

USER'S GUIDE



Installer: Please leave this manual with this appliance.

Consumer: Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number

Serial Number


Date of Purchase

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

If you have questions, call:

1-888-4MAYTAG (1-888-462-9824)
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)
Internet: <http://www.maytag.com>

For service information, see page 15.


 **SAFETY** Pages 1-2

 **SURFACE COOKING** Pages 3-4

 **OVEN COOKING** Pages 5-10

 **CARE & CLEANING** Pages 11-13

 **BEFORE YOU CALL** Page 14

 **WARRANTY** Page 15

 **GUIDE DE L'UTILISATEUR** Page 16

 **GUÍA DEL USUARIO** Page 32

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician.

WARNING:

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**
- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**
- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**

To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secure by a properly installed anti-tip device.

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this anytime the range has been moved.

IN CASE OF FIRE

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.

NEVER pick up or move a flaming pan.

- **Oven:** Smother fire or flame by closing the oven door.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

GENERAL INSTRUCTIONS

WARNING: NEVER use appliance door(s), or drawer, if equipped, as a step stool or seat as this may result in possible tipping of the appliance, damage to the appliance, and serious injuries.

If appliance is installed near a window, precautions should be taken to prevent curtains from blowing over surface elements.

NEVER use appliance to warm or heat the room. Failure to follow this instruction can lead to possible burns, injury, fire, or damage to the appliance.

NEVER wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Clothing could catch utensil handles or ignite and cause burns if garment comes in contact with hot heating elements.

To ensure proper operation and to avoid damage to the appliance or possible injury, do not adjust, service, repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this guide. Refer all other servicing to a qualified technician.

NEVER store or use gasoline or other combustible or flammable materials in the oven, near surface units or in the vicinity of this appliance as fumes could create a fire hazard or an explosion.

To prevent grease fires, do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance.

Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in a steam burn. Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth which could easily touch hot heating elements and ignite.

Always turn off all controls when cooking is completed.

NEVER heat unopened containers on the surface unit or in the oven. Pressure buildup in the container may cause container to burst resulting in burns, injury or damage to the appliance.

NEVER use aluminum foil to line drip bowls or cover oven racks or oven bottom. This could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Aerosol-type cans are **EXPLOSIVE** when exposed to heat and may be highly flammable. Do not use or store near appliance,

COOKTOP

NEVER leave surface units unattended especially when using high heat. An unattended boilover could cause smoking and a greasy spillover can cause a fire.

This appliance is equipped with different size surface elements. Select pans with flat bottoms large enough to cover element. Fitting pan size to element will improve cooking efficiency.

If pan is smaller than element, a portion of the element will be exposed to direct contact and could ignite clothing or potholder.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop or oven service without breaking due to the sudden change in temperature. Follow utensil manufacturer's instructions when using glass.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this manual. Do not use eyelid covers, stove top grills or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of this appliance.

Turn pan handle toward center of cooktop, not out into the room or over another surface element. This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage if pan is accidentally bumped or reached by small children.

To prevent damage to removable heating elements, do not immerse, soak or clean in a dishwasher or self-clean oven. A damaged element could short resulting in a fire or shock hazard.

Make sure drip bowls are in place as absence of these bowls during cooking could damage wiring.

GLASS-CERAMIC COOKTOP

NEVER cook on broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean cooktop with caution. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. If a wet sponge, cloth, or paper towel is used on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn.

DEEP FAT FRYERS

Use extreme caution when moving the grease pan or disposing of hot grease. Allow grease to cool before attempting to move pan.

OVEN(S)

Use care when opening door(s). Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

For proper oven operation and performance, do not block or obstruct oven vent duct. When oven is in use, the area near the vent may feel hot or warm to the touch.

Always place oven racks in desired locations while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot element in oven.

SELF-CLEANING OVEN

Clean only parts listed in this guide. Do not clean door gasket. The gasket is essential for a good seal. Do not 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.

Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, oven racks and other utensils to prevent excessive smoking, discoloration of the oven racks or possible damage to utensils.

Wipe up excessive spillovers, especially greasy spills, before the clean cycle to prevent smoking, flare-ups or flaming.

It is normal for the cooktop to become hot during a clean cycle. Therefore, avoid touching the cooktop, door, window or oven vent during a clean cycle.

HEATING ELEMENTS

NEVER touch surface or oven heating elements, areas near elements, or interior surfaces of oven.

Heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface elements and interior surfaces of an oven may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements, areas near elements, or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool.

Other potentially hot surfaces include: Cooktop, areas facing the cooktop, oven vent, and surfaces near the vent opening, oven door(s), areas around the door(s) and oven window(s).

CHILD SAFETY

NEVER leave children alone or unsupervised in area where appliance is in use or is still hot.

NEVER allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

CAUTION: NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance or on backguard of a range. Children climbing on appliance, door or drawer to reach

items could damage the appliance or be burned or seriously injured.

Children must be taught that the appliance and utensils in or on it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.

VENTILATING HOODS

Clean range hood and filters frequently to prevent grease or other flammable materials from accumulating on hood or filter and to avoid grease fires.

Turn the fan on when flambéing foods (such as Cherries Jubilee) under the hood.

IMPORTANT SAFETY NOTICE AND WARNING

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors during the self-clean cycle by opening a window and/or door in the room where the appliance is located.

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

SURFACE COOKING

CAUTION:

SURFACE CONTROLS

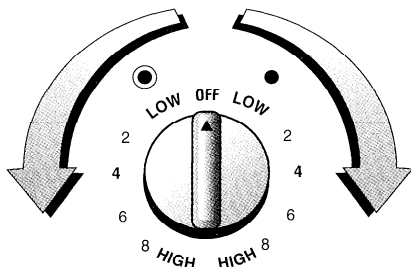
Use to turn on the surface elements. An infinite choice of heat settings is available from LOW to HIGH. The knobs can be set on or between any of the settings.

SETTING THE CONTROLS

1. Place pan on surface element.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired heat setting.
 - The backguard is marked to identify which element the knob controls. For example,
 - ○ indicates right front
 - ● element.
3. There is an indicator light by each pair of control knobs. When one or both of the surface control knobs is turned on, the light will turn on. The light will turn off when the surface element(s) is turned off.
4. After cooking, turn knob to OFF. Remove pan.

DUAL ELEMENT (SELECT MODELS)

The cooking surface is equipped with a dual element located in the right front position. To operate, push in on the control knob and turn to the left to control the large element, or push in and turn to the right to control the small element.



Before Cooking

- Always place a pan on the surface unit before you turn it on. To prevent damage to range, never operate surface unit without a pan in place.
- **NEVER** use the cooktop as a storage area for food or cookware.

During Cooking

- Be sure you know which knob controls which surface unit. Make sure you turned on the correct surface unit.
- Begin cooking on a higher heat setting then reduce to a lower setting to complete the operation. Never use a high heat setting for extended cooking.
- **NEVER** allow a pan to boil dry. This could damage the pan and the appliance.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the surface units, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

After Cooking

- Clean up messy spills as soon as possible.

Other Tips

- If cabinet storage is provided directly above cooking surface, limit it to items that are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat.

Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.
- **NEVER** leave any items, especially plastic items, on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items, melt or soften plastics, or increase pressure in closed containers causing them to burst.
- **NEVER** allow aluminum foil, meat probes or any other metal object, other than a pan on a surface element, to contact heating elements.

SUGGESTED HEAT SETTINGS

The size, type of cookware and cooking operation will affect the heat setting. For information on cookware and other factors affecting heat settings, refer to "Cooking Made Simple" booklet.

HIGH:

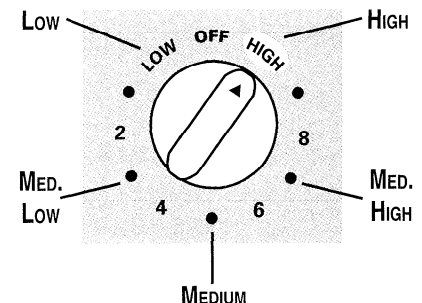
Use to bring liquid to a boil. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.

MED. HIGH:

Use to brown meat, heat oil for deep fat frying or sauteing. Maintain fast boil for large amounts of liquids.

MEDIUM:

Use to maintain slow boil for large amounts of liquids and for most frying operations.



MED. LOW:

Use to continue cooking covered foods or steam foods.

LOW:

Use to keep foods warm and melt chocolate and butter.

GLASS-CERAMIC SURFACE (SELECT MODELS)

NOTES:

GLASS-CERAMIC SURFACE

- On Canadian models, the surface will not operate during a self-clean cycle.
- Cooktop may emit light smoke and odor the first few times the cooktop is used. This is normal.
- When a control is turned on, a red glow can be seen through the glass-ceramic surface. The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting.
- Glass-ceramic cooktops retain heat for a period of time after the unit is turned off. When the HOT SURFACE light turns off (see below), the cooking area will be cool enough to touch.
- **NOTE:** Do not attempt to lift the cooktop.

COOKING AREAS

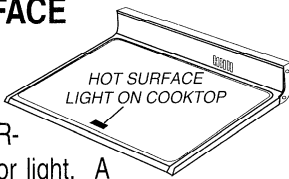
The cooking areas on your range are identified by permanent patterns on the glass-ceramic surface. For most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

Pans should not extend more than 1/2 to 1-inch beyond the cooking area.

For more information on cookware, refer to "Cooking Made Simple" booklet.

HOT SURFACE LIGHTS

Each element has a HOT SURFACE indicator light. A light will be illuminated when the matching cooking area is hot. It will remain on, even after the control is turned off, until the area has cooled. They are located at the front center of the cooktop.



TIPS TO PROTECT THE GLASS-CERAMIC SURFACE

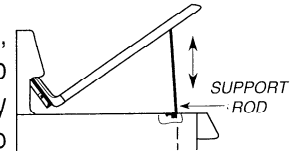
- Before first use, clean the cooktop. (See Cleaning, page 12.)
- Do not use glass pans. They may scratch the surface.
- Do not allow plastic, sugar or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately. (See Cleaning, page 12.)
- Never let a pan boil dry as this will damage the surface and pan.

- Never use cooktop as a work surface or cutting board. Never cook food directly on the surface.
- Never use foil-type disposable containers or place a trivet or wok ring between the surface and pan. These items can mark or etch the top.
- Do not slide aluminum pans across a hot surface. The pans may leave marks which need to be removed promptly. (See Cleaning, page 12.)
- Make sure the surface and the pan bottom are clean before turning on to prevent scratches.
- To prevent scratching or damage to the glass-ceramic top, do not leave sugar, salt or fats on the cooking area. Wipe the cooktop surface with a clean cloth or paper towel before using.
- Never use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.

COIL ELEMENT SURFACE (SELECT MODELS)

LIFT-UP PORCELAIN COOKTOP

To lift: When cool, grasp the cooktop front edge. Gently lift up until the two support rods snap into place.

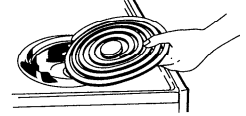


To lower: Hold the cooktop front edge and carefully push back on each support rod to release. Then lower the top into place.

COIL ELEMENTS

- When an element is on, it will cycle on and off to maintain the heat setting.
- Coil elements are self-cleaning. Do not immerse in water.

To remove: When cool, raise element. Carefully pull out and away from receptacle.



To replace: Insert element terminals into receptacle. Guide the element into place. Press down on the outer edge of element until it sits level on drip bowl.



DRIP BOWLS

The drip bowls under each surface element catch boilovers and must always be used. Absence of drip bowls during cooking may damage wiring.

To prevent the risk of electric shock or fire, never line drip bowls with aluminum foil.

Drip bowls will discolor or craze over time. This will not affect cooking performance.

NOTES:

COIL ELEMENT SURFACE

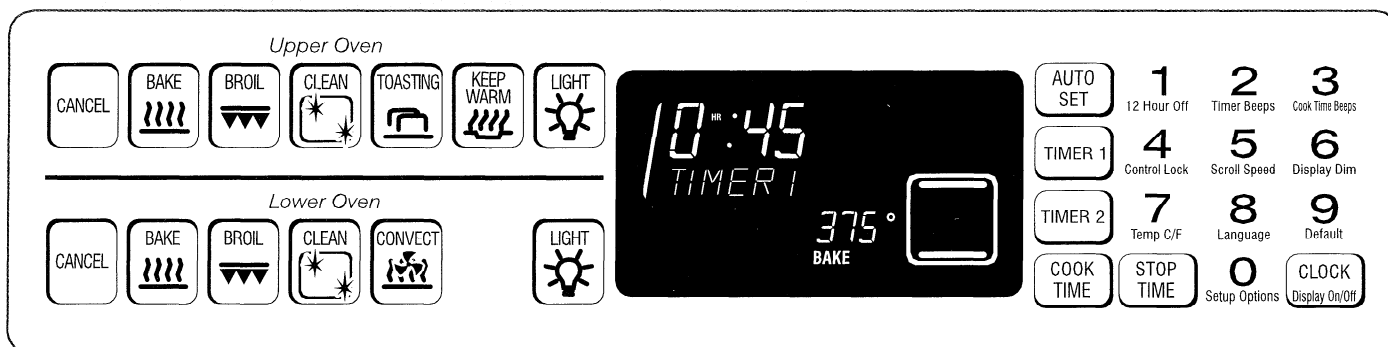
- On Canadian models, the two front elements will not operate during self-clean.
- Clean cooktop after each use.
- Wipe acid or sugar spills as soon as the cooktop has cooled as these spills may discolor or etch the porcelain.
- To protect drip bowl finish:**
 - To lessen discoloration and crazing,

avoid using high heat for long periods.

- Do not use oversized cookware. Pans should not extend more than 1-2 inches beyond the element.
- When home canning or cooking with big pots, use the Canning Element (Model CE1). Contact your Maytag dealer for details or call 1-800-688-8408 to order.
- Clean frequently. (See page 12.)

OVEN COOKING

The electronic control is designed for ease in programming. The display window on the control shows time of day, timer and oven functions. Messages will scroll to prompt your programming steps. The display shows the lower oven set at 375° F and TIMER 1 set for 45 minutes. Bracket line (upper left side) coincides with message in display. Control panel shown includes Convect Bake feature.



CAUTION:

- Be sure all packing material is removed from oven before turning on.
- **Prepared Food Warning:** Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.
- Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.
- Do not use oven for storing food or cookware.

➤ Further instructions will scroll in display after function pads are pressed.

NOTE: The temperature or time will be automatically entered four seconds after selection.

If more than 30 seconds elapse between pressing a function pad and the **AUTO SET** pad or number pads, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

CONTROL OPTIONS

Several control options are indicated under the number pads on the control. Factory-set options can be changed to your preferences. See page 9 for more information.

CLOCK (Display On/Off) SETTING THE CLOCK

1. Press **CLOCK** pad. Indicator word **TIME** will flash in the display.
2. Press the appropriate number pads for the current time. (Time is in a 12-hour format.)

After a power interruption, the last clock time before the interruption will flash.

To recall the time of day when another function is showing, press **CLOCK** pad. Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for clock controlled cooking, self-clean or delayed self-clean.

SETTING UPPER AND LOWER OVEN FUNCTIONS

CANCEL PAD

Use to cancel all programming except the Clock and Timer functions.

AUTO SET PAD

Use with function pads to automatically set:

- 350° F bake temperature
- HI or LO broil
- three hours of cleaning time
- four minutes of toasting time
- 170° F keep warm temperature
- to change control options

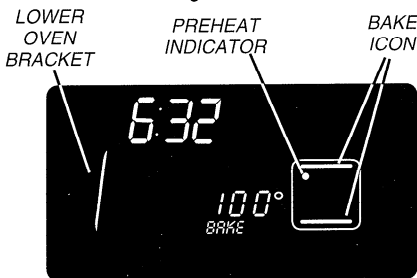
OVEN CONTROL PADS

- Press the desired function pad for the upper or lower oven.
- Press the **AUTO SET** pad or the appropriate number pad(s) to enter time or temperature.
- A beep will sound when any pad is pressed.
- A double beep will sound if a programming error occurs.

BAKE PAD

Use for baking and roasting.


1. Press **BAKE** pad.
2. Press again for 350° F or press the **AUTO SET** pad. Each additional press of **AUTO SET** will raise the temperature 25° F. Or, press the appropriate number pads for the desired temperature between 100° F and 550° F.
3. When the oven turns on, a red preheat indicator will light.



4. A single beep will indicate the oven is preheated to the set temperature. The preheat indicator will turn off.
5. When cooking is complete, press **CANCEL** pad. Remove food from oven.

CONVECT BAKE PAD
(LOWER OVEN ONLY - SELECT MODELS)

1. Press **CONVECT BAKE** pad.
2. Press again for 325° F or press the **AUTO SET** pad. Each additional press of **AUTO SET** will raise the temperature 25° F. Or, press the appropriate number pads for the desired temperature between 100° F and 550° F.

3. When the oven turns on a red preheat indicator will light and the convect icon will be displayed. 

4. A single beep will indicate the oven is preheated to the set temperature. The preheat indicator will turn off.
5. When cooking is complete, press **CANCEL** pad. Remove food from oven.

BROIL PAD

Use for top browning or broiling. For best results, use the broiler pan provided with your range.

1. Press the **BROIL** pad.
2. Press the **AUTO SET** pad for **HI** broil, press again for **LO** broil, or press the appropriate number pads to set desired broil temperature between 300° and 550° F.

NOTES:

BAKING

- If the **TOASTING** function is operating in the upper oven when lower oven **BAKE** pad and temperature are entered, the control will display **HEATING DELAYED X MIN** followed by **WAIT**. At the end of the delay the lower oven will start automatically.
- To recall the set temperature during preheat press the **BAKE** pad.
- To change oven temperature during cooking, press the **BAKE** pad and the appropriate number pads.
- Allow 4-8 minutes for the upper oven to preheat. Allow 10-16 minutes for the lower oven to preheat.
- Allow at least 1/2-inch between the baking pan or casserole and the top element in the upper oven. Loaf, angel food or bundt pans are not recommended in the upper oven.
- Do not use temperatures below 140° F to keep food warm or below 200° F for cooking. For food safety reasons, lower temperatures are not recommended.
- The back part of the lower oven bake element will NOT glow red during baking. This is normal.
- When baking frozen, self-rise pizzas in the upper oven, place the pizza on a cookie sheet to avoid overbrowning.
- For additional baking and roasting tips, refer to the “Cooking Made Simple” booklet.

CONVECT BAKING
(SELECT MODELS)

- As a general rule, when convection baking, set the oven temperature 25° F lower than the conventional recipe or prepared mix directions. Baking time will be the same to a few minutes less than directions.
- When roasting meat using the convection setting, roasting times may be up to 30% less. (Maintain conventional roasting temperatures.)
- See roasting chart in “Cooking Made Simple” booklet for recommended roasting temperature and times, and additional baking and convection cooking tips.

BROILING

- If the **TOASTING** function is operating in the upper oven when lower oven **BROIL** pad is pressed, a double beep will sound and display will read **TOASTING WAIT X MIN**.
- **HI** broil is used for most broiling. Use **LO** broil when broiling longer cooking foods to allow them to cook to well done stage without excessive browning.
- Never cover broiler pan insert with aluminum foil. This prevents fat from draining to the pan below.
- Expect broil times to be longer and browning to be slightly lighter if appliance is installed on a 208 volt circuit.

3. For optimal broiling, preheat three to four minutes or until the broil element is red.
4. Place food in oven leaving the oven door open to the first stop position (about four inches).
5. Follow broiling recommendations in “Cooking Made Simple” booklet.
6. When broiling is complete, press **CANCEL** pad. Remove food and broiler pan from oven.



TOASTING PAD

(UPPER OVEN ONLY)

For toasting bread and products that are toasted in a toaster or toaster oven.

Setting the Controls for Toasting:

1. Press the **TOASTING** pad.
2. Press the **AUTO SET** pad to set 4 minutes of toasting time. Each additional press will increase the toasting time by 10 seconds. **TOASTING** will be displayed.

Or, press the appropriate number pads to set the toasting time in minutes and seconds between 10 seconds and 10 minutes.

Browning time may vary, watch toasting carefully to avoid over-browning.

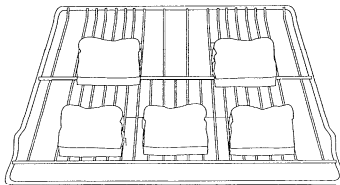
3. The **AUTO SET** toasting time (4 minutes) can be changed for your convenience. To change the **AUTO SET** toasting time, press **TOASTING** pad, enter the desired time, then press and hold **AUTO SET** pad for several seconds. The control will beep and **NEW AUTO SET ENTERED** will be displayed.

NOTE: The **AUTO SET** time for **TOASTING** can be set from 3 to 10 minutes or on select models from 10 seconds to 10 minutes.

4. If the lower oven is operating when the **TOASTING** pad is pressed, **TOASTING NOT AVAILABLE - LOWER OVEN IN USE** will be displayed.

5. At the end of the set toasting time, the display will read **TOASTING COMPLETE** and beep four times. One reminder beep will sound every 30 seconds for 5 minutes or until **CANCEL** pad is pressed or door is opened.

NOTE: For optimal results when toasting 4-5 pieces of bread or other similar items, follow diagram below for food placement.



KEEP WARM PAD

(UPPER OVEN ONLY)

For safely keeping foods warm or for warming breads and plates.

1. Press **KEEP WARM** pad.
2. Press **AUTO SET** pad for 170° F or press the appropriate number pads for temperatures between 145° and 190° F.
3. **KEEP WARM** and the temperature selected will be displayed when the function is active.
4. When warming is complete, press **CANCEL** pad. Remove food from the oven.

NOTES:

TOASTING

- Toasting is based on time not temperature.
- For more even browning results, preheat the oven 3-4 minutes.
- Toasting times will be shorter when the oven is hot or when repeated toasting functions are done.

KEEP WARM

- For optimal food quality and nutrition, oven cooked foods should be kept warm for no longer than 1 to 2 hours.
- For optimal food quality and color, foods cooked on the range top should be kept warm for an hour or less.
- To keep foods from drying, cover loosely with foil or a lid.
- **To warm dinner rolls:**
 - cover rolls loosely with foil and place in upper oven.
 - press **KEEP WARM** and **AUTO SET** pads.
 - warm for 12-15 minutes.
- **To warm plates:**
 - place 2 stacks of up to four plates each in the upper oven.
 - press **KEEP WARM** and **AUTO SET** pads.
 - warm for five minutes, turn off the oven and leave plates in the oven for 15 minutes more.
 - use only oven-safe plates, check with the manufacturer.
 - don't set warm dishes on a cold surface as rapid temperature changes could cause crazing.

TOASTING CHART

Food	Toast Time*/ Cold Start	Food	Toast Time*/ Cold Start
Sliced White Bread	3 1/2 - 4 1/2 min.	Tortillas (flour)	2 1/2 - 3 min.
Waffles (frozen)	4 - 4 1/2 min.	Toaster Breaks**, Hot Pockets**	4 - 5 min.
Toaster Pastry (unfrozen)	3 1/2 - 4 min.	Bagels	4 1/2 - 5 min.
Toaster Pastry (frozen)	4 1/2 - 4 3/4 min.	English Muffins	3 1/2 - 4 min.
		Cheese Sandwich	3 1/2 - 4 1/2 min.

* Toasting times are approximate and should be used as a guide only.

** Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.



COOK TIME/STOP TIME PADS (CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING)

Use to program the ovens to start and stop automatically. Cook time may be set for up to 11 hours and 59 minutes (11:59). The clock must be functioning and correctly set for this feature to work.

Both ovens may be set for clock controlled cooking. To set both ovens:

1. Set COOK TIME and bake temperatures for **both** ovens.
2. Set STOP TIME for **both** ovens.
 - The words STOP TIME must be flashing in the display to set STOP TIME.

To Start Immediately and Turn Off Automatically:

1. Press **COOK TIME** pad. COOK TIME will flash. Press the appropriate number pads to enter cooking time in hours and minutes.
2. Press the upper or lower oven **BAKE** or **CONVECT BAKE** (select models) pad and select the bake temperature. COOK TIME will be displayed along with the temperature.
3. One minute before the end of the programmed cook time, the light will turn on, a beep will sound and CHECK FOOD will be displayed. Light will turn off automatically when **CANCEL** pad is pressed or after oven door is opened and closed.
4. At the end of cook time, the oven will shut off automatically, "End" and COOK TIME will be displayed and four beeps will sound.
5. Press **CANCEL** pad. Remove food from oven. If the program is not canceled, there will be 1 reminder beep every minute for up to 30 minutes.

NOTE: The Cook Time/Stop Time reminder beeps may be changed. See Control Options (Cook Time Beeps), page 9.

To Delay the Start of Cooking and Turn Off Automatically:

1. Press **COOK TIME** pad. COOK TIME will flash. Press the appropriate number pads to enter cooking time in hours and minutes.
2. Press the upper or lower oven **BAKE** or **CONVECT BAKE** (select models) pad and select the bake temperature. COOK TIME will be displayed along with the temperature.
3. Press **STOP TIME** pad. Display shows when the oven will stop based on an immediate start.
4. Press **STOP TIME** pad again. **STOP TIME must be flashing to set the delay start time.**
5. Press the appropriate number pads to enter the time you want the oven to stop.
6. DELAY and BAKE will be displayed.
7. At the end of the delay period, COOK TIME will be displayed along with the temperature.
8. Follow steps 3-5 in preceding section.

NOTES:

- Highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry or seafood are not recommended for delayed cooking.
- Clock controlled baking is not recommended for baked items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads.



TIMER PADS

The timer(s) may be set for any time period up to 99 hours and 59 minutes (99:59).

The timer(s) operate independently of any other function and can be set while another oven function is operating. **THE TIMER DOES NOT CONTROL THE OVEN.**

1. Press the **TIMER 1** or **2** pad. TIMER 1 or 2 will flash respectively. 0HR:00 will appear in the display.
2. Press the appropriate number pads to enter desired time.
3. TIMER 1 or TIMER 2 will be displayed. If both timers are active TIMER 1 + 2 will be displayed.

EXAMPLE: To set a timer for 5 minutes, press the **TIMER 1** pad and the number pad 5. The control will begin countdown after a four second delay.

4. The last minute of the countdown will be displayed in seconds.
5. At the end of the set time, "END" will be displayed and one four second beep will sound followed by two beeps every 30 seconds for up to five minutes. **Press the corresponding TIMER pad to cancel the beeps.**

NOTE: The Timer reminder beeps at the end of a set time may be changed. See Control Options (Timer Beeps), page 9.

To Cancel a Set Time:

Press and hold the corresponding **TIMER** pad for several seconds. After a slight delay the time of day will appear.

OR

Press the **TIMER** pad and the "0" number pad. After a slight delay the timer will be canceled.

CONTROL OPTIONS

To Change Factory Set Default Options:

1. Control options may be changed by selecting the **Setup Options (0)** pad and the desired option pad. (See Options below.)
2. Current option will appear in the display.
3. Press the **AUTO SET** pad to change the option.
4. Press **CANCEL** pad to set the displayed option and exit the program.

OPTIONS AVAILABLE:

12 HOUR OFF (1)

The oven may be set to turn off after 12 hours or stay on indefinitely. The default is set to turn off after 12 hours.

TIMER BEEPS (2)

There are three choices for the end of "timer" reminder signals.

- One beep followed by two beeps every 30 seconds for up to five minutes (default setting).
- One beep followed by two beeps every minute for up to 30 minutes.
- One beep followed by no other beeps.

COOK TIME BEEPS (3)

There are three choices for the end of "clock controlled cooking" reminder signals.

- Four short beeps followed by one beep every minute for up to 30 minutes (default setting).
- Four short beeps followed by no other beeps.
- Four short beeps followed by one beep every 30 seconds for up to five minutes.

CONTROL LOCK (4)

The function pads on the control can be locked to prevent unwanted use for safety and cleaning benefits. The current time of day will remain in the display.

SCROLL SPEED (5)

The scroll speed of the messages in the display may be changed from **FAST** to **MEDIUM** to **SLOW**. The default is set for the medium speed.

DISPLAY DIM (6)

The control intensity may be changed for easier reading. The default is set for the highest intensity *****. The fewer ***** the less the intensity.

TEMP C/F (7)

The temperature scale may be changed to Centigrade or Fahrenheit. The default is set for Fahrenheit.

LANGUAGE (8) (select models)

The words which scroll in the display may be changed from English to French or Spanish.

DEFAULT (9)

The control can be reset to restore the factory setting for each option.

DISPLAY ON/OFF (CLOCK)

The time-of-day display may be shut off when the oven is not in a cooking or cleaning function.

OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

If you think the oven is operating too cold or hot, you can adjust it. Bake several test items and then adjust the temperature setting not more than 10° F at a time.

To Adjust:

1. Press the **BAKE** pad (upper or lower oven) and enter 550° F.
2. Press and hold the **BAKE** pad (upper or lower oven) for several seconds until TEMP ADJ is displayed.
3. Press the **AUTO SET** pad - each press changes the temperature by 5° F. The control will accept changes from -35° to +35° F.
4. If the oven was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15° F, the display will show -15° F.
5. When you have made the adjustment, press the **CANCEL** pad and the time of day will reappear in the display. The oven will now bake at the adjusted temperature.



OVEN LIGHTS

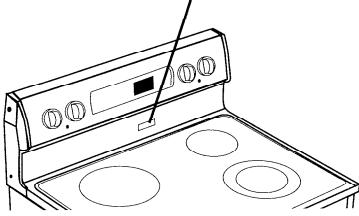
The oven light(s) automatically comes on when the door(s) is opened. When the door(s) is closed, press the **LIGHT** Pad (upper or lower oven) on the control panel to turn the light(s) on or off.

The oven light(s) will not operate during a clean cycle. The oven light(s) will come on automatically one minute before the end of a clock controlled cooking operation.

OVEN VENT

When the oven is in use, the area near the vent may feel warm or hot to the touch. NEVER block the vent opening.

OVEN VENT LOCATION



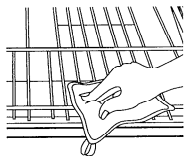
When high moisture foods are cooked in the upper oven, steam may be visible coming from the oven vent. This is normal.

OVEN RACKS

All racks are designed with a lock-stop edge.

UPPER OVEN

- Is equipped with one rack and rack position.
- When pulling the upper oven rack out to remove or check food, grasp the **top edge** of the rack.

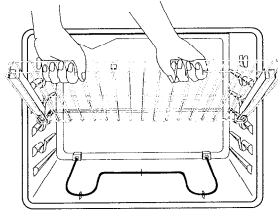


LOWER OVEN

- **Conventional:** Is equipped with one RollerGlide™ rack and one regular flat rack.
- **Convection** (select models): Is equipped with one RollerGlide™ rack and two regular flat racks.

TO REMOVE OVEN RACKS:

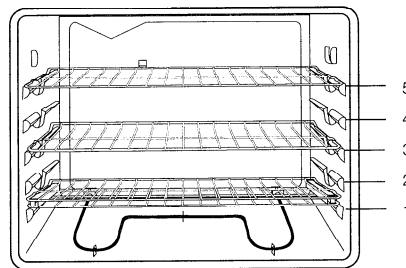
- Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position; lift up on the front of the rack and pull out.
- For RollerGlide™ rack, pull both the rack glide and rack base out together.



TO REPLACE OVEN RACKS:

- Place rack on the rack support in the oven; tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position; lower front and slide back into the oven.

RACK POSITIONS



Three-rack Convection Baking (Racks 1, 3 and 5)

RACK 4:

Use for two-rack baking and for broiling.

RACK 3:

Use for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, fruit pies, or frozen convenience foods, and for broiling.

RACK 2:

Use for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes or custard pies, and two-rack baking.

RACK 1:

Use for roasting large cuts of meat and poultry, frozen pies, dessert souffles or angel food cake, and two-rack baking.

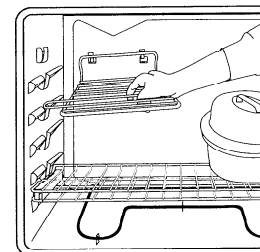
Multiple Rack Cooking:

Two rack: Use rack positions 2 and 4, or 1 and 4.

Three rack: (convection baking only, select models) Use rack positions 1, 3 and 5. (See illustration.)

HALF RACK ACCESSORY (LOWER OVEN)

A half rack, to increase oven capacity, is available as an accessory. It fits in the left, upper portion of the oven and provides space for a vegetable dish when a large roaster is on the lower rack. Contact your Maytag dealer for the "HALFRACK" Accessory Kit or call 1-800-688-8408 to order.



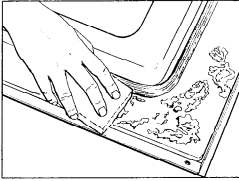
CARE & CLEANING



CLEAN PAD

Use to set a self-clean cycle. (Only one oven may be cleaned at a time. Both ovens will lock when either is being cleaned.)

1. Clean oven frame, door frame (area outside of gasket) and around the opening in the door gasket with a non-abrasive cleaner such as Bon Ami*. These areas are not exposed to cleaning temperatures.
2. **Remove oven racks.** If racks are left in during a clean cycle, it may impair function and they will discolor. Turn off the oven light and close door.
3. Press **CLEAN** pad.
4. Press the **AUTO SET** pad for 3 hours of cleaning time, press again for 4 hours and again if 2 hours of clean time is desired.
5. **CLEANING** and **LOC** plus the clean time will appear in the display and both ovens will lock.
6. When the clean cycle is complete, **CLEANED** will be displayed. **LOC** will remain on until the oven has cooled (approx. 1 hour).
7. When the oven is cool, **LOC** will no longer be displayed and the door may be opened.
8. Wipe out the oven interior with a damp cloth. If soil remains it indicates the cycle was not long enough.



To Delay the Start of a Self-Clean Cycle:

1. Follow steps 1-4 above.
2. Press the **STOP TIME** pad. **STOP TIME** will flash.
3. As **STOP TIME** flashes, press the appropriate number pads to enter the time you wish the oven to stop.
4. **DELAY CLN** and **LOC** will be displayed.
5. When the delay period is completed and cleaning begins, **CLEANING**, **LOC** and the clean time will be displayed.

NOTES:

- To prevent damage to oven door, do not attempt to open either oven door when the **LOC** indicator word is displayed.
- During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to help eliminate normal odors associated with cleaning. Odors will lessen with use.
- It is normal for flare-ups, smoking or flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy buildup of soil.
- Wipe up excess grease or spillovers to prevent flare-ups. For ease in cleaning, the bake element in the upper or lower oven can be lifted slightly (1 to 1½ inches).
- Wipe up sugary and acid spillovers such as sweet potatoes, tomato or milk-based sauces prior to a self-clean cycle. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof and may discolor if spills are not wiped up before a self-clean cycle.
- A white discoloration may appear after cleaning if acid or sugary foods are not wiped up before the clean cycle. This discoloration is normal and will NOT affect performance.

To Cancel Self-Clean Cycle:

1. Press **CANCEL** pad.
2. If **LOC** is NOT displayed, open oven door. If **LOC** is displayed, allow oven to cool.

CLEANING PROCEDURES

CAUTION:

- Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

BROILER PAN AND INSERT

- Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil.
- Wash in warm soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil.
- Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.

BRUSHED CHROME

(SELECT MODELS)

- When cool, wash with soapy water, rinse and buff the surface.
- For heavier soil, use a mild abrasive cleaner such as baking soda or Bon Ami*, rubbing with the grain to avoid streaking the surface. Rinse and buff.
- To prevent scratching, do not use abrasive cleaners.
- To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray* (Part #20000008)**. **Chrome will permanently discolor if soil is allowed to bake on.**

CLOCK AND CONTROL PAD AREA

- To activate "Control Lock" for cleaning, see page 9.
- Wipe with a damp cloth and dry.
- Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. **DO NOT spray directly on control pad and display area.**

CONTROL KNOBS

- Remove knobs in the OFF position by pulling forward.
- Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish.
- Turn on each element to be sure the knobs have been correctly replaced.

DRIP BOWLS – SELECT MODELS

Porcelain may discolor or craze if overheated. This is normal and will not affect cooking performance.

- When cool, wash after each use, rinse and dry to prevent staining or discoloration. May be washed in the dishwasher.
- To clean heavy soil, soak in hot sudsy water, then use a mild abrasive cleaner such as Soft Scrub* and a plastic scouring pad.
- For burned on soil, remove from range, place on newspapers and carefully spray with commercial oven cleaner. (Do not spray surrounding surfaces.) Place in plastic bag and allow to soak several hours. Wearing rubber gloves, remove from bag, wash, rinse and dry.

ENAMEL (PAINTED) – SIDE PANELS

- When cool, wash with warm soapy water, rinse and dry. Never wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn.
- For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami*. Do not use abrasive cleaners such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface.

NOTE: Use dry towel or cloth to wipe up spills, especially acid or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.

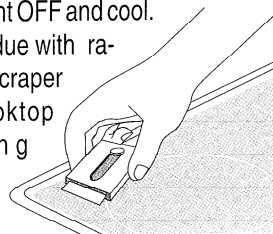
GLASS – OVEN WINDOWS & DOORS

- Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining.
- Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first.
- Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.

GLASS-CERAMIC COOKTOP – SELECT MODELS

Never use oven cleaners, chlorine bleach, ammonia or glass cleaners with ammonia. NOTE: Call an authorized servicer if the glass-ceramic top should crack, break or if metal or aluminum foil should melt on the cooktop.

- **Light Soil** – Use soap and water and a clean cloth or paper towel, or non-abrasive cleaner such as Bon Ami* or Cooktop Cleaning Creme** (Part No. 20000001). Rinse and dry.
- **Heavy Soils or Metal Marks** – Gently scrub with Cooktop Cleaning Creme and a plastic scrubber. Reapply cleaner. Cover with damp paper towels to keep moist, let stand 30 to 45 minutes. Scrub again to remove remaining stain. Rinse and dry.
- **Burned-on or Crusty Soils** – Hold razor blade scraper at 30° angle and carefully scrape off soil. Clean remaining soil with method described above.
- **Melted Sugar or Plastic** – Immediately turn element to LOW and scrape from hot surface to a cool area. Then turn element OFF and cool. Clean residue with razor blade scraper and Cooktop Cleaning Creme.



OVEN INTERIORS

- Follow instructions on page 11 to set a self-clean cycle.

OVEN RACKS

- Clean with soapy water.
- Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry.
- If over time, racks do not slide out easily, wipe the rack edge and rack support with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil. Likewise, place one drop of vegetable oil on rack roller.

NOTE: Remove oven racks during a clean cycle. If racks are left in the oven, it may impair function and they will discolor.

PLASTIC FINISHES –

DOOR HANDLES, TRIM & END CAPS

- When cool, clean with soap and water, rinse and dry.
- Use a glass cleaner and a soft cloth.

NOTE: Never use oven cleaners, abrasive or caustic liquid or powdered cleansers on plastic finishes. These cleaning agents will scratch or mar finish.

NOTE: To prevent staining or discoloration, wipe up fat, grease or acid (tomato, lemon, vinegar, milk, fruit juice, marinade) immediately with a dry paper towel.

PORCELAIN ENAMEL –

BACKGUARD AREA, TRIM ON GLASS CERAMIC SURFACE, COOKTOP ON COIL SURFACE

Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid resistant, not acid proof. All spillovers, especially acid or sugar spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth.

- When cool, wash with soapy water, rinse and dry.
- Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping.
- Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.

MAINTENANCE

OVEN DOOR(S)

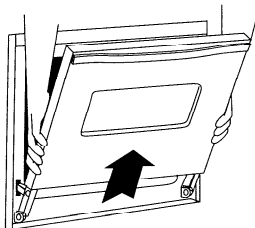
CAUTION:

- Do not place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.
- Do not attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.
- Never place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against oven frame and could injure your fingers.

Both the upper and lower oven doors are removable.

To REMOVE:

1. When cool, open the oven door to the broil stop position (opened about four inches).
2. Grasp door at each side. Do not use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.



To REPLACE:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

NOTE: The oven door on a new range may feel "spongy" when it is closed. This is normal and will decrease with use.

OVEN WINDOW(S)

To protect the oven door window:

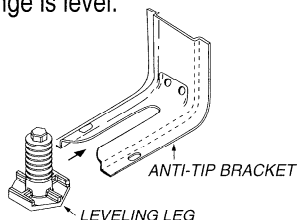
1. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
2. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

LEVELING LEGS

- Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor. This bracket prevents the range from accidentally tipping.

The range should be leveled when installed. If the range is not level, turn the plastic leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.



OVEN LIGHT(S)

To assure the proper replacement bulb is used, order bulb from Maytag Customer Service. Call 1-800-688-8408, ask for part number 74004458 - halogen bulb.

CAUTION:

- Disconnect power to range before replacing light bulb.
- Allow oven to cool before replacing light bulb.
- Make sure bulb cover and bulb are cool before touching.

To REPLACE OVEN LIGHT BULB:

1. When oven is cool, use fingertips to grasp edge of bulb cover. Pull out and remove.
2. Carefully remove old bulb by pulling **straight out** of ceramic base.
3. To avoid damaging or decreasing the life of the new bulb, do not touch the bulb with bare hands or fingers. Hold with a cloth or paper towel. Push new bulb prongs **straight into** small holes of ceramic base.
4. Replace bulb cover by snapping into place.
5. Reconnect power to the range. Reset clock.

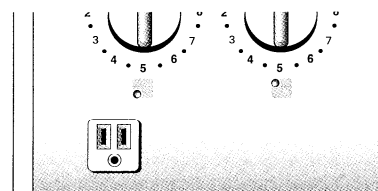
CONVENIENCE OUTLET

(CANADIAN MODELS ONLY)

The convenience outlet is located on the lower left side of the backguard.

Be sure appliance cords do not rest on or near the surface element. If the surface element is turned on, the cord and outlet will be damaged.

The convenience outlet circuit breaker may trip if the small appliance plugged into it exceeds 10 amps. To reset the circuit breaker, press the switch located on the lower edge of the backguard.



CIRCUIT BREAKER SWITCH

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

FOR MOST CONCERNS, TRY THESE FIRST:

- Check if oven controls have been properly set.
- Check to be sure plug is securely inserted into receptacle.
- Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse.
- Check power supply.

PART OR ALL OF APPLIANCE DOES NOT WORK.

NOTE: *On Canadian models during a self-clean cycle – glass-ceramic cooking surface will not operate, and the two front elements on coil element models will not operate.*

- Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pgs. 3 & 5.
- Check if oven door is unlocked after self-clean cycle. See pg. 11.
- Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pgs. 8 & 11.
- Upper oven may be in a toasting operation. Lower oven will operate when the toasting operation is completed.
- Check if coil element is properly installed or needs to be replaced. See pg. 4.

GLASS-CERAMIC SURFACE SHOWS WEAR.

1. Tiny scratches or abrasions.
 - Cooktop and pan bottom are clean. Do not slide glass or metal pans across top. Make sure pan bottom is not rough. Use the recommended cleaning agents. See pg. 12.
2. Metal marks.
 - Do not slide metal pans across top. When cool, clean with Cooktop Cleaning Creme. See pg. 12.
3. Brown streaks and specks.
 - Spills not removed promptly. Wiping with soiled cloth or sponge. Pan bottom not clean.
4. Areas with a metallic sheen.
 - Mineral deposits from water and food.
5. Pitting or flaking.
 - Sugary boilovers that were not removed promptly. See pg. 12.

BAKING RESULTS ARE NOT AS EXPECTED OR DIFFER FROM PREVIOUS OVEN.

- Make sure the oven vent has not been blocked. See pg. 10 for location.
- Check to make sure range is level.
- Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often “drifts” and may become hotter or cooler. See pg. 9 for instructions on adjusting the oven temperature. **NOTE:** It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.
- Check that oven temperature is decreased by 25° F when convection baking.
- See “Cooking Made Simple” booklet for more information on bakeware and baking.

FOOD IS NOT BROILING PROPERLY OR SMOKES EXCESSIVELY.

- Check oven rack positions. Food may be too close to element.
- Broil element was not preheated.
- Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler insert with foil.
- Oven door was closed during broiling. Leave the door open to the first stop position (about 4 inches).
- Trim excess fat from meat before broiling.
- A soiled broiler pan was used.

OVEN WILL NOT SELF-CLEAN.

- Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See pg. 11.
- Check if door is closed.

OVEN DID NOT CLEAN PROPERLY.

- Longer cleaning time may be needed.
- Excessive spillovers, especially sugary and/or acid foods, were not removed prior to the self-clean cycle.

OVEN DOOR WILL NOT UNLOCK AFTER SELF-CLEAN CYCLE.

- Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be

opened when the LOC indicator word is not displayed.

- Both ovens will lock when either oven is cleaned.

MOISTURE COLLECTS ON OVEN WINDOW OR STEAM COMES FROM OVEN VENT.

- This is normal when cooking foods high in moisture.
- Excessive moisture was used when cleaning the window.

THERE IS A STRONG ODOR OR LIGHT SMOKE WHEN OVEN IS TURNED ON.

- This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will “burn off” the odors more quickly.
- Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor.
- Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.

STEAM COMES FROM VENT AREA.

- When high moisture foods are cooked in the upper oven, steam may be visible coming from the vent area. This is normal.

“F” PLUS A NUMBER AND THE MESSAGE: “CALL AN AUTHORIZED SERVICER OR 888-462-9824”*

- This is called a fault code. If a fault code appears in the display and beeps sound, press the **CANCEL** pad. If the fault code and beeps continue, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, then reconnect power. If fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.
- If the oven is heavily soiled, excessive flare-ups may result in a fault code during a clean cycle. Press **CANCEL** pad and allow the oven to cool for one hour, then reset the clean cycle. If the fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

* FOR **PRIORITYONE** SERVICE CALL TOLL-FREE 1-888-4MAYTAG (1-888-462-9824).

MAYTAG RANGE WARRANTY

Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Limited Warranties - Parts Only

Second Year - After the first year from the original purchase date, parts which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

Third Through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

➤ **Electronic Controls**

➤ **Glass-ceramic Cooktop:** due to thermal breakage.

➤ **Electric Heating Elements:** surface, broil and bake elements on electric cooking appliances.

Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only

For two (2) years from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

WHAT IS NOT COVERED BY THESE WARRANTIES:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
 - a. Improper installation, delivery, or maintenance.
 - b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
 - c. Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
 - d. Incorrect electric current, voltage, or supply.
 - e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
 - a. Correct installation errors.
 - b. Instruct the user on the proper use of the product.
 - c. Transport the appliance to the servicer.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

IF YOU NEED SERVICE

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance at 1-888-462-9824, USA to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-888-4Maytag for PriorityOne Service (1-888-462-9824)**.

U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

NOTE: When writing or calling about a service problem, please include the following information:

- a. Your name, address and telephone number;
 - b. Model number and serial number;
 - c. Name and address of your dealer or servicer;
 - d. A clear description of the problem you are having;
 - e. Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance.

GUIDE DE L'UTILISATEUR



Installateur : Veuillez laisser le présent guide avec l'appareil.

Client : Veuillez lire le présent guide et le conserver pour référence future. Conservez aussi les reçus de caisse et les chèques oblitérés à titre de preuve d'achat.

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat

Nous nous efforçons de toujours améliorer la qualité et le rendement de nos produits de cuisson. En conséquence, il se peut que nous modifiions l'appareil sans réviser le présent guide.

Si vous avez des questions, téléphonez au :

1-888-4MAYTAG (1-888-462-9824)
(lundi au vendredi, de 8 h à 20 h HNE)
Internet : <http://www.maytag.com>

Pour obtenir des renseignements sur le service, consultez la page 31.


 **SÉCURITÉ** Pages 17 à 18

 **CUISSON SUR ÉLÉMENTS** Pages 19 à 20

 **CUISSON AU FOUR** Pages 21 à 26

 **ENTRETIEN ET NETTOYAGE** Pages 27 à 29

 **AVANT D'APPELER** Page 30

 **GARANTIE** Page 31

 **GUÍA DEL USUARIO** Page 32

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire et observer toutes les consignes avant d'utiliser le présent appareil pour prévenir tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dommages à l'appareil en raison d'un emploi impropre. Utilisez l'appareil seulement pour son but prévu, conformément au présent guide.

Pour assurer une utilisation appropriée et sécuritaire : seul un technicien qualifié devrait installer l'appareil et le mettre à la terre.

MISE EN GARDE:

- **TOUTES LES CUISINIÈRES RISQUENT DE BASCULER ET DE CAUSER DES BLESSURES.**
- **INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE.**
- **OBSERVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**

Pour réduire le risque de basculement de l'appareil en raison d'un emploi inhabituel ou d'une charge excessive sur la porte du four, fixez l'appareil à un dispositif antibasculement correctement installé.

Pour vérifier si le dispositif est correctement installé, regardez sous la cuisinière au moyen d'une lampe de poche pour vous assurer que la patte réglable arrière soit bien enclenchée dans la fente de la ferrure. Le dispositif antibasculement fixe la patte réglable arrière au plancher lorsqu'il est correctement installé. Vérifiez cette installation chaque fois que vous aurez déplacé l'appareil.

EN CASE D'INCENDIE

Éteignez tous les éléments ainsi que le four et arrêtez la hotte pour éviter de propager les flammes. Éteignez les flammes, puis faites fonctionner la hotte pour évacuer la fumée et l'odeur.

- **Surface de cuisson** : Éteuffez les flammes dans une casserole avec le couvercle ou une plaque à biscuits.
- Ne prenez ou ne déplacez **JAMAIS** une casserole en feu.
- **Four** : Éteuffez les flammes en fermant la porte du four.

Ne versez jamais d'eau sur un feu de graisse. Utilisez plutôt du bicarbonate de soude, un extincteur à produit chimique sec ou à mousse pour étouffer les flammes.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

MISE EN GARDE : Ne montez ou ne vous asseyez **JAMAIS** sur la porte du four ou sur le tiroir de la cuisinière, car vous risquez alors de faire basculer

l'appareil, de l'endommager et de vous blesser gravement.

Si la cuisinière est installée près d'une fenêtre, prenez les mesures de précaution nécessaires pour empêcher les rideaux de virevolter au-dessus des éléments de cuisson.

N'utilisez **JAMAIS** l'appareil pour réchauffer une pièce, sinon vous risquez de causer des brûlures, des blessures, un incendie ou des dommages à l'appareil.

Ne portez **JAMAIS** des vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez la cuisinière. De tels vêtements risquent de s'accrocher aux poignées des casseroles ou de s'enflammer et de causer des brûlures s'ils touchaient les éléments de cuisson allumés.

Pour assurer un fonctionnement approprié et éviter d'endommager l'appareil ou de causer des blessures, ne procédez à aucun ajustement, entretien, réparation ou remplacement d'une pièce à moins que le présent guide ne le mentionne expressément. Référez tout autre entretien à un technicien qualifié.

N'entreposez ou n'utilisez **JAMAIS** d'essence ou tout autre carburant ou produit inflammable dans le four, près des éléments de cuisson ou à proximité de cet appareil, car les vapeurs pourraient provoquer un incendie ou une explosion.

Pour prévenir les feux de graisse, ne laissez pas la graisse à friture ou tout autre produit inflammable s'accumuler dans l'appareil ou à proximité de celui-ci.

Utilisez seulement des poignées sèches. Une poignée humide ou imbibée d'eau gisant sur une surface chaude risque de provoquer une brûlure en raison de la vapeur dégagée. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments de cuisson chauds. N'utilisez pas un essuie-tout ou tout autre linge qui risque de s'enflammer au contact d'un élément.

Tournez toujours tous les boutons à la position OFF (arrêt) lorsque vous avez terminé des éléments ou du four.

Ne chauffez **JAMAIS** un contenant fermé sur un élément ou dans le four. La pression accumulée dans le contenant risque de le faire éclater, provoquant ainsi des brûlures, des blessures ou des dommages matériels.

Ne **JAMAIS** garnir les grilles du four, le fond du four ou les cuvettes de récupération de feuille d'aluminium sinon il y a risque d'électrocution, d'incendie ou de dommage à l'appareil. Utilisez le papier d'aluminium seulement selon les directives du présent guide.

De nombreuses bombes aérosols sont très inflammables et même **EXPLOSIVES** lorsqu'elles sont exposées à la chaleur. Évitez de les utiliser ou de les entreposer à proximité de la cuisinière.

SURFACE DE CUISSON

Ne laissez **JAMAIS** les éléments de cuisson sans surveillance lorsqu'ils chauffent à leur intensité la plus forte. Un débordement sans surveillance peut provoquer de la fumée, et un débordement de matières grasses risque d'allumer un incendie.

Cet appareil comporte des éléments de cuisson de diverses tailles. Choisissez une casserole dont le fond permet de couvrir entièrement l'élément. Pour optimiser l'efficacité, choisir un ustensile de même taille que le brûleur.

Si la casserole est plus petite que l'élément, une partie de l'élément est alors exposée et risque d'allumer un linge ou une poignée.

Seuls certains types de casseroles de verre, de vitrocéramique, de céramique, de terre cuite ou d'autres émaux peuvent être placés sur un élément de cuisson sans casser à la suite du changement rapide de température. Observez les instructions du fabricant lorsque vous employez une casserole faite d'un matériau vitreux.

D'après nos essais, cet appareil offre un rendement sécuritaire à l'utilisation de casseroles conventionnelles. N'utilisez aucun dispositif ou accessoire qui n'est pas précisément recommandé dans le présent manuel. N'utilisez pas de couvercles à rabat, de grils de surface ou de systèmes à convection pour four. L'utilisation de dispositifs ou d'accessoires qui ne sont pas expressément recommandés dans le présent manuel présente de graves dangers, réduit le rendement et diminue la durée de vie des composants du présent appareil.

Tournez la poignée des casseroles vers le centre de la surface de cuisson, et non vers l'extérieur de la cuisinière ou au-dessus d'un autre élément. Cette pratique réduit le risque de brûlures, d'allumage des matériaux inflammables et de renversement en cas d'accident ou si un jeune enfant touche la casserole.

Pour éviter que les éléments chauffants subissent des dommages, ne pas les immerger ou les laver dans un lave-vaisselle, ou dans un four autonettoyant. Un élément endommagé

pourrait produire un court-circuit suscitant un risque de choc électrique.

Veiller à ce que les cuvettes de récupération soient toujours en place; leur absence durant la cuisson peut exposer le câblage à des dommages.

SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Ne faites **JAMAIS** de cuisson sur une surface cassée. Si la surface de cuisson venait à casser, les liquides nettoyants et les débordements des casseroles risqueraient de s'infiltrer sous la surface, provoquant un danger d'électrocution. Dans un tel cas, communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.

Nettoyez la surface de cuisson avec précaution. Certains produits nettoyants dégagent des vapeurs nocives lorsqu'ils viennent en contact avec une surface chaude. Si vous utilisez une éponge, un chiffon ou un essuie-tout imbibé d'eau pour essuyer une surface chaude, procédez avec précaution pour éviter les brûlures causées par la vapeur.

FRITEUSES

Agissez avec grand soin lorsque vous déplacez la friteuse ou lorsque vous jetez l'huile chaude. Laissez refroidir l'huile avant de tenter de déplacer la friteuse.

FOUR(S)

Ouvrez la(s) porte(s) du four avec soin. Laissez s'échapper l'air chaud et la vapeur avant d'en retirer ou d'y introduire une casserole.

Pour assurer le fonctionnement et le rendement approprié du four, ne masquez pas et n'obstruez pas la bouche d'aération. Lorsque le four fonctionne, la zone proche de la bouche d'aération peut être chaude au toucher.

Placez toujours les grilles du four aux positions appropriées lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, veillez à ne pas toucher un élément chaud avec la poignée.

FOUR NETTOYANT

Nettoyez seulement les pièces énumérées dans le présent guide. Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce joint est une pièce essentielle pour assurer une bonne isolation. Ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

N'utilisez aucun produit nettoyant pour le four. De plus, n'utilisez aucun produit nettoyant commercial pour le four ou revêtement protecteur à l'intérieur du four ou autour de toute pièce du four.

Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez la lèchefrite, les grilles du four et toute autre casserole pour éviter l'excès de fumée, la décoloration des grilles et les dommages aux casseroles.

Essuyez l'excès des débordements, surtout s'il s'agit de matières grasses, avant de démarrer le cycle d'autonettoyage pour éviter la formation de fumée, la production de braise ou l'allumage.

Il est normal que la surface de cuisson devienne chaude durant le cycle de nettoyage. En conséquence, évitez de toucher la surface, la porte, le hublot et la bouche d'aération durant le nettoyage.

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

Ne touchez JAMAIS les éléments de la surface de cuisson ou du four, les zones à proximité des éléments et les surfaces intérieures du four dans les minutes qui suivent leur utilisation.

Même si les éléments ont repris leur couleur d'origine (foncée), ils peuvent encore être très chauds. Les zones autour des éléments de la surface de cuisson et les surfaces intérieures du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Durant ou immédiatement après leur utilisation, ne touchez pas et ne laissez aucun vêtement ou autre matériau inflammable toucher un élément, une zone autour d'un élément ou la surface intérieure du four avant de leur laisser le temps de refroidir suffisamment.

D'autres surfaces peuvent devenir chaudes, notamment la surface de cuisson, la zone devant la surface de cuisson, la bouche d'aération du four, la porte et le hublot du four ainsi que toutes les zones avoisinantes.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

Ne laissez **JAMAIS** un enfant seul ou sans surveillance lorsque la cuisinière fonctionne ou qu'elle est chaude.

Ne laissez **JAMAIS** un enfant s'asseoir ou monter sur toute pièce de la cuisinière.

ATTENTION : N'entrez jamais d'objets susceptibles d'intéresser un enfant dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier. Un enfant qui grimpe sur la cuisinière, la porte ou le tiroir pour atteindre de tels objets

risque d'endommager l'appareil, de se brûler ou de se blesser gravement.

Apprenez à vos enfants que la cuisinière et les casseroles déposées sur la surface de cuisson ou introduites dans le four peuvent être chaudes. Faites refroidir les casseroles chaudes dans un endroit sécuritaire, hors de la portée des enfants. Les enfants doivent comprendre que la cuisinière n'est pas un jouet; ils ne doivent pas jouer avec les boutons ou toute autre pièce de l'appareil.

HOTTES

Nettoyez souvent la hotte et le filtre pour enlever toute accumulation de graisse ou d'autres matières inflammables et éviter ainsi les incendies.

Faites fonctionner la hotte au moment de flamber un mets (comme des cerises jubiléées).

MISE EN GARDE ET AVIS IMPORTANTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

En vertu de la California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65), le gouverneur de la Californie doit publier une liste des substances qui, selon l'état de la Californie, causent le cancer ou présentent un risque pour la reproduction. En outre, les entreprises doivent avertir leurs clients de l'exposition potentielle à de telles substances.

Les utilisateurs du présent appareil sont par la présente, avertis que l'utilisation du cycle d'autonettoyage risque de produire de faibles émanations de certaines des substances énumérées, y compris le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition à ces substances, aérez la cuisinière à l'air extérieur, c.-à-d. ouvrez une fenêtre ou la porte de la pièce pendant le cycle d'autonettoyage.

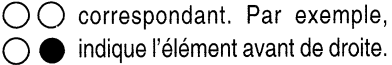

IMPORTANT: Ne laissez jamais vos oiseaux domestiques dans la cuisine ou dans une pièce où les vapeurs de la cuisine pourraient les atteindre. Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible et les vapeurs qui s'échappent d'un four pendant le cycle autonettoyant peuvent leur être nocives ou même fatales. De plus, les vapeurs qui s'échappent lorsque l'huile à cuisson, les corps gras, la margarine et les poêles ou chaudrons à revêtement antiadhésif sont surchauffés peuvent également être nocives.

CUISSON SUR LA SURFACE

BOUTONS DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

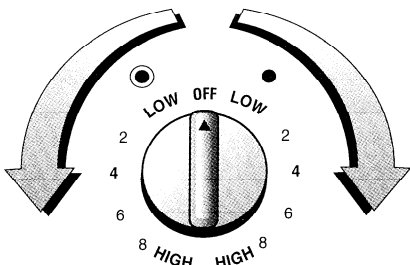
Ces boutons servent à allumer les éléments de surface. Chaque bouton offre une plage infinie de réglages, de LOW (faible intensité) à HIGH (forte intensité). Vous pouvez régler ces boutons à toute valeur inscrite et à toute position entre ces valeurs.

REGLAGE D'UN BOUTON

1. Placez une casserole sur l'élément.
2. Poussez le bouton et tournez-le dans l'une ou l'autre direction jusqu'au réglage de chaleur désiré.
 - > Le dosseret comporte des symboles qui indiquent chaque élément et son bouton  correspondant. Par exemple,  indique l'élément avant de droite.
3. Il y a un voyant pour chaque paire de boutons. Lorsqu'un ou les deux boutons des éléments de surface correspondants sont tournés dans la plage d'intensité, le voyant s'allume. Le voyant s'éteint lorsque les deux boutons correspondants sont revenus à la position OFF (arrêt).
4. Après la cuisson, tournez le bouton à la position OFF (arrêt). Enlevez la casserole.

ÉLÉMENT DOUBLE (MODÈLES SÉLECTIONNES)

La surface de cuisson comporte un élément double situé à l'avant sur la droite. Pour l'utiliser, poussez le bouton et tournez-le vers la gauche pour commander le grand élément ou vers la droite pour commander le petit élément.



MISE EN GARDE:

Avant la cuisson

- > Placez toujours une casserole sur l'élément avant de l'allumer. Pour éviter d'endommager la cuisinière, n'allumez jamais un élément sur lequel ne se trouve aucune casserole.
- > N'utilisez **JAMAIS** la surface de cuisson pour entreposer des aliments ou des casseroles.

Durant la cuisson

- > Sachez quel bouton commande chaque élément. Assurez-vous d'allumer l'élément approprié.
- > Commencez la cuisson à une forte intensité, puis réduisez cette intensité. N'utilisez jamais la forte intensité pour une cuisson prolongée.
- > Ne laissez **JAMAIS** une casserole bouillir à sec. Vous risquez d'endommager la casserole et la cuisinière.
- > Ne touchez **JAMAIS** la surface de cuisson avant de la laisser refroidir. Attendez-vous à ce que certaines parties de la surface, surtout autour des éléments, deviennent chaudes durant la cuisson. Utilisez des poignées pour protéger vos mains.

Après la cuisson

- > Nettoyez dès que possible les dégâts.

Autres conseils

- > S'il y a une armoire située directement au-dessus de la cuisinière, entreposez-y seulement des articles que vous utilisez rarement et qui peuvent résister à la chaleur.

La chaleur dégagée par la cuisinière risque de mener à des situations dangereuses pour certains produits, comme les liquides volatils, les produits nettoyants et les bombes aérosol.

- > Ne laissez **JAMAIS** un article, surtout fait de plastique, sur la surface de cuisson. L'air chaud évacué par la bouche d'aération risque d'enflammer les articles inflammables, de faire fondre ou d'amollir les articles de plastique ou encore d'accroître la pression dans les contenants fermés jusqu'à les faire exploser.
- > Ne laissez **JAMAIS** le papier d'aluminium, les sondes thermiques ou tout autre objet métallique, autre qu'une casserole, toucher un élément.

RÉGLAGES DE CHALEUR SUGGÉRÉS

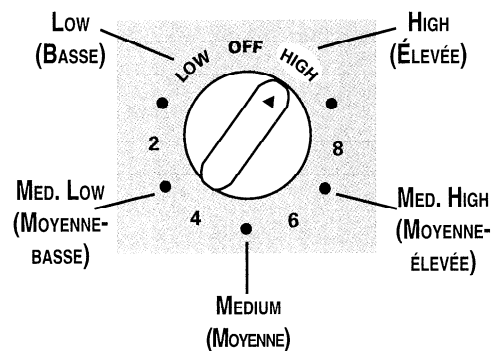
La taille et le type de casserole de même que le type de cuisson influent sur le réglage de chaleur. Pour obtenir de plus amples renseignements sur les casseroles et autres facteurs qui influent sur les réglages de chaleur, consultez le livret « La cuisine simplifiée ».

HIGH (élevée) :

Pour amener un liquide à ébullition. Réduisez toujours la chaleur lorsque le liquide commence à bouillir ou lorsque l'aliment commence à cuire.

MED. HIGH (moyenne-élevée) :

Pour rôtir une viande, chauffer de l'huile à friture ou pour sauter. Maintenez l'élément à une chaleur élevée pour amener une grande quantité de liquide à ébullition.



MEDIUM (moyenne) :

Pour maintenir à ébullition une grande quantité de liquide et pour la plupart des fritures.

MED. LOW (moyenne-basse) :

Pour continuer la cuisson d'aliments couverts ou pour cuire des aliments à la vapeur.

LOW (basse) :

Pour maintenir les aliments à la chaleur, pour faire fondre du beurre ou du chocolat.

SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

(MODÈLES SÉLECTIONNÉS)

REMARQUES:

SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- Sur les cuisinières destinées au marché canadien, la surface de cuisson ne fonctionne pas durant le cycle d'autonettoyage.
- Il peut émaner une légère fumée et une faible odeur de la surface de cuisson les premières fois que vous l'utilisez. Il s'agit là d'une situation normale.
- Lorsqu'un bouton est réglé à une intensité de chaleur, l'élément devient rouge, visible au travers de la surface de vitrocéramique. L'élément s'allume et s'éteint sans cesse pour maintenir l'intensité de chaleur sélectionnée.
- Une surface de cuisson en vitrocéramique conserve la chaleur pendant une certaine période après que l'élément se soit éteint. Lorsque le voyant HOT SURFACE (surface chaude) s'éteint (voir ci-dessous), la surface de cuisson a assez refroidi pour vous permettre de la toucher.
- **REMARQUE :** N'essayez pas de soulever la surface de cuisson.

SURFACES DE CUISSON

Les surfaces de cuisson sont indiquées sur la cuisinière par des dessins permanents appliqués sur la surface de vitrocéramique. Pour accroître le rendement de la cuisson, choisissez une casserole de la taille de l'élément.

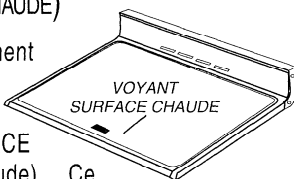
Les casseroles ne doivent pas dépasser de plus de 1/2 po (12 mm) à 1 po (25 mm) au-delà de la surface de cuisson.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur les casseroles, consultez le livret « **La Cuisine Simplifiée** ».

VOYANTS HOT SURFACE

(SURFACE CHAUDE)

Chaque élément correspond à un voyant HOT SURFACE (surface chaude). Ce



voyant s'allume lorsque la surface de cuisson connexe est chaude. Il demeure allumé même si le bouton se trouve à la position OFF (arrêt), jusqu'à ce que la surface ait refroidi. Les voyants se trouvent au centre, à l'avant de la surface de cuisson.

CONSEILS POUR PROTÉGER LA SURFACE DE VITROCÉRAMIQUE

- Avant la première utilisation, nettoyer la surface de cuisson. (Voir **Nettoyage**, page 28.)
- N'utilisez pas des casseroles de verre. Elles risquent d'égratigner la surface.
- Ne laissez pas les objets de plastique, le sucre et les aliments à forte teneur en sucre fondre sur la surface de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez immédiatement. (Voir **Nettoyage**, page 28.)
- N'utilisez jamais la surface de cuisson pour travailler ou pour couper des aliments. Ne faites

jamais cuire les aliments directement sur la surface de cuisson.

- Ne laissez jamais une casserole bouillir à sec. Vous risquez d'endommager la casserole et la cuisinière.
- N'utilisez jamais de contenants jetables en aluminium et ne placez jamais un sous-plat ou un support à wok entre la surface et la casserole. Ces articles risquent de marquer ou d'égratigner la surface.
- Ne faites pas glisser des casseroles d'aluminium sur la surface chaude. Les casseroles risquent de laisser des marques que vous devrez aussitôt supprimer. (Voir **Nettoyage**, page 28.)
- Assurez-vous que la surface et le fond de la casserole sont propres avant d'allumer l'élément, pour ainsi éviter les égratignures.
- Pour éviter d'érafler ou d'endommager la surface de vitrocéramique, n'y laissez aucun dépôt de sucre, de sel ou de matières grasses. Essuyez la surface au moyen d'un chiffon propre ou d'un essuie-tout avant de vous en servir.
- N'utilisez jamais un linge à vaisselle ou une éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Il peut se déposer sur la surface une pellicule qui laisserait des taches après le chauffage de la zone.

REMARQUES:

TABLE DE CUISSON AVEC ÉLÉMENT EN SPIRALE

- Sur les modèles canadiens, les deux éléments avant ne fonctionnent pas pendant l'autonettoyage.
- Nettoyer laprès chaque utilisation.
- Éliminer les résidus de renversement de produits acides ou sucrés dès que la table de cuisson a refroidi, pour éviter une attaque ou un changement de couleur de l'émail.

Pour protéger la finition de cuvettes de récupération :

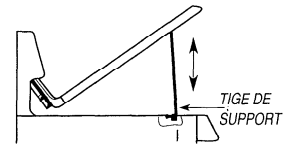
- Pour minimiser le faïencage et le changement de couleur, éviter d'utiliser la puissance de chauffage

TABLE DE CUISSON AVEC ÉLÉMENT EN SPIRALE

(MODÈLES SÉLECTIONNÉS)

SOULEVER LA TABLE DE CUISSON

Souèvement: Après le refroidissement, saisir le bord avant de la table de cuisson. Soulever doucement



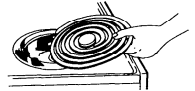
jusqu'à la mise en place des deux tiges de support.

Abaissement: Maintenir le bord avant de la table de cuisson, et pousser chaque tige de support vers l'arrière pour la libérer. Abaisser ensuite la table de cuisson.

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

➤ Lorsqu'un élément est utilisé, il est alimenté par intermittence pour le maintien de la puissance de chauffage désirée.

➤ Les éléments chauffants sont autonettoyants. Ne pas les immerger dans de l'eau.



Dépose: Soulever l'élément refroidi. Tirer prudemment pour extraire l'élément du bloc de connexion.

TIGES DE CONTACT

Mise en place: Insérer les tiges de contact dans le bloc de connexion. Guider pour la mise en place. Abaisser l'élément pour le placer d'aplomb en appui sur la cuvette de récupération.

CUVETTES DE RÉCUPÉRATION

La cuvette de récupération doit toujours être en place lors de l'utilisation de chaque élément de la table de cuisson; en son absence, le câblage pourrait subir des dommages. Sa fonction est de récupérer toute matière renversée lors d'un débordement.

Pour ne pas introduire un risque de choc électrique ou d'incendie, ne jamais garnir les bols de récupération de feuille d'aluminium.

Après un certain temps, on observera un faïencage et un changement de couleur des cuvettes de récupération. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

maximum pendant une longue période.

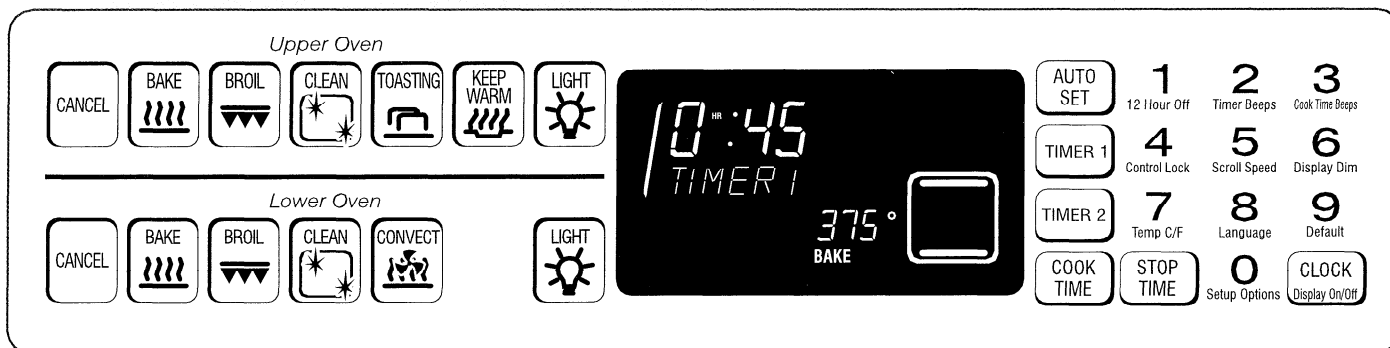
■ Ne utiliser un ustensile trop grande. L'ustensile ne devrait pas dépasser de plus 1 à 2 po au-delà de la zone de chauffage.

■ Lors de l'utilisation d'un ustensile de grande taille, par exemple pour la préparation de conserves, utiliser l'élément spécial conçu pour la préparation de conserves (modèle CE1). Contacter le revendeur Maytag pour les détails ou téléphoner au 1-800-688-2002 pour commander.

■ Nettoyer fréquemment. (voir page 28.)

CUISSON AU FOUR

Le panneau de commande électrique est conçu pour faciliter la programmation du four. L'affichage indique les fonctions d'horloge, de minuterie et de cuisson. Des messages défilent pour guider la programmation. L'affichage montre que le four inférieur est réglé sur 190 °C (375 °F) et que la minuterie n° 1 (TIMER 1) est réglée sur 45 minutes. Les crochets (côté gauche supérieur) coïncident avec les messages. Le tableau de commande illustré inclut la fonction de cuisson au four avec convection.



ATTENTION:

- Avant de vous servir du four, assurez-vous d'en retirer tous les matériaux d'emballage.
- **Mise en garde au sujet des mets préparés :** Observez les instructions du fabricant du mets. Si le contenant de plastique d'un plat surgelé ou sa pellicule de couverture se déforme, gondole ou est endommagé d'une manière quelconque durant la cuisson, jetez immédiatement le mets et son contenant, car il y a alors risque de contamination.
- Observez les instructions du fabricant lorsque vous chauffez au four un mets contenu dans un sachet.
- N'entreposez aucun aliment ou casse-roule dans le four.

➤ Des indications supplémentaires défilent à l'affichage une fois que l'on a appuyé sur une touche de fonction.

REMARQUE : Une fois que l'on appuie sur un chiffre, l'heure ou la température est automatiquement enregistrée au bout d'un délai de quatre secondes.

S'il s'écoule plus de 30 secondes entre le moment où l'on appuie sur une touche de fonction et sur la touche **AUTOSET** ou sur une touche chiffrée, la fonction est annulée et l'affichage retourne à l'affichage précédent.

OPTIONS DE COMMANDE

Plusieurs options de commande sont indiquées à côté des touches de nombre. Vous pouvez modifier les valeurs implicites réglées en usine par vos propres valeurs. Consultez la page 25 pour obtenir de plus amples renseignements.

REGLAGE DE L'HORLOGE

1. Appuyer sur **CLOCK** (horloge). L'indication « TIME » (heure) clignote à l'affichage.
2. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant à l'heure (en format 12 heures).

Après une panne de courant, l'heure qu'indiquait le four au moment de la panne clignote à l'affichage.

Pour vérifier l'heure pendant que l'affichage indique une fonction minutée, appuyer sur

CLOCK. Il n'est pas possible de changer l'heure lorsque le four est programmé pour une cuisson minutée, un cycle d'autonettoyage ou cycle d'autonettoyage différé.

REGLAGE DES FONCTIONS DES FOURS SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR

CANCEL **TOUCHE CANCEL (ANNULER)**

S'utilise pour annuler toute programmation à l'exception des fonctions d'horloge et de minuterie.

AUTO SET **TOUCHE AUTO SET (RÉGLAGE AUTOMATIQUE)**

S'utilise avec les touches de fonctions pour programmer automatiquement :

- une température de cuisson au four de 177° C (350° F)
- une cuisson au grill sur le réglage HI (élevé) ou LO (doux)
- trois heures de cycle de nettoyage
- quatre minutes de grille-pain
- une température de maintien au chaud de 77° C (170° F)
- ainsi que pour changer les options de configuration des commandes

TOUCHES DE COMMANDE DU FOUR

- Appuyer sur la touche correspondant à la fonction désirée pour le four inférieur ou supérieur.
- Appuyer sur la touche **AUTO SET** (réglage automatique) ou sur la ou les touches chiffrées qui conviennent pour entrer l'heure, la durée ou la température.
- Le four produit un bip chaque fois que l'on appuie sur une touche.
- Le four produit un bip double en cas d'erreur de programmation.

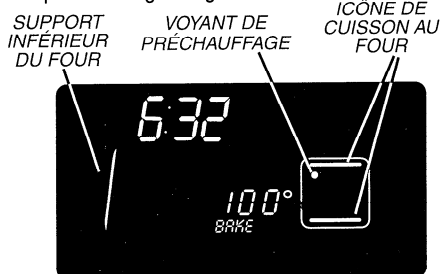


TOUCHE BAKE

(CUISSON AU FOUR)

S'utilise pour la cuisson de pain, de pâtisseries et de rôtis.

1. Appuyer sur **BAKE**.
2. Appuyer à nouveau pour un réglage à 177° C (350° F), ou sur **AUTO SET** (réglage automatique). Chaque pression sur **AUTO SET** augmente la température de 14° C (25° F). Ou encore, appuyer sur les touches chiffrées correspondant à la température de cuisson désirée, entre 38° C et 288° C (100° F et 550° F).
3. Lorsque le four s'allume un voyant de préchauffage rouge s'allume.




4. Le four produit un seul bip pour indiquer que le préchauffage est terminé. Le voyant de préchauffage s'éteint.
5. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur **CANCEL** (annuler). Enlever la nourriture du four.



TOUCHE CUISSON AU FOUR AVEC CONVECTION

(FOUR INFÉRIEUR SEULEMENT - MODÈLES SÉLECTIONNÉS)

1. Appuyer sur la touche **CONVECT BAKE**.
2. Appuyer de nouveau pour 163° C (325° F), ou appuyer sur la touche **AUTO SET** (réglage **AUTO**). Chaque pression successive sur la touche **AUTO SET** augmente la température de -4° C (25° F). Ou bien, appuyer sur les touches numériques appropriées pour sélectionner une température entre 38° C (100° F) et 288° C (550° F).
3. Lors de l'allumage du four, un témoin rouge de préchauffage s'illumine, de même que le témoin de convection (icône). 
4. Un signal sonore unique indique que le four a atteint la température de préchauffage. Le témoin de préchauffage s'éteint.
5. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche d'annulation **CANCEL**. Retirer le mets du four.

REMARQUES:

CUISSON

- Si la fonction **GRILLE-PAIN** est en cours dans le four supérieur quand on appuie sur **BAKE** (cuisson au four) et que l'on entre la température pour le four inférieur, l'affichage indique « **HEATING DELAYED X MINUTES** » (chauffage différé x minutes) suivi de « **WAIT** » (attendre). Une fois le délai d'attente écoulé, le four inférieur se met en marche automatiquement.
- Appuyer sur **BAKE** pour voir un rappel de la température à laquelle le four est réglé pendant le préchauffage.
- Pour modifier la température du four en cours de cuisson, appuyer sur **BAKE** et les touches chiffrées appropriées.
- Prévoir 4 à 8 minutes pour le préchauffage du four supérieur. Prévoir 10 à 16 minutes pour le préchauffage du four inférieur.
- **Prévoir de laisser au moins 13 mm (1/2 po) entre le plat de cuisson ou la cocotte et la résistance supérieure du four supérieur.** L'utilisation de plats à pains est déconseillée, galette de Savoie, ou de galette en moule à cheminée dans le four supérieur.
- Ne pas garder la température à un niveau inférieur à 60° C (140° F) pour le maintien au chaud ni à un niveau inférieur à 93° C (200° F) pour cuire car ces températures ne sont pas suffisamment brûlantes pour cuire la nourriture.
- Durant la cuisson, la partie arrière de l'élément du four inférieur ne devient PAS incandescente; ceci est normal.
- Lors de la cuisson d'une pizza surgelée (pâte autolevante) dans le four supérieur, placer la pizza sur une tôle à biscuits pour éviter un brunissage excessif.
- Pour plus de conseils sur la cuisson au four et sur les rôtis, se reporter au guide «**La Cuisine Simplifiée**»

CUISSON AU FOUR AVEC CONVECTION

(MODÈLES SÉLECTIONNÉS)

- En règle générale, sélectionner pour la cuisson avec convection une température inférieure de -4° C (25° F) à celle indiquée dans une recette conventionnelle ou sur l'emballage du produit. Le temps de cuisson sera alors identique ou inférieur de quelques minutes à celui indiqué dans la recette.
- Pour la cuisson d'un rôti avec convection, le temps de cuisson peut être réduit de 30%. (Maintenir la température du rôtissage conventionnel).
- Pour les temps de cuisson et températures de rôtissage recommandés et pour des conseils additionnels pour la cuisson au four et avec convection, voir le tableau de rôtissage dans la guide «**La Cuisine Simplifiée**».

GRILLER

- Si la fonction **GRILLE-PAIN** est en cours dans le four supérieur quand on appuie sur **BROIL** (cuisson au grill) pour le four inférieur, il se produit un bip double et, l'affichage indique « **TOASTING WAIT X MINUTES** » (grille-pain attendre x minutes).
- Le réglage **HI** est utilisé dans la plupart des cuissons au grill. Utiliser le réglage **LO** pour les aliments qui doivent cuire plus longtemps. La température moins élevée permet à la nourriture de cuire à point sans cependant trop brunir.
- Ne jamais garnir d'une feuille d'aluminium la plaque amovible de la lèchefrite; ceci empêcherait l'écoulement de la graisse.
- Prévoir un temps de cuisson au grill et de brunissement légèrement plus long dans le cas d'un appareil qui fonctionne sur le 208 V.



TOUCHE BROIL (GRIL)

S'utilise pour dorer la nourriture ou la cuisson au grill. Pour des résultats optimaux, utiliser la lèchefrite fournie avec la cuisinière.

1. Appuyer sur **BROIL**.
2. Appuyer sur une fois **AUTO SET** (réglage automatique) pour une cuisson au grill à pleine puissance (**HI**) ou une deuxième fois pour une cuisson au grill plus douce (**LO**). On peut aussi appuyer sur les touches chiffrées correspondant à la température désirée, entre 149° C et 288° C (300° F et 550° F).
3. Pour des résultats optimaux, préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes, ou jusqu'à ce que la résistance du grill soit rouge.
4. Mettre la nourriture dans le four en laissant la porte du four entrouverte à la position de cuisson au grill (environ 10 cm / 4 po).
5. Appliquer les recommandations de cuisson au grill présentées dans la guide «**La Cuisine Simplifiée**».
6. Une fois la cuisson au grill terminée, appuyer sur **CANCEL** (annuler). Enlever la nourriture et la lèchefrite du four.



TOUCHE TOASTING (GRILLE-PAIN – FOUR SUPÉRIEUR SEULEMENT)

S'utilise pour griller du pain et des articles qui sont normalement grillés dans un grille-pain ou un four-grille-pain.

Réglage de la fonction grille-pain:

1. Appuyer sur **TOASTING** (grille-pain).
2. Appuyer sur **AUTO SET** (réglage automatique) pour commander une période de grillage de 4 minutes. La durée augmente de 10 secondes chaque fois que l'on appuie sur la touche. Le témoin TOASTING sera illuminé.

Ou appuyer sur les touches numériques qui conviennent pour régler un temps de fonction grille-pain en minutes et secondes d'une durée de 10 secondes à 10 minutes.

(La durée nécessaire pour obtenir la coloration désirée peut varier; surveiller les rôties pour éviter qu'elles ne brûlent.)

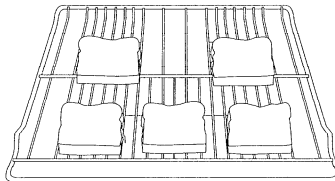
3. La durée (4 min.) pré-réglée pour la touche **AUTO SET** (réglage automatique) peut être modifiée pour plus de commodité. À cette fin, appuyer sur **TOASTING**, entrer la durée désirée, puis appuyer sur **AUTO SET** pendant plusieurs secondes. La commande produit un bip et l'affichage indique « NEW AUTO SET ENTERED » (nouveau Auto Set (regl. autom.).

REMARQUE : La durée pour laquelle la touche **AUTO SET** est réglée pour la fonction **TOASTING** (grille-pain) peut être de 3 à 10 minutes ou en modèles sélectionnées peut être de 10 secondes à 10 minutes.

4. Si le four inférieur est en cours d'utilisation lorsqu'on appuie sur **TOASTING**, l'affichage indique « TOASTING NOT AVAILABLE - LOWER OVER IN USE » (grille-pain non disponible - four inférieur occupé).

5. À la fin de la durée entrée, l'affichage indique « TOASTING COMPLETE » (rôtie prête) et de 4 bips. Le four produit un bip de rappel toutes les 30 secondes pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'on appuie sur **CANCEL** (annuler) ou la porte du four est ouverte.

REMARQUE: Pour des résultats optimaux avec 4 ou 5 tartines ou tranches, placer les tranches de pain comme sur le dessin ci-dessous.



TOUCHE KEEP WARM (TENIR AU CHAUD – FOUR SUPÉRIEUR SEULEMENT)

S'utilise pour garder les aliments au chaud et pour chauffer le pain et les assiettes.

1. Appuyer sur **KEEP WARM**.
2. Appuyer sur **AUTO SET** (réglage automatique) pour un réglage sur 77° C (170° F) ou appuyer sur les touches chiffrées correspondant à la température désirée, qui doit être entre 63 et 88° C (145° et 190° F).
3. Lorsque la fonction est en cours, l'affichage indique « KEEP WARM » (tenir au chaud) ainsi que la température sélectionnée.
4. Lorsque la fonction n'est plus nécessaire, appuyer sur **CANCEL** (annuler). Enlever les articles du four.

REMARQUES:

GRILLE PAIN

- La fin de la période de grillage est déterminée d'après le temps écoulé, et non d'après la température.
- Pour obtenir un brunissage plus uniforme, préchauffer le four pendant 3-4 minutes.
- Le temps de grillage est plus court lorsque le four est déjà chaud (par exemple, lors d'utilisations successives de la fonction).

TENIR AU CHAUD

- Pour une qualité et une nutrition optimaux, ne pas tenir au chaud les aliments cuits au four pendant plus de 1 à 2 heures.
- Pour une qualité et une coloration optimaux, ne pas tenir au chaud les aliments cuits sur la surface de cuisson pendant plus d'une heure et préférablement moins longtemps.
- Pour éviter que la nourriture ne se dessèche, couvrir sans serrer d'une feuille d'aluminium ou d'un couvercle.
- **Pour réchauffer des petits pains :**
 - couvrir les petits pains d'une feuille d'aluminium sans serrer et les mettre dans le four supérieur.
 - appuyer sur **KEEP WARM** (tenir au chaud) et **AUTO SET** (réglage automatique).
 - faire chauffer 12 à 15 minutes.
- **Pour chauffer des assiettes :**
 - mettre deux piles de 4 assiettes ou moins dans le four supérieur.
 - appuyer sur **KEEP WARM** (tenir au chaud) et **AUTO SET** (réglage automatique).
 - faire chauffer 5 minutes, éteindre le four et laisser les assiettes dans le four pendant 15 minutes ou davantage.
 - utiliser uniquement des assiettes allant au four; vérifier auprès du fabricant.
 - ne pas placer des assiettes chaudes sur une surface froide car la baisse rapide de température pourrait faire fendiller les assiettes.

TABLEAU DE LA FONCTION GRILLE-PAIN

Aliment	Durée*/ Article Froid	Aliment	Durée*/ Article Froid
Tartine de pain blanc	3 1/2 à 4 1/2 mn	Tortillas (farine)	2 1/2 à 3 mn
Gaufres (congelées)	4 à 4 1/2 mn	Toaster Breaks**, Hot Pockets**	4 à 5 mn
Pâtisserie pour grille-pain (décongelée)	3 1/2 à 4 mn	Bagels	4 1/2 à 5 mn
Pâtisserie pour grille-pain (congelée)	4 1/2 à 4 3/4 mn	Muffins	3 1/2 à 4 mn
		Sandwich au fromage	3 1/2 - 4 1/2 mn

* Les durées indiquées pour préparer des rôties sont approximatives et sont données à titre indicatif seulement.

** Les marques de produits sont des marques déposées de leurs fabricants respectifs.

COOK
TIMESTOP
TIME

TOUCHES COOK TIME/STOP TIME

(TEMPS DE CUISSON/HEURE D'ARRÊT) (CUISSON CONTRÔLÉE PAR L'HORLOGE)

S'utilise pour programmer la mise en marche et l'arrêt automatiques du four. Le réglage maximum est 11 heures 59 minutes (11:59). L'horloge doit fonctionner et être à l'heure pour que cette fonction puisse être utilisée.

On peut régler les deux fours pour une cuisson contrôlée par l'horloge. Pour programmer une cuisson dans les deux fours:

1. Sélectionner le **COOK TIME** (temps de cuisson) et les températures de cuisson pour les deux fours.
2. Régler l'heure de fin de cuisson des **deux** fours à l'aide de la touche **STOP TIME** (heure d'arrêt).
 - Les mots STOP TIME (heure d'arrêt) doivent clignoter à l'affichage pour que l'heure de fin de cuisson puisse être réglée.

Pour une cuisson immédiate et un arrêt automatique:

1. Appuyer sur **COOK TIME** (temps de cuisson). «COOK TIME» (temps de cuisson) clignote à l'affichage. Appuyer sur les touches chiffrées qui conviennent pour entrer le temps de cuisson désiré en heures et en minutes.
2. Appuyer sur la touche **BAKE** (cuisson au four) ou **CONVECT BAKE** (cuisson au convection) (modèles sélectionnés) du four inférieur ou supérieur, puis sélectionner la température. L'affichage indique «COOK TIME» (temps de cuisson) et la température.
3. Une minute avant la fin du temps de cuisson programmé, la lumière s'allume, le four produit un bip et l'affichage indique «CHECK FOOD» (vérifier la nourriture). La lumière s'éteint automatiquement lorsque la porte du four est ouverte ou la touche **CANCEL** est appuyée.
4. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement, l'affichage indique «End» (fin) et «COOK TIME » (temps de cuisson) et le four produit 4 bips.
5. Appuyer sur **CANCEL** (annuler). Enlever la nourriture du four. Si le programme n'est pas annulé, il se produira un bip de rappel toutes les minutes jusqu'à un maximum de 30 minutes.

NOTE: On peut modifier les caractéristiques des signaux sonores de rappel Temps de cuisson/Fin de cuisson. Voir les options de commande à la page 25.

Pour une cuisson différée et un arrêt automatique:

1. Appuyer sur **COOK TIME** (temps de cuisson). «COOK TIME» (temps de cuisson) clignote à l'affichage. Appuyer sur les touches chiffrées qui conviennent pour entrer le temps de cuisson désiré en heures et en minutes.
2. Appuyer sur la touche **BAKE** (cuisson au four) ou **CONVECT BAKE** (cuisson au convection) (modèles sélectionnés) du four inférieur ou supérieur, puis sélectionner la température. L'affichage indique «COOK TIME» (temps de cuisson) et la température.
3. Appuyer sur **STOP TIME** (heure d'arrêt). L'affichage indique quand le four va s'arrêter s'il est mis en marche immédiatement.
4. Appuyer à nouveau sur **STOP TIME** (heure d'arrêt). «STOP TIME» doit clignoter pour mettre le différé en marche.
5. Appuyer sur les touches chiffrées qui conviennent pour entrer l'heure à laquelle la cuisson doit se terminer.
6. L'affichage indique «DELAY» (attente) et «BAKE» (cuisson au four).
7. Une fois le délai d'attente écoulé, le four se met en marche et l'affichage indique «COOK TIME» (temps de cuisson) et la température.
8. Suivre les indications 3 à 5 précédentes.

REMARQUES:

- L'utilisation de la fonction de mise en marche du four différée est déconseillée pour les aliments très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille, les fruits de mer.
- La cuisson contrôlée par l'horloge est déconseillée pour les articles qui exigent le préchauffage du four, tels que gâteaux, biscuits et pain.

TIMER 1

TIMER 2

TOUCHES TIMER

(MINUTERIE)

La ou les minuteries peuvent être réglées pour une durée allant jusqu'à 99 heures et 59 minutes (99:59).

Les minuteries peuvent s'utiliser indépendamment de toute autre activité du four et elles peuvent être réglées pendant qu'une autre fonction du four est en cours. **LES MINUTERIES NE CONTRÔLENT PAS LE FONCTIONNEMENT DU FOUR.**

1. Appuyer sur **TIMER1** ou **TIMER2** (minuterie). L'indication «TIMER» (minuterie) clignote à l'affichage ainsi que «#1 » ou «#2» (numéro 1 ou 2) et l'affichage indique «OHR:00».
2. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant au nombre d'heures et de minutes désirées.
3. L'affichage indique «TIMER 1» ou «TIMER 2», (minuterie 1 ou minuterie 2). Si les deux minuteries sont en cours de fonctionnement, l'affichage indique «TIMER 1 + 2» (minuteries 1 ou 2)».

EXEMPLE : Pour régler la minuterie sur 5 minutes, appuyer sur **TIMER 1** et sur la touche chiffrée 5. La minuterie commence le compte à rebours au bout de 4 secondes.
4. Pendant la dernière minute, le compte à rebours est affiché en secondes.
5. À la fin de la durée programmée l'affichage indique «END» et la commande produit un bip de 4 secondes suivi de deux bips toutes les 30 secondes pendant un maximum de 5 minutes. **Pour annuler, appuyer sur la touche TIMER (minuterie) qui convient.**

REMARQUE: Pour changer les bips, voir Options de réglage Timer Beeps (Bips de la minuterie), page 25.

Pour annuler :

Appuyer sur la touche **TIMER** (minuterie) qui convient pendant plusieurs secondes. Au bout d'un court laps de temps, l'affichage indique à nouveau l'heure.

OU

Appuyer sur **TIMER** et sur la touche chiffrée «0». Au bout d'un court laps de temps, la minuterie annulée.

OPTIONS DE RÉGLAGE

Pour modifier les options par défaut configurées en usine :

1. Les options peuvent être modifiées en sélectionnant la touche **SETUP OPTIONS (0)** (configuration des options) et la touche correspondant à l'option désirée. (Voir options ci-dessous.)
2. L'option actuelle apparaît à l'affichage.
3. Appuyer sur **AUTO SET** (réglage automatique) pour modifier l'option.
4. Appuyer sur **CANCEL** (annuler) pour confirmer l'option affichée et sortir du programme.

OPTIONS DISPONIBLES :

12-HOUR OFF (ARRÊT APRÈS 12 HEURES) (1)

Le four peut être configuré pour s'éteindre au bout de 12 heures de fonctionnement ou rester allumé indéfiniment. L'option par défaut est l'arrêt du four au bout de 12 heures.

TIMER BEEPS (BIPS DE LA MINUTERIE) (2)

Il existe trois choix pour les bips signalant la fin du compte à rebours de la minuterie.

- Un bip suivi de deux bips toutes les 30 secondes pendant un maximum de 5 minutes (réglage par défaut).
- Un bip suivi de deux bips toutes les 60 secondes pendant un maximum de 30 minutes.
- Un bip suivi d'aucun autre bip.

COOK TIME BEEPS (BIPS DE FIN DE CUISSON) (3)

Il existe trois choix pour les bips signalant la fin d'une cuisson contrôlée par l'horloge.

- Quatre bips rapides suivis d'un bip toutes les minutes pendant un maximum de 30 minutes (réglage par défaut).
- Quatre bips rapides suivis d'aucun autre bip.
- Quatre bips rapides suivis d'un bip toutes les minutes pendant un maximum de 5 minutes.

CONTROL LOCK (BLOCAGE DES COMMANDES) (4)

Les touches de fonctions peuvent être bloquées de façon à empêcher leur utilisation pour des raisons de sécurité ou pour permettre le nettoyage. L'affichage continue à indiquer l'heure.

SCROLL SPEED (RAPIDITÉ DE DÉFILEMENT) (5)

La rapidité des messages qui défilent à l'affichage peut être modifiée et passée de **FAST (vite)** à **MEDIUM (moyenne)** ou à **SLOW (lente)**. La vitesse moyenne est l'option par défaut.

DISPLAY DIM (RÉDUCTION DE LA LUMINOSITÉ DE L'AFFICHAGE) (6)

L'intensité des commandes peut être modifiée pour en faciliter la lecture. Le réglage par défaut est sur la plus haute intensité *****. Moins il y a de *****, moins l'intensité est forte.

TEMP C/F (TEMPÉRATURE EN C/F) (7)

Les températures peuvent être exprimées en degrés Centigrade ou Fahrenheit. Les degrés Fahrenheit sont l'option par défaut.

LANGUAGE (LANGUE) (8) (MODÈLES SÉLECTIONNES)

On peut sélectionner la langue — anglais, français ou espagnol — pour les messages qui apparaissent sur l'afficheur.

DEFAULT (DÉFAUT) (9)

Chaque option peut être remise au réglage usine.

DISPLAY ON/OFF (AFFICHAGE ALLUMÉ/ÉTEINT) (HORLOGE)

L'affichage de l'heure peut être éteint lorsque le four n'est pas en cours de cuisson ou d'autonettoyage.

RÉGLAGE DU THERMOSTAT DU FOUR

S'il semble que le four devrait être plus chaud ou moins chaud, il est possible de le régler soi-même. Faire cuire plusieurs types de gâteaux, puis modifier le réglage de la température d'un maximum de 6 °C (10 °F) à la fois.

Réglage du thermostat :

1. Appuyer sur **BAKE** (cuisson au four) (four supérieur ou inférieur) et entrer 288 °C (550 °F).
2. Appuyer de façon continue sur **BAKE** (four supérieur ou inférieur) pour plus secondes jusqu'à ce que l'affichage indique «TEMP ADJ» (modif. temp.).
3. Appuyer sur **AUTO SET** (réglage automatique). La température change de 5 °F chaque fois que l'on appuie sur la touche. La commande accepte des modifications de -35 à +35 °F.
4. Si le thermostat a déjà été réglé auparavant, ce réglage sera indiqué. Si, par exemple, le thermostat a été baissé de 15 °F, l'affichage indique -15°.
5. Une fois la modification effectuée, appuyer sur **CANCEL** (annuler). L'affichage indique à nouveau l'heure. Le four va maintenant cuire en tenant compte de la modification apportée au thermostat.



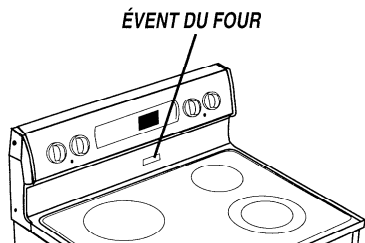
ÉCLAIRAGE

La lumière du (des) four(s) s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte. Pour voir à l'intérieur du ou des fours lorsque la porte est fermée, appuyer sur la touche **LIGHT** (lumière) (four inférieur ou supérieur) pour allumer (ou éteindre) la lumière du four. La lumière du (des) four(s) ne fonctionne pas pendant le cycle d'autonettoyage.

La lumière du (des) four(s) s'allume automatiquement 1 minute avant la fin du fonctionnement du four contrôlé.

CONDUIT D'AÉRATION

Lorsque le four fonctionne, la région du conduit peut être chaude ou brûlante. **NE JAMAIS** bloquer l'ouverture.



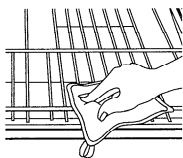
Lorsque des aliments contenant beaucoup de liquide sont cuits dans le four supérieur, il peut sortir de la vapeur du conduit d'aération. Ceci est normal.

GRILLES

Toutes les grilles comportent un rebord à butée d'arrêt.

FOUR SUPÉRIEUR

- Équipé d'une grille et d'une seule hauteur de grille possible.
- Pour tirer sur la grille du four supérieur pour enlever de la nourriture ou vérifier sa cuisson, **saisir le rebord supérieur de la grille.**



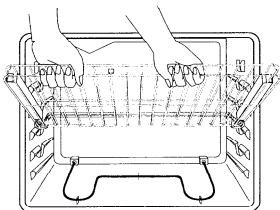
FOUR INFÉRIEUR

- **Conventionnel:** Doté d'une grille RollerGlide™ et d'une grille standard.
- **Convection** (modèles sélectionnées): Doté d'une grille RollerGlide™ et de deux grilles standard.

POUR RETIRER LES GRILLES :

- Tirer sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulever alors le devant et continuer à tirer sur la grille jusqu'à ce qu'elle soit complètement sortie.

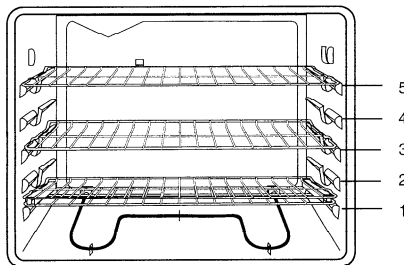
- Pour la grille RollerGlide™, tirer ensemble les glissières et la base de la grille.



POUR REMETTRE LES GRILLES EN PLACE :

- Mettre la grille sur le support de grille du four ; relever légèrement le rebord avant ; pousser la grille jusqu'à ce qu'elle arrive à la butée d'arrêt ; abaisser l'avant et pousser à fond dans le four.

HAUTEURS DE GRILLE



Four à convection à trois grilles.
Utiliser les positions 1, 3 et 5.

NIVEAU 4 :

S'utilise pour la cuisson sur deux grilles et des cuissons au gril.

NIVEAU 3 :

Pour la plupart des aliments qui se cuisent sur une tôle à biscuits, dans un moule à gâteau roulé, pour les gâteaux à étages, les tartes aux fruits ou pour les plats congelés et des cuissons au gril.

NIVEAU 2 :

Pour les petits rôtis, les plats en cocotte, la cuisson de pain, de gâteaux en moule à cheminée ou de tartes au flanc, ou pour la cuisson sur deux grilles.

NIVEAU 1 :

Pour les gros rôtis ou les grosses volailles, les tartes congelées, les soufflés sucrés et les gâteaux de Savoie ou pour la cuisson sur deux grilles.

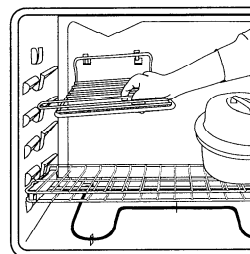
Cuisson sur plusieurs grilles :

Deux grilles : Utiliser les niveaux 2 et 4, ou 1 et 4.

Trois grilles: (Four à convection seulement - certains modèles). Utiliser les positions 1, 3 et 5. (Voir l'illustration).

DEMI-GRILLE ACCESSOIRE (FOUR INFÉRIEUR)

Il existe une demi-grille, disponible comme accessoire, pour augmenter la capacité du four. Elle se place dans la partie supérieure gauche du four et permet de mettre un plat de légumes à cuire lorsqu'une pièce plus importante est en train de rôtir sur le niveau inférieur. Contacter le revendeur Maytag pour se procurer la demi-grille («HALFRACK») or appeler 1-800-688-2002 pour commander.



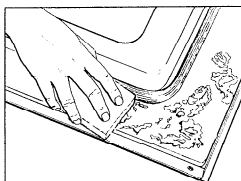
ENTRETIEN ET NETTOYAGE



TOUCHE CLEAN (NETTOYAGE)

S'utilise pour régler la cuisinière sur un cycle d'autonettoyage. **(Un seul four peut être nettoyé à la fois. Toutefois, les portes des deux fours sont verrouillées pendant l'autonettoyage, quel que soit le four.)**

1. Nettoyer l'encadrement du four, l'encadrement de la porte (la partie extérieure par rapport au joint) et autour de l'entrée du conduit d'aération du four avec un agent nettoyant non abrasif comme Bon Ami*. Ces surfaces ne sont pas soumises aux températures élevées du cycle d'autonettoyage.



2. **Enlever les grilles du four** (si elles sont laissées dans le four pendant l'autonettoyage, elles pourraient ne plus glisser aussi bien et se décolorer). Éteindre la lumière du four et fermer la porte.

3. Appuyer sur **CLEAN**.

4. Appuyer sur **AUTO SET** (réglage automatique) pour un cycle de 3 heures, appuyer à nouveau pour un cycle de 4 heures et à nouveau encore pour un cycle de 2 heures.

5. L'affichage indique «CLEANING» (nettoyage) et «LOC» (verrouillage) ainsi que la durée de nettoyage ; les deux fours se verrouillent.

6. Une fois le cycle de nettoyage complet, l'affichage indique «CLEANED» (four propre). «LOC» (verrouillage) reste à l'affichage jusqu'à ce que le four ait refroidi (environ 1 heure).

7. Une fois le four refroidi, l'affichage cesse d'indiquer «LOC» (verrouillage) et il est à nouveau possible d'ouvrir la porte.

8. Essuyer l'intérieur du four avec un linge humide. S'il reste des taches, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long.

Pour annuler le cycle d'autonettoyage :

1. Appuyer sur **CANCEL** (annuler).

2. Si l'affichage n'indique pas «LOC» (verrouillage), ouvrir la porte du four. S'il l'indique, laisser le four refroidir.

Pour différer un cycle d'autonettoyage :

1. Suivre les indications 1 à 4 ci-dessus.

2. Appuyer sur **STOP TIME** (heure d'arrêt). «STOP TIME» (fin) clignote à l'affichage.

3. Pendant que «STOP TIME» (fin) clignote à l'affichage, appuyer sur les touches chiffrées voulues pour indiquer l'heure à laquelle le cycle d'autonettoyage doit se terminer.

4. L'affichage indique «DELAY CLN» (nettoyage différé) et «LOC» (verrouillage).

5. Une fois le délai d'attente écoulé et que le nettoyage commence, l'affichage indique «CLEANING» (nettoyage) et «LOC» (verrouillage) ainsi que la durée de nettoyage.

REMARQUES:

■ Pour éviter que le four ne se trouve endommagé, ne pas essayer d'ouvrir la porte du four lorsque l'indication «LOC» (verrouillage) est affichée.

■ Bien aérer la cuisine pendant le cycle d'autonettoyage afin d'aider à éliminer les odeurs qui sont normalement produites par l'autonettoyage. Ces odeurs diminueront avec le temps.

■ Il est normal qu'il se produise un excès de flammèches et de fumée pendant l'autonettoyage si le four est très sale. Il est préférable de nettoyer le four régulièrement que d'attendre que la saleté se soit accumulée dans le four.

■ Essuyer le fond du four afin d'éliminer l'excès de graisse ou les liquides qui ont débordé en cours de cuisson et d'empêcher la production de flammèches. La résistance peut être légèrement relevée (de 2,5 à 3,9 cm [1 à 1½ po]) afin de faciliter le nettoyage.

■ Essuyer les produits sucrés ou acides qui ont pu débordé, tels que patates douces, sauces à base de tomates ou de lait, avant le cycle d'autonettoyage. L'émail de finition est résistant aux acides, mais il peut cependant se tacher si on n'élimine pas les résidus de renversement avant une opération d'autonettoyage.

■ Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des salissures acides ou sucrées n'ont pas été essuyées avant le cycle d'autonettoyage. Ceci est normal et n'affectera PAS le bon fonctionnement du four.

MARCHES À SUIVRE

MISES EN GARDE:

- **S'assurer qu'aucune partie de la cuisinière n'est allumée ou brûlante avant de la manipuler ou de la nettoyer. Ceci permettra d'éviter brûlures et dégâts.**
- Nettoyer la cuisinière après chaque usage pour éviter la décoloration et les taches.
- Si un composant est enlevé, veiller à le remettre correctement en place.

LÈCHEFRITE ET GRILLE

- Placer un linge savonneux sur la lèchefrite et la grille et laisser tremper pour ramollir la saleté.
- Laver à l'eau savonneuse chaude. Utiliser un tampon à récurer pour enlever la saleté rebelle.
- La lèchefrite et la grille peuvent se laver au lave-vaisselle.

CHROME BROSSÉ

(MODÈLES SÉLECTIONNÉS)

- Une fois la cuisinière refroidie, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et faire briller.
- Si la surface est relativement sale, utiliser un produit nettoyant légèrement abrasif et frotter dans le sens du grain pour éviter de faire des rayures. Rincer et sécher.
- Pour éviter les éraflures, ne pas utiliser d'articles ou produits abrasifs ou caustiques.
- Pour redonner à la surface son brillant et éliminer les traînées, faire suivre de produit à vaporiser Stainless Steel Magic Spray* (référence n° 20000008)**. **Le chrome sera décoloré de façon permanente si la saleté cuit dessus.**

PANNEAU DE COMMANDE ET HORLOGE

- Pour mettre le dispositif de blocage des commandes en fonction, voir page 25.
- Essuyer avec un linge humide et sécher.
- Les produits pour les vitres peuvent être utilisés s'ils sont d'abord vaporisés sur un linge. **NE PAS vaporiser directement sur le panneau de commande.**

BOUTONS

- Enlever les boutons de réglage en tirant directement dessus lorsqu'ils sont sur la position «OFF» (arrêt).

- Laver, rincer et sécher. Ne pas utiliser nettoyeurs abrasifs car il pourraient érafler le fini.
- Allumer chacun des éléments de cuisson pour s'assurer que les boutons sont placés correctement.

CUVETTES DE RÉCUPÉRATION (MODÈLES SÉLECTIONNÉS)

- Un échauffement excessif provoque le faïencage et le changement de couleur de l'émail; ceci est normal et n'affecte pas la performance de cuisson.
- Après chaque utilisation, laisser refroidir puis laver/rincer/sécher pour éviter la formation de taches ou de changement de couleur. On peut laver les cuvettes au lave-vaisselle.
 - Pour enlever de grosses souillures, faire tremper dans de l'eau savonneuse, puis utiliser un produit de nettoyage légèrement abrasif comme SoftScrub* avec un tampon de récurage de plastique.
 - Pour un résidu carbonisé, retirer la cuvette de récupération pour la placer sur un journal, et appliquer prudemment un produit commercial pulvérisable de nettoyage de four (ne pas pulvériser sur la surface environnante). Placer la cuvette dans un sachet de plastique pendant plusieurs heures pour laisser le produit agir. Porter des gants de caoutchouc, retirer la cuvette du sachet, puis laver/rincer/sécher.

PLAQUE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

(MODÈLES SÉLECTIONNÉS)

Ne jamais utiliser de nettoyeurs pour four, d'eau de javel, d'ammoniaque ni de nettoyeurs pour vitres à l'ammoniaque. REMARQUE : Appeler un prestataire de service après-vente agréé si la plaque de cuisson en vitrocéramique se trouve fêlée ou se brise ou si du métal ou du papier d'aluminium fondent sur sa surface. Suivre les indications de l'emballage.

- **Surfaces peu sales** — Utiliser un linge ou un essuie-tout propre et de l'eau savonneuse ou un nettoyeur non abrasif comme Bon Ami*. Rincer et sécher. Les nettoyeurs pour plaque de cuisson du commerce tels que Cooktop Cleaning Creme* (référence n° 20000001)** peuvent également être utilisés.
- **Surfaces très sales et marques de métaux** — Frotter doucement avec un tampon à récurer en plastique et du nettoyeur Cooktop Cleaning Creme. Réappliquer du nettoyeur. Couvrir d'essuie-tout mouillés pour empêcher que le produit en sèche. Laisser agir 30 à 45

minutes. Frotter à nouveau pour éliminer les dernières taches. Rincer et sécher.

- **Saleté carbonisée ou incrustée** — Tenir la lame de rasoir de façon à ce qu'elle forme un angle de 30° avec la surface et gratter en faisant très attention. Nettoyer le reste de saleté avec du nettoyeur Cooktop Cleaning Creme.
- **Sucre ou plastique fondu** — Régler immédiatement l'élément sur LOW (feu doux) et gratter en poussant vers une surface moins chaude. Mettre ensuite le réglage sur OFF (arrêt) et laisser refroidir. Nettoyer le résidu avec une lame de rasoir et de la crème nettoyante Cooktop Cleaning Creme.



PEINTURE ÉMAIL – PANNEAUX DES CÔTÉS

- Une fois la cuisinière froide, laver avec de l'eau savonneuse chaude, rincer et sécher. Ne jamais essuyer une surface chaude ou brûlante avec un linge humide car cela pourrait abîmer la surface et provoquer des brûlures par la vapeur.
- En cas de saleté rebelle, utiliser un produit abrasif doux comme du bicarbonate de soude ou du Bon Ami*. Ne pas utiliser de nettoyeur abrasifs, puissants ou caustiques tels que les nettoyeurs pour four ou les tampons en laine d'acier. Ces produits rayeraient ou endommageraient la surface de façon permanente.

REMARQUE : Utiliser une serviette ou un linge sec pour essuyer les liquides qui débordent, en particulier s'il s'agit de liquides acides ou sucrés. La surface peut se décolorer ou se ternir si la saleté n'est pas enlevée immédiatement. Ceci est particulièrement important pour les surfaces blanches.

VERRE – FENÊTRE DES FOURS ET PORTE DES FOURS

- Éviter d'employer trop d'eau qui pourrait s'introduire derrière la plaque de verre et former des taches.
- Nettoyer au savon et à l'eau. Rincer avec l'eau claire et sécher. Un nettoyant pour vitres peut être utilisé s'il est d'abord pulvérisé sur un chiffon.
- Ne pas utiliser d'articles ou produits abrasifs tels que tampons à récurer, laine d'acier ou poudres à récurer. Ils endommageraient le verre.

INTÉRIEUR DU FOUR

- Voir page 27 les renseignements sur le four autonettoyant.

GRILLES DU FOUR

- Nettoyer à l'eau savonneuse.
- Pour la saleté rebelle, utiliser un tampon à récurer savonneux ou de la poudre à récurer. Rincer et sécher.
- Si, au bout d'un certain temps, les grilles ne glissent plus très bien, les enduire ainsi que les supports d'une fine couche d'huile végétale, puis essuyer l'excès. Mettre également une goutte d'huile végétale sur les roulements des grilles.

REMARQUE : Enlever les grilles du four pendant un cycle d'autonettoyage. Les grilles décoloreront de façon permanente et pourront ne plus glisser si elles sont laissées dans le four.

FINIS EN PLASTIQUE – POIGNÉES DE PORTE, GARNITURE DU DOSSERET, ET CAPU- CHONS

- Une fois refroidis, nettoyer au savon et à l'eau, rincer et sécher.
- Utiliser du nettoyeur pour vitres et un linge doux.

REMARQUE : Ne jamais utiliser de nettoyeurs pour four, de liquides abrasifs ou caustiques ni de poudre à récurer sur les finis en plastique. Ces produits rayeraient ou abîmeraient le fini.

REMARQUE : Pour éviter les taches et la décoloration, essuyer immédiatement toute graisse, huile ou acide (tomates, citron, vinaigre, lait, jus de fruits, marinade) à l'aide d'un linge.

ÉMAIL VITRIFIÉ – DOSSERET, GARNITURE DE LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMI- QUE ET TABLE DE CUISSON AVEC ÉLÉMENT EN SPIRALE

L'émail vitrifié est en fait du verre fusionné sur le métal et il peut se fendiller ou s'écailler si l'on n'en prend pas soin correctement. Il résiste aux acides mais n'est pas totalement à l'épreuve de ceux-ci. Lorsqu'un liquide déborde, surtout s'il s'agit d'un liquide acide ou sucré, essuyer immédiatement avec un linge sec.

- Une fois refroidi, nettoyer à l'eau savonneuse, rincer et sécher.
- Ne jamais essuyer une surface chaude ou brûlante avec un linge humide. Cela peut faire fendiller ou écailler la surface.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur pour four ni d'agents nettoyants abrasifs ou caustiques sur le fini extérieur de la cuisinière.

ENTRETIEN

PORTE(S) DE FOUR

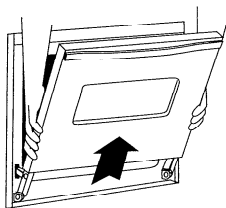
MISES EN GARDE:

- Ne pas placer un trop grand poids sur la porte du four ni l'ouvrir et se tenir debout dessus, ceci pouvant dans certains cas faire culbuter la cuisinière, endommager la porte ou causer des blessures.
- Ne pas essayer d'ouvrir ou de fermer la porte ni de mettre le four en marche avant que la porte ne complètement remise en place.
- Ne jamais placer les mains ou les doigts entre les charnières et le cadre avant du four. Les bras de charnière de la porte sont à ressort et se rabattent violemment contre la cuisinière, risquant de blesser les doigts, s'ils reçoivent accidentellement un coup.

Les deux portes de four sont amovibles. Procéder tel qu'indiqué ci-dessous.

POUR ENLEVER LA PORTE :

1. Une fois la cuisinière froide, ouvrir la porte jusqu'à la première position d'arrêt (environ 10 cm [4 po]).
2. Saisir la porte de chaque côté. Ne pas soulever la porte par la poignée.
3. Tirer vers le haut sans saccades jusqu'à ce que la porte ait passé les bras de charnière.



POUR REMETTRE LA PORTE EN PLACE :

1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les fentes de la porte et les bras de charnière.
3. Faire glisser la porte sur les bras de charnière jusqu'à ce qu'elle repose complètement sur les charnières. Pousser sur les coins supérieurs de la porte, de façon à ce qu'elle soit poussée à fond sur les charnières. La porte ne doit pas avoir l'air de travers.

REMARQUE : Une porte de four de cuisinière neuve pourra présenter une certaine résistance à la fermeture. Ceci est normal et diminuera à l'usage.

FENÊTRE(S) DU FOUR

Pour protéger la fenêtre du four :

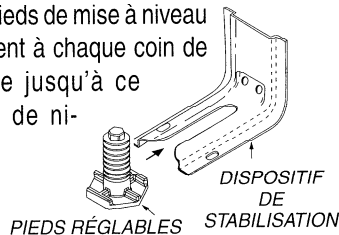
1. Ne pas heurter le verre avec des marmittes, des casseroles, du mobilier, des jouets ou autres objets.
2. Ne pas fermer la porte du four sans que les grilles soient en place.

Le fait de rayer ou heurter le verre, de le soumettre à une pression ou de claquer la porte du four peut en affaiblir la structure du verre et le rendre plus susceptible de se briser par la suite.

PIEDS RÉGLABLES

- S'assurer que l'un des pieds réglables de l'arrière est bien engagé dans le dispositif spécial de stabilisation fourni avec la cuisinière. Celui-ci empêche la cuisinière de basculer accidentellement.

La cuisinière doit être mise de niveau lors de sa mise en service. Si elle n'est pas de niveau, tourner les pieds de mise à niveau qui se trouvent à chaque coin de la cuisinière jusqu'à ce qu'elle soit de niveau.



AMPOULE(S) DU FOUR

Pour s'assurer le remplacement de l'ampoule par une ampoule appropriée, la commander auprès du service-clients de Maytag. Appeler le 1-800-688-2002 et commander l'article référence n° 74004458, ampoule à halogène.

MISES EN GARDE:

- Débrancher la cuisinière avant de remplacer l'ampoule.
- Laisser la cuisinière refroidir avant de remplacer l'ampoule.
- S'assurer que le couvre-ampoule et l'ampoule soient froids avant de les toucher.

POUR REMPLACER L'AMPOULE DU FOUR:

1. Une fois le four froid, saisir le rebord du couvre-ampoule du bout des doigts. L'enlever en tirant dessus.
2. Enlever prudemment l'ancienne ampoule en la **retirant directement** de la base en céramique.
3. Pour éviter d'abîmer ou de réduire la durée de fonctionnement de la nouvelle ampoule, ne pas la toucher à mains ou doigts nus. La tenir avec un linge ou un essuie-tout. Pousser les broches de l'ampoule **directement** dans les petits trous de la base en céramique.
4. Enclencher le couvre-ampoule en place.
5. Rebrancher la cuisinière ou la remettre sous tension. Remettre l'horloge à l'heure.

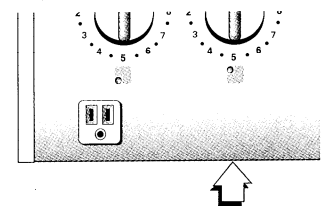
PRISE DE SERVICE

(MODÈLES CANADIENS SEULEMENT)

La prise de service se trouve sur la partie gauche inférieure du dossier. Elle est utile pour les petits appareils électroménagers comme les gaufriers.

Lors de l'utilisation de cette prise, veiller à ce que le cordon de l'appareil utilisé ne repose pas sur un élément de cuisson ou à sa proximité. S'il se trouve allumé, le cordon et la prise se trouveraient endommagés.

Le disjoncteur de la prise de service peut disjoncter si l'appareil utilisé fait plus de 10 A. Pour réenclencher le disjoncteur, appuyer sur le commutateur qui se trouve sur le rebord inférieur du dossier (voir l'illustration ci-dessous).



COMMUTATEUR DU DISJONCTEUR

AVANT D'APPELER LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

EN CAS DE PROBLÈME, ESSAYER D'ABORD CE QUI SUIT:

- Vérifiez si les commandes du four sont bien réglées.
- Vérifiez si la fiche est bien branchée dans la prise.
- Vérifiez ou réenclenchez le disjoncteur. Vérifiez ou remplacez le fusible.
- Vérifiez l'alimentation.

UNE PARTIE OU LA TOTALITÉ DE LA CUISINIÈRE NE FONCTIONNE PAS.

REMARQUE : Sur les modèles canadiens pendant le cycle d'autonettoyage, la surface de cuisson en vitrocéramique ne fonctionne pas, et les deux éléments avant des modèles à éléments en spirale ne fonctionnent pas non plus.

- Vérifiez si la surface et/ou les commandes du four sont bien réglées. Consultez les pages 19 et 21.
- Vérifiez si la porte du four est déverrouillée après un autonettoyage. Consultez la page 27.
- Vérifiez si le four est réglé pour une cuisson retardée ou pour un autonettoyage. Consultez les pages 24 et 27.
- Le four supérieur peut être en mode grille-pain. Le four inférieur fonctionnera une fois que le grille-pain s'arrête.
- Déterminer si l'élément chauffant est convenablement installé ou s'il faudrait le remplacer. Voir page 20.

LA SURFACE DE VITRO-CÉRAMIQUE SEMBLE USÉE.

- Petites éraflures ou abrasions.
 - Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond de la casserole sont propres. Ne glissez pas les casseroles de verre ou de métal sur la surface. Vérifiez que le fond de la casserole n'est pas rugueux. Utilisez le produit nettoyant recommandé. Consultez la page 28.
- Marques de métal.
 - Ne glissez pas les casseroles de métal sur la surface. Lorsque la cuisinière a refroidi, utilisez le produit nettoyant recommandé. Consultez la page 28.
- Marques et taches brunes.
 - Il s'agit de dégâts qui n'ont pas été essuyés immédiatement. Vous avez essuyé avec un chiffon ou une éponge sale. Le fond d'une casserole n'est pas propre.
- Zones portant un lustre métallique.
 - Il s'agit d'un dépôt minéral causé par l'eau ou un aliment.
- Piqûres ou écaillage.
 - Il s'agit de dégâts d'un aliment sucré qui

n'ont pas été essuyés immédiatement. Consultez la page 28.

LA CUISSON DONNE DES RÉSULTATS IMPRÉVUS OU DIFFÉRENTS DU FOUR PRÉCÉDENT.

- Vérifiez que la bouche d'aération n'est pas obstruée. Consultez la page 26 pour connaître l'emplacement de la bouche.
- Vérifiez que la cuisinière est de niveau.
- Les températures entre une cuisinière neuve et une cuisinière usagée varient souvent. Avec l'âge, la température du four s'écarte souvent de la température implicite pour devenir plus froide ou plus chaude. Consultez la page 25 pour obtenir les instructions sur le réglage de la température du four. **REMARQUE :** Il n'est pas recommandé de régler la température lorsqu'une ou deux recettes seulement donnent de mauvais résultats.
- Veiller à réduire la température de réglage de 25° F pour une cuisson avec convection.
- Consultez le livret « **La Cuisine Simplifiée** » pour obtenir de plus amples renseignements sur les types de casseroles et la cuisson au four.

LES ALIMENTS NE GRILLEN PAS CORRECTEMENT OU DÉGAGENT BEAUCOUP DE FUMÉE.

- Vérifiez la position des grilles. Les aliments sont peut-être trop proches des éléments.
- L'élément de grillage n'a pas été préchauffé.
- Le papier d'aluminium a été mal utilisé. Ne couvrez jamais la grille de la lèchefrite au moyen d'un papier d'aluminium.
- La porte du four a été fermée durant le grillage. Laissez la porte ouverte à la première position de butée (environ 4 pouces) (10 cm).
- Enlevez le gras de la viande avant de la mettre à griller.
- Vous avez utilisé une lèchefrite sale.

LE FOUR NE S'AUTONETTOIE PAS.

- Vérifiez que le cycle n'est pas programmé pour un départ retardé. Consultez la page 24.
- Vérifiez que la porte du four est fermée.

LE FOUR NE S'EST PAS NETTOYÉ CORRECTEMENT.

- Il aurait fallu un cycle de nettoyage plus long.
- Les grands dégâts, surtout d'aliments sucrés ou acidulés, n'ont pas été essuyés avant le cycle d'autonettoyage.

LA PORTE DU FOUR NE SE DÉVERROUILLE PAS APRÈS LE CYCLE D'AUTONETTOYAGE.

- L'intérieur du four est encore chaud. Allouez environ une heure pour que le four se refroidisse

après un cycle d'autonettoyage. Vous pouvez ouvrir la porte lorsque le mot LOC (verrouiller) ne s'affiche plus.

- Les deux fours se verrouillent lorsque l'un ou l'autre est en mode d'autonettoyage.

L'HUMIDITÉ S'ACCUMULE DANS LE FOUR OU SUR LE FENÊTRE.

- Cette accumulation est normale lorsque les aliments au four ont une forte teneur en humidité.
- Vous avez utilisé un excès de liquide pour nettoyer le fenêtré.

IL Y A UNE FORTE ODEUR OU UNE LÉGÈRE FUMÉE LORSQUE LE FOUR EST ALLUMÉ.

- Il s'agit d'une situation normale pour une cuisinière neuve; elle s'estompera à l'utilisation. L'exécution d'un cycle d'autonettoyage aidera à éliminer plus rapidement les odeurs.
- Faites fonctionner le ventilateur pour évacuer la fumée et les odeurs.
- Il y a une quantité excessive de saleté au fond du four. Exécutez un cycle d'autonettoyage.

IL SORT DE LA VAPEUR DU CONDUIT D'AÉRATION.

- Lorsque de la nourriture contenant beaucoup de liquide est cuite dans le four supérieur, il est possible que l'on voie de la vapeur sortir du conduit d'aération. Ceci est normal.

AFFICHAGE D'UN « F », D'UN NOMBRE ET DU MESSAGE : « CALL AN AUTHORIZED SERVICER OR 888-462-9824 » (APPELEZ UN TECHNICIEN)*

- Il s'agit d'un code de défautuosité. Si un tel code s'affiche et que des signaux sonores retentissent, appuyez sur la touche **CANCEL (annuler)**. Si le code demeure affiché et que les signaux sonores se poursuivent, débranchez la cuisinière. Attendez quelques minutes, puis rebranchez la cuisinière. Si le code s'affiche encore et que les signaux sonores se poursuivent, débranchez la cuisinière et communiquez avec un technicien autorisé.
- Si le four est très sale, une quantité excessive de saleté peut s'enflammer et activer ainsi un code de défautuosité durant le cycle d'autonettoyage. Appuyez sur la touche **CANCEL (annuler)** et laissez refroidir le four pendant une heure, puis relancez le cycle d'autonettoyage. Si le code de défautuosité apparaît encore et que les signaux sonores reprennent, débranchez la cuisinière et communiquez avec un technicien autorisé.

* POUR ACCÉDER AU SERVICE PRIORITY ONE, TÉLÉPHONER SANS FRAIS AU 1-888-4MAYTAG (1-888-462-9824).

Garantie intégrale d'un an - pièces et main-d'oeuvre

Cette garantie est valable pendant un (1) an à partir de la date d'achat original. Toute pièce qui devient défectueuse à la suite d'une utilisation domestique normale sera réparée ou remplacée sans frais.

Garanties limitées - pièces seulement

Deuxième année - Après la première année suivant la date d'achat original, toute pièce qui devient défectueuse à la suite d'une utilisation domestique normale sera réparée ou remplacée sans frais, mais le propriétaire devra défrayer tous les autres coûts, y compris la main-d'oeuvre, le déplacement et le transport.

Troisième à cinquième années - Après les deux premières années suivant la date d'achat original, toute pièce énumérée ci-dessous qui devient défectueuse à la suite d'une utilisation domestique normale sera réparée ou remplacée sans frais, mais le propriétaire devra défrayer tous les autres coûts, y compris la main-d'oeuvre, le déplacement et le transport.

> Commandes électroniques

> **Surface de cuisson en vitrocéramique** : à la suite d'un bris causé par la chaleur

> **Éléments de cuisson électriques** : éléments de surface, de grillage et de cuisson au four

Résidents canadiens

Les garanties précitées couvrent seulement un appareil installé au Canada et dont la conformité avec une Norme nationale du Canada a été homologuée ou reconnue par les organismes d'essai appropriés, sauf si l'appareil a été amené au Canada à la suite d'un changement de résidence à partir des États-Unis.

Garantie limitée à l'extérieur des États-Unis et du Canada - pièces seulement

Pour les deux (2) premières années suivant la date d'achat original, toute pièce qui devient défectueuse à la suite d'une utilisation domestique normale sera réparée ou remplacée sans frais, mais le propriétaire devra défrayer tous les autres coûts, y compris la main-d'oeuvre, le déplacement et le transport.

Les garanties précitées sont les SEULES garanties offertes par le fabricant. Ces garanties vous donnent des droits juridiques précis; vous pourriez jouir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre.

CE QUE CES GARANTIES NE COUVRENT PAS :

1. Les états et les dommages causés par l'une des situations suivantes :
 - a. installation erronée, livraison ou entretien
 - b. réparation, modification, altération ou réglage non autorisé par le fabricant ou le technicien autorisé
 - c. mauvaise utilisation, abus, accidents ou utilisation déraisonnable
 - d. intensité de courant, tension ou alimentation électrique incorrecte
 - e. réglage erroné d'une commande.
2. Les garanties sont nulles si les numéros de série originaux ont été enlevés ou modifiés ou encore s'il est impossible de les lire.
3. Ampoules.
4. Produits achetés pour une utilisation commerciale ou industrielle.
5. Le coût de l'entretien dans les cas suivants :
 - a. pour corriger les erreurs d'installation
 - b. pour instruire l'utilisateur à l'utilisation appropriée du produit
 - c. le transport de l'appareil jusqu'au centre de service.
6. Les dommages consécutifs ou indirects causés par une personne à la suite d'une inobservation de ces garanties. Certains états ne permettent aucune exclusion ou restriction des dommages consécutifs ou indirects. La présente exclusion peut donc ne pas s'appliquer.

SI VOUS AVEZ BESOIN D'AIDE

☞ Aux États-Unis et au Canada, communiquez avec le détaillant qui vous a vendu l'appareil ou avec Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance au 1-888-462-9824, États-Unis et Canada, pour localiser le centre de service le plus proche.

☞ Assurez-vous de conserver une preuve d'achat pour vérifier l'état de la garantie. Consultez la section Garantie pour obtenir de plus amples renseignements sur les responsabilités du propriétaire en vue d'un service couvert par la garantie.

☞ Si le détaillant ou le centre de service ne peuvent résoudre le problème, écrivez à Maytag Appliances Sales Company, Attn : CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou appelez le **1-888-462-9824 pour du service PriorityOne.**

REMARQUE : Au moment d'écrire ou d'appeler au sujet d'un problème, veuillez inclure les renseignements suivants :

- a. vos nom, adresse et numéro de téléphone,
- b. les numéros de modèle et de série,
- c. les nom et adresse de votre détaillant ou du centre de service,
- d. une description détaillée du problème éprouvé,
- e. une preuve d'achat (reçu de caisse).

☞ Les guides d'utilisation, les manuels d'entretien et les renseignements de pièces sont offerts auprès de Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance.

GUÍA DEL USUARIO



 **SEGURIDAD** Páginas 33 à 34

 **SUPERFICIE PARA COCINAR** Páginas 35 à 36

Instalador: Deje este manual con el electrodoméstico.

Cliente: Lea y conserve este manual para futuras referencias. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como comprobante de compra.

 **HORNEADO** Páginas 37 à 42


 **CUIDADO Y LIMPIEZA** Páginas 43 à 45

Número de modelo

Número de serie

Fecha de compra

 **ANTES DE LLAMAR** Página 46

 **GARANTÍA** Pagina 47

En nuestro esfuerzo continuo para mejorar la calidad y el rendimiento de nuestros productos, puede ser necesario hacer cambios a este electrodoméstico sin necesidad de revisar esta guía.

Si desea obtener más información llame a:

1-888-4MAYTAG (1-888-462-9824)
(De lunes a viernes de 8:00 a.m.
a 5:00 p.m. hora del Este)
Internet: <http://www.maytag.com>

Si desea obtener más información sobre el servicio, consulte la página 47.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para prevenir un posible riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños al electrodoméstico como resultado de su uso inadecuado. Use este electrodoméstico solamente para los propósitos que se describen en esta guía.

Para asegurarse de una operación adecuada y segura: un técnico calificado debe instalar y conectar a tierra adecuadamente este electrodoméstico.

ADVERTENCIA:

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES.**
- **INSTALE EL SOPORTE ESTABILIZADOR QUE SE PROVEE CON EL ELECTRO-DOMÉSTICO.**
- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION.**

Para reducir el riesgo de que el electrodoméstico se voltee debido a su uso anormal o al cargar excesivamente la puerta del horno, la unidad se debe fijar con un soporte estabilizador instalado adecuadamente.

Para verificar si el soporte estabilizador está instalado adecuadamente, vea debajo del electrodoméstico con una linterna para asegurarse que una de las patas de nivelación traseras esté conectada de forma adecuada en la ranura de la pieza de montaje. El soporte estabilizador, cuando está conectado adecuadamente, asegura la pata de nivelación trasera al piso. Cada vez que cambie el electrodoméstico de lugar verifique esta conexión.

EN CASO DE INCENDIO

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se propaguen. Extinga las llamas y luego encienda la campana de ventilación para eliminar el humo y olor.

- **Superficie para cocinar:** Extinga los incendios o llamas en sartenes cubriéndolos con una tapa o con un molde para galletas.
- **NUNCA** toque ni mueva un sartén en llamas.
- **Horno:** Extinga los incendios o llamas cerrando la puerta del horno.

No use agua para extinguir incendios ocasionados por grasa, use bicarbonato de sodio, o un extintor de sustancias químicas secas o de espuma.

INSTRUCCIONES GENERALES

ADVERTENCIA: NUNCA use la(s) puerta(s) del electrodoméstico ni la gaveta, si la tiene, como peldaño o asiento, pues puede provocar que el electrodoméstico se vuelque y se dañe o cause lesiones personales graves.

Si el electrodoméstico se instala cerca de una ventana se deben tomar las precauciones adecuadas, para evitar que las cortinas toquen los elementos de la superficie.

NUNCA use el electrodoméstico para entibiar o calentar una habitación. Si hace esto puede provocar posibles quemaduras, lesiones, incendio o daños al electrodoméstico.

NUNCA use ropa suelta ni adornos colgantes mientras use el electrodoméstico. La ropa puede atorarse en los mangos de los utensilios o encenderse si toca los elementos de calentamiento.

Para asegurar la operación adecuada y evitar daños al electrodoméstico o posibles lesiones personales, no ajuste, repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en este manual. Consulte con un técnico calificado para cualquier otro tipo de servicio.

NUNCA almacene ni use gasolina u otros materiales combustibles o inflamables en el horno, cerca de los elementos de la superficie o en las cercanías del electrodoméstico, ya que los vapores pueden crear peligro de incendio o una explosión.

Para prevenir los incendios causados por grasa, no deje que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca del electrodoméstico.

Use solamente agarracazuelas secas. Los agarracazuelas mojados o húmedos sobre las superficies calientes pueden provocar quemaduras con el vapor. No permita que los agarracazuelas toquen los elementos de calentamiento. No use toallas ni otro tipo de tela voluminosa que pudiesen tocar fácilmente los elementos de calentamiento y encenderse.

Cuando termine de cocinar siempre apague todos los controles.

NUNCA caliente utensilios cerrados en la superficie para cocinar o en el horno. La presión que se genera dentro del utensilio puede causar que explote provocando quemaduras, lesiones personales o daños al electrodoméstico.

NUNCA use papel de aluminio para forrar los platillos protectores ni cubra las parrillas del horno o el fondo del horno. El uso inadecuado del papel de aluminio puede dar como resultado riesgos de descarga eléctrica, incendio o daños al electrodoméstico. Use el papel de aluminio sólo como se indica en esta guía.

Muchas latas de aerosol son EXPLOSIVAS cuando se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o almacenamiento cerca del electrodoméstico.

SUPERFICIE PARA COCINAR

NUNCA deje el electrodoméstico desatendido especialmente cuando use temperaturas altas. Cuando los alimentos en ebullición se derraman pueden causar humo y un derrame de grasa puede causar un incendio.

Este electrodoméstico tiene elementos de calentamiento superficiales de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan fondo plano de tamaño adecuado para cubrir el elemento. Si utiliza utensilios que sean del mismo tamaño que el elemento se mejorará la eficiencia.

Si el sartén es más pequeño que el elemento, una parte de éste quedará expuesto y puede encender la ropa o el agarracazuelas.

Sólo ciertos tipos de vidrio, cerámica vidriada, cerámica, barro u otros utensilios barnizados son apropiados para cocinar u hornear sin que se rompan debido a los cambios repentinos de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use utensilios de vidrio.

El rendimiento seguro de este electrodoméstico se probó usando utensilios para cocinar convencionales. No use dispositivos ni accesorios que no se recomienden específicamente en este manual. No use tapas con válvulas de escape, parrillas para estufa ni sistemas adicionales de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no se recomienden expresamente en este manual puede crear graves riesgos a la seguridad, problemas de rendimiento y la reducción de la vida de los componentes del electrodoméstico.

Siempre coloque el mango del sartén hacia el centro de la superficie para cocinar, no hacia la cocina ni sobre los otros elementos de calentamiento. Si observa estas instrucciones reducirá el riesgo de sufrir quemaduras, la ignición de materiales inflamables o derrames si el sartén se golpea accidentalmente o si un niño pequeño lo toca.

Para evitar daño a los elementos calefactores removibles, no los sumerja, remoje ni limpie en un lavavajillas o en un horno autolimpiante. Un elemento dañado puede producir un cortocircuito resultando en un incendio o riesgo de choque eléctrico.

Asegúrese de que los platillos protectores están en su lugar pues la ausencia de estos durante la cocción puede dañar el alambrado.

SUPERFICIE DE VIDRIO-CERÁMICA PARA COCINAR

NUNCA cocine sobre la superficie para cocinar si está rota. Si la superficie para cocinar se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en las grietas y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase inmediatamente en contacto con un técnico calificado.

Limpie con cuidado la superficie para cocinar. Algunos limpiadores pueden producir vapores tóxicos cuando se aplican en una superficie caliente. Si utiliza una esponja, paño o toalla de papel húmeda para limpiar una superficie caliente, hágalo con cuidado para evitar quemaduras con el vapor.

FREIDORAS POR INMERSIÓN

Extreme las precauciones cuando mueva un sartén lleno de aceite o cuando deseche grasa caliente. Permita que el aceite se enfríe antes de intentar mover el sartén.

HORNO(S)

Tenga cuidado cuando abra la(s) puerta(s) del horno. Permita que el aire caliente o el vapor escapen antes de quitar o colocar alimentos.

Para la operación y el rendimiento adecuados del horno, no bloquee ni obstruya el conducto de ventilación del horno. Cuando esté usando el horno, el área cercana al conducto de ventilación puede sentirse caliente o tibia al tacto.

Coloque siempre las parrillas del horno en la posición mientras el horno esté frío. Si desea mover una parrilla mientras el horno está caliente, no permita que el agarracazuelas entre en contacto con los elementos.

HORNO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA

Limpie sólo las partes que se mencionan en esta guía. No limpie el empaque de la puerta. El empaque es esencial para un buen sellado. No restriegue, dañe ni mueva el empaque de la puerta.

No use limpiadores para horno. No se debe usar ninguna clase de limpiadores comerciales para horno ni capas protectoras de horno dentro ni en ninguna parte del horno.

Antes de la limpieza automática del horno, saque la bandeja para asar, las parrillas del horno y demás utensilios, para prevenir la producción de humo excesivo, decoloración de las parrillas del horno o posibles daños a los utensilios.

Antes de iniciar el ciclo de limpieza limpie los derrames grandes, especialmente los de grasa, para evitar la producción de humo y llamaradas.

Durante el ciclo de limpieza es normal que la superficie para cocinar se caliente. Así que evite tocar la superficie para cocinar, puerta, ventana o conducto de ventilación del horno durante el ciclo de limpieza.

ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO

NUNCA toque los elementos de calentamiento de la superficie o del horno, las áreas adyacentes a los elementos ni el interior de la superficie del horno.

Los elementos de calentamiento pueden estar calientes aun cuando tengan un color oscuro. Las áreas adyacentes a los elementos de calentamiento de la superficie y la superficie interior de un horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso del electrodoméstico no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos de calentamiento, las áreas adyacentes a los elementos o las superficies en el interior del horno hasta que haya pasado suficiente tiempo para que estos se enfríen.

Otras superficies potencialmente calientes son: la superficie para cocinar, las áreas enfrente de la superficie para cocinar, el conducto de ventilación del horno, las superficies cerca del conducto de ventilación, la(s) puerta(s) del horno, las áreas alrededor de la(s) puerta(s) y ventana del horno.

SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión mientras el electrodoméstico esté en uso o caliente.

NUNCA permita que los niños se sienten o paren en ninguna parte del electrodoméstico.

Se debe enseñar a los niños que los utensilios que están sobre o dentro del electrodoméstico pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios en un lugar seguro fuera del alcance de los niños. Se debe enseñar a los niños que el electrodoméstico no es un juguete y que no deben jugar con los controles ni con otras partes de la unidad.

PRECAUCIÓN: NUNCA almacene artículos que atraigan el interés de los niños en los gabinetes

que se encuentran sobre el electrodoméstico ni en el panel de controles de la estufa. Si los niños se suben en el electrodoméstico, en la puerta o en la gaveta para alcanzar esos artículos, pueden dañar el electrodoméstico, quemarse o lesionarse seriamente.

CAMPANAS DE VENTILACIÓN

Limpie frecuentemente las campanas del electrodoméstico y los filtros para prevenir la acumulación de grasa y otros materiales inflamables y evitar incendios.

Encienda el ventilador cuando flamee alimentos (como dulce de cerezas) bajo la campana.

AVISO Y ADVERTENCIA IMPORTANTES DE SEGURIDAD

La Ley sobre Sustancias Tóxicas y Agua Potable Segura de 1986 de California (Proposición 65) estipula que el Gobernador de California debe publicar una lista de sustancias conocidas en el estado de California que causen cáncer o daños en el sistema reproductor, y requiere que las empresas alerten a los clientes sobre la exposición potencial a tales sustancias.

Los usuarios de este electrodoméstico quedan advertidos por este medio que, cuando el ciclo de limpieza automática está funcionando, puede haber un bajo nivel de exposición a alguna de las sustancias listadas, inclusive monóxido de carbono. La exposición se puede minimizar por medio de la ventilación apropiada del horno durante el ciclo de limpieza automática, abriendo una puerta o ventana de la habitación donde se encuentra el electrodoméstico.

IMPORTANTE: Nunca mantenga los pájaros de jaula en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensible. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despiden el aceite de cocina, la grasa, la margarina cuando se sobrecalientan y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

SUPERFICIE PARA COCINAR

CONTROLES DE LA SUPERFICIE

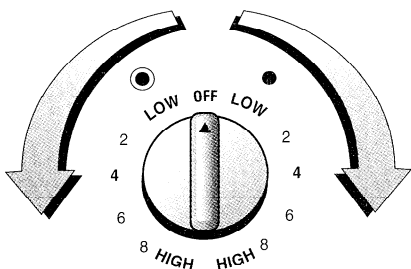
Las perillas de control se usan para encender los elementos de calentamiento de la superficie. Tienen una variedad infinita de ajustes de calor, desde LOW (BAJO) hasta HIGH (ALTO). Las perillas se pueden ajustar en o entre cualquiera de estas posiciones.

AJUSTE DE LAS PERILLAS DE CONTROL

1. Coloque el sartén sobre el elemento de calentamiento de la superficie.
2. Empuje y gire la perilla de control hacia cualquier dirección hasta el ajuste del calor deseado.
 - El panel de control está marcado para identificar cuál elemento está controlado por la perilla de control. Por ejemplo, ○ ○ indica el elemento del frente del lado derecho.
3. Hay una luz indicadora por cada par de perillas de control. Cuando una o ambas perillas de control de la superficie para cocinar se encienden, la luz se encenderá. La luz se apagará cuando el(los) elemento(s) de la superficie se apague(n).
4. Cuando termine de cocinar gire la perilla de control a la posición OFF (APAGADO). Quite el sartén.

ELEMENTO DOBLE (MODELOS SELECTOS)

La superficie para cocinar está equipada con un elemento doble que se encuentra al frente, del lado derecho del electrodoméstico. Para operarlo, empuje la perilla de control y gírela a la izquierda para controlar el elemento grande o empújela y gírela a la derecha para controlar el elemento pequeño.



PRECAUCIÓN:

Antes de cocinar

- Siempre coloque el sartén sobre el elemento de la superficie antes de encender la unidad. Nunca opere el elemento de la superficie sin un sartén en él, para evitar ocasionar daños a la estufa.
- **NUNCA** use la superficie para cocinar como área para almacenar alimentos o utensilios de cocina.

Durante el cocido

- Conozca la perilla que controla cada elemento de la superficie para cocinar. Asegúrese de encender el elemento correcto de la superficie para cocinar.
- Empiece a cocinar en una posición de calor alto, después redúzcalo a una posición más baja para completar el cocido. Nunca use una posición alta para un cocido prolongado.
- **NUNCA** permita que se evapore todo el líquido del utensilio. Esto puede dañar el utensilio y el electrodoméstico.
- **NUNCA** toque la superficie para cocinar sino hasta que se haya enfriado. Es de esperarse que algunas partes de la superficie para cocinar, especialmente alrededor de los elementos de

calentamiento, se calienten durante el cocido. Use agarracazuelas para protegerse las manos.

Después de cocinar

- Limpie los derrames tan pronto como sea posible.

Otras sugerencias

- Si hay un gabinete directamente sobre la superficie para cocinar, ponga solamente artículos que se usen con poca frecuencia y que se puedan exponer al calor. La temperatura puede ser peligrosa para artículos tales como líquidos volátiles, limpiadores o aerosoles.
- **NUNCA** deje artículos, especialmente de plástico, sobre la superficie para cocinar. El aire caliente que sale de la abertura de ventilación puede encender artículos inflamables, derretir o suavizar plásticos o aumentar la presión en recipientes cerrados y causar que estallen.
- **NUNCA** deje papel de aluminio ni ningún otro objeto metálico, que no sean utensilios para cocinar, sobre la superficie o en contacto con los elementos de calentamiento.

AJUSTES DE CALOR SUGERIDOS

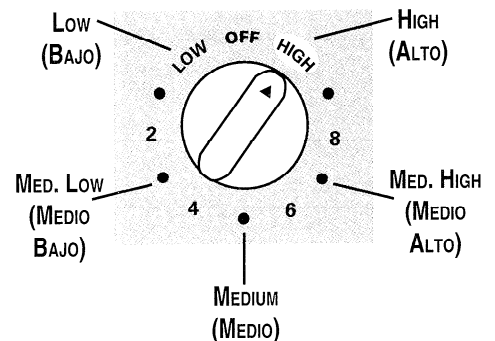
El ajuste de calor depende del tamaño, tipo de utensilios para cocinar y la operación de cocido. Si desea obtener más información sobre los utensilios para cocinar y otros factores que afectan el ajuste de calor refiérase al folleto "Cómo Cocinar Fácilmente".

HIGH (ALTO):

Se usa para hervir líquidos. Siempre reduzca el ajuste a una temperatura menor cuando los líquidos empiecen a hervir o los alimentos se empiezan a cocinar.

MED. HIGH (MEDIO ALTO):

Se usa para dorar carne, calentar aceite para freír por inmersión o saltear. Se usa para mantener hirviendo rápidamente grandes cantidades de líquidos.



MEDIUM (MEDIO):

Se usa para mantener hirviendo lentamente grandes cantidades de líquidos y en la mayoría de las recetas para freír.

MED. LOW (MEDIO BAJO):

Se usa para continuar cocinando alimentos cubiertos o cocinar alimentos al vapor.

LOW (BAJO):

Se usa para mantener alimentos calientes y para derretir chocolate y mantequilla.

SUPERFICIE DE VIDRIO/CERÁMICA PARA COCINAR

(MODELOS SELECTOS)

NOTAS:

SUPERFICIE DE VIDRIO/CERÁMICA PARA COCINAR

- En los modelos canadienses, la superficie para cocinar no funcionará durante el ciclo de limpieza automática.
- La superficie para cocinar puede producir algo de humo y olor cuando se usa las primeras veces. Esto es normal.
- Cuando se enciende una perilla de control se puede ver un brillo rojo a través de la superficie de vidrio/cerámica. El elemento se encenderá y apagará para mantener la temperatura seleccionada.
- Las superficies de vidrio/cerámica para cocinar retienen el calor por un período de tiempo después de que los elementos se han apagado. Cuando se apague la luz rotulada HOT SURFACE (SUPERFICIE CALIENTE) (ver abajo), las áreas para cocinar estarán suficientemente frías para tocarse.
- **NOTA:** no intente levantar la superficie para cocinar.

ÁREAS PARA COCINAR

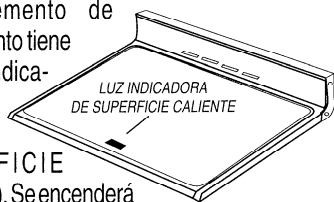
Las áreas para cocinar en su estufa están identificadas con patrones permanentes sobre la superficie de vidrio/cerámica. Para obtener un cocido más eficiente use sartenes de tamaño adecuado al tamaño del elemento.

El tamaño de los sartenes no debe exceder las áreas para cocinar más de 1/2 a 1 pulgada (de 1.25 a 2.5 cm.).

Si desea obtener más información acerca de utensilios para cocinar refiérase al folleto "La Cocina Fácil".

LUCES INDICADORAS DE SUPERFICIE CALIENTE

Cada elemento de calentamiento tiene una luz indicadora HOT SURFACE (SUPERFICIE CALIENTE). Se encenderá



una luz cuando el área para cocinar correspondiente esté caliente. Esta luz permanecerá encendida aun cuando la perilla de control se apague, y hasta que el área se halla enfriado. Las luces están localizadas al frente y al centro de la superficie de cocinar.

CONSEJOS PARA PROTEGER LA SUPERFICIE PARA COCINAR DE VIDRIO/CERÁMICA

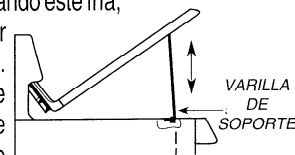
- Antes del primer uso, limpie la cubierta. (Ver Limpieza, página 44.)
- No use sartenes de vidrio, ya que pueden raspar la superficie.
- No permita que plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar se fundan sobre la superficie caliente. Si esto llega a pasar, limpie inmediatamente la superficie. (Ver Limpieza, página 44.)

- Nunca use la superficie para cocinar como área de trabajo ni como tabla para cortar. Nunca cocine alimentos directamente sobre la superficie.
- Nunca deje que un sartén con agua hierva hasta evaporarse completamente pues puede dañar permanentemente la superficie y el sartén.
- Nunca use recipientes de aluminio desechables ni coloque un trébede o un anillo de wok entre la superficie y el sartén. Estos artículos pueden marcar o corroer la superficie.
- No deslice sartenes de aluminio a través de la superficie caliente. Los sartenes pueden dejar marcas que se necesitan remover rápidamente. (Ver Limpieza, página 44.)
- Asegúrese de que la superficie y el fondo del sartén estén limpios antes de encender el electrodoméstico, para prevenir raspaduras.
- Para prevenir raspaduras o daños a la superficie de vidrio/cerámica, no deje azúcar, sal ni grasa en el área para cocinar. Limpie las superficies para cocinar con una tela limpia o toalla de papel antes de usarla.
- Nunca use un paño ni una esponja que estén sucios para limpiar la superficie. Si lo hace, quedará una capa que puede manchar la superficie para cocinar después de que se calienta el área.

SUPERFICIE DE LOS ELEMENTOS TUBULARES (MODELOS SELECTOS)

LEVANTE LA CUBIERTA DE PORCELANA

Para levantar: Cuando esté fría, sujete la cubierta por el borde delantero. Suavemente levántela hasta que las dos varillas de soporte entren en su lugar con un chasquido.

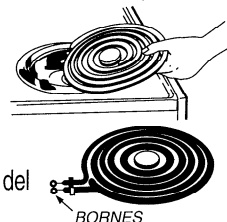


Para bajar: Sujete el borde delantero de la cubierta y cuidadosamente empuje hacia atrás sobre cada varilla de soporte para soltarlas. Luego baje la cubierta a su lugar.

ELEMENTOS TUBULARES

- Cuando un elemento está encendido, ocurrirán ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor seleccionado.
- Los elementos tubulares se autolimpian. No los sumerja en agua.

Para sacar: Cuando estén fríos, levante el elemento. Cuidadosamente tire de él hacia afuera y aléjelo del receptáculo.



Para volver a colocar: Inserte los bornes del elemento en el receptáculo. Guíe el elemento hasta que quede en su lugar. Oprima hacia abajo en el borde exterior del elemento hasta dejarlo nivelado sobre el platillo protector.

PLATILLOS PROTECTORES

Los platillos protectores debajo de cada elemento recogen los derrames y deben ser usados siempre. La ausencia de los platillos protectores cuando esté cocinando puede dañar el alambrado. Para evitar el riesgo de un choque eléctrico o de un incendio, nunca forre los platillos protectores con papel de aluminio. Los platillos protectores se descolorarán o agrietarán con el tiempo. Esto no afecta la eficacia al cocinar.

NOTAS:

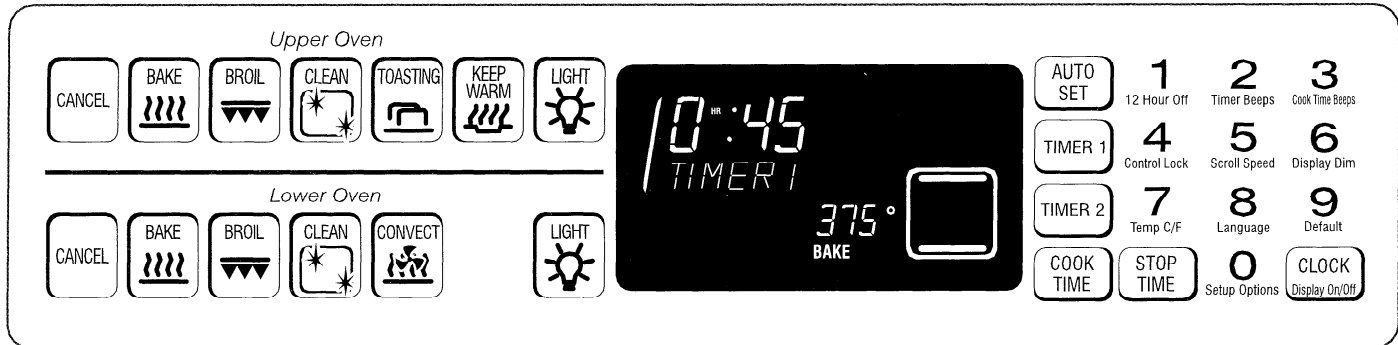
SUPERFICIE DE LOS ELEMENTOS TUBULARES

- En los modelos canadienses, los dos quemadores delanteros no funcionarán durante el ciclo de autolimpieza.
 - Limpie la cubierta de la estufa después de cada uso.
 - Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la cubierta se haya enfriado pues estos derrames pueden descolorar o marcar la porcelana.
- Para evitar que la cubierta de porcelana se descolore o manche:**
- Para disminuir la descoloración y agrieta-

- miento, evite usar calor alto por períodos de tiempo prolongado.
- No use utensilios demasiado grandes. Los utensilios no deben extenderse 1-2 pulgadas más allá del elemento.
- Cuando haga conservas o cocine con ollas grandes, use el Elemento para Conservas (Modelo CE1). Póngase en contacto con su distribuidor Maytag para los detalles o llame al 1-800-688-8408 para hacer un pedido.
- Límpielos con frecuencia. (Ver página 44.)

CONTROLES DEL HORNO

El control electrónico está diseñado para facilitar la programación. La ventana de despliegue en el control muestra la hora del día, las funciones del temporizador y del horno. Los mensajes se desplazarán para desplegar sus pasos de programación. La pantalla muestra el horno inferior ajustado en 190° C (375° F) y el TEMPORIZADOR 1 ajustado para 45 minutos. La línea del corchete (lado izquierda superior) coincide con el mensaje en la pantalla. El panel de control que se muestra incluye la característica de Horneado por Convección.



PRECAUCIÓN:

- Asegúrese de sacar todo el material de empaque antes de encender el horno.
- **Advertencia para alimentos preparados:** Siga las instrucciones del fabricante de alimentos. Si el empaque plástico del alimento congelado y/o su cubierta se deforma, o daña en alguna otra forma mientras se cocina, deseche inmediatamente el alimento y su empaque. El alimento podría estar contaminado.
- Siga las instrucciones del fabricante al utilizar bolsas para cocinar al horno.
- No utilice el horno para almacenar alimentos o utensilios de cocina.

TECLAS DE CONTROL DEL HORNO

- Oprima la tecla de función deseada para el horno inferior o superior.
- Oprima la tecla **AUTO SET** (ajustar automáticamente) o la(s) tecla(s) de número apropiada(s) para capturar el tiempo o temperatura.
- Siempre que oprima cualquier tecla se escuchará una señal auditiva.
- En caso de que ocurra un error de programación se escuchará una señal auditiva doble.

- Las instrucciones adicionales se desplazarán en la pantalla después de que se opriman las teclas de función.

NOTA: La temperatura o la hora se capturan automáticamente cuatro segundos después de que se ha hecho la selección.

Si transcurren más de 30 segundos entre el momento en que oprime una tecla de función y la tecla **AUTO SET** (ajustar automáticamente) o las teclas de números, la función se cancelará y la pantalla regresará a la pantalla anterior.

OPCIONES DE CONTROL

En el panel de control se indican varias opciones de control debajo de las teclas de los números. Las opciones establecidas en la fábrica pueden ser cambiadas de acuerdo a sus preferencias. Ver página 41 para mayor información.



AJUSTE DEL RELOJ

1. Oprima la tecla **CLOCK** (reloj). La palabra indicadora **TIME** (tiempo) parpadeará en la pantalla.
2. Oprima las teclas de número correctas para la hora actual. (La hora está en un formato de 12 horas).

Después de una falla de energía, parpadeará la última hora del reloj que estaba antes de la interrupción.

Para volver a desplegar la hora del día cuando se está desplegando otra función, oprima la tecla **CLOCK**. La hora del reloj no se puede cambiar cuando el horno ha sido programado para ciclo de cocción controlado por reloj, el ciclo de limpieza automática o para limpieza automática retardada.

AJUSTE DE LAS FUNCIONES DE HORNO SUPERIOR O INFERIOR



Tecla CANCEL

(CANCELAR)

Se utiliza para cancelar toda la programación, excepto las funciones del reloj y el temporizador.



Tecla AUTO SET

(AJUSTAR AUTOMÁTICAMENTE)

Se utiliza con las teclas de función para ajustar automáticamente:

- la temperatura de horneado a 177° C (350° F)
- asar en HI (alto) o LO (bajo)
- el tiempo de limpieza a tres horas
- el tiempo de tostado a cuatro minutos
- mantener la temperatura de calentamiento a 77° C (170° F)
- y cambiar las opciones de configuración del control



Tecla BAKE (HORNEAR)

Se utiliza para hornear y asar al horno.

1. Oprima la tecla **BAKE**.
2. Oprima nuevamente para 177° C (350° F) u oprima la tecla **AUTO SET** (ajustar automáticamente). Cada vez que oprima la tecla **AUTO SET** la temperatura aumentará 14° C (25° F). O bien, oprima las teclas de número correspondientes para la temperatura deseada entre 38° C - 288° C (100° F - 550° F).
3. Cuando el horno se enciende se iluminará un indicador rojo de precalentamiento.


CORCHETE PARA HORNO INFERIOR INDICADOR DE PRECALENTAMIENTO SÍMBOLO DE HORNEAR



4. Una señal auditiva indicará que el horno está precalentado. El indicador de precalentamiento se apagará.
5. Al terminar de cocinar, oprima la tecla **CANCEL** (cancelar). Saque el alimento del horno.



Tecla CONVECT [HORNEADO POR CONVECCION] (HORNO INFERIOR SOLAMENTE – MODELOS SELECTOS)

1. Oprima la tecla '**CONVECT BAKE**' (HORNEADO POR CONVECCION).
2. Oprima nuevamente para 325° F u oprima la tecla '**AUTO SET**' (AJUSTE AUTOMATICO). Cada vez que oprima '**AUTO SET**' se elevará la temperatura en 25° F. También puede oprimir las teclas con los números apropiados para la temperatura deseada entre 100° F y 550° F.
3. Cuando el horno se enciende se iluminará un indicador rojo de precalentamiento y aparecerá el ícono de convección. 
4. Un tono sonoro único le indicará que el horno está precalentado a la temperatura seleccionada. El indicador de precalentamiento se apagará.
5. Cuando se ha terminado de hornear, oprima la tecla '**CANCEL**' (CANCELAR). Retire el alimento del horno.



Tecla BROIL (ASAR)

Se usa para dorar o asar. Para mejores resultados, utilice el mole para asar incluido con su estufa.

1. Oprima la tecla **BROIL** (asar).
2. Oprima la tecla **AUTO SET** (ajustar automáticamente) para asar en **HI** (alto), oprima de nuevo para asar en **LO** (bajo) u oprima las teclas de número apropiadas para ajustar la temperatura de asado que desee, entre 149° C y 288° C (300° y 550° F).
3. Para obtener un asado óptimo, precaliente de

HORNEADO POR CONVECCION (MODELOS SELECTOS)

- Como una regla general, cuando desee hornear por convección, coloque la temperatura del horno 14° C (25° F) más baja que la receta convencional o las instrucciones de la mezcla preparada. El tiempo de horneado será igual o con unos minutos menos que la indicada en las instrucciones.
- Cuando haga asado por convección, los tiempos de asado son hasta 30% inferiores. (Mantenga las temperaturas convencionales de asar.)
- Vea la tabla para asar en el folleto "La Cocina Fácil" para las temperaturas y tiempos recomendados para asar y otras sugerencias respecto al horneado y asado por convección.

ASAR A LA PARILLA

- Si la función de **TOASTING** (tostado) está funcionando en el horno superior cuando se oprima la tecla **BROIL** del horno inferior, se escuchará una señal auditiva doble y se desplegará el mensaje "TOASTING WAIT X MIN" (tostando espere X minutos).
- Para la mayoría de los asados se utiliza la temperatura **HI** (alto). Utilice la temperatura **LO** (bajo) cuando quiera asar alimentos que requieran más cocción. La temperatura inferior permite que el alimento se cocine bien sin dorar demasiado.
- Nunca cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. Esto evita que la grasa escurra hacia la asadera.
- Es de esperarse que los tiempos de asados sean mayores y los de dorado ligeramente menores si la estufa está instalada en un circuito de 208 volts.

tres a cuatro minutos hasta que el elemento para asar esté rojo.

4. Coloque el alimento en el horno dejando la puerta del horno abierta hasta la posición de detener el asado (alrededor de 10 cm / 4 pulgadas).
5. Siga las recomendaciones para asar a la parrilla indicadas en el folleto "La Cocina Fácil".
6. Cuando el asado esté completo, oprima la tecla **CANCEL** (cancelar). Retire el alimento y el recipiente para asar que está en el horno.

NOTAS:

HORNEADO

- Si está operando la función de **TOASTING** (tostar) en el horno superior cuando se captura la temperatura y la tecla **BAKE** (hornear), el control desplegará "HEATING DELAYED X MIN" (calenta-miento retardado X min) seguido por "WAIT" (espere). Al terminar el retardo, el horno inferior arrancará automáticamente.
- Oprima la tecla **BAKE** para volver a desplegar la temperatura de ajuste durante el precalentamiento.
- Para cambiar la temperatura del horno mientras cocina, oprímala tecla **BAKE** y las teclas de números correspondientes.
- Deje pasar de 4 a 8 minutos para que se precaliente el horno superior. Deje pasar de 10 a 16 minutos para que se precaliente el horno inferior.
- Deje un espacio de 13 mm (1/2 pulgada), por lo menos, entre el molde para hornear o cacerola y el elemento superior en el horno superior. No se recomienda usar moldes de barra, pastelas de rosca o pastel alimento de ángel en el horno superior.
- No emplee temperaturas por debajo de 60° C (140° F) para mantener caliente el horno, o por debajo de 93° C (200° F) para cocinar. No se recomienda temperaturas bajo por razones de seguridad para los alimentos.
- La parte posterior del elemento de hornear del horno inferior NO se tornará rojo durante el horneado. Esto es normal.
- Cuando hornee pizzas congeladas en el horno superior, coloque la pizza en una bandeja para galletas para evitar que se dore demasiado.
- Consulte en el folleto "La Cocina Fácil" más sugerencias para hornear y asar al horno.



Tecla TOASTING (TOSTADO) (HORNO SUPERIOR SOLAMENTE)

Se utiliza para tostar el pan y los productos que normalmente se tuestan en un tostador u horno tostador.

Ajuste de los controles para tostado:

1. Oprima la tecla **TOASTING** (Tostado).
2. Oprima la tecla **AUTOSET** (Ajuste automático) para seleccionar 4 minutos de tiempo de tostado. Cada vez que oprima la tecla, el tiempo de tostado aumentará 10 segundos. **TOASTING** (Tostado) aparecerá en la pantalla.

O bien, oprima las teclas de los números correspondientes para ajustar el tiempo de tostado en minutos y segundos, entre 10 segundos y 10 minutos.

(El tiempo para dorar puede variar, observe con cuidado el tostado para evitar que se dore de más).

3. El tiempo de tostado **AUTO SET** (Ajuste automático) (4 minutos) puede modificarse según sea conveniente. Para cambiar el tiempo de tostado **AUTO SET** (Ajuste automático), oprima la tecla **TOASTING** (Tostado), registre el tiempo deseado, a continuación, oprima y mantenga oprimida la tecla **AUTO SET** (Ajuste automático) durante varios segundos. El control emitirá una señal auditiva y aparecerá **NEW AUTO SET ENTERED** (Nuevo ajuste automático registrado).

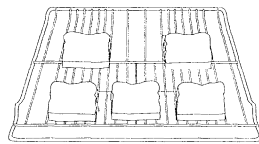
NOTA: El ajuste automático (**AUTO SET**) para la función de tostado (**TOASTING**) puede ajustarse de 3 a 10 minutos o en los modelos selectos puede ajustarse de 10 segundos a 10 minutos.

4. Si el horno inferior está operando cuando se oprime la tecla **TOASTING**, se desplegará "TOASTING NOT AVAILABLE-LOWER

OVEN IN USE" (tostado no disponible-horno inferior en uso).

5. Al terminar el tiempo de tostado establecido, el desplegado dirá "TOASTING COMPLETE" (tostado terminado), seguido por "COMPLETE" (terminado) y se escucharán cuatro señales auditivas. Se escuchará una señal recordatoria cada 30 segundos durante 5 minutos o hasta que se oprima la tecla **CANCEL** (cancelar) o el puerto del horno se abran.

NOTA: Para obtener los mejores resultados al tostar de 4 a 5 piezas de pan o alimentos similares, siga el diagrama siguiente para la colocación del alimento.



Tecla KEEP WARM (CONSERVER CALIENTE) (HORNO SUPERIOR SOLAMENTE)

Se utiliza para conservar alimentos calientes o para calentar panes y platos, en una forma segura.

1. Oprima la tecla **KEEP WARM**.
2. Oprima la tecla **AUTO SET** (ajustar automáticamente) para 77° C (170° F) u oprima las teclas de número apropiadas para temperaturas entre 63° o 88° C (145° y 190° F).
3. Cuando la función esté activa, se desplegará "KEEP WARM" (conservar caliente) y la temperatura seleccionada.
4. Al terminar de calentar, oprima la tecla **CANCEL** (cancelar). Saque el alimento del horno.

NOTAS:

TOSTADO

- El tostado se basa en el tiempo no en la temperatura.
- Para obtener un tostado más uniforme, precaliente el horno de 3 a 4 minutos.
- Los tiempos de tostado serán más cortos cuando el horno está caliente o cuando se repite varias veces el tostado.

CONSERVER CALIENTE

- Para una calidad de alimento y una nutrición óptimas, los alimentos cocinados en el horno deben conservarse calientes por no más de 1 ó 2 horas.
- Para una mejor calidad y color, los alimentos cocinados en la superficie deberán conservarse calientes durante una hora o menos.
- Para evitar que los alimentos se resequen, cubra, sin ajustar, con papel de aluminio o con una tapa.
- **Para calentar bollos:**
 - cubra los bollos, sin ajustar, con papel de aluminio y colóquelos en el horno superior.
 - oprima las teclas **KEEP WARM** (conservar caliente) y **AUTO SET** (ajustar automáticamente).
 - caliente de 12 a 15 minutos.
- **Para calentar platos:**
 - Coloque dos pilas de hasta cuatro platos cada una en el horno superior.
 - Oprima las teclas **KEEP WARM** (conservar caliente) y **AUTO SET** (ajustar automáticamente).
 - Caliente durante cinco minutos, apague el horno y deje los platos en el horno por 15 minutos más.
 - Utilice sólo platos que sean de uso seguro en el horno, consulte con el fabricante.
 - No ponga los platos calientes en una superficie fría ya que los cambios rápidos de temperatura pueden provocar que se agrieten.

TABLA DE TOSTADO

Alimento	Tiempo de Tostado* /Arranque en Frío	Alimento	Tiempo de Tostado* /Arranque en Frío
Pan blanco en rebanadas	3 1/2 - 4 1/2 min.	Tortillas (harina)	2 1/2 - 3 min.
Waffles (congelados)	4 - 4 1/2 min.	Toaster Breaks**, Hot Pockets**	4 - 5 min.
Repostería para tostador (descongelada)	3 1/2 - 4 min.	Bagels	4 1/2 - 5 min.
Repostería para tostador (congelada)	4 1/2 - 4 3/4 min	Muffins ingleses	3 1/2 - 4 min.
		Sándwich de queso	3 1/2 - 4 1/2 min

* Los tiempos de tostado son aproximados y deben usarse sólo como guía.

** Los nombres de marcas son marcas registradas de los respectivos fabricantes.

COOK
TIME**Teclas COOK TIME/STOP TIME (COCCIÓN AL HORNO)**STOP
TIME**CONTROLADA POR RELOJ)**

Se utilizan para programar el arranque y paro automáticos del horno. El tiempo de cocción puede ajustarse hasta en 11 horas y 59 minutos (11:59). Para realizar esta función es necesario que el reloj esté funcionando y debidamente ajustado.

Los dos hornos pueden ajustarse para cocinar con tiempo controlado. Para ajustar ambos hornos:

1. Indique el TIEMPO DE COCCION (COOK TIME) y las temperaturas de horneado para **ambos** hornos.
2. Seleccione el TIEMPO DE PARADA (STOP TIME) para **ambos** hornos.
 - Las palabras 'STOP TIME' (TIEMPO DE PARADA) deben destellar en el indicador para poder seleccionar el tiempo de parada.

Para arrancar de inmediato y apagar automáticamente:

1. Oprima la tecla **COOK TIME** (tiempo de cocción). Ésta empezará a parpadear. Oprima las teclas de número apropiadas para capturar el tiempo de cocción en horas y minutos.
2. Oprima la tecla **BAKE** (hornear) o **CONVECT BAKE** (horneado por conveccion) (modelos selectos) en el horno superior o inferior y seleccione la temperatura de horneado. Se desplegará COOK TIME junto con la temperatura.
3. Un minuto antes de que termine el tiempo de cocción programado, la luz se encenderá, se escuchará una señal auditiva y se desplegará CHECK FOOD (revisar alimento). Cuando la tecla **CANCEL** (cancelar) se opriman, la luce se aparaga automáticamente o despues del puerto se abran y cierran.
4. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente, se desplegará "End" (Fin) y COOK TIME, además se escucharán cuatro señales.
5. Oprima la tecla **CANCEL** (cancelar). Saque el alimento del horno. Si el programa no se ha cancelado, habrá una señal auditiva recordatoria cada minuto, durante hasta 30 minutos.

NOTA: Las señales auditivas de TIEMPO DE PARADA o TIEMPO DE COCCION pueden ser cambiados. Ver Opciones de Control, Cook Time (señales auditivas del tiempo de cocción), página 41.

Para retardar el inicio de cocción y apagar automáticamente:

1. Oprima la tecla **COOK TIME** (tiempo de cocción). Ésta empezará a parpadear. Oprima las teclas de número apropiadas para capturar el tiempo de cocción en horas y minutos.
2. Oprima la tecla **BAKE** (hornear) o **CONVECT BAKE** (horneado por conveccion) (modelos selectos) en el horno superior o inferior y seleccione la temperatura de horneado. Se desplegará COOK TIME junto con la temperatura.
3. Oprima la tecla **STOP TIME** (tiempo de paro). La pantalla muestra cuándo se detendrá el horno tomando como base el arranque inmediato.
4. Oprima de nuevo **STOP TIME**. **STOP TIME debe parpadearse para poner el tiempo de retardo.**
5. Oprima las teclas de número apropiadas para capturar el momento en que quiera que se detenga el horno.
6. Se desplegarán DELAY (retardo) y BAKE (hornear).
7. Al final del período de retardo, se desplegará COOK TIME junto con la temperatura.
8. Siga los pasos 3 a 5 de la sección anterior.

NOTAS:

- No se recomienda la cocción retardada para los alimentos altamente perecederos como los lácteos, el puerco, las aves o los mariscos.
- No se recomienda el horneado controlado por reloj para los alimentos horneados que requieren un horno precalentado, como es el caso de pasteles, galletas y panes.

TIMER 1

Teclas TIMER

TIMER 2

(TEMPORIZADOR)

El temporizador (o temporizadores) puede(n) ajustarse para cualquier período de tiempo, hasta 99 horas y 59 minutos (99:59).

El temporizador (o temporizadores) opera(n) de manera independiente de cualquier otra función y puede(n) ajustarse mientras que esté operando cualquier otra función en el horno. **EL TEMPORIZADOR NO CONTROLA EL HORNO.**

1. Oprima la tecla **TIMER 1 (TEMPORIZADOR 1)** o **TIMER 2 (TEMPORIZADOR 2)**, cada una parpadeará respectivamente. Aparecerá 0HR:00 en la pantalla.
2. Oprima las teclas de número apropiadas para capturar el tiempo deseado.
3. Se desplegarán TIMER 1 o TIMER 2. Si ambos relojes temporizadores están activos se desplegará TIMER 1 + 2.
EJEMPLO: Para ajustar un temporizador a 5 minutos, oprima la tecla **TIMER 1** y la tecla del número 5. El control empezará la cuenta regresiva después de un retardo de cuatro segundos.
4. El último minuto de la cuenta regresiva se desplegará en segundos.
5. Al final del tiempo fijado, se desplegará END y se escuchará una señal auditiva de cuatro segundos seguida por dos señales auditivas cada 30 segundos durante hasta cinco minutos. **Oprima la tecla TIMER apropiada para cancelar las señales auditivas.**

NOTA: Para cambiar las señales auditivas indicadoras al final del tiempo fijado, consulte las Opciones de control Timer Beeps (señales auditivas de temporizador) en página 41.

Para cancelar un tiempo fijado:

Oprima y mantenga oprimida la tecla **TIMER** durante varios segundos. Después de un ligero retardo aparecerá la hora del día.

O BIEN

Oprima la tecla **TIMER** y la tecla con el número "0". Después de un ligero retardo cancelará de temporizador.

OPCIONES DE CONTROL

Para cambiar las opciones ajustadas en fábrica/preestablecidas:

1. Las opciones de control pueden cambiarse seleccionando la tecla **Setup Options** (ajustar opciones) (0) y la tecla de opción deseada (consulte les opciones abajo).
2. La opción actual aparecerá en la pantalla.
3. Oprima la tecla **AUTO SET** (ajustar automáticamente) para cambiar la opción.
4. Oprima la tecla **CANCEL** (cancelar) para configurar la opción desplegada y salir del programa.

OPCIONES DISPONIBLES:

12-HOUR OFF (APAGADO DE 12 HORAS) (1)

El horno puede configurarse para que se apague después de 12 horas o para seguir encendido indefinidamente. La función preestablecida está configurada para apagar el horno después de 12 horas.

TIMER BEEPS (SEÑALES AUDITIVAS DEL TEMPORIZADOR) (2)

Hay tres opciones para las señales recordatorias del final del "temporizador".

- Una señal auditiva seguida de dos señales cada 30 segundos por hasta cinco minutos. (preestablecida)
- Una señal auditiva seguida de dos señales cada 60 segundos por hasta 30 minutos.
- Una señal auditiva sin ninguna otra señal posterior.

COOK TIME (SEÑALES AUDITIVAS DEL TIEMPO DE COCCIÓN) (3)

Hay tres opciones para las señales recordatorias del final de "cocción controlada por reloj".

- Cuatro señales auditivas cortas seguidas de una señal cada minuto por hasta 30 minutos. (preestablecida)
- Cuatro señales auditivas cortas sin ninguna otra señal posterior.
- Cuatro señales auditivas cortas seguidas por una señal cada minuto por hasta cinco minutos.

CONTROL LOCK (CIERRE DE CONTROL) (4)

Las teclas de función en el control pueden asegurarse para evitar el uso involuntario y por razones de seguridad y limpieza. La hora actual del día permanecerá en la pantalla.

SCROLL SPEED (VELOCIDAD DEL DESPLIEGUE) (5)

La velocidad de despliegue del mensaje puede cambiar de RÁPIDA a MEDIA o a LENTA. El valor preestablecido está ajustado en velocidad media.

DISPLAY DIM (INTENSIDAD DE LA LUZ DE LA PANTALLA) (6)

La intensidad del control puede cambiarse para facilitar la lectura. El valor preestablecido se ajusta para la intensidad más alta *****. Entre menos ***, menor intensidad.

TEMP C/F (TEMPERATURA C/F) (7)

La escala de temperatura puede cambiarse a Centígrados o Fahrenheit. El valor preestablecido es Fahrenheit.

LANGUAGE (IDIOMA) (8) (MODELOS SELECTOS)

Las palabras que se despliegan en el indicador pueden ser cambiadas de inglés a francés o español.

DEFAULT (PREESTABLECIDO) (9)

El control puede restablecerse para volver a restaurar el ajuste de fábrica en cada opción.

DISPLAY ON/OFF (DESPLIEGUE ENC/APAG) (RELOJ)

La pantalla de la hora del día puede apagarse cuando el horno no está en una función de cocción o limpieza.

AJUSTE DE TEMPERATURA DEL HORNO

Si piensa que el horno está operando con una temperatura demasiado alta o baja, puede ajustarlo usted mismo. Hornee varios alimentos de prueba y después configure la temperatura ajustando no más de 6° C (10° F) cada vez.

Para ajustar:

1. Oprima la tecla **BAKE** (hornear) (horno superior o inferior) y capture 288° C (550° F).
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **BAKE** (horno superior o inferior) para segundos varios hasta que se despliegue TEMP ADJ (ajuste temperatura).
3. Oprima la tecla **AUTO SET** (ajustar automáticamente) - cada vez que oprima, la temperatura cambiará 5° F. El control aceptará cambios desde -35° F hasta +35° F.
4. Si el horno fue previamente ajustado, los cambios se desplegarán. Por ejemplo, si la temperatura del horno se redujo en 15° F, la pantalla mostrará -15° F.
5. Cuando haya hecho el ajuste, oprima la tecla **CANCEL** (cancelar) y la hora del día reaparecerá en la pantalla. El horno funcionará ahora a la temperatura ajustada.



LUCES DEL HORNO

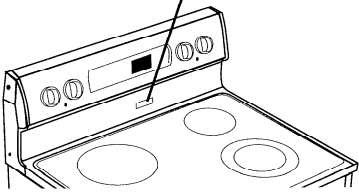
La luz(o luces) del horno se enciende(n) automáticamente cuando la(s) puerta(s) se abre(n). Si la(s) puerta(s) está(n) cerrada(s), oprima la tecla **LIGHT** (luz) (horno superior o inferior) en el panel de control para encender o apagar la luz(o luces).

Las luces del horno no funcionarán durante el ciclo de limpieza. La luz (o luces) de horno se enciende(n) automáticamente un minuto antes de que termine el tiempo de cocción programado.

VENTILA DEL HORNO

Cuando se está usando el horno, el área cercana a la ventila puede sentirse tibia o caliente al tacto. Nunca bloquee la abertura de la ventila.

UBICACION DEL RESPIRADERO DEL HORNO



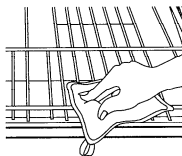
Cuando se están cocinando alimentos altamente húmedos en el horno superior, se podrá ver el vapor proveniente de la ventila del horno. Esto es normal.

PARRILLAS DEL HORNO

Todas las parrillas están diseñadas con un borde de tope de seguridad.

HORNO SUPERIOR

➤ Está equipado con una parrilla y una posición para la parrilla.



➤ Cuando jale hacia fuera la parrilla del horno superior para quitarla o para revisar el alimento, agarre el **borde superior** de la parrilla.

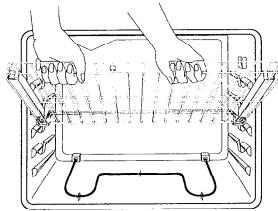
HORNO INFERIOR

➤ **Convencional:** Está equipado con una parrilla RollerGlide™ y una parrilla plana regular.

➤ **El horno de convección (modelos selectos):** Está equipado con una parrilla RollerGlideMR y dos parrillas planas regulares.

PARA QUITAR LAS PARRILLAS DEL HORNO:

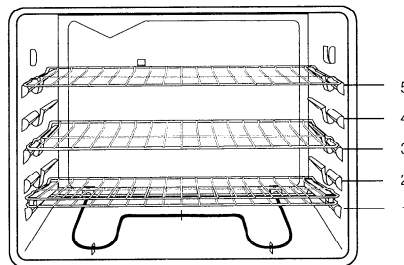
- Jale las parrillas derechas hacia fuera hasta que se detengan en la posición del tope de seguridad; levante el frente de la parrilla y jale hacia fuera.
- Para la parrilla RollerGlide™, tire hacia afuera de ambas, la corredera y la base de la parrilla juntas.



PARA VOLVER A PONER LAS PARRILLAS:

- Coloque la parrilla sobre el soporte de la parrilla en el horno, incline el extremo delantero ligeramente hacia arriba; deslice la parrilla hacia atrás hasta que despeje la posición del tope de seguridad; baje el frente, deslice hacia atrás y hacia dentro del horno.

POSICIONES DE LAS PARRILLAS



Horneado de Convección de Tres Parrillas (Parrillas 1, 3 y 5)

PARRILLA 4:

Se utiliza para hornear en dos parrillas y los asados.

PARRILLA 3:

Se utiliza para la mayoría de bocados horneados en una hoja para galletas o molde para rollo de mermelada, para pasteles en capas, tartas de frutas o alimentos preparados congelados y los asados.

PARRILLA 2:

Se utiliza para asar al horno pequeños cortes de carne, cacerolas, para hornear hogazas de pan, pasteles de rosca o tartas de flan y para hornear en dos parrillas.

PARRILLA 1:

Se utiliza para asar al horno cortes grandes de carne y aves, tartas congeladas, postres de soufflé o pastel alimento de ángel y para hornear en dos parrillas.

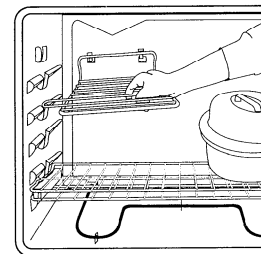
Cocción en múltiples parrillas:

Dos parrillas: Utilice las posiciones 2 y 4 ó 1 y 4.

Tres parrillas: (horneado por convección solamente, modelos selectos) Use las posiciones 1, 3 y 5 de la parrilla. (Ver ilustración.)

ACCESORIO DE MEDIA PARRILLA (HORNO INFERIOR)

Para aumentar la capacidad del horno, se ofrece el accesorio de una media parrilla. Esta se ajusta a la parte izquierda superior del horno y proporciona espacio para un plato de vegetales cuando hay un asado grande en la parrilla inferior. Comuníquese con su distribuidor Maytag si desea el Juego de Accesorio "HALF RACK" (Media Parrilla) o para ordenar lamme al 1-800-688-8408.



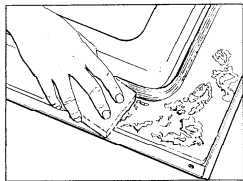
CUIDADO Y LIMPIEZA



TECLA CLEAN (LIMPIEZA)

Se utiliza para activar el ciclo de limpieza automática. **(Sólo se puede limpiar un horno a la vez. Siempre que se esté limpiando alguno de los hornos, ambos se cerrarán con seguro.)**

1. Limpie el marco del horno, la puerta del marco (el área externa al empaque) y alrededor de la abertura en el empaque de la puerta con un limpiador no abrasivo, como Bon Ami*. Estas áreas no están expuestas a las temperaturas de limpieza.
2. **Quite las parrillas del horno.** Si se dejan las parrillas durante el ciclo de limpieza, pueden impedir la función y se decolorarán. Apague la luz del horno y cierre la puerta.
3. Oprima la tecla **CLEAN**.
4. Oprima la tecla **AUTO SET** (ajustar automáticamente) para un tiempo de limpieza de 3 horas, oprima de nuevo para 4 horas y una vez más si se desean 2 horas de tiempo de limpieza.
5. En la pantalla aparecerán **CLEANING** y **LOC**, además del tiempo de limpieza, y ambos hornos se cerrarán con seguro.
6. Cuando se haya terminado el ciclo de limpieza, se desplegará **CLEANED** (limpiado). **LOC** seguirá hasta que el horno se haya enfriado (aproximadamente 1 hora).
7. Una vez que se enfríe el horno, **LOC** ya no estará desplegado y podrá abrirse la puerta.
8. Limpie el interior del horno con un trapo húmedo. Si la suciedad persiste, eso indica que el ciclo no duró lo suficiente.



Para cancelar el ciclo de limpieza automática:

1. Oprima la tecla **CANCEL** (cancelar).
2. Si **NO** está desplegado **LOC**, abra la puerta del horno. Si **LOC** está desplegado, deje que el horno se enfríe.

Para retardar el inicio de un ciclo de limpieza automática:

1. Siga los pasos 1 a 4 anteriores.
2. Oprima la tecla **STOP TIME** (tiempo de paro). Ésta parpadeará.
3. Mientras **STOP TIME** parpadea, oprima las teclas de número apropiadas para capturar la hora en que quiere que el horno se detenga.
4. Se desplegarán **DELAY CLN** (limp retardada) y **LOC**.
5. Cuando el período de retardo haya terminado y empiece la limpieza, se desplegarán **CLEANING** (limpieza), **LOC** y el tiempo de limpieza.

NOTAS:

- Para evitar dañar la puerta del horno, no trate de abrir ninguna de las puertas del horno cuando la palabra indicadora **LOC** esté desplegada.
- Durante el proceso de limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para ayudar a eliminar los olores normales asociados con la limpieza. Los olores disminuirán con el uso.
- Es normal que haya llamaradas, humo o flamas durante la limpieza si el horno está bastante sucio. Es mejor limpiar el horno con regularidad en lugar de esperar hasta que tenga mucha suciedad acumulada.
- Limpie el exceso de grasa y derrames para evitar las llamaradas. Para facilitar la limpieza, se puede levantar un poco el elemento de calentamiento en el horno superior o en el inferior (2,5 o 3,9 cm [1 o 1 1/2"]).
- Limpie los derrames de azúcar o ácidos, tales como de camote, tomate o de salsas con base de leche, antes de un ciclo de limpieza automática. El esmalte es resistente al ácido, no a prueba de ácido. La porcelana esmaltada es resistente al ácido, no a prueba de ácidos y puede decolorar si los derrames no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.
- Puede aparecer una decoloración blanca después de la limpieza, si los alimentos ácidos o azucarados no se limpian antes del ciclo de limpieza. Esta decoloración es normal y **NO** afecta al desempeño.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

PRECAUCIÓN:

- **Asegúrese que la estufa esté apagada y que todas las partes estén frías antes de manipularla o limpiarla. Esto es para evitar el daño y las posibles quemaduras.**
- Para evitar las manchas o decoloraciones, limpie la estufa después de cada uso.
- Si se quita alguna parte, asegúrese que vuelva a colocarse correctamente.

BANDEJA DEL ASADOR E INSERTO

- Coloque un trapo enjabonado sobre el inserto y la bandeja; deje que se empape para aflojar la suciedad.
- Lave en agua tibia jabonosa. Utilice un estropajo lleno de jabón para quitar la suciedad persistente.
- La bandeja del asador y el inserto pueden limpiarse en el lavavajillas.

CROMO CEPILLADO (MODELOS

SELETOS)

- Cuando esté frío lave con agua jabonosa, enjuague y pula la superficie con gamuza.
- Si está muy sucio, utilice un limpiador abrasivo suave, tallando con el grano para evitar rayar la superficie. Enjuague y pula con gamuza.
- Para evitar los rayones no utilice agentes abrasivos o cáusticos.
- Para restaurar el brillo y quitar los rayones, siga con **Stainless Steel Magic Spray Inoxidable*** (Parte #20000008)**. **El cromo se decolorará permanentemente si se hornea con la suciedad encima.**

ÁREA DE LA TECLA DE CONTROL Y EL RELOJ

- Para activar el "Cierre de Control" para la limpieza, consulte la página 41.
- Limpie con un trapo húmedo y seque.
- Pueden usarse limpiadores para vidrio si se rocían primero en un trapo. **NO rocíe directamente en la tecla de control y en el área de pantalla.**

PERILLAS DE CONTROL

- Quite las perillas en posición de OFF (apagado), jalándolas hacia delante.
- Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos ya que pueden rayar el acabado.
- Encienda cada elemento para asegurarse que las perillas se hayan colocado nuevamente de manera correcta.

PLATILLOS PROTECTORES

(MODELOS SELETOS)

La porcelana se puede decolorar o agrietarse si se sobrecalienta. Esto es normal y no afectará el rendimiento al cocinar.

- Cuando se enfríe, lave después de cada uso, enjuague y seque para evitar manchado o decoloración. Los platillos pueden ser lavados en el lavavajillas.
- Para limpiar suciedad excesiva, remoje en agua caliente con jabón, luego use un limpiador abrasivo suave tal como 'SoftScrub'* y una esponja plástica de fregar.
- Para suciedad quemada, sáquelos de la estufa, colóquelos sobre periódicos y cuidadosamente rocíe con un limpiador de horno comercial. (No rocíe las superficies adyacentes.) Coloque en una bolsa de plástico y deje remojar durante varias horas. Poniéndose guantes de goma, sáquelos de la bolsa, lave, enjuague y seque bien.

ESMALTE (PINTADO) - PANELES

LATERALES

- Cuando esté frío, lave con agua jabonosa tibia, enjuague y seque. Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un trapo húmedo, ya que esto puede dañar la superficie y causar quemaduras por vapor.
- Para la suciedad persistente, utilice agentes limpiadores moderadamente abrasivos como la pasta de bicarbonato de sodio o Bon Ami*. No utilice agentes limpiadores abrasivos como estropajos con malla de acero o limpiadores para hornos. Estos productos rayarán o dañarán permanentemente la superficie.

NOTA: Utilice una toalla o trapo seco para limpiar derrames, especialmente los ácidos o azucarados. La superficie puede decolorarse u opacarse si la suciedad no se elimina de inmediato. Esto es especialmente importante para las superficies blancas.

VIDRIO - VENTANAS Y PUERTAS DE HORNO

- Evite usar mucha agua pues puede escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas.
- Lave con jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio puede usarse si se rocía en un paño primero.
- No utilice materiales abrasivos como estropajos, estropajos con malla de acero o agentes limpiadores en polvo, ya que éstos dañarán el vidrio.

SUPERFICIE PARA COCINAR DE

VIDRIO-CERÁMICA (MODELOS SELETOS)

Nunca utilice limpiadores para hornos, blanqueador de cloro, amoníaco o limpiadores para vidrio con amoníaco. **NOTA: Llame al proveedor de servicio autorizado si la cubierta de vidrio-cerámica se agrieta, quiebra o si el metal o el papel de aluminio se derritiera sobre la superficie para cocinar.**

- **Suciedad ligera** – Utilice jabón y agua y un trapo limpio o toalla de papel, o un limpiador no abrasivo como Bon Ami*. Enjuague y seque. También pueden usarse limpiadores convencionales de superficies para cocinar, como Cooktop Cleaning Creme* (Parte No. 20000001)**. Siga las instrucciones del paquete.
- **Suciedad abundante o marcas de metal** – Talle suavemente con Cooktop Cleaning Creme y con talladores de plástico. Vuelva a aplicar el limpiador. Cubra con toallas de papel húmedas para conservar la humedad del limpiador. Deje reposar durante 30 a 45 minutos. Vuelva a tallar para eliminar las manchas restantes. Enjuague y seque.
- **Suciedad quemada o de costra** – Sostenga un raspador de hoja de rasurar en un ángulo de 30° y con cuidado raspe la suciedad. Limpie el resto de suciedad con el método arriba descrito.
- **Azúcar o plástico derretidos** – Gire de inmediato el elemento a LOW (bajo) y raspe desde la superficie caliente hacia el área fría. Enseguida, apague el elemento y enfríe. Limpie el residuo con un raspador de navaja de rasurar y con Cooktop Cleaning Creme.



INTERIORES DEL HORNO

- Siga las instrucciones de la página 43 para configurar un ciclo de limpieza automática.

PARRILLAS DEL HORNO

- Limpie con agua jabonosa.
- Retire la suciedad persistente con polvo limpiador o con un estropajo lleno de jabón. Enjuague y seque.
- Si con el tiempo, las parrillas no se deslizan hacia fuera con facilidad, limpie el borde y el soporte de la parrilla con una cantidad pequeña de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, limpie después el exceso de aceite. De igual manera, ponga una gota de aceite vegetal en el rodillo de la parrilla.

NOTA: Durante un ciclo de limpieza automática, quite las parrillas del horno. Si las parrillas están dejadas en el horno, no se funcionarán correctamente y se decolorarán.

ACABADOS DE PLÁSTICO -

AGARRADERAS DE LAS PUERTAS, VISTAS

POSTERIORES Y TAPAS TRASERAS

- Cuando estén frías, limpie con jabón y agua, enjuague y seque.
- Utilice un limpiador para vidrio y un trapo suave.

NOTA: Nunca utilice limpiadores para horno, líquido abrasivo o cáustico o limpiadores en polvo sobre los acabados de plástico. Estos agentes limpiadores rayarán o marcarán el acabado.

NOTA: Para evitar las manchas o la decoloración, limpie la grasa o el ácido (tomate, limón, vinagre, leche, jugo de fruta, marinada) inmediatamente con una toalla de papel.

ESMALTE DE PORCELANA - ÁREA DE

PROTECCIÓN TRASERA, VISTAS EN LA

SUPERFICIE DE VIDRIO-CERÁMICA Y CUBIERTA

EN LA SUPERFICIE CON ELEMENTOS TUBULARES

El esmalte de porcelana es vidrio fundido sobre metal y puede agrietarse o astillarse con el mal uso. Es resistente al ácido, no a prueba de ácido. Todos los derrames, especialmente los de ácido o azúcar, deben limpiarse de inmediato con un trapo seco.

- Cuando esté frío, lave con agua jabonosa, enjuague y seque.
- Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un trapo húmedo, ya que esto puede causar que se agriete o astille.
- Nunca utilice limpiadores para hornos, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.

MAINTENANCE

PUERTA(S) DEL HORNO

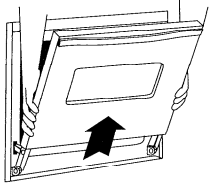
PRECAUCIÓN:

- No coloque peso en exceso ni se pare sobre la puerta del horno. Esto puede causar que la estufa se vuelque, la puerta se quiebre o que el usuario se lastime.
- No intente abrir o cerrar la puerta u operar el horno hasta que la puerta se haya colocado nuevamente y en forma correcta.
- Nunca ponga los dedos entre la bisagra y el marco delantero del horno. Los brazos de las bisagras están montados con resortes. Si se le pega accidentalmente, la bisagra se cerrará de golpe contra el marco del horno y puede lastimar sus dedos.

Tanto la puerta del horno superior como la del inferior son desmontables. Siga las instrucciones que se presentan a continuación.

PARA QUITAR:

1. Cuando esté frío, abra la puerta del horno hasta la posición de tope para asar (abierta aproximadamente cuatro pulgadas).
2. Agarre la puerta de cada lado. No utilice la agarradera para levantar la puerta.
3. Levante el horno uniformemente hasta que la puerta libre los brazos de la bisagra.



PARA VOLVER A COLOCAR:

1. Agarre la puerta de cada lado.
2. Alinee las ranuras en la puerta con los brazos de la bisagra sobre la estufa.
3. Deslice la puerta hacia abajo sobre los brazos de la bisagra hasta que quede completamente asentada en las bisagras. Empuje hacia abajo las esquinas superiores de la puerta para asentarla completamente sobre las bisagras. La puerta no debe verse torcida.

NOTA: La puerta del horno en una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y disminuirá con el uso.

VENTANA(S) DEL HORNO

Para proteger la ventana de la puerta del horno:

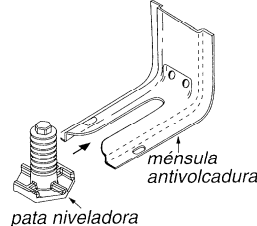
1. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
2. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas estén en su lugar.

Si raya, golpea, sacude o presiona el vidrio éste puede debilitar su estructura aumentando el riesgo de quebraduras posteriormente.

PATAS NIVELADORAS

- Asegúrese de que la ménsula antivolcaduras fije de manera segura en el piso una de las patas niveladoras traseras. Esta ménsula evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

La estufa debe nivelarse cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire las patas niveladoras de plástico localizadas en cada esquina del horno hasta que ésta quede nivelada.



LUZ(O LUCES) DEL HORNO

Para asegurarse que se utilice el foco de reemplazo apropiado, ordénelo al Departamento de Servicio al cliente de Maytag. Llame al 1-800-688-8408. Pida la parte número 74004458- foco halógeno.

PRECAUCIÓN:

- Desconecte la electricidad de la estufa antes de reemplazar el foco.
- Deje que el horno se enfríe antes de reemplazar el foco.
- Asegúrese de que la cubierta del foco y el foco estén fríos antes de tocarlos.

PARA REEMPLAZAR EL FOCO DEL HORNO:

1. Cuando el horno ya esté frío, utilice las puntas de los dedos para tomar el borde de la cubierta del foco. Jale hacia fuera y quite.
2. Con cuidado, quite el foco jalándolo **directamente hacia fuera** de la base de cerámica.
3. Para evitar dañar o disminuir la vida del nuevo foco, no lo toque con las manos desnudas. Sujételo con una toalla de papel o trapo. Empuje las puntas del nuevo foco **directamente hacia adentro** de los orificios pequeños de la base de cerámica.
4. Vuelva a colocar la cubierta del foco acomodándola en su lugar.
5. Conecte de nuevo la electricidad de la estufa. Vuelva a ajustar el reloj.

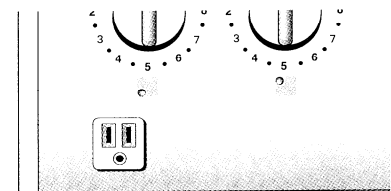
TOMA DE CORRIENTE DE CONVENIENCIA

(SÓLO LOS MODELOS CANADIENSES)

La toma de corriente de conveniencia se localiza sobre el lado izquierdo inferior de la protección trasera. Es útil para electrodomésticos pequeños, como las waffleras.

Siempre que utilice la toma de corriente, asegúrese de que el cordón de la estufa no descansa sobre o cerca del elemento superficial. Si el elemento superficial está encendido, el cordón y la toma de corriente se dañarán.

El disyuntor de circuito de la toma de corriente de conveniencia puede dispararse si el electrodoméstico pequeño conectado en él excede 10 amps. Para restablecer el disyuntor de circuito, oprima el interruptor colocado en el borde inferior de la protección trasera. (Vea la ilustración de abajo).



INTERRUPTOR DEL DISYUNTOR DE CIRCUITO

ANTES DE LLAMAR PARA PEDIR SERVICIO

PARA LA MAYORÍA DE LOS PROBLEMAS, TRATE ESTO PRIMERO:

- Revise si los controles del horno están debidamente ajustados.
- Verifique para asegurarse de que el enchufe esté firmemente insertado en el tomacorriente.
- Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.
- Verifique el suministro de energía.

ALGUNA PARTE O TODA LA ESTUFA NO FUNCIONA.

NOTA: En los modelos canadienses, durante un ciclo de autolimpieza, la superficie de vidrio cerámico no funcionará y en los modelos con elementos tubulares, los dos quemadores delanteros no funcionarán.

- Revise si los controles del horno y/o la superficie se han ajustado correctamente. Consulte las páginas 35 y 37.
- Revise que la puerta del horno no tenga seguro después del ciclo de limpieza automática. Consulte la página 43.
- Revise si el horno está configurado para el programa de limpieza o cocción retardado. Consulte las páginas 40 y 43.
- El horno superior puede estar en operación de tostado. El horno inferior funcionará cuando la operación de tostado termine.
- Verifique si el elemento tubular está debidamente instalado o necesita ser reemplazado. Ver página 36.

LOS RESULTADOS DEL HORNEADO NO SON LO QUE USTED ESPERABA O SON DIFERENTES A LOS DEL HORNO ANTERIOR.

- Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver página 42 para la ubicación.
- Verifique para asegurarse de que la estufa está nivelada.
- Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría. Ver página 41 para las instrucciones sobre cómo ajustar la temperatura del horno. **NOTA:** No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.
- Verifique si la temperatura del horno ha disminuido en 25° F cuando se hornea por convección.
- Vea el folleto “La Cocina Fácil” para mayor información sobre los utensilios para hornear y el horneado.

LA SUPERFICIE DE VIDRIO/CERÁMICA MUESTRA DESGASTE.

1. Pequeños rayones o abrasiones.
 - Revise para asegurarse que la superficie

para cocinar y el fondo de la bandeja estén limpios. No deslice sartenes de vidrio o de metal por la cubierta. Asegúrese que el fondo del sartén no sea áspero. Utilice los agentes de limpieza recomendados. Consulte la página 44.

2. Marcas de metal.
 - No deslice los sartenes de metal por la cubierta. Si aparecen marcas de metal, limpie cuando ya esté frío con la Cooktop Cleaning Creme. Consulte la página 44.
3. Rayones o manchas de color café.
 - Los derrames no se limpiaron de inmediato. Se limpio con una tela o esponja sucia. El fondo del sartén no estaba limpio.
4. Áreas con brillo metálico.
 - Depósitos minerales de agua y alimento.
5. Picaduras o escamas.
 - Derrames de azúcar que no se quitaron de inmediato. Consulte la página 44.

LOS ALIMENTOS NO SE ASAN A LA PARRILLA EN FORMA DEBIDA O SALE DEMASIADO HUMO.

- Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar muy cerca del elemento.
- El elemento de asar no fue precalentado.
- El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca forre el asador con papel de aluminio.
- La puerta del horno estaba cerrada mientras se asaba a la parrilla. Deje la puerta abierta en la primera posición (alrededor de 4 pulgadas).
- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de ponerla a asar a la parrilla.
- Se usó una asadera sucia.

EL HORNO NO SE LIMPIA AUTOMÁTICAMENTE.

- Revise para asegurarse que el ciclo no está configurado para arranque retardado. Ver página 40.
- Revise que la puerta esté cerrada.

EL HORNO NO SE LIMPIÓ CORRECTAMENTE.

- Pudiera necesitarse más tiempo para la limpieza.
- Los derrames en exceso, especialmente de alimentos azucarados y/o ácidos, no se quitaron antes del ciclo de limpieza automática.

SALE VAPOR DEL ÁREA DE LA VENTILA.

- Cuando se cocinan alimentos altos en humedad en el horno superior, el vapor puede hacerse visible al salir del área de la ventila. Esto es normal.

EL SEGURO DE LA PUERTA DEL HORNO NO SE DESTRABA DESPUÉS DEL CICLO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA.

- El interior del horno todavía está caliente. Deje que el horno se enfríe aproximadamente una hora después de terminar el ciclo de limpieza automática. La puerta puede abrirse cuando la palabra indicadora LOC no esté desplegada.
- Ambos hornos se cerrarán con seguro cuando cualquiera de ellos se esté limpiando.

SE JUNTA CONDENSACIÓN DE HUMEDAD EN LA VENTANA DEL HORNO.

- Esto es normal cuando se cocina alimento con alta humedad.
- Se utilizó demasiada humedad cuando se limpió la ventana.

HAY UN FUERTE OLOR O UN HUMO LIGERO CUANDO SE ENCIENDE EL HORNO.

- Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después que se utilice varias veces. El arranque de un ciclo de limpieza “quemará” los olores con más rapidez.
- Encender el ventilador ayudará a eliminar el humo y/o el olor.
- Hay demasiada suciedad en el fondo del horno. Utilice un ciclo de limpieza automática.

“F” ADEMÁS DE UN NÚMERO Y EL MENSAJE “CALL AN AUTHORIZED SERVICER OR 888-462-9824”*

- Esto se llama código de falla. Si aparece un código de falla en el desplegado y se emiten señales auditivas, oprima la tecla **CANCEL**. Si el código de falla y las señales continúan, desconecte la electricidad de la estufa. Espere unos cuantos minutos y vuelva a conectar la electricidad. Si el código de falla y las señales continúan, desconecte la electricidad de la estufa y llame a un proveedor de servicio autorizado.
- Si el horno está muy sucio, las llamaradas excesivas pueden dar como resultado un código de falla durante el ciclo de limpieza. Oprima la tecla **CANCEL** y deje que el horno se enfríe durante una hora, luego restablezca el ciclo de limpieza. Si el código de falla y las señales continúan, desconecte la electricidad de la estufa y llame a un proveedor de servicio autorizado.

*PARA SERVICIO PRIORITY ONE LLAME GRATUITAMENTE
AL 1-888-4MAYTAG
(1-888-462-9824).

GARANTÍA DEL ELECTRODOMÉSTICO MAYTAG

Un año de garantía en partes y mano de obra

Durante **un (1) año** a partir de la fecha original de la compra, cualquier parte que falle durante el uso normal en su hogar se reparará o reemplazará sin costo alguno.

Garantía limitada sólo en partes

Segundo año. Después del primer año a partir de la fecha original de la compra, cualquier parte que falle durante el uso normal en su hogar se reparará o reemplazará sin costo alguno, con excepción de otros costos como mano de obra, millaje y transportación, los que debe pagar el propietario.

Del tercer al quinto año. A partir de la fecha original de la compra, las partes que se listan abajo, que fallen durante el uso normal en su hogar se repararán o reemplazarán sin costo alguno, con excepción de otros costos como mano de obra, millaje y transportación, los que debe pagar el propietario.

> Controles electrónicos

> **Superficie de vidrio/cerámica para cocinar:** rompimiento causado por la temperatura

> **Elementos eléctricos de calentamiento:** elementos de la superficie de asado y horneado

Residentes de Canadá

Las garantías antes mencionadas sólo cubren los electrodomésticos instalados en Canadá certificados o listados por las agencias de pruebas apropiadas para cumplir con el National Standard of Canada (Norma Nacional de Canadá), a menos que el electrodoméstico se lleve a Canadá debido a un cambio de residencia desde los Estados Unidos hacia Canadá.

Garantía limitada fuera de los Estados Unidos y Canadá sólo en partes

Por dos (2) años a partir de la fecha original de la compra, cualquier parte que falle durante el uso normal en su hogar se reparará o reemplazará sin costo alguno, con excepción de otros costos como mano de obra, millaje y transportación, los que debe pagar el propietario.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **ÚNICAS** garantías que ofrece el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y puede también tener otros derechos los cuales varían entre estados.*

ESTAS GARANTÍAS NO CUBREN LO SIGUIENTE:

1. Condiciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes situaciones:
 - a. Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
 - b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un proveedor de servicio autorizado.
 - c. Mal uso, abuso, accidentes o uso no razonable.
 - d. Corriente eléctrica, voltaje o fuente de poder incorrecta.
 - e. Ajuste inadecuado de un control.
2. Las garantías se invalidarán si se quita, altera o no se puede determinar rápidamente el número de serie original.
3. Foco de la luz.
4. Productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o de la llamada para:
 - a. Corregir errores de instalación.
 - b. Instruir al usuario en el uso adecuado del producto.
 - c. Transporte del electrodoméstico al proveedor del servicio.
6. Los daños emergentes o incidentales ocasionados por una persona como resultado de alguna violación a estas garantías. Algunos estados no permiten la exclusión ni limitación de los daños emergentes o incidentales, así que la exclusión anterior, puede no aplicar en su caso.

SI NECESITA SERVICIO

☛ Llame al distribuidor al que le compró el electrodoméstico o llame a Maytag Appliances Sales Company, Departamento de asistencia al cliente de Maytag al teléfono 1-888-462-9824, EE.UU. y Canadá para localizar un proveedor de servicio autorizado.

☛ Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Si desea obtener más información sobre las responsabilidades del propietario para recibir el servicio de garantía, refiérase a la sección de GARANTÍA.

☛ Si el distribuidor o la compañía proveedora de servicios no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, o llamar al **1-888-4MAYTAG para Servicio PriorityOne (1-888-462-9824)**.

NOTA: Cuando escriba o hable para un problema de servicio por favor incluya la siguiente información:

- a. Nombre, dirección y número de teléfono;
- b. Numero de modelo y número de serie;
- c. Nombre y dirección del distribuidor o proveedor de servicio;
- d. Una descripción clara del problema;
- e. Comprobante de compra (recibo de venta)

☛ Los manuales del usuario, manuales de servicio y e información sobre repuestos están disponibles en Maytag Appliances Sales Company, Departamento de asistencia al cliente de Maytag.