



BUILT-IN ELECTRIC SINGLE AND DOUBLE OVENS

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-688-9900**

In Canada, call: **1-800-807-6777**

or visit our website at

www.maytag.com or **www.maytag.ca**

FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ À CONVECTION

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le : **1-800-807-6777**

ou visitez notre site internet à

www.maytag.ca

Table of Contents/Table des matières.....	2
---	---

TABLE OF CONTENTS

OVEN SAFETY	3
PARTS AND FEATURES	4
ELECTRONIC OVEN CONTROLS	5
Display	5
Cancel	5
Oven Lights	5
Kitchen Timer	5
Settings	6
Oven Temperature Control	7
Control Lockout	8
OVEN USE	8
Aluminum Foil	8
Positioning Racks and Bakeware	8
Bakeware	9
Meat Thermometer	9
Oven Vent(s)	9
Baking	9
Broiling	10
Keep Warm™ Option	11
Favorite	11
Cook & Hold	11
OVEN CARE	12
Self-Cleaning Cycle	12
General Cleaning	13
Oven Light	13
Oven Door	13
TROUBLESHOOTING	14
ASSISTANCE OR SERVICE	15
In the U.S.A.	15
In Canada	15
WARRANTY	15

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU FOUR	17
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	18
COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR	19
Affichage	19
Annulation	19
Lampes du four	19
Minuterie de cuisine	19
Réglages	20
Commande de la température du four	21
Verrouillage des commandes	22
UTILISATION DU FOUR	22
Papier d'aluminium	22
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four	22
Ustensiles de cuisson au four	23
Thermomètre à viande	23
Évent(s) du four	24
Cuisson au four	24
Cuisson au gril	24
Option Keep Warm™	25
Favoris	26
Cuisson et maintien au chaud	26
ENTRETIEN DU FOUR	27
Programme d'autonettoyage	27
Nettoyage général	28
Lampe du four	29
Porte du four	29
DÉPANNAGE	29
ASSISTANCE OU SERVICE	30
Au Canada	30
GARANTIE	31

OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.”

These words mean:

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Proper Installation – Be sure the oven is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Oven for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where oven is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the oven.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the oven.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in Oven – Flammable materials should not be stored in an oven.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the oven may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ovens:

- Do Not Clean Gasket – The gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

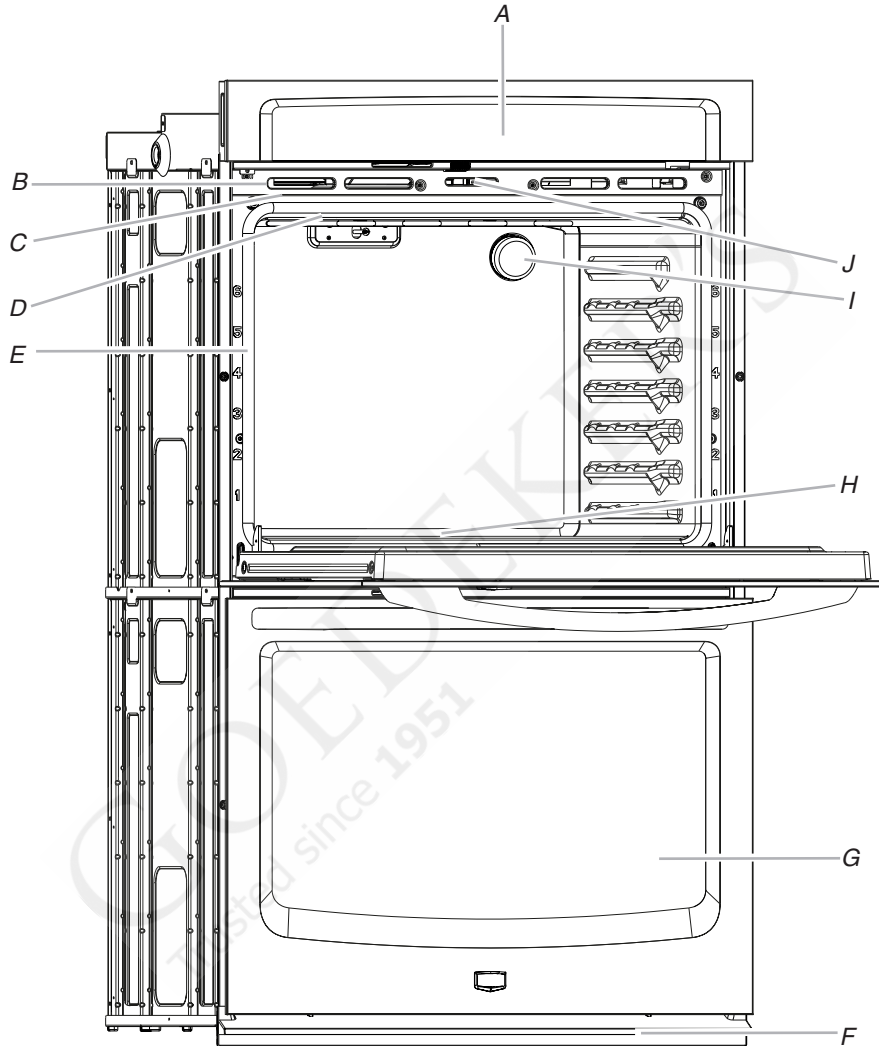
State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

PARTS AND FEATURES

This manual covers different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.



A. Electronic oven control

B. Oven vent

C. Model and serial number plate
(on center vent under control panel)

D. Broil element

E. Gasket

F. Bottom vent

G. Lower oven (on double oven models)

H. Hidden bake element

I. Oven lights (left side not shown)

J. Oven door lock latch and oven light switch

Parts and Features not shown

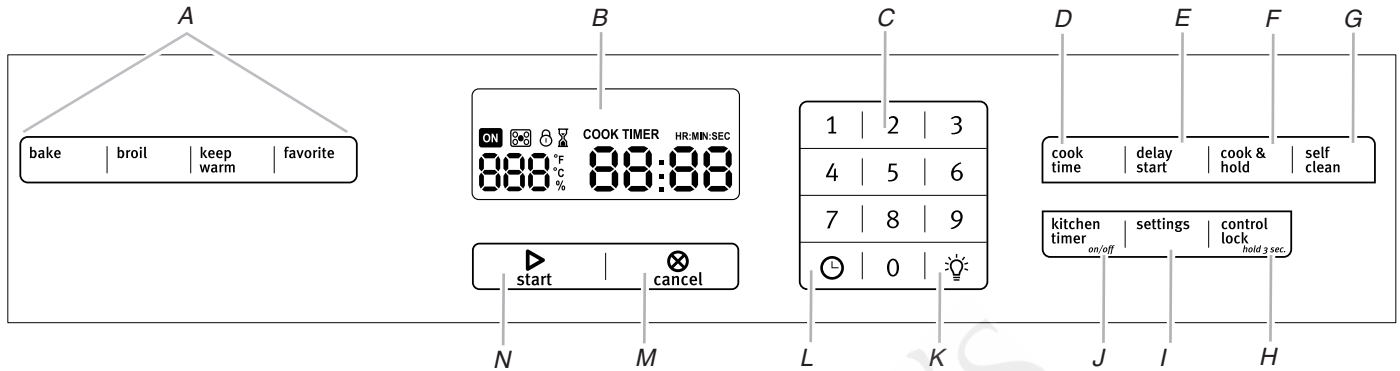
Oven racks

ELECTRONIC OVEN CONTROLS

This manual covers different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the items shown here may not match those of your model.

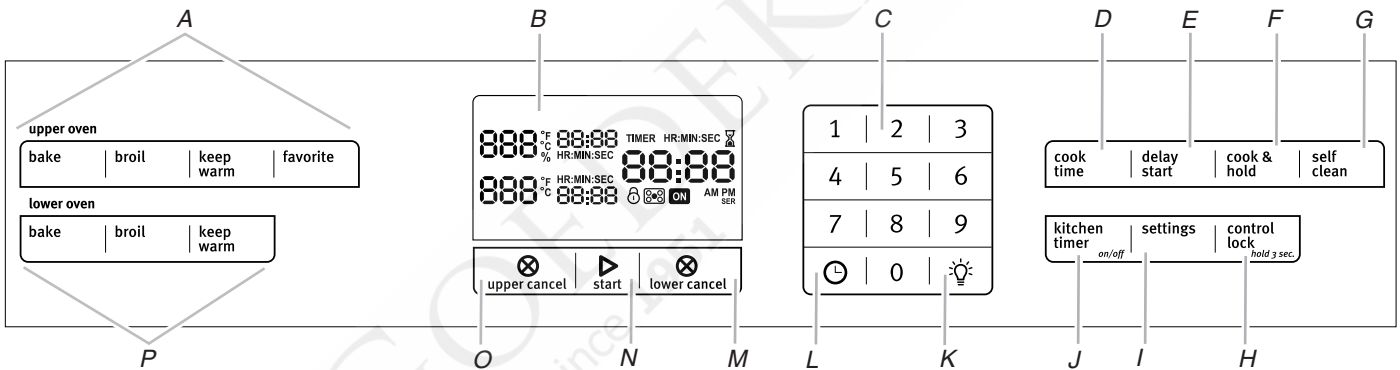
The oven's controls are accessed through its control panel.

Single Oven Control Panel



- A. Oven controls
- B. Electronic display
- C. Number keypad
- D. Cook time
- E. Delay start
- F. Cook & hold
- G. Self clean
- H. Control lock (hold 3 sec.)
- I. Settings
- J. Kitchen timer
- K. Oven light
- L. Clock
- M. Cancel
- N. Start

Double Oven Control Panel



- A. Upper oven controls
- B. Electronic display
- C. Number keypad
- D. Cook time
- E. Delay start
- F. Cook & hold
- G. Self clean
- H. Control lock (hold 3 sec.)
- I. Settings
- J. Kitchen timer
- K. Oven light
- L. Clock
- M. Lower cancel
- N. Start
- O. Upper cancel
- P. Lower oven controls

Display

When power is first supplied to the oven or if a power failure occurs, "12:00" will appear on the display. See "Clock" in the "Settings" section to set time of day.

When the oven is not in use, the display shows the time of day.

Cancel

The Cancel pads stop any function except the Timer and Control Lock.

Oven Lights

While the oven doors are closed, press OVEN LIGHT to turn the lights on and off. Both oven lights will come on when either door is open. The oven lights will not come on during the Self-Clean cycle.

Kitchen Timer

The Kitchen Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes, and counts down the set time. The Kitchen Timer does not start or stop the oven.

To Set:

- Press KITCHEN TIMER.
"Set TIMER" will scroll down the text display area, and the clock will display "--:--."
- Use the number keypad to enter the desired timer.
"Press TIMER" will scroll down the text display area.

3. Press KITCHEN TIMER to start the timer. The time begins counting down. "TIMER Started" will scroll down the text display area.
The last minute of the timer countdown will be displayed in seconds.
At the end of the set time, one long beep will sound, and "TIMER End" will be displayed.
4. Press KITCHEN TIMER to clear the display.
NOTE: A reminder beep will sound until the Timer is canceled.

To Cancel:

Press KITCHEN TIMER.

Settings

Fahrenheit and Celsius

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

1. Press SETTINGS once.
"TEMP UNIT" will appear in the text area. "FAHRENHEIT. Press 1 for Celsius" will scroll in the text area.
2. Press the "1" number keypad to change the temperature unit setting.
3. "CELSIUS Selected" will scroll in the text area. The temperature units have been changed.
4. Press SETTINGS then follow the display prompts to return to Fahrenheit.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

Basic Functions

One tone

- Valid pad press
- Function has been entered
- Oven is preheated

Three tones

- Invalid pad press

Four tones

- End of cycle
- End of Kitchen Timer

Adjusting Sound On or Off

The oven sound is factory preset for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS twice. "SOUND" will appear in the text area, and "ON. Press 1 for OFF" will scroll in the text area.
2. Press the "1" number keypad to turn the sound Off.
3. "OFF Selected" will scroll in the text area. The sound has now been turned off.
4. Press SETTINGS twice then follow the display prompts to return the sound setting to On.

Adjusting Sound Volume

The oven sound is factory preset for High but can be changed to Low.

1. Press SETTINGS three times. "SOUND VOLUME" will appear in the text area, and "HIGH. Press 1 for LOW" will scroll in the text area.
2. Press the "1" number keypad to turn the sound Low.
3. "Low Selected" will scroll in the text area. The sound volume has now been changed.
4. Press SETTINGS three times then follow the display prompts to return the sound volume setting to High.

Adjusting End Tone On or Off

The end tone is factory preset for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS four times. "END TONE" will appear in the text area, and "ON. Press 1 for OFF" will scroll in the text area.
2. Press the "1" number keypad to turn the end tone Off.
3. "OFF Selected" will scroll in the text area. The end tone has now been turned off.
4. Press SETTINGS four times then follow the display prompts to return the tone setting to On.

Adjusting Keypress Tone On or Off

The keypress tone is factory set for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS five times. "KEYPRESS TONE" will appear in the text area, and "ON. Press 1 for OFF" will scroll in the text area.
2. Press the "1" number keypad to turn the keypress tone Off.
3. "OFF Selected" will scroll in the text area. The keypress tone has now been turned off.
4. Press SETTINGS five times then follow the display prompts to return the keypress tone setting to On.

Adjusting Reminder Tone On or Off

The reminder tone is factory preset for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS six times. "REMINDER TONE" will appear in the text area, and "ON. Press 1 for OFF" will scroll in the text area.
2. Press the "1" number keypad to turn the reminder tone Off.
3. "OFF Selected" will scroll in the text area. The reminder tone has now been turned off.
4. Press SETTINGS six times then follow the display prompts to return the reminder tone setting to On.

Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is factory preset for the 12-hour format.

To Change the Clock to 24-Hour Format:

1. Press SETTINGS seven times. "12/24 HOUR" and "12HR. Press 1 for 24HR" will appear in the display text area.
2. Press the "1" number keypad to change the 12/24 hour setting to 24-hour.
3. "24HR Selected" will scroll in the text area. The 12/24 hour setting has been changed.
4. Press SETTINGS seven times then follow the display prompts to return the clock setting to 12-hour.

To Set the Clock:

Before setting, make sure the oven and Kitchen Timer are off.

1. Press CLOCK once. "Set Time" will appear in the text area.
2. Press the number keypad to enter the desired time.
3. "Press CLOCK or Press START" will appear in the text area.
4. Press CLOCK or START. "Time Set" will appear in the text area. Once it disappears, the time is set.

Sabbath Mode

Sabbath Mode is used to configure the oven system so that certain features and modes are disabled or defeatured. By enabling Sabbath Mode, the oven will conform to Star-K Jewish Sabbath requirements.

The oven is factory preset with Sabbath Mode Off.

To Enable Sabbath mode:

1. Press SETTINGS eight times. "SABBATH" and "OFF. Press 1 for ON" will appear in the display text area.
2. Press the "1" number keypad to change the Sabbath setting to On.
3. "ON Selected" will scroll in the text area. The Sabbath setting has been changed.
4. Press SETTINGS eight times then follow the display prompts to return the Sabbath setting to Off.

12-Hour Auto Off

The oven control is factory preset to automatically shut off the oven 12 hours after the oven turns on. This will not interfere with any timed or delayed cook function.

To Cancel 12-Hour Auto Off:

1. Press SETTINGS nine times. "12Hr AUTO_OFF" and "ON. Press 1 for OFF" will appear in the display text area.
2. Press the "1" number keypad to change the 12-Hour Auto Off setting to Off.
3. "OFF Selected" will scroll in the text area. The 12-Hour Auto Off setting has been changed.
4. Press SETTINGS nine times then follow the display prompts to return the 12-Hour Auto Off setting to On.

Language

The Language is factory preset to English but can be changed to French.

To Change the Language to French:

1. Press SETTINGS 10 times. "LANGUAGE" and "ENGLISH. Appuyez sur 1 pour FRANÇAIS" will appear in the display text area.
2. Press the "1" number keypad to change the language to French.
3. "FRANÇAIS Sélectionné" will scroll in the text area. The language has been changed.
4. Press SETTINGS 10 times then follow the display prompts to return the Language setting to English.

Demonstration Mode

The demonstration mode is intended for sales floor demonstrations. It should be Off for normal operation. While demonstration mode is active, the oven will not heat.

To switch off Demonstration Mode:

1. Press SETTINGS eleven times. "Demo Mode" and "ON. Press 1 for OFF" will appear in the display text area.
2. Press the "1" number keypad to change the Demonstration Mode setting to Off.
3. "OFF Selected" will scroll in the text area. The Demonstration Mode setting has been changed.
4. Press SETTINGS 11 times then follow the display prompts to return the Demonstration Mode setting to On.

Oven Temperature Control

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

On double oven models, there is a separate temperature calibration for the upper and lower oven.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
10°F (6°C)	...a little more
20°F (12°C)	...moderately more
30°F (17°C)	...much more
-10°F (-6°C)	...a little less
-20°F (-12°C)	...moderately less
-30°F (-17°C)	...much less

To Adjust Oven Temperature Calibration:

For single ovens:

1. Press SETTINGS twelve times. "OVEN CALIBRATE. Press START" will appear in the text area.
2. Press START to calibrate the oven. "Enter Offset: Press 1 to increase, 2 to decrease" will appear in the text area.
3. Press the "1" number keypad to increase or the "2" number keypad to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The adjustment can be set between 30°F (18°C) and -30°F (-18°C).
4. Press START to save the adjustment and exit the Temperature Calibration menu.

For double ovens:

1. Press SETTINGS 12 times. "TEMP CALIB" and "UPPER CALIBRATE. Press START or Press 1 for Lower calibrate" will appear in the text area.
2. Press the "1" number keypad to toggle between upper and lower oven calibration.
3. Press START to calibrate the selected oven. "Enter Offset: Press 1 to increase, 2 to decrease" will appear in the text area.
4. Press the "1" number keypad to increase or the "2" number keypad to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The adjustment can be set between 30°F (18°C) and -30°F (-18°C).
5. Press START to save the adjustment and exit the Temperature Calibration menu.

Control Lockout

The control can be locked out to avoid unintended use of the oven.

The control cannot be locked if the oven is in use or if the Kitchen Timer is running.

The current time of day will remain in the display when the control is locked.

To Lock Control:

1. Make sure the oven(s) is not in use and Kitchen Timer is not running.
2. Press and hold CONTROL LOCK for 3 seconds or until "CONTROL LOCKED" scrolls in the display. "LOCKED" will remain lit in the display.

To Unlock Control:

1. Press and hold CONTROL LOCK for 3 seconds or until "CONTROL UNLOCKED" scrolls in the display.

OVEN USE

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

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

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil, liner or cookware.

- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1/2" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Positioning Racks and Bakeware

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

Racks

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

To Remove Oven Racks:

Pull rack out to the stop position, raise the front edge, and then lift out.

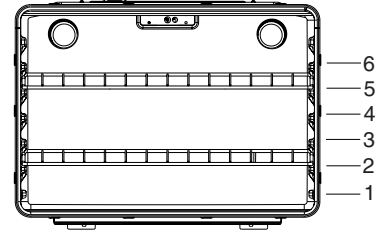
To Replace Oven Racks:

Place rack on the rack support in the oven. Tilt the front edge up slightly, and slide rack back until it clears the stop position. Lower front and slide back into the oven.

Broiling

FOOD	RACK POSITION
Most broiling	5

Rack Positions - Upper and Lower Oven



Traditional Cooking

FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys	1
Small cuts of meat and poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes, 1-rack baking	3
Most 2-rack baking	2 and 5

Rack positions for 30" (76.2 cm) Non-Convection ovens

1-rack baking: 3

2-rack baking in single or upper oven: 2 and 5

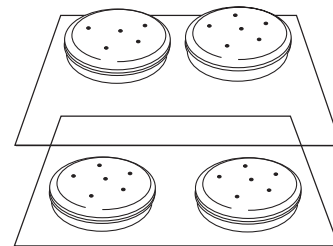
Most 2-rack baking in lower oven: 2 and 5

Roasting small cuts of meat and poultry: 2

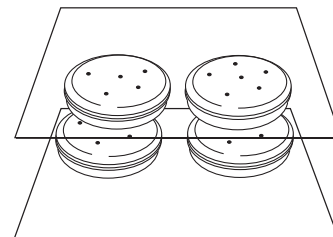
Roasting large cuts of meat and poultry: 1

Rack positions and pan placement of layer cakes for 30" (76.2 cm) and 27" (68.6 cm) Non-Convection ovens

For best results when baking layer cakes on 2 racks, use racks 2 and 5 in the single or upper oven. Place the cakes on the racks as shown.

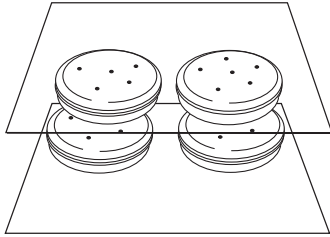


For best results when baking layer cakes on 2 racks in the lower oven, use racks 3 and 5. Place the cakes on the racks as shown.



Rack positions and pan placement of layer cakes for 30" (76.2 cm) and 27" (68.6 cm) Non-Convection ovens

For best results when baking layer cakes on 2 racks in the lower oven, use racks 3 and 5. Place the cakes on the racks as shown.



BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 cm) of space around bakeware and oven walls.

Bakeware

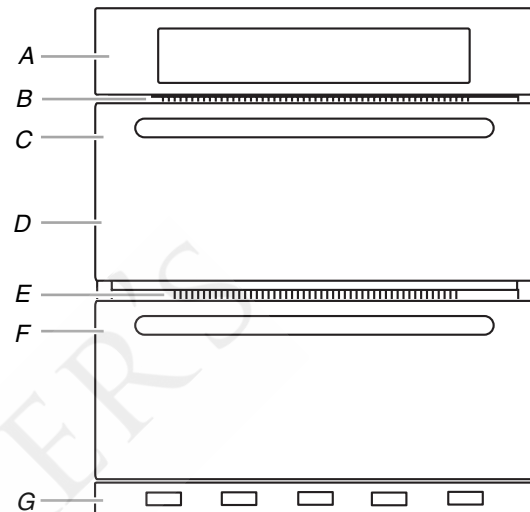
The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum <ul style="list-style-type: none"> Light golden crusts Even browning 	<ul style="list-style-type: none"> Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish <ul style="list-style-type: none"> Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> May need to reduce baking temperatures slightly. Use suggested baking time. For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans <ul style="list-style-type: none"> Little or no bottom browning 	<ul style="list-style-type: none"> Place in the bottom third of oven. May need to increase baking time.
Stainless steel <ul style="list-style-type: none"> Light, golden crusts Uneven browning 	<ul style="list-style-type: none"> May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone <ul style="list-style-type: none"> Crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic <ul style="list-style-type: none"> Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> May need to reduce baking temperatures slightly.

Meat Thermometer

On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine whether meat, poultry and fish are cooked to the desired degree of doneness. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness. A meat thermometer is not supplied with this appliance. Follow manufacturer's directions for using a meat thermometer.

Oven Vent(s)



Single and Double Oven

- A. Control panel
- B. Oven vent
- C. Single oven or upper double oven
- G. Bottom vent

Double Oven

- D. Upper oven
- E. Oven vent
- F. Lower oven
- G. Bottom vent

The oven vent(s) should not be blocked or covered since they allow the inlet of fresh air into the cooling system. Also, the bottom vent should not be blocked or covered since it allows the inlet of fresh air into the cooling system and the outlet of hot air from the cooling system. Blocking or covering vents will cause poor air circulation, affecting cooking, cleaning and cooling results.

Baking

Before baking, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

To Bake:

- Press **BAKE** for the desired oven. "BAKE" will scroll in the text area, and 350°F (177°C) will be displayed. "Set temp or Press **START**" will scroll in the text area.
- Use the number keypad to enter the desired temperature. The temperature can be set from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).

NOTE: The temperature may be changed at any time by using the number keypad to enter the desired temperature and then pressing **START**. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.
- (Optional) If a Set Cooking Time is desired, press **COOK TIME**. Use the number keypad to enter the desired cook time. "Press **START**" will scroll in the text area.

NOTE: The Set Cooking Time can be changed at any time during the cooking cycle by pressing **COOK TIME**. At the end of the time set, the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound, and "Cooking Complete" will appear in the text area.

- (Optional) If a Delay Start is desired, press DELAY START. Use the number keypad to enter the desired time for delay. "Press START" will scroll in the text area. You will be prompted to enter a Set Cooking Time. The Set Cooking Time is mandatory when using setting a Delay Start.
- Press START. The oven will preheat, and a beep will sound when the preheat is done.

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

- Place the food in the oven and close the oven door when preheat is complete.
- Press CANCEL for the selected oven when finished.
- Remove food from the oven.

Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- For best results, use a broiler pan and grid (not provided). It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. See "Assistance or Service" section to order.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Select HI/550°F (288°C) broil for most broiling. Select LO/450°F (232°C) broil for low-temperature broiling of longer cooking foods such as poultry to avoid over browning.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Before broiling, position rack according to the Broiling Chart. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the oven door and set the control.

To Broil:

- Place the food in the oven, preheating is not necessary.
- Close the oven door.
- Press BROIL for the desired oven. "BROIL" and "Set temp or Press START" will scroll in the text area, and "550°F" (288°C) will be displayed.
- Use the number keypad to enter the desired broil temperature. The temperature can be set from 450°F (232°C) to 550°F (288°C).

- Press START for the selected oven.
"BROIL" will scroll in the selected oven text area.

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

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

BROILING CHART

For best results, follow the chart below. For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

A temperature setting of 550°F (288°C) is recommended for most foods. Fish fillets and bone-in chicken pieces are best using 450°F (232°C)

Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual foods and tastes. Preheat is not needed for broiling.

FOOD	Rack Position	COOK TIME (in minutes)
Beef		
Steak 1" to 1¼" (2.5 cm to 3 cm) thick		
medium-rare	5	10-17
medium	5	12-19
well-done	5	15-24
Pork		
Pork chops 1" (2.5 cm) thick		
medium	5	16-24
Lamb		
Lamb chop 1" (2.5 cm) thick		
medium-rare	5	10-12
medium	5	11-13
Ground Meats		
Ground beef, pork or lamb patties*		
¾" (2 cm) thick		
well-done	5	15-18
Chicken		
Chicken bone-in pieces (2" to 2½" [5 cm to 6.3 cm])	5	20-40
boneless pieces (4 oz [113 g])	5	12-15
Fish		
Fish ½" to ¾" (1.25 to 2 cm) thick	5	6-15

*Place up to 12 patties, equally spaced, on broiler grid. For beef to have a well seared exterior and rare interior, use rack 6. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

Keep Warm™ Option

WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before it is placed in the oven. Food should not be held for more than 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry during the Keep Warm function. For best results, cover food.

The Keep Warm™ option allows hot cooked food to stay at serving temperature.

1. Press KEEP WARM for the desired oven.
“KEEP WARM” and “Set Temp or Press START” will scroll in the text area, and 170°F (78°C) will be displayed.
2. Use the number keypad to enter the desired temperature. The temperature can be set from 145°F (63°C) to 200°F (94°C).
NOTE: The temperature may be changed at any time by using the number keypad to enter the desired temperature and then pressing START.
3. Press START.
“KEEP WARM” will appear in the selected oven text area, and the set temperature will be displayed.
4. “KEEP WARM” and the temperature will be displayed while the Keep Warm™ option is active or CANCEL is pressed for the selected oven.
5. Place food in the oven and close the door.
6. Press CANCEL for the selected oven when finished.
7. Remove food from the oven.

To Cancel Keep Warm™ option:

Press CANCEL for the oven that is in use. Remove food from oven.

Favorite

WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The Favorite feature allows you to save the time and temperature settings from any active cook function.

To Save a Cooking Function as a Favorite:

1. Press FAVORITE. “press 1 to RETRIEVE, 2 to SAVE last cooking cycle” will appear in the upper text area.
2. Press “2” to save the last performed cooking function. A confirmation message (“SAVED”) will appear.

To Recall and Start a Favorite:

1. Press FAVORITE. “press 1 to RETRIEVE, 2 to SAVE last cooking cycle” will appear in the upper text area.

2. Press “1.” The last saved function will appear onscreen. If no functions have been ever saved, “no favourite saved” will appear, and an error sound will play.
3. The set temperature can be changed by using the number keypad to enter the desired value, then pressing START. The Cook Time (if available) can be changed by pressing COOK TIME, then using the number keypad to enter desired time, then pressing START. The temperature and time can be changed after the function has started.
4. Place food in the oven when required.
5. Press CANCEL for the oven that is being used when finished.
6. Remove food from the oven.

Cook & Hold

WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

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

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

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

1. Press BAKE for the desired oven.
“BAKE” will scroll in the text area, and 350°F (177°C) will be displayed.
“Set temp or Press START” will scroll in the text area.
2. Use the number keypad to enter the desired temperature.
NOTE: The temperature may be changed at any time by using the number keypad to enter the desired temperature and then pressing START. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.
3. Press COOK & HOLD. Use the number keypad to enter the desired cook time. “Press START” will scroll in the text area.
NOTE: The Set Cooking Time can be changed at any time during the cooking cycle by pressing COOK TIME. Once the cook time countdown is complete, “Cooking complete - Holding warm” will scroll in the text area until the door is opened, Cancel is pressed, or 1 hour has passed.
4. (Optional) If a Delay Start is desired, press DELAY START. Use the number keypad to enter the desired time for delay. “Press START” will scroll in the text area. You will be prompted to enter a Set Cooking Time. The Set Cooking Time is mandatory when using setting a Delay Start.
5. Press START. The oven will preheat, and a beep will sound when the preheat is done.
6. Place the food in the oven and close the oven door when preheat is complete.
7. At the end of the time set, the oven will keep warm automatically, the end of cycle tone will sound and “Cooking Complete - Holding Warm” will appear in the text area.
8. Press CANCEL to complete the cycle.
9. Remove food from the oven.

OVEN CARE

Self-Cleaning Cycle

WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

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

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see “Oven Vent” or “Oven Vents” section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See “General Cleaning” section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven is preset for a 3 hour clean cycle; however, the time can be changed. Suggested clean times are 2 hours for light soil and between 3 hours and 4 hours for average to heavy soil.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

On some models, the surface elements will not work during the Self-Cleaning cycle.

When “LOCK” shows in the display, the door cannot be opened. To avoid damage to the door, do not force the door open when “LOCK” is displayed.

If an oven door is left open, “Door Open Clean Canceled” will appear in the display and a signal will beep. Close the oven door and press CLEAN MODES.

NOTE: Only one oven can use the Self-Clean cycle at a time, and 24 hours must pass before the next Self-Clean can begin.

To Self-Clean:

1. Close the oven door.
2. Press SELF CLEAN.
“REMOVE RACKS” will scroll in the selected oven text area.
3. **For Double Ovens Only:** “PRESS 1 FOR UPPER OVEN” will appear in the upper oven text area. “PRESS 2 FOR LOWER OVEN” will appear in the lower oven text area. Press the “1” or “2” number keypads to select the desired oven.
4. “Select Level” and “Press 1. Level 1 (Quick) 2. Level 2, 3. Level 3, 4. Level 4 (reg), 5. Level 5, 6. Level 6 (Maxi)” will scroll on the display text area.
5. Use the number keypad to select the clean level.
6. Press START.

After the door is locked, “SELF CLEAN” will scroll in the selected text area until the clean cycle is finished.

When the self-clean cycle ends:

“CLN COMPLETE” will scroll in the selected oven text area. “OVEN COOLING” will scroll in the display until the oven temperature falls below 500°F (260°C).

“UNLOCKING” will be displayed until the oven door unlocks and the lock icon turns off.

To Delay Start Self-Clean:

1. Press Delay Start.
2. **For Double Ovens Only:** “PRESS 1 FOR UPPER OVEN” will appear in the upper text area, and “PRESS 2 FOR LOWER OVEN” will appear in the lower text area. Press the “1” or “2” number keypads to select the desired oven.
3. “--:--” will be displayed, and “Set time to delay. Then Press START” will scroll from right to left in the selected oven text area. Use the number keypad to enter the desired time to delay.
4. Press START. “Select cooking/cleaning mode” will scroll in the selected oven text area.
5. Press SELF CLEAN. “REMOVE RACKS” will scroll in the selected oven text area for 5 seconds, followed by “SELECT OPTION.”
6. “Select Level” and “Press 1. Level 1 (Quick) 2. Level 2, 3. Level 3, 4. Level 4 (reg), 5. Level 5, 6. Level 6 (Maxi)” will scroll in the display text area.
7. Use the number keypad to select the clean level.
8. Press START. The cleaning cycle will begin when the delay time is reached.

When the self-clean cycle ends:

“CLN COMPLETE” will scroll in the selected oven text area. “OVEN COOLING” will scroll in the display until the oven temperature falls below 500°F (260°C).

“UNLOCKING” will be displayed until the oven door unlocks and the lock icon turns off.

General Cleaning

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

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

STAINLESS STEEL (on some models)

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damage.

- Liquid detergent or all-purpose cleaner:
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

OVEN DOOR INTERIOR

Cleaning Method:

- Self-Clean cycle:
For optimal door cleaning result, wipe away any deposits with a damp sponge before running cycle.

CONTROL PANEL

Activate the Button Lock to avoid touch screen activation during cleaning. See “Button Lock” section.

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

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

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

Cleaning Method:

- Self-Clean cycle: See “Self-Cleaning Cycle” section first.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Self-Clean cycle:
See “Self-Cleaning Cycle” section first. Remove racks, or they will discolor and become difficult to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.
- Steel-wool pad

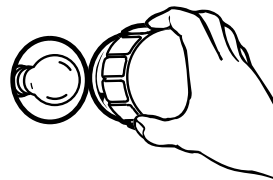
Oven Light

The oven's light is a standard 25-watt appliance bulb.

Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.

To Replace:

1. Disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Reconnect power.

Oven Door

IMPORTANT:

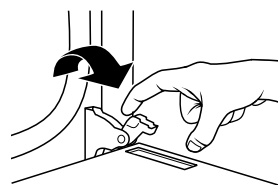
To avoid oven door glass breakage:

- Do not close the oven door if the racks are not fully inserted into the oven cavity or when bakeware extends past the front edge of an oven rack.
- Do not set objects on the glass surface of the oven door.
- Do not hit glass surfaces with bakeware or other objects.
- Do not wipe down glass surfaces until the oven has completely cooled.

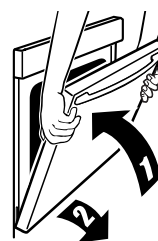
For normal oven use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

To Remove:

1. Open oven door all the way.
2. Flip up the hinge latch on each side.



3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides.
Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.



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

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
See “Electronic Oven Controls” section.
- **On some models, is the oven control lockout set?**
See “Control Lockout” section.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
See “Oven Temperature Control” section.
- **On some models, does the cooling fan run during BAKE, BROIL or CLEAN?**
It is normal for the fan to automatically run when the oven is in use. This helps cool the electronic control.

Oven indicator lights flash

- **Do the oven indicator lights flash?**
See the “Display” and/or the “Oven Lights” section. If the indicator light(s) keeps flashing, call for service. See “Assistance or Service” section.

Display shows messages

- **Is the display showing a flashing time?**
There has been a power failure. Clear the display. See “Display(s)” section. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock” section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
Depending on your model, press OFF/CANCEL, OFF or CANCEL/OFF to clear the display. See “Display(s)” section. If it reappears, call for service. See “Assistance or Service” section.

Self-Cleaning cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?**
See “Self-Cleaning Cycle” section.

Oven cooking results not what expected

- **Is the proper temperature set?**
Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
See “Oven Temperature Control” section.
- **Was the oven preheated?**
See “Baking” section.
- **Is the proper bakeware being used?**
See “Bakeware” section.
- **Are the racks positioned properly?**
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?**
Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. Factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new MAYTAG® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call the following customer assistance telephone number or your nearest designated service center.

In the U.S.A.

Call Maytag Customer eXperience Center toll free: **1-800-688-9900**, or visit our website at www.maytag.com

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Maytag® appliances designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

To locate the Maytag® appliances designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Maytag® appliances with any questions or concerns at:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer eXperience Centre toll free **1-800-807-6777** or visit our website at www.maytag.ca.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Maytag® appliances designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Whirlpool Canada LP
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

MAYTAG® BUILT-IN ELECTRIC OVEN WARRANTY

FIRST YEAR LIMITED WARRANTY (PARTS AND LABOR)

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada, LP (hereafter "Maytag") will pay for factory specified replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased.

SECOND THROUGH TENTH YEAR LIMITED WARRANTY (CERTAIN COMPONENT PARTS ONLY - LABOR NOT INCLUDED)

In the second through tenth years from the date of original purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag will pay for factory specified parts for the following components to correct non-cosmetic defects in materials or workmanship in this part that prevent function of the oven and that existed when this major appliance was purchased. This is a limited 10-year warranty on the below named parts only and does not include labor.

- Electric bake, broil and convection elements (excludes convection fan and motor assembly)

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THE LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a Maytag designated service company. This limited warranty is valid in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of the original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.

3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Maytag.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Maytag within 30 days from the date of purchase.
6. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
7. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
8. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Maytag servicer is not available.
9. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
10. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

Maytag makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this Warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask Maytag or your retailer about buying an extended warranty.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. MAYTAG SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Maytag dealer to determine if another warranty applies.

If you think you need repair service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. If you are unable to resolve the problem after checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Assistance or Service" section or by calling Maytag. In the U.S.A., call **1-800-688-9900**. In Canada, call **1-800-807-6777**. 1/12

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name _____
 Address _____
 Phone number _____
 Model number _____
 Serial number _____
 Purchase date _____

SÉCURITÉ DU FOUR

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation du four, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Éteuffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.

- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
- Placement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures de four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'événement du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four et les hublots des portes du four.

Fours autonettoyants :

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas froter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser les produits commerciaux de nettoyage de four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four, enlever la lèchefrite et sa grille et les autres ustensiles.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

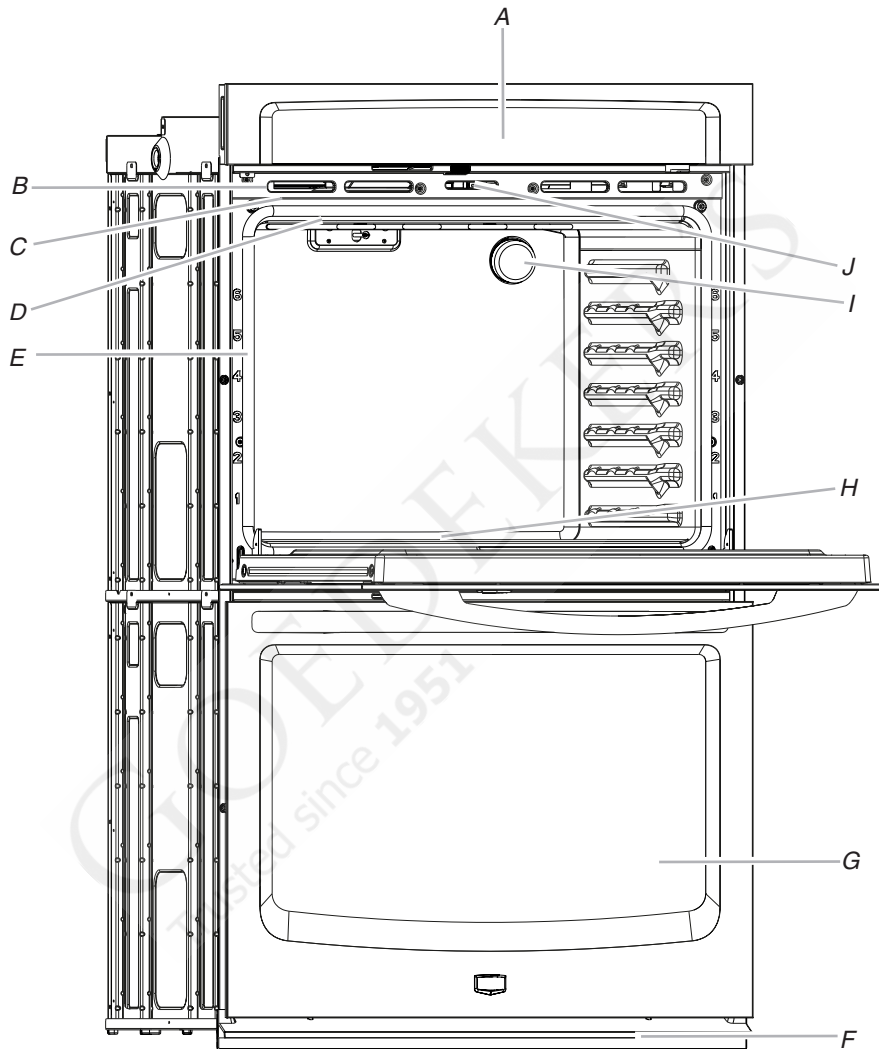
Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



A. Commande électronique du four
B. Évent du four
C. Plaque signalétique
(située sur l'évent central sous le
tableau de commande)
D. Élément de cuisson au gril
E. Joint d'étanchéité

F. Évent du bas
G. Four inférieur (sur les modèles à double four)
H. Élément de cuisson au four non visible
I. Lampes du four (côté gauche non visible)
J. Loquet de verrouillage de la porte du four et
commutateur d'éclairage du four

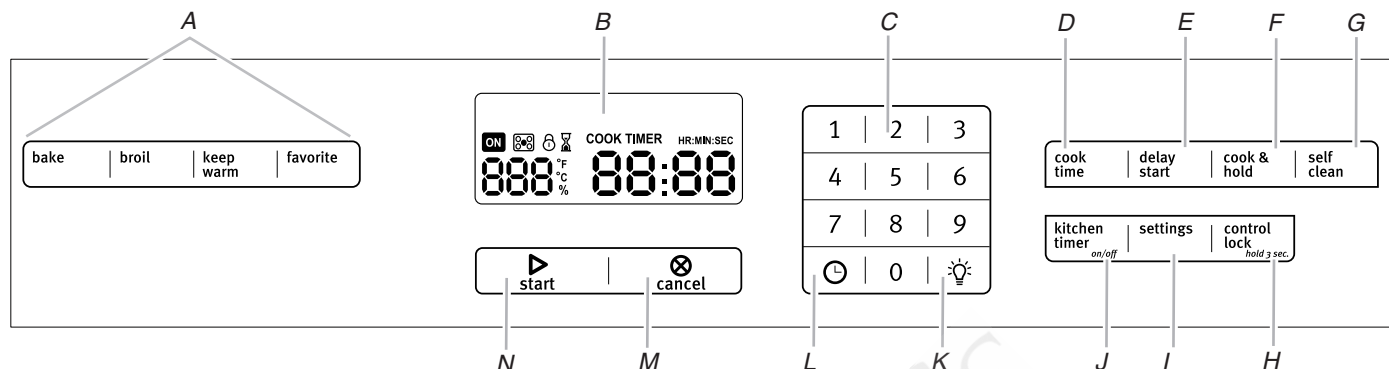
**Pièces et caractéristiques non
illustrées**
Grilles du four

COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. Les emplacements et aspects des articles illustrés ci-dessous peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

Les commandes du four sont accessibles à partir de son tableau de commande.

Tableau de commande du four simple



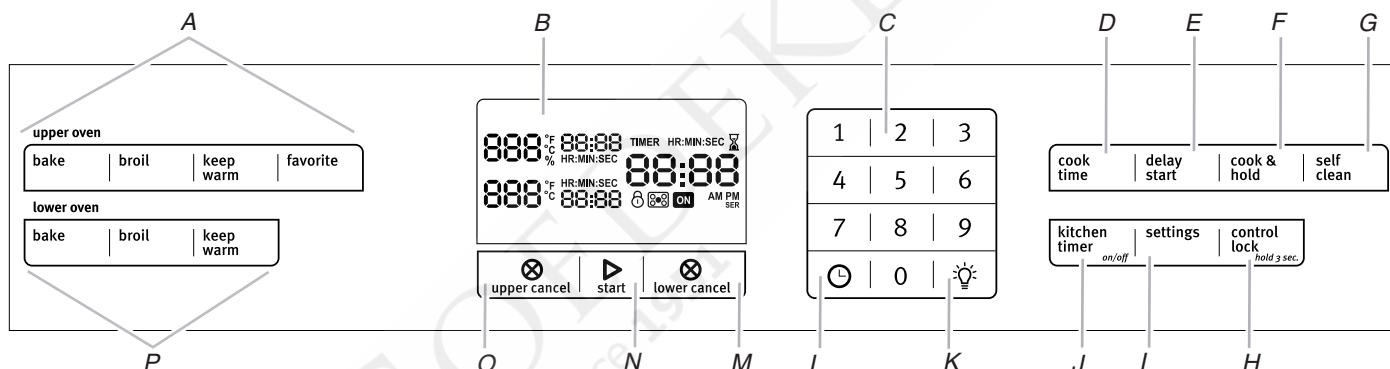
A. Commandes du four
B. Affichage électronique
C. Clavier numérique
D. Durée de cuisson

E. Mise en marche différée
F. Cuisson et maintien au chaud
G. Autonettoyage

H. Verrouillage des commandes (maintenir 3 sec.)
I. Réglages
J. Minuterie de cuisine

K. Lampe du four
L. Horloge
M. Annulation
N. Mise en marche

Tableau de commande du four double



A. Commandes du four supérieur
B. Affichage électronique
C. Clavier numérique
D. Durée de cuisson

E. Mise en marche différée
F. Cuisson et maintien au chaud
G. Autonettoyage
H. Verrouillage des commandes (maintenir 3 sec.)

I. Réglages
J. Minuterie de cuisine
K. Lampe du four
L. Horloge

M. Annulation four inférieur
N. Mise en marche
O. Annulation four supérieur
P. Commandes du four inférieur

Affichage

Lors de la mise sous tension initiale du four ou si une panne de courant se produit, "12:00" apparaît sur l'affichage. Voir "Horloge" dans la section "Réglages" pour régler l'heure.

Lorsque le four n'est pas en marche, l'afficheur indique l'heure.

Annulation

Les touches Cancel (annulation) arrêtent toutes les fonctions à l'exception de la minuterie, du verrouillage des commandes.

Lampes du four

Alors que les portes des fours sont fermées, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre les lampes. Les deux lampes du four s'allument à l'ouverture de l'une des portes. Les lampes de fours ne s'allument pas durant le programme d'autonettoyage.

Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes, et procède à un compte à rebours de la durée réglée. La minuterie de cuisine ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.

Réglage :

- Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine). "Réglage minuterie" défile dans la zone d'affichage texte et l'horloge affiche "--:--".
- Utiliser le clavier numérique pour entrer la minuterie souhaitée. "Appuy. sur MINUT." défile dans la zone d'affichage texte.

3. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pour démarrer la minuterie. Le compte à rebours commence. "MINUT. dém" défile dans la zone d'affichage texte.

La dernière minute du compte à rebours de la minuterie s'affiche en secondes.

Lorsque la durée réglée est écoulée, un long bip sonore retentit et "MINUTERIE fin" s'affiche.

4. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pour effacer l'affichage.

REMARQUE : Un bip sonore de rappel retentit jusqu'à ce qu'on annule la minuterie.

Annulation :

Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine).

Réglages

Fahrenheit et Celsius

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

1. Appuyer une fois sur SETTINGS (réglages). "UNITÉS TEMP" apparaît dans la zone de texte. "FAHRENHEIT. Appuyer sur 1 pour Celsius" défile dans la zone de texte.
2. Appuyer sur la touche numérique "1" pour modifier le réglage d'unité de température.
3. "CELSIUS Sélectionné" défile dans la zone de texte. Les unités de température ont été modifiées.
4. Appuyer sur SETTINGS (réglages) puis suivre les instructions à l'écran pour revenir aux degrés Fahrenheit.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Fonctions basiques

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Fonction entrée
- Four préchauffé

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme
- Fin de minuterie de cuisine

Ajustement de son - Marche ou arrêt

Le son du four est pré-réglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer deux fois sur SETTINGS (réglages). "SON" apparaît dans la zone de texte, et "ON. Appuyer sur 1 pour OFF" défile dans la zone de texte.
2. Appuyer sur la touche numérique "1" pour désactiver le son.
3. "OFF Sélectionné" défile dans la zone de texte. Le son est désormais désactivé.
4. Appuyer deux fois sur SETTINGS (réglages) puis suivre les instructions à l'écran pour ramener le réglage de son à On (marche).

Ajuster le volume sonore

Le volume sonore du four est pré-réglé à l'usine sur Élevé mais peut être modifié et réglé à Bas.

1. Appuyer trois fois sur SETTINGS (réglages). "VOLUME SON" apparaît dans la zone de texte et "ÉLEVÉ. Appuyez sur 1 pour Bas" défile dans la zone de texte.
2. Appuyer sur la touche numérique "1" pour régler le son au niveau faible.
3. "Bas Sélectionné" défile dans la zone de texte. Le volume sonore est désormais modifié.
4. Appuyer trois fois sur SETTINGS (réglages) puis suivre les instructions à l'écran pour ramener le réglage de son à Élevé.

Réglage du signal de fin - Marche ou arrêt

Le signal de fin est pré-réglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer quatre fois sur SETTINGS (réglages). "SIGNAL FIN" apparaît dans la zone de texte, et "ON. Appuyer sur 1 pour OFF" défile dans la zone de texte.
2. Appuyer sur la touche numérique "1" pour désactiver le signal de fin.
3. "OFF Sélectionné" défile dans la zone de texte. Le signal de fin est désormais désactivé.
4. Appuyer quatre fois sur SETTINGS (réglages) puis suivre les instructions à l'écran pour ramener le réglage de son à On (marche).

Réglage du son de pression sur les touches - Marche ou arrêt

Le son de pression sur les touches est pré-réglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer cinq fois sur SETTINGS (réglages). "TOUCHES SON" apparaît dans la zone de texte, et "ON. Appuyer sur 1 pour OFF" défile dans la zone de texte.
2. Appuyer sur la touche numérique "1" pour désactiver le son de pression sur une touche.
3. "OFF Sélectionné" défile dans la zone de texte. Le signal de pression sur les touches est désormais désactivé.
4. Appuyer cinq fois sur SETTINGS (réglages) puis suivre les instructions à l'écran pour ramener le réglage de son de pression sur une touche à On (marche).

Réglage du signal de rappel - Marche ou arrêt

Le signal de rappel est pré-réglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer six fois sur SETTINGS (réglages). "SIGNAL RAPPEL" apparaît dans la zone de texte, et "ON. Appuyer sur 1 pour OFF" défile dans la zone de texte.
2. Appuyer sur la touche numérique "1" pour désactiver le son de rappel.
3. "OFF Sélectionné" défile dans la zone de texte. Le signal de rappel est désormais désactivé.
4. Appuyer six fois sur SETTINGS (réglages) puis suivre les instructions à l'écran pour ramener le réglage de son de rappel à On (marche).

Horloge

L'horloge peut être réglée pour afficher l'heure selon un format de 12 heures ou de 24 heures. L'horloge est réglée à l'usine sur un format de 12 heures.

Pour faire passer l'horloge au format de 24 heures :

1. Appuyer sept fois sur SETTINGS (réglages). "12/24 HEURES" et "12 HR. Appuyer sur 1 pour 24 Hr" apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche numérique "1" pour faire passer le réglage de 12/24 heures à 24 heures.
3. "24HR Sélectionné" défile dans la zone de texte. Le réglage 12/24 heures est désormais modifié.
4. Appuyer sept fois sur SETTINGS (réglages) puis suivre les instructions à l'écran pour ramener le réglage de l'horloge à 12 heures.

Réglage de l'horloge :

Avant de procéder au réglage, s'assurer que le four et la minuterie de cuisine sont désactivés.

1. Appuyer une fois sur CLOCK (horloge). "Régler l'heure" apparaît dans la zone de texte.
2. Utiliser le clavier numérique pour entrer l'heure souhaitée.
3. "Appuyer sur CLOCK Ou Appuyer sur START" apparaît dans la zone de texte.
4. Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche). "Heure réglée" apparaît dans la zone de texte. Une fois qu'elle a disparu, la durée est réglée.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat est utilisé pour configurer le système du four de façon à ce que certaines caractéristiques et certains modes soit désactivés ou supprimés. En activant le mode Sabbat, le four se conforme aux critères du Sabbat juif Star-K.

Le four est pré-réglé à l'usine avec le mode Sabbat désactivé.

Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer huit fois sur SETTINGS (réglages). "SABBAT" et "OFF. Appuyer sur 1 pour ON" apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche numérique "1" pour activer le réglage du mode Sabbat.
3. "ON Sélectionné" défile dans la zone de texte. Le réglage du mode Sabbat est désormais modifié.
4. Appuyer huit fois sur SETTINGS (réglages) puis suivre les instructions à l'écran pour désactiver le réglage du mode Sabbat.

Arrêt automatique au bout de 12 heures

Le module de commande du four est réglé pour s'éteindre automatiquement 12 heures après l'allumage du four. Ceci ne perturbera aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

Pour annuler l'arrêt automatique au bout de 12 heures :

1. Appuyer neuf fois sur SETTINGS (réglages). "ARRÊT AUTO 12H" et "ON. Appuyer sur 1 pour Off" apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche numérique "1" pour désactiver le réglage d'arrêt automatique au bout de 12 heures.
3. "OFF Sélectionné" défile dans la zone de texte. Le réglage d'arrêt automatique au bout de 12 heures est désormais modifié.
4. Appuyer neuf fois sur SETTINGS (réglages) puis suivre les instructions à l'écran pour réactiver le réglage d'arrêt automatique au bout de 12 heures.

Langue

La langue est pré-réglée à l'usine à l'anglais, mais elle peut être changée vers le français.

Pour changer la langue vers le français :

1. Appuyer 10 fois sur SETTINGS (réglages). "LANGUE" et "ENGLISH. Appuyez sur 1 pour FRANÇAIS" apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche numérique "1" pour changer la langue à Français.
3. "FRANÇAIS Sélectionné" défile dans la zone de texte. La langue est désormais modifiée.
4. Appuyer 10 fois sur SETTINGS (réglages) puis suivre les instructions à l'écran pour ramener le réglage de langue à Anglais.

Mode de démonstration

Le mode de démonstration est réservé aux démonstrations sur les produits en rayon. Il doit être arrêté pour que l'appareil fonctionne correctement. Si le mode de démonstration est activé, le four ne chauffera pas.

Pour désactiver le mode de démonstration :

1. Appuyer onze fois sur SETTINGS (réglages). "Mode démo" et "ON. Appuyer sur 1 pour OFF" apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche numérique "1" pour faire passer le réglage du mode de démonstration à Arrêt.
3. "OFF Sélectionné" défile dans la zone de texte. Le réglage du mode de démonstration est désormais modifié.
4. Appuyer 11 fois sur SETTINGS (réglages) puis suivre les instructions à l'écran pour réactiver le réglage du mode de démonstration.

Commande de la température du four

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

Sur les modèles à double four, le calibrage de la température du four supérieur et inférieur se fait séparément.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. L'absence de signe moins signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

AJUSTEMENT EN °F (AJUSTEMENT EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
10°F (6°C)	...un peu plus
20°F (12°C)	...modérément plus
30°F (17°C)	...beaucoup plus
-10°F (-6°C)	...un peu moins
-20°F (-12°C)	...modérément moins
-30°F (-17°C)	...beaucoup moins

Ajustement du calibrage de la température du four :

Fours simples :

1. Appuyer douze fois sur SETTINGS (réglages). "CALIBRAGE FOUR. Appuyer sur START" apparaît dans la zone de texte.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour calibrer le four. "Entrer le décalage : Appuyer sur 1 pour augmenter, 2 pour diminuer" apparaît dans la zone de texte.
3. Appuyer sur la touche numérique "1" pour augmenter la température ou sur la touche numérique "2" pour la diminuer par tranches de 5°F (3°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (17) et -30°F (-17).
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour sauvegarder le réglage et quitter le menu de calibrage de la température.

Fours doubles :

1. Appuyer 12 fois sur SETTINGS (réglages). "CALIB TEMP" et "CALIBRAGE DU FOUR SUPÉRIEUR . Appuyer sur START ou sur 1 pour le calibrage du four inférieur" apparaît dans la zone de texte.
2. Appuyer sur la touche numérique "1" pour alterner entre le calibrage du four supérieur et inférieur.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour calibrer le four sélectionné. "Entrer le décalage : Appuyer sur 1 pour augmenter, 2 pour diminuer" apparaît dans la zone de texte.
4. Appuyer sur la touche numérique "1" pour augmenter la température ou sur la touche numérique "2" pour la diminuer par tranches de 5°F (3°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (17) et -30°F (-17).
5. Appuyer sur START (mise en marche) pour sauvegarder le réglage et quitter le menu de calibrage de la température.

Verrouillage des commandes

Le module de commande peut être verrouillé pour éviter l'utilisation involontaire du four.

Les commandes ne peuvent pas être verrouillées si le four est en cours d'utilisation ou si la minuterie de cuisine fonctionne.

L'heure reste affichée lorsque le module de commande est verrouillé.

Verrouillage des commandes :

1. S'assurer que l'on n'utilise pas le(s) four(s) et que la minuterie de cuisine ne fonctionne pas.
2. Appuyer sur CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes ou jusqu'à ce que "MODULE DE COMMANDE VERROUILLÉ" apparaisse sur l'affichage. "VERROUILLÉE" reste affiché.

Pour déverrouiller les commandes :

1. Appuyer sur CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes ou jusqu'à ce que "MODULE DE COMMANDE DÉVERR." défile sur l'affichage.

UTILISATION DU FOUR

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

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

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

- Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.
- Pour récupérer les débordements, placer une feuille d'aluminium sur la grille sur laquelle se trouve le plat. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins ½" (1,3 cm) tout autour du plat et relever les bords.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

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

Grilles

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

Pour enlever les grilles de four :

Tirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour l'extraire.

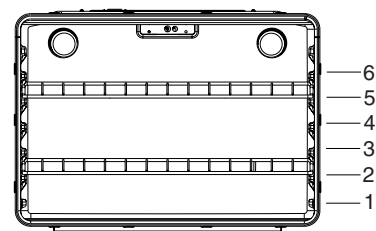
Pour replacer les grilles de four :

Placer la grille sur le support de grille dans le four. Incliner légèrement le bord avant et faire de nouveau glisser la grille vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle arrive à la butée d'arrêt. Abaisser l'avant et la faire de nouveau glisser dans le four.

Cuisson au gril

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Pour la plupart des cuissons au gril	5

Positions de grille - Four supérieur et inférieur



Cuisson traditionnelle

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Rôtis et dindes de grosse taille	1
Petits morceaux de viande et de volaille	2
Biscuits, muffins, gâteaux, cuisson au four sur 1 grille	3
La plupart des cuissons au four sur 2 grilles	2 et 5

Positions de grilles pour fours sans convection de 30" (76,2 cm)

Cuisson au four sur 1 grille : 3

Cuisson au four sur 2 grilles dans le four simple ou supérieur : 2 et 5

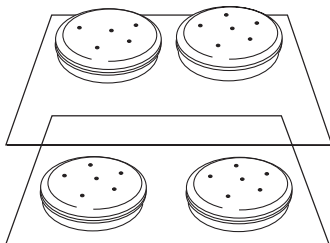
La plupart des cuissons au four sur 2 grilles dans le four inférieur : 2 et 5

Rôtissage de petits morceaux de viande et de volaille : 2

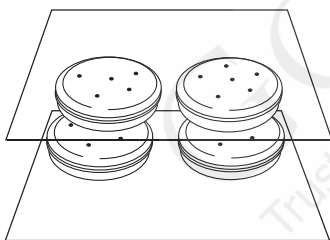
Rôtissage de gros morceaux de viande et de volaille : 1

Positions de grilles et des plats pour les gâteaux à étages pour fours sans convection de 30" (76,2 cm) et de 27" (68,6 cm)

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux à étages sur 2 grilles, utiliser les grilles 2 et 5 dans le four simple ou supérieur. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'illustré.

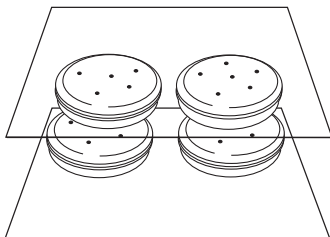


Pour des résultats optimaux lors de cuisson au four de gâteaux à étages sur 2 grilles dans le four inférieur, utiliser les grilles 3 et 5. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'illustré.



Positions de grilles et des plats pour les gâteaux à étages pour fours sans convection de 30" (76,2 cm) et de 27" (68,6 cm)

Pour des résultats optimaux lors de cuisson au four de gâteaux à étages sur 2 grilles dans le four inférieur, utiliser les grilles 3 et 5. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'illustré.



USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

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

Ustensiles de cuisson au four

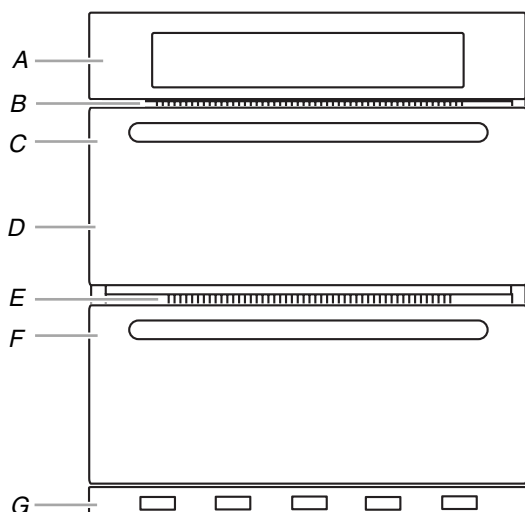
Le matériau des ustensiles de cuisson au four affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON AU FOUR/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage uniforme 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson au four avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes brunes, croustillantes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson. ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique <ul style="list-style-type: none"> ■ Brunissage faible ou non existant à la base 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès/Pierre de cuisson <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes croustillantes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes brunes, croustillantes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Peut nécessiter de réduire légèrement la température de cuisson.

Thermomètre à viande

Pour les fours qui ne sont pas dotés de sonde thermométrique, utiliser un thermomètre à viande pour déterminer si la cuisson de la viande, la volaille ou du poisson correspond au degré de cuisson souhaité. C'est la température interne qui indique le degré de cuisson et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil. Suivre les instructions du fabricant pour l'utilisation du thermomètre à viande.

Évent(s) du four



Four simple et double

- A. Tableau de commande
- B. Évent du four
- C. Four simple ou four double supérieur
- G. Évent inférieur

Four double

- D. Four supérieur
- E. Évent du four
- F. Four inférieur
- G. Évent inférieur

L'évent/les événements du four ne doit/doivent être ni obstrué(s) ni couvert(s), car il(s) permet(tent) l'introduction de l'air frais dans le système de refroidissement. D'autre part, l'évent inférieur ne doit pas être obstrué ni recouvert car il permet l'introduction d'air frais dans le système de refroidissement et l'évacuation de l'air chaud en provenance du système de refroidissement. Le fait d'obstruer ou de couvrir les événements nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte la cuisson, le nettoyage et le processus de refroidissement.

Cuisson au four

Avant la cuisson au four, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four".

Cuisson au four :

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité.
"c. four" défile dans la zone de texte et 350°F (177°C) s'affiche.
"Rég. temp ou Appuyer sur START" défile dans la zone de texte.
2. Utiliser le clavier numérique pour entrer la température souhaitée. La température peut être réglée entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C).
REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur le clavier numérique pour entrer la température souhaitée puis en appuyant sur START (mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.
3. (Facultatif) Si une durée de cuisson réglée est désirée, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Utiliser le clavier numérique pour entrer la température de cuisson souhaitée. "Appuyer sur START" défile dans la zone de texte.

REMARQUE : La durée de cuisson programmée peut être modifiée durant le programme de cuisson en appuyant sur COOK TIME (durée de cuisson). Une fois la durée réglée écoulee, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de programme retentit et "Cuisson terminée" apparaît dans la zone de texte.

4. (Facultatif) Si l'on souhaite une mise en marche différée, appuyer sur DELAY START (mise en marche différée). Utiliser le clavier numérique pour entrer l'heure de mise en marche différée souhaitée. "Appuyer sur START" défile dans la zone de texte. Il vous sera demandé d'entrer une durée de cuisson programmée. Il est nécessaire d'entrer une durée de cuisson programmée lorsqu'on utilise une mise en marche différée.
5. Appuyer sur START (mise en marche). Le four préchauffe et un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

6. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four une fois le préchauffage terminé.
7. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
8. Retirer les aliments du four.

Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

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

Il est possible de commander une lèchefrite. Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

- Pour que l'écoulement puisse se faire correctement, ne pas recouvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande se recroqueville.
- Sélectionner la cuisson au gril HI/550°F (288°C) pour la plupart des cuissons au gril. Sélectionner LO/450°F (232°C) pour la cuisson au gril à basse température d'aliments mettant plus de temps à cuire tels la volaille, afin d'éviter une surcuisson.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte du four et régler la commande.

Cuisson au gril :

1. Placer les aliments dans le four - le préchauffage n'est pas nécessaire.
 2. Fermer la porte du four.
 3. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril) pour le four que l'on souhaite utiliser. "CUISS GRIL" et "Rég. temp ou Appuyer sur START" défilent dans la zone de texte, et "550°F" (288°C) apparaît.
 4. Utiliser le clavier numérique pour entrer la température de cuisson au gril souhaitée. La température peut être réglée entre 450°F (232°C) et 550°F (288°C).
 5. Appuyer sur le bouton START correspondant au four sélectionné.
"CUISS GRIL" défile dans la zone de texte du four sélectionné.
- REMARQUE :** La température de cuisson au gril peut être modifiée à tout moment en appuyant sur la le clavier numérique pour entrer la température souhaitée puis en appuyant sur START (mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
 7. Retirer les aliments du four.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour des résultats optimaux, suivre les instructions du tableau ci-dessous. Pour le schéma, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".

Pour la plupart des aliments, on recommande un réglage de température de 550°F (288°C). La cuisson des darnes de poisson et morceaux de poulet non désossés est idéale à une température de 450°F (232°C).

Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les ajuster en fonction des aliments et des goûts personnels. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour la cuisson au gril.

ALIMENT	Position de grille	DURÉE DE CUISSON (en minutes)
Bœuf		
Steak 1" à 1¼" (2,5 cm à 3 cm) d'épaisseur saignant à point	5	10-17
à point	5	12-19
bien cuit	5	15-24
Porc		
Côtelettes de porc de 1" (2,5 cm) d'épaisseur à point	5	16-24
Agneau		
Côtelette d'agneau de 1" (2,5 cm) d'épaisseur saignant à point	5	10-12
à point	5	11-13
Viandes hachées		
Galettes de bœuf haché, de porc ou d'agneau* ¾" (2 cm) d'épaisseur bien cuit	5	15-18

ALIMENT	Position de grille	DURÉE DE CUISSON (en minutes)
Poulet		
Poulet - morceaux non désossés (2" à 2½" [5 cm à 6,3 cm])	5	20-40
morceaux désossés (4 oz [113 g])	5	12-15
Poisson		
Poisson ½" à ¾" (1,25 à 2 cm) d'épaisseur	5	6-15

*Placer jusqu'à 12 galettes, espacées de façon égale, sur la grille de la lèchefrite.

Pour que le boeuf soit bien grillé à l'extérieur mais que la cuisson soit bleue à l'intérieur, utiliser la grille 6. On peut s'attendre à une quantité modérée de fumée durant la cuisson au gril.

Option Keep Warm™

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four. Les aliments ne doivent pas être maintenus au chaud pendant plus d'une (1) heure; noter aussi que les pains et les mets en sauce risquent de se dessécher s'ils sont laissés dans le four durant la fonction de maintien au chaud. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

L'option Keep Warm™ permet de garder les aliments cuits chauds à la température de service.

1. Appuyer sur la touche KEEP WARM (maintien au chaud) du four souhaité.
"MAINT. CHAUD" et "Rég. temp ou Appuyer sur START" défile dans la zone de texte, et 170°F (78°C) s'affiche.
2. Utiliser le clavier numérique pour entrer la température souhaitée. La température peut être réglée entre 145°F (63°C) et 200°F (94°C).

REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur le clavier numérique pour entrer la température souhaitée puis en appuyant sur START (mise en marche).

3. Appuyer sur START (mise en marche).
"MAINT. CHAUD" apparaît dans la zone de texte du four sélectionné, et la température réglée s'affiche.
4. "MAINT. CHAUD" ainsi que la température s'affichent tandis que l'option Keep Warm™ est activée ou que l'on a appuyé sur la touche CANCEL (annulation) du four sélectionné.
5. Placer les aliments dans le four et fermer la porte.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

Pour annuler l'option Keep Warm™ :

Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) correspondant au four utilisé. Retirer les aliments du four.

Favoris

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

La caractéristique Favoris permet de sauvegarder les réglages de durée et de température de n'importe quelle fonction de cuisson active.

Pour sauvegarder une fonction de cuisson comme favori :

1. Appuyer sur FAVORITE. "Appuyer sur 1 pour RETROUVER, 2 pour SAUVEGARDER le dernier programme de cuisson" apparaît dans la zone de texte supérieure.
2. Appuyer sur "2" pour sauvegarder la dernière fonction de cuisson effectuée. Un message de confirmation ("SAUVEGARDE") apparaît sur l'affichage.

Pour faire réapparaître et démarrer un favori :

1. Appuyer sur FAVORITE. "Appuyer sur 1 pour RETROUVER, 2 pour SAUVEGARDER le dernier programme de cuisson" apparaît dans la zone de texte supérieure.
2. Appuyer sur "1". La dernière fonction sauvegardée apparaît sur l'écran. Si aucune fonction n'a été sauvegardée, "Aucune recette favorite sauvegardée" apparaît et un signal sonore d'erreur retentit.
3. On peut changer le réglage de la température en utilisant le clavier numérique pour entrer la valeur souhaitée, puis en appuyant sur START (mise en marche). Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) pour régler la durée si la fonction est disponible ou appuyer sur START (mise en marche). La température et la durée peuvent être modifiées après que l'on a lancé la fonction.
4. Placer les aliments dans le four si les instructions le demandent.
5. Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) correspondant au four utilisé une fois terminé.
6. Retirer les aliments du four.

Cuisson et maintien au chaud

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

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

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

La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire. Ne pas utiliser la cuisson différée si le four est déjà chaud.

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

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité.

"c. four" défile dans la zone de texte et 350°F (177°C) s'affiche.

"Rég. temp ou Appuyer sur START" défile dans la zone de texte.

2. Utiliser le clavier numérique pour entrer la température souhaitée.

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

3. Appuyer sur COOK & HOLD (cuisson et maintien au chaud). Utiliser le clavier numérique pour entrer la température de cuisson souhaitée. "Appuyer sur START" défile dans la zone de texte.

REMARQUE : La durée de cuisson programmée peut être modifiée durant le programme de cuisson en appuyant sur COOK TIME (durée de cuisson). Une fois le compte à rebours de la durée de cuisson écoulé, "Cuisson terminée – Maintien au chaud" défile dans la zone de texte jusqu'à ce que l'on ouvre la porte, que l'on appuie sur Cancel (annulation) ou qu'une (1) heure ne soit écoulée.

4. (Facultatif) Si l'on souhaite une mise en marche différée, appuyer sur DELAY START (mise en marche différée). Utiliser le clavier numérique pour entrer l'heure de mise en marche différée souhaitée. "Appuyer sur START" défile dans la zone de texte. Il vous sera demandé d'entrer une durée de cuisson programmée. Il est nécessaire d'entrer une durée de cuisson programmée lorsqu'on utilise une mise en marche différée.
5. Appuyer sur START (mise en marche). Le four préchauffe et un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
6. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four une fois le préchauffage terminé.
7. Une fois la durée réglée écoulée, le four maintient automatiquement les aliments au chaud, le signal sonore de fin de programme retentit et "Cuisson terminée – Maintien au chaud" s'affiche dans la zone de texte.
8. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour terminer le programme.
9. Retirer les aliments du four.

ENTRETIEN DU FOUR

Programme d'autonettoyage (sur certains modèles)

AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les événements du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Événement du four" ou "Événements du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.
- Enlever tout papier d'aluminium du four; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Nettoyer manuellement le bord intérieur de la porte et une zone de 1 1/2" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer cette zone avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Le four est pré-réglé pour un programme d'autonettoyage de 3 heures, mais la durée peut être modifiée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 heures pour un niveau de saleté léger et entre 3 et 4 heures pour un niveau de saleté entre moyen et élevé.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Afin d'éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide et froid sur la partie interne du hublot de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Sur certains modèles, les éléments de surface ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage.

Tant que "VERROUILLE" est affiché, il est impossible d'ouvrir la porte. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas forcer l'ouverture de la porte tant que "VERROUILLE" est affiché.

Si l'une des portes de four est laissée ouverte, "Porte ouverte? Nettoyage annulé" apparaît sur l'affichage, et un signal sonore retentit. Fermer la porte du four et appuyer sur CLEAN MODES (modes de nettoyage).

REMARQUE : Le programme d'autonettoyage ne peut être utilisé que par un seul four à la fois, et une durée de 24 heures doit s'écouler avant que l'autonettoyage suivant puisse commencer.

Autonettoyage :

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).
"RETIRER LES GRILLES" défile dans la zone de texte du four sélectionné.
3. **Fours doubles uniquement :** "APPUYEZ SUR 1 POUR LE FOUR SUPÉRIEUR" apparaît dans la zone de texte du four supérieur. "APPUYEZ SUR 2 POUR LE FOUR INFÉRIEUR" apparaît dans la zone de texte du four inférieur. Appuyer sur les touches numériques "1" ou "2" pour sélectionner le four désiré.
4. "Sélec. niveau : Appuyer sur 1. Niveau 1 (rapide) 2. Niveau 2, 3. Niveau 3, 4. Niveau 4 (ordinaire), 5. Niveau 5, 6. Niveau 6 (Maxi)" défilent sur l'affichage texte.
5. Utiliser le clavier numérique pour sélectionner le niveau de nettoyage souhaité.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

Une fois la porte verrouillée, "AUTONETTOYAGE" défile dans la zone de texte sélectionnée jusqu'à ce que le programme de nettoyage soit terminé.

Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé :

"NETT TERMINÉ" défile dans la zone de texte du four sélectionné. "REFROID FOUR" défile sur l'affichage jusqu'à ce que la température du four tombe en dessous de 500°F (260°C). "DÉVERROUILLER" s'affiche jusqu'à ce que la porte du four se déverrouille et l'icône de verrouillage s'éteigne.

Pour différer l'autonettoyage :

1. Appuyer sur Delay Start (mise en marche différée).
2. **Fours doubles uniquement** : “APPUYEZ SUR 1 POUR LE FOUR SUPÉRIEUR” apparaît dans la zone de texte supérieure et “APPUYEZ SUR 2 POUR LE FOUR INFÉRIEUR” apparaît dans la zone de texte inférieure. Appuyer sur les touches numériques “1” ou “2” pour sélectionner le four désiré.
3. “--:--” s'affiche, et “Régler l'heure à différer. Puis appuyer sur START” défile de droite à gauche dans la zone de texte du four sélectionné. Utiliser le clavier numérique pour entrer l'heure de mise en marche différée souhaitée.
4. Appuyer sur START (mise en marche). “Sélectionner l'option de cuisson/nettoyage” défile dans la zone de texte du four sélectionné.
5. Appuyer sur SELF CLEAN. “RETIRER LES GRILLES” défile dans la zone de texte du four sélectionné pendant 5 secondes, suivi de “SÉLECT OPTION”.
6. “Sélec. niveau : Appuyer sur 1. Niveau 1 (rapide) 2. Niveau 2, 3. Niveau 3, 4. Niveau 4 (ordinaire), 5. Niveau 5, 6. Niveau 6 (Maxi)” défilent sur l'affichage texte.
7. Utiliser le clavier numérique pour sélectionner le niveau de nettoyage souhaité.
8. Appuyer sur START (mise en marche). Le programme de nettoyage commence lorsque l'heure de mise en marche différée est atteinte.

Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé :

“NETT TERMINÉ” défile dans la zone de texte du four sélectionné. “REFROID FOUR” défile sur l'affichage jusqu'à ce que la température du four tombe en dessous de 500°F (260°C). “DÉVERROUILLER” s'affiche jusqu'à ce que la porte du four se déverrouille et l'icône de verrouillage s'éteigne.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyeurs abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter tout dommage.

- Détergent liquide ou nettoyant tout usage :
Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

INTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :
Pour un nettoyage optimal de la porte, essuyer tout dépôt avec une éponge humide avant de lancer le programme.

TABLEAU DE COMMANDE

Activer la fonction de verrouillage des commandes pour éviter d'activer l'écran tactile au cours du nettoyage. Voir la section “Verrouillage des boutons”.

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

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyeurs à four.

Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut entraîner la formation de taches, d'un film de silice, de piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord la section “Programme d'autonettoyage”.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :
Voir d'abord la section “Programme d'autonettoyage”. Retirer les grilles, sans quoi elles se décolorent et glisseront plus difficilement. Le cas échéant, une légère couche d'huile végétale appliquée sur les glissières facilitera le glissement des grilles.
- Tampon en laine d'acier

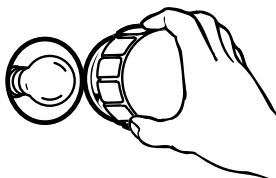
Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 25 watts pour appareil ménager.

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson ont refroidi et que les boutons de commande sont éteints.

Remplacement :

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner dans le sens antihoraire le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four et l'enlever.



3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Remettre le courant.

Porte du four

IMPORTANT :

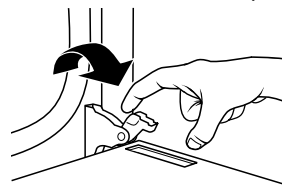
Pour éviter de briser la vitre de la porte du four :

- Ne pas fermer la porte du four si les grilles ne sont pas complètement insérées dans la cavité du four ou lorsque les ustensiles de cuisson dépassent à l'avant d'une grille du four.
- Ne pas entreposer d'objets sur la vitre de la porte du four.
- Ne pas heurter la vitre avec des ustensiles de cuisson ou d'autres objets.
- Ne pas essuyer les vitres avant que le four n'ait complètement refroidi.

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, s'il est nécessaire de l'enlever, s'assurer que le four est éteint et froid. Puis suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

Dépose :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Relever le verrou de charnière de chaque côté.



3. Fermer la porte du four le plus complètement possible.
4. Soulever la porte du four tout en la retenant de chaque côté. Continuer de maintenir la porte du four fermée et l'éloigner du châssis de la porte du four.



Réinstallation :

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



2. Ouvrir la porte du four. Vous devriez entendre un déclic alors que la porte est mise en place.
3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. S'assurer que la porte peut s'ouvrir et se fermer. Sinon, répéter les procédures de dépose et d'installation.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une intervention de dépannage inutile.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle bien réglée?**
Voir la section "Commandes électroniques du four".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes du four est-il réglé?**
Voir la section "Verrouillage des commandes".

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**
Voir la section "Commande de la température du four".
- **Sur certains modèles, le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il durant BAKE (cuisson au four), BROIL (cuisson au grill) ou CLEAN (nettoyage)?**
Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement durant l'utilisation du four. Ceci aide à refroidir les commandes électroniques.

Les témoins lumineux du four clignotent

- **Les témoins lumineux du four clignotent-ils?**
Voir la section "Affichage" et/ou la section "Lampes du four". Si le(s) témoin(s) lumineux clignote(nt) toujours, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

Des messages s'affichent

- **L'affichage indique-t-il une heure clignotante?**
Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la section "Horloge".
- **L'affichage indique-t-il une lettre suivie d'un chiffre?**
Selon le modèle, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation), OFF (arrêt) ou CANCEL/OFF (annulation/arrêt) pour effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
Fermer la porte du four complètement.
- **Une fonction a-t-elle été entrée?**
Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Sur certains modèles, un programme d'autonettoyage à mise en marche différée a-t-il été réglé?**
Voir la section "Programme d'autonettoyage".

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **La température correcte est-elle réglée?**
Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **La température correcte du four est-elle réglée?**
Voir la section "Commande de la température du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
Voir la section "Cuisson au four".
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**
Voir la section "Ustensiles de cuisson au four".
- **Les grilles sont-elles en bonne position?**
Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- **La pâte est-elle distribuée également dans le plat?**
Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils brunis trop tôt?**
Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson au four.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section "Dépannage". Ce guide peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces spécifiées par l'usine fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision que celles utilisées dans la fabrication de chaque nouvel appareil MAYTAG®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, composer le numéro de téléphone d'assistance à la clientèle suivant ou appeler le centre de service désigné le plus proche.

Au Canada

Veillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de Whirlpool Canada LP au **1-800-807-6777** ou visitez notre site internet **www.maytag.ca**.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Procédés d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Maytag® sont formés pour répondre aux conditions de la garantie des produits et fournir un service après-vente, partout au Canada.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l'adresse suivante :

Whirlpool Canada LP
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Veillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

GARANTIE DU FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ MAYTAG®

GARANTIE LIMITÉE DURANT LA PREMIÈRE ANNÉE (PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE)

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, la marque Maytag de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées "Maytag") paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine et pour la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE (CERTAINS COMPOSANTS UNIQUEMENT - MAIN-D'ŒUVRE NON COMPRISE)

De la deuxième à la dixième année inclusivement à compter de la date d'achat initiale, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, Maytag paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine concernant les composants suivants pour corriger les défauts non esthétiques de matériau ou de fabrication de ladite pièce qui empêchent le four de fonctionner et qui étaient déjà présents lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. La présente garantie est une garantie limitée de 10 ans sur les pièces énumérées ci-dessous et elle ne comprend pas la main-d'œuvre.

- Les éléments électriques de cuisson au four, grill et convection (à l'exclusion du ventilateur de convection et du moteur)

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Maytag. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis et au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat d'origine est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consommables ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consommables ou de produits nettoyants non approuvés par Maytag.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Maytag dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
7. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
8. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Maytag autorisé n'est pas disponible.
9. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
10. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée d'une garantie implicite de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques, et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

Maytag décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à Maytag ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. MAYTAG N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects, de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques, et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

Si vous résidez à l'extérieur des 50 États des États-Unis et du Canada, contactez votre marchand Maytag autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin d'un service de réparation, voir d'abord la section "Dépannage" du guide d'utilisation et d'entretien. Si vous êtes dans l'incapacité de résoudre le problème après avoir vérifié la section "Dépannage", vous pourrez trouver de l'aide supplémentaire en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant Maytag. Aux États-Unis, composer le **1-800-688-9900**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**.

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

GOEDEKER'S
Trusted since 1951

W10354192A

© 2012
All rights reserved.
Tous droits réservés.

©Registered trademark/™ Trademark of Maytag Properties, LLC, or its related companies.
Used under license by Maytag Limited in Canada.
©Marque déposée/™ Marque de commerce de Maytag Properties, LLC, ou de ses compagnies affiliées.
Emploi sous licence par Maytag Limited au Canada.

1/12
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.