ELECTRIC FREESTANDING RANGE PRODUCT GUIDE
GUIDE DE LA CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE AUTOPORTANTE
GUÍA DE PRODUCTO DE LA ESTUFA AUTÓNOMA ELÉCTRICA

Table of Contents/Table des matières/Índice

OWNER'S MANUAL 2
- Range Safety 2
- Range Maintenance and Care 5
- Installation Instructions 7
- Requirements 7
- Installation 11

QUICK START GUIDE 25
CONTROL GUIDE 26

GUIDE D'UTILISATION 34
- Sécurité de la cuisinière 34
- Entretien et réparation de la cuisinière 37
- Instructions d'Installation 40
- Spécifications 40
- Installation 44

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE 59
GUIDE DES COMMANDES 60

MANUAL DEL PROPIETARIO 70
- Seguridad de la estufa 70
- Mantenimiento y cuidado de la estufa 73
- Instrucciones de instalación 75
- Requisitos 75
- Instalación 80

GUÍA DE INICIO RÁPIDO 95
GUÍA DE LOS CONTROLES 96

W11637859A

OWNER'S MANUAL

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without having the anti-tip bracket fastened down properly.

⚠WARNING

Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

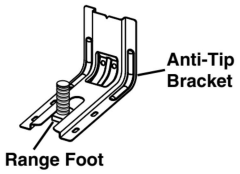
Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To verify the anti-tip bracket is properly installed and engaged:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.**
- **Slide range back so rear range foot is under the anti-tip bracket.**
- **See Installation Instructions for details.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons when using the appliance, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces. Never leave anything on the surface when unattended and not in use. Never place flammable or plastic items on or near the surface.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above an appliance or on the backguard of an appliance - children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation - The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70* or the *Canadian Electrical Code, CSA C22.1-02.* In Canada, the appliance must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone - Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on Appliance – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- This appliance is not intended for storage.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Do not use replacement parts that have not been recommended by the manufacturer (e.g. parts made at home using a 3D printer).
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the coil elements, the cooktop, and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cook-Top – If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.
- Care must be taken to prevent aluminum foil and meat probes from contacting heating elements.

For self-cleaning ranges –

- **CAUTION:** DO NOT LEAVE FOOD OR COOKING UTENSILS, ETC., IN OVEN DURING THE PYROLYTIC SELF-CLEANING MODE OF OPERATION.
- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

For smart enabled ranges and ovens

- Remote operation – This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside, on top or near surface units of the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

RANGE MAINTENANCE AND CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first, unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner, or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model/serial/rating plate because scrubbing may remove numbers.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):

  See the Quick Start Guide for contact information.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included):

  See the Quick Start Guide for contact information.

METALLIC PAINT (on some models)

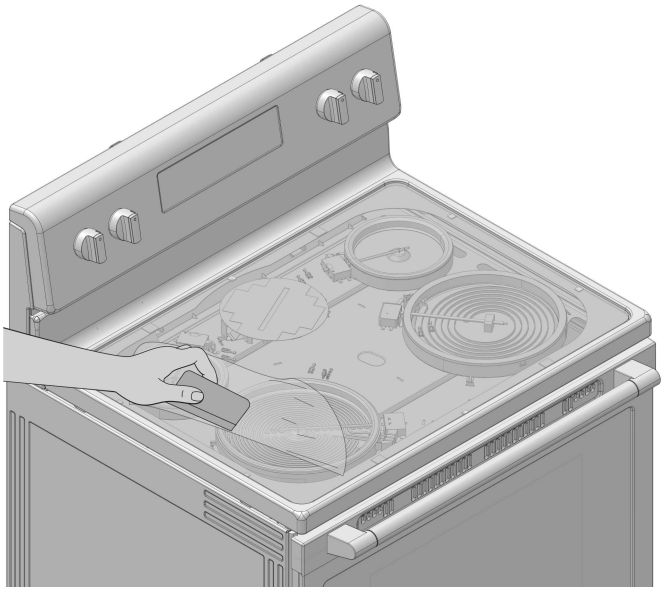
Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia, or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

CERAMIC GLASS COOKTOP CLEANING

Cleaning Method:

To avoid damaging the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover, or ammonia.

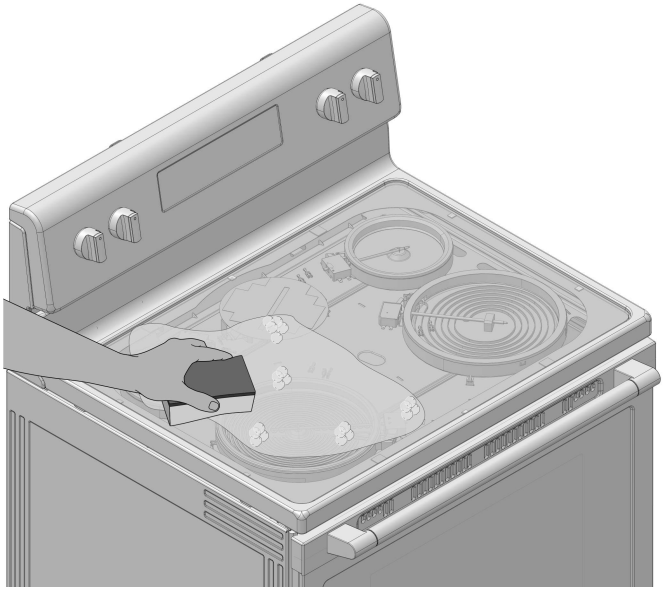
1. Remove food/residue with the Cooktop Scraper.



- For best results, use the Cooktop Scraper while the cooktop is still warm but not hot to the touch. It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
- Hold the Cooktop Scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.

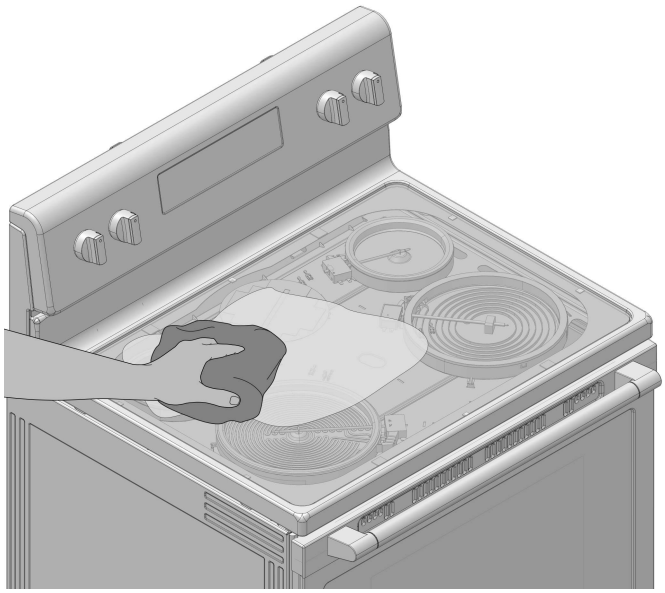
Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.

2. Apply a few dime-sized drops of Cooktop Cleaner to the affected areas.



- Rub affresh® Cleaner onto the cooktop surface with the blue Cooktop Cleaning Pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
- Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.

3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.



- Repeat steps 1 through 3 as necessary for stubborn or burned-on stains.

The Complete Cooktop Cleaner Kit is available for order including the following:

- Cooktop Scraper
- Affresh® Cooktop Cleaner
- Blue Cooktop Cleaning Pads

See the Quick Start Guide for ordering information.

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers, or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs. When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Soap and water: Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):

  See the Quick Start Guide for contact information.

COIL ELEMENTS (on some models)

Cleaning Method:

- Damp cloth: Make sure control knobs are OFF and elements are cool.

Do not clean or immerse in water. Soil will burn off when hot.

BURNER BOWLS (on some models)

Before removing or replacing coil elements and burner bowls, make sure they are cool and the control knobs are in the OFF position.

Remove the coil element by pushing the edge of the coil element toward the receptacle. Lift it enough to clear the burner bowl. Pull the coil element straight away from the receptacle to remove. Lift out the burner bowl.

Cleaning Method:

Chrome burner bowls

Wash frequently in warm, soapy water. (It is not recommended to wash chrome bowls in a dishwasher.) A mild abrasive cleaner and a plastic scrubber can be used to remove stubborn stains.

For heavily soiled bowls, place an ammonia-soaked paper towel on the stains and allow to soak for a short time, then gently scrub with a plastic scrubber.

SURFACE UNDER COOKTOP (on some models)

The coil cooktop will lift up to provide easy access for cleaning beneath. Lift the cooktop by both front corners until the support locks into place.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):

  See the Quick Start Guide for contact information.

To avoid damage to the range, do not remove the cooktop.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.
- Dishwasher (steam rack water reservoir only, not racks): Although the water reservoir is durable, it may lose its shine and/or discolor when washed in a dishwasher.

STORAGE DRAWER (on some models)

Check that storage drawer is cool and empty before cleaning.

Cleaning Method:

- Mild detergent

OVEN CAVITY

Depending on your model, use AquaLift® Technology or Self-Clean cycle regularly to clean oven spills.

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Clean cycle: See “Clean Cycle” first.

Steam Clean

IMPORTANT: Do not use oven cleaners or any other additives with Steam Clean.

The Steam Clean feature is designed for light oven cavity bottom cleaning. Use the Steam Clean feature as soon as possible after spills occur. The longer a spill sits and dries in the oven, the more difficult it may be to remove.

Allow the range to cool to room temperature before using the Steam Clean feature. If your oven cavity is above 170°F (77°C), "HOT" will appear in the display and the Steam Clean feature will not activate until it cools down.

- Remove all racks and accessories from the oven cavity.
- For best results, pour 12 oz (355 mL) of distilled or filtered water onto the oven bottom.
- The Steam Clean feature will take a total of 50 minutes. "End" will appear in the display at the end of the cycle.

IMPORTANT: Since the water in the oven bottom is hot, do not open the oven door during the Steam Clean cycle.

Press the Cancel keypad at any time to end the cycle. The display will return to the time of day.

Helpful Hints

- Once the Steam Clean cycle is complete, remove all remaining water and debris in the bottom of the oven with a sponge or cloth.
- Wipe any remaining moisture from the oven door interior, oven cavity interior sides, and cooktop.
- Use a soft brush or nylon scrubber to wipe the oven interior. This may help with more stubborn stains.
- If any soil remains, run a second Steam Clean cycle to help loosen debris for easier removal.
- Use the Steam Clean on small spills such as cheese or sauce from pizza or snacks, or drips from casseroles.
- Food spills containing sugar, proteins or starches may require vigorous scrubbing to remove most of the debris.
- It is recommended to use distilled or filtered water, as tap water may leave mineral deposits on the oven bottom. Use a cloth soaked with vinegar or lemon juice to remove any mineral deposits that may be left after the Steam Clean cycle.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

REQUIREMENTS

Tools and Parts

Gather the required tools and parts before starting installation. Read and follow the instructions provided with any tools listed here.

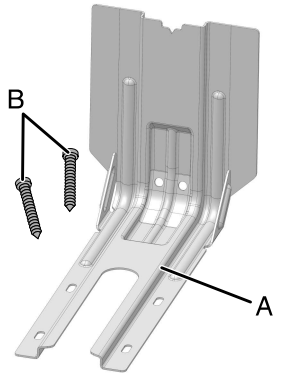
Tools needed

- Tape measure
- Flat-blade screwdriver
- Phillips screwdriver
- Level
- Hammer
- Hand or electric drill
- Wrench or pliers
- Marker or pencil
- Flashlight
- Torque Wrench
- Masking tape
- 1/4" (6.4 mm) drive ratchet
- 1/4" (6.4 mm) nut driver
- 3/8" (9.5 mm) and 5/16" (8 mm) nut driver
- 1/8" (3.2 mm) drill bit (for wood floors)
- Tin snips or large wire cutters (for cutting ground-link strap if necessary)

Parts supplied

Check that all parts are included.

- 3 - 10-32 hex nuts (attached to terminal block)
- 3 - Terminal lugs



A. Anti-tip bracket
B. #12 x 1⅝" (41 mm) screws (2)

- Anti-tip bracket must be securely mounted to floor or wall. Thickness of flooring may require longer screws to anchor bracket to floor.

Parts needed

If using a power supply cord kit:

- A UL listed power supply cord kit marked for use with ranges. The cord should be rated at 250 V minimum, 40 A or 50 A that is marked for use with nominal 1⅜" (3.5 cm) diameter connection opening and must end in ring terminals or open-end spade terminals with upturned ends.
- A UL listed strain relief.

Check local codes. Check existing electrical supply. See the appropriate "Electrical Requirements" section.

It is recommended that all electrical connections be made by a licensed, qualified electrical installer.

NOTE: Be sure to purchase only Whirlpool factory-certified parts and accessories for your appliance. Your installation may require additional parts. To order, refer to the contact information referenced in your Quick Start Guide.

Location Requirements

IMPORTANT: Observe all governing codes and ordinances.

- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" beyond the bottom of the cabinets.
- It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified on the model/serial/rating plate. The model/serial/rating plate is located on the frame behind a top corner of the door or either side of the drawer.
- The range should be located for convenient use in the kitchen.
- Recessed installations must provide complete enclosure of the sides and rear of the range.
- All openings in the wall or floor where range is to be installed must be sealed.
- Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances.
- The anti-tip bracket must be installed. To install the anti-tip bracket shipped with the range, see the "Install Anti-Tip Bracket" section.
- Grounded electrical supply is required. See the appropriate "Electrical Requirements" section.

- Contact a qualified floor covering installer to check that the floor covering can withstand at least 200°F (93°C).
- Use an insulated pad or 1/4" (0.64 cm) plywood under range if installing range over carpeting.

IMPORTANT: To avoid damage to your cabinets, check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials used will not discolor, delaminate or sustain other damage. This oven has been designed in accordance with the requirements of UL and CSA International and complies with the maximum allowable wood cabinet temperatures of 194°F (90°C).

Mobile Home - Additional Installation Requirements

The installation of this range must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280). When such standard is not applicable, use the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A or with local codes.

In Canada, the installation of this range must conform with the current standards CAN/CSA-Z240.1-latest edition, or with local codes.

Mobile home installations require:

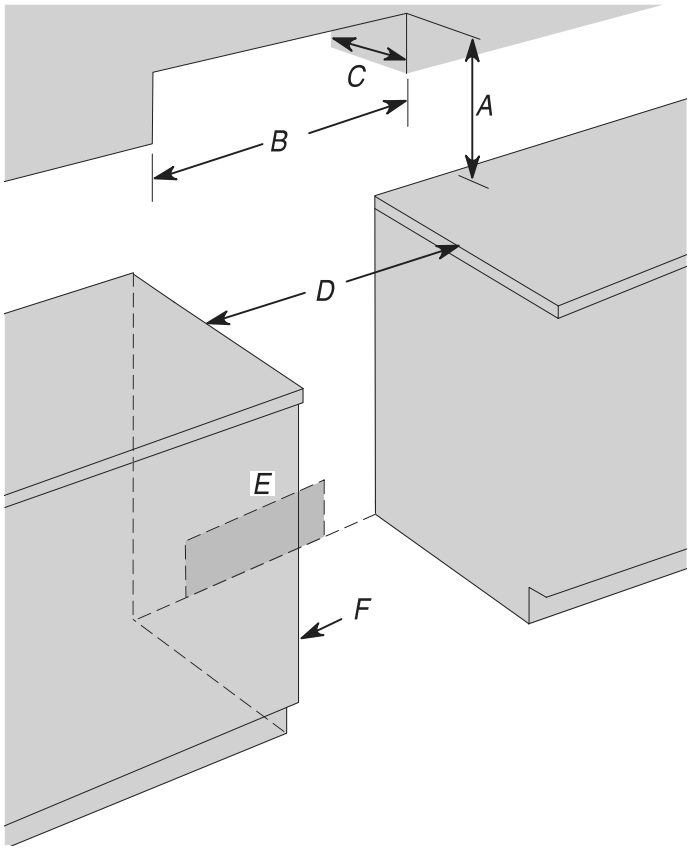
- When this range is installed in a mobile home, it must be secured according to the instructions in this document.
- Four-wire power supply cord or cable must be used in a mobile home installation. The appliance wiring will need to be revised. See “Electrical Connection - U.S.A. Only” section.

Cabinet Dimensions

Cabinet opening dimensions shown are for 25" (64.0 cm) countertop depth, 24" (61.0 cm) base cabinet depth and 36" (91.4 cm) countertop height.

IMPORTANT: If installing a range hood or microwave hood combination above the range, follow the range hood or microwave hood combination installation instructions for dimensional clearances above the cooktop surface.

A freestanding range may be installed next to combustible walls with zero clearance.



*A. For minimum clearance to top of cooktop, see NOTE**
B. 30" (76.2 cm) minimum opening width
C. 13" (33.0 cm) maximum upper cabinet depth
D. 30" (76.2 cm) minimum opening width
E. Outlet - 8" (20.3 cm) to 22" (55.9 cm) from either cabinet, 7" (17.8 cm) maximum from floor.
F. Cabinet door or hinges should not extend into the cutout.

***NOTE:** 24" (61.0 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is covered by not less than 1/4" (0.64 cm) flame retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.4 mm) stainless steel, 0.024" (0.6 mm) aluminum or 0.020" (0.5 mm) copper.

30" (76.2 cm) minimum clearance between the top of the cooking platform and the bottom of an uncovered wood or metal cabinet.

Electrical Requirements - U.S.A. Only

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Electrically ground appliance.

Failure to do so could result in death, fire, or electrical shock.

If codes permit and a separate ground wire is used, it is recommended that a qualified electrical installer determine that the ground path and wire gauge are in accordance with local codes.

Do not use an extension cord.

Be sure that the electrical connection and wire size are adequate and in conformance with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70-latest edition and all local codes and ordinances.

A copy of the above code standards can be obtained from:

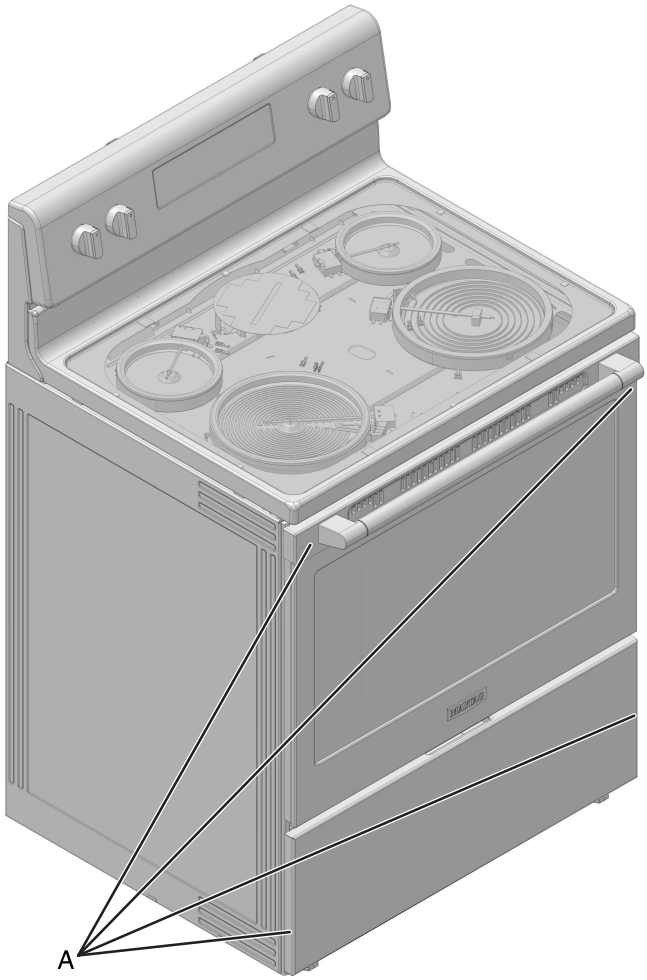
National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

WARNING: Improper connection of the equipment-grounding conductor can result in a risk of electric shock. Check with a qualified electrician or service technician if you are in doubt as to whether the appliance is properly grounded. Do not modify the power supply cord plug. If it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician.

Electrical Connection

To properly install your range, you must determine the type of electrical connection you will be using and follow the instructions provided for it here.

- Range must be connected to the proper electrical voltage and frequency as specified on the model/serial/rating plate. The model/serial/rating plate is located on the frame behind a top corner of the door or either side of the drawer.



A. The model/serial/rating plate is located on the frame behind a top corner of the door or either side of the drawer.

- This range is manufactured with the neutral terminal connected to the cabinet. Use a 3-wire, UL listed, 40 or 50 A power supply cord (pigtail). See the following Range Rating chart. If local codes do not permit ground through the neutral, use a 4-wire power supply cord rated at 250 V, 40 or 50 A and investigated for use with ranges.

Range Rating*		**Specified Rating of Power Supply Cord Kit and Circuit Protection**
120/240 V	**120/208 V**	**Ampere**
8.8-16.5 kW	7.8-12.5 kW	40 or 50**
16.6-22.5 kW	12.6-18.5 kW	50

*The NEC calculated load is less than the total connected load listed on the model/serial/rating plate.

**If connecting to a 50 A circuit, use a 50 A rated cord with kit. For 50 A rated cord kits, use kits that specify use with a nominal $1\frac{3}{8}$" (34.9 mm) diameter connection opening.

- A circuit breaker is recommended.
- The range can be connected directly to the circuit breaker box (or fused disconnect) through flexible or nonmetallic sheathed, copper or aluminum cable. See the "Electrical Connection - U.S.A. Only" section.
- Allow 2 to 3 ft (61.0 cm to 91.4 cm) of slack in the line so that the range can be moved if servicing is ever necessary.
- A UL listed conduit connector must be provided at each end of the power supply cable (at the range and at the junction box).
- Wire sizes and connections must conform with the rating of the range.
- The Tech Sheet is located on the back of the range inside a clear plastic bag.

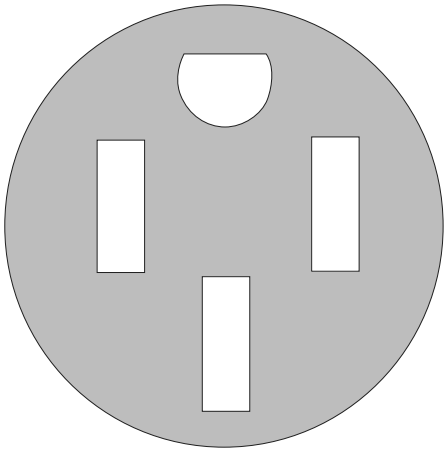
If connecting to a 4-wire system:

This range is manufactured with the ground connected to the neutral by a link. The ground must be revised so the green ground wire of the 4-wire power supply cord is connected to the cabinet. See the "Electrical Connection - U.S.A. Only" section.

Grounding through the neutral conductor is prohibited for new branch-circuit installations (1996 NEC); mobile homes; and recreational vehicles, or an area where local codes prohibit grounding through the neutral conductor.

When a 4-wire receptacle of NEMA Type 14-50R is used, a matching UL listed, 4-wire, 250 V, 40 or 50 A, range power supply cord (pigtail) must be used. This cord contains 4 copper conductors with ring terminals or open-end spade terminals with upturned ends, terminating in a NEMA Type 14- 50P plug on the supply end.

The fourth (grounding) conductor must be identified by a green or green/yellow cover and the neutral conductor by a white cover. Cord should be Type SRD or SRDT with a UL listed strain relief and be at least 4 ft (1.22 m) long.



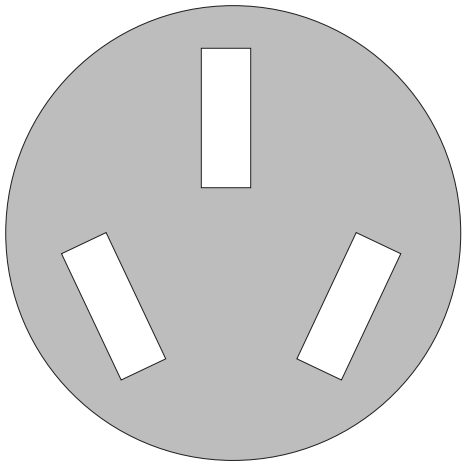
4-wire receptacle (14-50R)

The minimum conductor sized for the copper 4-wire power cord are:

40 A circuit
2 No.-8 conductors
1 No.-10 white neutral
1 No.-8 green grounding

If connecting to a 3-wire system:

Local codes may permit the use of a UL listed, 3-wire, 250 V, 40 or 50 A range power supply cord (pigtail). This cord contains 3 copper conductors with ring terminals or open-end spade terminals with upturned ends, terminating in a NEMA Type 10-50P plug on the supply end. Connectors on the appliance end must be provided at the point the power supply cord enters the appliance. This uses a 3-wire receptacle of NEMA Type 10-50R.



3-wire receptacle (10-50R)

Electrical Requirements - Canada Only

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Electrically ground appliance.

Failure to do so could result in death, fire, or electrical shock.

If codes permit and a separate ground wire is used, it is recommended that a qualified electrical installer determine that the ground path is adequate and wire gauge are in accordance with local codes.

Be sure that the electrical connection and wire size are adequate and in conformance with CSA Standard C22.1, Canadian Electrical Code, Part 1 - latest edition, and all local codes and ordinances.

A copy of the above code standards can be obtained from:
Canadian Standards Association
178 Rexdale Blvd.
Toronto, ON M9W 1R3 CANADA

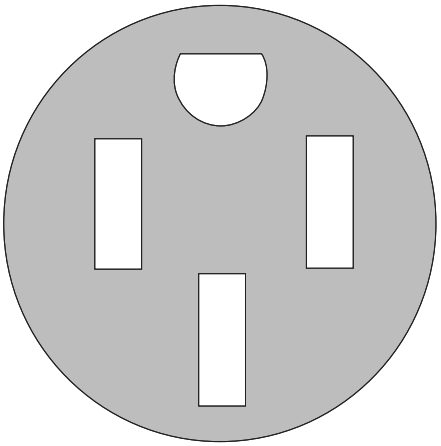
- Check with a qualified electrical installer if you are not sure the range is properly grounded.

Range Rating*		Specified Rating of Power Supply Cord Kit and Circuit Protection
120/240 V	**120/208 V**	**Ampere**
8.8-16.5 kW	7.8-12.5 kW	40 or 50**
16.6-22.5 kW	12.6-18.5 kW	50

*The NEC calculated load is less than the total connected load listed on the model/serial/rating plate.

**If connecting to a 50 A circuit, use a 50 A rated cord with kit. For 50 A rated cord kits, use kits that specify use with a nominal 1 3/8" (34.9 mm) diameter connection opening.

- A time-delay fuse or circuit breaker is recommended.
- This range is equipped with a CSA International Certified Power Cord intended to be plugged into a standard 14-50R wall receptacle. Be sure the wall receptacle is within reach of range's final location.



- Do not use an extension cord.

INSTALLATION

Unpack Range

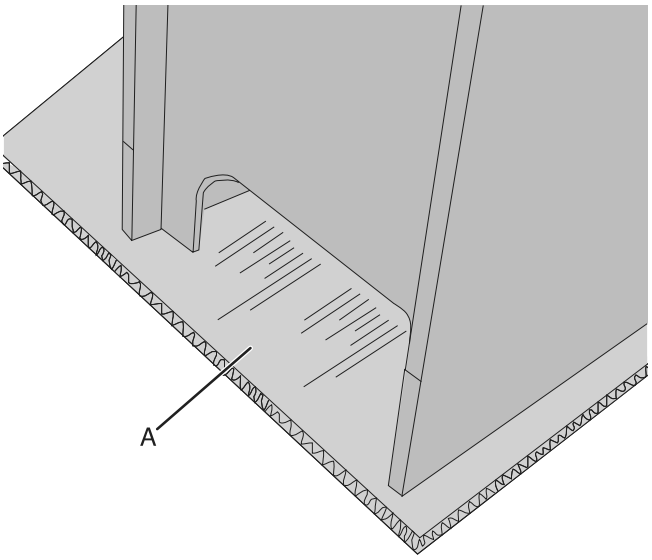
⚠WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install or uninstall appliance.

Failure to do so can result in back or other injury.

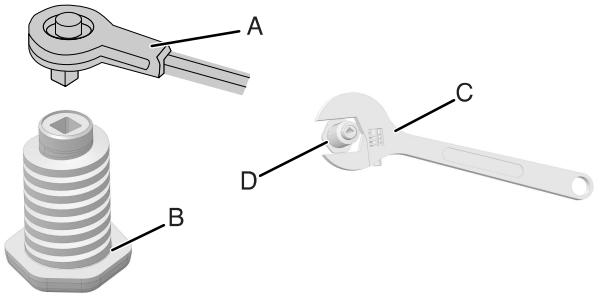
1. Remove shipping materials, tape and film from range.
2. Remove oven racks and parts package from inside oven.
3. Do not remove the shipping base at this time.



A. Shipping base

4. **On Ranges Equipped with a Storage Drawer:**

   Remove the storage drawer. See the "Storage Drawer" section. Use a 1/4" (6.4 mm) drive ratchet to lower the rear leveling legs one-half turn. Use a wrench or pliers to lower front leveling legs one half turn.



A. 1/4" (6.4 mm) drive ratchet
B. Rear leveling leg
C. Wrench or pliers
D. Front leveling leg

Install Anti-Tip Bracket

⚠WARNING

Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

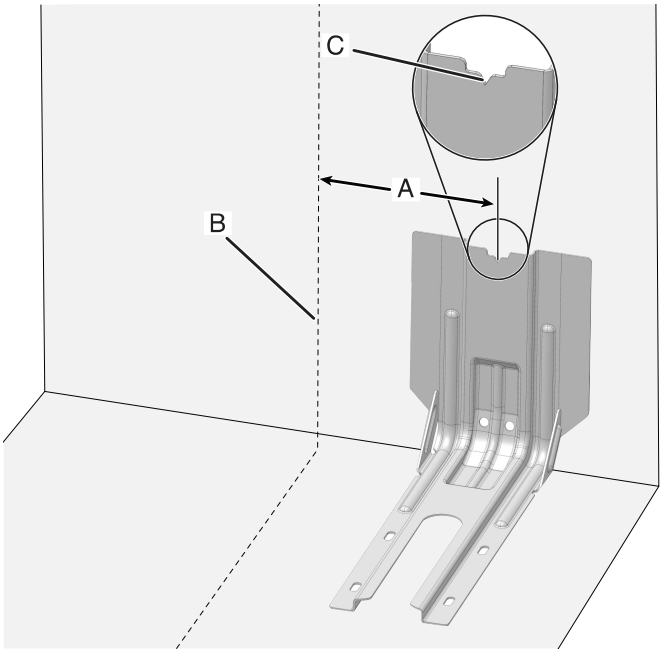
Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

1. Remove the anti-tip bracket from where it is taped inside the storage drawer.
2. Determine which mounting method to use: floor or wall.

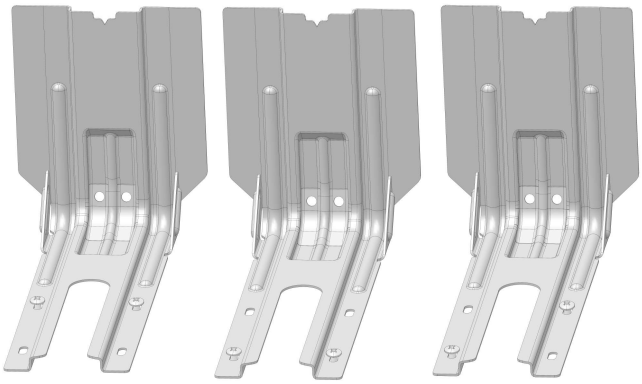
   If you have a stone or masonry floor, you can use the wall mounting method. If you are installing the range in a mobile home, you must secure the range to the floor.
3. Determine and mark centerline of the cutout space. The mounting can be installed on either the left-side or right-side of the cutout. Position mounting bracket against the wall in the cutout so that the V-notch of the bracket is $12^{9}/_{16}$" (31.9 cm) from centerline as shown.



A. $12^{1}/_{2}$" (31.8 cm)
B. Centerline
C. Bracket V-notch

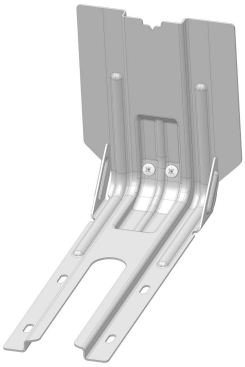
4. Drill two 1/8" (3 mm) holes that correspond to the bracket holes of the determined mounting method. See the following illustrations.

Floor Mounting

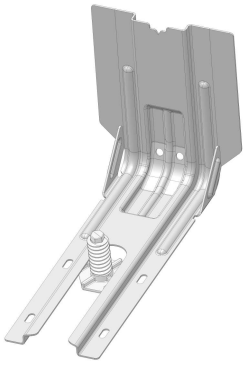


A. Rear Position
B. Front Position
C. Diagonal (2 options)

Wall Mounting



5. Using the Phillips screwdriver, mount anti-tip bracket to the wall or floor with the two #12 x $1^{5}/_{8}$" (41.3 mm) screws provided.
6. Move range close enough to opening to allow for final electrical connections. Remove shipping base, cardboard or hardboard from under range.
7. Move range into its final location, making sure rear leveling leg slides into anti-tip bracket.



8. Move range forward onto shipping base, cardboard or hardboard to continue installing the range using the following installation instructions.

Adjust Leveling Legs

1. If range height adjustment is necessary, use a wrench or pliers to loosen the four leveling legs.

   This may be done with the range on its back or with the range supported on two legs after the range has been placed back to a standing position.

   NOTE: To place range back up into a standing position, put a sheet of cardboard or hardboard in front of range. Using two or more people, stand range back up onto the cardboard or hardboard.

⚠WARNING

Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

2. Measure the distance from the top of the counter to the floor.
3. Measure the distance from the top of the cooktop to the bottom of the leveling legs. This distance should be the same. If it is not, adjust the leveling legs to the correct height. The leveling legs can be loosened to add up to a maximum of 1" (2.5 cm). A minimum of 3/16" (5 mm) is needed to engage the anti-tip bracket.

   NOTE: If height adjustment is made when range is standing, tilt the range back to adjust the front legs, and then tilt forward to adjust the rear legs.
4. When the range is at the correct height, check that there is adequate clearance under the range for the anti-tip bracket. Before sliding range into its final location, check that the anti-tip bracket will slide under the range and onto the rear leveling leg prior to anti-tip bracket installation.

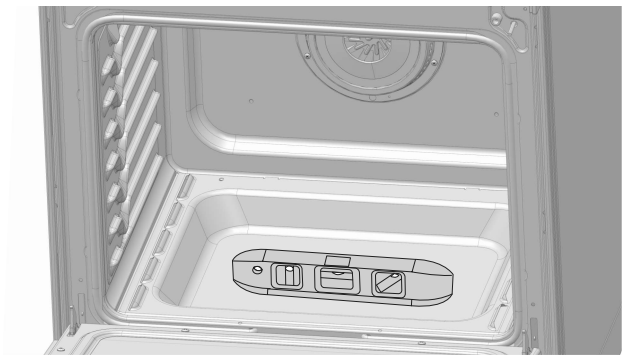
   NOTE: If a Trim Kit will be used, the top of the cooktop should be higher than the counter. See the Installation Instructions included with the Trim Kit for the correct height.

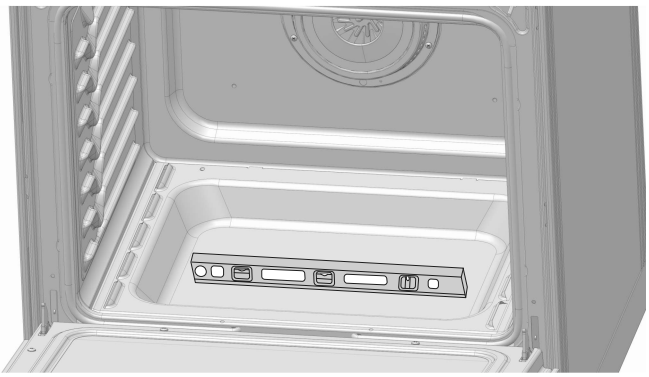
Level Range

Determine if you have AquaLift® Technology or Steam Clean by referring to the “Range Maintenance and Care” section.

For Ranges with AquaLift® Technology or Steam Clean:

1. Place level on the oven bottom as indicated in one of the two figures below depending on the size of the level. Check with the level: side to side and front to back.

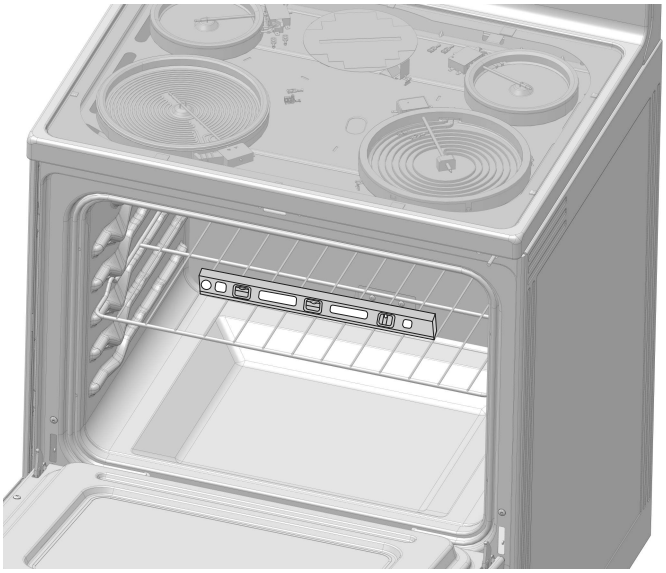




2. If range is not level, pull range forward until rear leveling leg is removed from the anti-tip bracket.
3. Follow the directions in Style 1 or Style 2, depending on the style of drawer supplied with the range.

For Ranges without AquaLift® Technology or Steam Clean:

1. Place a standard flat rack in oven.
2. Place level on the rack and check levelness of the range, first side to side; then front to back.



3. If range is not level, pull range forward until rear leveling leg is removed from the anti-tip bracket.
4. Follow the directions in Style 1 or Style 2, depending on the style of drawer supplied with the range.

Style 1: Ranges Equipped with a Storage Drawer:

Use a 1/4" (6.4 mm) drive ratchet, wrench or pliers to adjust leveling legs up or down until the range is level. Push range back into position. Check that rear leveling leg is engaged in the anti-tip bracket.

Electrical Connection - U.S.A. Only

Power Supply Cord

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

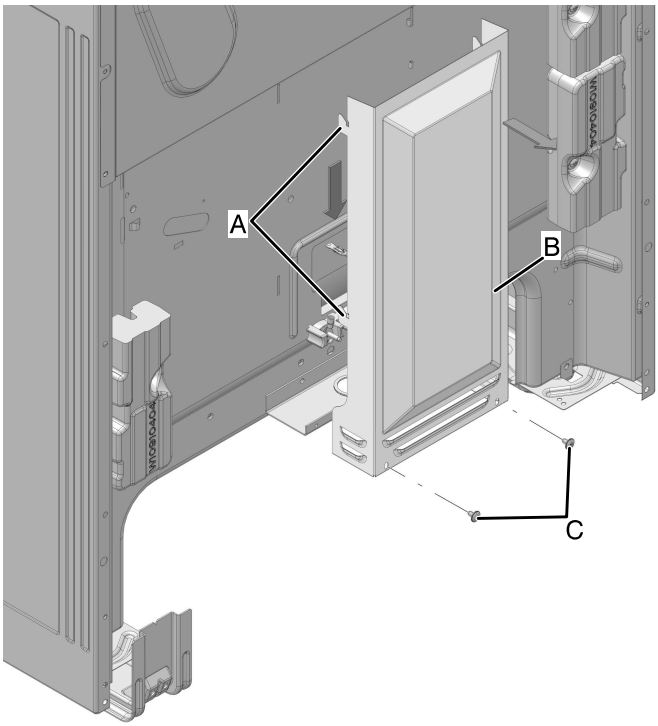
Disconnect power before servicing.

Use a new 40 amp power supply cord.

Plug into a grounded outlet.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

1. Disconnect power.
2. Remove the terminal block cover screws located on the back of the range. Pull cover down and toward you to remove cover from range.



A. Two mounting tabs each side
B. Terminal block cover
C. Hex-head screws

Direct Wire

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

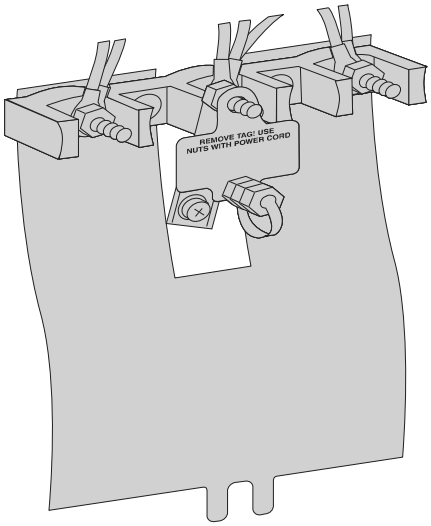
Disconnect power before servicing.

Use 8 gauge copper or 6 gauge aluminum wire.

Electrically ground range.

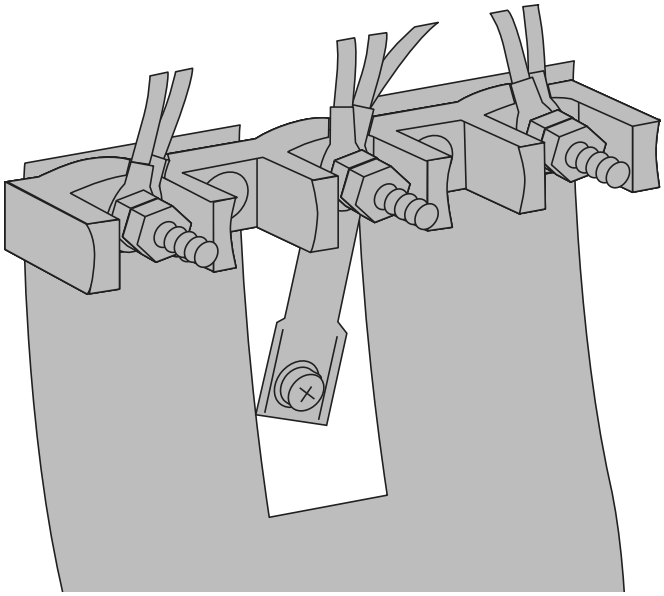
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

3. Depending on your model, remove plastic tag holding three 10-32 hex nuts from the middle post of the terminal block.



OR

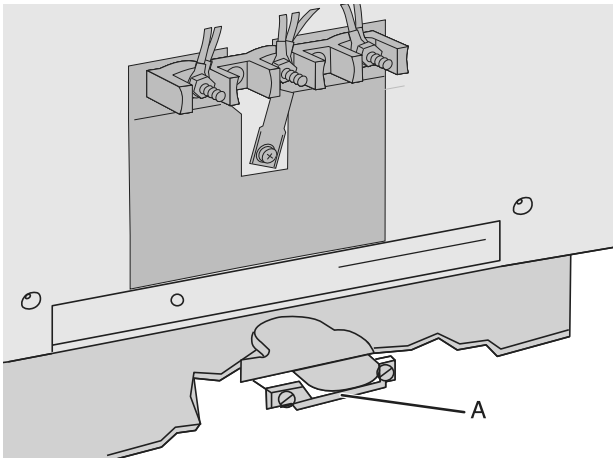
Remove the top 10-32 hex nut from each of the 3 terminal blocks and set aside.



4. Add strain relief.

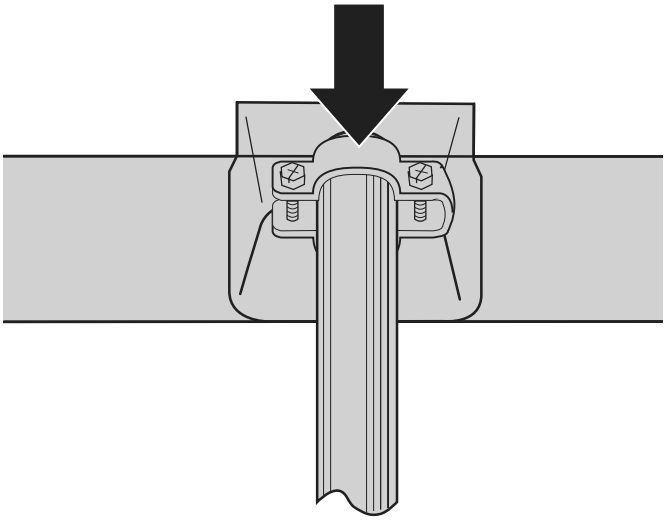
Style 1: Power supply cord strain relief

- Remove the knockout for the power supply cord.
- Assemble a UL listed strain relief in the opening.



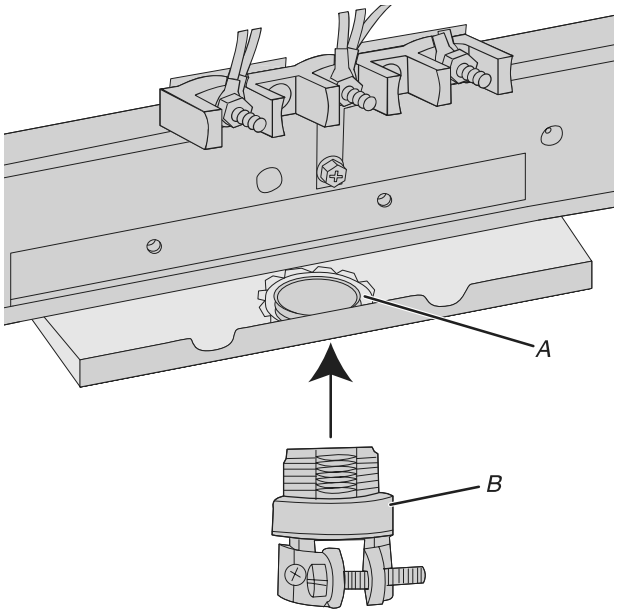
A. UL listed strain relief

- Tighten strain relief screw against the power supply cord.



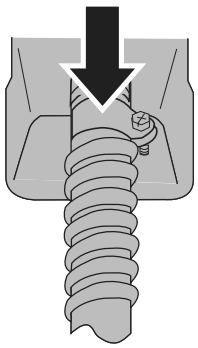
Style 2: Direct wire strain relief

- Remove the knockout as needed for the flexible conduit connection.
- Assemble a UL listed conduit connector in the opening.



A. Removable retaining nut
B. Conduit

- Tighten strain relief screw against the flexible conduit.

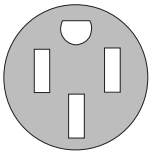
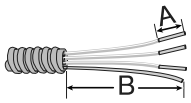
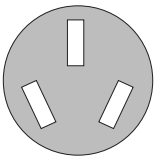
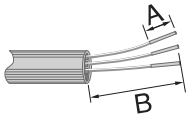


5. Complete installation following instructions for your type of electrical connection:

4-wire (recommended)

3-wire (if 4-wire is not available)

Electrical Connection Options

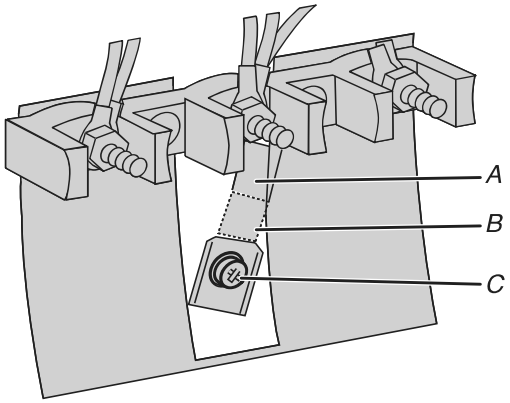
If your home has:	And you will be connecting to:	Go to Section:
4-wire receptacle (NEMA type 14-50R) 	A UL Listed, 250 V minimum, 40 A, range power supply cord	4-wire connection: Power supply cord
4-wire direct  *A. 3/8" (1 cm)* *B. 5" (12 cm)*	A circuit breaker box or fused disconnect	4-wire connection: Direct wire
3-wire receptacle (NEMA type 10-50R) 	A UL Listed, 250 V minimum, 40 A, range power supply cord	3-wire connection: Power supply cord
3-wire direct  *A. 3/8" (1 cm)* *B. 3" (7.6 cm)*	A circuit breaker box or fused disconnect	3-wire connection: Direct wire

4-Wire Connection: Power Supply Cord

Use this method for:

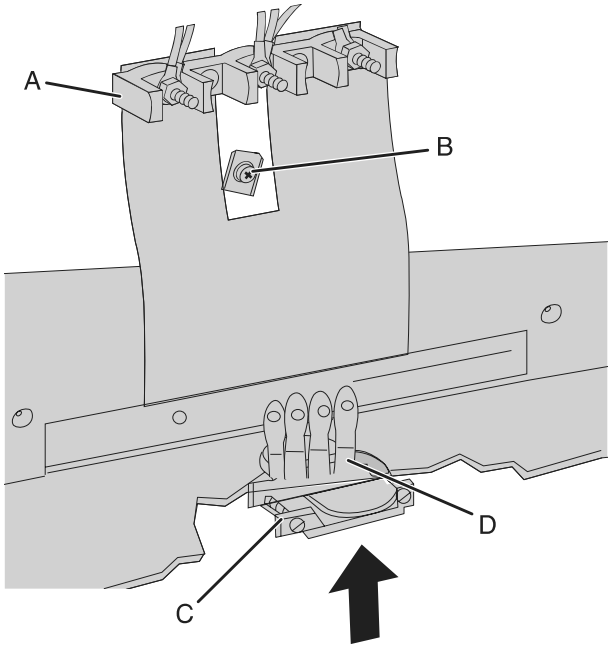
- New branch-circuit installations (1996 NEC)
- Mobile homes
- Recreational vehicles
- In an area where local codes prohibit grounding through the neutral.

1. Part of metal ground strap must be cut out and removed.



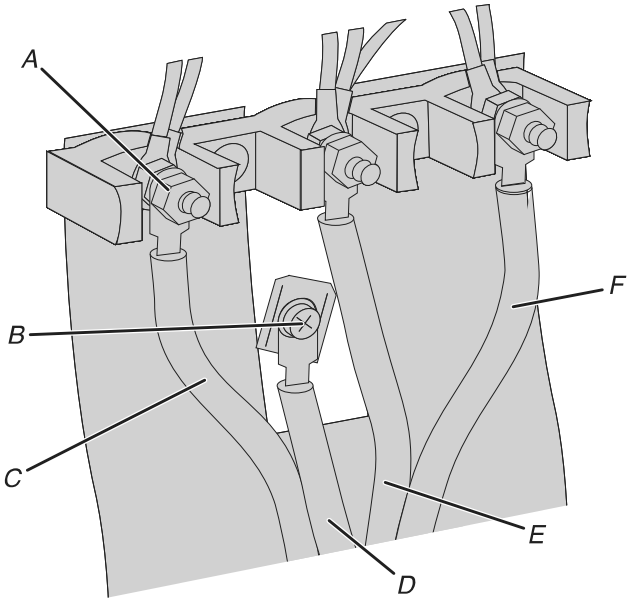
A. Metal ground strap
B. Discard
C. Ground-link screw

2. Use a Phillips screwdriver to remove the ground-link screw from the back of the range. Save the ground-link screw and the end of the ground link under the screw.
3. Feed the power supply cord through the strain relief on the cord/conduit plate on bottom of range. Allow enough slack to easily attach the wiring to the terminal block.



A. Terminal block
B. Ground-link screw
C. UL listed strain relief
D. Power supply cord wires

4. Use Phillips screwdriver to connect the green ground wire from the power supply cord to the range with the ground-link screw. The ground wire must be attached first.
5. Use 3/8" (9.5 mm) nut driver to connect the neutral (white) wire to the center terminal block post with one of the 10-32 hex nuts.



A. 10-32 hex nut
B. Ground-link screw
C. Line 2 (red)
D. Green ground wire
E. Neutral (center) wire
F. Line 1 (black)

6. Connect line 2 (red) and line 1 (black) wires to the outer terminal block posts with 10-32 hex nuts.
7. Using a torque wrench, tighten the hex nuts to a recommended torque of 20 in-lbs (2.3 N-m).

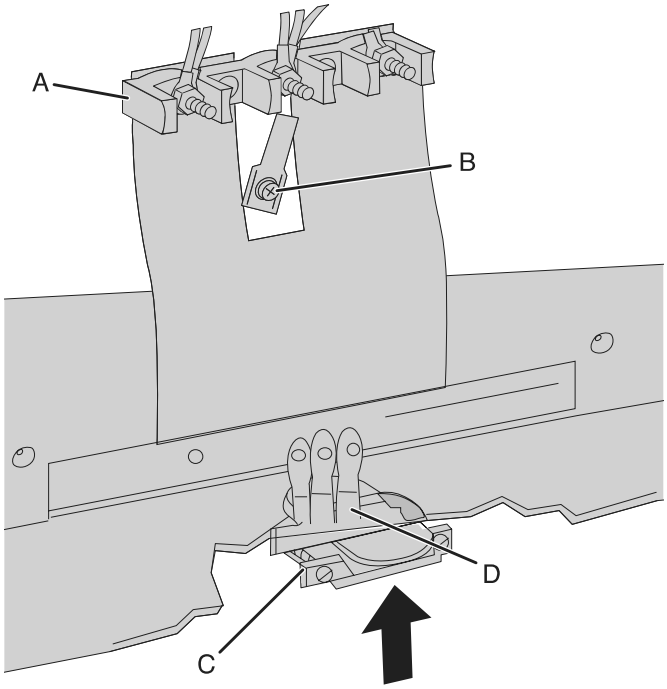
   NOTE: For power supply cord replacement, use only a power cord rated at 250 V minimum, 40 A or 50 A that is marked for use with nominal 1⅜" (3.5 cm) diameter connection opening, with ring terminals and marked for use with ranges.
8. Tighten strain relief screws.

   IMPORTANT: Verify the tightness of the hex nuts. Ensure all harnesses are tightened to the terminal block and are not loose.
9. Replace terminal block access cover.

3-Wire Connection: Power Supply Cord

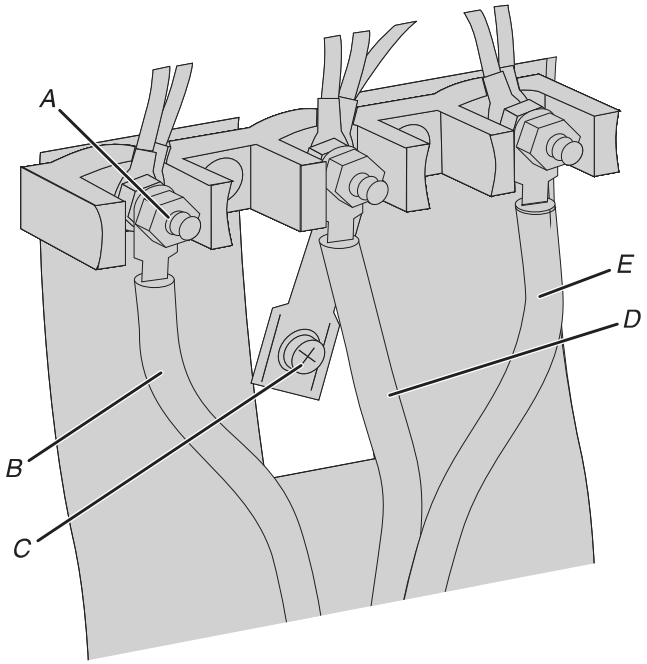
Use this method only if local codes permit connecting chassis ground conductor to neutral wire of power supply cord.

1. Feed the power supply cord through the strain relief in the cord/conduit plate on bottom of range. Allow enough slack to easily attach the wiring to the terminal block.



A. Terminal block
B. Ground-link screw
C. UL listed strain relief
D. Power supply cord wires-large opening

2. Use 3/8" (9.5 mm) nut driver to connect the neutral (white) wire to the center terminal block post with one of the 10-32 hex nuts.



A. 10-32 hex nut
B. Line 2 (red)
C. Ground-link screw
D. Neutral (white) wire
E. Line 1 (black)

3. Connect line 2 (red) and line 1 (black) wires to the outer terminal block posts with 10-32 hex nuts.
4. Using a torque wrench, tighten the hex nuts to a recommended torque of 20 in-lbs (2.3 N-m).

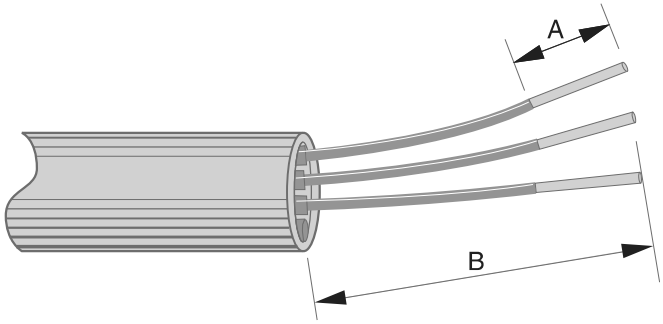
   NOTE: For power supply cord replacement, only use a power cord rated at 250 V minimum, 40 A or 50 A that is marked for use with nominal $1^3/_8$" (3.5 cm) diameter connection opening, with ring terminals and marked for use with ranges.
5. Tighten strain relief screws.

   IMPORTANT: Verify the tightness of the hex nuts. Ensure all harnesses are tightened to the terminal block and are not loose.
6. Replace terminal block access cover.

Direct Wire Installation: Copper or Aluminum Wire

This range may be connected directly to the fuse disconnect or circuit breaker box. Depending on your electrical supply, make the required 3-wire or 4-wire connection.

1. Strip outer covering back 3" (7.6 cm) to expose wires. Strip the insulation back 1" (2.5 cm) from the end of each wire.



A. 1" (2.5 cm)
B. 3" (7.6 cm)

2. Allow enough slack in the wire to easily attach the wiring terminal block.
3. Complete electrical connection according to your type of electrical supply.

   4-wire (recommended)

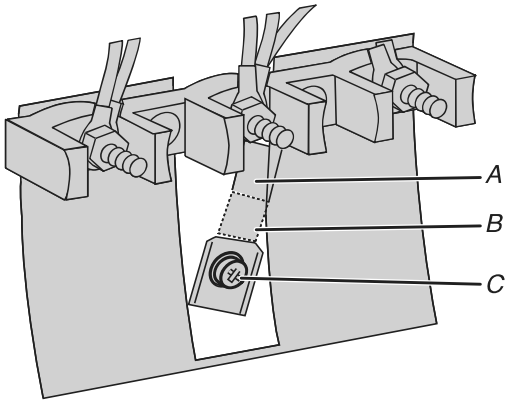
   3-wire (if 4-wire is not available)

4-Wire Connection: Direct Wire

Use this method for:

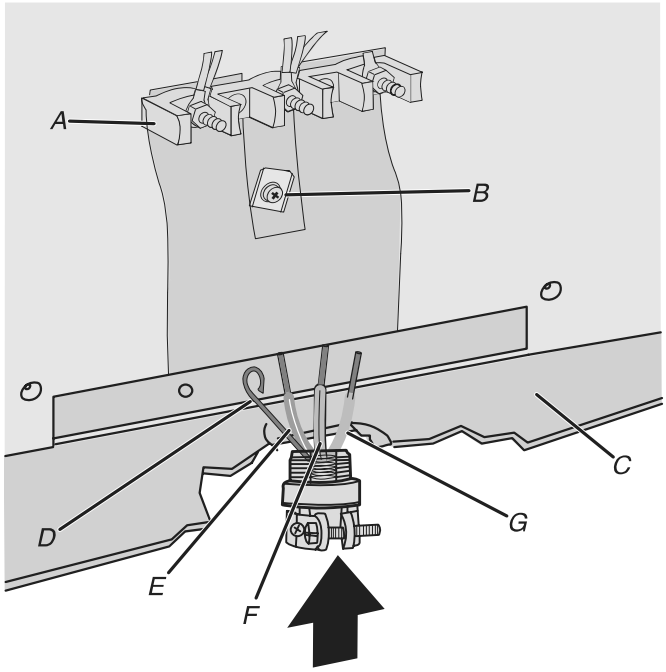
- New branch-circuit installations (1996 NEC)
- Mobile homes
- Recreational vehicles
- In an area where local codes prohibit grounding through the neutral.

1. Part of metal ground strap must be cut out and removed.



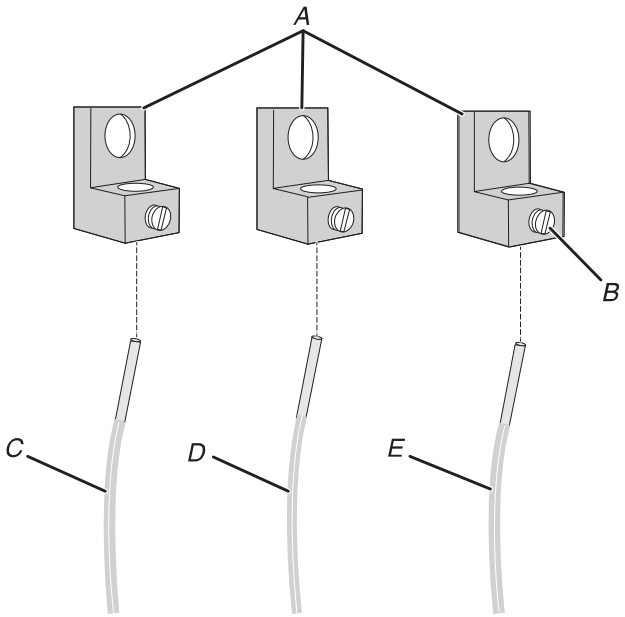
A. Metal ground strap
B. Discard
C. Ground-link screw

2. Use a Phillips screwdriver to remove the ground-link screw from the back of the range. Save the ground-link screw and the end of the ground link under the screw.
3. Pull the wires through the strain relief on bottom of range. Allow enough slack to easily attach wiring to the terminal block.



A. Terminal block
B. Ground-link screw
C. Cord/conduit plate
D. Bare (green) ground wire
E. Line 2 (red) wire
F. Neutral (white) wire
G. Line 1 (black) wire

4. Attach terminal lugs to line 1 (black), neutral (white), and line 2 (red) wires. Loosen (do not remove) the setscrew on the front of the terminal lug and insert exposed wire end through bottom of terminal lugs. Securely tighten setscrew to torque as shown in the following Bare Wire Torque Specifications chart.



A. Terminal lug
B. Setscrew
C. Line 2 (red) wire
D. Neutral (white) wire
E. Line 1 (black) wire

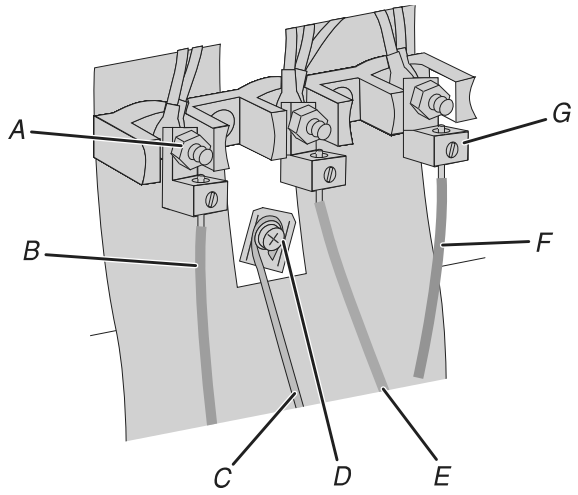
Bare Wire Torque Specifications

Attaching terminal lugs to the terminal block - 20 lbs-in (2.3 N-m).

Wire Awg	Torque
8 gauge copper	25 lbs-in (2.8 N-m)
6 gauge aluminum	35 lbs-in (4.0 N-m)

5. Use a hex or Phillips screwdriver to connect the bare (green) ground wire to the range with the ground-link screw and ground-link section. The ground wire must be attached first and must not contact any other terminal.

6. Use 3/8" (9.5 mm) nut driver to connect the neutral (white) wire to the center terminal block post with one of the 10-32 hex nuts.



A. 10-32 hex nut
B. Line 2 (red)
C. Bare (green) ground wire
D. Ground-link screw
E. Neutral (white) wire
F. Line 1 (black)
G. Terminal lug

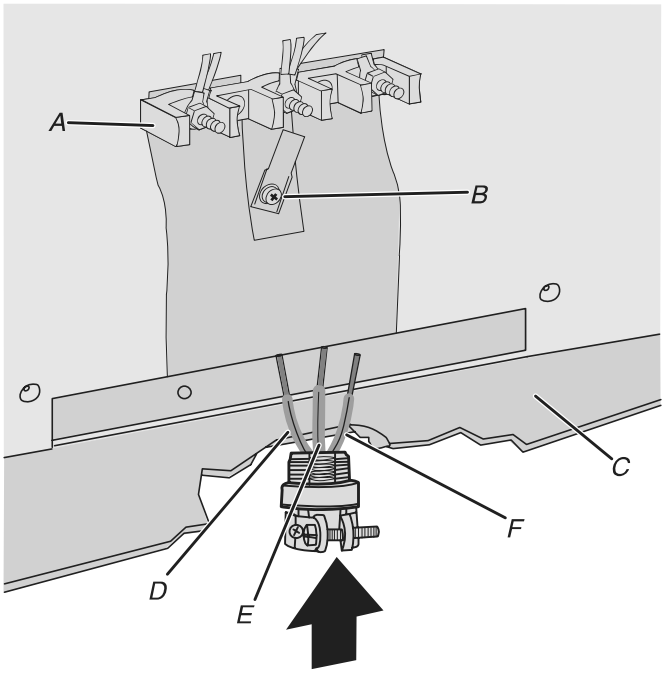
7. Connect line 2 (red) and line 1 (black) wires to the outer terminal block posts with 10-32 hex nuts.
8. Using a torque wrench, tighten the hex nuts to a recommended torque of 20 in-lbs (2.3 N-m).
9. Securely tighten hex nuts.

   IMPORTANT: Verify the tightness of the hex nuts. Ensure all harnesses are tightened to the terminal block and are not loose.
10. Replace terminal block access cover.

3-Wire Connection: Direct Wire

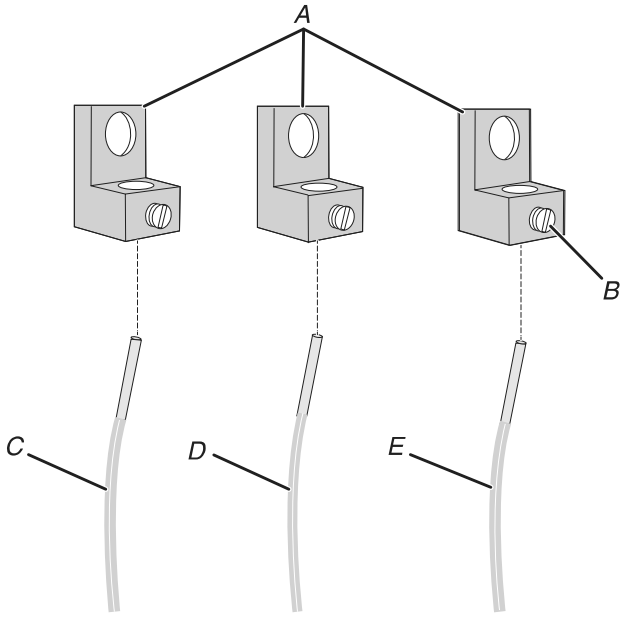
Use this method only if local codes permit connecting ground conductor to neutral supply wire.

1. Pull the wires through the conduit on cord/conduit plate on bottom of range. Allow enough slack to easily attach the wiring to the terminal block.



A. Terminal block
B. Ground-link screw
C. Cord/conduit plate
D. Line 2 (red) wire
E. Bare (green) ground wire
F. Line 1 (black) wire

2. Attach terminal lugs to line 2 (red), bare (green) ground, and line 1 (black) wires. Loosen (do not remove) the setscrew on the front of the terminal lug and insert exposed wire end through bottom of terminal lugs. Securely tighten setscrew to torque as shown in the following Bare Wire Torque Specifications chart.



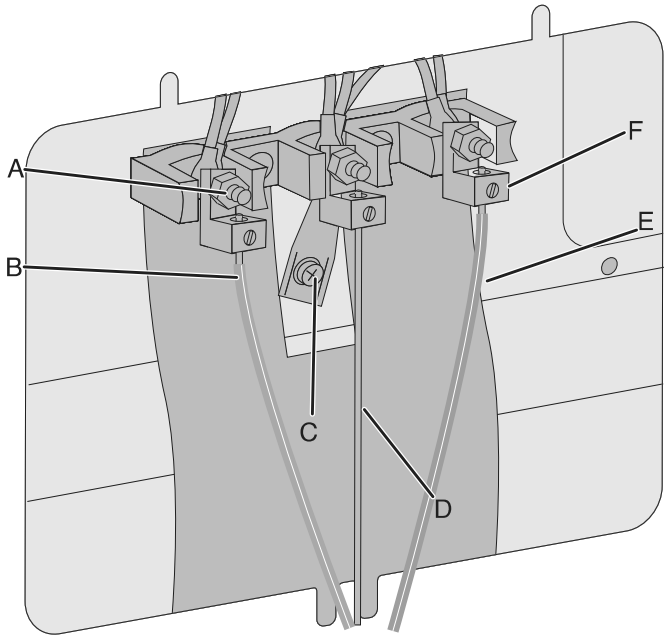
A. Terminal lug
B. Setscrew
C. Line 2 (red) wire
D. Bare (green) ground wire
E. Line 1 (black) wire

Bare Wire Torque Specifications

Attaching terminal lugs to the terminal block - 20 lbs-in (2.3 N-m).

Wire Awg	Torque
8 gauge copper	25 lbs-in (2.8 N-m)
6 gauge aluminum	35 lbs-in (4.0 N-m)

3. Use 3/8" (9.5 mm) nut driver to connect the bare (green) ground wire to the center terminal block post with one of the 10-32 hex nuts.



A. 10-32 hex nut
B. Line 2 (red)
C. Ground-link screw
D. Bare (green) ground wire
E. Line 1 (black)
F. Terminal lug

4. Connect line 2 (red) and line 1 (black) wires to the outer terminal block posts with 10-32 hex nuts.
5. Using a torque wrench, tighten the hex nuts to a recommended torque of 20 in-lbs (2.3 N-m).
6. Securely tighten hex nuts.

   IMPORTANT: Verify the tightness of the hex nuts. Ensure all harnesses are tightened to the terminal block and are not loose.
7. Replace terminal block access cover.

Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged

On Ranges Equipped with a Storage Drawer:

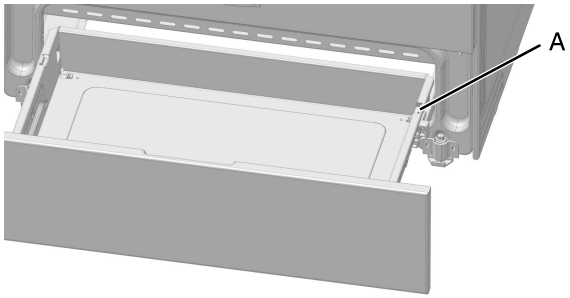
1. Remove the storage drawer. See “Storage Drawer” section.
2. Use a flashlight to look underneath the bottom of the range.
3. Visually check that the rear range foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.

Storage Drawer (on some models)

The storage drawer can be removed. Before removing, make sure drawer is cool and empty.

To Remove:

1. Pull the storage drawer straight back to the drawer stop.

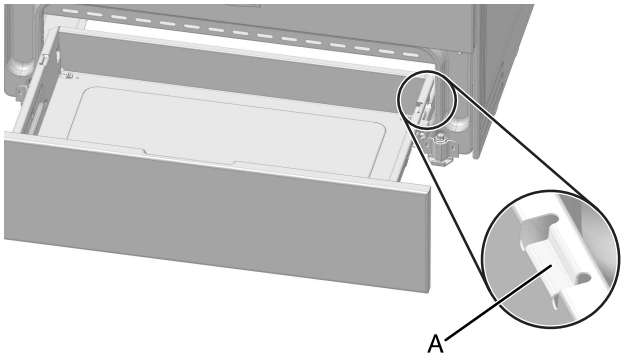


A. Drawer stop notch

2. Lift up the front of the drawer and pull the drawer out.

To Replace:

1. Lift up the front of the drawer and place the rear of the drawer inside the range so that the drawer stop notch is behind the drawer glide.
2. Lower the drawer so that the edge of the slide rail drops into the slot in the drawer glide.
3. Slowly push the drawer into the range.



A. Engage drawer glide.

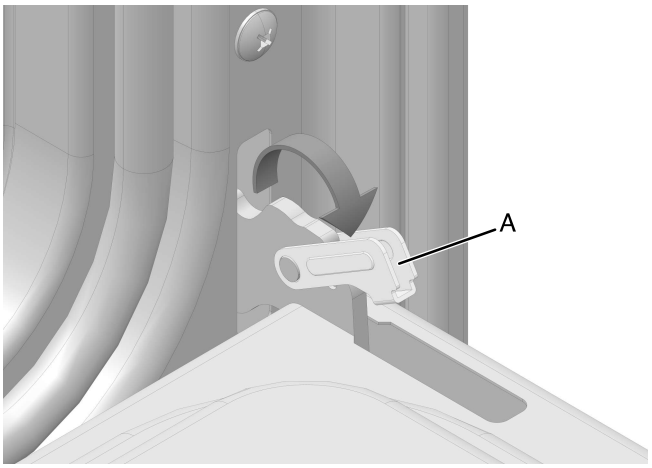
NOTE: When properly installed, the rear slides on the bottom of the drawer will engage the base rails and the drawer will not tip when items are placed in the drawer.

Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

To Remove:

1. Open oven door all the way.
2. Pinch the hinge latch between two fingers and pull forward. Repeat on other side of oven door.

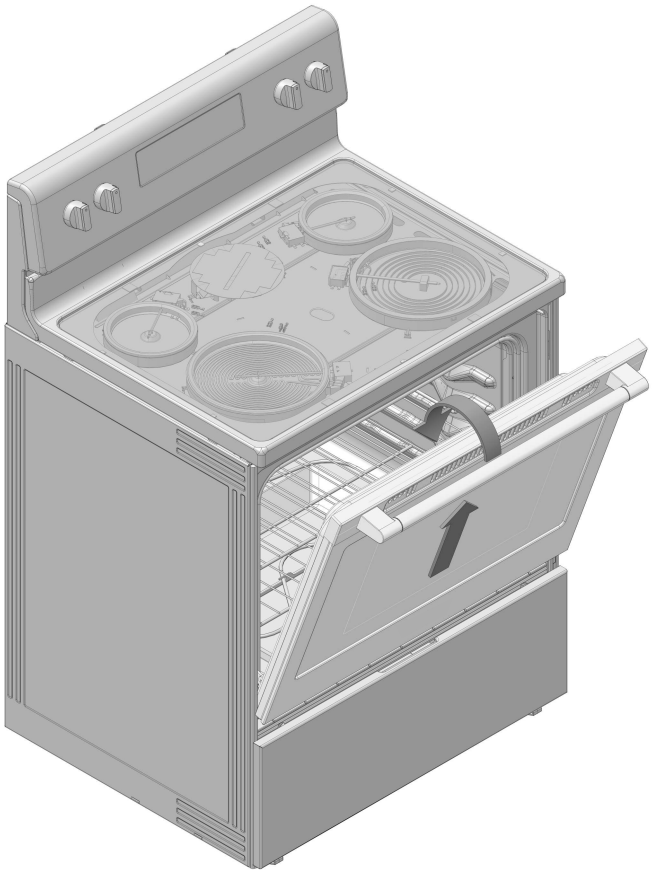


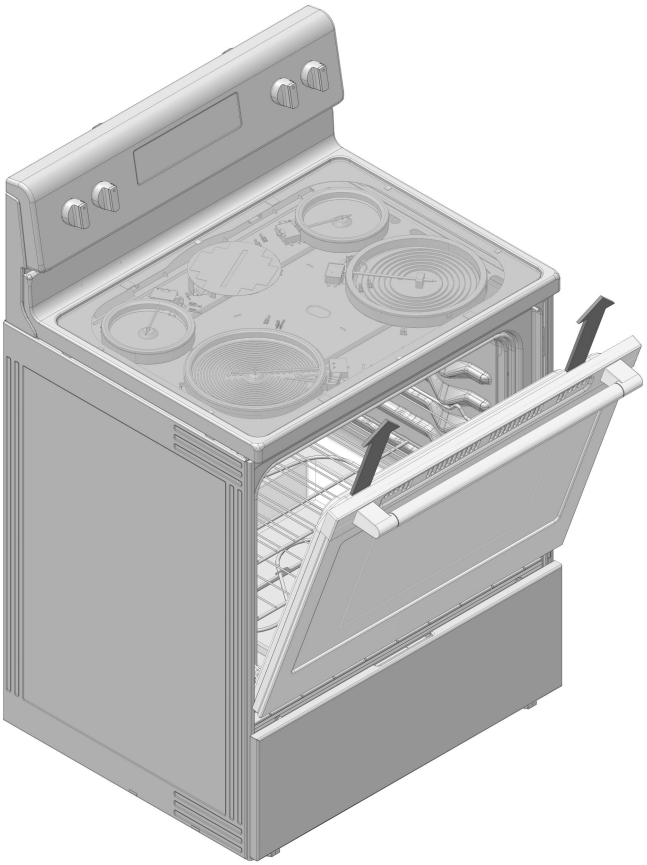
A. Hinge latch

3. Close the oven door as far as it will shut.

4. Lift the oven door while holding both sides.

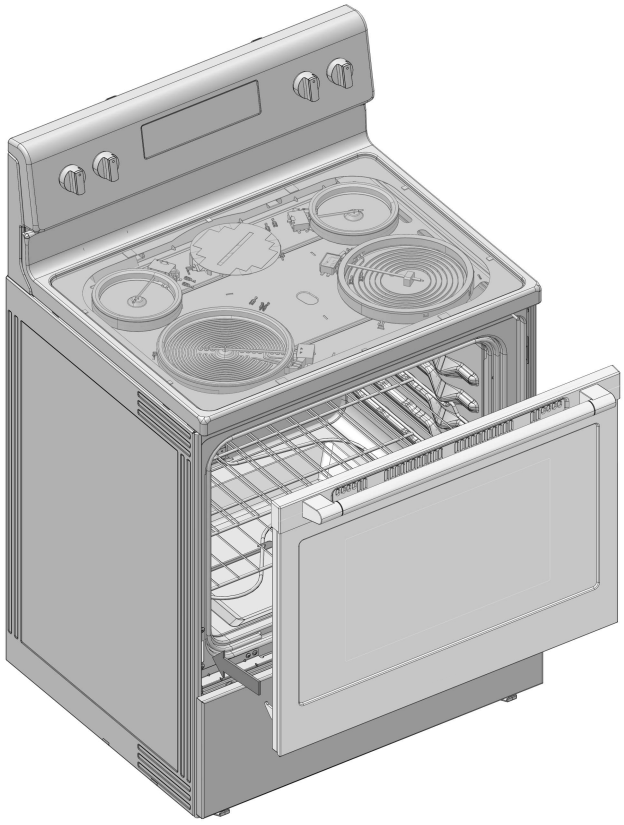
   Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.





To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.



2. Open the oven door.

   You should hear a “click” as the door is set into place.
3. Move the hinge levers back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

Complete Installation

1. Check that all parts are now installed. If there is an extra part, go back through the steps to see which step was skipped.
2. Check that you have all of your tools.
3. Dispose of/recycle all packaging materials.
4. Check that the range is level. See the “Level Range” section.
5. Use a mild solution of liquid household cleaner and warm water to remove waxy residue caused by shipping material. Dry thoroughly with a soft cloth. For more information, see the “Range Maintenance and Care” section.
6. Read the Quick Start Guide and online Control Guide.
7. Plug power cord into appropriate outlet. Turn power on.

8. Turn on surface burners and oven. See the Quick Start Guide and online Control Guide for specific instructions on range operation.

   If Range Does Not Operate, Check the Following:

   - Household fuse is intact and tight; or circuit breaker has not tripped.
   - Range is plugged into a grounded outlet.
   - Electrical supply is connected.

     IMPORTANT: If the range control displays an "F9" or "F9, E0" error code, the electrical outlet in the home may be miswired. Disconnect power and contact a qualified electrician to verify the electrical supply.
   - See the online Troubleshooting section.

   When the range has been on for 5 minutes, check for heat. If the range is cold, turn off the range and contact a qualified electrician.

Moving the Range

⚠WARNING

Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

When moving range, slide range onto cardboard or hardboard to avoid damaging the floor covering.

If removing the range is necessary for cleaning or maintenance:

For power supply cord-connected ranges:

1. Slide range forward.
2. Unplug the power supply cord.
3. Complete cleaning or maintenance.
4. Plug in power supply cord.
5. Check that the anti-tip bracket is installed and engaged. See the "Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged" section.
6. Check that range is level.

For direct-wired ranges:

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Disconnect power before servicing.

Replace all parts and panels before operating.

Failure to do so can result in death or electrical shock.

1. Disconnect power.
2. Slide range forward.
3. Complete cleaning or maintenance.
4. Check that the anti-tip bracket is installed and engaged. See the "Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged" section.
5. Check that range is level.
6. Reconnect power.

Quick Start Guide

OPERATING INSTRUCTIONS

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.

Using Your Oven

Step 1. Select oven function.
Step 2. Set the temperature.
Step 3. Press Start.
Step 4. Place food inside the oven once set temperature is reached. Close the oven door.
Step 5. (Optional) Enter time to cook.
Step 6. The Cancel button can be used to cancel the function during or after cook time.

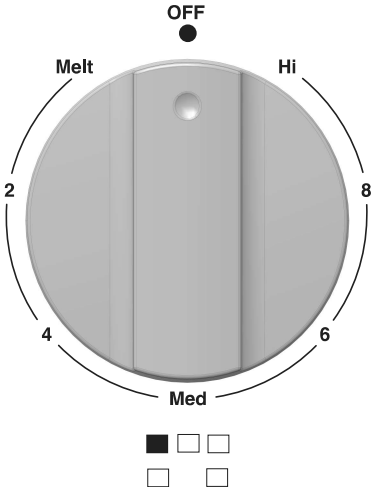
NOTE: For more detailed instructions on specific functions, see the online Control Guide.

⚠WARNING

Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so could result in death or fire.



The control knobs can be set to anywhere between Hi and Lo or Melt. Push in and turn to setting.

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

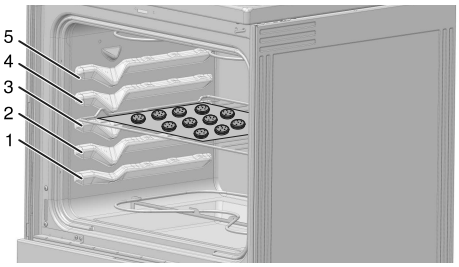
POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not move racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

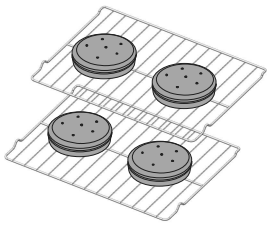
To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration as a guide.



BAKING COOKIES AND LAYER CAKES ON 2 RACKS

Baking Layer Cakes

For best results when baking cakes on two racks, use the Bake function, a flat rack in rack position 4, and a flat rack in rack position 2. Place the cakes on the racks as shown. Keep at least 3" (7.6 cm) of space between the front of the racks and the front cakes.



Baking Cookies

For best results when baking cookies on two racks, use the Convect Bake function (on

ALUMINUM FOIL

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom with any type of foil or liner.

For best cooking results, do not cover entire oven rack move freely.

IMPORTANT: Do not allow aluminum foil and meat pro

OVEN VENT

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the oven vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

OVEN LIGHT

The oven light is a 40 W halogen bulb. Before replacin are cool and the control knobs are in the Off position.

To Replace:

1. Disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven
3. Remove bulb from socket.
4. Replace bulb, using tissue or wearing cotton glov or decreasing the life of the new bulb, do not touc
5. Replace bulb cover by turning clockwise.
6. Reconnect power.

IMPORTANT: Do not use lamps rated higher than 40

SABBATH MODE:

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bak

For guidance on usage and a complete list of models w **www.star-k.org** or contact us as per the information pr

Online Ordering Information

For detailed installation instruction and maintenance in transportation tips, please see the Owner's Manual incl

For information on any of the following items, the full cy dimensions, or for complete instructions for use and ins **https://www.maytag.com/owners**, or in Canada **https** save you the cost of a service call.

However, if you need to contact us, use the information

United States:
1–800–344–1274

Maytag Brand Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022–2692

Canada
1–800–

Maytag
Custom
200–67
Mississ

IMPORTANT: Retain this guide for future use.

CONTROL GUIDE

FEATURE GUIDE

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

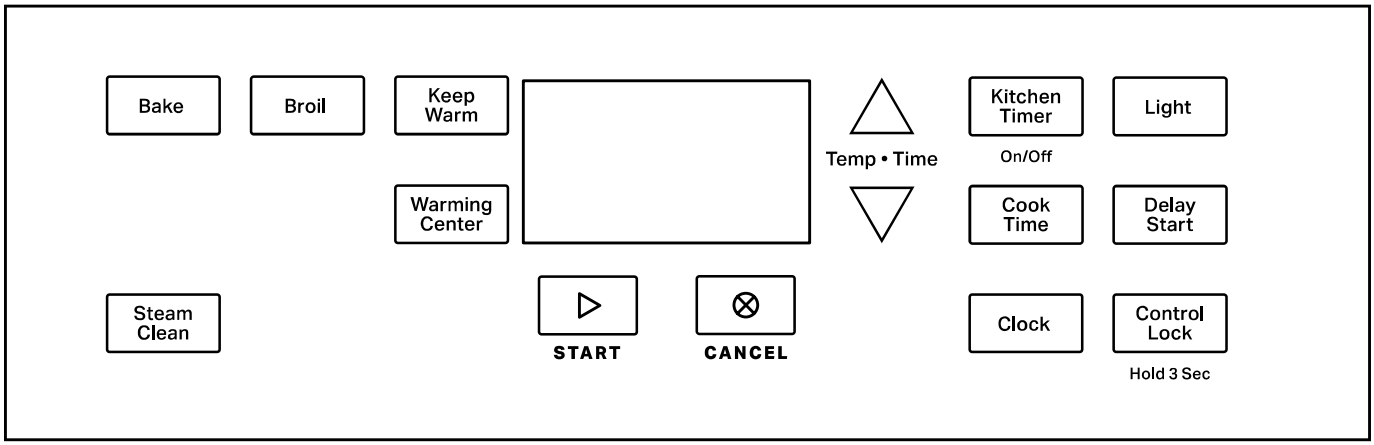
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions section of our website at **www.maytag.com** for more detailed instructions. In Canada, reference the Customer Service section at **www.maytag.ca**.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Clock	**Clock**	This clock can use a 12 hour cycle. **1.** Check that the oven is off. **2.** Press Clock. **3.** Press the Temp·Time up or down arrow keypad to set the hours. Press Clock to switch to the minutes. Press the Temp·Time up or down arrow keypad to set the minutes. **4.** Press Clock or the START keypad.
Light	**Oven cavity light**	Press Light to turn the light on and off.
Kitchen Timer On/Off	**Oven timer**	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. **1.** Press Kitchen Timer On/Off. **2.** Press the Temp·Time up or down arrow keypad to set the length of time. **3.** Press the START keypad to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown. **4.** Press Kitchen Timer On/Off again to cancel the Timer. Do not press the CANCEL keypad because the oven will turn off.
START ▷	**Cooking start**	The START keypad begins any oven function. If the START keypad is not pressed within 10 seconds, a tone will sound and the START keypad will blink until pressed or canceled. If START is not pressed within 30 seconds after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL ⊗	**Range function**	The CANCEL keypad stops any function except the Timer and Oven Control Lockout.
Temp·Time	**Temperature and time adjust**	The Temp·Time up and down arrow keypads are used to adjust time and temperature settings.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Bake	**Baking and roasting**	1. Press Bake. 2. Press the Temp·Time up or down arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. 3. Press START keypad. 4. To change the temperature, repeat step 2. Press the START keypad. 5. Press the CANCEL keypad when finished.
FROZEN BAKE	**Prepackaged food**	1. Position the food on a flat rack in the oven on rack position 3 or 4. See the "Positioning Racks and Bakeware" section. **NOTE:** Cook only 1 package of frozen food at a time when using Frozen Bake™ Technology. 2. Press FROZEN BAKE LASAGNA or PIZZA. 3. Press the Temp·Time up or down arrow keypad to set the temperature as recommended on the food packaging. 4. Press Cook Time. 5. Press the Temp·Time up or down arrow keypad to set the maximum cook time as recommended on the food packaging. 6. Press the START keypad. The range will calculate the best cook time based on the current oven temperature. **NOTE:** The cook time that appears in the display is the estimated required cook time as calculated by the oven control. It may be different than the time you entered. A beep will alert you to check the food's doneness with at least 2 minutes remaining on the timer. Follow the prompts on the display to select more time if desired. 7. Press the START keypad to start the calculated time. 8. At the end of the cook time, a beep will alert you to check the food's doneness. When "End" is displayed and 🕒 is flashing, you can add more time, if desired. Press the up or down arrow keypad to set the time, then press START. If more time is not added, the bake element will turn off. **NOTE:** Pressing CANCEL will exit the Frozen Bake™ cycle. 9. Press the CANCEL keypad when finished.
Broil	**Broiling**	1. Position cookware in the oven and close the oven door. 2. Press Broil. 3. Press the Temp·Time up or down arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. 4. Press the START keypad. 5. To change the temperature, repeat Step 3 and press the START keypad. 6. Press the CANCEL keypad when finished.
Keep Warm	**Hold warm**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. 1. Press Keep Warm. 2. Press the Temp·Time up or down arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. 3. Press START keypad. 4. Press CANCEL keypad when finished.
Warming Center	**Warming center**	Press Warming Center to select the warming element on the cooktop. Press the START keypad. Press Warming Center again to turn off the warming element.
Delay Start	**Delayed start**	Delay Start is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the "Cook Time" section.
Cook Time	**Timed coking**	Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see "Cook Time" section.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Steam Clean	**Steam Cleaning cycle**	See the “Steam Clean” section in Owner’s Manual for more information and helpful tips for the Steam Clean feature. **1.** Remove all racks and accessories from the oven cavity. **2.** Press Steam Clean. **3.** Add 12 oz (355 mL) of distilled or filtered water to the oven bottom. **4.** Press the START keypad. After 50 minutes, “END” will appear in the display to signal the end of the cycle. **5.** Press the CANCEL keypad to clear the display. **6.** Remove any excess water with a sponge or cloth and wipe down oven interior.
Control Lock (Hold 3 Sec)	**Oven control lockout**	**1.** Check that the oven and cooktop are off. **2.** Press and hold Control Lock for 3 seconds. **3.** A tone will sound and a lock will be displayed. **4.** Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked.

Cooktop Use

⚠WARNING

Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so could result in death or fire.

Ceramic Glass (on some models)

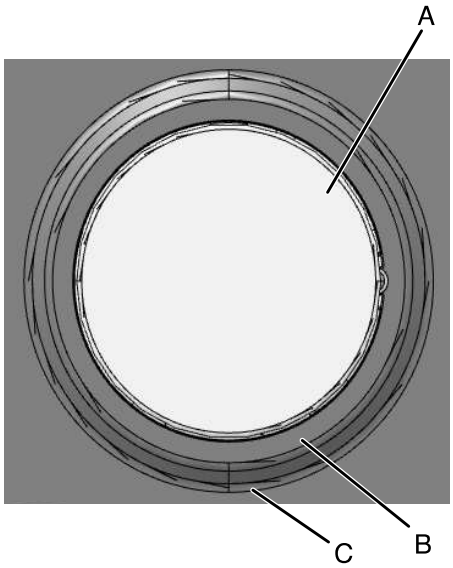
The surface cooking area will glow red when an element is on. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. This is normal operation. It will also randomly cycle off and back on again, even while on High, to keep the cooktop from extreme temperatures.

It is normal for the surface of light-colored ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

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

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

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the area.



A. Surface cooking area
B. Cookware/canner
C. 1/2" (1.3 cm) maximum overhang

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed, or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.

- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

Coil Elements and Burner Bowls (on some models)

Coil elements should be level for optimal cooking results. Burner bowls, when clean, reflect heat back to the cookware. They also help catch spills.

Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) over the coil element. If cookware is uneven or too large, it can produce excess heat, causing the burner bowl to change color.

- Weight of the Cookware to be no Lighter than 1 lb.
- Discoloration of Medallion of the Coil Element is expected over time.
- Starting in June 2018 Maytag is equipping this product with new temperature-limiting coils pursuant to the updated standards in UL858. These new coils may vary cooking times compared to your old cooktop, e.g., a slightly longer time to boil large volumes of water.

Cooktop On Indicator Light

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

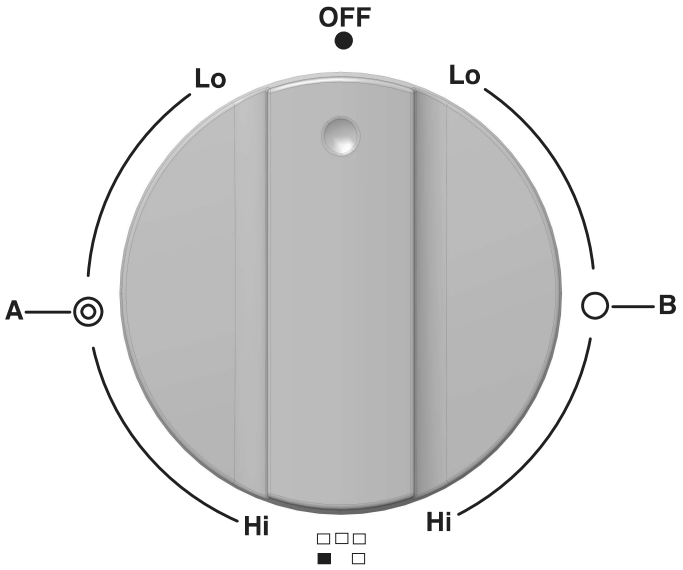
Hot Surface Indicator Light

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

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

Dual Zone Cooking Element (on some models)

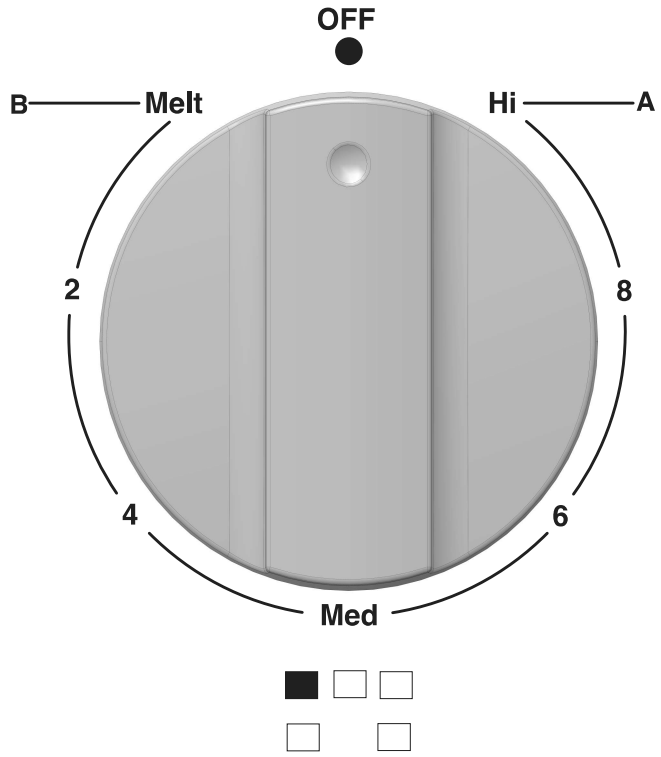
The Dual Zone cooking element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual size combines both the single and outer elements and is recommended for larger size cookware.



A. Dual
B. Single

Melt Cooking Element (on some models)

The Melt cooking element offers flexibility due to a wide range of settings between Hi and Melt. The Hi heat option can be used to boil small amounts of liquid quickly. The lowest setting can be used to prepare sauces and to keep foods at a low temperature. Use cookware appropriate in size for the Melt element.



A. Hi heat option
B. Melt option

Warming Center (on some models)

Use the cooktop Warming Center to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

Do not use it to heat cold foods.

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

The Warming Center area will not glow red when cycling on. However, the Cooktop On indicator light will be displayed when the Warm Zone is in use.

- Use only cookware recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- To avoid damage to the cooktop, do not use plastic wrap to cover food because the plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.

To Use:

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

Cookware

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

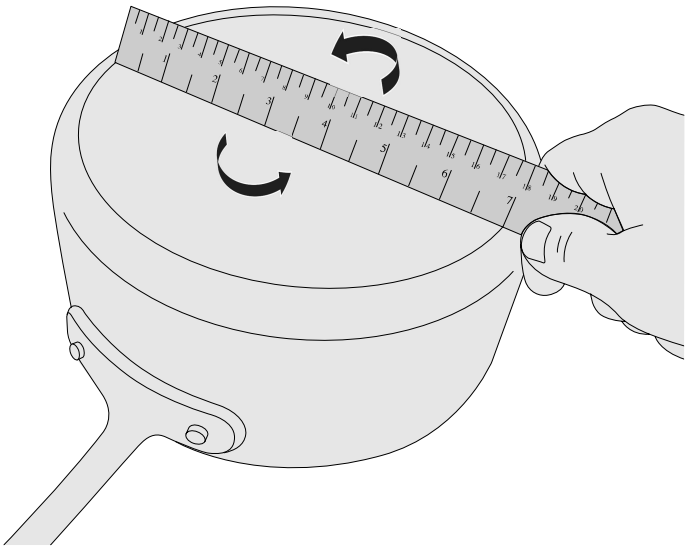
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base, they can leave permanent marks on the surfaces.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

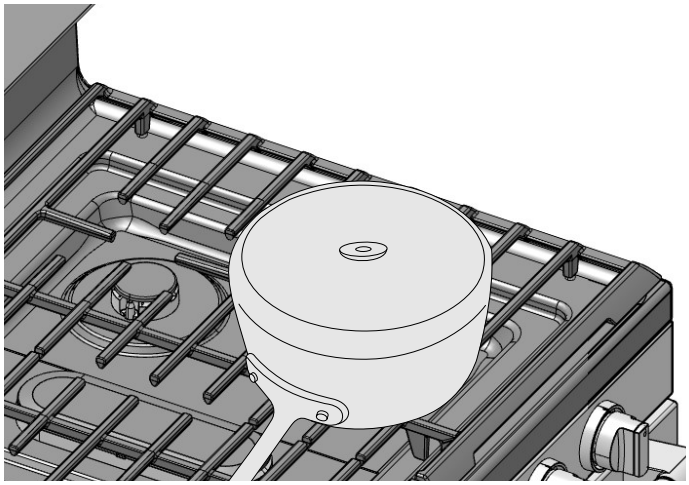
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



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

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. ■ May leave aluminum residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking. ■ Rough edges or burrs may scratch the cooktop.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings. ■ May scratch the cooktop.
Copper	■ Heats very quickly and evenly. ■ May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking. ■ Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings. ■ May scratch the cooktop.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron. ■ Porcelain enamel bakeware without the metal base may bond to the cooktop if overheated.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

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



Home Canning

Canning can be performed on a glass smooth top cooking surface or traditional coil element cooktop. When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas or elements between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than 1/2" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas or elements at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners to avoid damage to the cooktop and elements.
- For more information, contact your local agricultural extension office, or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Oven Use

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well ventilated room.

Electronic Oven Controls

Control Display

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

Fahrenheit and Celsius

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

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

To exit mode, press CANCEL.

Keypress Tones

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

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

To exit mode, press CANCEL.

Demo Mode

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

To change: Press CANCEL, CANCEL, Temp·Time "up" arrow keypad, Kitchen Timer On/Off. Repeat to change back and end Demo mode.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

Basic Functions

One Tone

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

Three Tones

- Invalid keypad press

Four Tones

- End of cycle

Oven Temperature 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 in Fahrenheit or Celsius.

To Adjust Oven Temperature:

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

Sabbath Mode (on some models)

For guidance on usage and a complete list of models with Sabbath mode, visit **www.star-k.org.**

The Sabbath mode sets the oven to remain on in a Bake setting until turned off.

The Oven Control Lockout feature will be disabled during the Sabbath mode. After the Sabbath mode is set, no tones will sound, the display will not show the temperature, the Kitchen Timer mode will be canceled (if active), and only the following keypads will function:

- Temp·Time "up" and "down" arrow keypads
- CANCEL

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

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

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

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

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

To Activate and Bake Using Sabbath Mode:

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

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

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

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

1. Press Bake.
2. Press the Temp·Time up or down arrow keypad 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 Temp·Time up or down arrow keypad to enter a cook time length.
5. Press the START keypad.
6. Press and hold Kitchen Timer On/Off for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
7. Press the START keypad while “SAb” is flashing to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain on in the display. The oven is now in Sabbath mode and is Sabbath compliant. The Bake, On, and Cook Time indicator lights will be displayed.

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

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

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

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

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

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

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

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

Keep Warm

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

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

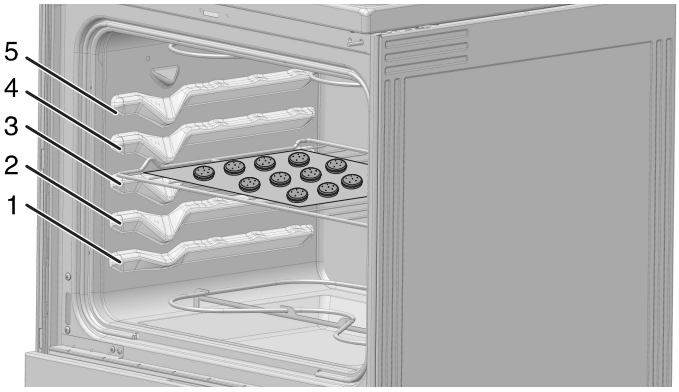
To Use:

1. Press Keep Warm.
2. Press Temp·Time "up" or "down" arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached.
3. Press START Keypad.
4. Place food in the oven.
5. Press CANCEL Keypad when finished.

NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the Temp·Time up or down arrow keypad to reach the desired temperature and then pressing the START keypad.

Positioning Racks and Bakeware

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



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

Multiple Rack Cooking
2-rack: Use rack positions 2 and 4 or 2 and 5.

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

Baking and Roasting

Preheating

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

Oven Temperature

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

Temperature Management System

The Temperature Management System electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements or burners cycle on and off in intervals. On 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 2 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 is, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil settings. Use racks 4 or 5 for broiling. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information.

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

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

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

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

Cook Time (on some models)

To Set a Timed Cook:

1. Press Bake. The Bake indicator light will light up.
2. Press the Temp·Time "up" or "down" arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press Cook Time. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press the Temp·Time "up" or "down" arrow keypad to enter the length of time to cook.
5. Press START. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.
6. Press CANCEL keypad to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

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

1. Press Bake.
2. Press the Temp·Time "up" or "down" arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press Cook Time. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press Temp·Time "up" or "down" arrow keypad to enter the length of time to cook.
5. Press Delay Start. The delay oven indicator light will light up.
6. Press Temp·Time "up" or "down" arrow keypad to enter the time of day to start.
7. Press the START keypad.

   When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The Temperature and/or Cook Time settings can be changed anytime after the oven turns ON by repeating steps 2-4 and pressing Start. To change to a different delay time, cancel the feature and repeat steps 1-7. When the set Cook Time ends, the oven will shut off automatically.
8. Press CANCEL keypad to clear the display.

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

La cuisinière ne basculera pas pendant une utilisation normale. Cependant, la cuisinière peut basculer, si vous appliquez trop de force ou de poids à la porte de la cuisinière, sans avoir adéquatement fixé la bride antibasculement.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.

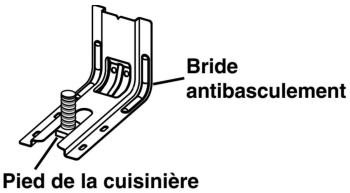
Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Pour vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée :

- **Faire glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.**
- **Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.**
- **Voir les directives d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.**

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures lors de l'utilisation de l'appareil, il convient d'observer certaines précautions fondamentales, notamment :

- **AVERTISSEMENT :** POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, LA CUISINIÈRE DOIT ÊTRE FIXÉE EN INSTALLANT CORRECTEMENT LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT. POUR VÉRIFIER SI LES APPAREILS SONT BIEN INSTALLÉS, FAIRE GLISSER DE NOUVEAU LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT, S'ASSURER QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉ AU MUR OU AU PLANCHER, PUIS FAIRE GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE DE FAÇON À CE QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SE TROUVE SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **AVERTISSEMENT :** Risque d'incendie : Ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson. Ne jamais rien laisser sur la surface lorsqu'elle est laissée sans surveillance et qu'elle n'est pas utilisée. Ne jamais placer d'objets inflammables ou en plastique sur ou à proximité de la surface.
- **ATTENTION :** Ne pas entreposer de produits d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus d'un appareil ou sur le dosseret d'un appareil – Les enfants grimpant sur l'appareil pour atteindre ces objets pourraient gravement se blesser.
- Installation conforme – L'appareil, lors de son installation, doit être correctement relié à la terre en conformité avec les codes locaux en vigueur, ou en l'absence de tels codes, avec le *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70* ou le Code canadien des installations électriques*, CSA C22.1-02.* Au Canada, l'appareil doit être relié à la terre en respectant le Code canadien de l'électricité. S'assurer que l'appareil est bien installé et que la mise à la terre est réalisée par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Porter des vêtements adaptés – Les vêtements pendants ou non ajustés ne doivent jamais être portés lorsqu'on utilise l'appareil.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer une quelconque pièce de l'appareil sans recommandation spécifique du manuel. Toutes les autres tâches d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Entreposage dans ou sur l'appareil – Les matières inflammables ne doivent pas être entreposées dans un four ou près de la surface de la table.
- Cet appareil n'est pas conçu pour servir d'espace de rangement.
- Ne pas utiliser d'eau sur les feux de friture – Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur avec agent chimique sec ou mousseux.
- Ne pas utiliser de pièces de remplacement qui n'ont pas été recommandées par le fabricant (c.-à-d., pièces fabriquées à la maison à l'aide d'une imprimante 3D).
- Utiliser uniquement des mitaines sèches – Les mitaines humides ou trempées sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser les mitaines toucher des éléments chauffants et chauds. Ne pas utiliser un chiffon ou tout autre tissu encombrant.
- NE PAS TOUCHER LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES PRÈS DES UNITÉS DE SURFACE – Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée. Les zones près des unités de surface peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables en contact avec les unités de surface ou les zones près des unités de surface tant qu'elles n'ont pas suffisamment refroidi. Parmi ces zones, on compte les éléments, la table de cuisson et les zones face à la table de cuisson.
- Utiliser des ustensiles de taille appropriée – Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de différentes tailles. Choisir des ustensiles ayant des fonds plats suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant de surface. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Un bon contact entre l'ustensile et le brûleur améliorera l'efficacité de la table.
- Ne jamais laisser les surfaces de cuisson sans surveillance à des réglages de chaleur élevée – Les ébullitions provoquent de la fumée et des éclaboussures graisseuses qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les réflecteurs ou cuvettes ramasse-gouttes sont en place – L'absence de ces éléments pendant la cuisson peut endommager les conducteurs et composants se trouvant en dessous.
- Revêtements de protection – Ne pas utiliser de papier aluminium pour recouvrir la surface des cuvettes ramasse-gouttes ou le fond du four, sauf si le manuel le suggère. Une mauvaise installation de ces protecteurs peut entraîner un risque de décharge électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson émaillés – seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou autre émaillage peuvent être utilisés sur la surface de la cuisinière sans briser en raison du changement de température soudain.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser au-dessus des unités de surface de cuisson – Pour éviter le risque de brûlures, d'inflammation des matières inflammables et d'éclaboussures dues à un contact non intentionnel avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit toujours être positionnée vers l'intérieur et ne doit pas dépasser au-dessus des surfaces de cuisson adjacentes.
- Ne pas tremper les éléments chauffants – Les éléments chauffants ne devraient jamais être immergés.
- Ne pas cuire sur une table de cuisson brisée – Si la table de cuisson est cassée, les agents de nettoyage et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque de décharge électrique. Contacter un électricien qualifié immédiatement dans ce cas.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Nettoyer la table de cuisson avec précaution – Si une éponge ou un linge humide est utilisé pour nettoyer les éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, faire attention aux brûlures dues à la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées toxiques si appliqués sur une surface chaude.
- Ouvrir la porte lentement – Laisser la chaleur ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place un plat.
- Ne pas faire chauffer un contenant qui n'a pas été ouvert – L'accumulation de pression pourrait faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Garder dégagés les conduits de ventilation du four.
- Position des grilles du four – toujours placer les grilles à la position souhaitée lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser la poignée entrer en contact avec l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures du four peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures tant qu'ils n'ont pas suffisamment refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures – les ouvertures de ventilation et les surfaces autour de ces ouvertures, les portes du four et les hublots de portes font partie de ces surfaces.
- Il faut faire attention de ne pas laisser le papier aluminium et la sonde de cuisson entrer en contact avec les éléments chauffants.

Pour les cuisinières autonettoyantes –

- **AVERTISSEMENT :** NE PAS LAISSER D'ALIMENTS OU D'USTENSILES DE CUISSON, ETC., DANS LE FOUR PENDANT LE FONCTIONNEMENT DU MODE D'AUTONETTOYAGE PYROLYTIC.
- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Faire attention à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser de nettoyants à four – Aucun nettoyant commercial ou revêtement de protection pour four d'aucune sorte ne devrait être utilisé dans le four ou près de ses parties.
- Ne nettoyer que les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant de mettre en marche l'autonettoyage – Enlever la lèchefrite et les autres ustensiles.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer régulièrement les hottes de ventilation – Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans la hotte ou le filtre.
- Lorsque des aliments sont flambés sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

Pour les cuisinières et fours intelligents

- Utilisation à distance – cet appareil peut être configuré pour permettre l'utilisation à distance en tout temps. Ne pas ranger de matériaux inflammables ou sensibles à la température sur le dessus ou près de la surface de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ENTRETIEN ET RÉPARATION DE LA CUISINIÈRE

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT (sur certains modèles)

Les éclaboussures alimentaires acides, telles que vinaigre et tomate, doivent être nettoyées dès que la cuisinière a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyer délicatement autour de la plaque signalétique, car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® – réf. W10355010 (non fourni) :

  Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, même après une seule application ou quelques-unes.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant affresh® pour acier inoxydable – numéro de pièce W10355016 (vendu séparément) :

  Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

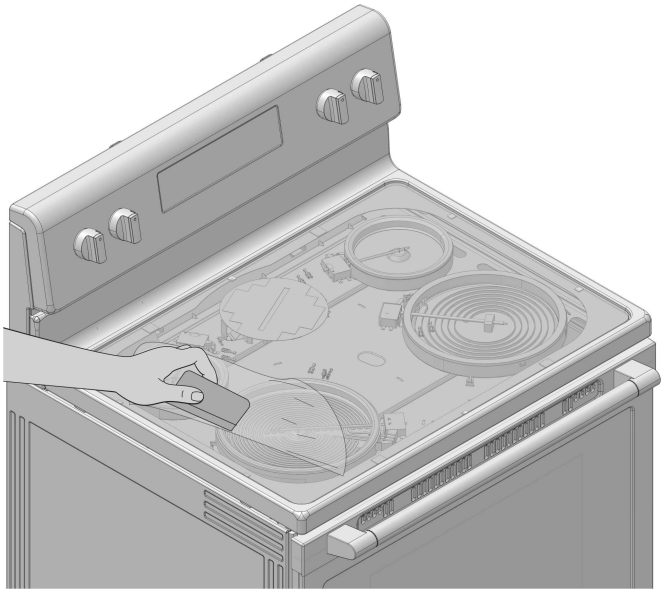
Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude), car la surface peinte pourrait se tacher.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Méthode de nettoyage :

Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque.

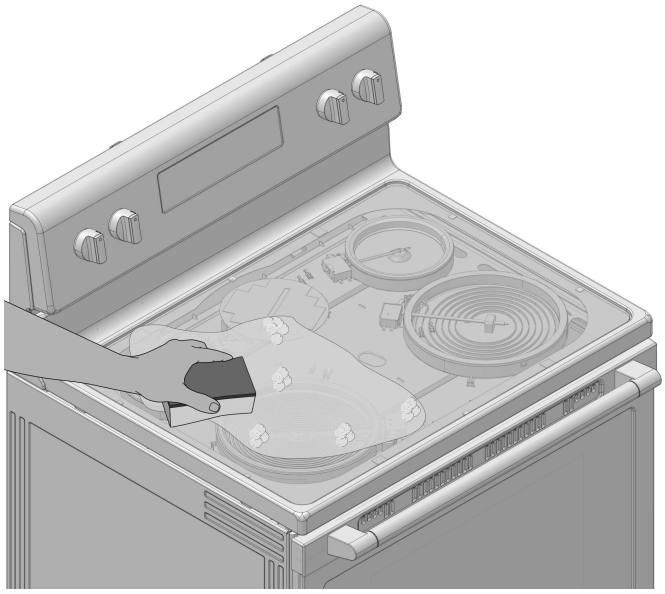
1. Éliminer les salissures alimentaires avec le grattoir pour table de cuisson.



- Pour faciliter le nettoyage, utiliser le grattoir pendant que la table de cuisson est encore tiède, mais non brûlante au toucher. Il est recommandé de porter des mitaines de four pour gratter la table de cuisson tiède.
- Tenir le grattoir pour table de cuisson à un angle d'environ 45° par rapport à la surface de verre et gratter les salissures. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les salissures.

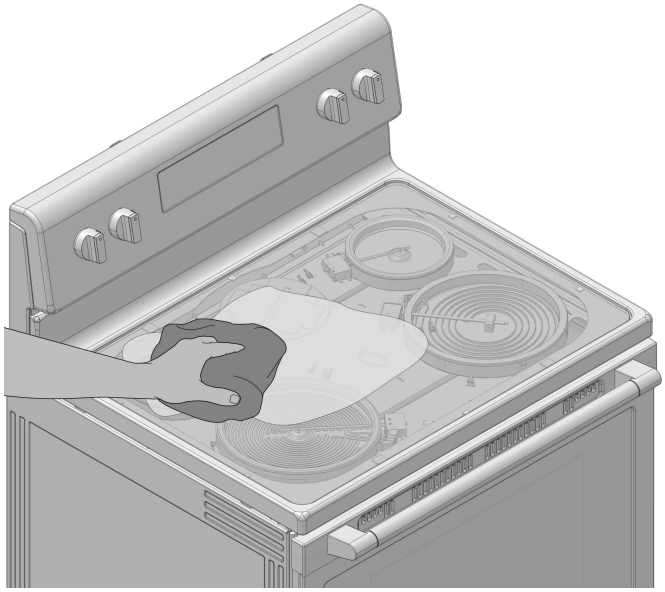
Laisser la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.

2. Appliquer quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson sur les zones concernées.



- Frotter le nettoyant affresh® sur la surface de la table de cuisson avec le tampon bleu à nettoyer les tables de cuisson. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les taches rebelles.
- Laisser le produit nettoyant sécher en une pellicule blanchâtre avant de passer à l'étape 3.

3. Faire briller avec un chiffon ou un essuie-tout propre et sec.



- Répéter au besoin les étapes 1 à 3 pour les taches les plus tenaces ou incrustées.

Le nécessaire complet de nettoyage pour tables de cuisson est offert sur commande. Il contient :

- Grattoir pour table de cuisson
- Nettoyant pour table de cuisson affresh®
- Tampons bleus pour nettoyer les tables de cuisson

Consulter le guide de démarrage rapide pour les informations de commande.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter toute détérioration, ne pas laisser tremper les boutons de commande. Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau : Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge et non directement sur le tableau.
- Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers – numéro de pièce W10355010 (vendu séparément) :

  Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

ÉLÉMENTS EN SPIRALE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

- Chiffon humide : S'assurer que les boutons de commande sont désactivés et que les éléments sont froids.

Ne pas nettoyer ni immerger dans l'eau. Les salissures brûlent lorsqu'elles chauffent.

CUVETTES DE BRÛLEUR (sur certains modèles)

Avant de retirer ou de remplacer les éléments en spirale et les cuvettes de brûleur, s'assurer qu'ils sont froids et que les boutons de commande sont en position OFF (arrêt).

Retirer l'élément en spirale en poussant son pourtour vers le réceptacle. Le soulever suffisamment pour pouvoir dégager la cuvette de brûleur. Tirer l'élément en spirale en ligne droite pour le dégager du réceptacle. Soulever la cuvette du brûleur pour la dégager.

Méthode de nettoyage :

Cuvettes de brûleur chromées

Laver fréquemment à l'eau savonneuse tiède. (Il n'est pas recommandé de laver les cuvettes chromées au lave-vaisselle.) Il est possible d'utiliser un produit de nettoyage modérément abrasif et une spatule à récurer en plastique pour éliminer les taches tenaces.

Pour les cuvettes de brûleur très sales, placer un morceau d'essuie-tout imbibé d'ammoniaque sur les taches et laisser tremper pendant une courte durée. Frotter ensuite doucement avec une spatule à récurer en plastique.

SURFACE SOUS LA TABLE DE CUISSON (sur certains modèles)
Le dessous de la table de cuisson à éléments en spirale est facilement accessible pour le nettoyage. Soulever la table de cuisson par les deux coins avant jusqu'à ce que le support s'emboîte.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif.
- Affresh® pour cuisine et appareils ménagers – numéro de pièce W10355010 (vendu séparément) :

  Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

Afin d'éviter d'endommager la cuisinière, ne pas retirer la table de cuisson.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier
- Pour les grilles ternies qui glissent difficilement, enduire légèrement les glissières d'huile végétale; cela facilitera leur glissement.
- Lave-vaisselle (réservoir d'eau de la grille d'étuvage uniquement; la grille d'étuvage n'est pas lavable au lave-vaisselle) : Bien que le réservoir soit durable, il perdra progressivement de son lustre et/ou se décolorera lorsqu'on le lave au lave-vaisselle.

TIROIR DE RANGEMENT (sur certains modèles)
S'assurer que le tiroir est froid et vide avant le nettoyage.

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

CAVITÉ DU FOUR
Selon votre modèle, utiliser régulièrement la technologie AquaLift® ou le programme d'autonettoyage pour nettoyer les renversements dans le four.

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

- Programme de nettoyage : Voir la section « Programme de nettoyage » d'abord.

Steam Clean (nettoyage à la vapeur)

IMPORTANT : Ne pas utiliser de nettoyants pour four ou d'autres additifs avec Steam Clean (nettoyage avec vapeur).

La fonction Steam Clean (nettoyage à la vapeur) permet d'effectuer un nettoyage léger du fond de la cavité du four. Utiliser la fonction Steam Clean (nettoyage à la vapeur) aussi rapidement que possible après un renversement. Plus les renversements restent dans le four et y sèchent, plus ils seront difficiles à nettoyer.

Laisser la cuisinière refroidir et atteindre la température ambiante avant d'utiliser le programme de nettoyage à la vapeur. Si la cavité du four se trouve à plus de 170 °F (77 °C), « HOT » (chaud) apparaîtra à l'écran et la fonction Steam Clean (nettoyage à la vapeur) ne s'activera pas avant que le four ait refroidi.

- Retirer les grilles et accessoires de la cavité du four.
- Pour obtenir de bons résultats, verser 12 oz (355 mL) d'eau distillée ou filtrée dans le fond du four.
- La fonction Steam Clean (nettoyage à la vapeur) prend un total de 50 minutes. À la fin du programme, « End » (fin) s'affichera à l'écran.

IMPORTANT : Puisque l'eau dans le fond du four est chaude, ne pas ouvrir la porte du four pendant le programme de nettoyage à la vapeur.

À tout moment, on peut appuyer sur la touche Cancel (annulation) pour terminer le programme. L'affichage de l'heure est rétabli.

Conseils utiles

- Une fois le programme de nettoyage à la vapeur terminé, essuyer complètement l'eau et les résidus au fond du four avec une éponge ou un chiffon.
- Essuyer toute humidité présente dans l'intérieur du four, les parois latérales internes de la cavité du four et la table de cuisson.
- Utiliser une brosse à poils doux ou un ustensile de récurage en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Ceci pourra être utile pour les taches les plus tenaces.
- S'il reste des saletés, lancer un deuxième programme de nettoyage à la vapeur pour aider à décoller les résidus afin de faciliter leur nettoyage.
- Utiliser le nettoyage à la vapeur pour de petits renversements comme des résidus de fromage ou de sauce à pizzas ou encas, ou encore pour les petits renversements des plats à mets en sauce.
- Les renversements alimentaires contenant du sucre, des protéines ou de l'amidon nécessiteront peut-être un frottement vigoureux pour en enlever la plus grosse partie.
- Il est recommandé d'utiliser une eau distillée ou filtrée, car l'eau du robinet peut laisser des dépôts minéraux sur le fond du four. Utiliser un linge imbibé de vinaigre ou de jus de citron pour retirer tout dépôt de minéraux qui peut être présent après le programme de nettoyage à la vapeur.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION SPÉCIFICATIONS

Outils et pièces

Rassembler les outils et pièces nécessaires avant d'entreprendre l'installation. Lire et observer les instructions fournies avec chacun des outils de la liste ci-dessous.

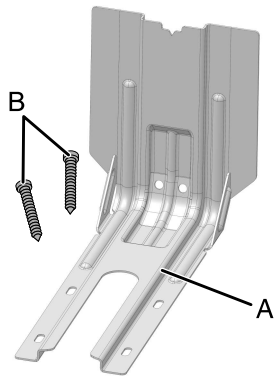
Outils nécessaires

- Ruban à mesurer
- Tournevis à tête plate
- Tournevis à tête cruciforme
- Niveau
- Marteau
- Perceuse manuelle ou électrique
- Clé ou pince
- Marqueur ou crayon
- Lampe de poche
- Clé Dynamométrique
- Ruban adhésif de masquage
- Clé à cliquet de 1/4 po (6,4 mm)
- Tourne-écrou de 1/4 po (6,4 mm)
- Tourne-écrou de 3/8 po (9,5 mm) et 5/16 po (8 mm)
- Foret de 1/8 po (3,2 mm) (pour planchers en bois)
- Cisaille de ferblantier ou coupe-fils de gros diamètre (pour couper la tresse de liaison à la terre, le cas échéant)

Pièces fournies

Vérifier que toutes les pièces sont présentes.

- 3 écrous hexagonaux de 10-32 (fixés au bornier)
- 3 attaches de bornes



A. Bride antibasculement
B. Vis nº 8 12 x 1 5/8 po (41 mm) (2)

- La bride antibasculement doit être bien fixée au plancher ou au mur. La profondeur du plancher peut nécessiter des vis plus longues pour l'ancrage de la bride dans le plancher.

Pièces nécessaires

En cas d'utilisation d'un cordon d'alimentation électrique :

- Cordon d'alimentation (homologation UL) conçu pour l'utilisation avec une cuisinière. Le cordon devrait avoir une capacité nominale minimum de 250 V à 40 A ou 50 A, être compatible avec une ouverture d'un diamètre nominal de 1 3/8 po (3,5 cm) pour le raccordement et doit posséder des cosses à anneau ou des cosses ouvertes avec bouts dégagés.
- Un serre-câbles (homologation UL).

Consulter les codes locaux. Vérifier l'alimentation électrique existante. Voir la section « Spécifications électriques » correspondante.

Il est recommandé de faire réaliser tous les raccordements électriques par un électricien qualifié agréé.

REMARQUE : S'assurer d'acheter uniquement des pièces et des accessoires Whirlpool certifiés par le fabricant de l'appareil. Il se peut que l'installation nécessite des pièces supplémentaires. Pour commander, consulter les coordonnées indiquées dans le guide de démarrage rapide.

Exigences d'Emplacement

IMPORTANT : Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur.

- Afin de supprimer le risque de brûlures ou d'incendie lié au fait de se pencher au-dessus des appareils de cuisson chauds, les armoires de rangement au-dessus des appareils de cuisson doivent être évitées. Si des armoires de rangement sont envisagées, le risque peut être réduit par l'installation d'une hotte de cuisinière dépassant le bas des armoires d'au moins 5 po (12,7 cm) horizontalement.
- C'est à l'installateur qu'incombe la responsabilité de respecter les distances de séparation spécifiées sur la plaque signalétique. La plaque signalétique est située sur le châssis derrière un coin supérieur de la porte ou un côté du tiroir.
- La cuisinière doit être installée à un endroit pratique dans la cuisine.
- Dans le cas d'une cuisinière encastrée, l'enceinte doit recouvrir complètement les côtés et l'arrière de la cuisinière.
- Toutes les ouvertures dans le mur ou le plancher de l'emplacement d'installation de la cuisinière doivent être scellées.
- Les dimensions d'ouverture de l'armoire indiquées doivent être utilisées. Ces dimensions constituent les valeurs minimums des dégagements.
- La bride antibasculement doit être installée. Pour l'installation de la bride antibasculement fournie avec la cuisinière, voir la section « Installation de la Bride Antibasculement ».
- Une source d'électricité avec liaison à la terre est nécessaire. Voir la section « Spécifications Électriques » correspondante.
- Demander à un installateur de revêtement de sol qualifié de vérifier que le revêtement de plancher peut supporter une température de 200 °F (93 °C).
- Dans le cas de l'installation de la cuisinière sur une moquette, placer sous la cuisinière un tapis isolant ou une plaque de contreplaqué de 1/4 po (0,64 cm).

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager les armoires, consulter le constructeur de la maison ou le fabricant des armoires pour déterminer si les matériaux utilisés peuvent subir un changement de couleur, une déstratification ou d'autres dommages. Ce four a été conçu conformément aux exigences des normes UL et CSA International et respecte les températures maximales permises de 194 °F (90 °C) pour les armoires en bois.

Résidence mobile – Spécifications additionnelles à respecter lors de l'installation

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux dispositions de la norme Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (anciennement Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280). Lorsque cette norme n'est pas applicable, l'installation doit satisfaire aux critères de la norme Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A ou aux dispositions des codes locaux.

Au Canada, l'installation de cette cuisinière doit satisfaire aux stipulations de la version la plus récente de la norme CAN/CSA-Z240.1, ou des codes locaux en vigueur.

Autres critères à respecter pour une installation dans une résidence mobile :

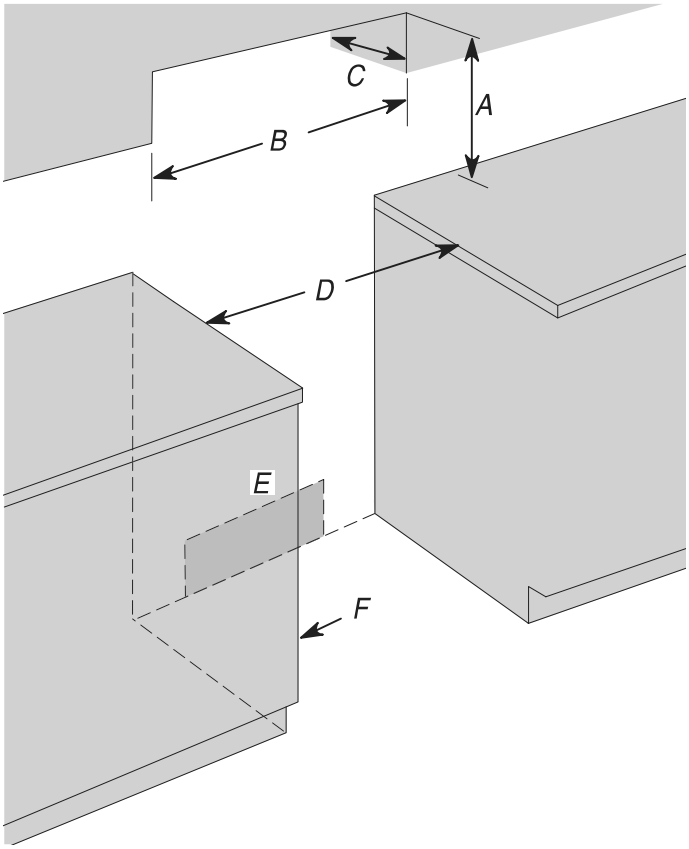
- Lorsque cette cuisinière est installée dans une maison mobile, elle doit être fixée selon les instructions de ce document.
- Pour une installation dans une résidence mobile, un câble ou cordon d'alimentation à quatre conducteurs doit être utilisé. Le câblage de l'appareil devra être consulté. Voir la section « Raccordement Électrique – É.-U. seulement ».

Dimensions de l'Armoire

Les dimensions de l'espace entre les armoires correspondent à une installation entre des armoires de 24 po (61,0 cm) de profondeur, avec comptoir de 25 po (64,0 cm) de profondeur et de 36 po (91,4 cm) de hauteur.

IMPORTANT : En cas d'installation d'une hotte ou d'un ensemble hotte/micro-ondes au-dessus de la cuisinière, suivre les instructions fournies avec la hotte ou l'ensemble hotte/micro-ondes concernant les dimensions de dégagement à respecter au-dessus de la surface de la table de cuisson.

Une cuisinière autoportante peut être installée sans aucun dégagement à proximité de parois combustibles.



*A. Pour le dégagement minimum vers la partie supérieure de la table de cuisson, voir la REMARQUE**
B. 30 po (76,2 cm) minimum de largeur d'ouverture
C. 13 po (33,0 cm) maximum de profondeur de l'armoire supérieure
D. 30 po (76,2 cm) minimum de largeur d'ouverture
E. Prise – 8 po (20,3 cm) à 22 po (55,9 cm) de l'une des armoires, 7 po (17,8 cm) maximum du plancher.
F. La porte ou les charnières de l'armoire ne doivent pas dépasser à l'intérieur de l'ouverture.

***REMARQUE :** Distance de séparation de 24 po (61,0cm) ou plus lorsque le fond d'une armoire de bois ou de métal est protégé d'une planche ignifugée d'au moins 1/4 po (0,64 mm) recouverte d'une feuille métallique d'épaisseur égale ou supérieure à : acier calibre 28 MSG, acier inoxydable 0,015 po (0,4 mm), aluminium 0,024 po (0,6 mm) ou cuivre 0,020 po (0,5 mm).

Distance de séparation minimale de 30 po (76,2 cm) ou plus entre le dessus de la table de cuisson et le fond d'une armoire de bois ou de métal non protégée.

Spécifications Électriques – É.-U. seulement

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique

Appareil relié à la terre.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou une décharge électrique.

Si les codes le permettent et qu'un fil de mise à la terre séparé est utilisé, nous recommandons qu'un électricien qualifié détermine si le trajet du fil et son calibre respectent les codes locaux.

Ne pas utiliser de câble de rallonge.

S'assurer que le raccordement électrique est adéquat et conforme au code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 – dernière édition, et à tous les codes et règlements locaux en vigueur.

Pour obtenir un exemplaire des normes des codes ci-dessus, contacter :

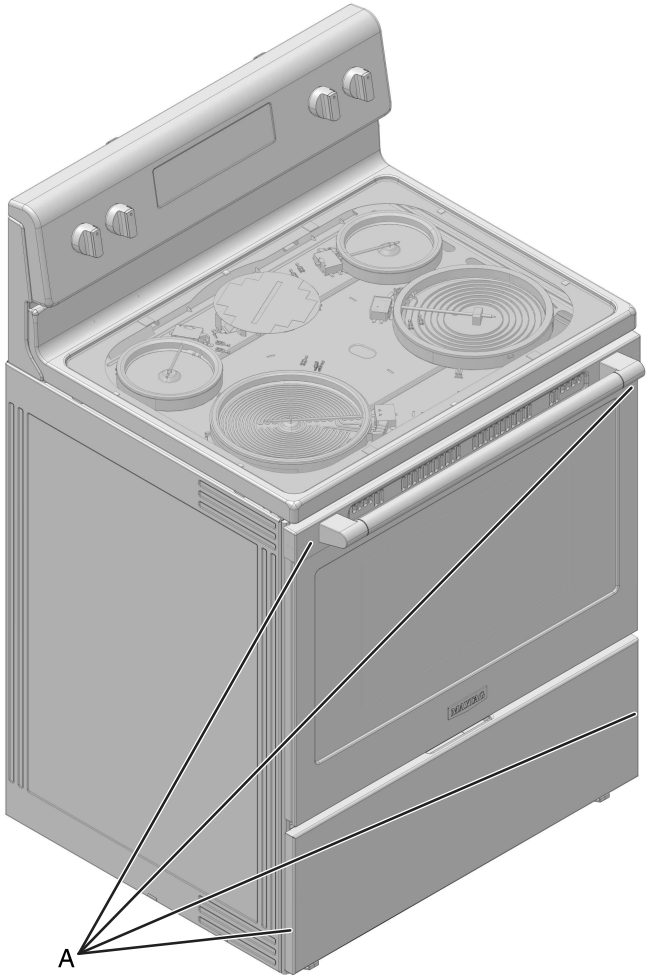
National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

AVERTISSEMENT : Un raccordement inapproprié du conducteur de mise à la terre de l'équipement peut causer un risque de décharge électrique. Vérifier avec un électricien ou un technicien de dépannage qualifié en cas de doute quant à la qualité de la liaison à la terre de l'appareil. Ne pas modifier la prise du cordon d'alimentation. Si elle ne correspond pas à la prise de sortie, faire installer une prise appropriée par un électricien qualifié.

Raccordement électrique

Pour installer la cuisinière de façon appropriée, il faut établir le type de raccords électriques qui sera utilisé et suivre les instructions de ce document.

- La cuisinière doit être alimentée par une source d'électricité et une tension appropriées, comme spécifié sur la plaque signalétique. La plaque signalétique est située sur le châssis derrière un coin supérieur de la porte ou un côté du tiroir.



A. La plaque signalétique est située sur le châssis derrière un coin supérieur de la porte ou un côté du tiroir.

- La borne du neutre de cette cuisinière est raccordée à la caisse. Utiliser un cordon d'alimentation électrique (raccord flexible) à 3 fils homologué UL, pour 40 ou 50 A. Voir le tableau de la Puissance Nominale de la cuisinière. Si les codes locaux interdisent le raccordement de la terre au neutre, utiliser un cordon d'alimentation électrique à 4 fils de 250 V, 40 ou 50 A en nominal et dont l'utilisation avec les cuisinières a été testée.

Puissance Nominale de la cuisinière*		**Puissance nominale spécifiée du cordon d'alimentation et de la protection du circuit**
120/240 V	**120/208 V**	**Courant**
8,8–16,5 kW	7,8–12,5 kW	40 ou 50**
16,6–22,5 kW	12,6–18,5 kW	50

*La charge NEC calculée est inférieure à la charge totale connectée indiquée sur la plaque signalétique.

**Si l'appareil est branché à un circuit de 50 A, utiliser un cordon de 50 A avec la trousse. Pour les ensembles avec cordon de 50 A nominal, utiliser des trousses conçues pour être utilisées avec une ouverture de raccord d'un diamètre nominal de 1 3/8 po (34,9 mm).

- L'emploi d'un disjoncteur est recommandé.
- La cuisinière peut être raccordée directement au disjoncteur (ou coupe-circuit avec fusible) par l'intermédiaire d'un câble à conducteurs de cuivre ou d'aluminium, à blindage métallique flexible ou à gaine non métallique. Voir la section « Raccordement électrique – É.-U. seulement ».
- Prévoir 2 à 3 pi (61,0 cm à 91,4 cm) de jeu pour le câble afin de pouvoir déplacer la cuisinière en cas de réparation.
- Un raccord de conduit homologué UL doit être fourni à chaque extrémité du câble d'alimentation électrique (à la cuisinière et à la boîte de connexion).
- Le calibre des câbles et des raccordements doit être conforme à la puissance nominale de la cuisinière.
- La fiche technique est située à l'arrière de la cuisinière, dans un sachet plastique transparent.

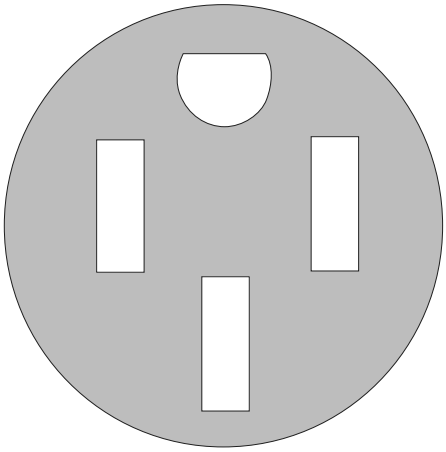
En cas de raccordement à un circuit à 4 conducteurs :

Cette cuisinière est fabriquée avec la mise à la terre connectée au neutre par une liaison. Le circuit de mise à la terre doit être modifié pour que le conducteur de mise à la terre vert du cordon d'alimentation électrique à 4 conducteurs soit raccordé à la caisse. Voir la section « Raccordement électrique – É.-U. seulement ».

Effectuer une mise à la terre à partir du connecteur neutre est illégal pour les nouvelles installations avec circuit de dérivation (1996 NEC), les maisons mobiles et les véhicules récréatifs ou dans les régions où les codes locaux interdisent la mise à la terre à partir du fil de neutre.

Lorsqu'un réceptacle à 4 fils 14-50R de type NEMA est utilisé, un cordon d'alimentation à 4 fils (avec raccord flexible) pour cuisinière homologué UL de 250 V, 40 ou 50 A correspondant doit être utilisé. Ce cordon contient 4 conducteurs en cuivre équipés de bornes circulaires ou en fourche à extrémités relevées et se termine par une prise mâle de type NEMA Type 14- 50P à l'extrémité d'alimentation.

Le quatrième conducteur (mise à la terre) doit être identifié par une gaine verte, ou vert et jaune, et le conducteur neutre doit être identifié par une gaine blanche. On doit utiliser un cordon de type SRD ou SRDT avec un serre-câbles homologué UL d'au moins 4 pi (1,22 m) de long.



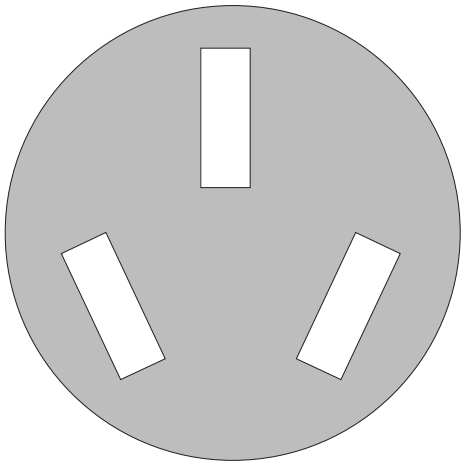
Prise murale à 4 fils (14-50R)

La taille minimum pour un conducteur en cuivre d'un cordon d'alimentation à 4 fils en cuivre est :

Circuit de 40 A
2 conducteurs no 8
1 conducteur neutre no 10 (blanc)
1 conducteur de mise à la terre n° 8 (vert)

En cas de raccordement à un circuit à 3 conducteurs :

Il est possible que les codes locaux permettent l'utilisation d'un cordon d'alimentation (en spirale) pour cuisinière homologué UL, à 3 conducteurs, de 250 V à 40 ou 50 A. Ce cordon contient 3 conducteurs en cuivre équipés de bornes circulaires ou en fourche à extrémités relevées et se termine par une prise mâle de type NEMA Type 10-50P à l'extrémité d'alimentation. Des connecteurs du côté de l'appareil doivent être prévus au point d'entrée du cordon d'alimentation. Cet appareil utilise une prise de courant à 3 conducteurs de type NEMA 10-50R.



Prise murale à 3 fils (10-50R)

Spécifications Électriques – Canada seulement

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique

Appareil relié à la terre.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou une décharge électrique.

Si on utilise un conducteur distinct de liaison à la terre et lorsque les codes le permettent, il est recommandé qu'un électricien qualifié vérifie que la liaison à la terre est adéquate et le calibre des fils est conforme aux codes locaux.

Vérifier que le raccordement à la source d'électricité et le calibre des conducteurs sont conformes aux prescriptions de la plus récente édition de la norme CSA C22.1, partie 1 – Code canadien de l'électricité et de tout code ou règlement local en vigueur.

Pour obtenir un exemplaire des normes des codes ci-dessus, contacter :

Association canadienne de normalisation
178 Rexdale Blvd.
Toronto, ON M9W 1R3 CANADA

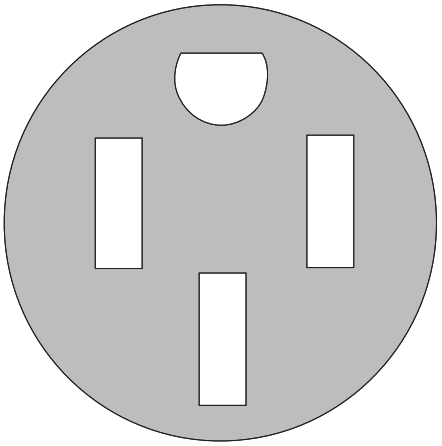
- En cas de doute quant à la qualité de la liaison à la terre de la cuisinière, consulter un électricien qualifié.

Puissance Nominale de la cuisinière*		**Puissance nominale spécifiée du cordon d'alimentation et de la protection du circuit**
120/240 V	**120/208 V**	**Courant**
8,8–16,5 kW	7,8–12,5 kW	40 ou 50**
16,6–22,5 kW	12,6–18,5 kW	50

*La charge NEC calculée est inférieure à la charge totale connectée indiquée sur la plaque signalétique.

** Si l'appareil est branché à un circuit de 50 A, utiliser un cordon de 50 A avec la trousse. Pour les ensembles avec cordon de 50 A nominal, utiliser des trousses conçues pour être utilisées avec une ouverture de raccord d'un diamètre nominal de 1 3/8 po (34,9 mm).

- On recommande d'utiliser un fusible ou un disjoncteur temporisé.
- Cette cuisinière est équipée d'un cordon électrique homologué par la CSA International à brancher dans une prise murale standard 14-50R. Veiller à ce que la prise murale se trouve à proximité de l'emplacement définitif de la cuisinière.



- Ne pas utiliser de câble de rallonge.

INSTALLATION

Déballage de la cuisinière

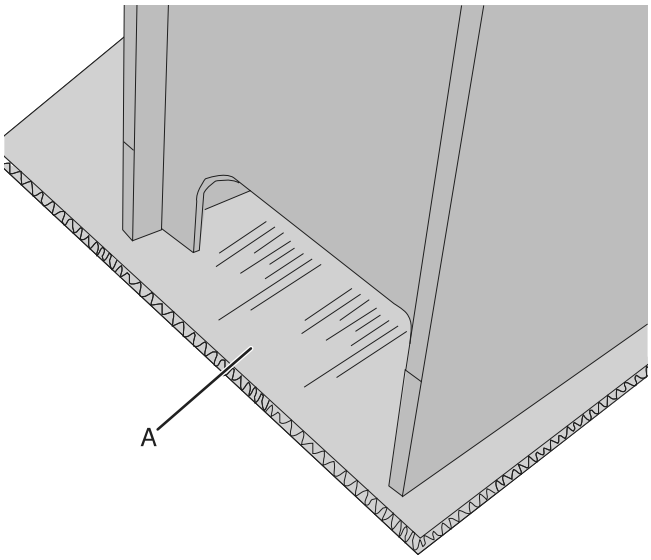
⚠ AVERTISSEMENT

Risque de poids excessif

Utiliser deux personnes ou plus pour déplacer et installer l'appareil.

Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autres blessures.

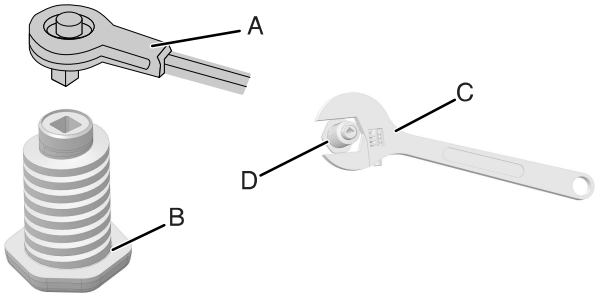
1. Ôter les matériaux d'emballage, le ruban adhésif et la pellicule protectrice de la cuisinière.
2. Retirer les grilles de four et le sachet de pièces de l'intérieur du four.
3. Ne pas enlever la base d'expédition pour l'instant.



A. Base de livraison

4. **Sur les cuisinières avec tiroir de rangement :**

   Retirer le tiroir de rangement. Voir la section « Tiroir de Rangement ». Déployer les pieds de nivellement arrière d'un demi-tour; utiliser une clé à cliquet de 1/4 po (6,4 mm). Utiliser une clé ou une pince pour abaisser les pieds de nivellement avant d'un demitour.



A. Clé à cliquet de 1/4 po (6,4 mm)
B. Pied de nivellement arrière
C. Clé ou pince
D. Pied de nivellement avant

Installation de la Bride Antibasculement

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.

Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

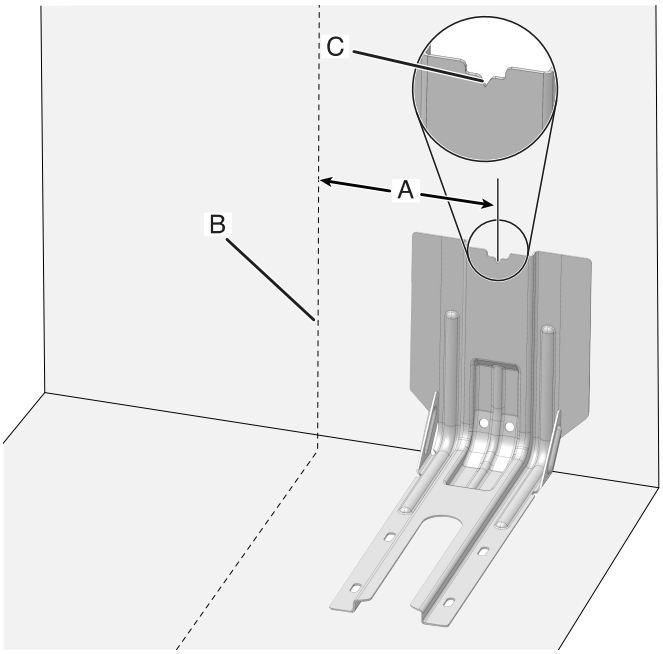
Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

1. Ôter la bride antibasculement fixée par du ruban adhésif à l'intérieur du tiroir de rangement.
2. Déterminer la méthode de montage à utiliser : au plancher ou au mur.

   Pour un plancher en pierre ou en briquetage, on peut utiliser la méthode de montage au mur. En cas d'installation de la cuisinière dans une résidence mobile, il est impératif de fixer la cuisinière au sol.

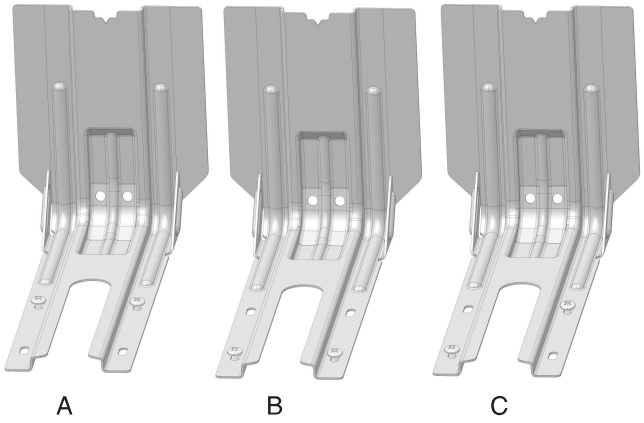
3. Déterminer et marquer l'axe central de l'espace à découper. Le montage peut être effectué du côté gauche ou droit de la découpe. Positionner la bride de montage contre le mur dans l'ouverture, de telle sorte que l'encoche en V de la bride se trouve à 12 $^{9}/_{16}$ po (31,9 cm) de l'axe central, comme illustré.



A. 12 $^{1}/_{2}$ po (31,8 cm)
B. Axe central
C. Encoche en V de la bride

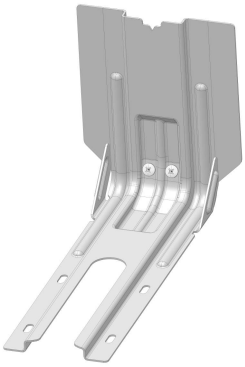
4. Percer deux trous de 1/8 po (3 mm) qui correspondent aux trous de la bride selon la méthode de montage déterminée. Voir les illustrations suivantes.

Montage au plancher

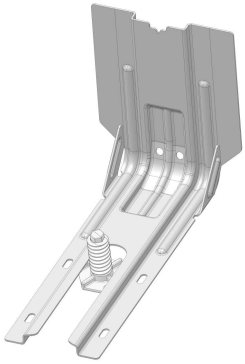


A. Position arrière
B. Position avant
C. Diagonale (2 options)

Montage mural



5. Utiliser un tournevis cruciforme pour viser la bride antibasculement au mur ou au plancher à l'aide de deux vis no 12 x 1 $^{5}/_{8}$ po (41,3 mm) incluses.
6. Rapprocher la cuisinière le plus près possible de l'ouverture afin de faciliter les raccordements électriques définitifs. Retirer la plaque de transport le carton ou le panneau de fibres dur de sous la cuisinière.
7. Déplacer la cuisinière vers son emplacement final en s'assurant que le pied de nivellement arrière glisse dans la bride antibasculement.



8. Déplacer la cuisinière vers l'avant sur sa plaque de transport son carton ou son panneau de fibres dur pour poursuivre l'installation de la cuisinière à l'aide des instructions d'installation suivantes.

Réglage des pieds de nivellement

1. Si un réglage de la hauteur de la cuisinière est nécessaire, utiliser une clé ou une pince pour desserrer les quatre pieds de nivellement.

   Cette opération peut être effectuée alors que la cuisinière repose sur sa partie postérieure ou sur deux pieds après avoir été relevée en position verticale.

   REMARQUE : Pour placer à nouveau la cuisinière en position verticale, placer un carton ou un panneau de fibres dur devant la cuisinière. À l'aide de deux personnes ou plus, replacer la cuisinière debout sur le carton ou le panneau de fibre.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.

Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

2. Mesurer la distance entre le haut du plan de travail et le plancher.
3. Mesurer la distance entre le haut de la table de cuisson et le bas des pieds de nivellement. Cette distance doit être la même. Dans le cas contraire, régler les pieds de nivellement à la hauteur correcte. Les pieds de nivellement peuvent être desserrés pour ajouter une hauteur maximum de 1 po (2,5 cm). Une longueur minimum de 3/16 po (5 mm) est nécessaire pour engager la bride antibasculement.

   REMARQUE : Si un réglage de la hauteur est effectué alors que la cuisinière est debout, incliner la cuisinière vers l'arrière pour régler les pieds avant, puis incliner la cuisinière vers l'avant pour régler les pieds arrière.
4. Lorsque la cuisinière est à la hauteur souhaitée, vérifier que l'espace sous la cuisinière est suffisant pour loger la bride antibasculement. Avant de faire glisser la cuisinière à son emplacement final, vérifier qu'il sera possible de faire glisser la bride antibasculement sous la cuisinière et sur le pied de nivellement arrière avant l'installation de la bride antibasculement.

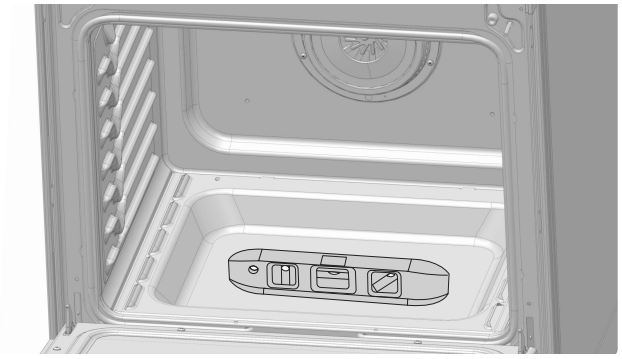
   REMARQUE : En cas d'utilisation d'un jeu de garnitures, le dessus de la table de cuisson doit être plus haut que le plan de travail. Voir les instructions d'installation fournie avec le jeu de garnitures pour la hauteur correcte.

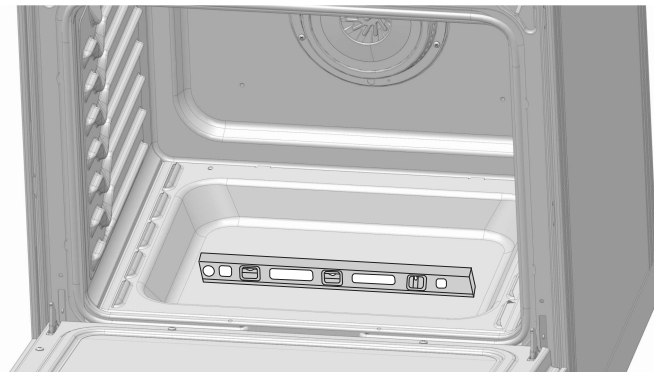
Réglage de l'aplomb de la cuisinière

Déterminer si la cuisinière est munie de la technologie AquaLift® ou Steam Clean (nettoyage à la vapeur) en consultant la section « Entretien et nettoyage de la cuisinière ».

Pour les cuisinières équipées de la technologie AquaLift® ou Steam Clean (nettoyage à la vapeur) :

1. En fonction de la taille du niveau le placer sur le bas du four comme indiqué dans l'une des deux illustrations ci-dessous. Contrôler l'aplomb transversal et dans le sens avant/arrière.

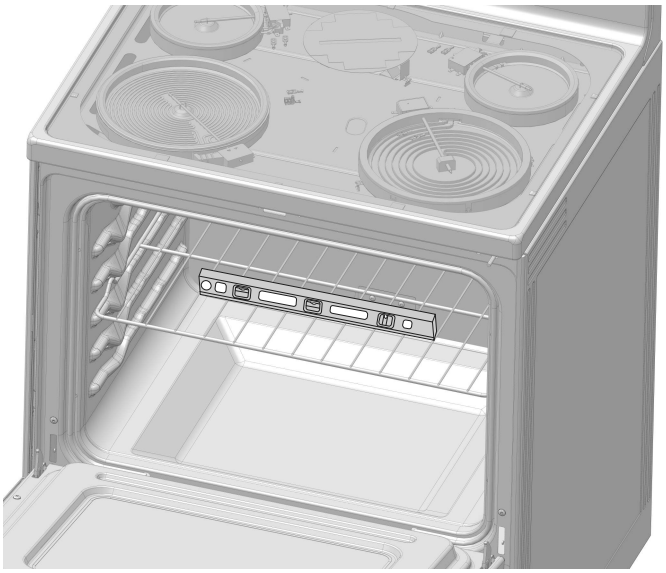




2. Si la cuisinière n'est pas d'aplomb, la tirer de nouveau pour que le pied de nivellement arrière se dégage de la bride antibasculement.
3. Suivre les instructions fournies pour le type 1 ou 2, en fonction du type de tiroir fourni avec la cuisinière.

Pour les cuisinières qui ne possèdent pas la technologie AquaLift® ou Steam Clean (nettoyage à la vapeur) :

1. Placer une grille plate dans le four.
2. Placer un niveau sur la grille et contrôler l'aplomb de la cuisinière, d'abord transversalement, puis dans le sens avant/arrière.



3. Si la cuisinière n'est pas d'aplomb, la tirer de nouveau pour que le pied de nivellement arrière se dégage de la bride antibasculement.
4. Suivre les instructions fournies pour le type 1 ou 2, en fonction du type de tiroir fourni avec la cuisinière.

Style 1 : Cuisinières avec tiroir de rangement :

Utiliser une clé à cliquet de 1/4 po (6,4 mm), une clé ou une pince pour régler les pieds de nivellement vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la cuisinière soit d'aplomb. Repousser la cuisinière pour la remettre en place. Vérifier que le pied de nivellement arrière est engagé dans la bride antibasculement.

Raccordement Électrique – É.-U. seulement

Cordon d'Alimentation

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique

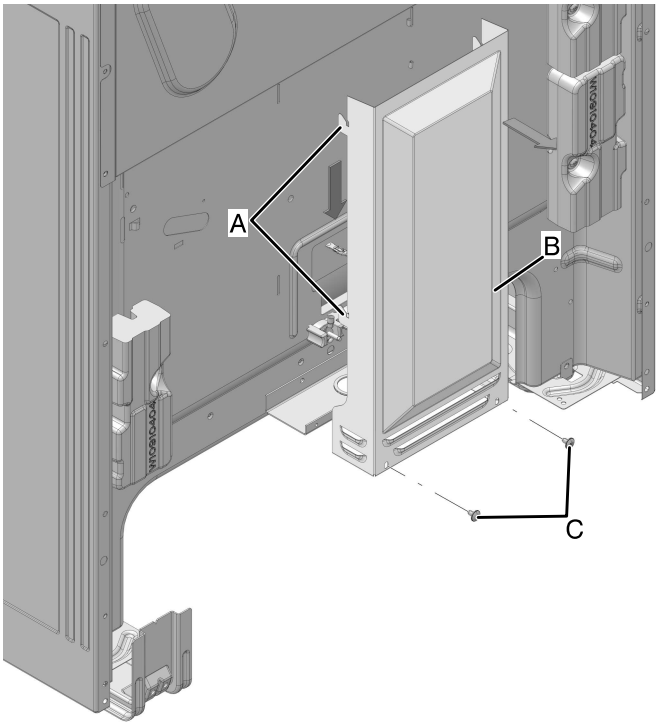
Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.

Utiliser un cordon d'alimentation électrique neuf de 40 ampères.

Brancher sur une prise reliée à la terre.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou une décharge électrique.

1. Débrancher l'alimentation.
2. Ôter les vis du couvercle du bornier situées à l'arrière de la cuisinière. Tirer le couvercle vers le bas et vers soi pour enlever le couvercle de la cuisinière.



A. Deux onglets de montage de chaque côté
B. Couvercle du boîtier de branchement
C. Vis à tête hexagonale

Raccordement par Câblage Direct

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique

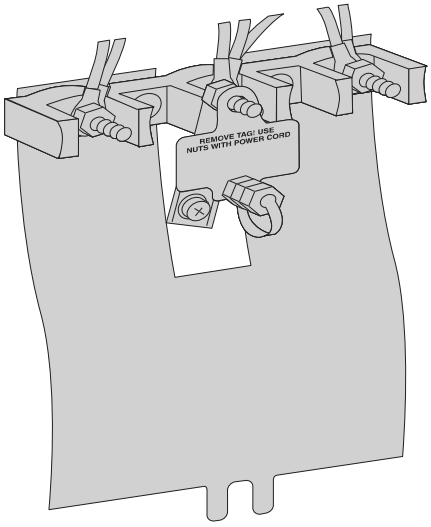
Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.

Utiliser des conducteurs en cuivre de calibre 8 ou en aluminium de calibre 6.

Relier la cuisinière à la terre.

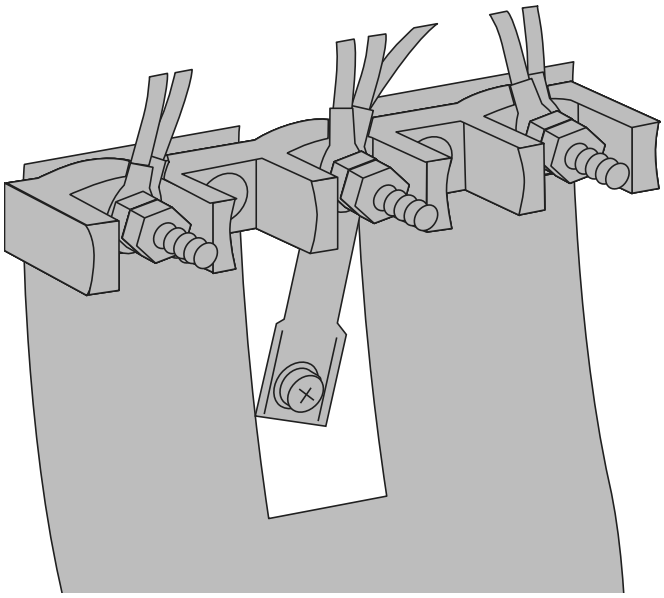
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou une décharge électrique.

3. Selon le modèle, retirer du plot central du boîtier de raccordement l'étiquette plastique qui maintient trois écrous hexagonaux 10-32.



OU

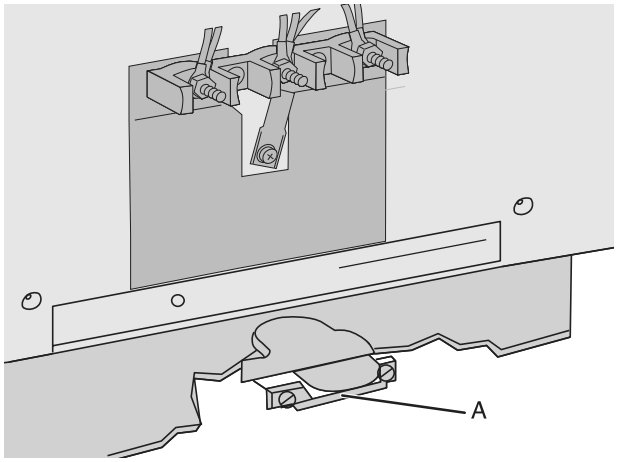
Retirer l'écrou hexagonal 10-32 de chacun des trois boîtiers de raccordement, puis le mettre de côté.



4. Ajouter un serre-câbles.

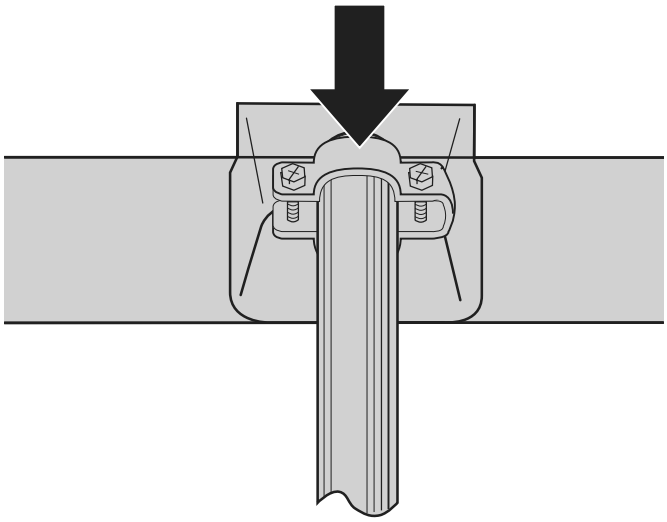
Style 1 : Serre-câbles du câble d'alimentation

- Retirer l'opercule défonçable pour le cordon d'alimentation.
- Ajouter un serre-câbles homologué UL dans l'ouverture.



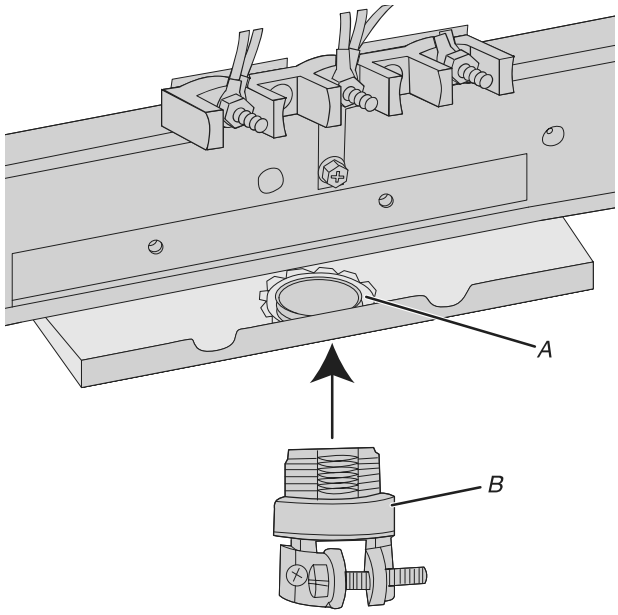
A. Serre-câbles – homologation UL

- Serrer la vis du serre-câbles autour du cordon d'alimentation.



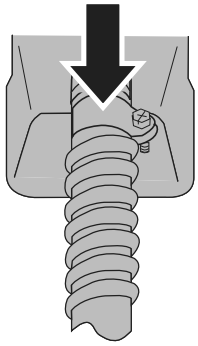
Style 2 : Serre-câbles pour raccordement direct

- Retirer l'opercule défonçable si nécessaire pour le raccordement du conduit flexible.
- Assembler un connecteur de conduit homologué UL dans l'ouverture.



A. Écrou de retenue amovible
B. Conduit

- Serrer la vis du serre-câbles autour du conduit flexible.

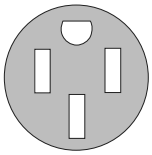
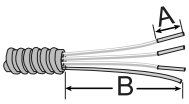
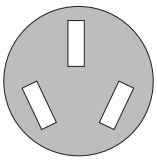
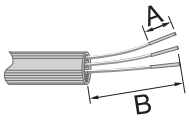


5. Terminer l'installation selon les instructions adaptées au type de raccordement électrique :

4 conducteurs (recommandé)

3 conducteurs (si un circuit à 4 conducteurs n'est pas disponible)

Options de raccordement électrique

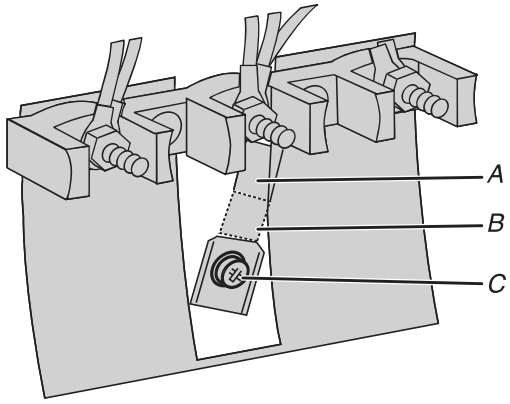
Si le domicile comporte :	Et la connexion est effectuée à :	Voir la Section :
Prise murale à 4 fils (type NEMA 14-50R) 	Cordon d'alimentation homologué UL, 250 V minimum, 40 A pour cuisinière	Connexion à 4 conducteurs : Cordon d'alimentation
Direct – 4 fils  *A. 3/8 po (1 cm)* *B. 5 po (12 cm)*	Un boîtier de disjoncteurs ou un sectionneur à fusible	Connexion à 4 conducteurs : Raccordement par câblage direct
Prise murale à 3 fils (type NEMA 10-50R) 	Cordon d'alimentation homologué UL, 250 V minimum, 40 A pour cuisinière	Connexion à 3 conducteurs : Cordon d'alimentation
Direct – 3 fils  *A. 3/8 po (1 cm)* *B. 3 po (7,6 cm)*	Un boîtier de disjoncteurs ou un sectionneur à fusible	Connexion à 3 conducteurs : Raccordement par câblage direct

Connexion à 4 Conducteurs : Cordon d'Alimentation

Utiliser cette méthode dans les cas suivants :

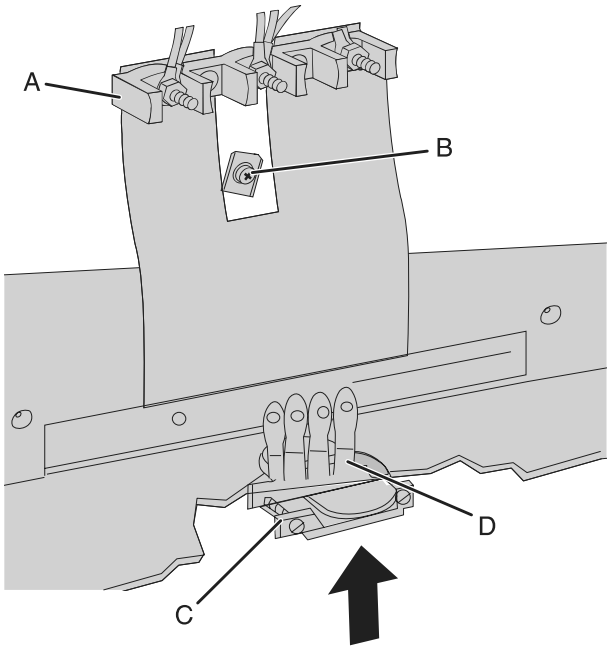
- Nouvelles installations avec circuit de dérivation (1996 NEC)
- Résidences mobiles
- Véhicules récréatifs
- Pour les endroits où il est illégal selon le code local d'effectuer la mise à la terre à partir du neutre.

1. Une partie de la barrette métallique de terre doit être coupée et retirée.



A. Barrette de liaison à la terre métallique
B. Jeter
C. Vis de liaison à la terre

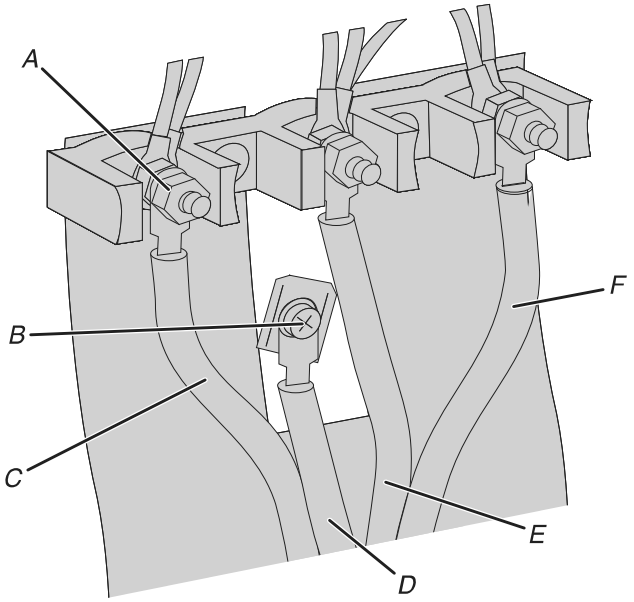
2. À l'aide d'un tournevis cruciforme, retirer la vis de liaison à la terre à l'arrière de la cuisinière. Conserver la vis de liaison à la terre et l'extrémité de la liaison à la terre sous la vis.
3. Passer le cordon d'alimentation par le serre-câbles de la plaque pour cordon/conduit en bas de la cuisinière. Laisser suffisamment de jeu pour raccorder facilement le câblage au boîtier de raccordement.



A. Bornier
B. Vis de liaison à la terre
C. Serre-câbles – homologation UL
D. Câblage du cordon d'alimentation

4. À l'aide d'un tournevis cruciforme, connecter le fil de terre vert du cordon d'alimentation à la cuisinière en serrant la vis de liaison à la terre. Le fil de mise à la terre doit être raccordé en premier.

5. À l'aide d'un tourne-écrou de 3/8 po (9,5 mm), connecter le conducteur neutre (blanc) au plot central du bornier au moyen d'un des écrous hexagonaux no 10-32.



A. Écrou 10-32 à tête hexagonale
B. Vis de liaison à la terre
C. Ligne 2 (rouge)
D. Conducteur vert (liaison à la terre)
E. Conducteur neutre (centre)
F. Ligne 1 (noir)

6. Connecter les conducteurs de la ligne 2 (rouge) et de la ligne 1 (noir) aux bornes externes du bornier avec des écrous hexagonaux no 10-32.
7. À l'aide d'une clé dynamométrique, serrer les écrous hexagonaux au couple recommandé de 20 lb/po (2,3 N·m).

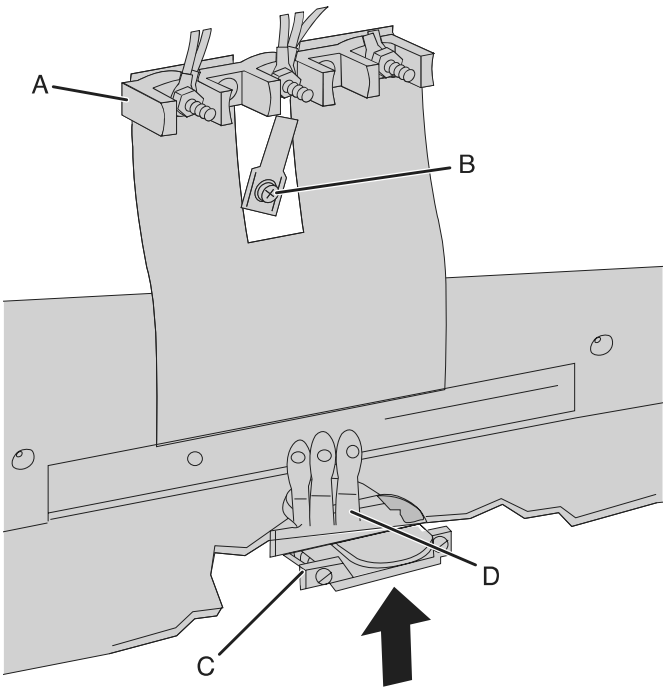
   REMARQUE : Pour remplacer un cordon d'alimentation, n'utiliser qu'un cordon pour cuisinière classé pour une tension minimum de 250 V à 40 A ou 50 A qui spécifie une utilisation avec une ouverture d'un diamètre nominal de 1 $^{3}/_{8}$ po (3,5 cm) pour le raccordement et qui possède des cosses.
8. Serrer les vis de serre-câbles.

   IMPORTANT : Vérifier le serrage des écrous hexagonaux. S'assurer que tous les faisceaux sont serrés à la borne et qu'ils ne sont pas lâches.
9. Réinstaller le couvercle du bornier.

Connexion à 3 Conducteurs : Cordon d'Alimentation

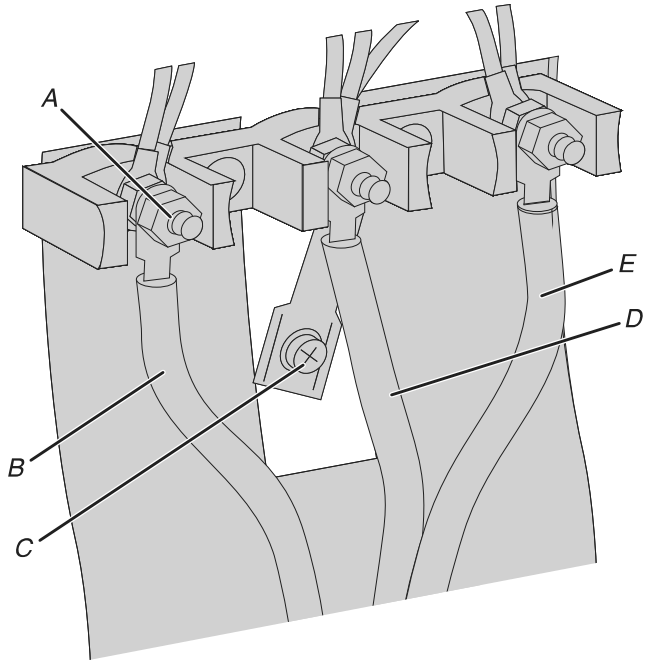
Utiliser cette méthode uniquement si les codes locaux autorisent la connexion du conducteur de mise à la terre du châssis au conducteur du neutre du cordon d'alimentation électrique.

1. Passer le cordon d'alimentation par le serre-câbles de la plaque pour cordon/conduit en bas de la cuisinière. Laisser suffisamment de jeu pour raccorder facilement le câblage au boîtier de raccordement.



A. Bornier
B. Vis de liaison à la terre
C. Serre-câbles – homologation UL
D. Câblage du cordon d'alimentation – grande ouverture

2. À l'aide d'un tourne-écrou de 3/8 po (9,5 mm), connecter le conducteur neutre (blanc) au plot central du bornier au moyen d'un des écrous hexagonaux no 10-32.



A. Écrou 10-32 à tête hexagonale
B. Ligne 2 (rouge)
C. Vis de liaison à la terre
D. Conducteur du neutre (blanc)
E. Ligne 1 (noir)

3. Connecter les conducteurs de la ligne 2 (rouge) et de la ligne 1 (noir) aux bornes externes du bornier avec des écrous hexagonaux no 10-32.
4. À l'aide d'une clé dynamométrique, serrer les écrous hexagonaux au couple recommandé de 20 lb/po (2,3 N·m).

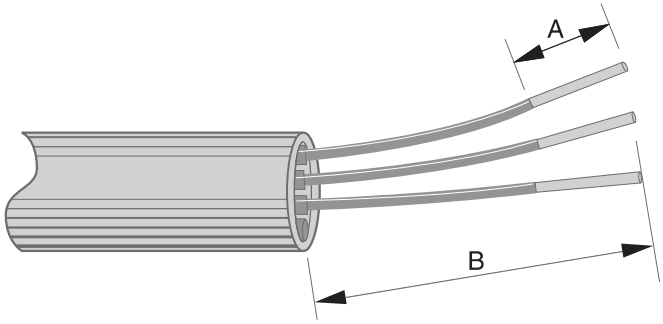
   REMARQUE : Pour remplacer un cordon d'alimentation, n'utiliser qu'un cordon pour cuisinière classé pour une tension minimum de 250 V à 40 A ou 50 A qui spécifie une utilisation avec une ouverture d'un diamètre nominal de 1 3/8 po (3,5 cm) pour le raccordement et qui possède des cosses.
5. Serrer les vis de serre-câbles.

   IMPORTANT : Vérifier le serrage des écrous hexagonaux. S'assurer que tous les faisceaux sont serrés à la borne et qu'ils ne sont pas lâches.
6. Réinstaller le couvercle du bornier.

Installation d'une Connexion Directe : Conducteur de Cuivre ou d'Aluminium

Cette cuisinière peut être raccordée directement au coupe-circuit avec fusible ou au disjoncteur. En fonction de l'alimentation électrique, réaliser le raccordement nécessaire à 3 ou 4 conducteurs.

1. Couper la gaine extérieure sur une longueur de 3 po (7,6 cm) pour exposer les conducteurs. Dénuder chaque fil de sa gaine isolante sur une longueur de 1 po (2,5 cm).



A. 1 po (2,5 cm)
B. 3 po (7,6 cm)

2. Laisser suffisamment de jeu pour raccorder facilement les conducteurs au bornier.
3. Terminer le raccordement électrique en fonction du type d'alimentation électrique.

   4 conducteurs (recommandé)

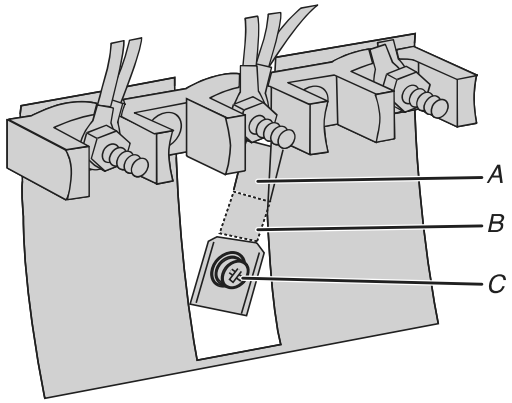
   3 conducteurs (si un circuit à 4 conducteurs n'est pas disponible)

Connexion à 4 Conducteurs : Raccordement par Câblage Direct

Utiliser cette méthode dans les cas suivants :

- Nouvelles installations avec circuit de dérivation (1996 NEC)
- Résidences mobiles
- Véhicules récréatifs
- Pour les endroits où il est illégal selon le code local d'effectuer la mise à la terre à partir du neutre.

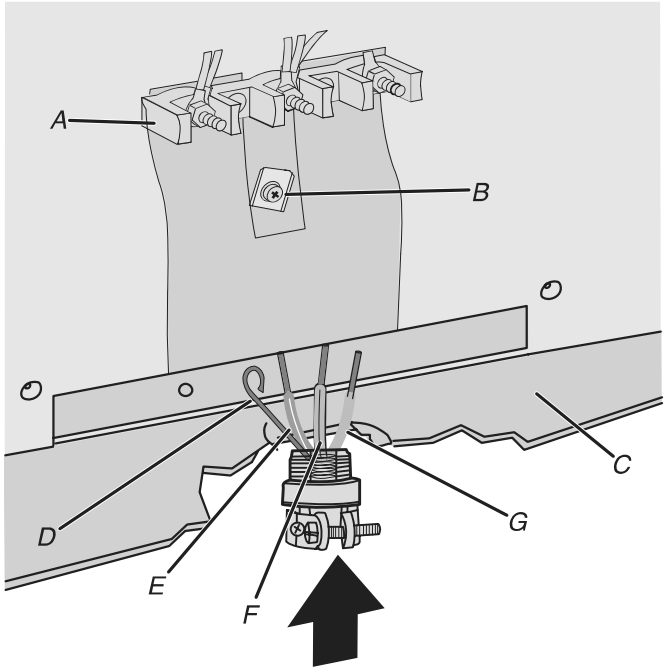
1. Une partie de la barrette métallique de terre doit être coupée et retirée.



A. Barrette de liaison à la terre métallique
B. Jeter
C. Vis de liaison à la terre

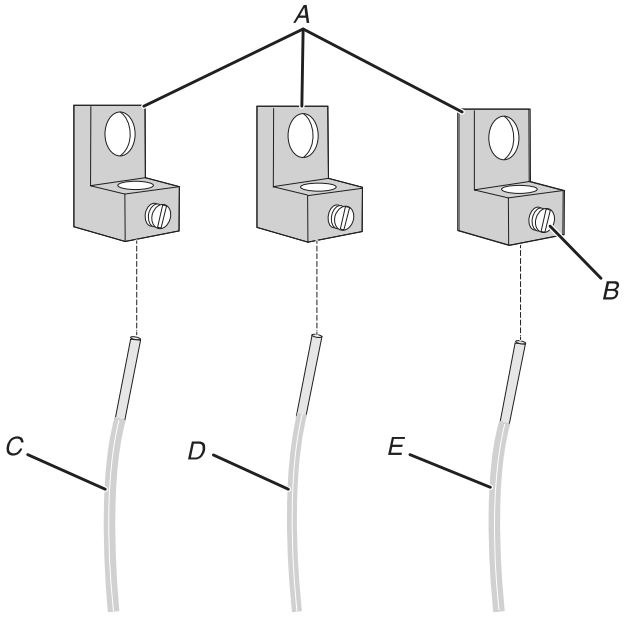
2. À l'aide d'un tournevis cruciforme, retirer la vis de liaison à la terre à l'arrière de la cuisinière. Conserver la vis de liaison à la terre et l'extrémité de la liaison à la terre sous la vis.

3. Tirer les conducteurs à travers le serre-câbles au pied de la cuisinière. Laisser suffisamment de jeu pour raccorder facilement le câblage au boîtier de raccordement.



A. *Bornier*
B. *Vis de liaison à la terre*
C. *Plaque de cordon/conduit*
D. *Fil de mise à la terre nu (vert)*
E. *Conducteur de ligne 2 (rouge)*
F. *Conducteur du neutre (blanc)*
G. *Conducteur de ligne 1 (noir)*

4. Connecter les cosses aux conducteurs des lignes 1 (noir), neutre (blanc) et 2 (rouge). Desserrer (ne pas enlever) la vis d'ajustement sur le devant de la cosse et insérer l'extrémité du conducteur nu jusqu'au fond des cosses. Serrer au couple de façon sécuritaire la vis de serrage comme indiqué dans le Tableau de Spécifications de Couple pour Fil Dénudé suivant.



A. *Cosse*
B. *Vis de serrage*
C. *Conducteur de ligne 2 (rouge)*
D. *Conducteur du neutre (blanc)*
E. *Conducteur de ligne 1 (noir)*

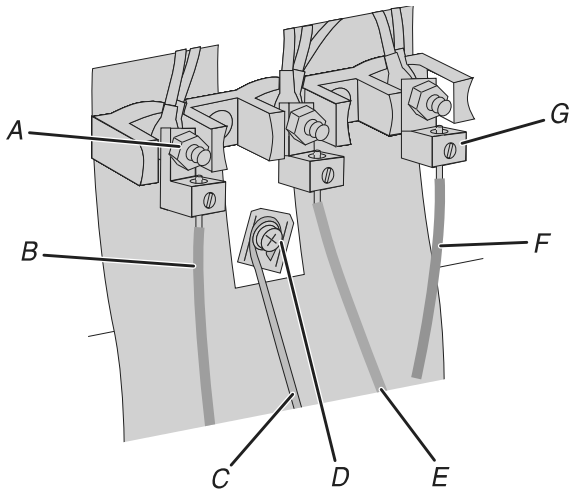
Spécifications de Couple pour les Fils Nus

Serrage des cosses au bornier : 20 lb/po (2,3 N·m)

Calibre AWG	Couple
Conducteur de cuivre de calibre 8	25 lb/po (2,8 N·m)
Conducteur d'aluminium de calibre 6	35 lb/po (4 N·m)

5. Utiliser un tournevis cruciforme ou à tête hexagonale pour connecter le fil de mise à la terre nu (vert) à la cuisinière avec la vis de liaison à la terre et à la section de liaison à la terre. Le fil de mise à la terre doit être raccordé en premier et ne doit être en contact avec aucune autre borne.

6. À l'aide d'un tourne-écrou de 3/8 po (9,5 mm), connecter le conducteur neutre (blanc) au plot central du bornier au moyen d'un des écrous hexagonaux no 10- 32.



A. Écrou 10-32 à tête hexagonale
B. Ligne 2 (rouge)
C. Fil de mise à la terre nu (vert)
D. Vis de liaison à la terre
E. Conducteur du neutre (blanc)
F. Ligne 1 (noir)
G. Cosse

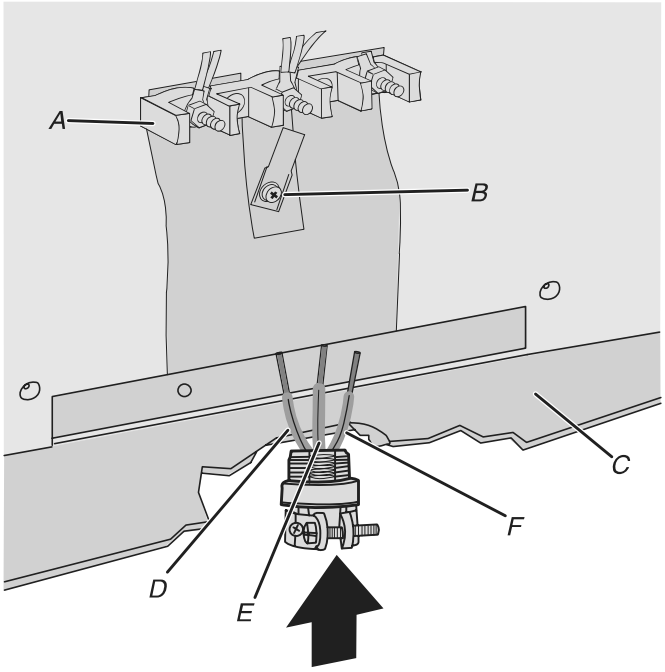
7. Connecter les conducteurs de la ligne 2 (rouge) et de la ligne 1 (noir) aux bornes externes du bornier avec des écrous hexagonaux no 10-32.
8. À l'aide d'une clé dynamométrique, serrer les écrous hexagonaux au couple recommandé de 20 lb/po (2,3 N·m).
9. Bien serrer les écrous hexagonaux.

   IMPORTANT : Vérifier le serrage des écrous hexagonaux. S'assurer que tous les faisceaux sont serrés à la borne et qu'ils ne sont pas lâches.
10. Réinstaller le couvercle du bornier.

Connexion à 3 Conducteurs : Raccordement par Câblage Direct

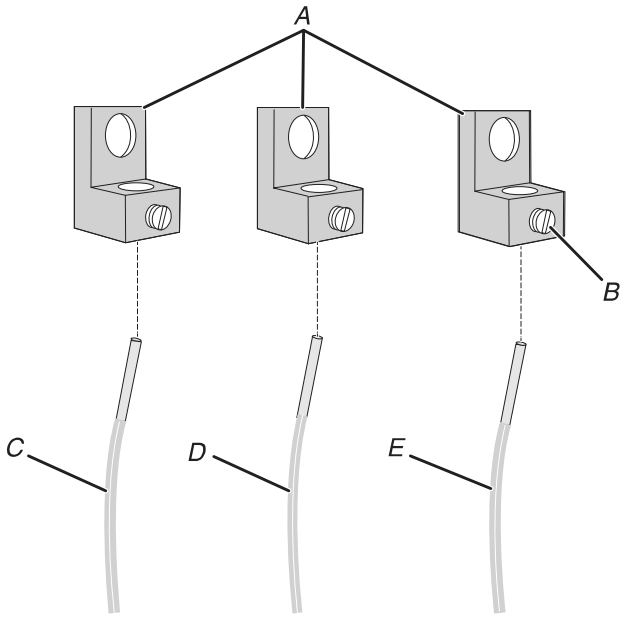
Utiliser cette méthode uniquement si les codes locaux autorisent la connexion du conducteur de mise à la terre au conducteur du neutre de l'alimentation.

1. Tirer le câblage à travers le conduit sur la plaque de cordon/conduit en bas de la cuisinière. Laisser suffisamment de jeu pour raccorder facilement le câblage au boîtier de raccordement.



A. Bornier
B. Vis de liaison à la terre
C. Plaque de cordon/conduit
D. Conducteur de ligne 2 (rouge)
E. Fil de mise à la terre nu (vert)
F. Conducteur de ligne 1 (noir)

2. Fixer les cosses aux conducteurs de la ligne 2 (rouge), de mise à la terre nu (vert) et de la ligne 1 (noir). Desserrer (ne pas enlever) la vis d'ajustement sur le devant de la cosse et insérer l'extrémité du conducteur nu jusqu'au fond des cosses. Serrer au couple de façon sécuritaire la vis de serrage comme indiqué dans le Tableau de Spécifications de Couple pour Fil Dénudé suivant.



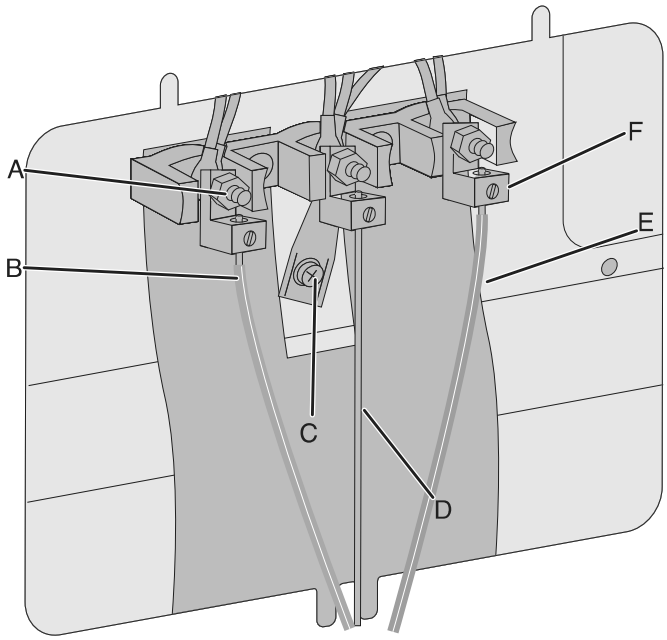
A. Cosse
B. Vis de serrage
C. Conducteur de ligne 2 (rouge)
D. Fil de mise à la terre nu (vert)
E. Conducteur de ligne 1 (noir)

Spécifications de Couple pour les Fils Nus

Serrage des cosses au bornier : 20 lb/po (2,3 N·m)

Calibre AWG	Couple
Conducteur de cuivre de calibre 8	25 lb/po (2,8 N·m)
Conducteur d'aluminium de calibre 6	35 lb/po (4 N·m)

3. À l'aide d'un tourne-écrou de 3/8 po (9,5 mm), connecter le conducteur neutre nu (vert) au plot central du bornier au moyen d'un des écrous hexagonaux no 10- 32.



A. Écrou 10-32 à tête hexagonale
B. Ligne 2 (rouge)
C. Vis de liaison à la terre
D. Fil de mise à la terre nu (vert)
E. Ligne 1 (noir)
F. Cosse

4. Connecter les conducteurs de la ligne 2 (rouge) et de la ligne 1 (noir) aux bornes externes du bornier avec des écrous hexagonaux no 10-32.
5. À l'aide d'une clé dynamométrique, serrer les écrous hexagonaux au couple recommandé de 20 lb/po (2,3 N·m).
6. Bien serrer les écrous hexagonaux.

   IMPORTANT : Vérifier le serrage des écrous hexagonaux. S'assurer que tous les faisceaux sont serrés à la borne et qu'ils ne sont pas lâches.
7. Réinstaller le couvercle du bornier.

Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée

Sur les cuisinières avec tiroir de remisage :

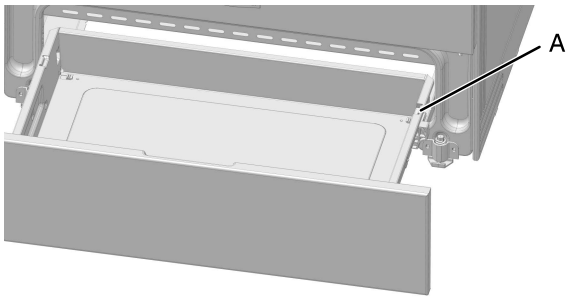
1. Retirer le tiroir de remisage. Voir la section « Tiroir de remisage ».
2. Au moyen d'une torche électrique, inspecter le dessous de la cuisinière.
3. Vérifier visuellement que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Tiroir de rangement (sur certains modèles)

Le tiroir de rangement peut être enlevé. Avant de l'enlever, s'assurer que le tiroir est froid et vide.

Retrait :

1. Tirer le tiroir de rangement en ligne droite vers l'arrière jusqu'à la butée du tiroir.

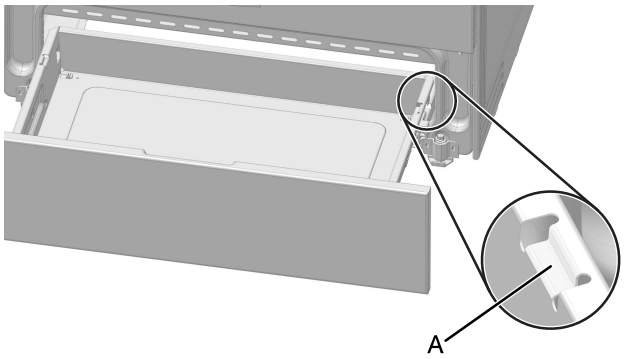


A. Encoche de la butée du tiroir

2. Soulever l'avant du tiroir et retirer ce dernier.

Remplacer :

1. Soulever l'avant du tiroir et placer l'arrière du tiroir dans la cuisinière de façon à ce que l'encoche de butée du tiroir se trouve derrière la glissière du tiroir.
2. Abaisser le tiroir de façon à ce que le bord de la glissière s'insère dans l'encoche de la glissière de tiroir.
3. Enfoncer lentement le tiroir dans la cuisinière.



A. Engager la glissière du tiroir.

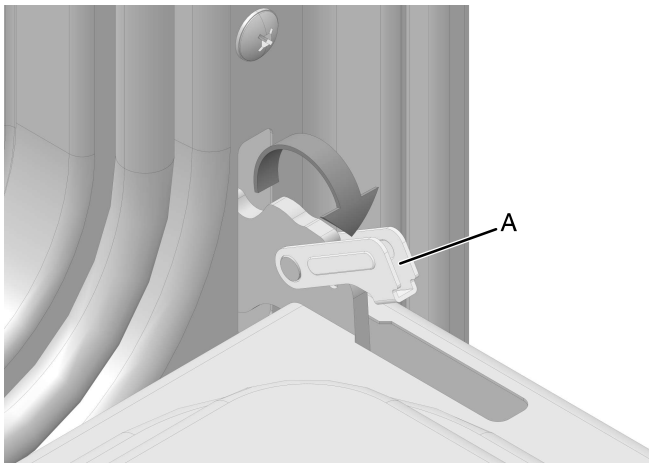
REMARQUE : Lorsque le tiroir est correctement installé, les glissières de la base s'engagent dans les glissières arrière du fond du tiroir et le tiroir lui-même ne s'incline pas lorsqu'on place des objets à l'intérieur.

Porte du four

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est éteint et froid. Ensuite, suivre les instructions ci-dessous. La porte du four est lourde.

Retrait :

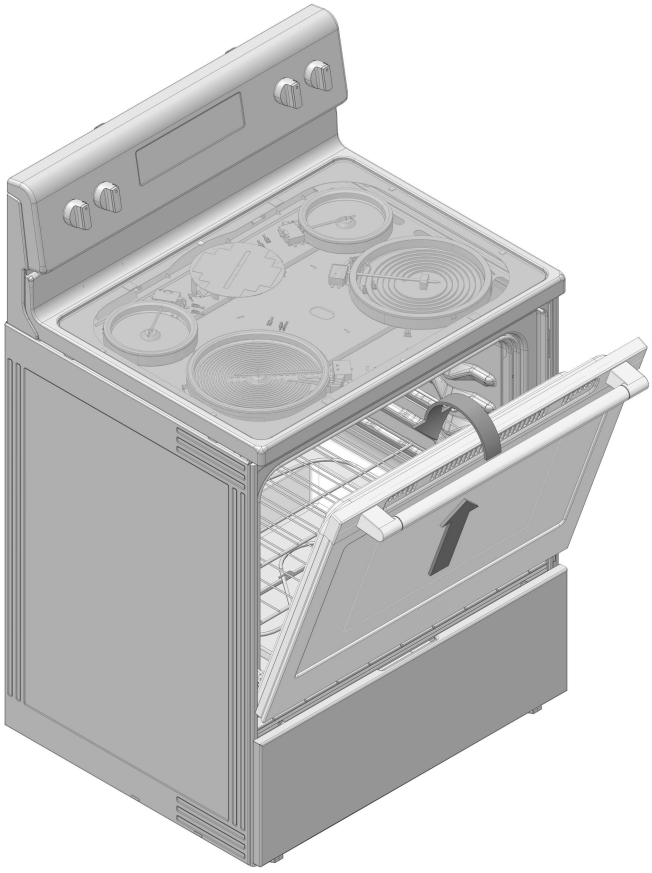
1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Pincer le loquet de charnière entre les deux doigts et le tirer vers l'avant. Répéter cette opération pour l'autre côté de la porte du four.

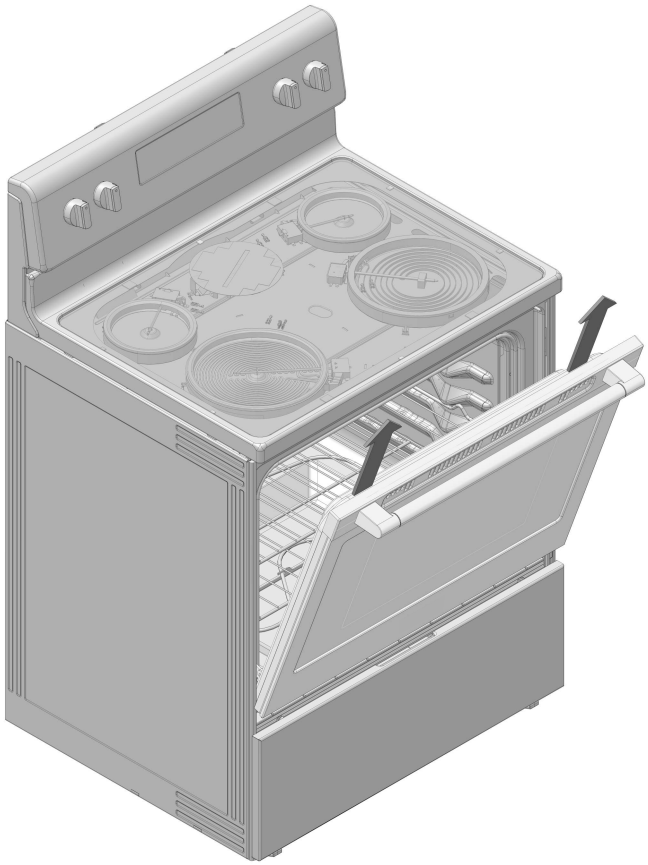


A. Loquet de charnière

3. Fermer la porte du four aussi loin que possible.

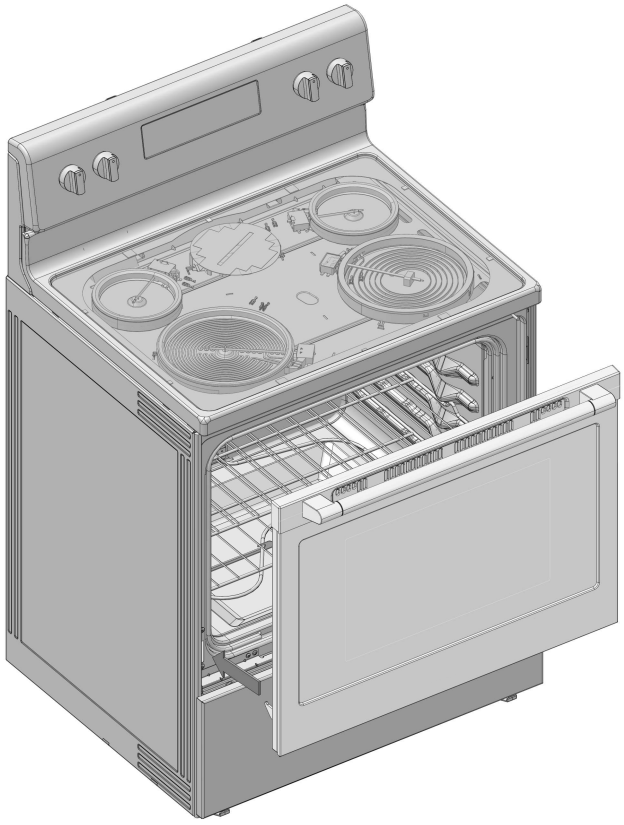
4. Soulever la porte du four en la retenant de chaque côté.
   Continuer de maintenir la porte du four fermée et la dégager du châssis de la porte du four.





Remplacer :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.



2. Ouvrir la porte du four.
   On devrait entendre un « déclic » lors de la mise en place de la porte.
3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme facilement. Si ce n'est pas le cas, répéter la procédure pour enlever et reposer la porte.

Achever l'installation

1. Vérifier que toutes les pièces sont maintenant installées. S'il reste une pièce, passer en revue les différentes étapes pour découvrir laquelle aurait été oubliée.
2. Vérifier la présence de tous les outils.
3. Éliminer/recycler tous les matériaux d'emballage.
4. Vérifier que la cuisinière est d'aplomb. Voir la section « Réglage de l'aplomb de la cuisinière ».
5. Utiliser une solution d'eau tiède et de nettoyant ménager doux pour éliminer tout résidu de cire laissé par les matériaux d'emballage. Sécher soigneusement avec un chiffon doux. Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Entretien et réparation de la cuisinière ».
6. Lire le Guide de démarrage rapide et le Guide de commande en ligne.
7. Brancher le cordon électrique dans la prise de courant appropriée. Mettre l'appareil sous tension.

8. Mettre en marche les brûleurs de surface et le four. Consulter le Guide de démarrage rapide et le Guide de commande pour obtenir des instructions précises sur le fonctionnement de la cuisinière.

   Si la cuisinière ne fonctionne pas, contrôler ce qui suit :

   - Le fusible domestique est intact et bien visé ou le disjoncteur n'est pas ouvert.
   - La cuisinière est branchée sur une prise reliée à la terre.
   - La prise de courant est correctement alimentée.

     IMPORTANT : Si le tableau de commande de la cuisinière affiche le code d'erreur « F9 » ou « F9, E0 », cela peut signifier que le câblage de la prise électrique est défectueux. Déconnecter la source de courant électrique et contacter un électricien qualifié pour qu'il contrôle le circuit d'alimentation électrique.
   - Consulter la section « Dépannage » en ligne.

   Après 5 minutes de fonctionnement de la cuisinière, vérifier la chaleur. Si la cuisinière est froide, l'éteindre et contacter un électricien qualifié.

Déplacement de la cuisinière

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.

Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

Lorsqu'on déplace la cuisinière, la faire glisser sur une planche de carton ou en matériau dur pour éviter d'endommager le revêtement du sol.

Si le déplacement de la cuisinière est nécessaire pour le nettoyage ou l'entretien :

Cuisinières alimentées par cordon d'alimentation :

1. Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
2. Débrancher le cordon d'alimentation électrique.
3. Effectuer le nettoyage ou l'entretien.
4. Brancher le cordon d'alimentation électrique.
5. Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée. Voir la section « Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée ».
6. Vérifier que la cuisinière est d'aplomb.

Pour les cuisinières avec câblage direct :

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique

Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.

Replacer pièces et panneaux avant de faire la mise en marche.

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

1. Débrancher l'alimentation.
2. Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
3. Effectuer le nettoyage ou l'entretien.
4. Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée. Voir la section « Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée ».
5. Vérifier que la cuisinière est d'aplomb.
6. Rebrancher l'alimentation.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

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.

Utiliser votre four

Step 1. Sélectionner la fonction du four.

Step 2. Régler la température.

Step 3. Appuyer sur Start (mise en marche).

Step 4. Placer les aliments dans le four une fois la température réglée atteinte. Fermer la porte du four.

Step 5. (Optionnel) Saisir la durée de cuisson.

Step 6. Le bouton Cancel (annuler) peut être utilisé pour annuler la fonction pendant ou une fois la durée de cuisson terminée.

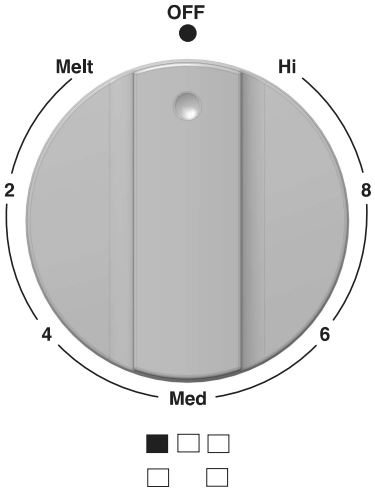
REMARQUE : Pour obtenir des instructions plus détaillées sur des fonctions précises, consulter le Guide des commandes en ligne.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

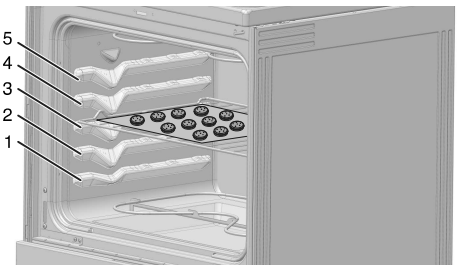


Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre Hi (élevée) et Lo (bas) ou Melt (faire fondre). Pousser et tourner le bouton au réglage.

NE PAS OUBLIER : Lors de l'utilisation de la cuisinière (sur certains modèles) ou durant le Programme d'autonettoyage, toute la surface de cuisson peut devenir chaude.

POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.



Grilles

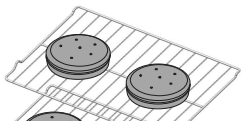
- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant, puis la tirer pour la sortir du four. Utiliser l'illustration suivante comme guide.

CUISSON AU FOUR DE BISCUITS ET DE GÂTEAUX À ÉTAGES SUR 2 GRILLES

Cuisson au four de gâteaux à étages

Pour une cuisson optimale de gâteaux sur



PAPIER D'ALUMINIUM

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents le fond avec du papier d'aluminium ou un revêtement q

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.

IMPORTANT : Ne pas laisser le papier d'aluminium et l avec les éléments chauffants.

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. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

OVEN LIGHT

La lampe du four est une ampoule à halogène de 40 V que le four et la table de cuisson sont froids et que les position Off (arrêt).

Remplacer :

1. Débrancher l'alimentation.
2. Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arri l'enlever.
3. Retirer l'ampoule.
4. Remplacer l'ampoule en la manipulant avec un m coton. Pour éviter les dommages ou la réduction d neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts n
5. Replacer le bulbe en tournant dans le sens horair
6. Rebrancher l'alimentation.

IMPORTANT : Ne pas utiliser d'ampoule d'une puissa

MODE SABBATH (MODE SABBAT) :

Le Sabbath Mode (Mode Sabbat) permet au four de co de cuisson au four jusqu'à ce qu'on le désactive.

Pour obtenir de l'aide concernant l'utilisation de ce proc munis du Sabbath Mode (Mode Sabbat), consulter le **w** utilisant les informations suivantes.

Information de commande en ligne

Pour obtenir des instructions détaillées pour l'installatio des conseils de transport, consulter le manuel de l'utilis

Pour obtenir des informations sur l'un des points suivan garantie, dimensions détaillées du produit ou instructio d'installation, visiter le **https://www.maytag.com/own https://www.maytag.ca/owners**. Cette vérification pe intervention de dépannage.

Cependant, si vous avez besoin d'aide supplémentaire selon la région appropriée.

États-Unis :
1 800 344-1274

Maytag Brand Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022–2692

Canada
1 800 8

Maytag
Custom
200–67
Mississ

GUIDE DES COMMANDES

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

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

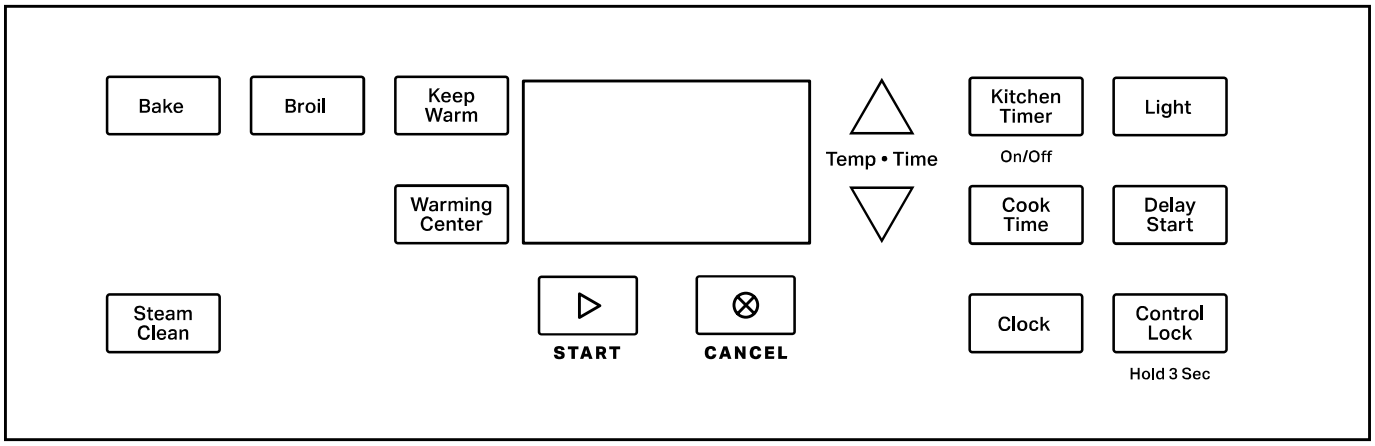
Le présent manuel couvre plusieurs modèles. Ce modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire aux questions de notre site Web sur **www.maytag.com** pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section du service à la clientèle au **www.maytag.ca**.

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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



TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
Clock (horloge)	**Horloge**	Cette horloge peut utiliser un programme de 12 heures. **1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer sur Clock (horloge). **3.** Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp·Time (température/durée) pour régler l'heure. Appuyer sur Clock (horloge) pour passer aux minutes. Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp·Time (température/durée) pour régler les minutes. **4.** Appuyer sur clock (horloge) ou sur la touche START (MISE NE MARCHE).
Light (lampe)	**Lampe de la cavité du four**	Appuyer sur la touche Light (lampe) pour allumer ou éteindre la lampe.
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. **1.** Appuyer sur Kitchen Timer On/Off (marche/arrêt de la minuterie de cuisine). **2.** Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp·Time (température/durée) pour régler la durée. **3.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer de nouveau sur Kitchen Timer On/Off (marche/arrêt de la minuterie de cuisine) pour annuler la minuterie. Ne pas appuyer sur la touche CANCEL (annulation), sinon le four s'éteindra.
START (MISE EN MARCHE) ▷	**Démarrage de la cuisson**	La touche START (MISE EN MARCHE) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si on n'appuie pas sur la touche START (MISE EN MARCHE) dans les 10 secondes, un signal sonore se fait entendre et la touche START (MISE EN MARCHE) clignote jusqu'à ce qu'on appuie sur celle-ci ou qu'on l'annule. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur START (MISE EN MARCHE) dans les 30 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
CANCEL (ANNULATION)	**Fonction de la cuisinière**	La touche CANCEL (ANNULATION) désactive toutes les fonctions à l'exception de la minuterie et du verrouillage des commandes du four.
Temp·Time (Temp·durée)	**Réglage de la durée et de la température de cuisson**	Les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp·Time (température/durée) servent à régler la durée et la température.
Bake (cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	**1.** Appuyer sur Bake (cuisson au four). **2.** Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp·Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. **3.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). **4.** Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). **5.** Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) une fois l'opération terminée.
FROZEN BAKE (CUISSON D'ALIMENTS SURGELÉS)	**Plats préparés surgelés**	**1.** Placer le plat sur une grille plate du four à la position 3 ou 4. Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ». **REMARQUE :** Cuire un seul plat surgelé à la fois lorsque la technologie Frozen Bake™ est utilisée. **2.** Appuyer sur FROZEN BAKE LASAGNA ou PIZZA (cuisson de lasagnes ou pizza surgelées). **3.** Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp·Time (température/durée) pour régler la température selon les indications de l'emballage. **4.** Appuyer sur Cook Time (durée de cuisson). **5.** Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp·Time (température/durée) pour régler la durée maximum de temps selon les indications de l'emballage. **6.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). La cuisinière calcule la durée de cuisson optimale en fonction de la température actuelle du four. **REMARQUE :** La durée de cuisson qui s'affiche correspond à la durée nécessaire estimée par le module de commande du four. Elle peut différer de la durée saisie. Un signal sonore retentit pour pouvoir vérifier le niveau de cuisson des aliments, avec au moins 2 minutes restant sur la minuterie. Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner une durée supplémentaire le cas échéant. **7.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE) pour lancer le calcul de la durée de cuisson. **8.** À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit pour vérifier le niveau de cuisson des aliments. Lorsque le mot « End » (fin) s'affiche et que 🕒 clignote, il est possible d'ajouter au besoin du temps. Appuyer sur les flèches vers le haut ou le bas pour régler le temps, puis sur le bouton START (MISE EN MARCHE). L'élément chauffant se ferme si aucun temps n'est ajouté. **REMARQUE :** Appuyer sur le bouton CANCEL (ANNULATION) pour mettre fin au programme de cuisson au four Frozen Bake™ (plats congelés). **9.** Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) une fois l'opération terminée.
Broil (cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Placer les ustensiles de cuisson dans le four et fermer la porte. **2.** Appuyer sur Broil (cuisson au gril). **3.** Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp·Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. **4.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). **5.** Pour changer la température, répéter l'étape 3 et appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). **6.** Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) une fois l'opération terminée.

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
Keep Warm (maintien au chaud)	**Maintien au chaud**	Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. **1.** Appuyer sur Keep Warm (maintien au chaud). **2.** Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp·Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. **3.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). **4.** Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION) une fois l'opération terminée.
Warming Center (Centre de maintien au chaud)	**Centre de maintien au chaud**	Appuyer sur Warming Center (centre de maintien au chaud) pour sélectionner l'élément de maintien au chaud sur la table de cuisson. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). Appuyer sur Warming Center (centre de maintien au chaud) pour éteindre l'élément de maintien au chaud.
Delay Start (mise en marche différée)	**Delayed start (mise en marche différée)**	La touche de mise en marche différée sert à entrer l'heure de début 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. Pour choisir Timed Cook (cuisson minutée) ou Delayed Timed cook (cuisson minutée différée), voir la section « Cook Time (durée de cuisson) ».
Cook Time (durée de cuisson)	**Cuisson minutée**	La fonction de durée de cuisson permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée ou d'éteindre le four automatiquement. Pour régler Timed Cook (cuisson minutée) ou Delayed Timed Cook (cuisson minutée différée), voir la section « Durée de cuisson ».
Steam Clean (Nettoyage à la vapeur)	**Programme de nettoyage à la vapeur**	Voir la section « Nettoyage à la vapeur » dans le guide d'utilisation pour plus d'informations et des conseils utiles sur la fonction Steam Clean (nettoyage à la vapeur). **1.** Retirer les grilles et accessoires de la cavité du four. **2.** Appuyer sur Steam Clean (nettoyage à la vapeur). **3.** Verser 12 oz (355 mL) d'eau distillée ou filtrée sur le fond du four. **4.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). Après 50 minutes, « END » apparaît sur l'afficheur a pour indiquer la fin du programme. **5.** Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage. **6.** Éliminer tout excédent d'eau avec une éponge ou un chiffon et essuyer l'intérieur du four.
Control Lock (Hold 3 Sec [verrouillage des commandes – appuyer pendant 3 s])	**Verrouillage des commandes du four**	**1.** Vérifier que le four et la table de cuisson sont éteints. **2.** Appuyer sur Control Lock (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes. **3.** Un signal sonore retentit et un verrou s'affiche. **4.** Répéter ces étapes pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.

Utilisation de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

Vitrocéramique (sur certains modèles)

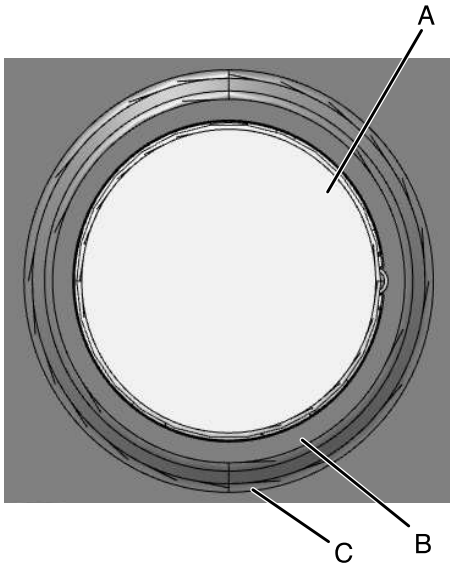
La surface de cuisson rougeoie lorsqu'un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu'un élément est allumé. Ce phénomène est normal. Il fonctionne également par intermittence et de façon aléatoire (même en position élevée) afin de protéger la table de cuisson contre des températures extrêmes.

Il est normal que la surface de vitrocéramique claire semble changer de - couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Lorsque le verre refroidit, il revient à sa couleur originale.

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

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

- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les salissures des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer les renversements avec un grattoir pendant que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et laisse un creux et des marques permanentes.
- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d'ustensile de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux des ustensiles de cuisson pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas faire cuire de maïs à éclater dans son emballage en aluminium d'origine sur la table de cuisson. Il pourrait rester des traces d'aluminium qui ne peuvent être complètement enlevées.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



A. Zone de cuisson à la surface
B. Ustensiles de cuisson/autoclave
C. Dépassement maximum de 1/2 po (1,3 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les plats de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.
- Contrôler la planéité du récipient en plaçant une règle plate en travers du fond du récipient. Lorsqu'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et l'ustensile.
- Les ustensiles de cuisson à fond légèrement cannelé ou à petites stries de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

Éléments à spirale et cuvettes de brûleur (sur certains modèles)

Pour une cuisson optimale, les éléments en spirale doivent être horizontaux. Lorsqu'elles sont propres, les cuvettes de brûleur réfléchissent la chaleur et la redirigent vers le plat. Elles permettent de contenir les renversements.

L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) l'élément en spirale. Si le fond de l'ustensile de cuisson est irrégulier ou trop grand, il peut produire une chaleur excessive et entraîner la décoloration de la cuvette de brûleur.

- Le poids d'un ustensile de cuisson ne doit pas être plus léger que 1 lb.
- La décoloration du médaillon de l'élément de bobine est attendue avec le temps.
- À partir de juin 2018, Maytag équipera ce produit de nouveaux éléments à gestion de la température suite à la mise à jour des normes dans UL858. Ces nouveaux éléments peuvent faire varier le temps de cuisson en comparaison avec les surfaces de cuisson précédentes, par ex., il faudra légèrement plus de temps pour faire bouillir une grande quantité d'eau.

Témoin de mise en marche de la table de cuisson

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

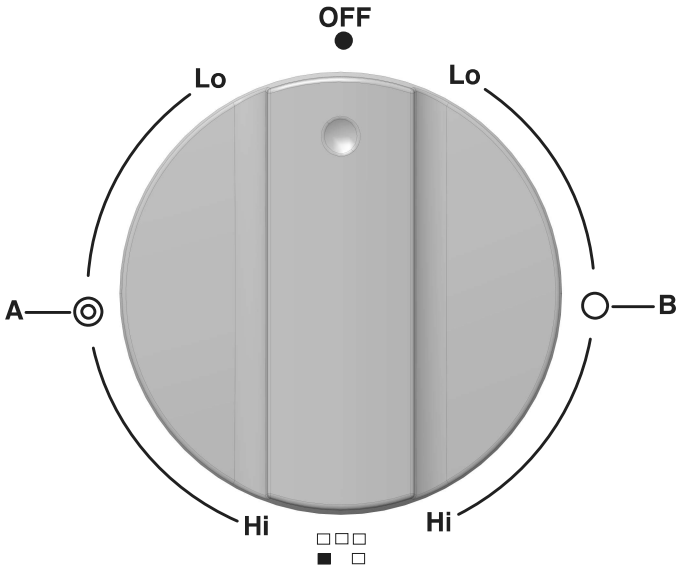
Témoin lumineux de surface chaude

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

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

Élément de cuisson à double zone(sur certains modèles)

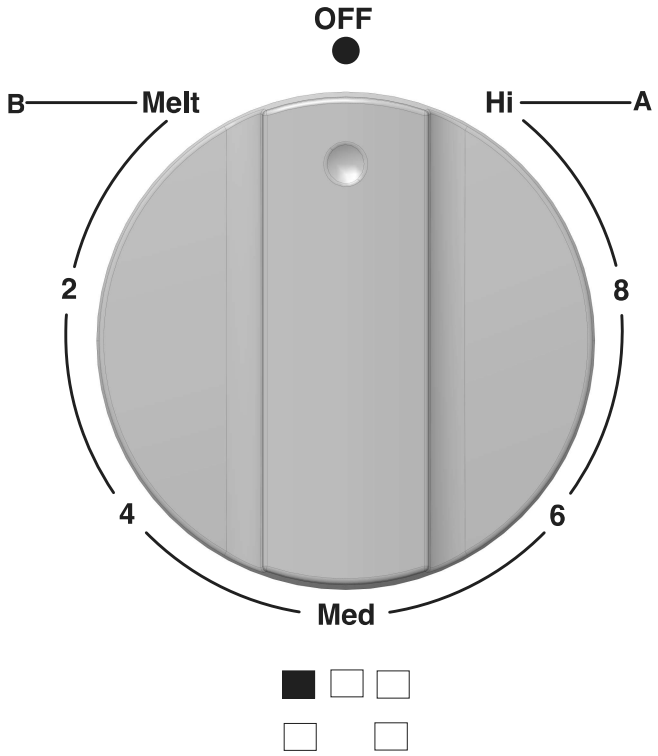
L'élément de cuisson à double zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La zone simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple et l'élément externe; elle est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande taille.



A. Double
B. Simple

Élément de cuisson Faire fondre (sur certains modèles)

L'élément Melt (faire fondre) offre plus de souplesse de cuisson grâce à une grande amplitude de réglages entre Hi (élevé) et Melt (faire fondre). L'option de chauffage HI Heat (chaleur élevée) peut être utilisée pour faire bouillir rapidement de petites quantités de liquide. Le réglage le plus faible peut être utilisé pour préparer des sauces ou conserver des aliments à basse température. Utiliser des ustensiles de cuisson de dimensions appropriées pour l'élément de cuisson Melt (faire fondre).



A. Option Hi heat (chaleur élevée)
B. Option Melt (faire fondre)

Centre de maintien au chaud (sur certains modèles)

Utiliser le centre de maintien au chaud pour garder au chaud les aliments cuits. La durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments est de une heure.

Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

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

La surface du centre de maintien au chaud ne devient pas rouge lorsque celui-ci est allumé. En revanche, le témoin de table de cuisson en marche reste allumé lorsque la zone de maintien au chaud est en cours d'utilisation.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson recommandés pour une utilisation avec le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de film alimentaire en plastique pour couvrir les aliments, car le plastique risque de fondre.
- Utiliser des maniques ou des mitaines de four pour retirer les aliments.

Utilisation :

1. Pour le mettre en marche, appuyer sur Warming Center (centre de maintien au chaud), puis sur START (MISE EN MARCHE).
2. Pour l'éteindre, appuyer sur Warming Center (centre de maintien au chaud).

Ustensiles de cuisson

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

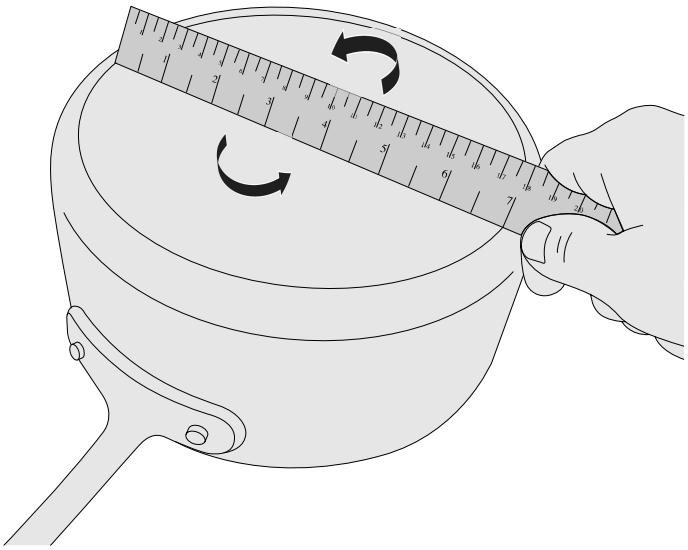
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Toutefois, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur les surfaces.

Le matériau d'un ustensile a une influence sur la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, lesquelles contribuent aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous le gril.

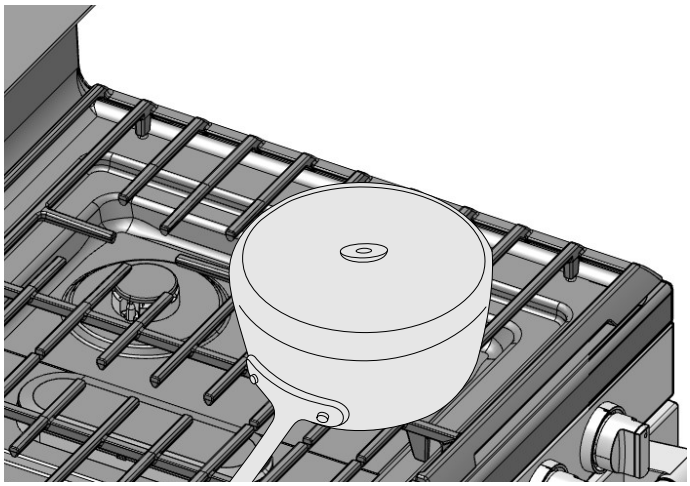
Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsqu'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et l'ustensile.



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

CARACTÉRIS-TIQUES	DES USTENSILES
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson. ■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente. ■ Des rebords anguleux ou mal poncés peuvent érafler la table de cuisson.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément. ■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson. ■ Peut laisser une tache indélébile ou adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte. ■ Les ustensiles de cuisson au four en émail vitrifié dépourvus d'une base métallique peuvent adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

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



Mise en conserve à la maison

La mise en conserve peut se faire sur une surface de cuisson lisse en verre ou sur une table de cuisson à éléments tubulaires traditionnels. Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson ou des éléments entre les quantités préparées. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. L'autoclave ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la surface de cuisson ou l'élément de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson ou deux éléments à la fois.
- Sur les modèles en vitrocéramique, utiliser seulement des boîtes de conserve à fond plat pour éviter d'endommager la table de cuisson et les éléments.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou consulter les guides publiés sur la mise en conserve domestique. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Utilisation au four

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

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

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

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

Fahrenheit et Celsius

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

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

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

Sons des touches

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

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

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

Mode de démonstration

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

Pour modifier : Appuyer sur CANCEL (annulation), sur CANCEL (annulation), sur la flèche « vers le haut » de Temp/Time (température/durée), sur Kitchen Timer On/Off (marche/arrêt de la minuterie de cuisine). Répéter l'opération pour permuter à nouveau et mettre fin au mode Démo.

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Fonctions de base

Un seul signal sonore

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

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Commande de la température du four

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

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

Réglage de la température du four :

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

Mode Sabbat (sur certains modèles)

Pour obtenir de l'aide concernant l'utilisation de ce produit, ainsi qu'une liste des modèles munis du mode Sabbath (Sabbat), consulter le **www.star-k.org**.

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

Le verrouillage des commandes du four est désactivé pendant le mode Sabbath (Sabbat). Une fois le Sabbath mode (mode Sabbat) réglé, aucun signal sonore ne retentit, l'affichage n'indique pas la température, le mode Kitchen Timer (minuterie de cuisine) est annulé (si activé) et seules les touches suivantes fonctionnent :

- Flèches « vers le haut » et « vers le bas » de Temp·Time (température/durée)
- CANCEL (ANNULATION)

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

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

Si on appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (pas en Sabbath mode [mode Sabbat]).

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

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

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

1. Appuyer sur Bake (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches fléchées vers le haut ou vers le bas de Temp·Time (température/durée).
3. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).
4. Appuyer sur Kitchen Timer (minuterie de cuisine) On/Off (marche/arrêt du refroidissement) pendant 5 secondes. « SAb » clignote sur l'affichage.
5. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE) tandis que « SAb » clignote pour permettre d'entrer en Sabbath mode (mode Sabbat), sans quoi le programme tout entier est annulé. « SAb » cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au Sabbath mode (mode Sabbat) et respecte les modalités du Sabbath mode (mode Sabbat).

   Si on appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (pas en Sabbath mode [mode Sabbat]).

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

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

1. Appuyer sur Bake (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches fléchées vers le haut ou vers le bas de Temp·Time (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur Cook Time (durée de cuisson). Le témoin lumineux de Cook Time (durée de cuisson) du four s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp·Time (température/durée) pour entrer une durée de cuisson.
5. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).
6. Appuyer sur Kitchen Timer On/Off (marche/arrêt de la minuterie de cuisine) pendant 5 secondes. « SAb » clignote sur l'affichage.
7. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE) tandis que « SAb » clignote pour permettre d'entrer en Sabbath mode (mode Sabbat), sans quoi le programme tout entier est annulé. « SAb » cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au Sabbath mode (mode Sabbat) et respecte les modalités du Sabbath mode (mode Sabbat). Les témoins lumineux de Bake (cuisson au four), On (marche) et Cook Time (durée de cuisson) s'affichent.

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

   Si on appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (pas en mode Sabbath [Sabbat]).

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

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

1. Appuyer sur Bake (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches fléchées « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp·Time (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur Cook Time (durée de cuisson). Le témoin lumineux de Cook Time (durée de cuisson) du four s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp·Time (température/durée) pour entrer une durée de cuisson.
5. Appuyer sur Delay Start (mise en marche différée). Le témoin Delay (différé) s'allume.
6. Appuyer sur la touche fléchée « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (température/durée) pour entrer l'heure de départ.
7. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).

8. Appuyer sur Kitchen Timer On/Off (marche/arrêt de la minuterie de cuisine) pendant 5 secondes. « SAb » clignote sur l'affichage.
9. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) tandis que « SAb » clignote pour permettre d'entrer en mode Sabbath (Sabbat), sans quoi le programme tout entier est annulé. « SAb » cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbath (Sabbat) et respecte les modalités du mode Sabbath (Sabbat). Le témoin lumineux Delay (différé) s'affiche.

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

   Si on appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (pas en Sabbath mode [mode Sabbat]).

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

Maintien au chaud

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

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

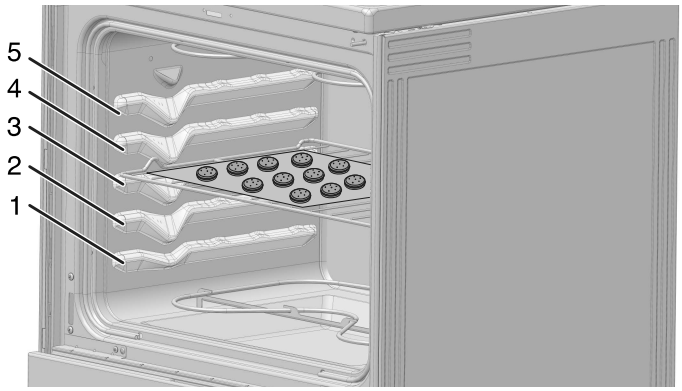
Utilisation :

1. Appuyer sur Keep Warm (maintien au chaud).
2. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp·Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte.
3. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).
4. Placer les aliments dans le four.
5. Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION) une fois l'opération terminée.

REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp·Time (température/durée) jusqu'à obtenir la température souhaitée, puis en appuyant sur la touche START (MISE EN MARCHE).

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant, puis la tirer pour la sortir du four. Utiliser l'illustration et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles.



Position de grille	Type d'aliment
5	Cuire au gril/griller les viandes, les hamburgers, les steaks ou le pain.
4	Faire griller les coupes de viande plus épaisses, la volaille et le poisson.
3 ou 4	Plats préparés surgelés, la plupart des aliments cuits au four et les mets en sauce.
1 ou 2	Gros rôtis/volailles

Cuisson sur plusieurs grilles
Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 4 ou 2 et 5.

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

Cuisson au four et rôtissage

Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four (Bake), le four commence par un préchauffage une fois que la touche START (mise en marche) est enfoncée. Le four atteint 350 °F (177 °C) en 12 à 15 minutesenviron 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.

Température du four

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

Système de gestion de la température

Le système de gestion de la température contrôle électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril ou les brûleurs s'allument et s'éteignent en alternance. 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 gril

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 2 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

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

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Utiliser les grilles 4 ou 5 pour la cuisson au gril. Consulter la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson » pour plus d'informations.

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

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

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

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

Durée de cuisson) (sur certains modèles)

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur Bake (cuisson au four). Le témoin de cuisson au four s'allume.
2. Appuyer sur les touches fléchées « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp·Time (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur Cook Time (durée de cuisson). Le témoin lumineux de Cook Time (durée de cuisson) du four s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp·Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour effacer l'affichage.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

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

1. Appuyer sur Bake (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches fléchées « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp·Time (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur Cook Time (durée de cuisson). Le témoin lumineux de Cook Time (durée de cuisson) du four s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp·Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur Delay Start (mise en marche différée). Le témoin lumineux de la mise en marche différée du four s'allume.
6. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp·Time (température/durée) pour entrer l'heure de mise en marche.
7. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Il est possible de modifier les réglages de température et de durée de cuisson à tout moment après avoir mis en marche le four en répétant les étapes 2 à 4 et en appuyant sur Start (mise en marche). Pour modifier la durée différée, annuler les fonctions et répéter les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.
8. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour effacer l'affichage.

MANUAL DEL PROPIETARIO

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

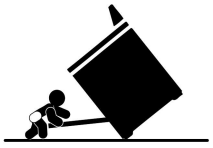
Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠PELIGRO — **Usted puede morir o sufrir una lesión grave si no sigue de inmediato las instrucciones.**

⚠ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

La estufa no se volteará durante el uso normal. Sin embargo, la estufa se puede voltear si aplica mucha fuerza o peso sobre la puerta abierta sin tener el soporte antivuelco sujeto al piso adecuadamente.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

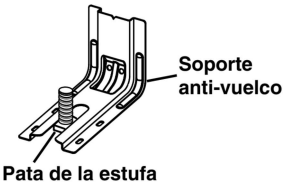
Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Para verificar que el soporte anti-vuelco esté instalado y asegurado:

- **Deslice la estufa hacia adelante.**
- **Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien sujeto al piso o a la pared.**
- **Deslice la estufa de modo tal que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.**
- **Consulte las instrucciones de instalación para ver más detalles.**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales al usar el electrodoméstico, siga precauciones básicas, entre ellas las siguientes:

- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, LA MISMA DEBE ASEGURARSE CON LA INSTALACIÓN ADECUADA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN INSTALADOS ADECUADAMENTE, DESLICE LA ESTUFA HACIA ADELANTE, REVISE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO AL PISO O A LA PARED Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MODO QUE LA PATA TRASERA QUEDE DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde artículos en las superficies de cocción. Nunca deje nada en la superficie cuando no esté atendida y no esté en uso. Nunca coloque artículos inflamables o de plástico en o cerca de la superficie.
- **PRECAUCIÓN:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que estén encima de un electrodoméstico o en el soporte de un electrodoméstico; al trepar los niños encima del electrodoméstico para alcanzar algún objeto, podrían sufrir una lesión grave.
- Instalación correcta: El electrodoméstico, cuando se instale, deberá ser conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en la ausencia de códigos locales, con el Código nacional eléctrico *(National Electrical Code), ANSI/NFPA 70* o el Código canadiense de electricidad *(Canadian Electrical Code), CSA C22.1-02.* En Canadá, el electrodoméstico se debe conectar a tierra de acuerdo con el Código Canadiense de Electricidad. Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra del electrodoméstico sean efectuadas adecuadamente por un técnico calificado.
- Nunca use el electrodoméstico como calefacción del cuarto.
- No deje a los niños solos: no se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde el electrodoméstico esté en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten ni se paren en parte alguna del electrodoméstico.
- Use ropa apropiada: nunca debe ponerse ropa holgada o que quede colgando mientras esté usando el electrodoméstico.
- Servicio del usuario: no repare ni reemplace pieza alguna del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.
- Almacenaje en o sobre el electrodoméstico: los materiales inflamables no deben almacenarse en el horno o cerca de las unidades exteriores.
- Este electrodoméstico no ha sido diseñado para almacenar objetos.
- No use agua en incendios provocados por grasa: el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- No use piezas de repuesto que no hayan sido recomendadas por el fabricante (por ejemplo, piezas hechas en casa con una impresora 3D).
- Use solo agarradores que estén secos: los agarradores húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otros paños voluminosos.
- NO TOQUE LAS UNIDADES EXTERIORES NI ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES: las unidades exteriores podrían estar calientes, incluso si su color es oscuro. Las áreas cercanas a las unidades exteriores se pueden calentar lo suficiente para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las unidades exteriores ni las áreas cercanas a las unidades hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre esas áreas están los elementos de bobina, la superficie de cocción y las superficies que están frente a la superficie de cocción.
- Use cacerolas de tamaño apropiado: este electrodoméstico está equipado con una o más unidades exteriores de tamaño distinto. Seleccione utensilios que tengan una base lisa y lo suficientemente grande para cubrir el elemento calefactor de la unidad exterior. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento calefactor a contacto directo y puede ocasionar que la ropa se incendie. La relación apropiada entre el utensilio y el quemador también mejorará el rendimiento energético.
- Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto: los derrames por ebullición ocasionan salpicaduras grasosas y humeantes que pueden incendiarse.
- Cerciórese de que las charolas reflectoras o platillos para goteo estén en su lugar: la ausencia de éstos durante la cocción puede ocasionar daños al cableado o los componentes que están debajo.
- Forros protectores: no use papel de aluminio para forrar los platillos para goteo de las unidades exteriores o la base del horno, excepto como lo sugiera el manual. La instalación incorrecta de estos forros puede dar lugar a riesgos de choque eléctrico o incendio.
- Utensilios de cocina vidriados: sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, vitrocerámica, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la superficie de cocción sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes: para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.
- No remoje los elementos calefactores desmontables: nunca se deben sumergir los elementos calefactores en el agua.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- No cocine en una superficie de cocción quebrada: si la superficie de cocción se quiebra, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la superficie de cocción y dar lugar a un riesgo de choque eléctrico. Comuníquese de inmediato con un técnico competente.
- Limpie la superficie de cocción con cuidado: si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente.
- Tenga cuidado al abrir la puerta: deje que salga el aire caliente o el vapor antes de quitar o volver a colocar alimentos.
- No ponga a calentar recipientes de alimentos cerrados: la acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y ocasione lesiones.
- Mantenga los ductos de ventilación del horno sin obstrucciones.
- Colocación de las parrillas del horno: siempre coloque las parrillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si se debe mover la parrilla mientras el horno está caliente, no permita que el agarrador de ollas entre en contacto con el elemento calefactor caliente en el horno.
- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO: los elementos calefactores podrían estar calientes, incluso si su color es oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calefactores ni las superficies interiores del horno hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras: entre esas superficies están los orificios de ventilación del horno y las superficies cercanas a esos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- Se debe tener cuidado para evitar que el papel aluminio y las sondas para carne entren en contacto con los elementos calefactores.

Para las estufas con autolimpieza:

- **PRECAUCIÓN:** NO DEJE ALIMENTOS O UTENSILIOS PARA COCINAR, ETC., EN EL HORNO DURANTE EL MODO DE FUNCIONAMIENTO AUTOLIMPIEZA PIROLÍTICA.
- No limpie la junta de la puerta: la junta de la puerta es esencial para un cierre hermético. Deberá tenerse cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No use limpiadores para horno: no deberá usarse ningún limpiador para horno comercial ni revestimiento protector para hornos de ninguna clase dentro ni alrededor de ninguna parte del horno.
- Limpie solamente las partes que figuran en el manual.
- Antes de hacer la autolimpieza del horno: quite la charola para asar a la parrilla y otros utensilios.

Para unidades con campana de ventilación:

- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: no se debe dejar que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
- Al flamear los alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

Para estufas y hornos inteligentes habilitados

- Operación remota: este electrodoméstico es configurable para autorizar la operación remota en cualquier momento. No almacene materiales inflamables o artículos sensibles a la temperatura en el interior, en o cerca de la superficie del electrodoméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA ESTUFA

Limpieza general

IMPORTANTE: antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza.

En primer lugar, se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, salvo que se indique lo contrario.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas se enfríe por completo la estufa. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Método de limpieza:

- Limpiavidrios limpiador líquido suave o estropajo no abrasivo: Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo/serie/valores nominales porque el fregado puede borrar los números.
- Affresh® para cocina y electrodomésticos, número de pieza W10355010 (no se incluye):

  Para obtener información de contacto, consulte la Guía rápida de inicio.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos precargados con jabón, limpiadores abrasivos, limpiador de superficies de cocción, estropajos de lana de acero, paños ásperos ni toallas de papel abrasivas. Se podrían producir daños en las superficies de acero inoxidable, incluso aunque solo se usen una vez o de forma limitada.

Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

- Limpiador de superficies de cocción affresh® número de referencia W10355016 (no se incluye):

  Para obtener información de contacto, consulte la Guía rápida de inicio.

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

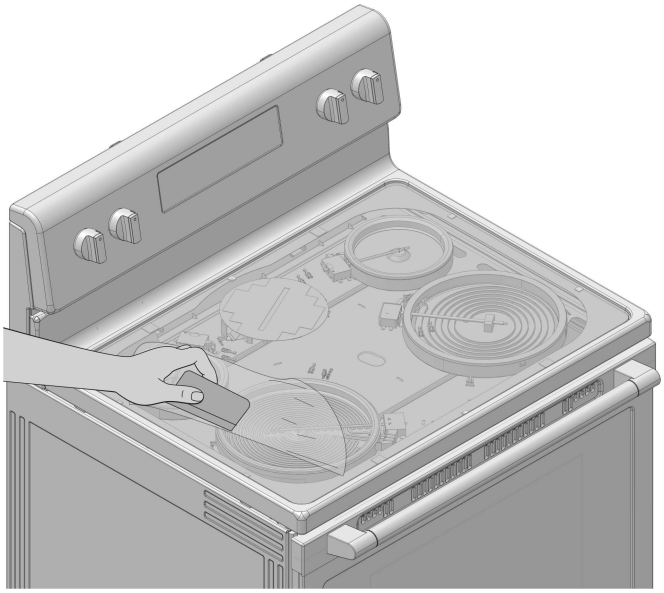
No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, removedores de óxido, amoníaco ni hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

Método de limpieza:

Para evitar daños en la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza en polvo abrasivos, blanqueador con cloro, removedor de óxido ni amoníaco.

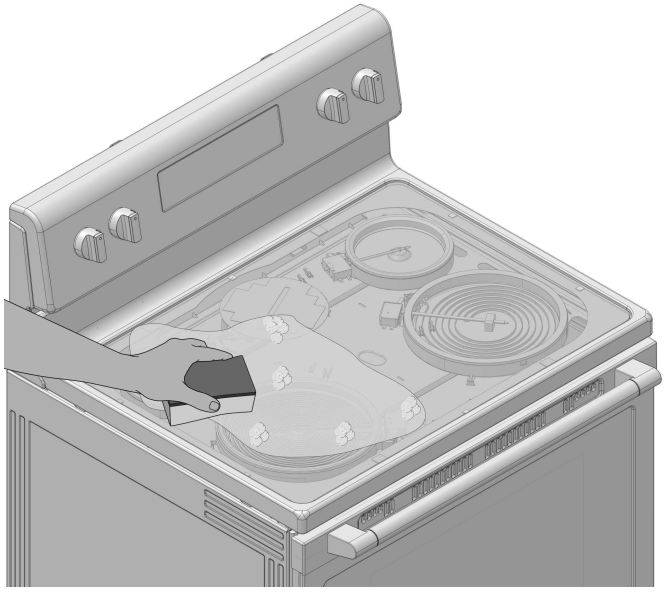
1. Quite los alimentos/residuos con el raspador para superficies de cocción.



- Para obtener resultados óptimos, use el raspador para superficies de cocción mientras la superficie de cocción todavía está tibia, pero no caliente al tacto. Se recomienda usar guantes para horno para raspar la superficie de cocción cuando está tibia.
- Sostenga el raspador para superficies de cocción en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie de vidrio y raspe los residuos. Será necesario aplicar presión para retirar los residuos.

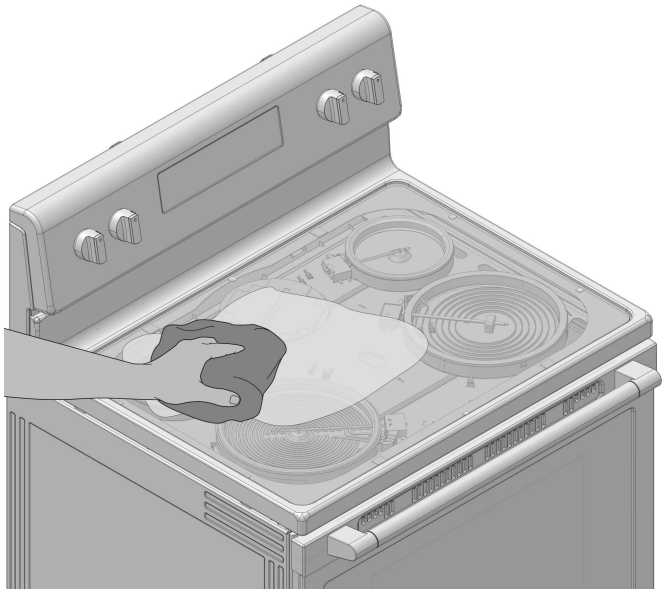
Espere hasta que la superficie de cocción se enfríe por completo antes de seguir con el paso 2.

2. Aplique pocas gotas del tamaño de una moneda pequeña de limpiador para superficies de cocción en las zonas afectadas.



- Frote limpiador affresh® sobre la superficie de cocción con la almohadilla de limpieza para superficies de cocción azul. Se requiere aplicar un poco de presión para eliminar las manchas rebeldes.
- Espere hasta que el limpiador se seque y deje una opacidad blanca antes de seguir con el paso 3.

3. Pula con una toalla de papel o con un paño limpio y seco.



- Repita los pasos 1 a 3 según sea necesario para las manchas rebeldes o adheridas al quemarse.

Se puede pedir el juego completo de limpieza para la superficie de cocción, que incluye lo siguiente:

- Raspador para superficies de cocción
- Limpiador para superficies de cocción affresh®
- Almohadillas de limpieza azules para superficies de cocción

Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Para evitar daños en los controles de la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza abrasivos ni productos de limpieza para hornos.

Para evitar daños, no remoje las perillas. Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estén en la posición de Off (Apagado).

En algunos modelos, no retire los sellos que hay debajo de las perillas.

Método de limpieza:

- Agua y jabón: Tire de las perillas en sentido recto para retirarlas del panel de control.

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Para evitar daños en el panel de control, no use productos de limpieza abrasivos, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos ni toallas de papel abrasivas.

Método de limpieza:

- Limpiavidrios y un paño o una esponja suave: Aplique el limpiavidrios en una esponja o paño suave, no directamente sobre el panel.
- Limpiador de superficies de cocción affresh® número de referencia W10355010 (no se incluye):

  Para obtener información de contacto, consulte la Guía rápida de inicio.

ELEMENTOS DE LOS SERPENTINES (en algunos modelos)

Método de limpieza:

- Paño húmedo: Asegúrese de que las perillas de control estén en OFF (Apagado) y que los elementos estén fríos.

No los limpie ni los sumerja en agua. Si hay suciedad, ésta se quemará cuando se caliente.

TAZONES DE LOS QUEMADORES (en algunos modelos)

Antes de extraer o de volver a colocar los elementos de bobina y los tazones de los quemadores, asegúrese de que estén fríos y de que las perillas de control estén en la posición OFF (Apagado).

Para quitar el elemento con bobina, empuje el borde del elemento hacia el receptáculo. Levántelo lo suficiente como para despejar el tazón del quemador. Jale el elemento con bobina directamente hacia fuera del receptáculo para sacarlo. Levante y saque el tazón del quemador.

Método de limpieza:

Tazones cromados de los quemadores

Lave en agua jabonosa tibia con frecuencia. (No se recomienda lavar los tazones de cromo en la lavavajillas). Puede usarse un limpiador abrasivo suave y un estropajo de plástico para quitar las manchas rebeldes.

Para los tazones con suciedad profunda, coloque una toalla de papel humedecida con amoníaco sobre las manchas y deje en remojo por un período corto; después, restriegue suavemente con un estropajo de plástico.

SUPERFICIE DEBAJO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN (en algunos modelos)
La superficie de cocción con bobina se puede levantar, lo que facilita el acceso para limpiar debajo. Levante la superficie de cocción sosteniéndola por las esquinas hasta que el soporte encaje en su lugar.

Método de limpieza:

- Limpiavidrios limpiador líquido suave o estropajo no abrasivo.
- Affresh® para cocina y electrodomésticos, número de pieza W10355010 (no se incluye):

  Para obtener información de contacto, consulte la Guía rápida de inicio.

Para evitar dañar la estufa, no quite la superficie de cocción.

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero
- Para las parrillas que se han decolorado y que no se deslizan con facilidad, la aplicación de una capa delgada de aceite vegetal a las guías de la parrilla hará que se deslicen con más facilidad.
- Lavavajillas (solo para el depósito de agua de la parrilla de vapor, no las demás parrillas): Si bien el depósito de agua es resistente, puede perder el brillo y/o cambiar de color si se lo lava en lavavajillas

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO (en algunos modelos)
Verifique que el cajón de almacenamiento esté frío y vacío antes de limpiarlo.

Método de limpieza:

- Detergente suave

CAVIDAD DEL HORNO
En función de su modelo, use la tecnología AquaLift® o el ciclo de autolimpieza regularmente para limpiar los derrames del horno.

No use limpiadores para horno.

Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfría. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Esto puede dar lugar a manchas, marcas, picaduras o manchas blancas tenues.

Método de limpieza:

- Ciclo Clean (Limpieza): Consulte primero “Ciclo Clean (Limpieza)”.

Steam Clean (Limpieza con vapor)

IMPORTANTE: No use limpiahornos ni otros aditivos con Steam Clean (Limpieza con vapor).

La función Steam Clean (Limpieza con vapor) está diseñada para la limpieza ligera del piso de la cavidad del horno. Use la función Steam Clean (Limpieza con vapor) lo antes posible después de que se hayan producido derrames. Cuanto más tiempo transcurra y más se seque un derrame en el horno, es posible que sea más difícil de quitar.

Espere a que la estufa se enfríe a temperatura ambiente antes de utilizar la función Steam Clean (limpieza con vapor). Si la cavidad del horno está a más de 170 °F (77 °C), en la pantalla aparecerá “HOT” (Caliente) y la función Steam Clean (Limpieza con vapor) no se activará hasta que el horno se enfríe.

- Quite todas las parrillas y accesorios de la cavidad del horno.
- Para obtener resultados óptimos, vierta 12 oz (355 ml) de agua destilada o filtrada sobre el piso del horno.
- La función Steam Clean (Limpieza con vapor) tardará en total 50 minutos. Aparecerá “End” (Fin) en la pantalla al final del ciclo.

IMPORTANTE: Dado que el agua de la base del horno estará caliente, no abra el horno durante el ciclo Steam Clean (Limpieza con vapor).

Presione la tecla Cancel (Cancelar) en cualquier momento para terminar el ciclo. La pantalla regresará a la hora del día.

Consejos útiles

- Una vez que se haya completado el ciclo Steam Clean (Limpieza con vapor), retire toda el agua y los residuos que queden en el piso del horno con una esponja o un paño.
- Seque la humedad restante del interior de la puerta del horno, los lados interiores de la cavidad del mismo y la superficie de cocción.
- Use un cepillo suave o un raspador de plástico para limpiar el interior del horno. Esto puede ayudar con manchas más rebeldes.
- Si queda algo suciedad, ponga a funcionar un segundo ciclo de Steam Clean (Limpieza con vapor) para ayudar a ablandar los desechos y que se quiten con más facilidad.
- Use Steam Clean (Limpieza con vapor) en derrames pequeños, como queso o salsa de pizza o bocadillos, o goteos de guisados.
- Es posible que sea necesario restregar vigorosamente para retirar la mayor parte de la suciedad de los derrames de alimentos que contengan azúcar, proteínas o almidón.
- Se recomienda usar agua destilada o filtrada, ya que el agua del grifo puede dejar depósitos de minerales en la base del horno. Use un paño empapado con vinagre o jugo de limón para retirar los depósitos de minerales que puedan haber quedado después del ciclo Steam Clean (Limpieza con vapor).

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

REQUISITOS

Herramientas y piezas

Reúna las herramientas y las piezas necesarias antes de comenzar la instalación. Lea y siga las instrucciones provistas con cualquiera de las herramientas detalladas aquí.

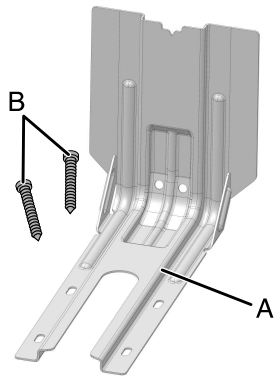
Herramientas necesarias

- Cinta métrica
- Destornillador de cabeza plana
- Destornillador Phillips
- Nivel
- Martillo
- Taladro manual o eléctrico
- Llave o pinzas
- Marcador o lápiz
- Linterna
- Llave de torsión
- Cinta adhesiva protectora
- Trinquete de 1/4" (6,4 mm)
- Llave para tuercas de 1/4" (6,4 mm)
- Llave para tuercas de 3/8" (9,5 mm) y 5/16" (8 mm)
- Broca de 1/8" (3,2 mm) (para pisos de madera)
- Alicate para latón o cortacables grande (para cortar la banda de conexión a tierra de ser necesario)

Piezas suministradas

Verifique que todas las piezas estén incluidas.

- 3 tuercas hexagonales de 10-32 (sujetas a la caja de terminal)
- 3 talones terminales



A. Soporte antivuelco
B. Tornillos n.° 12 x 1⅝" (41 mm) (2)

- El soporte antivuelco debe estar montado firmemente al piso o a la pared. Según el espesor del piso, es posible que sea necesario utilizar tornillos más largos para sujetar el soporte al piso.

Piezas necesarias

Si se usa un kit de cable de suministro eléctrico:

- Un kit de cable de suministro eléctrico homologado por UL marcado para uso con estufas. El cable debe estar clasificado para 250 V como mínimo, 40 A o 50 A, marcado para el uso con una abertura de conexión de diámetro nominal de 1⅜" (3,5 cm) y debe terminar en terminales de anillo o de horquilla con extremo abierto con los extremos vueltos hacia arriba.
- Un protector de cables que esté en la lista de UL.

Verifique los códigos locales. Compruebe el suministro eléctrico existente. Consulte la sección “Requisitos eléctricos” apropiada.

Es recomendable que todas las conexiones eléctricas sean hechas por un instalador eléctrico calificado autorizado.

NOTA: Asegúrese de comprar únicamente piezas y accesorios Whirlpool certificados de fábrica para su electrodoméstico. Su instalación puede requerir piezas adicionales. Para pedirlas, consulte la información de contacto que figura en la Guía de inicio rápido.

Requisitos de ubicación

IMPORTANTE: Respete todas las normativas y reglamentos vigentes.

- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio al buscar artículos encima de unidades con la superficie caliente, deberá evitarse el uso de gabinetes de almacenamiento encima de las unidades. Si van a proveerse gabinetes de almacenamiento, puede reducir el riesgo instalando una campana de estufa que se proyecte horizontalmente un mínimo de 5" (12,7 cm) sobresaliendo de la base de los gabinetes.
- Es responsabilidad del instalador cumplir con los espacios de instalación especificados en la placa que indica modelo/serie/valores nominales. La placa que indica modelo/serie/valores nominales está ubicada en el marco detrás de una esquina superior de la puerta o en alguno de los costados del cajón.
- La estufa debe ubicarse en un lugar conveniente para su uso.
- Las instalaciones empotradas deben dejar completamente encerrados los lados y la parte posterior de la estufa.
- Todas las aberturas en la pared o en el piso en donde se instalará la estufa deben estar selladas.
- Deben usarse las dimensiones de la abertura del gabinete que se muestran. Las dimensiones proporcionadas son los espacios mínimos.
- Debe instalarse el soporte antivuelco. Para instalar el soporte antivuelco que se envía con la estufa, consulte la sección “Instalación del soporte antivuelco”.
- Se requiere un suministro eléctrico con conexión a tierra. Consulte la sección “Requisitos eléctricos” apropiada.
- Póngase en contacto con un instalador de revestimiento de pisos calificado para verificar que el revestimiento del piso pueda soportar por lo menos 200 °F (93 °C).
- Use una almohadilla aislante o una madera laminada de 1/4" (0,64 cm) debajo de la estufa si la va a instalar sobre una alfombra.

IMPORTANTE: Para evitar daños a los gabinetes, consulte al constructor o al distribuidor de los gabinetes para asegurarse de que los materiales empleados no cambien de color, no se desprenda el laminado ni sufran ningún otro tipo de daño. Este horno fue diseñado de acuerdo con los requisitos de UL y CSA International y cumple con las temperaturas máximas permitidas para gabinetes de madera de 194 °F (90 °C).

Requisitos de instalación adicionales para casas rodantes

La instalación de esta estufa debe ajustarse a la Norma para la construcción y la seguridad de casas fabricadas, título 24 CFR, parte 3280 (antes, Norma federal para la construcción y la seguridad de casas rodantes, título 24, HUD parte 280). Cuando no sea aplicable esa norma, use la Norma para instalaciones en casas fabricadas, ANSI A225.1/NFPA 501A o cumpla los códigos locales.

En Canadá, la instalación de esta estufa debe hacerse conforme con las normas vigentes de CAN/CSA-Z240.1- su edición más reciente o con los códigos locales.

Las instalaciones en casas rodantes necesitan:

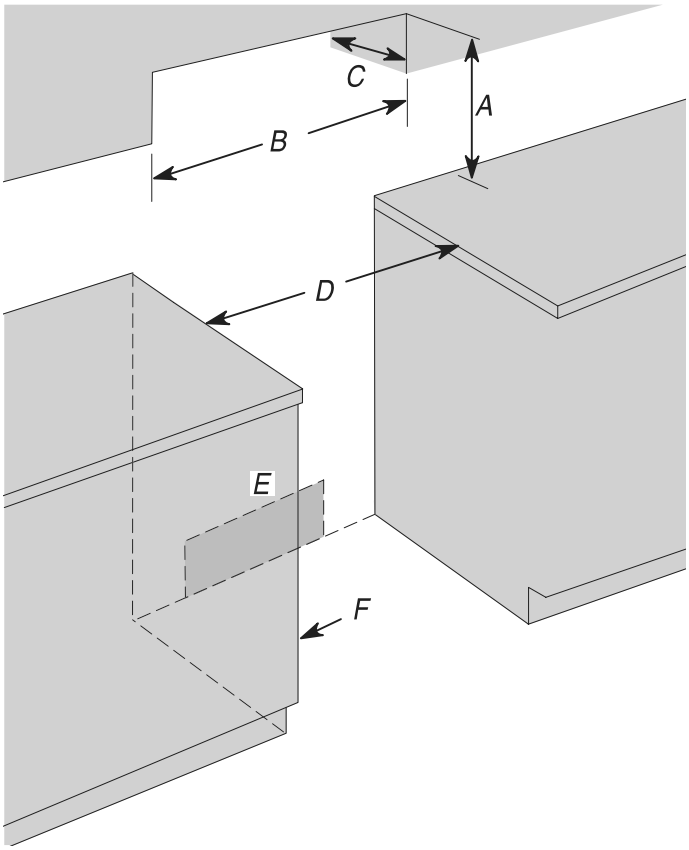
- Cuando se instale esta estufa en una casa rodante, deberá asegurarse según las instrucciones de este documento.
- Para la instalación en una casa rodante, deberá usarse un cable de suministro eléctrico de cuatro hilos. Deberá revisarse el cableado del aparato. Consulte la sección “Conexión eléctrica, EE. UU. solamente”.

Dimensiones del gabinete

Las dimensiones de abertura del gabinete que se muestran son para una profundidad de mostrador de 25" (64,0 cm), una profundidad del gabinete de la base de 24" (61,0 cm) y una altura del mostrador de 36" (91,4 cm).

IMPORTANTE: Si va a instalar una campana para estufa o una combinación microondas campana sobre la estufa, siga las instrucciones de instalación incluidas con la campana para estufa o la combinación microondas campana para las medidas de espacio sobre la superficie de cocción.

Una estufa independiente puede instalarse próxima a paredes combustibles con una separación cero.



*A. Para ver el espacio mínimo hasta la parte superior de la superficie de cocción, consulte la NOTA**
B. 30" (76,2 cm) ancho mínimo de apertura
C. 13" (33.0 cm) profundidad máxima del gabinete superior
D. 30" (76,2 cm) ancho mínimo de apertura
E. Salida - 8" (20,3 cm) a 22" (55,9 cm) desde cualquiera de los gabinetes, 7" (17,8 cm) máximo desde el piso.
F. La puerta o las bisagras del gabinete no deben extenderse dentro del área del recorte.

***NOTA:** 24" (61,0 cm) como mínimo cuando la base del gabinete de madera o de metal esté cubierta por madera moldeada retardante de llama de al menos 1/4" (0,64 cm), cubierta con una lámina de acero no inferior a n.° 28 MSG, acero inoxidable de 0,015" (0,4 mm), aluminio de 0,024" (0,6 mm) o cobre de 0,020" (0,5 mm).

30" (76,2 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la superficie de cocción y la base de un gabinete de madera o metal descubierto.

Requisitos Eléctricos, en EE. UU. Únicamente

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico

Conecte este aparato con conexión a tierra.

No seguir estas instrucciones podría causar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

Si los códigos lo permiten y se emplea un cable de conexión a tierra separado, es recomendable que un instalador eléctrico calificado determine si la ruta de conexión a tierra y el calibre del cable están de acuerdo con los códigos locales.

No utilice un cable de extensión.

Asegúrese de que la conexión eléctrica y el tamaño del cable sean adecuados y cumplan con el Código nacional eléctrico, ANSI/NFPA 70, su edición más reciente, y con todos los códigos y las ordenanzas locales.

Puede obtener una copia de las normas de los códigos antes indicados en:

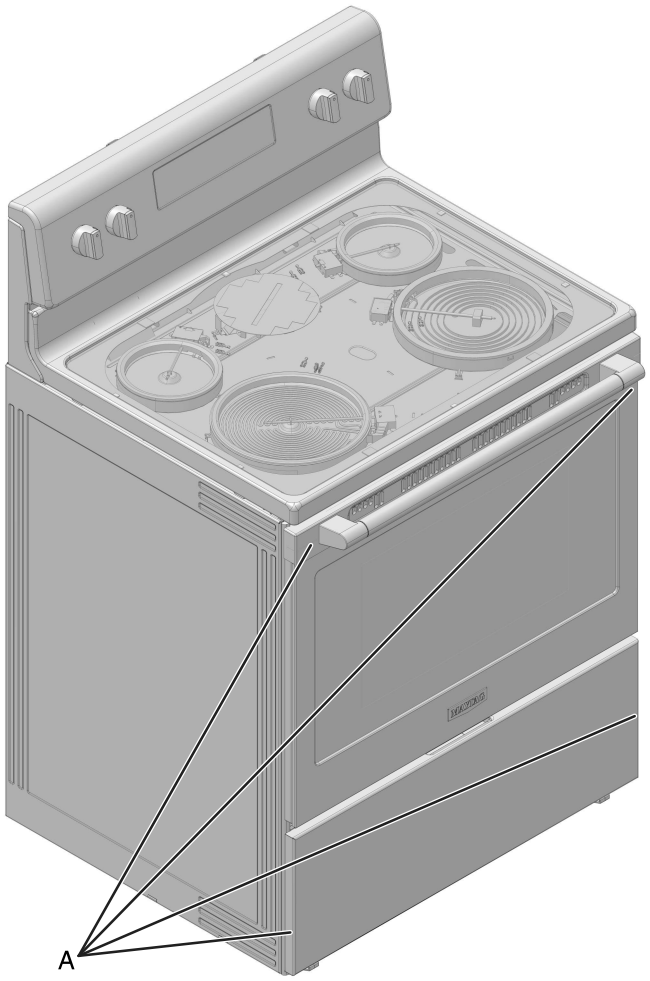
National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

ADVERTENCIA: La conexión incorrecta del conductor de conexión a tierra del equipo puede dar como resultado un choque eléctrico. Si no está seguro de que la conexión a tierra del aparato sea la adecuada, verifíquela con un electricista o un técnico de servicio calificado. No modifique el enchufe del cable de suministro eléctrico. Si no encaja en el tomacorriente, consulte con un electricista calificado para instalar un tomacorriente adecuado.

Conexión eléctrica

Para instalar la estufa correctamente, se debe determinar el tipo de conexión eléctrica que se va a usar y seguir las instrucciones que aquí se proveen para el caso.

- La estufa debe estar conectada al voltaje eléctrico y frecuencia apropiados según se especifica en la placa con el número de clasificación del modelo/serie. La placa que indica modelo/serie/valores nominales está ubicada en el marco detrás de una esquina superior de la puerta o en alguno de los costados del cajón.



A. La placa que indica modelo/serie/valores nominales está ubicada en el marco detrás de una esquina superior de la puerta o en alguno de los costados del cajón.

- Esta estufa se fabrica con el terminal neutro conectado al gabinete. Use un cable de suministro eléctrico de 3 hilos, aprobado por UL, de 40 A o 50 A (flexible). Consulte la tabla de Valores Nominales de la estufa a continuación. Si los códigos locales no permiten la conexión a tierra a través del neutro, use un cable de suministro eléctrico de 4 hilos clasificado para 250 voltios, 40 A o 50 A y probado para el uso con estufas.

Valores Nominales de la estufa*		**Valores Nominales del Kit de Cable de Suministro Eléctrico y Protección del Circuito**
120/240 V	**120/208 V**	**Amperios**
8,8-16,5 kW	7,8-12,5 kW	40 o 50**
16,6-22,5 kW	12,6-18,5 kW	50

*La carga calculada por el Código eléctrico nacional (NEC) es inferior a la carga conectada total indicada en la placa de modelo/serie/valores nominales.

**Si se conecta a un circuito de 50 A, use un cable clasificado para 50 A con el kit. Para kits de cable clasificados para 50 A, use kits que especifique el uso con una abertura de conexión de $1^{3}/_{8}$" (34,9 mm) de diámetro nominal.

- Se recomienda usar un disyuntor.
- La estufa se puede conectar directamente a una caja de disyuntores (o un desconectador con fusible) a través de un cable flexible o con forro no metálico, de cobre o aluminio. Consulte la sección “Conexión eléctrica, EE.UU. solamente”.
- Deje de 2 a 3 pies (61 cm a 91,4 cm) extra en la línea para que se pueda mover la estufa en el caso que alguna vez sea necesario darle servicio.
- Debe proveerse un conector de conducto homologado por UL en cada extremo del cable de suministro eléctrico (en la estufa y en la caja de empalmes).
- El tamaño de los hilos y las conexiones deben cumplir con la clasificación de la estufa.
- La ficha técnica está en la parte posterior de la estufa, dentro de una bolsa plástica transparente.

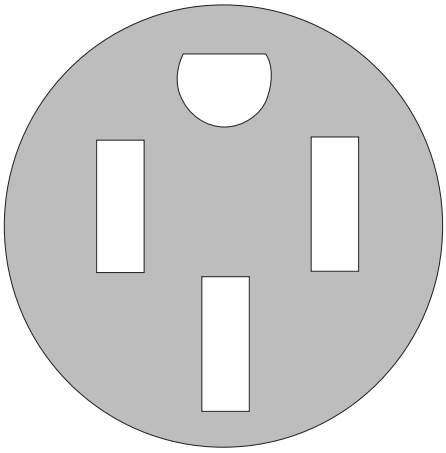
Si se va a conectar a un sistema de 4 hilos:

Esta estufa ha sido fabricada con la conexión a tierra conectada al neutro por medio de un enlace. Se debe revisar la conexión a tierra para verificar que el hilo verde de puesta a tierra del cable de suministro eléctrico de 4 hilos esté conectado al gabinete. Consulte la sección “Conexión eléctrica, EE.UU. solamente”.

Está prohibido realizar la conexión a tierra a través del conductor neutro para las nuevas instalaciones de circuito derivado (1996 NEC), las casas rodantes y los vehículos de recreación, o en un área donde los códigos locales prohíban la conexión a tierra a través del conductor neutro.

Cuando usa un receptáculo de 4 hilos Tipo NEMA 14-50R, debe usar un cable de suministro eléctrico homologado por UL para estufas (flexible), de 4 hilos, 250 V y 40 A o 50 A. Este cable contiene 4 conductores de cobre con terminales de anillo o de horquilla con extremos abiertos y hacia arriba, terminado en un enchufe Tipo NEMA 14-50P en el extremo de suministro eléctrico.

El cuarto conductor (de conexión a tierra) debe estar identificado con una cubierta verde o verde/amarilla y el conductor neutro debe estar identificado con una cubierta blanca. El cable debe ser Tipo SRD o SRDT con un protector de cables homologado por UL y de un largo mínimo de 4 pies (1,22 m).



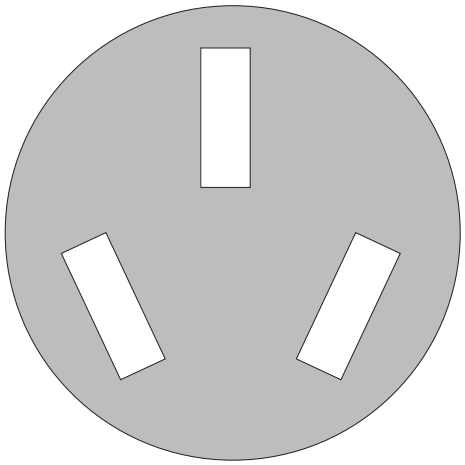
Tomacorriente de 4 hilos (14-50R)

Los tamaños mínimos para el conductor de suministro de cobre de 4 hilos son:

Circuito de 40 A
2 conductores n.° 8
1 hilo blanco neutro n.° 10
1 hilo verde a tierra n.° 8

Si se va a conectar a un sistema de 3 hilos:

Es posible que los códigos locales permitan el uso de un cable de suministro eléctrico homologado por UL de 3 hilos, 250 V, 40 A o 50 A (flexible). Este cable contiene 3 conductores de cobre con terminales de anillo o de horquilla con extremos abiertos y hacia arriba, terminado en un enchufe Tipo NEMA 10-50P en el extremo de suministro eléctrico. Los conectores del extremo del electrodoméstico deben estar en el punto en que el cable de suministro eléctrico ingresa al aparato; Para ello, se usa un tomacorriente de 3 hilos de Tipo NEMA 10-50R.



Tomacorriente de 3 hilos (10-50R)

Requisitos Eléctricos – Sólo en Canadá

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico

Conecte este aparato con conexión a tierra.

No seguir estas instrucciones podría causar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

Si los códigos lo permiten y utiliza un cable de conexión a tierra separado, es recomendable que un instalador eléctrico competente determine si la ruta de conexión a tierra y el calibre del cable cumplen con los códigos locales.

Asegúrese de que la conexión eléctrica y el tamaño del cable sean adecuados y cumplan con el Estándar CSA C22.1, Código Canadiense de Electricidad, Parte 1, (su edición más reciente), y con todos los códigos y las ordenanzas locales.

Puede obtener una copia de los códigos antes indicados en:

Canadian Standards Association
178 Rexdale Blvd.
Toronto, ON M9W 1R3 CANADÁ

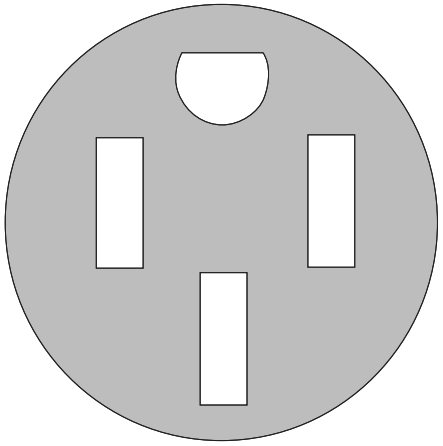
- Si no está seguro de que la conexión a tierra de la estufa sea adecuada, verifíquela con un instalador eléctrico competente.

Valores nominales de la estufa*		**Valores nominales del kit de cable de suministro eléctrico y protección del circuito**
120/240 V	**120/208 V**	**Amperios**
8,8-16,5 kW	7,8-12,5 kW	40 o 50**
16,6-22,5 kW	12,6-18,5 kW	50

*La carga calculada por el Código eléctrico nacional (NEC) es inferior a la carga conectada total indicada en la placa de modelo/serie/valores nominales.

**Si se conecta a un circuito de 50 A, use un cable clasificado para 50 A con el kit. Para kits de cable clasificados para 50 A, use kits que especifique el uso con una abertura de conexión de $1^{3}/_{8}$" (34,9 mm) de diámetro nominal.

- Se recomienda usar un fusible retardador o un disyuntor.
- Esta estufa está equipada con un cable eléctrico certificado por CSA International que debe enchufar en un tomacorriente de pared 14-50R estándar. Compruebe que el tomacorriente de pared esté cerca de la ubicación definitiva de la estufa.



- No utilice un cable de extensión.

INSTALACIÓN

Desembalaje de la Estufa

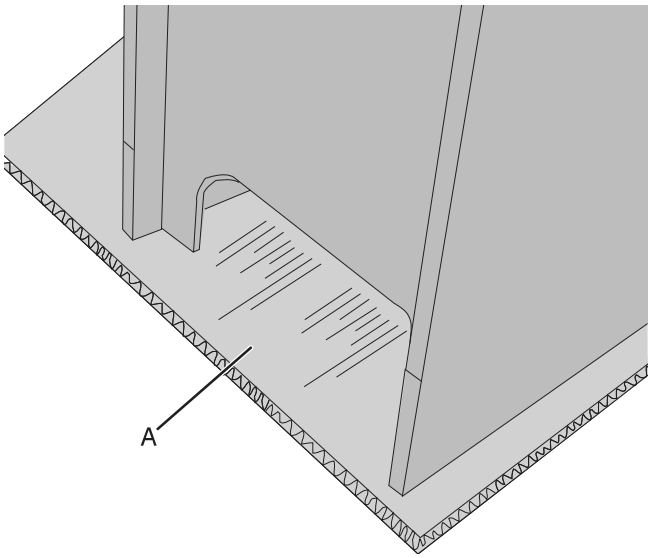
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de peso excesivo

Use dos o más personas para mover e instalar o desinstalar el electrodoméstico.

No seguir esta instrucción puede ocasionar lesiones en la espalda o de otro tipo.

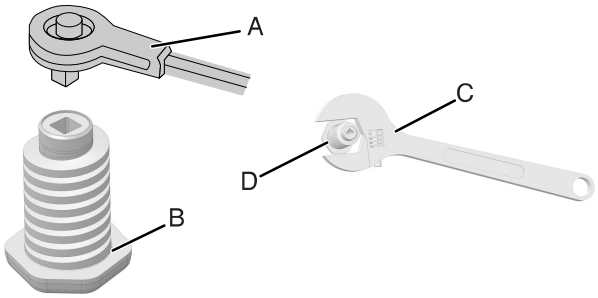
1. Quite los materiales de envío, la cinta adhesiva y la película de la estufa.
2. Saque las parrillas del horno y el paquete de piezas del interior del horno.
3. No quite la base de transporte en este momento.



A. Base de transporte

4. **En las estufas con un cajón de almacenamiento:**

   Retire el cajón de almacenamiento. Consulte la sección “Cajón de almacenamiento”. Use un trinquete de 1/4" (6,4 mm) para bajar las patas niveladoras traseras media vuelta. Use una llave o pinzas para bajar las patas niveladoras delanteras media vuelta.



A. Trinquete de 1/4" (6,4 mm)
B. Pata niveladora trasera
C. Llave o pinzas
D. Pata niveladora delantera

Instalación del soporte antivuelco

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

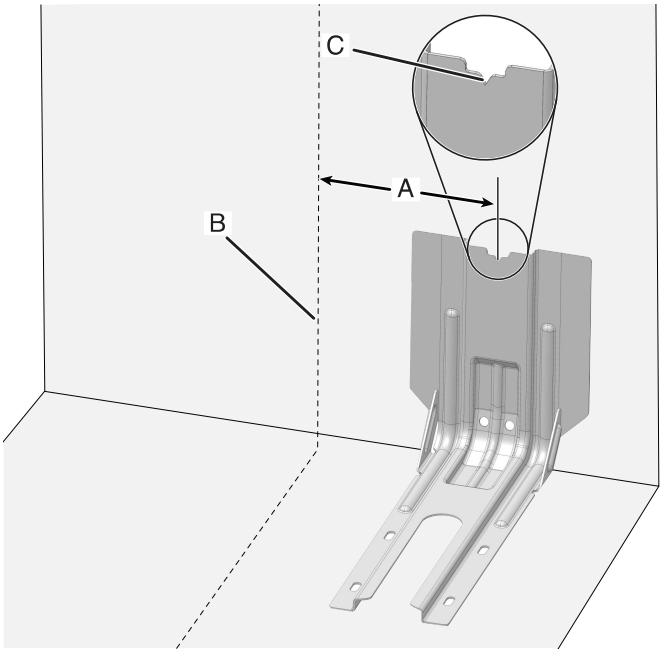
No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

1. Retire el soporte antivuelco de donde está pegado con cinta adhesiva dentro del cajón de almacenamiento.
2. Decida qué método de montaje usará: en el piso o en la pared.

   Si tiene piso de piedra o de mampostería, puede usar el método de montaje en la pared. Si instala la estufa en una casa rodante, deberá fijarla al piso.

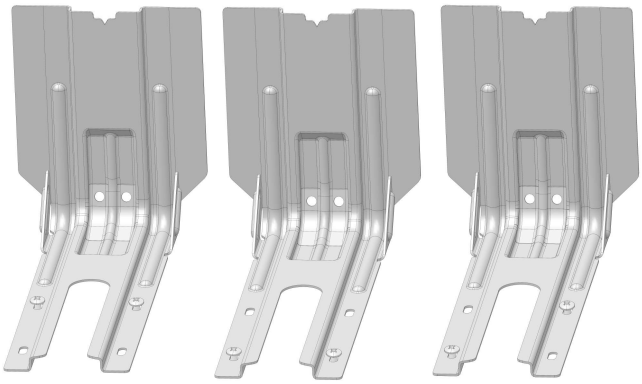
3. Determine y marque la línea central del área recortada. Puede instalar el soporte de montaje en el lado izquierdo o derecho del área recortada. Ubique el soporte de montaje contra la pared en el recorte de modo que la muesca en V del soporte esté a $12^{9}/_{16}$" (31,9 cm) de la línea central como se muestra.



A. $12^{1}/_{2}$" (31,8 cm)
B. Línea central
C. Muesca en V del soporte

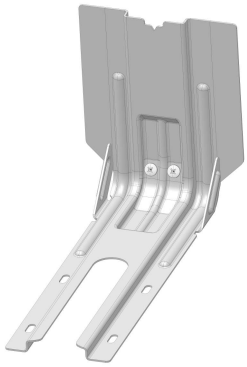
4. Taladre dos orificios de 1/8" (3 mm) que coincidan con los orificios del soporte para el método de montaje que haya determinado. Vea las ilustraciones a continuación.

Montaje a través del piso

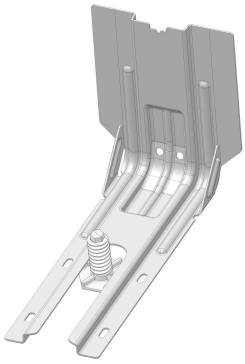


A. Posición posterior
B. Posición frontal
C. Diagonal (2 opciones)

Montaje a través de la pared



5. Con un destornillador Phillips, monte el soporte antivuelco a la pared o al piso con los dos tornillos n.° 12 x $1^{5}/_{8}$" (41,3 mm) suministrados.
6. Mueva la estufa lo suficientemente cerca de la abertura como para permitir que se hagan las conexiones eléctricas finales. Quite la base de envío, cartón o madera que se encuentra debajo de la estufa.
7. Mueva la estufa a su ubicación final, asegurándose de que la pata niveladora trasera se deslice en el soporte antivuelco.



8. Mueva la estufa hacia delante sobre la base de envío, el cartón o la madera para continuar instalándola usando las instrucciones de instalación a continuación.

Regule las patas niveladoras

1. Si es necesario regular la altura de la estufa, use una llave o pinzas para aflojar las cuatro patas niveladoras.

   Esto puede hacerse con la estufa sobre su parte posterior o con la estufa apoyada sobre dos patas después de haberla colocado nuevamente en posición vertical.

   NOTA: Para colocar la estufa nuevamente en posición vertical, coloque una hoja de cartón o una madera delante de la estufa. Con la ayuda de dos o más personas, coloque la estufa de pie nuevamente sobre el cartón o la madera.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

2. Mida la distancia desde la parte superior del mostrador hasta el piso.
3. Mida la distancia desde la parte superior de la superficie de cocción hasta la parte inferior de las patas niveladoras. La distancia debe ser la misma. De lo contrario, regule las patas niveladoras para corregir la altura. Las patas niveladoras pueden aflojarse para agregar hasta un máximo de 1" (2,5 cm). Se necesita un mínimo de 3/16" (5 mm) para encajar el soporte antivuelco.

   NOTA: Si regula la altura cuando la estufa está de pie, incline la estufa hacia atrás para regular las patas delanteras y, después, inclínela hacia adelante para regular las patas traseras.
4. Cuando la estufa esté a la altura correcta, cerciórese de que haya un espacio adecuado debajo de la estufa para el soporte antivuelco. Antes de deslizar la estufa a su ubicación final, verifique que el soporte antivuelco se pueda deslizar debajo de la estufa y sobre la pata niveladora posterior antes de instalar el soporte.

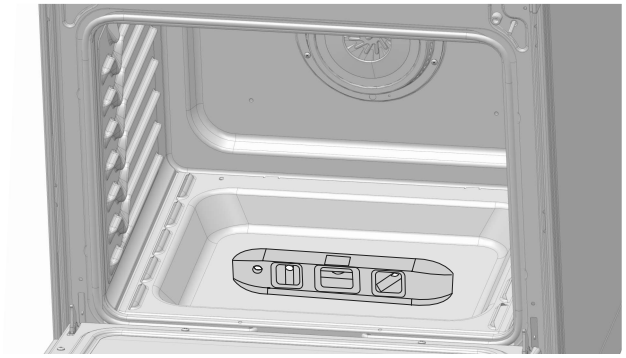
   NOTA: Si se va a usar un kit de adornos, la parte superior de la superficie de cocción debe estar más alta que el mostrador. Consulte las instrucciones de instalación que se incluyen con el kit de adornos para ver la altura correcta.

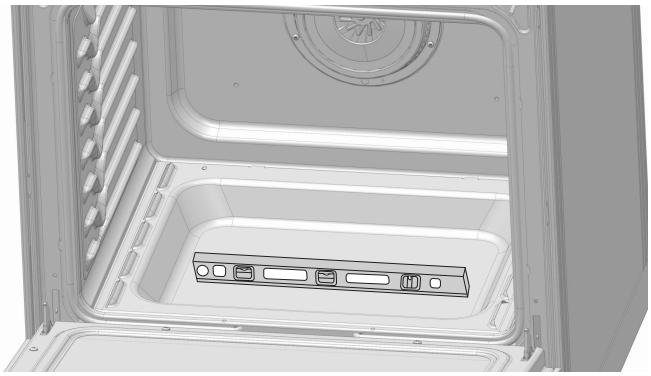
Nivelación de la estufa

Para determinar si tiene la tecnología AquaLift® o la limpieza con vapor, consulte la sección “Mantenimiento y cuidado de la estufa”.

Para estufas con tecnología AquaLift® o limpieza con vapor:

1. Coloque un nivel sobre el piso del horno, como se indica en una de las dos figuras a continuación, según el tamaño del nivel. Verifique con el nivel de lado a lado y del frente hacia la parte posterior.

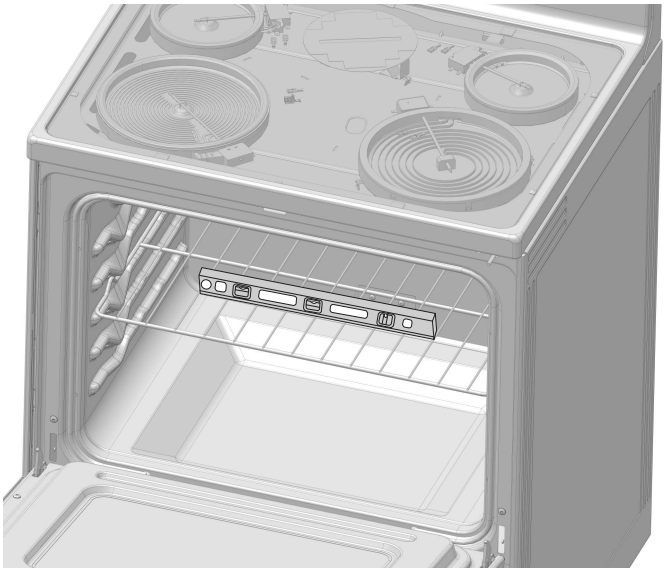




2. Si la estufa no está nivelada, jale la estufa hacia adelante hasta quitar la pata niveladora posterior del soporte antivuelco.
3. Siga las indicaciones del estilo 1 o del estilo 2, según el estilo de cajón suministrado con la estufa.

Para estufas sin tecnología AquaLift® o limpieza con vapor:

1. Coloque una parrilla plana estándar en el horno.
2. Coloque el nivel sobre la parrilla y revise el nivel de la estufa, primero de lado a lado y luego de adelante hacia atrás.



3. Si la estufa no está nivelada, jale la estufa hacia adelante hasta quitar la pata niveladora posterior del soporte antivuelco.
4. Siga las indicaciones del estilo 1 o del estilo 2, según el estilo de cajón suministrado con la estufa.

Estilo 1: Estufas con Cajón de Almacenamiento:

Use un trinquete de accionamiento de 1/4" (6,4 mm), una llave o pinzas para regular las patas niveladoras hacia arriba o hacia abajo hasta que la estufa esté nivelada. Empuje la estufa a su posición final. Verifique que la pata niveladora trasera esté enganchada en el soporte antivuelco.

Conexión Eléctrica, en EE. UU. Únicamente

Cable de suministro eléctrico

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico

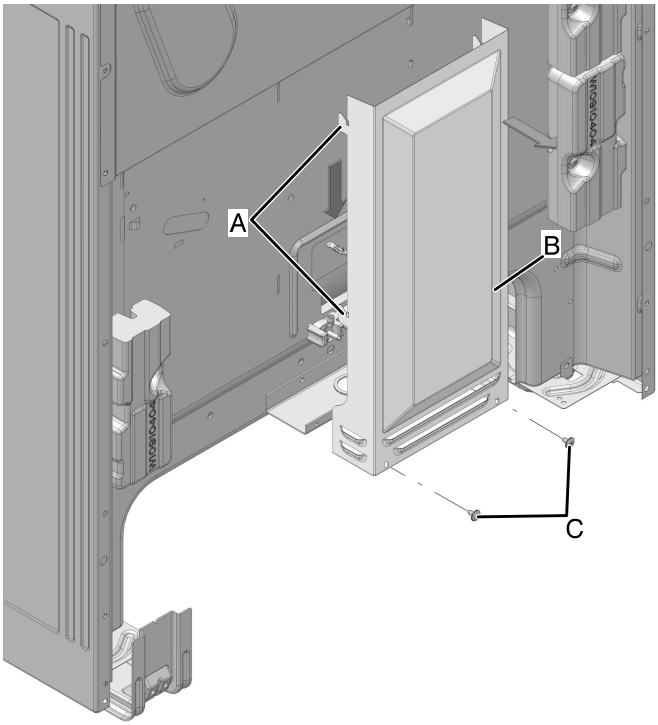
Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar el servicio.

Use un cable de suministro eléctrico nuevo de 40 amperios.

Conéctelo a un enchufe con conexión a tierra.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

1. Desconecte el suministro eléctrico.
2. Quite los tornillos de la tapa del bloque de los terminales ubicados en la parte posterior de la estufa. Jale la tapa hacia abajo y hacia sí mismo para sacarla de la estufa.



A. Dos lengüetas de montaje en cada lado
B. Tapa del bloque de terminal
C. Tornillos de cabeza hexagonal

Cable Directo

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico

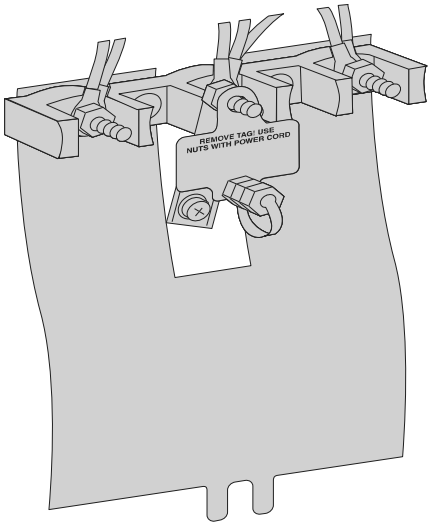
Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar el servicio.

Use un cable de cobre de calibre 8 o un cable de aluminio de calibre 6.

Conecte la estufa a tierra.

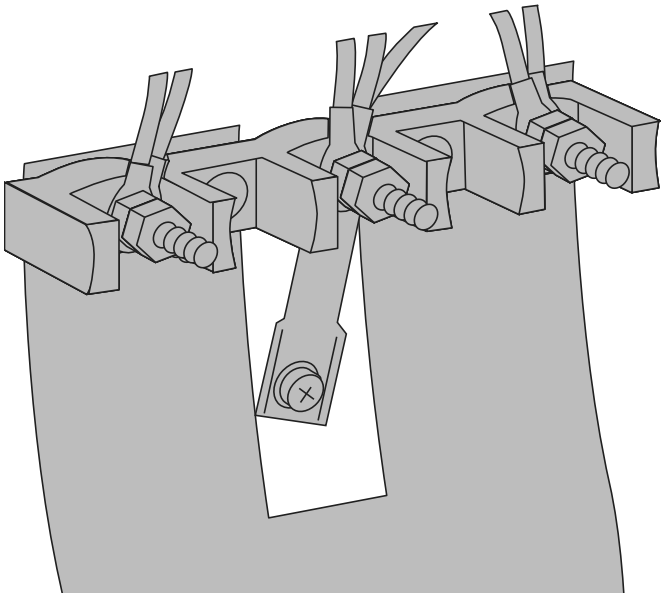
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

3. Según cuál sea su modelo, retire la etiqueta plástica que sostiene tres tuercas hexagonales de 10-32 del poste medio del bloque de terminales.



O BIEN

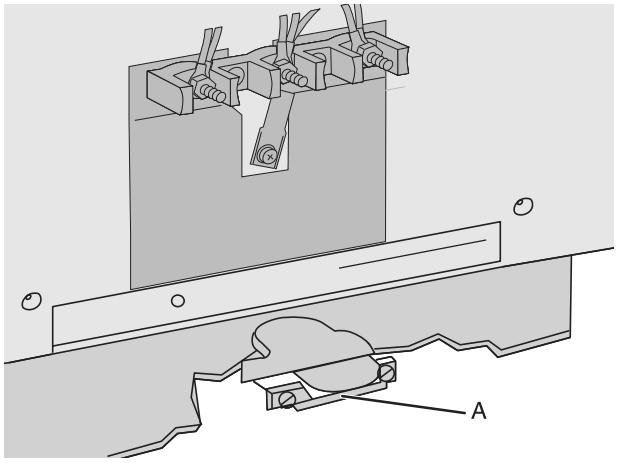
Retire las tuercas hexagonales de 10-32 de la parte superior de cada uno de los 3 bloques de terminales y resérvelas.



4. Agregue el protector de cables.

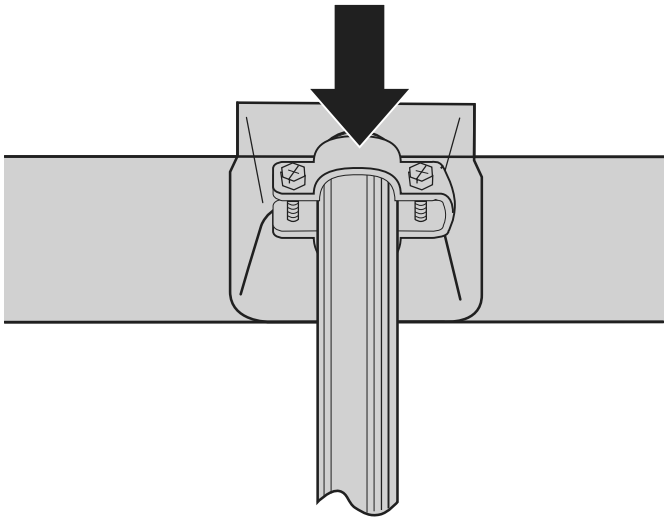
Estilo 1: Protector del cable de suministro eléctrico

- Retire el disco removible para el cable de suministro de energía.
- Ensamble en la abertura un protector de cables que esté homologado por UL.



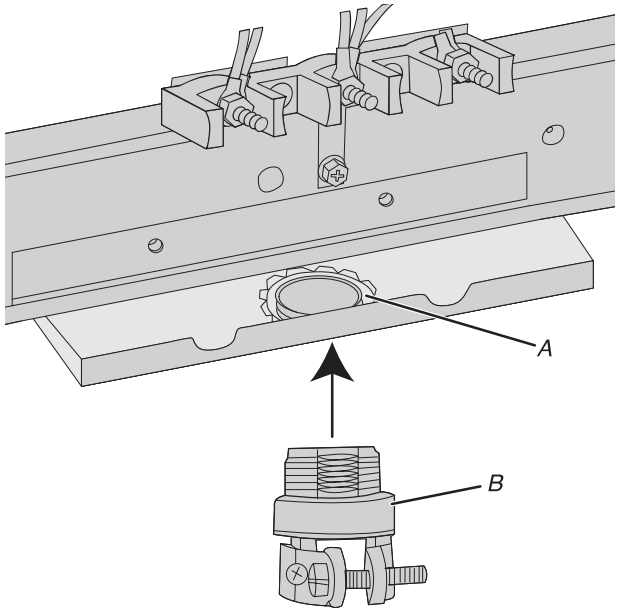
A. Protector de cables homologado por UL

- Apriete el tornillo del protector de cables contra el cable de suministro eléctrico.



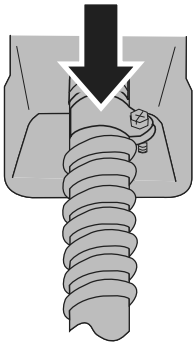
Estilo 2: Protector de cables para cable directo

- Quite el disco removible según sea necesario para la conexión del conducto flexible.
- Ensamble en la abertura un conector de conducto homologado por UL.



A. Tuerca de retención removible
B. Conducto

- Apriete el tornillo del protector de cables contra el conducto flexible.

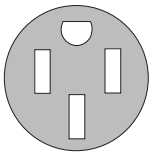
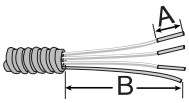
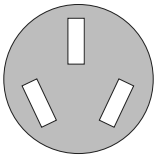
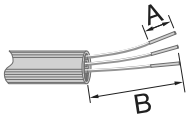


5. Complete la instalación según las instrucciones correspondientes al tipo de conexión eléctrica que tiene:

4 hilos (recomendado)

3 hilos (si la conexión de 4 hilos no está disponible)

Opciones para la Conexión Eléctrica

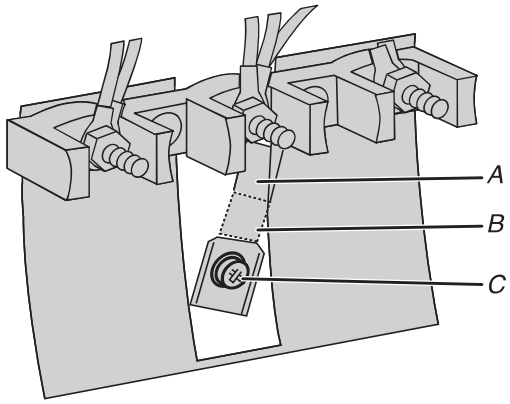
Si la casa tiene:	Y se va a hacer la conexión con:	Vaya a la sección:
Tomacorriente de 4 hilos (tipo NEMA 14-50R) 	Un cable de suministro eléctrico de estufa homologado por UL, de 250 V mínimo y 40 A	Conexión de 4 hilos: Cable de suministro eléctrico
Cable directo de 4 hilos  *A. 3/8" (1 cm)* *B. 5" (12 cm)*	Una caja de disyuntores o un desconectador con fusible	Conexión de 4 hilos: Cable directo
Tomacorriente de 3 hilos (tipo NEMA 10-50R) 	Un cable de suministro eléctrico de estufa homologado por UL, de 250 V mínimo y 40 A	Conexión de 3 hilos: Cable de suministro eléctrico
Cable directo de 3 hilos  *A. 3/8" (1 cm)* *B. 3" (7,6 cm)*	Una caja de disyuntores o un desconectador con fusible	Conexión de 3 hilos: Cable directo

Conexión de 4 Hilos: Cable de suministro eléctrico

Use este método para:

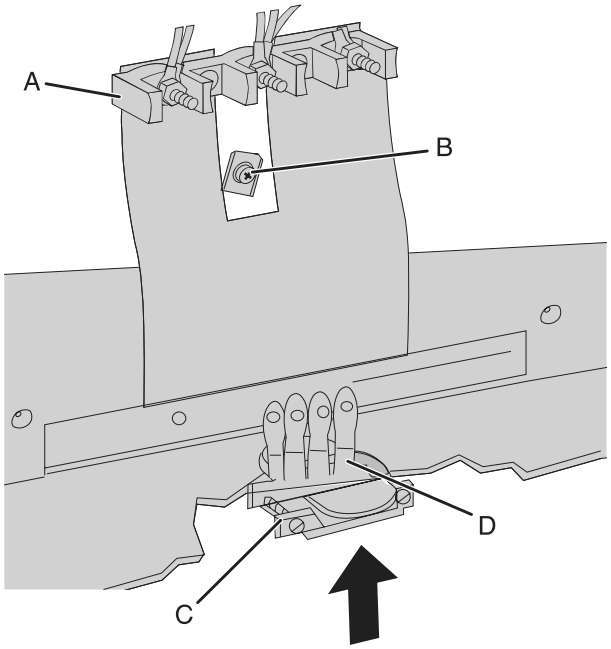
- Nuevas instalaciones de circuito derivado (1996 NEC)
- Casas rodantes
- Vehículos de recreación
- En un área donde los códigos locales prohíban la conexión a tierra a través del terminal neutro.

1. Parte de la banda metálica de conexión a tierra se debe recortar y retirar.



A. Banda metálica de conexión a tierra
B. Deseche
C. Tornillo de puesta a tierra

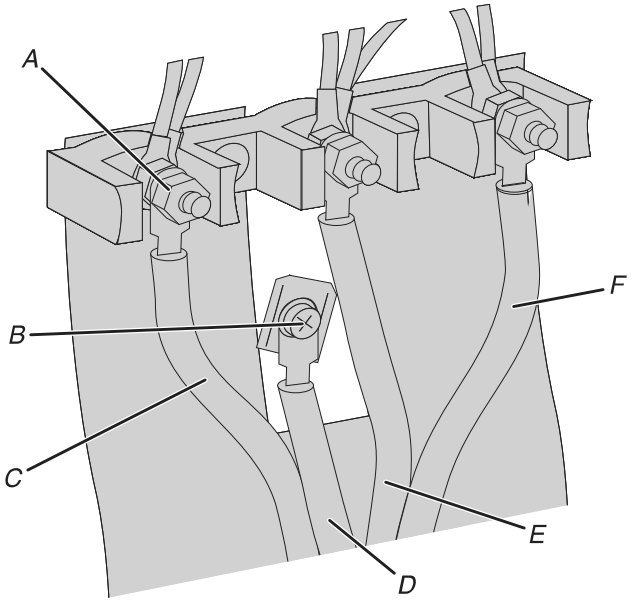
2. Use un destornillador Phillips para retirar el tornillo de enlace a tierra de la parte posterior de la estufa. Conserve el tornillo de puesta a tierra y el extremo del hilo de conexión a tierra, ubicado debajo del tornillo.
3. Pase el cable de suministro eléctrico a través del protector de cables en la placa del cable/conducto en la base de la estufa. Deje el hilo lo suficientemente flojo para poder conectar el cableado al bloque de terminales.



A. Bloque de terminales
B. Tornillo de puesta a tierra
C. Protector de cables homologado por UL
D. Hilos del cable de suministro eléctrico

4. Use un destornillador Phillips para conectar el hilo verde de puesta a tierra, del cable de suministro de energía a la estufa, con el tornillo de puesta a tierra. Debe sujetarse primero el hilo de puesta a tierra.

5. Use una llave para tuercas de 3/8" (9,5 mm) para conectar el hilo neutro (blanco) al poste central del bloque de terminales con una de las tuercas hexagonales de 10-32.



A. *Tuerca hexagonal 10-32*
B. *Tornillo de puesta a tierra*
C. *Línea 2 (roja)*
D. *Hilo de conexión a tierra verde*
E. *Hilo neutro (central)*
F. *Línea 1 (negra)*

6. Conecte los hilos de la línea 2 (rojo) y de la línea 1 (negro) a los postes externos del bloque de terminales con tuercas hexagonales 10-32.
7. Con una llave de torsión apriete las tuercas hexagonales a un torque recomendado de 20 lb.-pulg. (2,3 Nm).

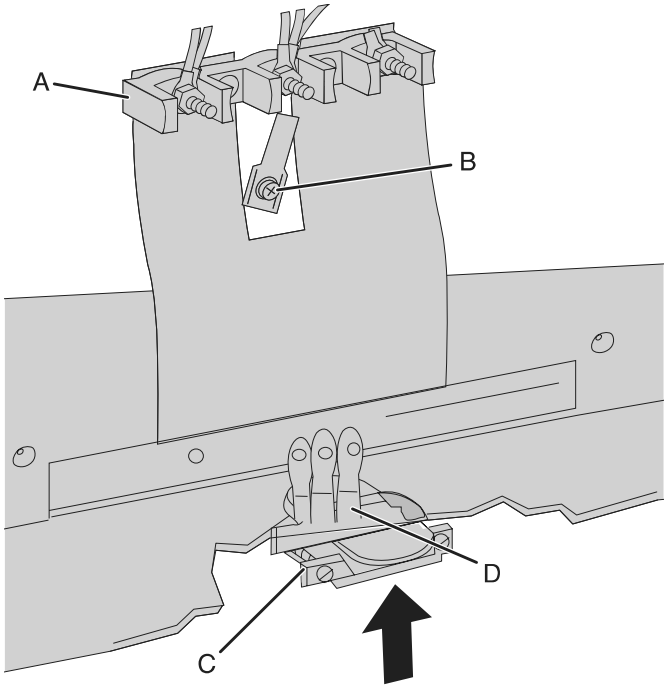
   NOTA: Para reemplazar el cable de suministro eléctrico, use únicamente un cable eléctrico clasificado para 250 V como mínimo, 40 A o 50 A, marcado para uso con una abertura de conexión de 1⅜" (3,5 cm) de diámetro nominal, con terminales de anillo y marcado para uso con estufas.
8. Apriete los tornillos del protector de cables.

   IMPORTANTE: verifique el apriete de las tuercas hexagonales. Asegúrese de que todos los arneses estén ajustados al bloque de terminales y que no queden sueltos.
9. Vuelva a colocar la tapa de acceso del bloque de terminales.

Conexión de 3 Hilos: Cable de suministro eléctrico

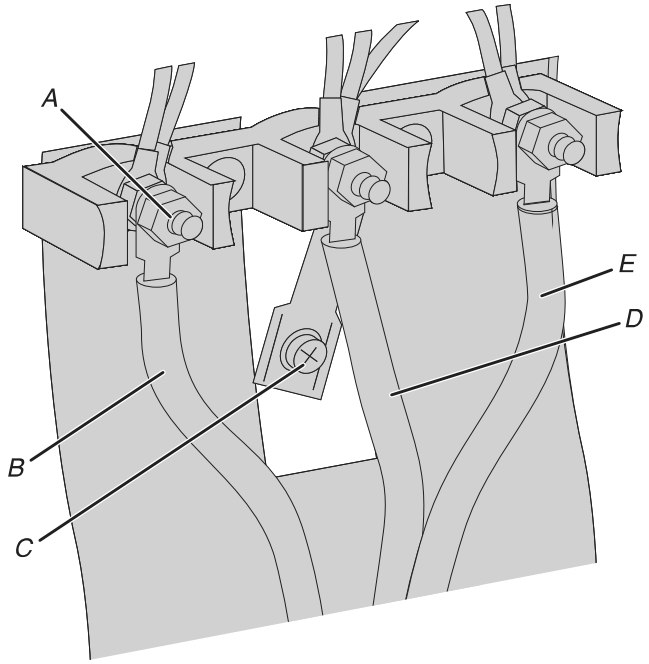
Use este método solamente si los códigos locales permiten conectar el conductor a tierra del chasis al hilo neutro del cable de suministro eléctrico.

1. Pase el cable de suministro eléctrico a través del protector de cables en la placa del cable/conducto en la base de la estufa. Deje el hilo lo suficientemente flojo para poder conectar el cableado al bloque de terminales.



A. *Bloque de terminales*
B. *Tornillo de puesta a tierra*
C. *Protector de cables homologado por UL*
D. *Hilos del cable de suministro eléctrico, abertura grande*

2. Use una llave para tuercas de 3/8" (9,5 mm) para conectar el hilo neutro (blanco) al poste central del bloque de terminales con una de las tuercas hexagonales de 10-32.



A. Tuerca hexagonal 10-32
B. Línea 2 (roja)
C. Tornillo de puesta a tierra
D. Hilo neutro (blanco)
E. Línea 1 (negra)

3. Conecte los hilos de la línea 2 (rojo) y de la línea 1 (negro) a los postes externos del bloque de terminales con tuercas hexagonales 10-32.
4. Con una llave de torsión apriete las tuercas hexagonales a un torque recomendado de 20 lb.-pulg. (2,3 Nm).

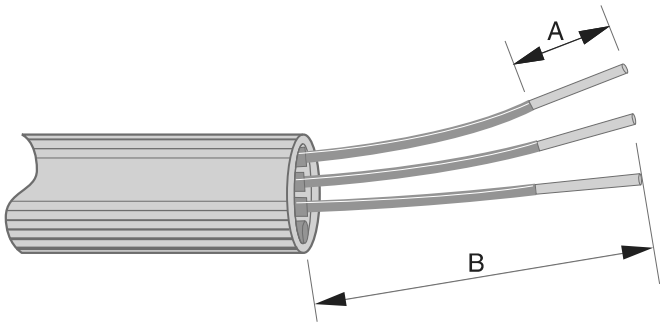
   NOTA: para reemplazar el cable de suministro eléctrico, use únicamente un cable eléctrico clasificado para 250 V como mínimo, 40 A o 50 A, marcado para uso con una abertura de conexión de 1⅜" (3,5 cm) de diámetro nominal, con terminales de anillo y marcado para uso con estufas.
5. Apriete los tornillos del protector de cables.

   IMPORTANTE: Verifique el apriete de las tuercas hexagonales. Asegúrese de que todos los arneses estén ajustados al bloque de terminales y que no queden sueltos.
6. Vuelva a colocar la tapa de acceso del bloque de terminales.

Instalación de cable directo: Cable de cobre o aluminio

Esta estufa se puede conectar directamente a la desconexión con fusible o a la caja de disyuntores. Según el suministro eléctrico que tenga, realice la conexión de 3 o de 4 hilos necesaria.

1. Pele el recubrimiento exterior 3" (7,6 cm) para que los hilos queden expuestos. Pele 1" (2,5 cm) del aislamiento en el extremo de cada hilo.



A. 1" (2,5 cm)
B. 3" (7,6 cm)

2. Deje suficiente holgura en el hilo como para fijar el bloque de terminales del cableado con facilidad.
3. Complete la conexión eléctrica de acuerdo con el tipo de suministro que tenga.

   4 hilos (recomendado)

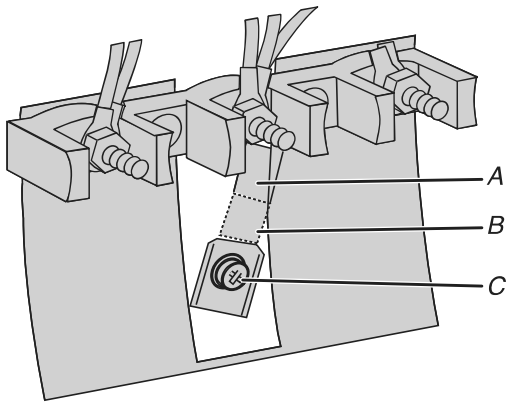
   3 hilos (si la conexión de 4 hilos no está disponible)

Conexión de 4 Hilos: Cable Directo

Use este método para:

- Nuevas instalaciones de circuito derivado (1996 NEC)
- Casas rodantes
- Vehículos de recreación
- En un área donde los códigos locales prohíban la conexión a tierra a través del terminal neutro.

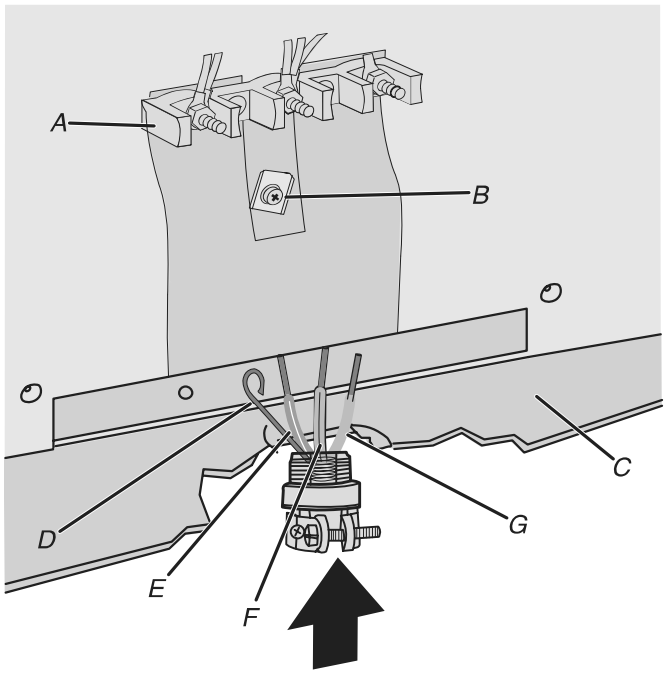
1. Parte de la banda metálica de conexión a tierra se debe recortar y retirar.



A. Banda metálica de conexión a tierra
B. Deseche
C. Tornillo de puesta a tierra

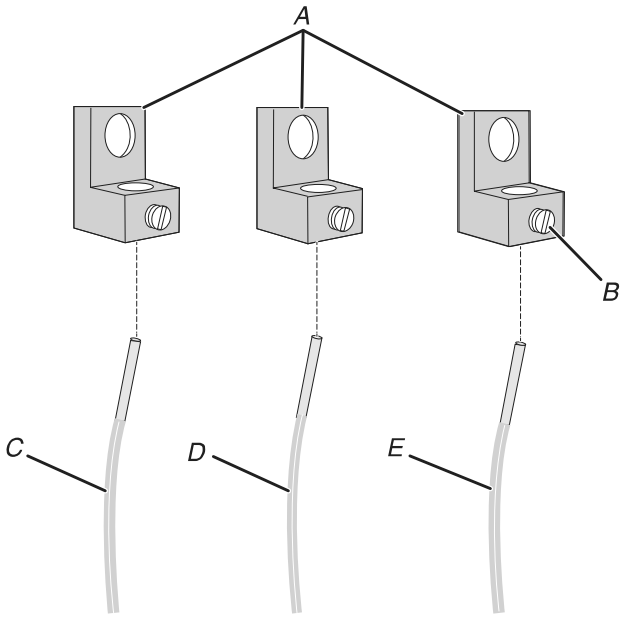
2. Use un destornillador Phillips para retirar el tornillo de enlace a tierra de la parte posterior de la estufa. Conserve el tornillo de puesta a tierra y el extremo del hilo de conexión a tierra, ubicado debajo del tornillo.

3. Pase los cables a través del protector de cables en la base de la estufa. Deje la holgura suficiente como para fijar el cableado al bloque de terminales con facilidad.



A. Bloque de terminales
B. Tornillo de puesta a tierra
C. Placa de cable/conducto
D. Hilo desnudo de conexión a tierra (verde)
E. Hilo de línea 2 (rojo)
F. Hilo neutro (blanco)
G. Hilo de línea 1 (negro)

4. Sujete las lengüetas de los terminales a los hilos de la línea 1 (negra), neutra (blanca) y línea 2 (roja). Afloje (no quite) el tornillo opresor que está en el frente de la lengüeta del terminal e inserte el extremo del hilo expuesto a través de la base de las lengüetas de los terminales. Apriete con firmeza el tornillo opresor con la torsión que se muestra en la tabla Especificaciones de torsión para hilos desnudos.



A. Lengüeta de terminal
B. Tornillo de ajuste
C. Hilo de línea 2 (rojo)
D. Hilo neutro (blanco)
E. Hilo de línea 1 (negro)

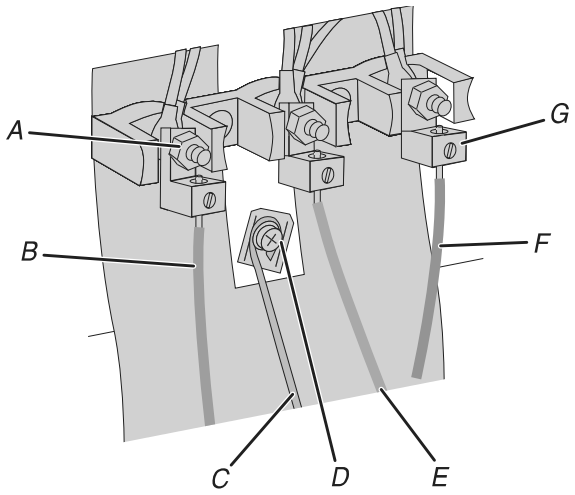
Especificaciones de Torsión para Hilos Desnudos

Cómo fijar los talones terminales al bloque de terminal - 20 lb-in (2,3 Nm)

Calibre del Hilo	Par de Torsión
Cobre, calibre 8	25 lb-in (2,8 Nm)
Aluminio, calibre 6	35 lb-in (4,0 Nm)

5. Use un destornillador hexagonal o Phillips para conectar el hilo a tierra (verde) desnudo a la estufa con el tornillo de enlace a tierra y la sección del enlace a tierra. Primero se debe fijar el cable a tierra, que no debe estar en contacto con ningún otro terminal.

6. Use una llave para tuercas de 3/8" (9,5 mm) para conectar el hilo neutro (blanco) al poste central del bloque de terminales con una de las tuercas hexagonales de 10-32.



A. Tuerca hexagonal 10-32
B. Línea 2 (roja)
C. Hilo desnudo de conexión a tierra (verde)
D. Tornillo de puesta a tierra
E. Hilo neutro (blanco)
F. Línea 1 (negra)
G. Lengüeta de terminal

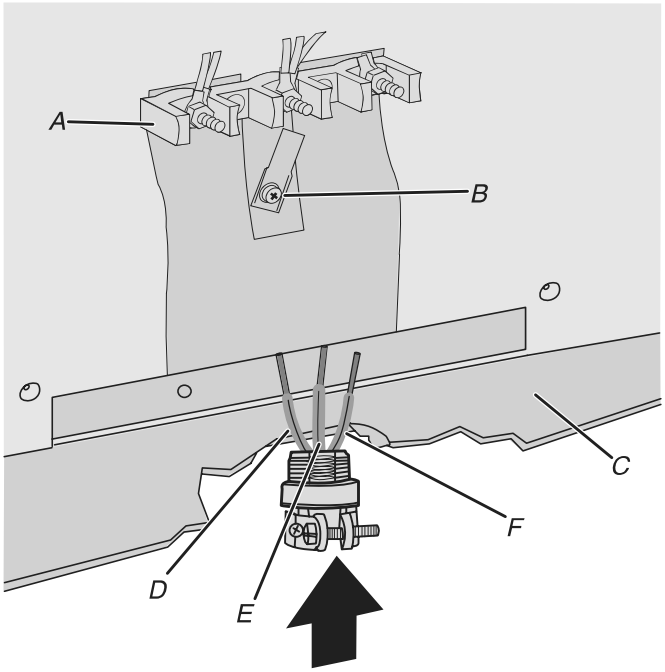
7. Conecte los hilos de la línea 2 (rojo) y de la línea 1 (negro) a los postes externos del bloque de terminales con tuercas hexagonales 10-32.
8. Con una llave de torsión apriete las tuercas hexagonales a un torque recomendado de 20 lb.-pulg. (2,3 Nm).
9. Apriete firmemente las tuercas hexagonales.

   IMPORTANTE: verifique el apriete de las tuercas hexagonales. Asegúrese de que todos los arneses estén ajustados al bloque de terminales y que no queden sueltos.
10. Vuelva a colocar la tapa de acceso del bloque de terminales.

Conexión de 3 Hilos: Cable Directo

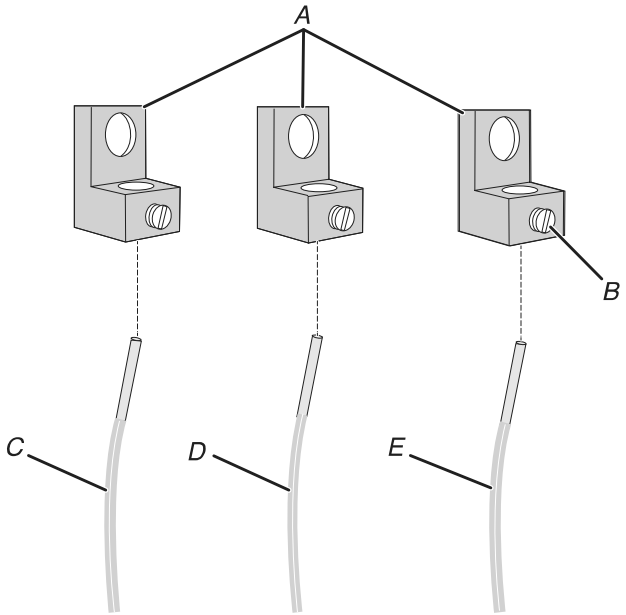
Use este método solamente si los códigos locales permiten conectar el conductor al hilo neutro de suministro eléctrico.

1. Pase los cables a través del conducto en la placa del cable/conducto en la base de la estufa. Deje el hilo lo suficientemente flojo para poder conectar el cableado al bloque de terminales.



A. Bloque de terminales
B. Tornillo de puesta a tierra
C. Placa de cable/conducto
D. Hilo de línea 2 (rojo)
E. Hilo desnudo de conexión a tierra (verde)
F. Hilo de línea 1 (negro)

2. Fije las lengüetas de los terminales a los hilos de la línea 2 (rojo), de conexión a tierra desnudo (verde) y de la línea 1 (negro). Afloje (no quite) el tornillo opresor que está en el frente de la lengüeta del terminal e inserte el extremo del hilo expuesto a través de la base de las lengüetas de los terminales. Apriete con firmeza el tornillo opresor con la torsión que se muestra en la tabla Especificaciones de torsión para hilos desnudos.



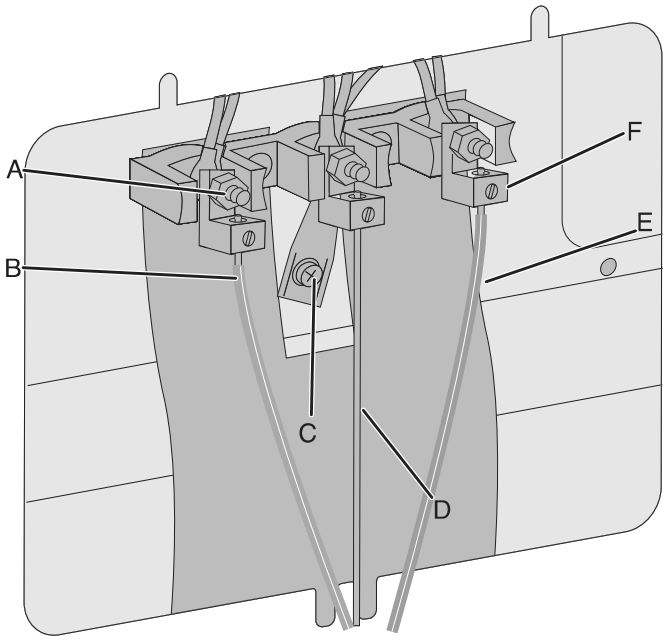
A. Lengüeta de terminal
B. Tornillo de ajuste
C. Hilo de línea 2 (rojo)
D. Hilo desnudo de conexión a tierra (verde)
E. Hilo de línea 1 (negro)

Especificaciones de Torsión para Hilos Desnudos

Cómo fijar los talones terminales al bloque de terminal - 20 lb-in (2,3 Nm)

Calibre del Hilo	Par de Torsión
Cobre, calibre 8	25 lb-in (2,8 Nm)
Aluminio, calibre 6	35 lb-in (4,0 Nm)

3. Use una llave para tuercas de 3/8" (9,5 mm) para conectar el hilo a tierra (verde) desnudo al poste central del bloque de terminales con una de las tuercas hexagonales de 10-32.



A. Tuerca hexagonal 10-32
B. Línea 2 (roja)
C. Tornillo de puesta a tierra
D. Hilo desnudo de conexión a tierra (verde)
E. Línea 1 (negra)
F. Lengüeta de terminal

4. Conecte los hilos de la línea 2 (rojo) y de la línea 1 (negro) a los postes externos del bloque de terminales con tuercas hexagonales 10-32.
5. Con una llave de torsión apriete las tuercas hexagonales a un torque recomendado de 20 lb.-pulg. (2,3 Nm).
6. Apriete firmemente las tuercas hexagonales.

   IMPORTANTE: verifique el apriete de las tuercas hexagonales. Asegúrese de que todos los arneses estén ajustados al bloque de terminales y que no queden sueltos.
7. Vuelva a colocar la tapa de acceso del bloque de terminales.

Verifique que el soporte Anti-vuelco esté instalado y enganchado

En las estufas con un cajón de almacenamiento:

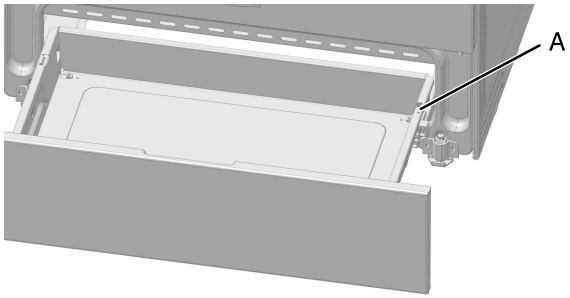
1. Retire el cajón de almacenamiento. Consulte la sección “Cajón de almacenamiento”.
2. Use una linterna para mirar debajo de la parte inferior de la estufa.
3. Verifique visualmente que la pata trasera de la estufa esté insertada en la ranura del soporte antivuelco.

Cajón de almacenamiento (en algunos modelos)

El cajón de almacenamiento puede retirarse. Antes de retirarlo, cerciórese de que esté frío y vacío.

Para desinstalar:

1. Retire el cajón de almacenamiento en sentido recto hasta el tope.

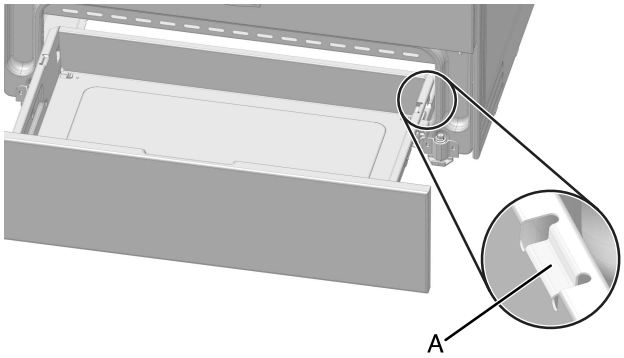


A. Muesca de tope del cajón

2. Levante el frente del cajón y tire del cajón hacia afuera.

Para colocarla:

1. Levante el frente del cajón y coloque la parte posterior del cajón dentro de la estufa de modo que la muesca de tope del cajón quede detrás de la guía del cajón.
2. Baje el cajón de modo que el borde del riel de deslizamiento caiga dentro de la ranura en la guía del cajón.
3. Empuje lentamente el cajón dentro de la estufa.



A. Enganche la guía del cajón

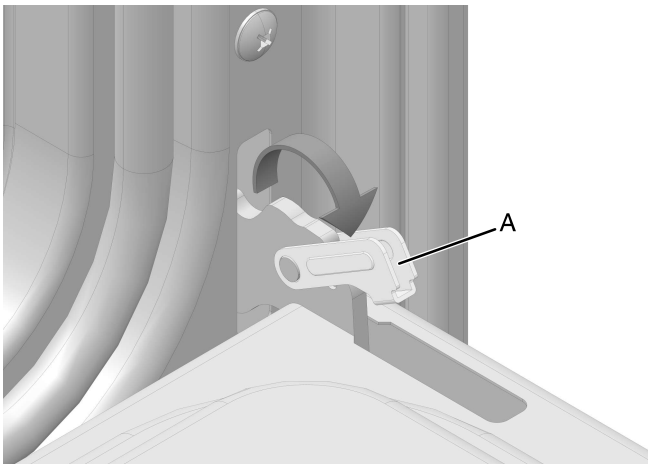
NOTA: Cuando están correctamente instaladas, las guías deslizantes posteriores de la base del cajón se engancharán con los rieles de la base y el cajón no se inclinará cuando se coloquen elementos en su interior.

Puerta del horno

Para el uso normal de la estufa, se sugiere no retirar la puerta del horno. Sin embargo, si es necesario quitarla, asegúrese de que el horno esté apagado y frío. Después, siga estas instrucciones. La puerta del horno es pesada.

Para desinstalar:

1. Abra por completo la puerta del horno.
2. Tome la traba de la bisagra con dos dedos y tire hacia adelante. Repita en el otro lado de la puerta del horno.

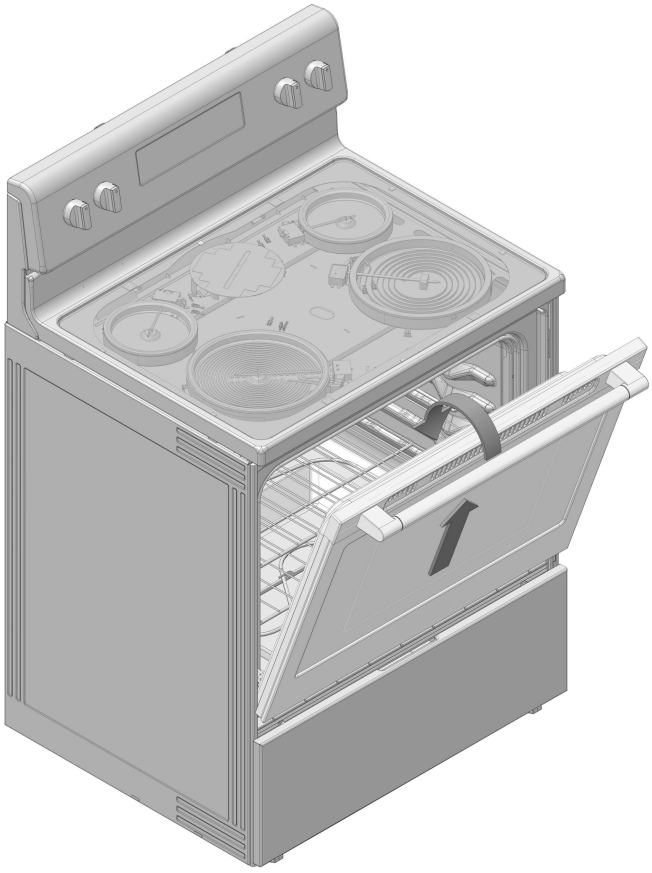


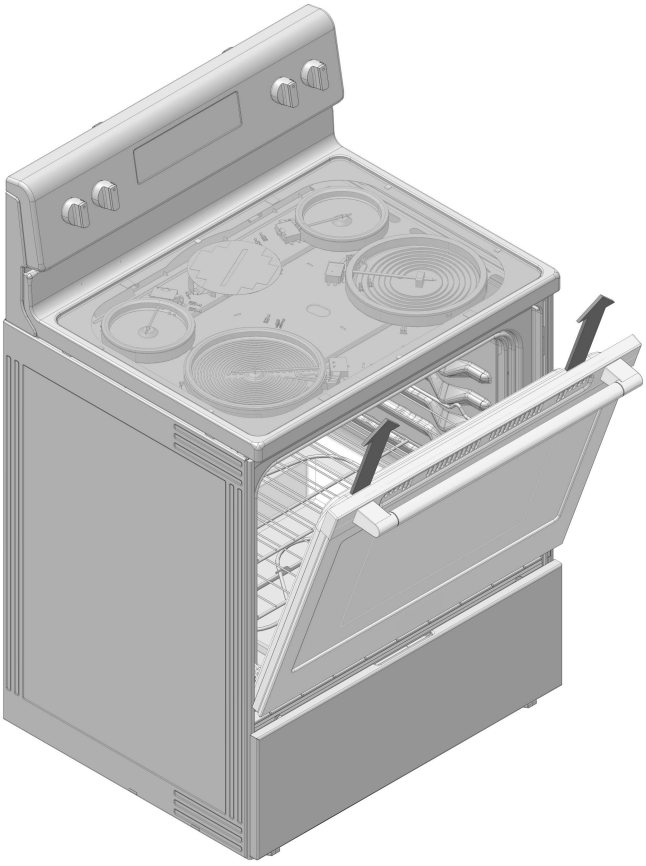
A. Traba de la bisagra

3. Cierre la puerta del horno tanto como sea posible.

4. Levante la puerta del horno sosteniéndola de ambos lados.

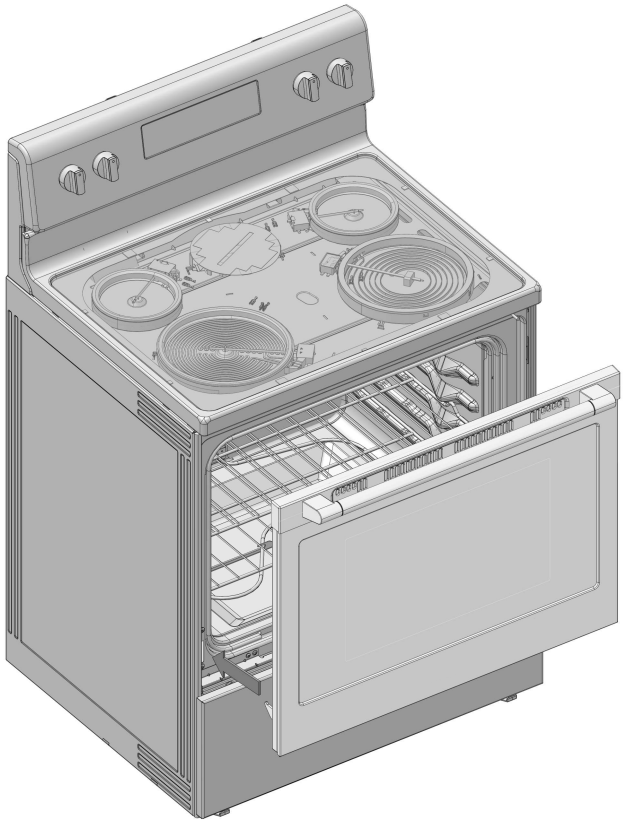
   Continúe empujando la puerta del horno para cerrarla y sáquela del marco de la puerta del horno.





Para colocarla:

1. Inserte los dos brazos de suspensión en la puerta.



2. Abra la puerta del horno.

   Debería escuchar un “chasquido” cuando la puerta queda en su lugar.
3. Mueva las palancas de la bisagra nuevamente a la posición trabada. Verifique que la puerta pueda abrirse y cerrarse bien. De lo contrario, repita los procedimientos para retirar y colocar la puerta.

Finalización de la instalación

1. Verifique que todas las piezas estén ahora instaladas. Si sobra alguna pieza, repase todos los pasos para averiguar cuál omitió.
2. Verifique que tenga todas las herramientas.
3. Deseche o recicle todo el material de embalaje.
4. Verifique que la estufa esté nivelada. Consulte la sección “Nivelación de la estufa”.
5. Use una solución suave de limpiador doméstico líquido y agua tibia para quitar el residuo ceroso que deje el material de embalaje. Seque meticulosamente con un paño suave. Para obtener más información, consulte la sección “Cuidado y mantenimiento de la estufa”.
6. Lea la Guía de inicio rápido y la Guía de controles en línea.
7. Enchufe el cable de suministro de energía en el contacto apropiado. Encienda el aparato.

8. Encienda los quemadores de superficie y el horno. Consulte la Guía de inicio rápido y la Guía de controles en línea para obtener instrucciones específicas sobre el funcionamiento de la estufa.

   Si la estufa no funciona, revise lo siguiente:

   - Que el fusible de la casa esté intacto y ajustado, o que no se haya disparado el disyuntor.
   - Que la estufa esté conectada en un tomacorriente con conexión a tierra.
   - Que el suministro eléctrico esté conectado.

     IMPORTANTE: Si aparece un código de error "F9" o "F9, E0" en el control de la estufa, es posible que el tomacorriente de la casa esté mal cableado. Desconecte la electricidad y póngase en contacto con un electricista calificado para verificar el suministro eléctrico.
   - Consulte la sección "Solución de problemas" en línea.

   Cuando la estufa haya estado encendida durante 5 minutos, verifique que haya calor. Si la estufa está fría, apáguela y póngase en contacto con un electricista competente.

Cómo mover la estufa

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

Cuando mueva la estufa, deslícela sobre un pedazo de cartón o madera para prevenir que se dañe el revestimiento del piso.

Si es necesario quitar la estufa para limpiar o realizar mantenimiento:

Para estufas conectadas con cable de suministro eléctrico:

1. Deslice la estufa hacia adelante.
2. Desenchufe el cable de suministro eléctrico.
3. Termine la limpieza o el mantenimiento.
4. Enchufe el cable de suministro eléctrico.
5. Verifique que el soporte antivuelco esté instalado y enganchado. Consulte la sección "Verifique que el soporte antivuelco esté instalado y enganchado".
6. Verifique que la estufa esté nivelada.

Para estufas de cableado directo:

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico

Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar el servicio.

Vuelva a colocar las piezas y los paneles antes de usar la fábrica.

Si no lo hace, puede ocasionar una descarga eléctrica e incluso una muerte.

1. Desconecte el suministro eléctrico.
2. Deslice la estufa hacia adelante.
3. Termine la limpieza o el mantenimiento.
4. Verifique que el soporte antivuelco esté instalado y enganchado. Consulte la sección "Verifique que el soporte antivuelco esté instalado y enganchado".
5. Verifique que la estufa esté nivelada.
6. Reconecte el suministro eléctrico.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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.

Uso del horno

Step 1. Seleccione la función del horno.

Step 2. Ajuste la temperatura.

Step 3. Presione Start (Inicio).

Step 4. Coloque los alimentos en el horno una vez que alcance la temperatura deseada. Cierre la puerta del horno.

Step 5. (Opcional) Introduzca el tiempo de cocción.

Step 6. El botón Cancel (Cancelar) puede usarse para cancelar la función durante el tiempo de cocción o cuando este finalice.

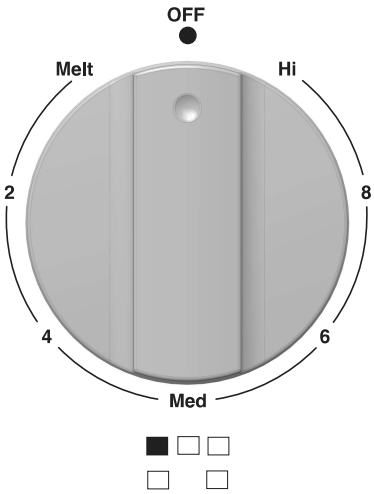
NOTA: Para obtener instrucciones más detalladas sobre las funciones específicas, consulte la Guía de controles en línea.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendios.



Las perillas de control pueden ajustarse en cualquier posición entre Hi (Alto) y Lo (Bajo) o Melt (Derretir). Presione y gire hasta un ajuste.

RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa, o durante el ciclo de autolimpieza (en algunos modelos), es posible que se ponga caliente toda el área de la superficie de cocción.

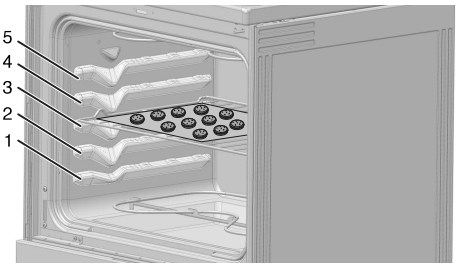
COLOCACIÓN DE LAS PARRILLAS Y LOS UTENSILIOS PARA HORNEAR

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.

Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No retire las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

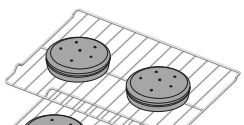
Para mover una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la ilustración siguiente.



HORNEADO DE GALLETAS Y PASTELES DE CAPAS EN 2 PARRILLAS

Horneado de pasteles de capas

Para obtener resultados óptimos cuando



PAPEL DE ALUMINIO

IMPORTANTE: Para evitar daños en el acabado de la tipo de papel de aluminio ni revestimiento.

Para obtener resultados de cocción óptimos, no cubra aluminio, ya que el aire debe poder circular libremente.

IMPORTANTE: No permita que el papel de aluminio y contacto con los elementos calentadores.

DUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO

El ducto de ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. Si bloquea o tapa el ducto de ventilación del horno, se producirá una circulación deficiente de aire que afectará los resultados de la cocción y la limpieza. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan derretirse o quemarse cerca del ducto de ventilación del horno.

LUZ DEL HORNO

La luz del horno es un foco halógeno de 40 W. Antes horno y la superficie de cocción estén fríos y que las Off (Apagado).

Para colocarla:

1. Desconecte el suministro eléctrico.
2. Gire en sentido antihorario la cubierta de vidrio de para retirarla.
3. Quite el foco del casquillo.
4. Vuelva a colocar el foco, utilizando un pañuelo de manipularlo. Para evitar dañar o disminuir la vida dedos descubiertos.
5. Vuelva a colocar la cubierta del foco girando en s
6. Reconecte el suministro eléctrico.

IMPORTANTE: No use focos de más de 40 W.

MODE SABBATH (MODO SABBAT):

El Sabbath Mode (Modo Sabbat) programa el horno pa ajuste de hornear hasta que se desconecte.

Para buscar orientación sobre el uso y una lista comple (Modo Sabbat), visite **www.star-k.org** o comuníquese dada anteriormente.

Información de pedidos en línea

Para obtener información de mantenimiento e instrucci en invierno, y consejos para el traslado, consulte el Ma su electrodoméstico.

Para obtener información acerca de cualquiera de los ciclos, garantía, dimensiones detalladas de los product visite **https://www.maytag.com/owners**, o en Canadá Esto puede ahorrarle el costo de una llamada de servic

Sin embargo, si necesita comunicarse con nosotros, us ver la región adecuada.

Estados Unidos:
1–800–344–1274

Maytag Brand Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022–2692

Canada
1–800–

Maytag
Custom
200–67
Mississ

GUÍA DE LOS CONTROLES

GUÍA DE FUNCIONES

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

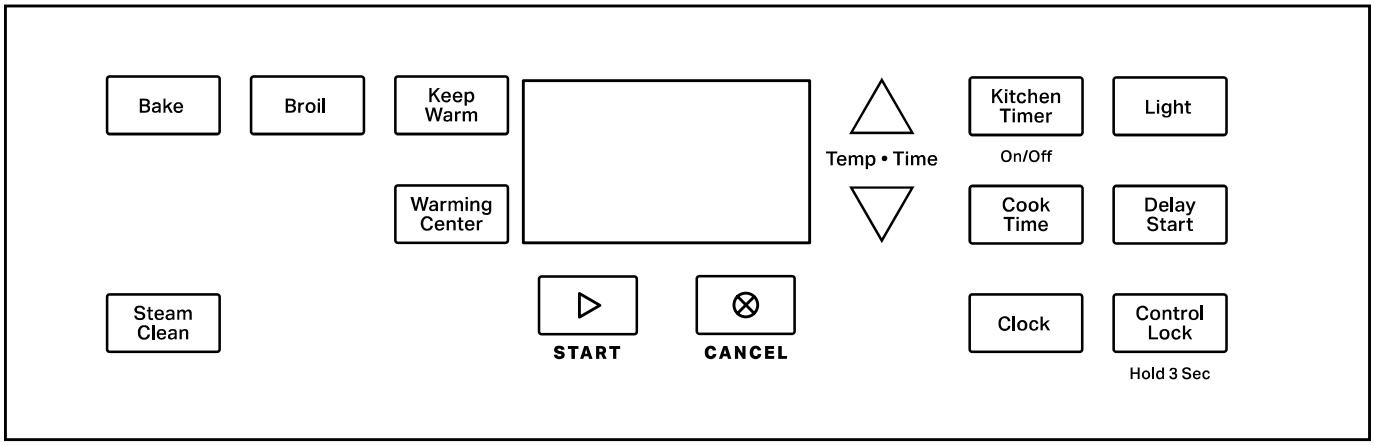
Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Preguntas frecuentes de nuestra página de Internet, en **www.maytag.com** para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Servicio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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



BOTÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Clock (Reloj)	**Reloj**	Este reloj puede usar un ciclo de 12 horas. **1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Presione Clock (Reloj). **3.** Presione los botones con las flechas de TempTime (Temperatura/Tiempo) hacia arriba o hacia abajo para fijar las horas. Presione CLOCK (RELOJ) para cambiar a los minutos. Presione los botones con las flechas de TempTime (Temperatura/Tiempo) hacia arriba o hacia abajo para fijar los minutos. **4.** Presione el botón Clock (Reloj) o START (INICIO).
Light (Luz)	**Luz de la cavidad del horno**	Seleccione Light (Luz) para encender o apagar la luz.
Kitchen Timer On/Off (Temporizador de estufa enc./apag.)	**Temporizador del horno**	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. **1.** Presione Kitchen Timer On/Off (Temporizador de estufa Enc./Apag.). **2.** Presione los botones con las flechas de TempTime (Temperatura/Tiempo) hacia arriba o hacia abajo para fijar la duración del tiempo. **3.** Presione el botón Start (Inicio) para comenzar la cuenta regresiva. Si se habilitan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. **4.** Presione de nuevo Kitchen Timer On/Off (Temporizador de estufa Enc./Apag.) dos veces para cancelar el temporizador. No presione el botón CANCEL (CANCELAR), ya que al hacerlo se apagará el horno.
START (INICIO) ▷	**Inicio de cocción**	El botón START (INICIO) inicia cualquier función del horno. Si no se presiona el botón START (INICIO) en menos de 10 segundos, sonará un tono y este botón parpadeará hasta que se presione o se cancele. Si no se presiona START (INICIO) en menos de 30 segundos después de haber presionado un botón, la función se cancelará y la hora del día aparecerá en la pantalla.

BOTÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
CANCEL (CANCELAR)	**Función de la estufa**	El botón CANCEL (CANCELAR) detiene todas las funciones, excepto el temporizador y el bloqueo de los controles del horno.
Temp Time (Temperatura/Tiempo)	**Ajuste de temperatura y tiempo**	Los botones de TempTime (Temperatura/Tiempo) con flechas hacia arriba y abajo se utilizan para ajustar el tiempo y la temperatura.
Bake (Hornear)	**Hornear y asar**	1. Presione Bake (Hornear). 2. Presione los botones de flecha hacia arriba y abajo de TempTime (Temperatura/Tiempo) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. 3. Presione el botón START (INICIO). 4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione el botón START (INICIO). 5. Presione el botón CANCEL (CANCELAR) cuando haya finalizado.
FROZEN BAKE (HORNEAR PRODUCTOS CONGELADOS)	**Alimentos previamente empaqueta-dos**	1. Ubique los alimentos en una parrilla plana del horno en la posición de parrilla 3 o 4. Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear” **NOTA:** Cocine 1 solo paquete de alimentos congelados por vez cuando use la tecnología Frozen Bake™. 2. Presione FROZEN BAKE LASAGNA (HORNEAR LASAÑA CONGELADA) o PIZZA. 3. Presione los botones de flecha arriba o abajo de TempTime (Temperatura/Tiempo) para ajustar la temperatura según se recomiende en el empaquetado del alimento. 4. Presione Cook Time (Tiempo de cocción). 5. Presione los botones con flechas de Temp·Time (Temperatura/Tiempo) hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo máximo de cocción según se recomienda en el empaquetado del alimento. 6. Presione el botón START (INICIO). La estufa calculará el tiempo de cocción óptimo con base en la temperatura real del horno. **NOTA:** El tiempo de cocción que aparece en la pantalla es el tiempo de cocción requerido estimado según lo calcula el control del horno. Puede ser diferente del tiempo que haya introducido. Un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos al menos 2 minutos antes de que se agote el tiempo del temporizador. Siga las indicaciones que aparecen en la pantalla para seleccionar más tiempo si lo desea. 7. Presione Start (Inicio) para iniciar el tiempo calculado. 8. Al finalizar el tiempo de cocción, un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos. Cuando “End” (Fin) aparezca 🕒 destellando en la pantalla, puede agregar más tiempo, si lo desea. Presione el botón de flecha arriba o abajo para ajustar el tiempo y, después, presione START (INICIO). Si no se agrega más tiempo, el elemento de hornear se apaga. **NOTA:** Si se presiona CANCEL (CANCELAR), se sale del ciclo de Frozen Bake™. 9. Presione el botón CANCEL (CANCELAR) cuando haya finalizado.
Broil (Asar a la parrilla)	**Asar a la parrilla**	1. Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del horno. 2. Presione Broil (Asar a la parrilla). 3. Presione los botones de flecha hacia arriba y abajo de TempTime (Temperatura/Tiempo) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. 4. Presione el botón START (INICIO). 5. Para cambiar la temperatura, repita el paso 3 y presione el botón Start (Inicio). 6. Presione el botón CANCEL (CANCELAR) cuando haya finalizado.
Keep Warm (Mantener caliente)	**Mantener caliente**	Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. 1. Presione Keep Warm (Mantener caliente). 2. Presione los botones de flecha hacia arriba y abajo de TempTime (Temperatura/Tiempo) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. 3. Presione el botón START (INICIO). 4. Presione el botón CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.
Warming Center (Centro de calentamiento)	**Centro de calentamiento**	Presione Warming Center (Centro de calentamiento) para seleccionar el elemento de la superficie de cocción. Presione el botón START (INICIO). Presione Warming Center (Centro de calentamiento) nuevamente para apagar el elemento de calentamiento.

BOTÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Delay Start (Inicio diferido)	**Inicio diferido**	Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a activar una función del horno con inicio diferido. Delay Start (Inicio diferido) no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen correctamente. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección “Tiempo de cocción”.
Cook Time (Tiempo de cocción)	**Cocción programada**	La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite programar el horno para que se encienda a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente. Para ajustar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección “Tiempo de cocción”.
Steam Clean (Limpieza con vapor)	**Ciclo de limpieza con vapor**	Consulte la sección “Limpieza con vapor” en el Manual del propietario para obtener más información y consejos útiles para la función Steam Clean (Limpieza con vapor). 1. Quite todas las parrillas y accesorios de la cavidad del horno. 2. Presione Steam Clean (Limpieza con vapor). 3. Agregue 12 oz (355 mL) de agua destilada o filtrada a la parte inferior del horno. 4. Presione el botón START (INICIO). Después de 50 minutos, aparecerá “END” (FIN) en la pantalla para indicar el fin del ciclo. 5. Presione el botón CANCEL (CANCELAR) para borrar la pantalla. 6. Quite el exceso de agua con una esponja o un paño y limpie el interior del horno.
Control Lock (Hold 3 Sec) (Bloqueo de controles [mantenga presionado por 3 segundos])	**Bloqueo de controles del horno**	1. Revise que el horno y la superficie de cocción estén apagados. 2. Mantenga presionado Control Lock (Bloqueo de controles) durante 3 segundos. 3. Sonará un tono y aparecerá un candado en la pantalla. 4. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ningún botón.

Uso de la superficie de cocción

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendios.

Vitrocerámica (en algunos modelos)

El área de cocción se iluminará de color rojo cuando esté encendido un elemento. Es posible que algunas partes del área del área cocción no se pongan rojas cuando está encendido un elemento. Ese es el funcionamiento normal. También se encenderá y se apagará aleatoriamente, aunque esté en High (Alto), para evitar que la superficie de cocción alcance temperaturas extremas.

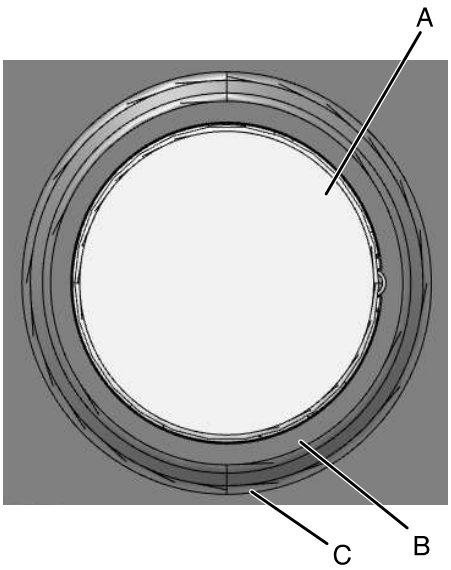
Es normal que parezca que la superficie de vitrocerámica de color claro cambia de color cuando las áreas del área de cocción estén calientes. El vidrio volverá a su color original a medida que se enfríe.

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

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

- Evite almacenar tarros o latas sobre la superficie de cocción. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la superficie de cocción podría rajarla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre ella. A medida que se enfría la superficie de cocción, puede quedar aire atrapado entre la tapa y esta, y la vitrocerámica podría romperse al retirar la tapa.
- En caso de alimentos que contengan cualquier clase de azúcar, limpie todos los derrames y las manchas lo antes posible. Espere a que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie los derrames con un raspador mientras la superficie aún está tibia. Si se deja que las salpicaduras azucaradas se enfríen, estas pueden adherirse a la superficie de cocción, lo que causará picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar arañazos, no deslice utensilios de cocina o para hornear sobre la superficie de cocción. Los fondos de aluminio o de cobre, así como los acabados ásperos de los utensilios de cocina o para hornear podrían dejar rayas o marcas en la superficie de cocción.

- No cocine en la superficie de cocción palomitas de maíz en recipientes de papel aluminio previamente empaquetados. Podrían dejar marcas de aluminio que no podrán quitarse por completo.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos de materiales que pueden derretirse, como plástico o papel aluminio, toquen alguna parte de la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no la use como tabla para cortar.
- Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de cocción de la superficie. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área.



A. Área de cocción de la superficie
B. Utensilios de cocina/Instrumentos para envasado
C. Saliente máximo de 1/2" (1,3 cm)

- Use utensilios de cocina de fondo plano para una conducción óptima del calor y un consumo eficiente de la energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados podrían causar un calentamiento irregular y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Determine si está plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Al girar la regla, no debería verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.
- Puede usar utensilios de cocina con fondos ligeramente irregulares o con pequeños canales de expansión.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas y sartenes estén limpios y secos antes de usarlos. El agua y los residuos pueden dejar depósitos al calentarse.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no cocine alimentos directamente sobre la superficie de cocción.

Elementos de bobina y tazones de quemadores (en algunos modelos)

Los elementos con bobina deberán estar nivelados para obtener resultados de cocción óptimos. Cuando están limpios, los tazones de los quemadores reflejan el calor nuevamente hacia el utensilio de cocina. También ayudan a atrapar los derrames.

Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) sobre el elemento de bobina. Si el utensilio de cocina está disparejo o es muy grande, puede producir calor en exceso, lo que causará que el tazón del quemador cambie de color.

- El peso de los utensilios de cocina no debe ser menor a 1 lb.
- Se espera que el elemento de bobina se decolore con el tiempo.
- A partir de junio de 2018, Maytag equipa este producto con nuevas bobinas limitadoras de temperatura conforme con las normas actualizadas de UL858. Es posible que estas nuevas bobinas varíen el tiempo de cocción en comparación con su antigua superficie de cocción, p. ej., que se requiera un tiempo ligeramente mayor para hervir volúmenes grandes de agua.

Luz indicadora Cooktop On (Superficie de cocción encendida)

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

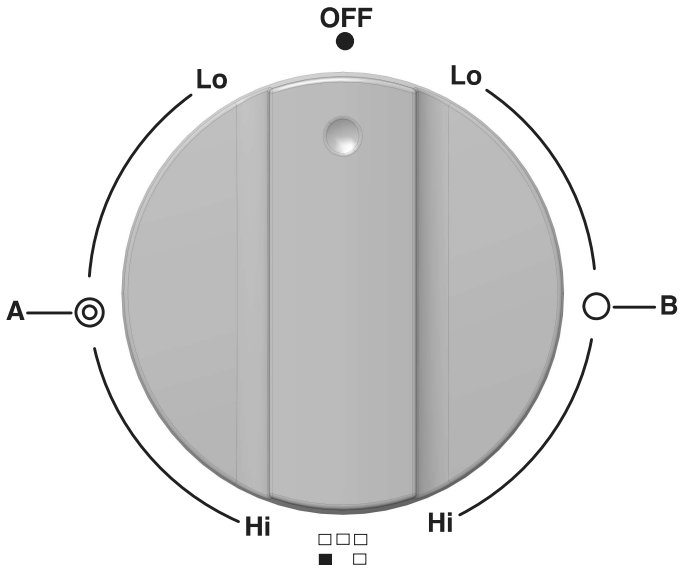
Luz indicadora de superficie caliente

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

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

Elemento de la zona de cocción doble (en algunos modelos)

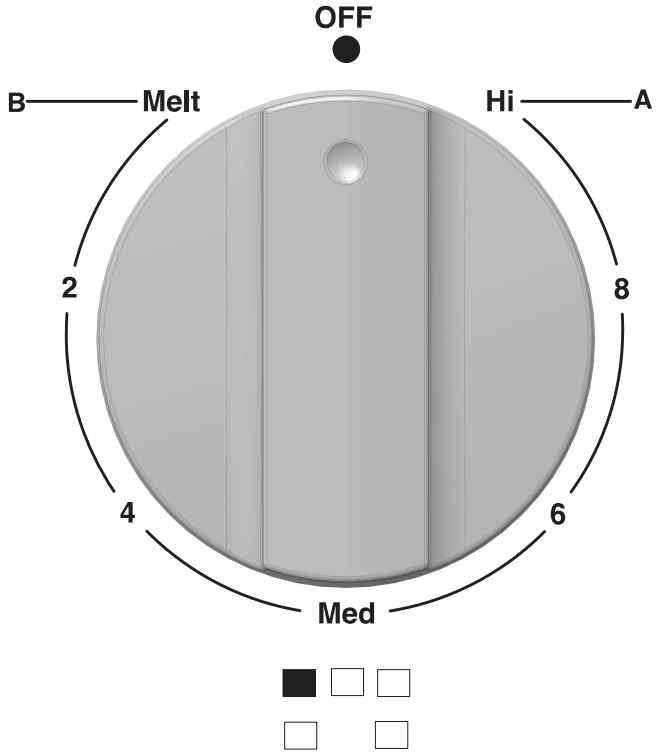
El elemento de cocción de la zona doble ofrece flexibilidad respecto al tamaño del utensilio de cocina. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. El tamaño dual combina el elemento simple y el elemento exterior, y se recomienda para utensilios de cocina de mayor tamaño.



A. Doble
B. Simple

Elemento de cocción para derretir (en algunos modelos)

El elemento de cocción Melt (Derretir) ofrece flexibilidad debido a una variedad de ajustes entre Hi (Alta) y Melt (Derretir). La opción de calor Hi (Alto) puede usarse para hervir rápidamente pequeñas cantidades de líquido. El ajuste más bajo puede usarse para preparar salsas y mantener los alimentos a baja temperatura. Use utensilios de cocina de tamaño apropiado para el elemento Melt (Derretir).



A. Opción de calor Hi (Alto)
B. Opción Melt (Derretir)

Centro de calentamiento (en algunos modelos)

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

No lo use para calentar alimentos fríos.

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

El área del centro de calentamiento no se pondrá roja cuando esté encendida. Sin embargo, la luz indicadora de superficie de cocción encendida se iluminará mientras se esté usando el elemento Warm Zone (Zona de calentamiento).

- Use solo utensilios de cocina recomendados para ser usados en hornos y en superficies de cocción.
- Cubra todos los alimentos con una tapa o con papel de aluminio. Cuando caliente alimentos horneados, deje una abertura pequeña en la tapa para que salga la humedad.
- Para evitar daños en la superficie de cocción, no use envoltorios de plástico para cubrir los alimentos, ya que se pueden derretir.
- Use agarraderas para ollas o guantes para horno para extraer la comida.

Para usar:

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

Utensilios de cocina

IMPORTANTE: No deje utensilios de cocina vacíos sobre una zona de cocción, un elemento o un quemador de superficie que estén calientes.

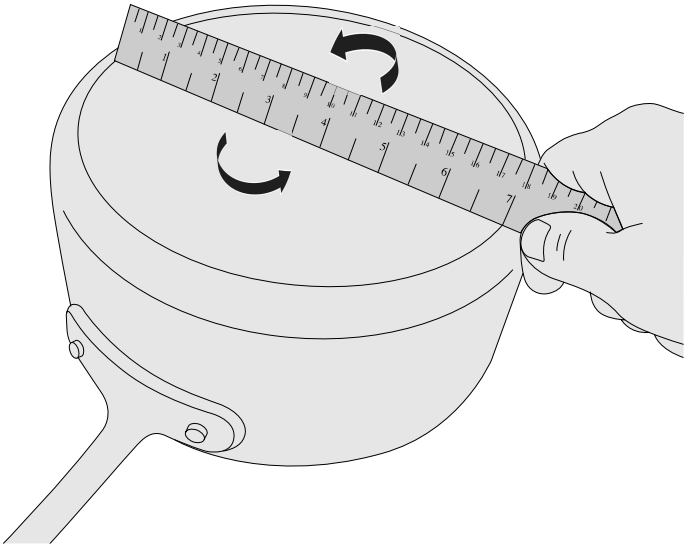
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos y una tapa que encaje bien, y el material debe ser de grosor medio a pesado.

Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción. El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base del utensilio de cocina. Sin embargo, cuando se usan como base pueden dejar marcas permanentes en las superficies.

El material de los utensilios de cocina es un factor que influye en la rapidez y la uniformidad con la que se trasmite el calor, lo que afecta los resultados de la cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que su material de base. Por ejemplo, un utensilio de cocina de aluminio con acabado antiadherente tendrá las propiedades del aluminio.

No deben usarse utensilios de cocina con superficies antiadherentes bajo el asador.

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

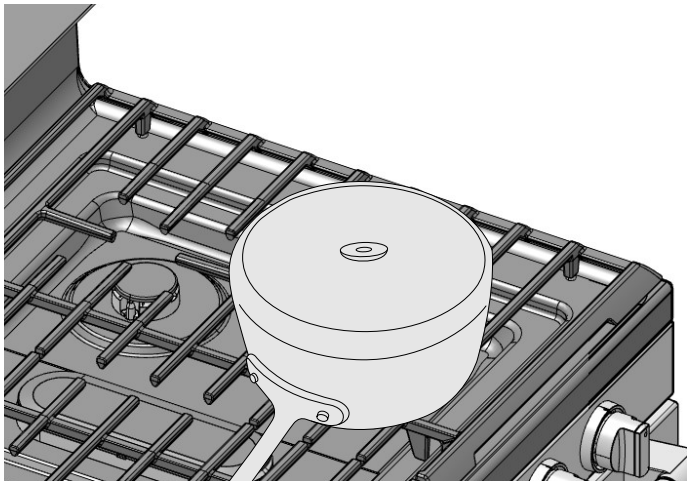


Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

UTENSILIOS DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción. ■ Los espesores medianos o pesados son óptimos para la mayoría de las tareas de cocción. ■ Puede dejar restos de aluminio que se pueden atenuar si se limpian inmediatamente después de la cocción.
Acero fundido	■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta. ■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.

UTENSILIOS DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Cerámica o vitrocerámica	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Se calienta de manera lenta, pero irregular. ■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Cobre	■ Se calienta de manera muy rápida y uniforme. ■ Puede dejar residuos de cobre que se pueden atenuar si se limpian inmediatamente después de la cocción. ■ Puede dejar manchas o adherencias permanentes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.
Barro cocido	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de calor bajos. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana	■ Vea acero inoxidable o hierro fundido. ■ Los utensilios para hornear con esmalte de porcelana que no tengan la base de metal podrían pegarse a la superficie de cocción si se calientan en exceso.
Acero inoxidable	■ Se calienta de manera rápida, pero irregular. ■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

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



Envasado casero

El envasado puede realizarse sobre una superficie de cocción de vidrio con la parte superior lisa o en una superficie de cocción tradicional con un elemento de bobina. Cuando esté haciendo envasados por periodos largos, alterne y use las áreas o los elementos de cocción de la superficie entre una tanda y otra. Esto da tiempo para que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el envasador sobre el área o elemento de cocción más grande de la superficie. En las superficies de cocción eléctrica, los enlatadores no deben extenderse más de 1/2” (1,3 cm) por fuera de la zona o del elemento de la superficie de cocción.
- No coloque el envasador sobre dos áreas o elementos de las áreas de cocción al mismo tiempo.
- En los modelos con vitrocerámica, use solamente envasadores con la base plana para evitar que se dañen la superficie de cocción y los elementos.
- Para obtener más información, comuníquese con la oficina de extensión del departamento de agricultura local o consulte guías para envasado casero publicadas. También pueden ofrecer ayuda las empresas que fabrican productos para enlatado casero.

Uso del horno

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

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a las emanaciones puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

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

Fahrenheit and Celsius (Fahrenheit y Celsius)

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

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

Para salir del modo, presione CANCEL (Cancelar).

Tonos del teclado

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

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

Para salir del modo, presione CANCEL (CANCELAR).

Modo de demostración

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

Para cambiar: Presione CANCEL (CANCELAR), CANCEL (CANCELAR), flecha "arriba" de Temp·Time (Temperatura/Tiempo), Kitchen Timer On/Off (Temporizador de estufa enc./apag.). Repita para regresar al ajuste anterior y terminar el modo de demostración.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Funciones básicas

Un tono

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

Tres tonos

- Presión de botón no válido.

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

Control de la temperatura del horno

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

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

Para ajustar la temperatura del horno:

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

Modo Sabbat (en algunos modelos)

Para buscar orientación sobre el uso y una lista completa de modelos con Sabbath mode (modo Sabat), visite **www.star-k.org**.

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

La característica Oven Control Lockout (Bloqueo de controles del horno) se desactiva durante el modo Sabbat. Después de fijar el Sabbath mode (modo Sabbat), no sonará ningún tono, la pantalla no mostrará la temperatura, el modo Kitchen Timer (Temporizador de estufa) se cancelará (si estuviera activado) y solo funcionarán los botones siguientes:

- Botones de flecha "arriba" y "abajo" de Temp·Time (Temperatura/Tiempo).
- CANCELAR

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

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

Al presionar el botón CANCEL (CANCELAR) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las características de Sabbat).

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

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

Para activar y hornear usando el modo Sabbat:

1. Presione Bake (Hornear).
2. Presione los botones de flecha arriba o abajo de Temp·Time (Temperatura/Tiempo).
3. Presione el botón START (Inicio).
4. Mantenga presionado Kitchen Timer On/Off (Temporizador de estufa enc./apag.) durante 5 segundos. "SAb" destellará en la pantalla.
5. Presione el botón START (INICIO) mientras "SAb" está destellando para ingresar al Sabbath mode (modo Sabbat); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. "SAb" dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el Sabbath mode (modo Sabbat) y cumplirá las características de este día.
   Al presionar el botón CANCEL (CANCELAR) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las características de Sabbat).

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

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

1. Presione Bake (Hornear).
2. Presione los botones de flecha arriba o abajo de Temp·Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.

3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione los botones de flecha arriba o abajo de Temp Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar un tiempo de cocción.
5. Presione el botón START (Inicio).
6. Mantenga presionado Kitchen Timer On/Off (Temporizador de estufa enc./apag.) durante 5 segundos. “SAb” destellará en la pantalla.
7. Presione el botón START (INICIO) mientras “SAb” está destellando para ingresar al Sabbath mode (modo Sabbat); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el Sabbath mode (modo Sabbat) y cumplirá las características de este día. Se encenderán las luces de Bake (Hornear), On (Encendido) y Cook Time (Tiempo de cocción).

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

   Al presionar el botón CANCEL (CANCELAR) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las características del Sabbath mode (modo Sabbat).

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

Para ajustar el Horneado programado diferido utilizando el modo Sabbat (en algunos modelos):

1. Presione Bake (Hornear).
2. Presione los botones de flecha arriba o abajo de Temp·Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione los botones de flecha arriba o abajo de Temp Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar un tiempo de cocción.
5. Presione Delay Start (Inicio diferido). Se encenderá la luz indicadora de Delay.
6. Presione los botones de flecha arriba o abajo de Temp Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar un tiempo de inicio.
7. Presione el botón START (Inicio).
8. Mantenga presionado Kitchen Timer On/Off (Temporizador de estufa enc./apag.) durante 5 segundos. “SAb” destellará en la pantalla.
9. Presione START (INICIO) mientras “SAb” está destellando para ingresar al Sabbath mode (modo Sabbat); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el Sabbath mode (modo Sabbat) y cumplirá las características de este día. Aparecerá la luz indicadora Delay (Inicio diferido).

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

   Al presionar el botón CANCEL (CANCELAR) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las características del Sabbath mode [modo Sabbat]).

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

Mantener caliente

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

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

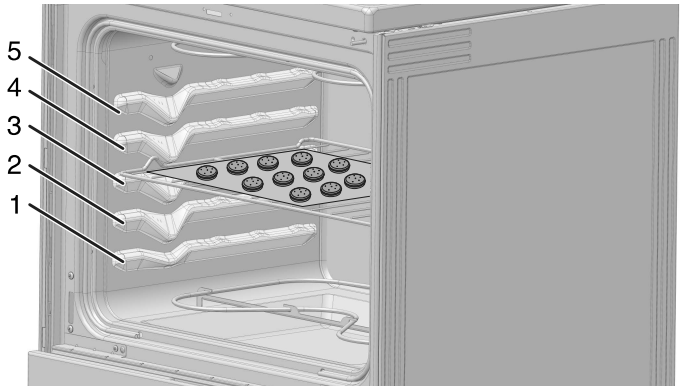
Para usar:

1. Presione Keep Warm (Mantener caliente).
2. Presione los botones de flecha hacia “arriba” y “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima.
3. Presione el botón START (Inicio).
4. Coloque los alimentos en el horno.
5. Presione el botón CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.

NOTA: La temperatura puede modificarse en cualquier momento presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp Time (Temperatura/Tiempo) hasta alcanzar la temperatura deseada y, a continuación, presionando el botón START (Inicio).

Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

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



Posición de la parrilla	Tipo de alimento
5	Asar/dorar rápidamente carnes, hamburguesas, filetes o tostadas.
4	Asar carnes de corte grueso, pollos, pescado.
3 o 4	Alimentos congelados y empaquetados, la mayoría de los productos de bollería y guisos.
1 o 2	Asados o aves grandes

Cocción en varias parrillas
2 parrillas: Use las posiciones de parrilla 2 y 4 o 2 y 5.

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

Hornear y asar

Precalentamiento

Cuando comience un ciclo Bake (Hornear), 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 el alimento cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento antes de que suene el tono.

Temperatura del horno

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

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 2 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque el alimento sobre la rejilla en una bandeja para asar y sitúela en el centro de la parrilla del horno.

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

Para obtener un control más preciso al cocinar a la parrilla, cambie la temperatura mientras esté asando a la parrilla. Cuanto más bajo sea el ajuste de temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y las piezas de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor con ajustes para asar a la parrilla más bajos. Use las parrillas 4 o 5 para asar a la parrilla. Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear” para obtener más información.

Con los ajustes más bajos, el elemento para asar a la parrilla se encenderá y se apagará con el fin de mantener la temperatura adecuada.

- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar y una parrilla. Está diseñado para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

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

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

Tiempo de cocción (en algunos modelos)

Para fijar una cocción programada:

1. Presione Bake (Hornear). Se enciende la luz indicadora de Bake (Hornear).
2. Presione los botones de flecha “arriba” o “abajo” de Temp·Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione las flechas “arriba” o “abajo” de Temp Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione START (INICIO). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando finalice el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione el botón CANCEL (Cancelar) para borrar la pantalla.

Para fijar una cocción programada diferida:

Antes de fijar el reloj, asegúrese de que esté en la hora correcta del día. Vea la función del botón “Clock” (Reloj) en la sección “Guía de funciones”.

1. Presione Bake (Hornear).
2. Presione los botones de flecha “up” (arriba) o “down” (abajo) de Temp·Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione las flechas “up” (arriba) o “down” (abajo) de Temp Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione Delay Start (inicio diferido). Se encenderá la luz indicadora de Delay (Inicio diferido) del horno.
6. Presione los botones de flecha “up” (arriba) o “down” (abajo) de Temp·Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar la hora del día en que empezar.
7. Presione el botón START (INICIO).
   El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. Para cambiar los ajustes de Temperature (Temperatura) y/o Cook Time (Tiempo de cocción) en cualquier momento una vez que el horno está ON (ENCENDIDO), repita los pasos 2 a 4 y presione START (INICIO). Para cambiar el tiempo de retraso, cancele la función y repita los pasos 1 a 7. Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.
8. Presione el botón CANCEL (CANCELAR) para borrar la pantalla.

W11637859A
10/23

®/™ ©2023 All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. Se usa bajo licencia en Canadá.