

Slide-in Gas Range Control Guide

FEATURE GUIDE

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

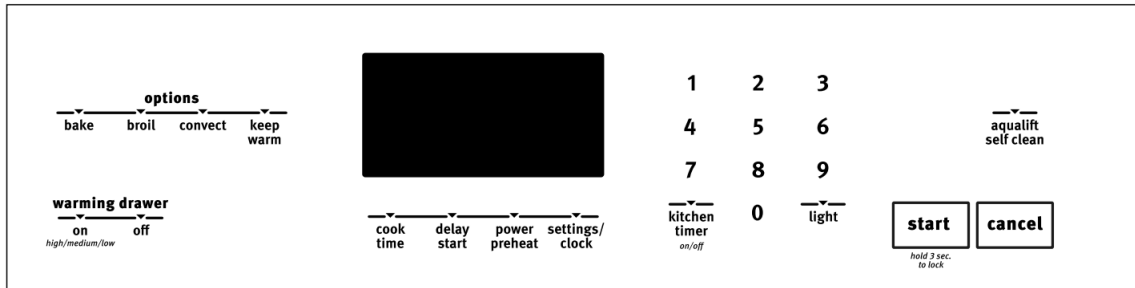
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Product Help section of our website at www.maytag.com for more detailed instructions. In Canada, refer to the Product Help section at www.maytag.ca.

⚠ 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
SETTINGS/ CLOCK	Clock	The Clock can use a 12- or 24-hour cycle. See the “Electronic Oven Controls” section. <ol style="list-style-type: none"> 1. Press SETTINGS/CLOCK until “CLOCK” is displayed. 2. Use the number keypads to set the time of day. 3. Press START to change the time. 4. Press “3” for AM or “6” for PM.
SETTINGS/ CLOCK	Settings	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Electronic Oven Controls” section.
LIGHT	Oven cavity light	The oven light is controlled by a keypad on the oven control panel. While the oven door is closed, press LIGHT to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically come on.
KITCHEN TIMER (On/Off)	Oven timer	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. <ol style="list-style-type: none"> 1. Press KITCHEN TIMER. 2. Press the number keypads to set the length of time in hr-min-min. Leading zeros do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter “2.” 3. Press KITCHEN TIMER to begin the countdown. If enabled, one tone will sound at end of countdown. 4. Press KITCHEN TIMER again to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off. 5. If the Timer is running but not in the display, press KITCHEN TIMER to display the countdown for 5 seconds.
START	Cooking start	The Start keypad begins any oven function. If Start is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL	Range function	The Cancel keypad stops any function, except the Clock and Timer.
BAKE	Baking and roasting	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press BAKE. 2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 3. Press START. 4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3. 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 or 2 - Low. 3. Press START and allow the oven to preheat for 5 minutes. 4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3. 5. Position the cookware in the oven, and then close the door. 6. Press CANCEL when finished.
CONVECT	Convection cooking	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press CONVECT until the desired convection mode appears in the display. 2. Press START. 3. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 4. Press START. 5. To change the temperature, repeat steps 3 and 4. 6. 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. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 3. Press START. 4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3. 5. Press CANCEL when finished.
DELAY START	Delayed start	<p>The Delay Start keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly.</p> <p>To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.</p>
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.</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. Power Preheat is preset to OFF, but it can be changed to ON.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press POWER PREHEAT. 2. The current setting will be displayed. 3. Press the “1” keypad to adjust the setting. 4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day. <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 (HI/MED/LO)/ OFF	Warming drawer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press WARMING DRAWER ON to select the Warming Drawer function at the Low setting. 2. To select a higher temperature setting, press WARMING DRAWER ON a second time for the Medium setting or a third time for the High setting. 3. Press START to begin preheating the warming drawer. 4. Allow the warming drawer to preheat for 15 minutes. 5. Place the cooked food(s) in the warming drawer. 6. Press WARMING DRAWER OFF 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.
START (hold 3 sec to lock)	Oven control lockout	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the oven is OFF. 2. Press and hold START (hold 3 sec to lock) for 3 seconds. 3. A tone will sound, and “Control Locked” will scroll, and then “Locked” will be displayed. 4. Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked. The cooktop functions are not affected by the oven control lockout.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
SETTINGS/ CLOCK	Energy save	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press SETTINGS/CLOCK until "ENERGY SAVE" is displayed. 2. The current setting will be displayed. 3. Press the "1" keypad to adjust the setting. 4. Press CANCEL to exit and display the time of day. <p>If Energy Save is ON, the range will go into Sleep mode after 5 minutes of inactivity. Any keypad press will activate the display. If Energy Save is OFF, the display will be on at all times.</p>

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 in the Owner's Manual 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.

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press CANCEL or CANCEL UPPER to clear. When the oven is not in use, the time of day is displayed. If the range is in Energy Save mode, the display will be blank when not 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, repeating each minute after the end-of-cycle tones

Three Tones

- Invalid keypad press

Four Tones

- End of cycle
- Use the Settings/Clock or Clock/Tools keypad to change the tone settings. Depending on your model.

Energy Save

The Energy Save mode puts the range into Sleep mode and reduces energy consumption.

To Activate the Energy Save Mode:

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "ENERGY SAVE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL to exit and display the time of day.
5. The setting will be activated after 5 minutes.

To Deactivate the Energy Save Mode:

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "ENERGY SAVE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL to exit and display the time of day.
5. The clock will reappear in the display and the range can be operated as usual.

Settings

Many features of the oven control can be adjusted to meet your personal needs. These changes are made using the Settings/Clock or Clock/Tools keypad.

Use the Settings/Clock or Clock/Tools keypad to scroll through the features that can be changed. Each press of the Settings/Clock or Clock/Tools keypad will advance the display to the next setting. After selecting the feature to be changed, the control will prompt you for the required input. Then press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day. Details of all of the feature changes are explained in the following sections.

Press CANCEL/CANCEL UPPER to exit Settings.

Clock

The Clock can use a 12- or 24-hour cycle.

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "CLOCK" is displayed.
2. Use the number keypads to set the time of day.
3. Press START to change the time.
4. Press "3" for AM or "6" for PM.

Fahrenheit and Celsius

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

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "TEMP UNIT" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

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/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "SOUND" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

Sound Volume

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

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "SOUND VOLUME" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

End-of-Cycle Tone

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

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "END TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

Keypress Tones

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

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "KEYPRESS TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

Reminder Tones Disable

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

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "REMINDER TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

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

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "DEMO MODE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

12/24 Hour Clock

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "12/24 HOUR" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

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. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "SABBATH" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

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/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "12Hr AUTO_OFF" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

Languages: Scrolling Display Text

Language options are English, Spanish, and French.

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "LANGUAGE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" or "2" keypad to select the desired language.
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

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/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "TEMP CALIB" is displayed.
2. On some models, press "1" to adjust the drawer temperature calibration. Press START, wait 10 seconds for the display to change, and then continue with Step 3.

OR

- Press START to adjust the oven temperature calibration. Wait 10 seconds for the display to change, and then continue with Step 3.
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 offset range is from -30°F to +30°F (-18°C to +18°C).
 4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

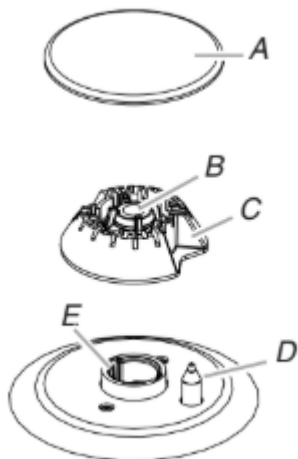
Surface Burners

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.

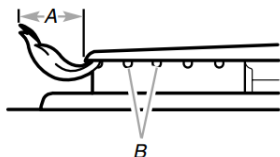
NOTE: Each round burner base is marked with a letter indicating the burner size.

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.



- A. Burner cap
- B. Gas tube opening
- C. Burner base
- D. Igniter electrode
- E. Orifice holder

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



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

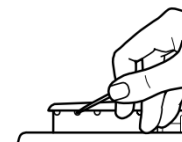
Burner Ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown in the previous illustration. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

To Clean:

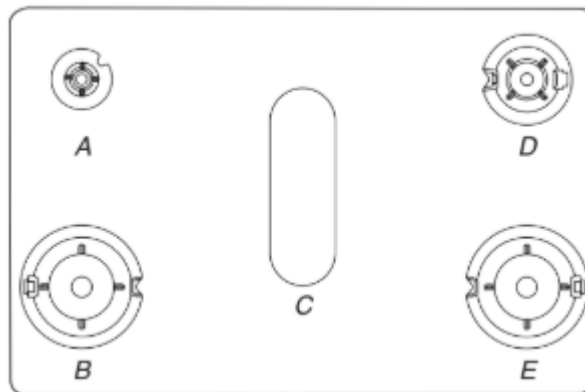
IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are OFF and the cooktop is cool. Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers. Do not wash in the dishwasher.

1. Remove the burner cap and the burner base and clean according to "General Cleaning" section in the Owner's Manual.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.

3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.

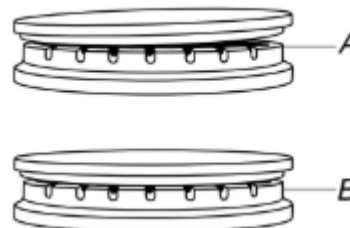


4. Replace the burner base. Each round burner base is marked with a letter indicating the burner size. See the following illustration for burner positions.



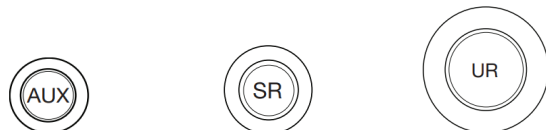
- A. Small (Auxiliary)
- B. Large (Ultra Rapid)
- C. Oval (OV)
- D. Medium (Semi Rapid)
- E. Large (Ultra Rapid)

5. Each round burner cap is marked with a letter indicating the burner size. Replace the burner cap, making sure it is properly aligned with the burner base. The burner cap should not rock or wobble when properly aligned.



- A. Incorrect
- B. Correct

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



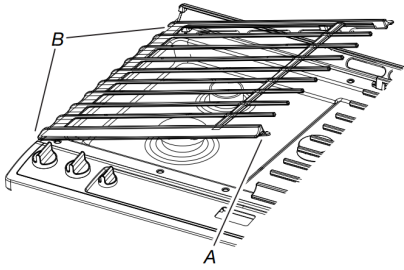
- Small (Auxiliary)
- Medium (Semi Rapid)
- Large (Ultra Rapid)

6. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, turn off the burner. Do not service the burner yourself. Contact a trained repair specialist.

Surface Grates

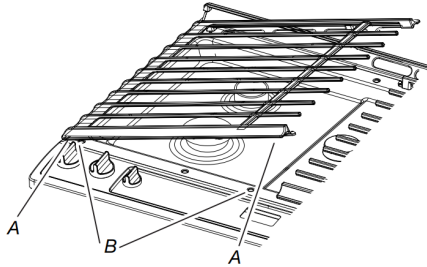
The grates must be properly positioned before cooking. In the proper position, the grates should be flush and level. Improper installation of the grates may result in chipping or scratching of the cooktop.

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.

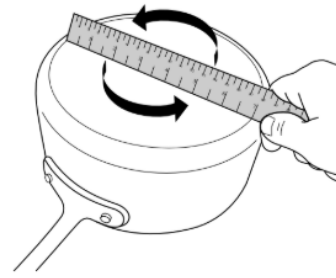
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or 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.

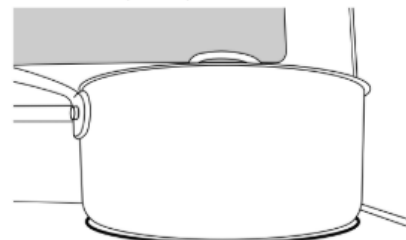
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



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. May leave aluminum residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Cast iron	<ul style="list-style-type: none"> Heats slowly and evenly. Good for browning and frying. Maintains heat for slow cooking. Rough edges or burrs may scratch the cooktop.
Ceramic or Ceramic glass	<ul style="list-style-type: none"> Follow manufacturer's instructions. Heats slowly, but unevenly. Ideal results on low to medium heat settings. May scratch the cooktop.
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. Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.
Earthenware	<ul style="list-style-type: none"> Follow manufacturer's instructions. Use on low heat settings. May scratch the cooktop.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	<ul style="list-style-type: none"> See stainless steel or cast iron. Porcelain enamel bakeware without the metal base may bond to the cooktop if overheated.
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.

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



Home Canning

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.

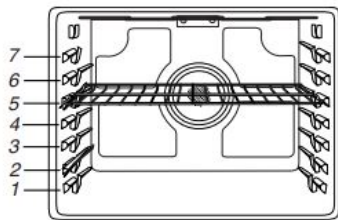
OVEN USE

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.

Positioning Racks and Bakeware

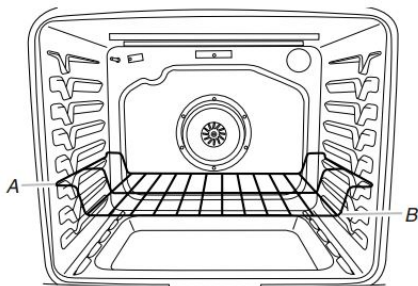
Use the following illustrations and chart as a guide.



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, frozen foods
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 (non-convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

Two-rack (convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

Three-rack (convection): Use rack positions 2 and 7 and a Max Capacity Oven Rack in rack position 5.

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 display will not indicate temperature changes.

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

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

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

NOTE: To disable the Sabbath mode, repeat steps 1 through 3 to change the status from "SABBATH ON" to "SABBATH OFF."

To Activate Sabbath Mode:

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

To Adjust Temperature (When Sabbath Mode is Running):

1. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.
NOTE: The temperature adjustment will not appear on the display, and no tones will sound. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.
2. Press START.

To Deactivate Sabbath Mode:

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

NOTE: No tones will sound while deactivating Sabbath mode.

Baking and Roasting

Preheating

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

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.

Oven Temperature

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

NOTE: On models with convection, the convection fan may run in the non-convection bake mode to improve oven performance.

Temperature Management System

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

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

Broiling

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

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

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.

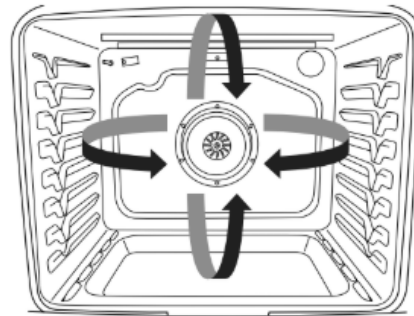
■ For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

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.



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

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.

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

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

Convection Options

Convection Bake - multiple-rack baking or cookies, biscuits, breads, casseroles, tarts, tortes, cakes

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

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

Cook Time

To Set a Timed Cook:

1. Press BAKE or BROIL, or press CONVECT until the desired convection mode appears on the display.
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 or BROIL, or press CONVECT until the desired convection mode appears on the display.
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.
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 the oven turns on by repeating steps 2 through 4. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.

8. Press CANCEL to clear the display.

Warming Drawer

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 the "General Cleaning" section in the Owner's Manual.

To Use:

1. Press WARMING DRAWER ON to select the Warming Drawer function at the Low setting.
2. To select a higher temperature setting, press WARMING DRAWER ON a second time for the Medium setting or a third time for the High setting.
3. Press START to begin preheating the warming drawer.
4. Allow the warming drawer to preheat for 15 minutes.
5. Place the cooked food(s) in the warming drawer.
6. Press WARMING DRAWER OFF to turn off the heating element.

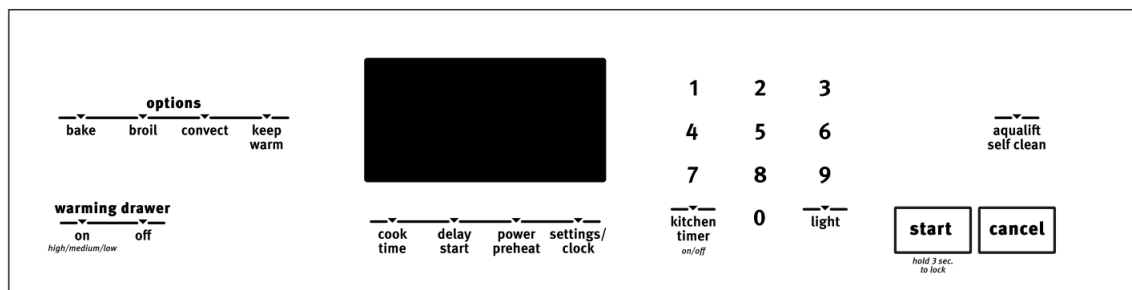
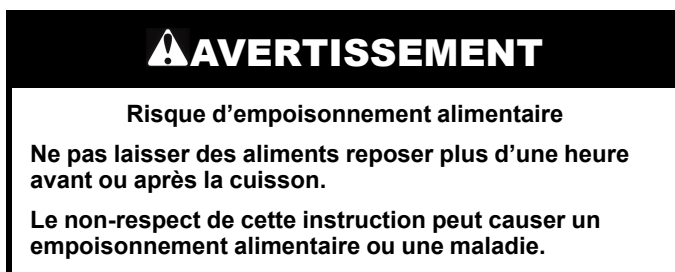
The Warming Drawer operates at temperatures of approximately 140°F (60°C) (Low), 160°F (71°C) (Medium), 180°F (82°C) (High).

Guide des commandes de la cuisinière au 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 d'aide des produits de notre site Web à www.maytag.com pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section d'aide relative aux produits au www.maytag.ca.



TOUCHE	CARACTÉRIS- TIQUE	INSTRUCTIONS
SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge)	Horloge	Cette horloge est réglable sur 12 ou 24 heures. Voir la section « Commande électronique du four ». <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher « CLOCK » (horloge). Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure. 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).
SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge)	Réglages	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir la section « Commande électronique du four ».
LIGHT (lampe)	Lampe de la cavité du four	La lampe du four est commandée à l'aide du tableau de commande du four. Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement 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-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) pour commencer le compte à rebours. S'il est activé, un signal sonore retentit à la fin du compte à rebours. Appuyer de nouveau sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche Cancel (annulation), sinon le four s'éteindra. Si la minuterie 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 (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.

TOUCHE	CARACTÉRIS- TIQUE	INSTRUCTIONS
CANCEL (annulation)	Fonction de la cuisinière	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
BAKE (cuisson au four)	Cuisson au four et rôtissage	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). 2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
BROIL (cuisson au gril)	Cuisson au gril	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril). 2. Sélectionner la température de cuisson au gril en appuyant sur 1 – élevée ou 2 – basse. 3. Appuyer sur START (mise en marche) et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. 4. Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. 5. Placer le plat dans le four, puis fermer la porte. 6. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
CONVECT (convection)	Cuisson par convection	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur CONVECT jusqu'à afficher à l'écran le mode de convection souhaité. 2. Appuyer sur START (mise en marche). 3. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. 4. Appuyer sur START (mise en marche). 5. Pour changer la température, répéter les étapes 3 et 4. 6. 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. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
DELAY START (mise en marche différée)	Mise en marche différée	<p>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. 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>
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.</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	<p>Offre la durée de préchauffage le plus rapide pour la fonction Bake (cuisson au four) Le préchauffage puissant est initialement réglé sur OFF (désactivé), mais il est possible de le régler sur ON (activé).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur POWER PREHEAT (préchauffage haute puissance). 2. Le réglage en cours s'affiche. 3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage. 4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure. <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 puissant peut être lancé directement en appuyant sur POWER PREHEAT (préchauffage puissant).</p>
WARMING DRAWER ON (HI/MED/LO)/ OFF (tiroir-réchaud Marche [élevée/moyenne/basse]/Arrêt)	Tiroir-réchaud	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur WARMING DRAWER ON (tiroir-réchaud activé) pour sélectionner la fonction de tiroir-réchaud au réglage faible. 2. Pour sélectionner un réglage de température supérieur, appuyer une deuxième fois sur WARMING DRAWER ON (tiroir-réchaud activé) pour un réglage de température moyen ou une troisième fois pour un réglage de température élevé. 3. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du tiroir-réchaud. 4. Laisser le tiroir-réchaud préchauffer pendant 15 minutes. 5. Placer l'aliment/les aliments cuit(s) dans le tiroir-réchaud. 6. Appuyer sur WARM DRAWER OFF (tiroir-réchaud désactivé) pour éteindre l'élément chauffant. <p>Voir la section « Tiroir-réchaud » pour plus de renseignements.</p>
AQUALIFT SELF CLEAN (autonettoyage Aqualift)	Programme de nettoyage	<p>Consulter la section « Programme de nettoyage » du manuel d'utilisation.</p>
START(hold 3 sec. to lock (mise en marche [appuyer pendant 3 s pour verrouiller]))	Verrouillage des commandes du four	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier que le four est éteint. 2. Appuyer pendant 3 secondes sur la touche START (hold 3 sec to lock) (mise en marche [appuyer pendant 3 s pour verrouiller]). 3. Un signal sonore retentit et l'avertissement « Control Locked » (commandes verrouillées) défile, puis « Locked » (verrouillé) s'affiche. 4. Répéter ces étapes pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. Les fonctions de la table de cuisson ne sont pas affectées par le verrouillage des commandes du four.
SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge)	Économie d'énergie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher « ENERGY SAVE » (économie d'énergie). 2. Le réglage en cours s'affiche. 3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage. 4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure. <p>Si le mode d'économie d'énergie est activé, l'affichage passe en mode veille après 5 minutes d'inactivité. Appuyer sur n'importe quelle touche pour activer l'affichage. Si le mode d'économie d'énergie est désactivé, l'affichage reste constamment allumé.</p>

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. Consulter la section « Programme de nettoyage » du Manuel d'utilisation pour obtenir 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.

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) ou CANCEL UPPER (annulation supérieur) pour l'effacer. Lorsque le four n'est pas utilisé, l'heure s'affiche. Si la cuisinière est en mode Energy Save (mode d'économie d'énergie), l'écran est inactif lorsque le four n'est pas utilisé.

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, se répétant toutes les minutes après la tonalité de fin du programme

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme
Appuyer sur la touche Settings/Clock (réglages/horloge) ou Clock/Tools (horloge/outils) pour modifier les réglages des signaux sonores. Selon le modèle.

Économie d'énergie

Le mode Energy Save (économie d'énergie) place la cuisinière en mode de veille pour réduire la consommation d'énergie.

Pour activer le mode économie d'énergie :

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglage/horloge) ou CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher « ENERGY SAVE » (économie d'énergie).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.
5. Le réglage sera activé après 5 minutes.

Pour désactiver le mode économie d'énergie :

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglage/horloge) ou CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher « ENERGY SAVE » (économie d'énergie).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.
5. L'horloge réapparaît dans l'affichage; on peut alors faire fonctionner la cuisinière comme d'habitude.

Settings (réglages)

De nombreuses fonctions du four peuvent être réglées pour répondre à vos besoins. La touche Settings/Clock (réglages/horloge) ou Clock/tools (horloge/outils) sert à effectuer ces ajustements.

Appuyer sur la touche Settings/Clock (réglages/horloge) ou Clock/tools (horloge/outils) pour faire défiler les fonctions modifiables. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur Settings/Clock *réglages/horloge) ou Clock/tools (horloge/outils). Après avoir sélectionné la fonction à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manœuvre nécessaire. Appuyer ensuite sur START (mise en marche) ou CANCEL/CANCEL UPPER (annulation/annulation supérieur) pour quitter et afficher l'heure. Les sections suivantes détaillent toutes les fonctions modifiables.

Appuyer sur CANCEL/CANCEL UPPER (annulation/annulation supérieur) pour quitter les réglages.

Clock (horloge)

Cette horloge est réglable sur 12 ou 24 heures.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglage/horloge) ou CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher « CLOCK » (horloge).
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour changer l'heure.
4. Appuyer sur « 3 » pour AM (heure du matin) ou « 6 » pour PM (heure de l'après-midi).

Fahrenheit et Celsius

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

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglage/horloge) ou CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher « TEMP UNIT » (unité de température).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL/CANCEL UPPER (annulation/annulation supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

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/CLOCK (réglage/horloge) ou CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher « SOUND » (sons).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL/CANCEL UPPER (annulation/annulation supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Volume sonore

Règle le volume des signaux sonores à bas ou élevé.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglage/horloge) ou CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher « SOUND VOLUME » (volume du son).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL/CANCEL UPPER (annulation/annulation supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Signal sonore de fin de programme

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

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglage/horloge) ou CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher « END TONE » (signal de fin).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL/CANCEL UPPER (annulation/annulation supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Sons des touches

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

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglage/horloge) ou CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher « KEYPRESS TONE » (son des touches).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL/CANCEL UPPER (annulation/annulation supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

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/CLOCK (réglage/horloge) ou CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher « REMINDER TONE » (tonalité de rappel).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL/CANCEL UPPER (annulation/annulation four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

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 le four. Si cette fonction est activée, le four ne fonctionnera pas.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglage/horloge) ou CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher « DEMO MODE » (mode démonstration).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL/CANCEL UPPER (annulation/annulation supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglage/horloge) ou CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher « 12/24 HOUR » (12/24 heures).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL/CANCEL UPPER (annulation/annulation supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

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. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglage/horloge) ou CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher « SABBATH » (Sabbat).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL/CANCEL UPPER (annulation/annulation supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

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/CLOCK (réglage/horloge) ou CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher « 12Hr AUTO_OFF » (Arrêt auto après 12 h).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL/CANCEL UPPER (annulation/annulation supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Langues : menu d'affichage déroulant

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

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglage/horloge) ou CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher « LANGUAGE » (langue).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur les touches « 1 » ou « 2 » pour sélectionner la langue souhaitée.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL/CANCEL UPPER (annulation/annulation supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

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/CLOCK (réglage/horloge) ou CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher « TEMP CALIB » (calibration de température).
2. Sur certains modèles, appuyer sur 1 pour régler la température du tiroir-réchaud. Appuyer sur START (mise en marche), attendre 10 secondes que l'affichage change, puis passer à l'étape 3.

OU

Appuyer sur START (mise en marche) pour effectuer le réglage de la température du four. Attendre 10 secondes que l'affichage change, puis passer à l'étape 3.

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 se situe entre -30 °F et +30 °F (-18 °C et +18 °C).
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL/CANCEL UPPER (annulation/annulation supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

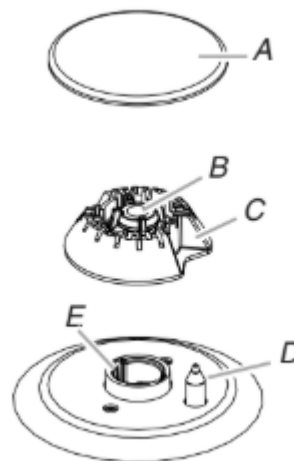
Brûleur de surface

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

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

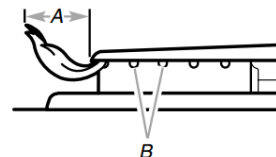
REMARQUE : Chaque base de brûleur ronde est marquée de lettres indiquant la taille du brûleur.

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.



- A. Chapeau de brûleur
B. Ouverture du tube d'arrivée de gaz
C. Base du brûleur
D. Électrode d'allumage
E. Porte-gicleur

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



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

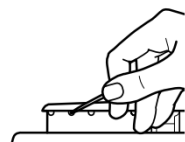
Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme comme indiqué dans l'illustration précédente. Une bonne flamme est bleue plutôt que jaune. Garder cette zone exempte de souillures et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les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

Nettoyage :

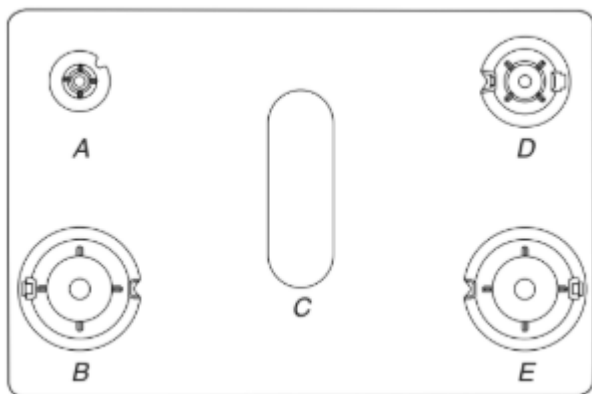
IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Ne pas utiliser de nettoyeurs à four, d'agent de blanchiment ou de décapants à rouille. Ne pas laver au lave-vaisselle.

1. Enlever le chapeau de brûleur et base du brûleur et nettoyer comme indiqué à la section « Nettoyage général » dans le manuel d'utilisation.
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un chiffon humide.

3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite comme indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.

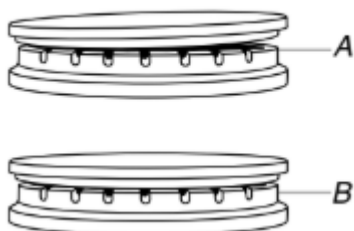


4. Réinstaller la base du brûleur. Chaque base de brûleur ronde est marquée de lettres indiquant la taille du brûleur. Voir l'illustration suivante pour connaître la position des brûleurs.



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

5. Chaque chapeau de brûleur rond est marqué de lettres indiquant la taille du brûleur. Réinstaller le chapeau du brûleur et s'assurer qu'il est bien aligné avec la base du brûleur. Lorsque le chapeau de brûleur est correctement aligné, il ne balance pas et n'oscille pas.



- A. Incorrect
 B. Correct

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.

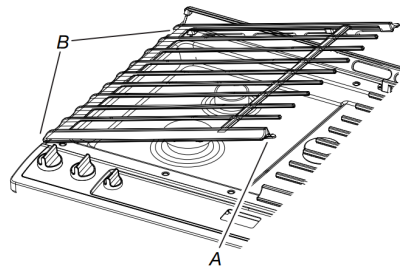


6. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, éteindre le brûleur. Ne pas réparer le brûleur soi-même. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Grilles de surface

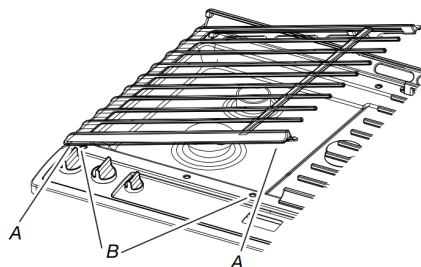
Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson. Les grilles doivent être en affleurement et de niveau pour être en bonne position. Une mauvaise installation des grilles peut écailler ou rayer la table de cuisson.

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.

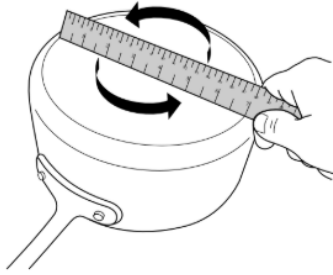
Les ustensiles de cuisson idéaux doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent érafler la table de cuisson ou les éléments. 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 grill.

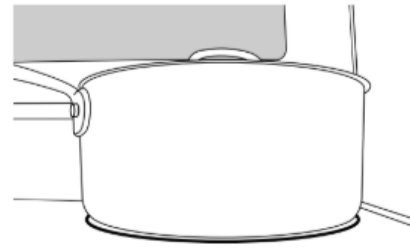
Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le récipient.



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

Ustensile 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. ■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la 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. ■ Des rebords anguleux ou mal poncés peuvent érafler la table de cuisson.
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. ■ Peut érafler la table de cuisson.
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. ■ Peut laisser une tache indélébile ou adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Terre cuite	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	<ul style="list-style-type: none"> ■ Voir acier inoxydable ou fonte. ■ Les ustensiles de cuisson au four en émail vitrifié dépourvus d'une base métallique peuvent adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Acier inoxydable	<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.

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



Mise en conserve à la maison

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.

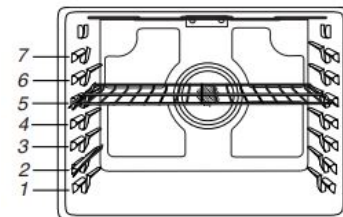
UTILISATION DU FOUR

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.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

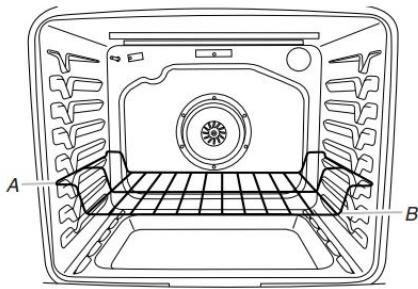
Se servir des illustrations et du tableau suivants comme guide.



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, plats en sauce, plats surgelés
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

Cuisson sur deux grilles (sans convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 ou 3 et 6.

Cuisson sur deux grilles (avec convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 ou 3 et 6.

Cuisson sur trois grilles (avec convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 7 et une grille de four à capacité maximale en position 5.

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. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher « SABBATH » (sabbat). « ARRÊT. Appuyer sur (1) pour On » défile dans la zone de texte.
2. Appuyer sur la touche « 1 ». « MARCHE. Appuyer sur 1 pour OFF » défile dans la zone de texte. Le mode Sabbath (Sabbat) peut être utilisé pour la cuisson au four.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

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. Appuyer sur START (mise en marche).

4. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge). Trois signaux sonores retentissent. Appuyer ensuite sur « 7 ». « SAB » apparaît sur l'affichage.

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

1. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.

REMARQUE : Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.

2. Appuyer sur START (mise en marche).

Désactivation du mode Sabbath (Sabbat) :

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

REMARQUE : Aucun signal sonore ne retentira lors de la désactivation du mode Sabbath (Sabbat).

Cuisson au four et rôtissage

Préchauffage

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

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.

Température du four

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

REMARQUE : Sur les modèles équipés d'une fonction de convection, le ventilateur de convection peut tourner dans le mode de cuisson sans convection pour améliorer la performance du four.

Système de gestion de la température

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

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

Cuisson au grill

Pour la cuisson au grill, 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 grill adéquate.

Le changement de température lors de la cuisson au grill permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du grill 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 grill plus bas. Utiliser les grilles 6 ou 7 pour la cuisson au grill. Consulter la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson » pour plus d'informations.

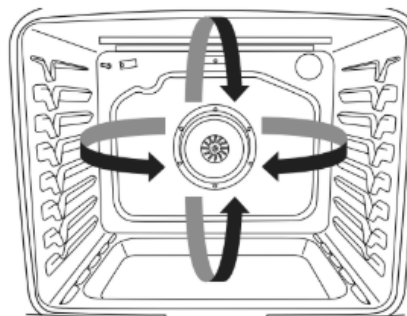
- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La grille est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

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.



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

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.

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

Mode de convection	Durée/température Lignes directrices
Cuisson au four par convection	Température plus basse de 25 °F (15 °C), réduction éventuelle de la durée de cuisson
Rôtissage par convection	Durée de cuisson réduite jusqu'à 30 %
Cuisson au grill par convection	Réduction de la durée de cuisson

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

Convect Broil (Cuisson au grill par convection) : morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille

Cook Time (durée de cuisson)

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), BROIL (gril) ou CONVECT (cuisson par convection) jusqu'à afficher à l'écran le mode de convection souhaité.
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), BROIL (gril) ou CONVECT (cuisson par convection) jusqu'à afficher à l'écran le mode de convection souhaité.
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).
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 ou de temps à tout moment après avoir mis en marche le four en répétant les étapes 2 à 4. Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.

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

Tiroir-réchaud

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 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.

Utilisation :

1. Appuyer sur WARMING DRAWER ON (tiroir-réchaud activé) pour sélectionner la fonction de tiroir-réchaud au réglage faible.
2. Pour sélectionner un réglage de température supérieure, appuyer une deuxième fois sur WARMING DRAWER ON (tiroir-réchaud activé) pour un réglage de température moyenne ou une troisième fois pour un réglage de température élevée.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du tiroir-réchaud.
4. Laisser le tiroir-réchaud préchauffer pendant 15 minutes.
5. Placer l'aliment/les aliments cuit(s) dans le tiroir-réchaud.
6. Appuyer sur WARM DRAWER OFF (tiroir-réchaud désactivé) pour éteindre l'élément chauffant.

Le tiroir-réchaud fonctionne à des températures d'environ 140 °F (60 °C) (basse), 160 °F (71 °C) (moyenne), 180 °F (82 °C) (élevée).

Guía de controles de la estufa autónoma a gas

GUÍA DE FUNCIONES

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

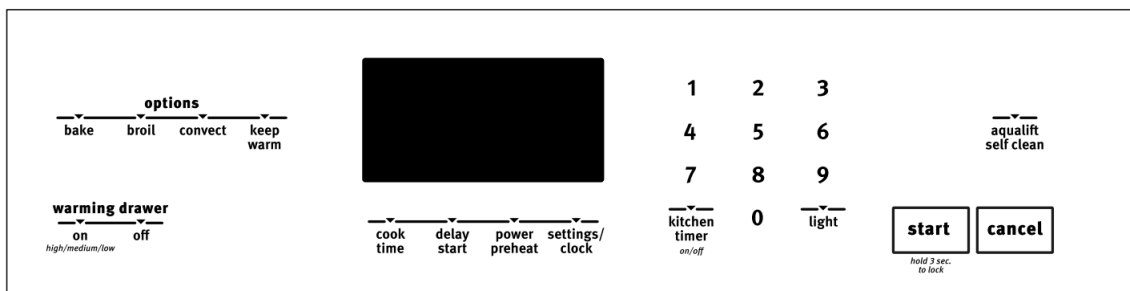
Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Ayuda del producto de nuestro sitio web en www.maytag.com para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Ayuda del producto en www.maytag.ca.

⚠ 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
SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj)	Clock (Reloj)	<p>El reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas. Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla CLOCK (Reloj). 2. Utilice las teclas numéricas para fijar la hora. 3. Presione START (Inicio) para cambiar la hora. 4. Presione “3” para AM o “6” para PM.
SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj)	Settings (Ajustes)	<p>Permite adaptar los tonos audibles y el funcionamiento del horno a sus necesidades. Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”.</p>
LIGHT (Luz del horno)	Luz de la cavidad del horno	<p>La luz del horno se controla con una tecla situada en el panel de control del horno. Con la puerta del horno cerrada, presione LIGHT (Luz) para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz del horno se enciende automáticamente.</p>
KITCHEN TIMER (Temporizador de estufa) (On/Off) (Encendido/ Apagado)	Temporizador del horno	<p>El temporizador puede fijarse en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos.</p> <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 - min - min. Los ceros a la izquierda no tienen que introducirse. Por ejemplo, para 2 minutos, introduzca “2”. 3. Presione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activa, sonará un tono al final de la cuenta regresiva. 4. Presione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) nuevamente para anular el temporizador 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 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	<p>La tecla Start (Inicio) inicia cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 2 minutos después de haber presionado una tecla, la función se cancelará y la hora del día aparecerá en la pantalla.</p>
CANCEL (Cancelar)	Función de la estufa	<p>La tecla Cancel (Cancelar) detiene todas las funciones, con excepción de Clock (Reloj) y Timer (Temporizador).</p>

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
BAKE (Hornear)	Hornear y asar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BAKE (Hornear). 2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 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. Seleccione la temperatura para asar presionando 1 - Alta o 2 - Baja. 3. Presione START (Inicio) y deje que el horno se precaliente durante 5 minutos. 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del horno. 6. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
CONVECT (Convección)	Cocción por convección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CONVECT (Cocción por convección) hasta que el modo de cocción por convección deseado aparezca en la pantalla. 2. Presione START (Inicio). 3. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 4. Presione START (Inicio). 5. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 3 y 4. 6. 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. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. 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. 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>
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.</p> <p>Para ajustar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección "Tiempo de cocción".</p>
POWER PREHEAT (Precalentamiento poderoso)	Precalentamiento rápido del horno	<p>Proporciona el tiempo de precalentamiento más rápido para la función Bake (Hornear). El valor predeterminado del volumen es OFF (apagado), pero se puede cambiar a ON (encendido).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione POWER PREHEAT (Precalentamiento poderoso). 2. Aparecerá el ajuste actual. 3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste. 4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día. <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.</p> <p>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>

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
WARMING DRAWER ON (HI/MED/LO)/OFF (Cajón de calentamiento encendido (alto/medio/bajo)/apagado)	Cajón de calentamiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione WARMING DRAWER ON (Cajón de calentamiento encendido) para seleccionar la función de Cajón de calentamiento en el ajuste bajo. 2. Para seleccionar un ajuste más alto de temperatura, presione WARMING DRAWER ON (Cajón de calentamiento encendido) por segunda vez para el ajuste medio o una tercera vez para el ajuste alto. 3. Presione START (Inicio) para comenzar a precalentar el cajón de calentamiento. 4. Deje que el cajón de calentamiento se precaliente durante 15 minutos. 5. Coloque el (los) alimento(s) cocido(s) en el cajón de calentamiento. 6. Presione WARMING DRAWER OFF (Cajón de calentamiento apagado) 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.
START (Inicio, sostenga por 3 seg para bloquear)	Bloqueo de controles del horno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Mantenga presionado el botón START (Inicio [presione por 3 segundos para bloquear]) durante 3 segundos. 3. Sonará un tono y se mostrará “Control Locked” (Bloqueo de control); luego se mostrará en la pantalla “Locked” (Bloqueado). 4. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla. Las funciones de la superficie de cocción no se ven afectadas por el bloqueo de los controles del horno.
SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj)	Ahorro de energía	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “ENERGY SAVE” (Ahorro de temperatura). 2. Aparecerá el ajuste actual. 3. Presione la tecla “1” para configurar el ajuste. 4. Presione CANCEL (Cancelar) para salir y mostrar la hora del día <p>Si está activado Energy Save (Ahorro de energía), la estufa ingresará en modo de suspensión después de 5 minutos de inactividad. La pantalla se activará al presionar cualquier botón. Si Energy Save (Ahorro de energía) está desactivado, la pantalla permanecerá encendida en todo momento.</p>

Tecnología autolimpiante 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. Para obtener instrucciones más detalladas, consulte la sección “Ciclo de limpieza” en el Manual del propietario. 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.

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione CANCEL o CANCEL UPPER (Cancelar/Cancelar superior) para borrarla. Cuando el horno no está en uso, se muestra la hora del día. Si la estufa está en modo Energy Save (Ahorro de energía), la pantalla estará en blanco cuando no esté en uso.

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.
- Señal recordatoria, 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 la tecla Settings/Clock (Ajustes/Reloj) o Clock/Tools (Reloj/Herramientas) para cambiar los ajustes de tono. En función de su modelo.

Ahorro de energía

El modo Energy Save (Ahorro de energía) sitúa la estufa en reposo y reduce el consumo de energía.

Para activar el modo de ahorro de energía:

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) o CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que se muestre "ENERGY SAVE" (Ahorro de energía).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione CANCEL (Cancelar) para salir y mostrar la hora del día
5. El ajuste se activará después de 5 minutos.

Para activar el modo de ahorro de energía:

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) o CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que se muestre "ENERGY SAVE" (Ahorro de energía).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione CANCEL (Cancelar) para salir y mostrar la hora del día
5. Aparecerá nuevamente el reloj en la pantalla y podrá usarse la estufa de forma normal.

Settings (Ajustes)

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

Use la tecla Settings/Clock (Ajustes/Reloj) o Clock/Tools (Reloj/Herramientas) para desplazarse por las funciones que se pueden cambiar. Cada vez que presione la tecla Settings/Clock (Ajustes/Reloj) o Clock/Tools (Reloj/Herramientas), la pantalla avanzará hasta el próximo ajuste. Después de seleccionar la característica que va a cambiar, el control le indicará qué tecla debe presionar. Luego presione START (Inicio) o CANCEL/CANCEL UPPER (Cancelar/Cancelar superior) para salir y que se muestre la hora del día. En las secciones que siguen, se explican los detalles de todos los cambios de características.

Presione CANCEL/CANCEL UPPER (Cancelar/Cancelar superior) para salir de los ajustes.

Clock (Reloj)

El reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas.

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) o CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca SOUND (Sonido).
2. Utilice las teclas numéricas para fijar la hora.
3. Presione START (Inicio) para cambiar la hora.
4. Presione "3" para AM o "6" para PM.

Fahrenheit and Celsius (Fahrenheit y Celsius)

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

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) o CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca en la pantalla TEMP UNIT (Unidad de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL/CANCEL UPPER (Cancelar/Cancelar superior) para salir y que se muestre la hora del día.

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/CLOCK (Ajustes/Reloj) o CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca SOUND (Sonido).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL/CANCEL UPPER (Cancelar/Cancelar superior) para salir y que se muestre la hora del día.

Volumen de sonido

Fija el volumen del tono como alto o bajo.

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) o CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca en la pantalla SOUND VOLUME (Unidad de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL/CANCEL UPPER (Cancelar/Cancelar superior) para salir y que se muestre la hora del día.

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/CLOCK (Ajustes/Reloj) o CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca en la pantalla END TONE (Unidad de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL/CANCEL UPPER (Cancelar/Cancelar superior) para salir y que se muestre la hora del día.

Keypress Tones (Tonos del teclado)

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

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) o CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca en la pantalla KEYPRESS TONE (Tono del teclado).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL/CANCEL UPPER (Cancelar/Cancelar superior) para salir y que se muestre la hora del día.

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/CLOCK (Ajustes/Reloj) o CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca en la pantalla REMINDER TONE (Tono recordatorio).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL/CANCEL UPPER (Cancelar/Cancelar superior) para salir y que se muestre la hora del día.

Modo de demostración

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

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) o CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca en la pantalla DEMO MODE (Unidad de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL/CANCEL UPPER (Cancelar/Cancelar superior) para salir y que se muestre la hora del día.

Reloj de 12/24 horas

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) o CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca 12/ 24 HOUR (12/24 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL/CANCEL UPPER (Cancelar/Cancelar superior) para salir y que se muestre la hora del día.

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 apagarán de inmediato.

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

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) o CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca Sabbath (Sabbat).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL/CANCEL UPPER (Cancelar/Cancelar superior) para salir y que se muestre la hora del día.

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/CLOCK (Ajustes/Reloj) o CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca en la pantalla 12 H AUTO_OFF (Apagado después de 12 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL/CANCEL UPPER (Cancelar/Cancelar superior) para salir y que se muestre la hora del día.

Idioma: Texto de desplazamiento de la pantalla

Las opciones de idioma son inglés, español y francés.

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) o CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca LANGUAGE (Idioma).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione las teclas "1" o "2" para seleccionar el idioma.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL/CANCEL UPPER (Cancelar/Cancelar superior) para salir y que se muestre la hora del día.

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 apagarán 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/CLOCK (Ajustes/Reloj) o CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca en la pantalla TEMP CALIB (Unidad de temperatura).
2. En algunos modelos, presione "1" para ajustar la temperatura del cajón. Presione START (Inicio), espere 10 segundos hasta que cambie la pantalla, y continúe con el paso 3.

O BIEN

Presione START (inicio) para ajustar la calibración de la temperatura del horno. Espere 10 segundos hasta que cambie la pantalla y continúe con el paso 3.

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). La escala de desviación es de -30 °F a +30 °F (de -18 °C a +18 °C).
4. Presione START (Inicio) o CANCEL/CANCEL UPPER (Cancelar/Cancelar superior) para salir y que se muestre la hora del día.

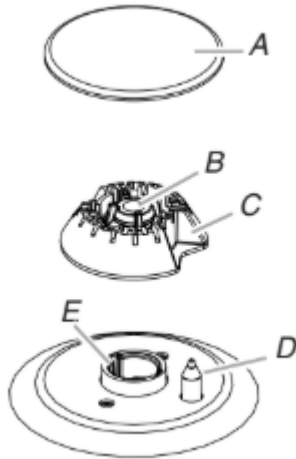
Quemadores de superficie

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".

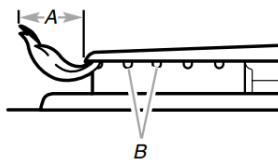
NOTA: La base de cada quemador redondo está marcada con una letra que indica el tamaño del quemador.

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.



- A. Tapa del quemador
- B. Abertura del tubo de gas
- C. Base del quemador
- D. Electrodo encendedor
- E. Soporte de orificio

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

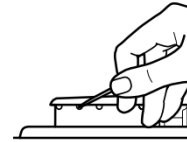
Orificios del quemador: Revise las llamas del quemador ocasionalmente para fijarse que tengan el tamaño y la forma adecuados, como se muestra arriba. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta zona libre de suciedad y no permita que ingresen derrames, alimentos, agentes de limpieza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

Para limpiar:

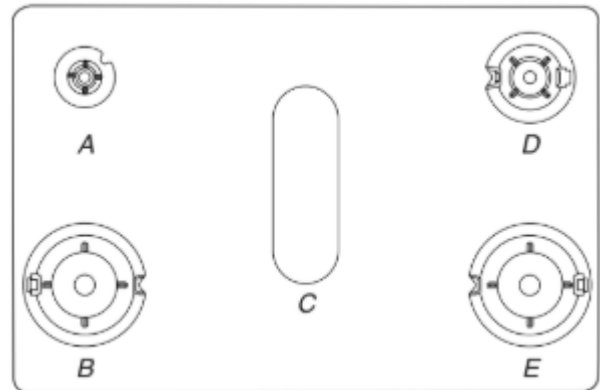
IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno esté frío. No use limpiadores para horno, cloro ni eliminadores de óxido. No la lave en el lavavajillas

1. Retire la tapa y la base del quemador y limpie como se indica en la sección "Limpieza general" en el Manual del propietario.
2. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.

3. Limpie los orificios del quemador obstruidos con un alfiler recto, como se muestra. No agrande ni 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.

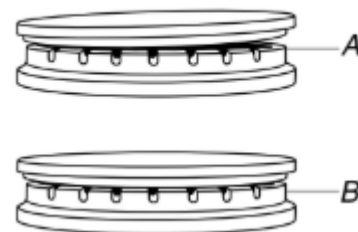


4. Vuelva a colocar la base del quemador. La base de cada quemador redondo está marcada con una letra que indica el tamaño del quemador. Vea la ilustración siguiente para las posiciones de los quemadores.



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

5. La tapa de cada quemador redondo está marcada con letras que indican el tamaño del quemador. Vuelva a colocar la tapa del quemador y asegúrese de que quede debidamente alineada con la base del quemador. La tapa de los quemadores no debe oscilar ni tambalearse si está debidamente alineada.



- A. Incorrecto
- B. Correcto

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

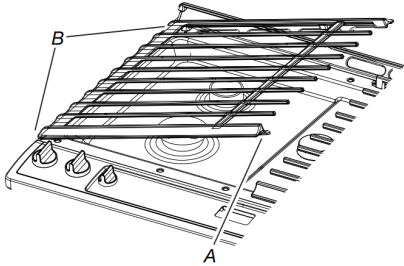


6. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador todavía no se enciende, ciérrelo. No intente reparar el quemador por su cuenta. Comuníquese con un especialista en reparación competente.

Rejillas de la superficie

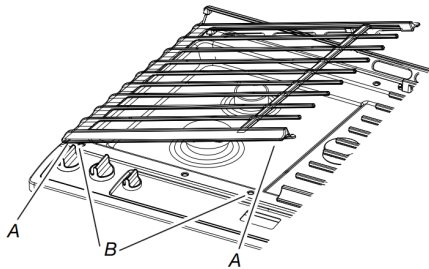
Las rejillas deben colocarse correctamente antes de cocinar. Cuando están bien colocadas, las rejillas deben quedar al ras y niveladas. La instalación incorrecta de las rejillas puede dar como resultado desportillados o rayas en la superficie de cocción.

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.

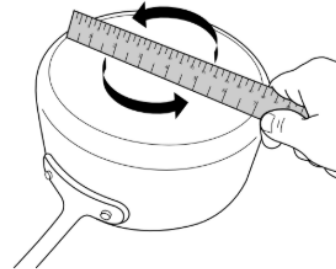
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos y una tapa que encaje bien, y el material debe ser de grosor medio a pesado.

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 transmite 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.

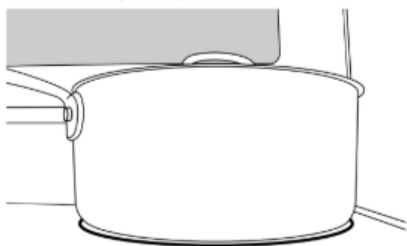


Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

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. ■ Puede dejar restos de aluminio que se pueden atenuar si se limpian inmediatamente después de la 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. ■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.
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. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
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. ■ Puede dejar manchas o adherencias permanentes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.
Barro cocido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de calor bajos. ■ Podría rayar la superficie de cocción.

Utensilios de cocina	Características
Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vea acero inoxidable o hierro fundido. ■ Los utensilios para hornear con esmalte de porcelana que no tengan la base de metal podrían pegarse a la superficie de cocción si se calientan en exceso.
Acero inoxidable	<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.

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



Envasado casero

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.

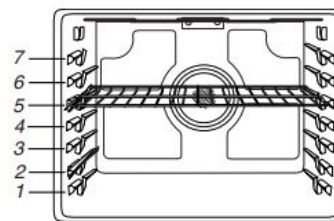
USO DEL HORNO

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.

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

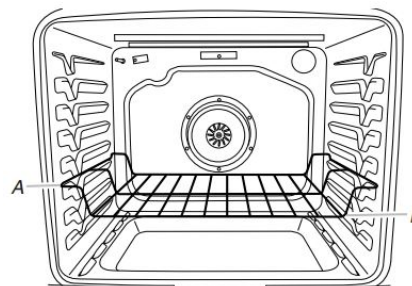
Use como guía la ilustración y la tabla a continuación.



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, guisados, alimentos congelados
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 (sin convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

Dos parrillas (con convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

Tres parrillas (con convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 7, y una parrilla de horno de máxima capacidad en la posición de parrilla 5.

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 apagará de inmediato.

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

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "SABBATH" (Sabbat). "OFF. Press (1) for On" (Apagado. Presione [1] para On [Encendido]) se mostrará en la pantalla.
2. Presione la tecla "1". "ON. Press (1) for Off" (Encendido. Presione [1] para Off [Apagado]) y podrá avanzar en la pantalla. Puede activarse el modo Sabbath (Sabbat) para hornear.
3. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.
NOTA: Para desactivar el modo Sabbath (Sabbat), repita los pasos 1 al 3 para cambiar el estado de "SABBATH ON" (Sabbat activado) a "SABBATH OFF" (Sabbat desactivado).

Para activar el modo Sabbath (Sabbat):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione 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. Presione START (Inicio).
4. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj). Sonarán tres tonos. Luego presione "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 y no sonará ningún tono. 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 (Día de descanso):

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

NOTA: Los tonos no sonarán mientras se desactiva el modo Sabbath (Sabbat).

Hornear y asar

Preheating (Precalentamiento)

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

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.

Temperatura del horno

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

NOTA: en los modelos con convección, el ventilador de convección puede funcionar en el modo de horneado sin convección para mejorar el rendimiento del horno.

Temperature Management System (Sistema de control de temperatura)

El sistema de control de temperatura regula electrónicamente los niveles de calor del horno durante el precalentamiento y el horneado para mantener una temperatura precisa y obtener resultados de cocción óptimos. Los elementos o quemadores de horneado y asado a la parrilla se encienden y apagan a intervalos. En los modelos de cocina 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.

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.

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.

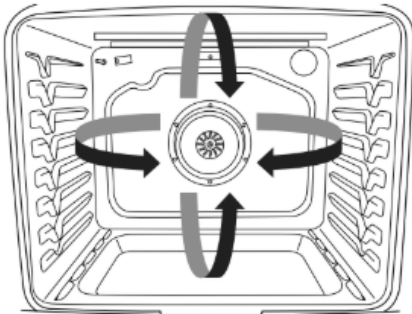
■ Para obtener resultados óptimos, utilice un recipiente para asar y una parrilla. Están diseñados para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

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.



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

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.

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

Modo de cocción por convección	Time/Temp. (Tiempo/Temperatura) Directrices
Convection Bake (Hornear por convección)	Temperatura menor, 25 °F (15 °C), posible reducción del tiempo de cocción
Convection Roast (Asar por convección)	Reducción del tiempo de cocción en hasta un 30 %
Convection Broil (Asar a la parrilla por convección)	Reducción del tiempo de cocción

Opciones de convección

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

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

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

Cook Time (Tiempo de cocción)

Para fijar una cocción programada:

1. Presione BAKE o BROIL (Hornear o Asar), o CONVECT (Cocción por convección) hasta que el modo de cocción por convección deseado aparezca en la pantalla.
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 o BROIL (Hornear o Asar), o CONVECT (Cocción por convección) hasta que el modo de cocción por convección deseado aparezca en la pantalla.
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).
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. Para cambiar los ajustes de temperatura y/o de tiempo en cualquier momento, una vez que el horno está encendido, repita los pasos 2 a 4 y presione Start (Inicio). Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.

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

Cajón de calentamiento

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. Vea la sección "Limpieza general" en el Manual del propietario.

Forma de uso:

1. Presione WARMING DRAWER ON (Cajón de calentamiento encendido) para seleccionar la función de Cajón de calentamiento en el ajuste bajo.
2. Para seleccionar un ajuste más alto de temperatura, presione WARMING DRAWER ON (Cajón de calentamiento encendido) por segunda vez para el ajuste medio o una tercera vez para el ajuste alto.
3. Presione START (Inicio) para comenzar a precalentar el cajón de calentamiento.
4. Deje que el cajón de calentamiento se precaliente durante 15 minutos.
5. Coloque el (los) alimento(s) cocido(s) en el cajón de calentamiento.
6. Presione WARMING DRAWER OFF (Cajón de calentamiento apagado) para apagar el elemento calefactor.

El cajón de calentamiento funciona a temperaturas de aproximadamente 140 °F (60 °C) (baja), 160 °F (71 °C) (media), 180 °F (82 °C) (alta).