

Built-In Electric Single And Double Oven Control Guide

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

This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at www.maytag.com for more detailed instructions. In Canada, reference the Customer Service section at www.maytag.ca. For more specific details on a feature and steps to use the feature listed, refer to the titled section for that feature.

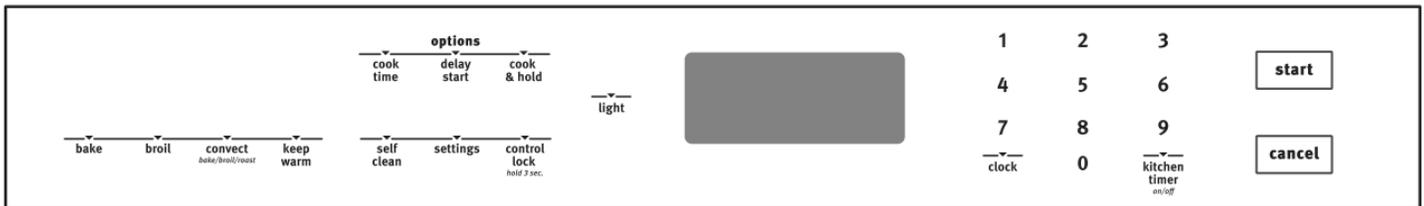
⚠ WARNING

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.

Single Oven



Double Oven



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
CLOCK	Clock	This clock uses a 12- or 24-hour cycle. See "Electronic Oven Controls" section. <ol style="list-style-type: none"> 1. Press CLOCK until "Clock" is displayed. 2. Press the number keypads to set the time of day. 3. Press START.
LIGHT	Oven cavity light	While the oven door(s) are closed, press the Light keypad to turn the light(s) on and off. The light(s) will come on when an oven door is opened.
KITCHEN TIMER ON/OFF	Oven timer	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. <ol style="list-style-type: none"> 1. Press KITCHEN TIMER ON/OFF. 2. Press the number keypads to set the length of time in hr.-min. Leading zeros do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter "2." 3. Press KITCHEN TIMER ON/OFF to begin the countdown. If enabled, timer tone(s) will sound at the end of countdown. 4. Press KITCHEN TIMER ON/OFF to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off.
START	Cooking start	The Start keypad begins any oven function in the selected oven. If Start is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL	Oven function	The Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock in the selected oven.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
BAKE	Baking and roasting	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press BAKE for the desired oven. 2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 3. (Lower oven, single-rack baking only) Press START LOWER. Rapid Preheat will begin. IMPORTANT: Rapid Preheat should be used only for single-rack baking. 4. (Multiple-rack baking) Press START for the desired oven. Press START for the desired oven again to cancel Rapid Preheat. To change the temperature when one oven is in use, repeat Step 2, and then press START for the selected oven. For double ovens only: To change the temperature when both ovens are in use, touch any number keypad, and then press “1” for the upper oven or press “2” for the lower oven and repeat Step 2. Then press START for the selected oven. 5. Press CANCEL for the selected oven when finished.
BROIL	Broiling	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press BROIL for the desired oven. 2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 3. Press START for the selected oven, and then allow the oven to preheat for 5 minutes. 4. Position the cookware in the oven and close the door. 5. To change the temperature when one oven is in use, repeat steps 2 and 3. For double ovens only: To change the temperature when both ovens are in use, touch any number keypad, and then press “1” for the upper oven or press “2” for the lower oven and repeat steps 2 and 3. 6. Press CANCEL for the selected oven when finished.
CONVECT (Single or upper oven only) (on some models)	Convection cooking	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press CONVECT until the desired mode is displayed. Follow the scrolling text directions for the desired mode or see the specific directions for the desired mode in the “Convection Cooking” section. 2. Press START for the selected oven. 3. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 4. Press START for the selected oven. 5. To change the temperature, repeat steps 3 and 4. 6. Press CANCEL for the selected oven when finished.
KEEP WARM	Hold warm	<p>Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press KEEP WARM. 2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 3. Press START for the selected oven. 4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3. 5. Press CANCEL for the selected oven when finished.
DELAY START	Delayed start	<p>The Delay Start keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly.</p> <p>To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.</p>
COOK TIME	Timed cooking	<p>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.</p> <p>To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.</p>
COOK & HOLD	Timed cooking and keep warm	<p>Cook & Hold allows the oven to be set to cook for a set length of time, followed by a 1-hour Keep Warm cycle.</p> <p>To set a Cook & Hold or a Delayed Cook & Hold, see the “Cook & Hold” section.</p>
SELF CLEAN	Self-cleaning cycle	See the “Self-Cleaning Cycle” section in the Owner’s Manual.

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

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 light up when first powered up or after a power loss. When oven is not in use, the time of day is displayed.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One Tone

- Valid keypad press.
- Oven is preheated (long tone).
- Kitchen timer (long tone with reminder tone every 60 seconds).
- Function has been entered.

Three Tones

- Invalid keypad press.

Four Tones

- End of cycle (with reminder tone every 60 seconds).

Use the Clock/Tools, Settings/Clock or Settings keypad to change the tone settings.

Settings

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

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

Press CANCEL to exit Settings.

Fahrenheit and Celsius

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

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

Audible Tones Disable

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

Sound Volume

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

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

End of Cycle Tone

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

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

Keypress Tones

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

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

Reminder Tones Disable

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

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

12/24 Hour Clock

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

12-Hour Shutoff

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

1. Press SETTINGS until "12 HR AUTO OFF" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL to exit and display the time of day.

Languages - Scrolling Display Text

Language options are English, Spanish and French.

1. Press SETTINGS or SETTINGS/CLOCK until "LANGUAGE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new language.
4. Press CANCEL to exit and display the time of day.

Demo Mode

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

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

Oven Temperature Offset Control

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

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

To Adjust Oven Temperature:

1. Press SETTINGS or SETTINGS/CLOCK until "TEMP CALIB" is displayed.
2. The current setting will be displayed. For double ovens only: Press the "1" keypad to toggle between the upper and lower ovens.
3. Press START for the selected oven to select the choice displayed in Step 2. Wait several seconds for the display to change or press START for the selected oven, and then continue with Step 4.
4. Press the "3" keypad to increase the temperature in 5°F (3°C) increments, or press the "6" keypad to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The range is from -30°F to +30°F (-18°C to +18°C).
5. Press START for the selected oven.
6. Press CANCEL for the selected oven to exit and display the time of day.

Sabbath Mode

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

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

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

NOTE: If a power failure happens while Sabbath mode is running, the oven will show Sabbath mode is ON, but the Bake cycle will not be ON. If the oven door is opened during this time, the oven light will turn on.

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press SETTINGS/CLOCK until "SABBATH" is displayed.
 2. Press the "1" keypad. Sabbath Mode can be activated for baking.
 3. Press CANCEL to save the setting and exit to display the time of day.
- NOTE:** To disable the Sabbath Mode, repeat steps 1 through 3 to change the status from "SABBATH ON" to "SABBATH OFF."

To Activate Sabbath Mode:

1. Press BAKE for the desired oven.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
3. Press START for the selected oven.
For timed cooking in Sabbath Mode, press COOK TIME, and then press the number keypads to set the desired cook time. Press START for the selected oven.
4. (Optional) If Sabbath Mode is to be used for both ovens, repeat steps 1 through 3 for the second oven.
5. Press SETTINGS/CLOCK. Three tones will sound. Then press "7." "SAB" will appear in the display.

To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running in only one oven):

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

To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running in both ovens):

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

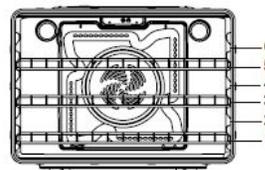
To Deactivate Sabbath Mode:

Press SETTINGS/CLOCK, and then press "7" to return to regular baking, or press CANCEL for the desired oven to turn off the oven (s).

Positioning Racks and Bakeware

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

Rack Positions



Broiling

Food	Rack Position
Broiled meats, poultry, fish	6
Broiling/searing meats, hamburgers, steaks	6

Baking

Food	Rack Position
Large roasts, roasted meats or poultry	1 or 2
Most baked goods, casseroles	2 or 3

Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. For best results, allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

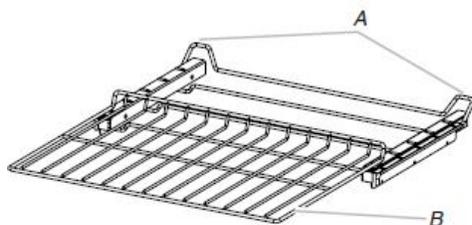
Number of Pan(s)	Position on Rack
1	Center of rack.
2	Side by side
3 or 4	See the rack position graphic in this section for pan placement recommendations.

NOTE: Bakeware materials and color may affect results. Dark, dull, non-stick or glass pans may require shorter baking times, in contrast insulated or stainless steel pans may require longer baking times. Follow bakeware manufacturer's recommendations.

Roll-Out Rack

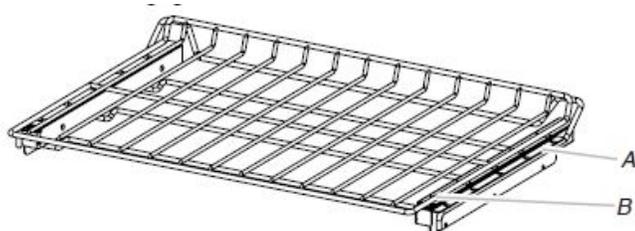
The roll-out rack allows easy access to position and remove food in the oven. The roll-out rack will fit in all positions.

Open Position



A. Sliding rails
B. Sliding shelf

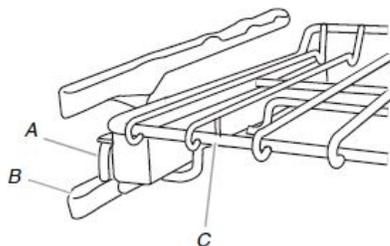
Closed and Engaged Position



A. Sliding rails
B. Sliding shelf

To Remove Roll-Out Rack:

1. Slide the rack in completely so that it is closed and engaged with the sliding shelf.



A. Slide rails
B. Rack
C. Sliding shelf

2. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and the sliding shelf together. Slowly push rack and sliding shelf to the back wall of the oven so the front edge of the sliding shelf sits on the rack guides, located on the sides of the oven.
The front edge of the rack and the sliding shelf should be higher than the back edge.
3. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and sliding shelf together.
4. Pull out the rack and sliding shelf.

To Replace Roll-Out Rack:

1. Using 2 hands, grasp the front of the closed rack and the sliding shelf. Place the closed rack and the sliding shelf on the rack guide.
2. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and the sliding shelf together.
3. Slowly push the rack and the sliding shelf to the back of the oven until the back edge of the rack pulls over the end of the rack guide.

To avoid damage to the sliding shelves, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.

Do not clean the roll-out rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide.

See the "General Cleaning" section in the Owner's Manual for more information.

Baking and Roasting

Preheating

When beginning a Bake cycle, the oven will begin preheating after Start keypad for respective oven is pressed. The oven will take approximately 13 to 19 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.

Rapid Preheat

Rapid Preheat can be used to shorten the preheating time. Only one standard flat oven rack should be in the oven during Rapid Preheat. Extra racks should be removed prior to starting Rapid Preheat. The preheating cycle should be completed before placing food in the oven. When the Rapid preheat cycle is complete, the oven starts a normal Bake cycle.

IMPORTANT: Rapid Preheat should be used only for single-rack baking.

Oven Temperature

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

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

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

Broiling

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

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

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. Place the food in the upper or lower oven. 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.

Convection Cooking - Single or Upper Oven Only

During convection cooking, the fan provides hot air circulation throughout the oven. The movement of heated air around the food can help to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces. Food cooks more evenly, browning and crisping outer surfaces while sealing moisture inside.

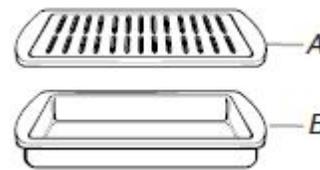
During the Convection function, the ring element, bake and broil elements, and the fan operate to heat the oven cavity. If the oven door is opened during convection cooking or preheating, the fan turns off immediately and the element(s) will turn off after 30 seconds. Once the door is closed, the element(s) will turn back on.

NOTE: It is normal for the convection fan to run during non-convection cycles as well as during preheat.

- It is important not to cover foods so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with a method such as a toothpick.
- Use a meat thermometer to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 different places, including the thickest part.
- Before convection cooking, position the rack(s) according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- When using more than one rack, position bakeware/cookware on the racks to allow movement of the fan circulated air around the food. See the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- If the oven is full, extra cooking time may be needed.
- For optimal cooking results, do not cover food.

- When roasting poultry and meat, use a broiler pan and grid. It is not necessary to wait for the oven to preheat, unless recommended in the recipe.

To order a broiler pan, see the Quick Start Guide for contact information.



A. Broiler grid
B. Broiler pan

Convection Baking

Use Convection Bake for single or multiple rack baking. When convection baking, reduce your recipe baking temperature by 25° F (15°C).

To Set Convection Bake:

1. Press CONVECT/CONVECT MODES until "CONVECT BAKE" is displayed.
2. Press START for the selected oven.
3. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
4. Press START for the selected oven. The oven will begin preheating. There are two preheat modes on Convection Bake function. Use Rapid Preheating when using a single rack only, and use the standard Preheating when using multiple racks. It is possible to switch between "Rapid Preheating" and "Preheating" by pressing Start for the selected oven during the preheating.
5. Place the food in the oven and close the oven door when preheat is completed.
6. Press CANCEL for the selected oven when finished.
7. Remove food from the oven.

NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then pressing START for the selected oven. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.

Convection Broil

When convection broiling, enter your normal broiling temperature. The oven door must be closed when using Convection Broil.

It is not necessary to preheat the oven for Convection Broil.

1. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press CONVECT/CONVECT MODES until "CONVECT BROIL" is displayed.
3. Press START for the selected oven.
4. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
5. Press START for the selected oven.
6. Press CANCEL for the selected oven when finished.
7. Remove food from the oven.

NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then pressing START for the selected oven. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.

Convection Roasting

When convection roasting, enter your normal roasting temperature. The roasting time should be 15-30% less than in conventional cooking.

It is not necessary to preheat the oven for Convection Roast.

1. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press CONVECT or CONVECT MODES until "CONVECT ROAST" is displayed.
3. Press START for the selected oven.
4. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
5. Press START for the selected oven.
6. Press CANCEL for the selected oven when finished.
7. Remove food from the oven.

NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then pressing START for the selected oven. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.

Convection Recipe

When using Convection Recipe, enter your normal cooking temperature. The oven door must be closed when using Convection Recipe.

It is not necessary to preheat the oven for Convection Recipe Meats option.

1. For Convection Recipe Meats only: Place food in the oven and close the oven door.
2. Press CONVECT until "CONVECT RECIPE" is displayed.
3. Press START for the selected oven.
4. Press CONVECT to cycle between the options. Press START for the selected oven to select the displayed option.
5. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
6. Press START.
7. Press the number keypads to enter the desired cook time, and then press START.

NOTE: For Baked Foods and Others options only: The temperature will automatically be adjusted by decreasing the temperature entered by 25°F (15°C). For baked foods only, do not decrease the temperature on the recipe by 25°F (15°C); the oven will automatically decrease the temperature entered by 25°F (15°C).

For Meats and Others options only: The cook time will automatically be adjusted to 80% of the time entered and the adjusted cook time will appear on the display, but temperature will not be adjusted.

NOTE: Preheating can cause overcooking. If preheat is required for the recipe, add 15 minutes to the cook time. Place food in the oven at appropriate time.

8. For Baked Foods and Others options only: The preheating will start, and once complete the unit will sound a tone. Place the food in the oven and close the oven door.
9. At the end of the cooking time set, the oven will turn off automatically, the end-of-cycle tone will sound, and "Cooking Complete" will appear in the text area. It's also possible to press CANCEL for the selected oven to finish the cycle.
10. Remove food from the oven.

Keep Warm

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

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

To Use:

1. Press KEEP WARM for the desired oven.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.

NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then START for the selected oven.

For double ovens only: To change the temperature when both ovens are in use, touch any number keypad, then press "1" for the upper oven or "2" for the lower oven, then press the number keypads to enter the desired temperature, and then press START for the selected oven.

3. Press START for the selected oven.
4. Place food in the oven.
5. Press CANCEL for the selected oven when finished.
6. Remove food from the oven.

To Cancel Keep Warm:

1. Press CANCEL for the selected oven when finished.
2. Remove food from oven.

Cook & Hold

Cook & Hold allows the oven to be set to cook for a set length of time, followed by a 1-hour Keep Warm cycle.

Delay Cook & Hold allows the oven to be set to start cooking after a length of time you set, cook for a set length of time, followed by a 1-hour Keep Warm cycle.

Delay Start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly. Do not use delayed baking if oven is already hot.

NOTE: During the Cook & Hold function, the Delay Start and Cook Time are applied to the baking itself and not for the "Holding Warm" phase.

1. Press BAKE for the desired oven.
2. Use the number keypads to enter the desired temperature.

NOTE: The temperature may be changed at any time by using the number keypad to enter the desired temperature, and then pressing START for the selected oven. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.

3. Press COOK & HOLD.

For double ovens only: While both ovens are in use, press the "1" or "2" number keypad to select the desired oven.

4. Use the number keypads to enter the desired cook time.
5. **(Optional):** If a Delay Start is desired, press DELAY START. Use the number keypads to enter the desired time for delay. Repeat steps 1-3.
6. Press START for the selected oven. The oven will preheat, and a beep will sound when the preheat is done.
7. Place the food in the oven and close the oven door when preheat is complete.

- At the end of the time set, the oven will keep warm automatically, the end-of-cycle tone will sound.
NOTE: The Set Cooking Time can be changed at any time during the cooking cycle by: pressing COOK TIME, entering the desired time using the number keypads, pressing START for the selected oven, and then pressing COOK & HOLD.

For double ovens only: To change the Cook Time when both ovens are in use, touch any number keypad, and then press "1" for the upper oven or press "2" for the lower oven. Press COOK TIME, enter the desired time using the number keypads, press START for the selected oven, and then press COOK & HOLD.

Once the cook time countdown is complete, "Cooking complete - Holding warm" will scroll in the text area until the door is opened, Cancel is pressed for the selected oven, or 1 hour has passed.

- Press CANCEL for the selected oven to complete the cycle.
- Remove food from the oven.

NOTE: To cancel the hold function without canceling the cooking cycle, press COOK & HOLD after the Cook & Hold function is enabled. The display will not display anything. Once the cook time countdown is complete, "Cooking complete" will scroll in the text area.

Cook Time

To Set a Timed Cook:

- Press the keypad for any cooking function except Broil, Convect Broil, or Keep Warm.
- Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
- Press COOK TIME.
- Press the number keypads to enter the length of time to cook.
- Press START for the selected oven. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.

The temperature and/or time setting can be changed at any time.

To change the temperature, repeat steps 2 through 5 and press START for the selected oven.

For double ovens only: To change the temperature when both ovens are in use, touch any number keypad, and then press "1" for the upper oven or press "2" for the lower oven, and repeat steps 2 through 5 for the selected oven.

The Cook Time (if available) can be changed by pressing COOK TIME, and then using the number keypad to enter desired time and pressing START.

For double ovens only: To change the Cook Time when both ovens are in use, touch any number keypad, and then press "1" for the upper oven or press "2" for the lower oven, and repeat steps 3 through 5.

To change the time setting, repeat steps 3 through 5.

For double ovens only: To change the time setting when both ovens are in use, touch any number keypad, and then press "1" for the upper oven or press "2" for the lower oven, and repeat steps 3 through 5.

- Press CANCEL for the selected oven to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

- Press DELAY START.
- For double ovens only: Press the "1" or "2" number keypad to select the desired oven.
- Press the number keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
- Press the keypad for any cooking function except Broil, Convect Broil, or Keep Warm.
- Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
- Press START for the selected oven.
- Press the number keypads to enter the length of time to cook.
- Press START for the selected oven.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on.

To change the temperature after the delay countdown, repeat steps 5 and 6.

For double ovens only: To change the temperature when both ovens are in use, touch any number keypad, then press "1" for the upper oven or press "2" for the lower oven and repeat steps 5 and 6.

To change the time after the delay countdown, press COOK TIME and then repeat steps 7 and 8.

For double ovens only: To change the time when both ovens are in use, touch any number keypad, then press "1" for the upper oven or press "2" for the lower oven, and repeat steps 7 and 8.

When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.

- Press CANCEL for the selected oven to clear the display.

Guide des commandes du fours électriques simples et doubles encastré

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

Ce manuel couvre différents modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Consulter ce manuel ou la section d'aide à la clientèle sur www.maytag.com. Au Canada, consulter la section Service à la clientèle sur www.maytag.ca. Pour obtenir plus d'information sur une caractéristique ou sur les étapes pour utiliser les caractéristiques mentionnées, consulter la section titre de la caractéristique.

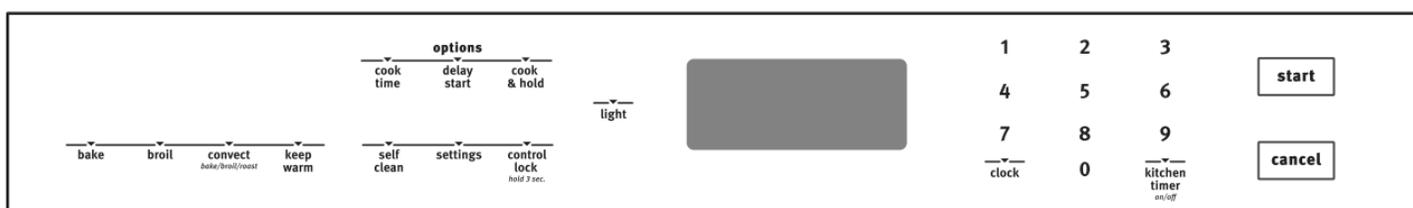
⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

Four simple



Four double



TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
CLOCK (horloge)	Horloge	<p>Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou 24 heures. Voir la section "Commandes électroniques du four".</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur CLOCK (horloge) jusqu'à afficher "CLOCK" (horloge). 2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour. 3. Appuyer sur START (mise en marche).
LIGHT (lampe du four)	Lampe de la cavité du four	<p>Alors que la(les) porte(s) du four sont fermées, appuyer sur la touche lampe pour allumer ou éteindre la(les) lampe(s). La(Les) lampe(s) du four s'allument à l'ouverture de la porte.</p>
KITCHEN TIMER ON/OFF (marche/arrêt de la minuterie de cuisine)	Minuterie du four	<p>La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur KITCHEN TIMER ON/OFF (marche/arrêt de la minuterie de cuisine). 2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée en hr-min. Les zéros de gauche peuvent ne pas être entrés. Entrer "2" pour 2 minutes par exemple. 3. Appuyer sur KITCHEN TIMER ON/OFF (marche/arrêt de la minuterie de cuisine) pour commencer le compte à rebours. Si activés, le(les) signal(s) sonore(s) de la minuterie retentissent à la fin du compte à rebours. 4. Appuyer sur KITCHEN TIMER ON/OFF (marche/arrêt de la minuterie de cuisine) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche Cancel (annulation), sinon le four s'éteindra.
START (mise en marche)	Démarrage de la cuisson	<p>La touche Start (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four sélectionné. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.</p>

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
CANCEL (annulation)	Fonction du four	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four sélectionné.
(cuisson au four)	Cuisson au four et rôtissage	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) pour le four désiré. 2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. 3. Four inférieur ou simple, cuisson au four sur une seule grille uniquement) Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur). Le préchauffage rapide démarre. IMPORTANT: La fonction de préchauffage rapide doit être utilisée uniquement pour la cuisson au four sur une seule grille. 4. (Cuisson au four sur plusieurs grilles) Appuyer sur START (mise en marche) du four souhaité. Appuyer de nouveau sur la touche START (mise en marche) du four souhaité pour annuler le préchauffage rapide. Pour modifier la température lorsqu'un four est utilisé, répéter le étape 2 et appuyer sur le bouton START (mise en marche) correspondant au four sélectionné. Fours doubles uniquement : Pour changer la température, lorsque les deux fours sont utilisés, appuyer n'importe sur quelle touche du pavé numérique, puis appuyer sur 1 pour le four supérieur et sur 2 pour le four inférieur. Répéter ensuite les étapes 2 et appuyer sur le bouton START (mise en marche) correspondant au four sélectionné. 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré après avoir terminé.
BROIL (cuisson au grill)	Cuisson au grill	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur BROIL (cuisson au grill) pour le four désiré. 2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. 3. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré, et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. 4. Placer les ustensiles de cuisine dans le four et fermer la porte du four. 5. Pour modifier la température lorsqu'un four est utilisé, répéter les étapes 2 et 3. Fours doubles uniquement : Pour changer la température, lorsque les deux fours sont utilisés, appuyer n'importe sur quelle touche du pavé numérique, puis appuyer sur 1 pour le four supérieur et sur 2 pour le four inférieur. Répéter ensuite les étapes 2 et 3. 6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré après avoir terminé.
CONVECT (convection) four simple ou supérieur uniquement) (sur certains modèles)	Cuisson par convection	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher à l'écran le mode souhaité. Suivre les instructions sur le texte en défilement pour le mode désiré ou voir les instructions spécifiques pour le mode désiré à la section "Cuisson à convection". 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré. 3. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. 4. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré. 5. Pour changer la température, répéter les étapes 3 et 4. 6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré après avoir terminé.
KEEP WARM (maintien au chaud)	Maintien au chaud	<p>Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). 2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. 3. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré. 4. Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré après avoir terminé.

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
DELAY START (mise en marche différée)	Mise en marche différée	La touche Delay Start (mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé d'une fonction de mise en marche différée. Le 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 régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "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 et/ou d'éteindre le four automatiquement. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson".
COOK & HOLD (cuisson et maintien au chaud)	Cuisson minutée et maintien au chaud	La fonction Cook & Hold (cuisson et maintien au chaud) permet de régler une cuisson au four pendant une durée déterminée suivie d'un programme de maintien au chaud d'une (1) heure. Pour régler une cuisson et maintien au chaud ou une cuisson différée et maintien au chaud, voir la section "Cuisson et maintien au chaud".
SELF CLEAN (autonettoyage)	Programme d'autonettoyage	Voir la section "Programme d'autonettoyage".
CONTROL LOCK hold 3 sec. (commandes verrouillées) appuyer pendant 3 sec.	Verrouillage des commandes du four	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier que toutes les fonctions du four et de la table de cuisson sont désactivées, y compris les fonctions de minuterie et de cuisson minutée. 2. Appuyer sans relâcher sur CONTROL LOCK (commandes verrouillées) pendant 3 secondes. 3. Si cette fonction est activée, un signal sonore retentit et les commandes sont verrouillées. 4. Répéter pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.
SETTINGS (réglages)	Fonctions d'utilisation du four	Permet de personnaliser les signaux sonores audibles et le fonctionnement du four pour convenir à vos besoins. Voir la section "Utilisation du four".

UTILISATION DU FOUR

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

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

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage clignote lorsqu'il est mis en marche ou après une coupure de courant. Lorsque le four n'est pas en marche, l'heure du jour est affichée.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide.
- Le four est préchauffé (signal sonore long).
- Minuteur (signal sonore long avec signal sonore de rappel toutes les 60 secondes).
- Fonction entrée.

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide.

Quatre signaux sonores

- Fin de programme (avec signal sonore de rappel toutes les 60 secondes). End of cycle (with reminder tone every 60 seconds).

Appuyer sur la touche Settings (réglages) pour modifier les réglages des signaux sonores.

Réglages

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

Appuyer sur la touche Settings (réglages) pour faire défiler les fonctions modifiables. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur Settings (réglages). Après avoir sélectionné la fonction à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manoeuvre nécessaire. Les sections suivantes détaillent toutes les fonctions modifiables.

Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir du mode Settings (réglages).

Fahrenheit et Celsius

Le four est pré-réglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "TEMP UNIT" (unité de température) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "SOUND" (signaux sonores) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Volume sonore

Règle le timbre du signal sonore à bas ou élevé.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "SOUND VOLUME" (volume sonore) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Signal sonore de fin de programme

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "END TONE" (signal de fin) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Signaux sonores d'appui sur une touche

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "KEYPRESS TONE" (signal de pression sur une touche) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores de rappel

Désactive les courts signaux sonores qui retentissent toutes les minutes après les signaux sonores de fin de programme.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "REMINDER TONE" (signal de rappel) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "12/24 HOUR" s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Arrêt au bout de 12 heures

La commande du four est réglée pour éteindre le four automatiquement 12 heures après que le four a activé une fonction de cuisson ou de nettoyage. Ceci ne perturbera aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "12 HR AUTO OFF" (arrêt auto au bout de 12 heures) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Langues - Menu d'affichage déroulant

Les options de langues sont l'anglais et le français.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "LANGUAGE" (langue) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Mode démo

IMPORTANT : Ce mode est conçu pour le personnel de vente en rayon avec une alimentation de 120V et permet de présenter le fonctionnement des caractéristiques du tableau de commande sans pour autant activer les éléments de chauffage. Si cette caractéristique est activée, le four ne fonctionnera pas.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "DEMO MODE" (mode de démonstration) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Commande de décalage de température du four

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

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

Ajustement de la température du four :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "TEMP CALIB" (calibrage de la température) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche. Fours doubles uniquement : Appuyer sur la touche "1" pour passer du four supérieur au four inférieur et inversement.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré pour sélectionner le choix affiché à l'étape 2. Attendre quelques secondes pour laisser l'affichage changer ou appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré, puis passer à l'étape 4.
4. Appuyer sur la touche "3" pour augmenter la température par tranches de 5°F (3°C), ou appuyer sur la touche "6" pour diminuer la température par tranches de 5°F (3°C). La plage de température doit se situer entre -30°F et +30°F (-18°C à +18°C).
5. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat maintient le réglage de cuisson au four tant que le four n'est pas éteint.

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

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

REMARQUE : Si une panne de courant se produit lorsque le mode Shabbath est en fonction, le four indiquera que ce mode est en fonction, mais le programme de cuisson ne fonctionnera pas. La lumière du four s'allumera si la porte est ouverte pendant cette période.

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "SABBATH".
2. Appuyer sur la touche 1. Le mode Sabbat peut être utilisé pour la cuisson au four.
3. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sauvegarder les réglages et quitter pour afficher l'heure.

REMARQUE : Pour désactiver le mode Sabbat, répéter les étapes 1 à 3 pour changer l'état de "SABBATH ON" (mode Sabbat actif) à "SABBATH OFF" (mode Sabbat inactif).

Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité.
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré. Pour une cuisson minutée au mode Sabbat, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.
4. (Facultatif) Si le mode Sabbat doit être activé pour les deux fours, répéter les étapes 1 à 3 pour le second four.
5. Appuyer sur SETTINGS (réglages). Trois signaux sonores retentissent. Ensuite, appuyer sur "7". "SAb" apparaît sur l'affichage.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur un seul four uniquement) :

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

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur les deux fours) :

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité.
2. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.
REMARQUE : Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.

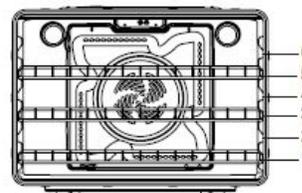
Désactivation du mode Sabbat :

Appuyer sur SETTINGS (réglages), puis "7" pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré pour éteindre le(s) four(s).

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

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

Positions de grille



Cuisson au gril

Aliments	Position de la grille
Viandes grillées, volaille, poisson	6
Cuire au gril/griller les viandes, les hamburgers, les steaks	6

Cuisson au four

Aliments	Position de la grille
Gros rôtis, viandes rôties ou volailles	1 ou 2
La plupart des produits de boulangerie, mets en sauce	2 ou 3

Ustensiles de cuisson au four

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson au four et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

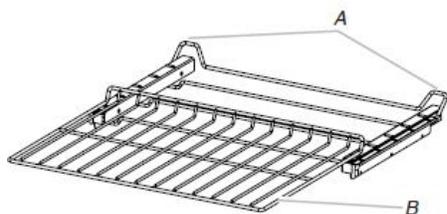
Nombre d'ustensiles	Position sur la grille
1	Centre de la grille
2	Côte à côte
3 or 4	Consulter l'illustration précédente.

REMARQUE : Le matériel des ustensiles de cuisson et la couleur peuvent affecter les résultats. Les plateaux foncés, non-adhésifs, au fini terne ou en verre peuvent nécessiter des temps de cuisson plus courts contrairement aux lèchefrites isolées ou en acier inoxydable qui nécessitent un temps de cuisson plus long. Suivre les recommandations du fabricant des ustensiles de cuisson.

Grille déployante

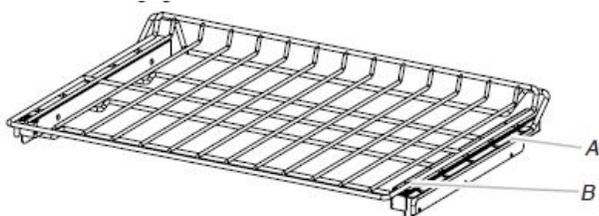
Cette grille déployante offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. La grille déployante s'adapte à toutes les positions de grille.

Position déployée



A. Glissières coulissantes
B. Tablette coulissante

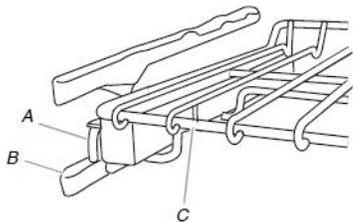
Position rétractée et emboîtée



A. Glissières coulissantes
B. Tablette coulissante

Dépose de la grille déployante :

1. Enfoncer la grille complètement en la faisant glisser jusqu'à ce qu'elle soit rétractée et emboîtée sur la tablette coulissante.



A. Glissières coulissantes
B. Grille
C. Tablette coulissante

2. Avec les 2 mains, soulever le rebord avant de la grille et la tablette coulissante en même temps. Les pousser lentement vers la paroi arrière du four jusqu'à ce que le rebord avant de la tablette coulissante repose sur les glissières de grille situées de chaque côté du four.

Le rebord avant de la grille et de la tablette coulissante doivent se trouver plus haut que le rebord arrière.

3. Avec les 2 mains, soulever le rebord avant de la grille et de la tablette coulissante en même temps.
4. Retirer la grille et la tablette coulissante.

Réinstallation de la grille coulissante :

1. Avec les 2 mains, saisir l'avant de la grille et de la tablette coulissante rétractées. Placer la grille et la tablette coulissante rétractées sur la glissière de grille.
2. Avec les 2 mains, soulever le rebord avant de la grille et de la tablette coulissante en même temps.
3. Pousser lentement la grille et la tablette coulissante vers l'arrière du four jusqu'à ce que le rebord arrière de la grille chevauche l'extrémité de la glissière de grille.

Afin d'éviter d'endommager les tablettes coulissantes, ne pas placer plus de 25 lb (11,4 kg) sur la grille.

Ne pas nettoyer la grille coulissante déployante au lave-vaisselle. Ceci pourrait enlever le lubrifiant de la grille et affecter la capacité de celle-ci à glisser.

Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.

Cuisson au four et rôtissage

Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four, le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350°F (177°C) en 13 à 19 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur de la cavité. 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 l'introduction des aliments. 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.

Préchauffage rapide

La fonction Rapid Preheat (préchauffage rapide) peut servir à réduire la durée de préchauffage. Durant le préchauffage rapide, seule une grille doit se trouver dans le four. Les autres grilles doivent être retirées avant de démarrer le préchauffage rapide. Le programme de préchauffage doit être terminé avant de placer de la nourriture dans le four. Une fois le programme de préchauffage rapide terminé, le four commence un programme normal de cuisson au four.

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

Température du four

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

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

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

Cuisson au gril

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

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

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. Placer les aliments dans le four supérieur ou inférieur. Consulter la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four" pour plus d'informations.

Lors de la cuisson au gril en utilisant des réglages plus bas, l'élément de cuisson s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

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

Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter la section "Accessoires" pour plus d'informations.

Cuisson par convection - four simple ou supérieur uniquement

Lors de la cuisson par convection, le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon uniforme dans le four. Le déplacement de l'air chaud autour des aliments peut accélérer la cuisson par la pénétration des surfaces extérieures froides. Les aliments cuisent plus uniformément; les surfaces extérieures ont le brunissage et le croustillant recherchés tandis que l'humidité est conservée à l'intérieur.

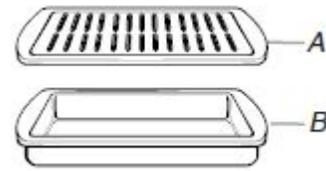
Durant la fonction de cuisson par convection, l'élément en anneau, les éléments de cuisson au four et au gril et le ventilateur sont tous sollicités pour chauffer la cavité du four. Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection ou le préchauffage, le ventilateur s'éteint immédiatement et les élément(s) s'éteint/s'éteignent après 30 secondes. L'élément/les éléments se rallume(nt) une fois que la porte est fermée.

REMARQUE : Il est normal que le ventilateur de convection fonctionne durant les programmes sans cuisson par convection, et durant le préchauffage.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments de sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et la consistance croustillante.
- Maintenir la perte de chaleur au minimum en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier la cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, avec un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits différents, y compris la partie la plus épaisse.
- Avant la cuisson par convection, placer la ou les grille(s) tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- En cas d'utilisation de plusieurs grilles, positionner l'ustensile de cuisson au four sur les grilles de façon à permettre le déplacement de l'air que fait circuler le ventilateur autour des aliments. Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.
- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir les aliments.

- Pour le rôtissage de la volaille et de la viande, utiliser une lèchefrite et une grille. Il n'est pas nécessaire d'attendre le préchauffage du four, sauf si la recette le recommande.

Pour commander une lèchefrite, voir la section "Assistance au service".



A. Grille de la lèchefrite

B. Plat de rôtissage

Cuisson au four par convection

Utiliser la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection) pour la cuisson au four sur une ou plusieurs grilles. Lors de la cuisson au four par convection, réduire la température de cuisson au four de la recette de 25°F (15°C).

Réglage de la cuisson au four par convection :

1. Appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher "CONVECT BAKE" (cuisson au four par convection).
2. Appuyer sur le bouton START (mise en marche) pour le four sélectionné.
3. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
4. Appuyer sur le bouton START (mise en marche) pour le four sélectionné. Le four commence le préchauffage. La fonction Convection Bake (cuisson au four par convection) comporte deux modes de préchauffage. Utiliser le préchauffage rapide pour une cuisson sur une seule grille et un préchauffage classique pour une cuisson sur plusieurs grilles. Il est possible d'alterner entre "Rapid Preheating" (préchauffage rapide) et "Preheating" (préchauffage classique) en appuyant sur START (mise en marche) pour le four sélectionné durant le préchauffage.
5. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four une fois le préchauffage terminé.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

REMARQUE : La température peut être changée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START (mise en marche) pour le four sélectionné. Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.

Cuisson au gril par convection

Pour la cuisson au gril par convection, entrer la température de cuisson au gril normale. La porte doit être fermée lors de la cuisson au gril par convection.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson au gril par convection.

1. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
2. Appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher "CONVECT BROIL" (cuisson au gril par convection).
3. Appuyer sur le bouton START (mise en marche) pour le four sélectionné.
4. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
5. Appuyer sur le bouton START (mise en marche) pour le four sélectionné.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

REMARQUE : La température peut être changée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START (mise en marche) pour le four sélectionné. Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.

Rôtissage par convection

Pour le rôtissage par convection, entrer la température de rôtissage normale. La durée de rôtissage doit être de 15 à 30 % inférieure à la durée d'une cuisson conventionnelle.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage par convection.

1. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four
2. Appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher "CONVECT ROAST" (rôtissage par convection).
3. Appuyer sur le bouton START (mise en marche) pour le four sélectionné.
4. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée
5. Appuyer sur le bouton START (mise en marche) pour le four sélectionné.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START (mise en marche) pour le four sélectionné. Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.

Recette avec cuisson par convection

Pour utiliser la fonction de recette avec cuisson par convection, entrer la température de cuisson normale. La porte du four doit être fermée lorsqu'on utilise la fonction de recette avec cuisson par convection.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour l'option Meats (viandes) de la fonction de recette avec cuisson par convection.

1. Pour l'option Meats (viandes) de la fonction de recette avec cuisson par convection uniquement : Placer les aliments dans le four et fermer la porte.
2. Appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher "CONVECT RECIPE" (recette avec cuisson par convection).
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four sélectionné.
4. Appuyer sur CONVECT (convection) pour alterner entre les options. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four sélectionné pour sélectionner l'option affichée.
5. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
6. Appuyer sur START (mise en marche).
7. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson désirée puis appuyer sur START (mise en marche).

REMARQUE : Pour les options Baked Foods (aliments cuits au four) et Others (autre) uniquement : La température sera réduite automatiquement de 25°F (15°C) en diminuant la température entrée. Pour les produits de boulangerie seulement, ne diminuez pas la température pour la recette de 25°F (15°C). Le four diminuera automatiquement la température entrée de 25°F (15°C).

Pour les options Meats (viandes) et Others (autre) uniquement : La durée de cuisson est automatiquement ajustée à 80 % de la durée entrée et la durée de cuisson modifiée s'affiche, mais la température n'est pas changée.

REMARQUE : Le préchauffage peut entraîner une cuisson excessive. Si la recette nécessite un préchauffage, prolonger la durée de cuisson de 15 minutes. Placer les aliments dans le four au moment opportun.

8. Pour les options Baked Foods (aliments cuits au four) et Others (autre) uniquement : Le préchauffage démarre, et l'appareil émet un signal sonore une fois le préchauffage terminé. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
9. Une fois la durée de cuisson réglée écoulee, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de programme retentit et "COOKING COMPLETE" (cuisson terminée) apparaît dans la zone de texte. Il est également possible de mettre fin au programme en appuyant sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné.
10. Retirer les aliments du four.

Maintien au chaud

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant de les placer 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 durant la fonction Keep Warm (maintien au chaud). 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) pour le four désiré.
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.

REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START (mise en marche) du four sélectionné.

Fours doubles uniquement : Pour changer la température, lorsque les deux fours sont utilisés, appuyer sur n'importe quelle touche du pavé numérique, puis appuyer sur 1 pour le four supérieur et sur 2 pour le four inférieur, appuyer ensuite sur le pavé numérique pour entrer la température désirée, puis appuyer sur le bouton START (démarrer) pour le four sélectionné.

3. Appuyer sur START (mise en marche) du four sélectionné.
4. Placer les aliments dans le four.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) du four sélectionné après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du four.

Pour annuler la fonction de maintien au chaud :

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

Cuisson et maintien au chaud

La fonction Cook & Hold (cuisson et maintien au chaud) permet de régler une cuisson au four pendant une durée déterminée suivie d'un programme de maintien au chaud d'une (1) heure.

La fonction Delay Cook & Hold (cuisson différée et maintien au chaud) permet de lancer une cuisson à une certaine heure de la journée, de lancer la cuisson pour une durée programmée et de la faire suivre par un programme de maintien au chaud pendant 1 heure.

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. Ne pas utiliser la cuisson différée si le four est déjà chaud.

REMARQUE : Pendant que Cook & Hold (cuisson et maintien au chaud) est activée, l'heure de démarrage différé et la durée de cuisson sont appliquées à la cuisson au four elle-même et non à la phase de "maintien au chaud".

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité.
2. Utiliser le clavier numérique pour entrer la température souhaitée.

REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur le clavier numérique pour entrer la température souhaitée puis en appuyant sur START (mise en marche) pour le four désiré. Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.

3. Appuyer sur COOK & HOLD (cuisson et maintien au chaud).
Fours doubles uniquement : Pendant que les deux fours sont utilisés, appuyer sur les touches numériques "1" ou "2" du pavé numérique pour sélectionner le four désiré.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson désirée.
5. **(Facultatif) :** Si l'on souhaite une mise en marche différée, appuyer sur DELAY START (mise en marche différée). Utiliser le clavier numérique pour entrer l'heure de mise en marche différée souhaitée. Répéter les étapes 1-3.
6. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré. Le four préchauffe et un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
7. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four une fois le préchauffage terminé.
8. Une fois la durée réglée écoulée, le four maintient automatiquement les aliments au chaud, le signal sonore de fin de programme retentit.

REMARQUE : La durée de cuisson réglée peut être modifiée à tout moment pendant le cycle de cuisson en : appuyant sur COOK TIME (durée de cuisson), en entrant la durée désirée au moyen des touches du pavé numérique, en appuyant sur START (démarrer), puis en appuyant et en maintenant la touche Cook (maintien au chaud) enfoncée.

Fours doubles uniquement : Pour changer la température, lorsque les deux fours sont utilisés, appuyer sur n'importe quelle touche du pavé numérique, puis appuyer sur "1" pour le four supérieur et sur "2" pour le four inférieur. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), entrer la durée désirée au moyen des touches du pavé numérique, appuyer sur START (mise en marche), puis appuyer sur COOK & HOLD (cuisson et maintien au chaud).

Une fois le compte à rebours de la durée de cuisson écoulé, "Cuisson terminée – Maintien au chaud" défile dans la zone de texte jusqu'à ce que l'on ouvre la porte, que l'on appuie sur Off/Cancel (arrêt/annulation) ou qu'une 1 heure ne soit écoulée.

9. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré pour terminer le programme.
10. Retirer les aliments du four.

REMARQUE : Pour annuler la fonction de maintien sans annuler le programme de cuisson, appuyer sur COOK & HOLD (cuisson et maintien au chaud) après que cette fonction ait été activée. L'affichage n'affichera aucune donnée. Une fois le compte à rebours de la durée de cuisson écoulé, "Cuisson terminée" défile dans la zone de texte.

Durée de cuisson

Réglage d'une cuisson minutée:

1. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Broil (cuisson au grill), Convect Broil (cuisson au grill par convection) ou Keep Warm (maintien au chaud).
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré. L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

Il est possible de changer les réglages de température et/ou de durée en tout temps.

Pour changer la température, répéter les étapes 2 à 5 et appuyer sur START (démarrer).

Fours doubles uniquement : Pour changer la température, lorsque les deux fours sont utilisés, appuyer sur n'importe quelle touche du pavé numérique, puis appuyer sur "1" pour le four supérieur et sur "2" pour le four inférieur. Répéter ensuite les étapes 2 et 5.

Si disponible, la durée de cuisson peut être modifiée en appuyant sur COOK TIME (durée de cuisson), puis en utilisant le pavé numérique pour entrer la durée désirée et en appuyant sur START (démarrer).

Fours doubles uniquement : Pour changer la durée de cuisson, lorsque les deux fours sont utilisés, appuyer sur n'importe quelle touche du pavé numérique, puis appuyer sur "1" pour le four supérieur et sur "2" pour le four inférieur. Répéter ensuite les étapes 3 à 5.

Pour changer la durée, répéter les étapes 3 à 5.

Fours doubles uniquement : Pour changer la durée, lorsque les deux fours sont utilisés, appuyer sur n'importe quelle touche du pavé numérique, puis appuyer sur "1" pour le four supérieur et sur "2" pour le four inférieur. Répéter ensuite les étapes 3 à 5.

6. Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) pour le four désiré pour effacer l'affichage du four.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

1. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
2. Fours doubles uniquement : Appuyer sur les touches numériques "1" ou "2" pour sélectionner le four.
3. Appuyer sur les touches numériques pour choisir le degré de nettoyage ou entrer le nombre d'heures et/ou de minutes dont on souhaite différer l'heure de mise en marche.
4. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Broil (cuisson au grill), Convect Broil (cuisson au grill par convection) ou Keep Warm (maintien au chaud).
5. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
6. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.
7. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.

8. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement.

Pour changer la température après le compte à rebours, répéter les étapes 5 et 6.

Fours doubles uniquement : Pour changer la température, lorsque les deux fours sont utilisés, appuyer n'importe sur quelle touche du pavé numérique, puis appuyer sur "1" pour le four supérieur et sur "2" pour le four inférieur. Répéter ensuite les étapes 5 et 6.

Pour changer la durée après le compte à rebours, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) et répéter les étapes 7 et 8.

Fours doubles uniquement : Pour changer la durée, lorsque les deux fours sont utilisés, appuyer sur n'importe quelle touche du pavé numérique, puis appuyer sur "1" pour le four supérieur et sur "2" pour le four inférieur. Répéter ensuite les étapes 7 et 8.

Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.

9. Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) pour le four désiré pour effacer l'affichage du four.

