



Range

Use and Care Guide

Table of Contents



Safety 1-3



Surface Cooking 4-6

Surface Controls
Smoothtop Surface



Oven Cooking 7-14

Baking
Cook & Hold
Delay Cook & Hold
Keep Warm
Broiling
Sabbath Mode
Oven Racks



Care & Cleaning 15-18

Self-Clean Oven
Cleaning Procedures



Maintenance 19-20

Oven Window
Oven Light



Troubleshooting 21-22



Warranty & Service 23

**Guide d'utilisation et
d'entretien** 24

Guía de Uso y Cuidado 50

Installer: Please leave this guide with this appliance.

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

Model Number _____

Serial Number _____

Date of Purchase _____

If you have questions, call:
Maytag Customer Assistance
1-800-688-9900 USA
1-800-688-2002 Canada
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)
Internet: <http://www.maytag.com>

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

For service information, see page 23.

technician. Do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer.

Always disconnect power to appliance before servicing.

WARNING

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



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

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

To Prevent Fire or Smoke Damage

Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.

Keep area around appliance clear and free from combustible materials. Flammable materials should not be stored in an oven.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot.

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

In Case of Fire

Use dry chemical or foam-type extinguisher or baking soda to smother fire or flame. Never use water on a grease fire.

1. Turn off appliance to avoid spreading the flame.
2. **NEVER** pick up or move a flaming pan.
3. Smother fire or flame by closing the oven door.

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

Important Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

Always contact the manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

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

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



Important Safety Instructions

Child Safety

CAUTION

NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance. Children climbing on the appliance or on the appliance door to reach items could be seriously injured.

NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

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

About Your Appliance

CAUTION

NEVER use an appliance as a step to reach cabinets above. Misuse of appliance door, such as stepping, leaning or sitting on the door, may result in possible tipping of the appliance, breakage of door, and serious injuries.

To prevent potential hazard to the user and damage to the appliance, do not use appliance as a space heater to heat or warm a room. Also, do not use the oven as a storage area for food or cooking utensils.

Do not obstruct the flow of air by blocking the oven vent. The oven vent is located at the rear of the cooking surface.

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 any oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are: oven vent opening and surface near this opening, oven door, window of oven door.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock.

NEVER use aluminum foil to cover an oven rack or oven bottom. Misuse could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Do not use the cooktop or ovens as a storage area for food or cooking utensils.

Cooking Safety

Never heat an unopened food container in the oven. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dish towels or other substitutes should never be used as potholders because they can trail across hot elements and ignite or get caught on appliance parts.

Wear proper apparel. Loose fitting or long hanging-sleeved apparel should not be worn while cooking. Clothing may ignite and cause burns if garment comes in contact with heating elements.

Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. Do not let potholder contact hot element in oven.

Use racks only in the oven in which they were shipped/purchased.

Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

PREPARED FOOD WARNING: Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

Do not allow aluminum foil or meat probe to contact heating element.

Always turn off all controls when cooking is completed.

Utensil Safety

Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. Do not use add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly



Important Safety Instructions

recommended in this guide can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

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

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

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

Cooktop

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

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

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

Deep Fat Fryers

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

Ventilating Hoods

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

When flaming foods under the hood, turn the fan on.

Cleaning Safety

Clean cooktop with caution. Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning.

Clean with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Clean only parts listed in this guide.

Self-Clean Oven



CAUTION

Do not leave racks, broiling pan, food or cooking utensils, etc. in the oven during the self-clean cycle.

Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

Do not use oven cleaners or oven liners of any kind in or around any part of the self-clean oven.

Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, oven racks and other utensils, and wipe off excessive spillovers to prevent excessive smoke or flare ups.

Important Safety Notice and Warning

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

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

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

Save These Instructions for Future Reference



Surface Cooking

Surface Controls

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

Setting the Controls

1. Place pan on surface element.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired heat setting.
 - The control panel is marked to identify which element the knob controls. For example, the graphic at right indicates left front element.
3. There is an element indicator light on the control panel. When any surface control knob is turned on, the light will turn on. The light will turn off when all the surface elements are turned off.



When a control is turned on, a glow can be seen through the smoothtop surface. The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even on High.

4. After cooking, turn knob to **OFF**. Remove pan.

Suggested Heat Settings

The size and type of cookware, type and amount of food being heated, and wattage of individual elements will determine where to set the knob for cooking operations. Some elements have a predetermined simmer and melt setting that will require only minor adjustment up or down depending on the food being prepared. The other elements have settings printed around the knobs that are also unique to those

elements. Adjust the heat settings to the numbers that give the desired cooking results. For information on cookware and other factors affecting heat settings, refer to “Cooking Made Simple” booklet. The following descriptions will aid in choosing the settings that will give optimum results.

Hold or Warm: Food maintains a temperature above 140°F without continuing to cook. Food is initially hot and then heat is reduced. Never use a hold or warm setting to reheat cold food.

Simmer: Food forms bubbles that barely break the surface. Foods are between 185°F and 200°F. A simmer setting can also be used to steam or poach foods or continue cooking covered foods.

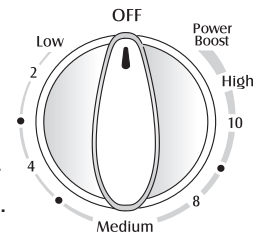
Slow Boil: Food forms bubbles at a moderate pace. A slow boil setting can also be used for most frying and for maintaining the cooking of large amounts of liquids.

Boil: Liquid forms bubbles at a rapid pace. A fast boil setting can also be used to brown meat, stir fry, sauté, and heat oil for frying before turning to a lower setting. The highest 3 or 4 settings on the knob are used for these cooking operations. The highest setting is always used to bring water to a boil. Some elements offer an even higher speed for boiling liquids.

Power Boost™ Option

(select models)

The element located in the right front position offers higher speed cooking that can be used to quickly bring water to a boil and for large-quantity cooking.



! CAUTION

BEFORE COOKING

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

DURING COOKING

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

AFTER COOKING

- Make sure surface unit is turned off.
- Clean up messy spills as soon as possible.

OTHER TIPS

- If cabinet storage is provided directly above cooking surface, limit it to items that are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.
- **NEVER** leave any items, especially plastic items, on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items, melt or soften plastics, or increase pressure in closed containers causing them to burst.
- **NEVER** allow aluminum foil, meat probes or any other metal object, other than a pan on a surface element, to contact heating elements.
- **NEVER** store heavy items above the cooktop that could fall and damage it.



Surface Cooking

Smoothtop Surface

Smoothtop Surface Notes:

- **Cooktop may emit light smoke and odor** the first few times the cooktop is used. This is normal.
- **Smoothtop cooktops retain heat for a period of time after the element is turned off.** Turn the elements off a few minutes before food is completely cooked and use the retained heat to complete cooking. When the hot surface light turns off, the cooking area will be cool enough to touch. Because of the way they retain heat, the smoothtop elements will not respond to changes in settings as quickly as coil elements.
- In the event of a potential boilover, remove the pan from the cooking surface.
- **Never attempt to lift the cooktop.**
- The smoothtop surface may appear discolored when it is hot. This is normal and will disappear when the surface cools.

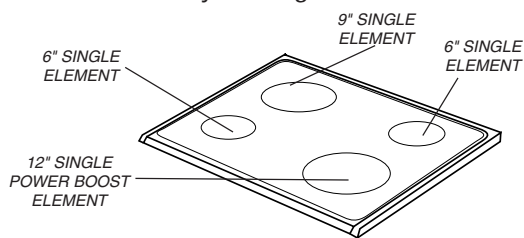
Cooking Areas

The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the smoothtop surface. For most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

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

When a control is turned on, a glow can be seen through the smoothtop surface. **The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even on Hi.**

For more information on cookware, refer to Cookware Recommendations on page 6 and “Cooking Made Simple” booklet included with your range.



Hot Surface Light

The Hot Surface indicator light is located at the front of the cooking surface. The light will be illuminated when any cooking area is hot. It will remain on, even after the control is turned off, until the area has cooled.

Tips to Protect the Smoothtop Surface

Cleaning (see page 17 for more information)

- Before first use, clean the cooktop.
- Clean your cooktop daily or after each use. This will keep your cooktop looking good and can prevent damage.
- If a spillover occurs while cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe spill with a clean dry towel.
- Do not allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- **Never** use abrasive cleansing powders or scouring pads which will scratch the cooktop.
- **Never** use chlorine bleach, ammonia or other cleansers not specifically recommended for use on glass-ceramic.

To Prevent Marks and Scratches

- Do not use glass pans. They may scratch the surface.
- **Never** place a trivet or wok ring between the surface and pan. These items can mark or etch the top.
- Do not slide aluminum pans across a hot surface. The pans may leave marks which need to be removed promptly. (See Cleaning, page 17.)
- Make sure the surface and the pan bottom are clean before turning on to prevent scratches.
- To prevent scratching or damage to the glass-ceramic top, do not leave sugar, salt or fats on the cooking area. Wipe the cooktop surface with a clean cloth or paper towel before using.
- **Never** slide heavy metal pans across the surface since these may scratch.

cont.



Surface Cooking

To Prevent Stains

- **Never** use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface may/will result in a permanent stain.

To Prevent Other Damage

- Do not allow plastic, sugar or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately. (See Cleaning, page 17.)
- **Never** let a pan boil dry as this will damage the surface and pan.
- **Never** use cooktop as a work surface or cutting board.
- **Never** cook food directly on the surface.
- Do not use a small pan on a large element. Not only does this waste energy, but it can also result in spillovers burning onto the cooking area which requires extra cleaning.
- Do not use non-flat specialty items that are oversized or uneven such as round bottom woks, rippled bottom and/or oversized canners and griddles.
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. If metal melts on the cooktop, do not use. Call an authorized Maytag Servicer.

Cookware Recommendations

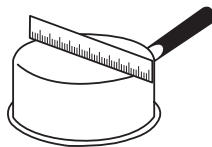
Using the right cookware can prevent many problems, such as food taking longer to cook or achieving inconsistent results. Proper pans will reduce cooking times, use less energy, and cook food more evenly.

Flat Pan Tests

See if your pans are flat.

The Ruler Test:

1. Place a ruler across the bottom of the pan.
2. Hold it up to the light.
3. Little or no light should be visible under the ruler.



The Bubble Test:

1. Put 1 inch of water in the pan. Place on cooktop and turn control to **High**.
2. Watch the formation of the bubbles as the water heats. Uniform bubbles mean good performance, and uneven bubbles indicate hot spots and uneven cooking.

See “Cooking Made Simple” booklet for more information.

Select	Avoid
Flat, smooth-bottom pans.	Pans with grooved or warped bottoms. Pans with uneven bottoms do not cook efficiently and sometimes may not boil liquid.
Heavy-gauge pans.	Very thin-gauge metal or glass pans.
Pans that are the same size as the element.	Pans smaller or larger than the element by 1 inch.
Secure handles.	Cookware with loose or broken handles. Heavy handles that tilt the pan.
Tight-fitting lids.	Loose-fitting lids.
Flat bottom woks.	Woks with a ring-stand bottom.

Canning and Oversize Cookware

All canners and large pots must have flat bottoms and must be made from heavy-gauge materials. This is critical on smoothtop surfaces. The base must not be more than 1 inch larger than the element.

When canners and pots do not meet these standards, cooking times may be longer, and cooktops may be damaged.

Some canners are designed with smaller bases for use on smoothtop surfaces.

When canning, use the High heat setting only until the water comes to a boil or pressure is reached in the canner. Reduce to the lowest heat setting that maintains the boil or pressure. If the heat is not turned down, the cooktop may be damaged.

See “Cooking Made Simple” booklet for more information.



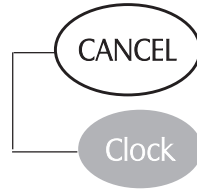
Oven Cooking

To cancel the Clock display:

If you do not want the time of day to display:

Press and hold the **CANCEL** and **Clock** pads for three seconds. The time of day will disappear from the display

When the clock display is canceled, press the **Clock** pad to briefly display the time of day.



To restore the Clock display:

Press and hold the **CANCEL** and **Clock** pads for three seconds. The time of day will reappear in the display.

Timer

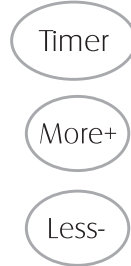
The timer can be set from one minute (0:01) up to 99 hours and 59 minutes (99:59).

The timer can be used independently of any other oven activity. It can also be set while another oven function is operating.

The timer does not control the oven. It only controls a beeper.

To set the Timer:

1. Press the **Timer** pad.
 - 0:00 lights in the display.
 - The colon flashes in the display.
2. Press the **More+** or **Less-** pad until the correct time appears in the display.
 - The colon will continue to flash.
3. Press **Timer** pad again or wait four seconds.
 - The colon continues flashing and the time begins counting down.
 - The last minute of the timer countdown will be displayed as seconds.
4. At the end of the set time, one long beep will sound.



To cancel the Timer:

1. Press and hold the **Timer** pad for three seconds.
OR
2. Press the **Timer** pad and set the time to 0:00.

Locking the Control

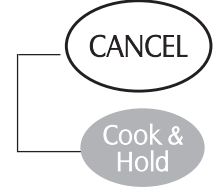
The touchpad controls can be locked for safety, cleaning, or to prevent unwanted use. They will not function when locked.

If the oven is currently in use, the controls cannot be locked.

The current time of day will remain in the display when the controls are locked.

To lock:

Press and hold the **CANCEL** and **Cook & Hold** pads for three seconds. (Press **CANCEL** pad first.)



To unlock:

Press and hold the **CANCEL** and **Cook & Hold** pads for three seconds. (Press **CANCEL** pad first.)

Fault Codes

BAKE or LOCK may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If BAKE or LOCK flash in the display, press **CANCEL** pad. If BAKE or LOCK continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.



Oven Cooking

Baking

To set Bake:

1. Press the **Bake** pad.
 - BAKE will flash.
 - 000 will light in the display.
2. Select the oven temperature. The oven temperature can be set from 170° to 550°. Press or press and hold the **More+** or **Less-** pad.
 - 350° will light when either pad is first pressed.
 - Press the **More+** pad to increase the temperature.
 - Press the **Less-** pad to decrease the temperature.
3. Press **Bake** pad again or wait four seconds.
 - BAKE will stop flashing and light in the display.

Bake

More+

Less-



- 100° or the actual oven temperature will display. The temperature will rise in 5 degree increments until the preset temperature is reached.
4. Allow the oven to preheat for 8-15 minutes.
 - When the set oven temperature is reached, one long beep will sound.
 - To recall the set temperature during preheat, press the **Bake** pad.
 5. Place food in the oven.
 6. Check cooking progress. Cook longer if needed.
 7. When cooking is finished, press **CANCEL**.
 8. Remove food from the oven.

CANCEL

Baking Notes:

- **To change the oven temperature during cooking,** press the **Bake** pad and then the **More+** or **Less-** pad until the desired temperature is displayed.
- **To change the oven temperature during preheat,** press the **Bake** pad **twice**, then press the **More+** or **Less-** pad until the desired temperature is displayed.
- If you forget to turn off the oven, it will automatically turn off at the end of 12 hours. If you wish to deactivate this feature, see page 13.
- For additional baking and roasting tips, see “Cooking Made Simple” booklet.

Baking Differences Between Your Old and New Oven

It is normal to notice some baking time differences between a new oven and an old one. See “Adjusting the Oven Temperature” on page 13.

Cook & Hold

Cook & Hold allows you to bake for a preset amount of time, followed by a one-hour Keep Warm cycle.

To set Cook & Hold:

1. Press the **Cook & Hold** pad.
 - BAKE and HOLD flash.
 - 000 lights in the display.
2. Select the oven temperature. The oven temperature can be set from 170° to 550°. Press or press and hold the **More+** or **Less-** pad.
 - Press the **More+** pad to increase the temperature.
 - Press the **Less-** pad to decrease the temperature.
3. Press **Cook & Hold** again OR wait four seconds.
 - HOLD flashes.
 - 00:00 flashes in the display.
4. Enter the amount of time you want to bake by pressing the **More+** or **Less-** pad. Bake time can be set from ten minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).
 - BAKE and HOLD light in the display.
 - The baking time will light in the display.
 - The baking time will start counting down.

Cook & Hold

More+

Less-

When the cooking time has elapsed:

- Four beeps will sound.
- BAKE will turn off.
- HOLD and WARM will light.
- 170° will display.





Oven Cooking

After one hour in HOLD WARM:

- “End” will display.
- The time of day reappears in the display.

To cancel Cook & Hold at any time:

Press the **CANCEL** pad. Remove food from oven.

CANCEL

Delay Cook & Hold



CAUTION

Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

When using Delay, the oven begins to cook later in the day. Set the amount of time that you want to delay before the oven turns on and how long you want to cook. The oven begins to heat at the selected time and cooks for the specified length of time, then keeps food warm for up to one hour.

Delay time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).

To set a Delayed Cook & Hold cycle:

1. Press the **Delay** pad.
 - DELAY flashes.
 - 00:00 flashes in the display.
2. Press the **More+** or **Less-** pad **to set the delay time.**

Delay

More+

Less-

Cook & Hold

While DELAY is still flashing:

3. Press the **Cook & Hold** pad.
 - 000 lights in the display.
 - BAKE and HOLD flash.
4. Press **More+** pad **to set the baking temperature.**
 - 00:00 and HOLD flash.
 - BAKE stays lit.
5. Press **More+** pad **to set the baking time.**
 - The Delay time, DELAY, BAKE and HOLD light in the display.



When the Delay time has expired:

- DELAY will turn off.
- Baking time is displayed.
- BAKE and HOLD are displayed.

To set a Delay when Cook & Hold has already been programmed:

1. Press the **Delay** pad.
 - DELAY flashes.
 - 00:00 appears in the display.
2. Press the **More+** or **Less-** pad to set the delay time.
 - After four seconds, DELAY will stay lit to remind you that a delayed cooking cycle has been set.

Delay

More+

Less-

When the Delay time has expired and the oven starts:

- The baking time will be displayed.
- DELAY will turn off.
- BAKE and HOLD will remain lit.

To cancel:

Press the **CANCEL** pad.

CANCEL

- All timed and untimed cooking functions will be canceled.
- The time of day will reappear in the display.

Notes:

- Do not use delayed baking for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies, and breads.
- Do not use delayed baking if oven is already hot.



Oven Cooking

Keep Warm

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

To set Keep Warm:

1. Press the **Keep Warm** pad.
 - WARM flashes.
 - 000 appears in the display.
2. Select the Keep Warm temperature. The Keep Warm temperature can be set from 145° to 190°. Press or press and hold the **More+** or **Less-** pad.
 - 170° will light when either pad is first pressed.
 - Press the **More+** pad to increase the temperature.
 - Press the **Less-** pad to decrease the temperature.



WARM and the temperature will be displayed while Keep Warm is active.



To cancel Keep Warm:

1. Press the **CANCEL** pad.
2. Remove food from the oven.



Keep Warm Notes:

- For optimal food quality, oven cooked foods should be kept warm for no longer than 1 to 2 hours.
- To keep foods from drying, cover loosely with foil or a lid.
- **To warm dinner rolls:**
 - cover rolls loosely with foil and place in oven.
 - press **Keep Warm** and **More+** pads to set 170° F.
 - warm for 12-15 minutes.
- **To warm plates:**
 - place 2 stacks of up to four plates each in the oven.
 - press **Keep Warm** and **More+** pads to set 170° F.
 - warm for five minutes, turn off the oven and leave plates in the oven for 15 minutes more.
 - use only oven-safe plates, check with the manufacturer.
 - do not set warm dishes on a cold surface as rapid temperature changes could cause crazing or breakage.

Changing Temp °F/°C

1. The factory default setting for temperature is Fahrenheit.
2. To change the setting, press and hold the **CANCEL** and **Bake** pads at the same time for three seconds.
3. A single beep will sound and the current setting will be displayed (°F or °C). (If no change is made, the range will return to the existing setting after 30 seconds.)
4. To change the setting, press the **More+** or **Less-** pad. Press again to return to existing setting. Wait five seconds and the setting will be complete.



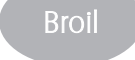
Oven Cooking

Broiling

CAUTION

Use CAUTION when cooking with the Broil feature. The grease from fatty foods may ignite. If a fire should occur, close the oven door and turn the oven **OFF**. If the fire does not extinguish, **DO NOT** put water on the fire. Use baking soda, dry chemical or fire extinguisher to smother the fire.

To set Broil:

- Press the **Broil** pad. 
 - BROIL flashes.
 - SEt is displayed.
- Press the **More+** pad to set HI broil or press the **Less-** pad to set LO broil.
 - HI or LO will be displayed.
 - Select **HI broil** (550° F) for normal broiling. Select **LO broil** (450° F) for low-temperature broiling of longer cooking foods such as poultry.
- After four seconds, the oven will start.
 - BROIL will remain lit.




Broiling Chart

FOODS	RACK POSITION*	DONENESS	TOTAL COOK TIME
Beef Steak, 1" thick Hamburgers, 3/4" thick	4 4 4	Medium Well Done Well Done	15 - 18 minutes 19 - 23 minutes 15 - 18 minutes
Pork Bacon Chops, 1" Ham - precooked slice, 1/2" thick	4 4 4	Well Done Well Done Warm	6 - 10 minutes 22 - 26 minutes 8 - 12 minutes
Poultry Chicken Pieces	3 or 4	Well Done	LO Broil 28 - 38 minutes
Seafood Fish Steaks, buttered, 1" thick Fillets	4 4	Flaky Flaky	10 - 15 minutes 8 - 12 minutes

* The top rack position is #5.

Note: This chart is a suggested guide. The times may vary with the food being cooked.

- For optimum browning, preheat broil element for 3-4 minutes before adding food.
- Place food in the oven. Leave oven door open about four inches (the first stop).
- Turn meat once about halfway through cooking.
- When food is cooked, press the **CANCEL** pad. Remove food and broiler pan from the oven. 
 - The time of day will reappear in the display.

Broil Notes:

- For best results when broiling, use a pan designed for broiling.
- Expect broil times to increase and browning to be slightly lighter if appliance is installed on a 208-volt circuit.
- HI is used for most broiling. Use LO broil when broiling longer cooking foods. The lower temperature allows food to cook to the well done stage without excessive browning.
- To change oven temperature during broiling**, press the **Broil** pad and then the **More+** or **Less-** pad to switch between LO and HI broil.
- Broil times may be longer when the lower broiling temperature is selected.
- Most foods should be turned halfway through broiling time.
- For additional broiling tips and temperatures, refer to the "Cooking Made Simple" booklet.



Oven Cooking

Automatic Shut-Off/ Sabbath Mode

The oven will automatically turn off after 12 hours if you accidentally leave it on. This safety feature can be turned off.

To cancel the 12-hour shut-off and run the oven continuously for 72 hours:

1. Set the oven to bake (see page 9).
2. Press and hold the **Clock** pad for five seconds.
 - SAb will be displayed and flash for five seconds.
 - SAb will then be displayed continuously until turned off or until the 72-hour time limit is reached.
 - BAKE will also be displayed if a bake cycle is in use while the oven is in Sabbath Mode.
 - *BAKE is the only function that operates during the Sabbath Mode. All other functions (Timer, Keep Warm, Clean, etc.) are locked out during the Sabbath Mode.*

Clock

To cancel Bake when in Sabbath Mode:

Press **CANCEL**.

- BAKE will turn off in the display.
- No beeps will sound.

CANCEL

To cancel the Sabbath Mode:

1. Press the **Clock** pad for five seconds.
OR
2. After 72 hours, the Sabbath Mode will end.
 - SAb will flash for five seconds.
 - The time of day will return to the display.

Clock

Adjusting the Oven Temperature

Oven temperatures are carefully tested for accuracy at the factory. It is normal to notice some baking or browning differences between a new oven and an old one. As ranges get older, the oven temperature can shift.

You may adjust the oven temperature if you think the oven is not baking or browning correctly. To decide how much to change the temperature, set the temperature 25 degrees higher or lower than your recipe recommends, then bake. The results of the “test” should give you an idea of how much to adjust the temperature.

To adjust the oven temperature:

1. Press **Bake**.
2. Enter 550° by pressing the **More+** pad.
3. Press and hold the **Bake** pad for several seconds or until “0°” appears in the display.
 - If the oven temperature was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15 degrees the display will show “-15°”.
4. Press the **More+** or **Less-** pad to adjust the temperature.
 - Each time a pad is pressed, the temperature changes by 5 degrees. The oven temperature can be increased or decreased by 5 to 35 degrees.
5. The time of day will automatically reappear in the display.

Bake

More+

You do not need to readjust the oven temperature if there is a power failure or interruption. Broiling, Keep Warm and Cleaning temperatures cannot be adjusted.

Sabbath Mode Notes:

- Sabbath Mode can be turned on at any time with or without the oven on.
- Sabbath Mode cannot be turned on if the touchpads are locked out or when the door is locked.
- If the oven is baking when Sabbath Mode is set, BAKE will go out at the end of the baking cycle. There will be no audible beeps.
- If the oven light is desired while in Sabbath Mode, it must be turned on before the Sabbath Mode is started.
- When the Sabbath Mode is started, no preheat beep will sound.
- All prompts, messages and beeps are deactivated when Sabbath Mode is active.
- The automatic door lock does not operate during the Sabbath Mode.
- Pressing **CANCEL** will cancel a Bake cycle, however the control will stay in the Sabbath Mode.
- If power fails, the oven will power up in Sabbath Mode with 72 hours remaining and no cycle active.



Oven Cooking

Oven Fan

A cooling fan will automatically turn on during all broiling and some baking operations. It is used to keep internal parts on the control panel cool. The fan will automatically turn off when parts have cooled. The fan may continue to operate after the oven has been turned off. This is normal.

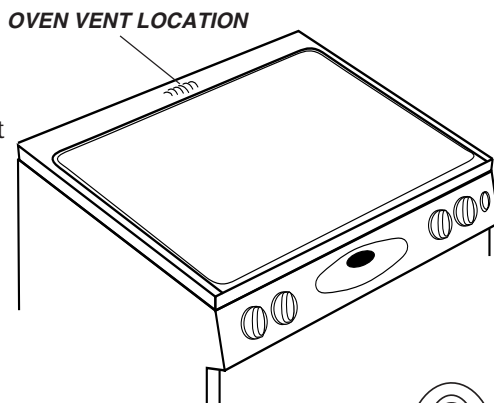


Oven Vent

When the oven is in use the area near the vent may become hot enough to cause burns. Never block the vent opening.

The oven vent is located at the rear of the cooking surface.

Do not place plastics near the vent opening as heat from the vent could distort or melt the plastic.



Oven Light

Press the Oven Light switch on the control panel to turn the oven light on and off. The oven light is only activated by this switch.



Oven Light

Oven Bottom

Protect oven bottom against spillovers, especially acidic or sugary spills, as they may discolor the porcelain enamel. Use the correct pan size to avoid spillovers and boilovers. **Do not place utensils or aluminum foil directly on the oven bottom.**

Oven Racks

CAUTION

- Do not attempt to change the rack position when the oven is hot.
- Do not use the oven for storing food or cookware.

The oven has two racks. All racks are designed with a lock-stop edge.

Self-Clean Oven

CAUTION

- It is normal for parts of the range to become hot during a self-clean cycle.
- To prevent damage to oven door, do not attempt to open the door when LOCK is displayed.
- Avoid touching cooktop, door, window or oven vent area during a clean cycle.
- Do not use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish or parts.

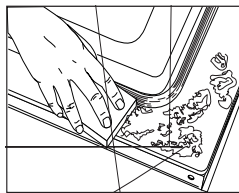
The self-clean cycle uses above-normal cooking temperatures to automatically clean the oven interior.

It is normal for flare-ups, smoking, or flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to get rid of normal odors associated with cleaning.

Before Self-Cleaning

1. Turn off the oven light before cleaning. The light may burn out during the clean cycle.
2. Remove all pans and oven racks from the oven. The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle if they are not removed.
3. Clean oven frame, door frame, area outside of gasket, and around the opening in the door gasket with a nonabrasive cleaner such as Bon Ami* or detergent and water. The self-cleaning process does not clean these areas. They should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle. (The gasket is the seal around the oven door and window.)
4. To prevent damage, do not clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.
5. Wipe up excess grease or spillovers from the oven bottom. This prevents excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle.
6. Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato, or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid-resistant, not acid-proof. The porcelain finish may discolor if acidic spills are not wiped up before a self-clean cycle.



To set Self-Clean:

Note: Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.

1. Close the oven door.
2. Move door lock lever right to the locked position.



3. Press the **Clean** pad.
 - CLEAN flashes in the display.
4. Press the **More+** or **Less-** pad.

Clean

More+

- CL-M (Medium Soil, 3 hours) is displayed. If the door is not closed, beeps will sound in the display. If the door is not closed within 4 minutes, the self-cleaning operation will be canceled and will return to the time of day.

5. Press the **More+** or **Less-** pad to scroll

To Delay a Self-Clean Cycle:

1. Press the **Delay** pad.
 - DELAY flashes.
 - 00:00 will appear in the display.
2. Press the **More+** or **Less-** pad to set the

Delay

More+

Less-

Clean

- The cleaning amount of time you want to delay the cycle.
- LOCK will appear in the display.
- CLEAN will flash.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.



Care & Cleaning

- Press the **More+** or **Less-** pad to scroll through the self-cleaning settings.
 - CL-H (Heavy Soil, 4 hours)
 - CL-M (Medium soil, 3 hours)
 - CL-L (Light Soil, 2 hours)
 Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.
- After four seconds, CLEAN, DELAY and LOCK will appear in the display to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time is displayed.



If the oven has already been set for a clean cycle and you wish to set a delay:

- Press the **Delay** pad.
 - DELAY flashes.
 - 00:00 will appear in the display.
- Press the **More+** or **Less-** pad to set the amount of time you want to delay the cycle.

After four seconds, CLEAN, DELAY and LOCK will appear in the display to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time is displayed.

Delay

More+

Less-

When the Self-Clean cycle starts:

- DELAY will turn off.
- The clean time will appear in the display.

To cancel the Self-Clean cycle:

Press the **CANCEL** pad.

- All words disappear from the display.
- All functions are canceled.
- The time of day appears in the display.

CANCEL

During the Self-Clean Cycle

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

Smoke and Smells

You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time.

Smoke may also occur if the oven is heavily soiled or if a broiler pan was left in the oven.

Sounds

As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.

After Self-Cleaning

About one hour after the end of the self-clean cycle, LOCK will turn off. The door can then be opened. Move door lock lever to the left to unlock.

Some soil may leave a light gray, powdery ash. Remove it with a damp cloth. If soil remains after wiping, that means the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them easier to move.

Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the self-clean cycle. This discoloration is normal and will not affect performance.

Notes:

- If the oven door is left open, "door" will flash in the display and a signal will beep until the door is closed and the **Clean** pad is pressed again.
- If more than five seconds elapse between pressing the **Clean** pad and the **More+** or **Less-** pad, the program will automatically return to the previous display.
- The oven door will be damaged if the oven door is forced to open when LOCK is still displayed.



Care & Cleaning


Cleaning Procedures

! CAUTION

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

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.

** To order call 1-877-232-6771 USA and 1-800-688-8408 Canada.

PART	PROCEDURE
Cooktop – Porcelain Enamel	<p>Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid resistant, not acid proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth.</p> <ul style="list-style-type: none"> • When cool, wash with soapy water, rinse and dry. • Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping. • Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.
Clock and Control Pad Area	<ul style="list-style-type: none"> • To activate control lock for cleaning, see “Locking the Controls” page 8. • Wipe with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the surface. • Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. DO NOT spray directly on control pad and display area.
Control Knobs	<ul style="list-style-type: none"> • Remove knobs in the OFF position by pulling forward. • Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Turn on each element to be sure the knobs have been correctly replaced.
Cooktop – Glass-Ceramic	<p>Never use oven cleaners, chlorine bleach, ammonia or glass cleaners with ammonia. Note: Call an authorized servicer if the glass-ceramic top should crack, break or if metal or aluminum foil should melt on the cooktop.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allow the cooktop to cool before cleaning. • General -- Clean cooktop after each use, or when needed, with a damp paper towel and Cooktop Cleaning Creme* (Part No. 20000001)**. Then, buff with a clean dry cloth. <p>Note: Permanent stains will develop if soil is allowed to cook on by repeatedly using the cooktop when soiled.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heavy Soils or Metal Marks -- Dampen a “scratchless” or “never scratch” scrubber sponge. Apply Cooktop Cleaning Creme* (Part No. 20000001)** and scrub to remove as much soil as possible. Apply a thin layer of the creme over the soil, cover with a damp paper towel and let stand 30 to 45 minutes (2-3 hours for very heavy soil). Keep moist by covering the paper towel with plastic wrap. Scrub again, then buff with a clean dry cloth. <p>Note: Only use a CLEAN, DAMP “scratchless” pad that is safe for non-stick cookware. The pattern and glass will be damaged if the pad is not damp, if the pad is soiled, or if another type of pad is used.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Burned-on or Crusty Soils -- Scrub with a “scratchless” or “never scratch” scouring pad and Cooktop Cleaning Creme*. <p>Note: Hold a razor blade scraper at 30° angle and scrape any remaining soil. Then, clean as described above. Do not use the razor blade for daily cleaning as it may wear the pattern on the glass.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melted Sugar or Plastic -- Immediately turn element to Low and scrape sugar or plastic from hot surface to a cool area. Then turn element OFF and allow to cool. Clean residue with razor blade scraper and Cooktop Cleaning Creme*. 



Care & Cleaning

PART	PROCEDURE
Oven Window and Door – Glass	<ul style="list-style-type: none"> • Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining. • Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first. • Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.
Oven Interior	<ul style="list-style-type: none"> • Follow instructions on pages 15-16 to set a self-clean cycle.
Oven Racks	<ul style="list-style-type: none"> • Clean with soapy water. • Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry. • Racks will permanently discolor and may not slide smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack edge and rack support with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.
Stainless Steel (select models)	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH. • DO NOT USE ABRASIVE OR ORANGE CLEANERS. • ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING. • Daily Cleaning/Light Soil -- Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray (Part No. 20000008)**. • Moderate/Heavy Soil -- Wipe with one of the following - Bon Ami*, Smart Cleanser*, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp multi-purpose Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray*. • Discoloration -- Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray*.
Storage Drawer, Door Handle, Side Panels – Painted Enamel	<ul style="list-style-type: none"> • When cool, wash with warm soapy water, rinse and dry. Never wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn. • For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami.* Do not use abrasive, caustic or harsh cleaning agents such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface. <p>Note: Use a dry towel or cloth to wipe up spills, especially acidic or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.</p>

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

** To order direct, call 1-877-232-6771 USA and 1-800-688-8408 Canada.



Maintenance

Oven Door

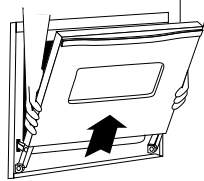
CAUTION

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

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

To remove:

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



To replace:

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

Oven Window

To protect the oven door window:

1. Do not use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
3. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

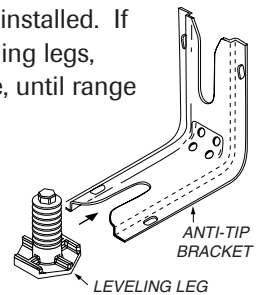
Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

Leveling Legs

CAUTION

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

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





Maintenance

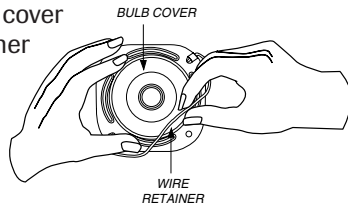
Oven Light (style varies by model)

⚠ CAUTION

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

To replace oven light bulb:

1. When oven is cool, hold bulb cover in place, then slide wire retainer off cover. **Note:** Bulb cover will fall if not held in place while removing wire retainer.



2. Remove bulb cover and light bulb.
3. Replace with a 40-watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover and secure with wire retainer.
5. Reconnect power to range. Reset clock.

OR

1. Use a dry potholder and very carefully unscrew bulb cover and bulb.
2. Replace with a 40 watt, oven-rated appliance bulb. Bulb with a brass base is recommended to prevent fusing of bulb into socket.
3. Replace bulb cover and reconnect power to oven.
4. Reset clock.

Storage Drawer

⚠ CAUTION

Do not store plastic, paper products, food or flammable materials in this drawer. The drawer may become too warm for these items when the oven is in use.

The storage drawer can be removed to allow you to clean under the range.

To remove:

1. Empty drawer and pull out to the first stop position.
2. Lift up the front of the drawer.
3. Pull out to the second stop position.
4. Grasp sides and lift drawer up and out.

To replace:

1. Fit the ends of the drawer glides into the rails in the range.
2. Lift up the front of the drawer and gently push in to the first stop position.
3. Lift drawer up again and push until drawer is closed.

Troubleshooting

PROBLEM	SOLUTION
For most concerns, try these first.	<ul style="list-style-type: none"> • Check if oven controls have been properly set. • Check to be sure plug is securely inserted into receptacle. • Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse. • Check power supply.
Part or all of appliance does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pages 4 & 9 • Check if oven door is unlocked after self-clean cycle. See page 16. • Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pages 10 & 16. • Check if Control Lock is activated. See page 8. • Check if control is in Sabbath Mode. See page 13.
Clock, indicator words, and/or lights operate but oven does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> • Oven may be set for a Cook & Hold or Delay function. • The Control Lock may have been set. See page 8.
Baking results are not as expected or differ from previous oven.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the oven vent has not been blocked. See page 14 for location. • Check to make sure range is level. • Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often “drifts” and may become hotter or cooler. See page 13 for instructions on adjusting the oven temperature. Note: It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question. • See “Cooking Made Simple” booklet for more information on bakeware and baking.
Food is not broiling properly or smokes excessively.	<ul style="list-style-type: none"> • Check oven rack positions. Food may be too close to element. • Broil element was not preheated. • Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler insert with foil. • Oven door was closed during broiling. Leave the door open to the first stop position (about 4 inches). • Trim excess fat from meat before broiling. • A soiled broiler pan was used. • Voltage in house may be low.
Oven will not self-clean.	<ul style="list-style-type: none"> • Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See page 15. • Check if door is closed. • Check if control is in Sabbath Mode. See page 13. • Oven may be over 400° F. Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.
Oven did not clean properly.	<ul style="list-style-type: none"> • Longer cleaning time may be needed. • Excessive spillovers, especially sugary and/or acidic foods, were not removed prior to the self-clean cycle.
Oven door will not unlock after self-clean cycle.	<ul style="list-style-type: none"> • Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when the LOCK indicator word is not displayed. • The control and door may be locked. See page 8.

cont.

Troubleshooting

PROBLEM	SOLUTION
<p>Smoothtop surface shows wear.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tiny scratches or abrasions. <ul style="list-style-type: none"> - Make sure cooktop and pan bottom are clean. Do not slide glass or metal pans across top. Make sure pan bottom is not rough. Use the recommended cleaning agents. See page 17. • Metal marks. <ul style="list-style-type: none"> - Do not slide metal pans across top. When cool, clean with Cooktop Cleaning Creme. See page 17. • Brown streaks and specks. <ul style="list-style-type: none"> - Remove spills promptly. Never wipe with a soiled cloth or sponge. Make sure cooktop and pan bottom are clean. • Areas with a metallic sheen. <ul style="list-style-type: none"> - Mineral deposits from water and food. Use recommended cleaning agents. See page 17. • Pitting or flaking. <ul style="list-style-type: none"> - Remove sugary boilovers promptly. See page 17.
<p>Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.
<p>There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will “burn off” the odors more quickly. • Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor. • Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.
<p>Fault Codes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • BAKE or LOCK may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If BAKE or LOCK appear in the display, press CANCEL pad. If BAKE or LOCK continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer. • If the oven is heavily soiled, excessive flareups may result in a fault code during cleaning. Press the CANCEL pad and allow the oven to cool completely, wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code reappears, contact an authorized servicer.
<p>Noises may be heard.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The oven makes several low level noises. You may hear the oven relays as they go on and off. This is normal. • As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance. • A fan sound can be heard. This is the cooling fan and is normal. The fan will continue to run after use until the oven cools.
<p>There are no beeps and no display.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Oven may be in Sabbath Mode. See page 13. • Control may be locked. See page 8.
<p>SAb flashing and then displayed continuously.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Oven is in Sabbath Mode. To cancel, press and hold the Clock pad for five seconds.



Warranty & Service

Electric Range Warranty

Full One Year Warranty - Parts and Labor

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

Limited Warranties - Parts Only

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

- **Glass-Ceramic Cooktop:** Due to thermal breakage, discoloration, cracking of rubber edge seal, pattern wear.
- **Electric Heating Elements:** Radiant surface elements on electric cooking appliances.

Please Note: This full warranty applies only when the appliance is located in the United States or Canada. Appliances located elsewhere are covered by the limited warranties only, including parts which fail during the first year.

Canadian Residents

This warranty covers only those appliances installed in Canada that have been listed with Canadian Standards Association unless the appliances are brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.*

What is Not Covered By These Warranties:

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

Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

First see the Troubleshooting section in your Use and Care Guide or call Maytag ServicesSM, Maytag Customer Assistance at 1-800-688-9900 U.S.A. or 1-800-688-2002 Canada.

To Obtain Warranty Service

To locate an authorized service company in your area contact the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag ServicesSM, Maytag Customer Assistance. Should you not receive satisfactory warranty service, call or write:

Maytag ServicesSM

Attn: CAIR[®] Center

P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370

U.S. 1-800-688-9900 and Canada 1-800-688-2002

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

Note: When contacting Maytag ServicesSM, Maytag Customer Assistance about a service problem, please include the following:

- a. Your name, address and telephone number.
- b. Model number and serial number of your appliance.
- c. Name and address of your dealer and date appliance was purchased.
- d. A clear description of the problem you are having.
- e. Proof of purchase.

Installateur : Remettez ce guide au propriétaire.

Consommateur : Veuillez lire le guide et le conserver pour consultation ultérieure. Conservez la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Si vous avez des questions, veuillez nous appeler :

Service à la clientèle de Maytag

1-800-688-9900 É.-U.

1-800-688-2002 Canada

(lundi au vendredi, 8 h à 20 h, heure de l'Est)

Internet: <http://www.maytag.com>

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

Reportez-vous à la page 49 pour plus d'informations concernant le service après-vente.



Instructions de sécurité importantes

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes « avertissement » de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Toujours prendre contact avec le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

Reconnaître les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.



ATTENTION

ATTENTION - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels

que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité, il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre. Ne pas régler, réparer ni remplacer un composant, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.



AVERTISSEMENT

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**
- **INSTALLER LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**
- **RESPECTER TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**



AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de basculement de l'appareil à l'occasion d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte du four, il faut que la bride antibasculement soit convenablement installée.

Utiliser une lampe torche pour déterminer si la bride antibasculement est convenablement installée sous la cuisinière : L'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb doit être convenablement engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifier la parfaite immobilisation de la cuisinière par la bride après **chaque** déplacement de la cuisinière.

Pour éviter un incendie ou des dommages par la fumée

S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil avant de le mettre en marche.

Garder les matériaux combustibles bien éloignés de l'appareil. Ne pas ranger de matériaux inflammables dans un four.

De nombreux types de plastique sont affectés par la chaleur. Garder les plastiques éloignés des pièces de l'appareil pouvant devenir chaudes.

Pour empêcher qu'un feu de graisse ne se déclare, éviter toute accumulation de graisse ou autres matières inflammables dans l'appareil ou au voisinage.



Instructions de sécurité importantes

En cas d'incendie

Utiliser du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre chimique ou à mousse pour éteindre les flammes. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de la graisse enflammée. .

1. Interrompre l'alimentation électrique de l'appareil pour minimiser la propagation des flammes.
2. **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisine enflammé.
3. Fermer la porte du four pour éteindre les flammes.

Arrêter la hotte pour éviter la propagation des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et les odeurs.

Sécurité pour les enfants



ATTENTION

NE JAMAIS remiser sur le dossier d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus, des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

NE JAMAIS laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud. Ne jamais laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que l'appareil et les ustensiles placés dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

Familiarisation avec l'appareil



ATTENTION

NE JAMAIS utiliser un appareil comme escabeau pour atteindre les armoires se trouvant au-dessus. Le mauvais emploi de porte d'appareil comme par exemple en tant qu'escabeau, le fait de s'appuyer ou de s'asseoir sur la porte, peuvent entraîner le renversement de l'appareil, casser la porte et gravement blesser.

Ne pas utiliser cet appareil pour chauffer ou pour garder chaude une pièce, sinon des dommages à l'appareil pourraient s'ensuivre et cela pourrait être dangereux pour l'utilisateur. Aussi, ne pas utiliser le four pour ranger des aliments ou des ustensiles de cuisine.

Ne pas bloquer ou obstruer l'évent du four. L'évent de four est situé à l'arrière de la surface de cuisson.

NE JAMAIS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES PAROIS INTÉRIEURES DU FOUR. Les éléments chauffants peuvent être brûlants même s'ils ne sont plus rouges. Les surfaces intérieures du four peuvent atteindre une température suffisamment élevée pour infliger des brûlures. Pendant et après usage, ne pas toucher les éléments chauffants ni les parois intérieures du four et éviter leur contact avec des vêtements ou autres matériaux inflammables avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir suffisamment. D'autres surfaces peuvent également atteindre une température suffisamment élevée pour brûler : le ouverture d'évent et le surface avoisinante, ainsi que le porte et le hublot de four.

Ne pas toucher l'ampoule du four brûlante avec un chiffon humide car elle pourrait se briser. Si tel est le cas, débrancher l'appareil avant de retirer l'ampoule pour éviter une décharge électrique.

NE JAMAIS garnir la sole du four ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de décharge électrique ou d'incendie, ou une détérioration de l'appareil. Utiliser de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

Ne pas remiser des aliments ou ustensiles de cuisine sur la table de cuisson ou dans le four.

Cuisson et sécurité

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans le four. L'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne jamais utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un élément et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.



Instructions de sécurité importantes

Porter un vêtement approprié. Éviter de porter des vêtements amples ou à longues manches pendant l'utilisation de l'appareil. Ils peuvent prendre feu si le vêtement entre en contact avec un élément de cuisson brûlant.

Placer toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsque le four est froid. Faire coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou enlever un plat; utiliser pour cela une manique robuste et sèche. Éviter d'introduire la main dans le four pour y placer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utiliser une manique sèche. Ne pas toucher un élément chaud avec une manique.

N'utiliser les grilles que dans le four dans lequel elles ont été achetées/expédiées.

Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou d'introduire un plat.

AVERTISSEMENT - METS PRÉPARÉS : Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

Ne pas permettre le contact de papier d'aluminium ou de la sonde à viande avec les éléments chauffants.

Toujours éteindre toutes les commandes une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et sécurité

Appliquer les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine traditionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. Ne pas utiliser de système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

Si un ustensile est plus petit que l'élément utilisé, une partie de l'élément chauffant est exposée et peut provoquer l'inflammation d'un vêtement ou des maniques.

Seuls certains matériaux en verre, vitrocéramique, céramique, grès, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile en verre.

Orienter la poignée de chaque ustensile vers le centre de la table de cuisson et non vers l'extérieur ou vers un autre élément; ceci réduira le risque de brûlure, inflammation de matière inflammable ou renversement (un jeune enfant pourrait saisir et renverser un ustensile dont le manche est orienté vers l'extérieur).

Table de cuisson

NE JAMAIS laisser un élément de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec chauffage élevé. Le débordement du contenu de l'ustensile pourrait provoquer la génération de fumée abondante et l'inflammation de la graisse.

Cet appareil comporte des éléments chauffants de différentes tailles. Utiliser toujours un ustensile à fond plat, de taille suffisante pour qu'il puisse recouvrir complètement l'élément. Pour optimiser l'efficacité, choisir un ustensile de même taille que l'élément.

SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE : NE JAMAIS utiliser une table de cuisson cassée ou fêlée: les solutions de nettoyage et renversements pourraient pénétrer dans la table de cuisson en entraînant un risque de décharge électrique. Prendre immédiatement contact avec un technicien qualifié.

Friteuses

Exercer une prudence extrême lors du déplacement du récipient de graisse ou lors de l'élimination de graisse chaude. Laisser la graisse refroidir avant de déplacer l'ustensile.

Hottes d'extraction

Nettoyer fréquemment les filtres et la hotte de la cuisinière pour empêcher la graisse ou d'autres produits inflammables de s'accumuler sur les filtres ou la hotte en provoquant des feux de graisse.

Pour flamber des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

Nettoyage et sécurité

Nettoyer prudemment la table de cuisson. Arrêter toutes les commandes et attendre le refroidissement de tous les composants avant de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Nettoyer l'appareil avec précaution. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas



Instructions de sécurité importantes

d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide.

Four autonettoyant

ATTENTION

Ne laisser aucune nourriture, ustensile de cuisine, grille ou lèchefrite dans le four lors de l'autonettoyage.

Ne pas nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage pour four ou enduits de four, dans le four autonettoyant ou sur les zones voisines.

Avant d'exécuter une opération d'autonettoyage, retirer la lèchefrite, les grilles du four et les autres ustensiles, et éliminer par essuyage tout excès de résidus renversés pour éviter la formation de fumée ou l'inflammation de ces résidus.

Avertissement et avis important pour la sécurité

La loi californienne « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste de substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veiller à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage par l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte.

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS : Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, et du chauffage excessif dans un ustensile à revêtement antiadhésif.

Conserver ces instructions pour consultation ultérieure



Cuisson sur la surface

Boutons de commande

Permettent l'utilisation des éléments chauffants de surface, avec une progression continue de la puissance entre les réglages extrêmes Low (Basse) et High (Élevée). On peut régler un bouton à toute position entre ces deux extrêmes.

Réglage des commandes

1. Placer l'ustensile sur l'élément.
2. Enfoncer et faire tourner le bouton jusqu'à la position désirée (rotation dans un sens ou dans l'autre).
 - Des marques sur le tableau de commande identifient l'élément commandé par chaque bouton.
 - Par exemple, le graphique à droite indique l'élément avant/gauche.
3. Il y a un témoin lumineux pour les éléments sur le tableau de commande. Lorsque l'un des boutons de commande d'un élément de surface est alimenté, le témoin s'illumine. Le témoin s'éteint dès qu'on interrompt l'alimentation de l'élément. Lorsqu'une commande est mise en marche, on peut voir un rougeoiement à travers la surface à dessus lisse. L'élément fonctionnera par intermittence pour maintenir le réglage préétabli de chaleur, même au niveau High.
4. Après une cuisson, ramener le bouton à la position **OFF** (Arrêt). Retirer l'ustensile.



réglage préétabli pour le mijotage et la fusion qui ne nécessite que des ajustements mineurs dans un sens ou dans l'autre selon l'aliment à préparer. Les autres éléments ont des réglages imprimés autour des boutons qui sont spécifiques de ces éléments. Ajuster les réglages selon les chiffres qui donnent les résultats de cuisson désirés. Se reporter à la brochure La cuisson simplifiée pour obtenir des informations sur les ustensiles et autres facteurs modifiant les réglages. Les descriptions suivantes aideront à choisir les réglages donnant les meilleurs résultats.

Maintien au chaud : Les aliments restent à une température supérieure à 140 °F sans continuer à cuire. L'aliment est au départ à une température élevée, puis sa chaleur est réduite. Ne jamais utiliser le réglage Maintien au chaud pour réchauffer des aliments froids.

Mijotage : Des bulles se forment tout juste à la surface. Les aliments sont à une température située entre 185 et 200 °F. Ce réglage peut aussi servir pour étuver des aliments ou les pocher ou encore pour continuer la cuisson d'aliments sous couvercle.

Ébullition lente : Des bulles se forment à un rythme modéré. Ce réglage peut aussi servir pour frire la majorité des aliments et pour maintenir l'ébullition de grandes quantités de liquide.

Ébullition : Des bulles se forment dans le liquide à un rythme rapide. Ce réglage peut aussi servir pour faire brunir la viande, la faire sauter et chauffer l'huile pour faire frire avant de passer à un réglage inférieur. Les 3 ou 4 réglages les plus élevés sur le bouton servent à ces opérations de cuisson. Le réglage le plus élevé sert toujours à porter l'eau à ébullition. Certains éléments ont même une vitesse plus élevée pour l'ébullition des liquides.

Suggestions de réglage

La dimension et le type d'ustensile, le type et la quantité d'aliments à cuire, et la puissance des éléments détermineront comment régler les boutons pour les opérations de cuisson. Certains éléments ont un

ATTENTION

AVANT LA CUISSON

- Placer toujours l'ustensile sur l'élément avant d'alimenter l'élément. Pour éviter que la cuisinière ne subisse des dommages, ne jamais faire fonctionner un élément de surface sans y placer un ustensile.
- **NE JAMAIS** utiliser la table de cuisson comme lieu de remisage d'aliments ou d'ustensiles.

DURANT LA CUISSON

- Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les éléments. Veiller à commander l'alimentation de l'élément voulu.
- Commencer la cuisson avec une puissance de chauffage supérieure, puis réduire la puissance de chauffage pour poursuivre la cuisson. Ne jamais utiliser une puissance de chauffage élevée pour une cuisson prolongée.
- **NE JAMAIS** laisser le contenu d'un ustensile s'évaporer complètement; ceci pourrait faire subir des dommages à l'ustensile et à l'appareil.
- **NE JAMAIS** toucher la table de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la table de cuisson, particulièrement au voisinage des éléments de surface, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utiliser des maniques.

APRÈS LA CUISSON

- S'assurer que l'élément est arrêté.
- Éliminer dès que possible tous les résidus de renversement et projections.

AUTRES CONSEILS

- S'il y a une armoire de rangement directement au-dessus de la table de cuisson, on ne doit y placer que des articles peu fréquemment utilisés et qui peuvent être exposés à la chaleur. La chaleur émise par la cuisinière pourrait susciter un problème pour des articles comme liquides volatils, produits de nettoyage et flacons d'aérosol.
- **NE JAMAIS** laisser aucun article sur la table de cuisson, particulièrement les articles en plastique. L'air chaud qui s'échappe par l'évent du four pourrait provoquer l'inflammation d'un article inflammable, faire fondre/amollir un article en plastique, ou provoquer une augmentation de pression provoquant l'éclatement d'un récipient fermé.
- **NE JAMAIS** laisser de la feuille d'aluminium, une sonde thermométrique à viande ou un objet métallique autre qu'un ustensile de cuisson sur la table de cuisson, entrer en contact avec un élément chauffant.
- **NE JAMAIS** ranger au-dessus de la table de cuisson d'articles lourds qui risqueraient de tomber et d'endommager la table de cuisson.

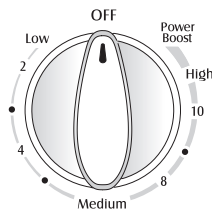


Cuisson sur la surface

Option Power Boost^{MC}

(certains modèles)

L'élément, situé à l'avant droit, permet une vitesse de cuisson plus élevée qui sert à l'ébullition rapide de l'eau et à la cuisson de grandes quantités lorsqu'il est combiné avec l'élément double ou triple.



Surface à dessus lisse

Remarques sur la surface à dessus lisse :

- Lors des premières utilisations de la table de cuisson, **celle-ci peut émettre un peu de fumée et des odeurs**. Ceci est normal.
- **Les surfaces à dessus lisse conservent la chaleur pendant un certain temps après l'extinction de l'élément.** Éteindre les éléments quelques minutes avant que la nourriture ne soit tout à fait cuite et utiliser la chaleur restante pour terminer la cuisson. Lorsque le voyant de surface chaude s'éteint, on peut toucher la surface de cuisson sans danger. En raison de la façon dont les éléments d'une surface à dessus lisse retiennent la chaleur, ceux-ci ne répondront pas aux changements de réglage aussi rapidement que des éléments en spirale.
- Au cas où le contenu d'un ustensile risque de déborder, retirer l'ustensile de la surface de cuisson.
- **Ne jamais essayer de soulever la surface de cuisson.**
- La surface à dessus lisse peut sembler décolorée lorsqu'elle est très chaude. Ceci est normal et disparaît une fois que la surface refroidit.

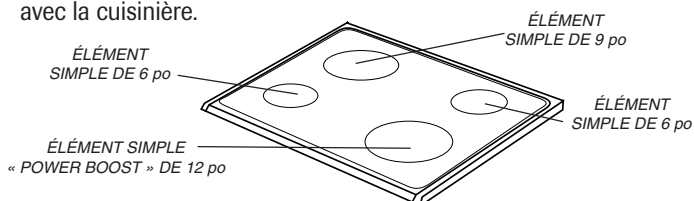
Zones de cuisson

Les zones de cuisson de la cuisinière sont représentées par des cercles permanents sur la surface à dessus lisse. Pour une efficacité maximum, utiliser une zone de cuisson dont le diamètre convient à l'ustensile.

Le récipient ne doit pas dépasser la zone de cuisson de plus de 12 à 25 mm (1/2 à 1 po).

Lorsqu'une commande est mise en marche, on peut voir un rougeoiement à travers la surface à dessus lisse. **L'élément fonctionnera en intermittence pour maintenir le réglage préétabli de chaleur, même au niveau Hi (Élevée).**

Pour obtenir plus d'informations sur les ustensiles de cuisine, se reporter à la page 39 au paragraphe Recommandations sur les ustensiles de cuisine et à la brochure La cuisson simplifiée, incluse avec la cuisinière.



Voyant de surface chaude

Le voyant de surface chaude est situé à l'avant de la surface de cuisson. Il s'allumera lorsqu'une surface de cuisson, quelle qu'elle soit, sera chaude. Il restera allumé, même après extinction de la commande, jusqu'à ce que la zone ait refroidi.

Conseils de protection de la surface à dessus lisse

Nettoyage (plus d'informations à la page 42)

- Avant de s'en servir la première fois, nettoyer la table de cuisson.
- Nettoyer la table de cuisson chaque jour ou après chaque utilisation. Ces mesures préserveront l'apparence de la table de cuisson et éviteront qu'elle ne s'abîme.
- En cas de renversement lors de cuisson, nettoyer immédiatement le produit renversé sur la surface de cuisson pendant qu'elle est encore chaude afin d'éviter un plus grand nettoyage par la suite. User de prudence, essuyer les renversements avec un linge propre et sec.
- Ne pas laisser les produits renversés sur la surface de cuisson ou sur la garniture de la table de cuisson pendant une longue durée.
- **Ne jamais** utiliser de poudre de nettoyage abrasive ou de tampons à récurer qui raieraient la surface.
- **Ne jamais** utiliser de javellisant, ammoniac ou autres produits de nettoyage non spécifiquement recommandés pour la vitrocéramique.

Pour éviter les marques et les rayures

- Ne pas utiliser de casseroles en verre. Elles pourraient rayer la surface.
- **Ne jamais** utiliser de support métallique ou anneau de wok entre un récipient et la surface de cuisson. Ces objets peuvent marquer ou rayer la surface.
- Ne pas faire glisser de récipients métalliques sur la surface de cuisson brûlante. Ils pourraient laisser des marques qui devront être nettoyées immédiatement. (Voir Nettoyage, page 42.)
- Veiller à ce que le fond des récipients et la zone de cuisson soient propres avant d'allumer l'élément, afin d'éviter les rayures.
- Pour empêcher que la surface de cuisson en vitrocéramique ne se trouve rayée ou abîmée, ne pas y laisser de sucre, de sel ou de graisse. Prendre l'habitude d'essuyer la surface de cuisson avec un linge propre ou un essuie-tout avant de l'utiliser.
- **Ne jamais** faire glisser de récipients métalliques épais sur la surface au risque de la rayer.



Cuisson sur la surface

Pour éviter les taches

- **Ne jamais** utiliser de linge ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Ils laisseraient un film, ce qui pourrait décolorer la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée.
- L'utilisation continue d'une surface de cuisson salie peut entraîner l'apparition de taches permanentes.

Pour éviter d'autres dommages

- Ne pas laisser fondre de plastique, de sucre ni d'aliments riches en sucre sur la table de cuisson. Si cela se produisait accidentellement, nettoyer immédiatement. (Voir Nettoyage, page 42.)
- **Ne jamais** laisser le contenu d'une casserole bouillir jusqu'à ce qu'elle soit vide car cela pourrait abîmer la surface de cuisson et la casserole.
- **Ne jamais** utiliser la table de cuisson comme surface de travail ou comme planche à découper.
- **Ne jamais** cuire d'aliments directement sur la table de cuisson, sans récipient.
- **Ne jamais** utiliser un petit récipient sur un grand élément. Non seulement il y a gâchis d'énergie mais il peut en résulter des projections qui vont brûler sur la surface de cuisson et devront être nettoyées.
- Ne pas utiliser des récipients spéciaux non plats qui seraient trop grands ou à fond inégal comme les woks à fond rond, les plaques chauffantes ou récipients de grande taille à fond ondulé.
- Ne pas utiliser de récipients en aluminium. L'aluminium risque de fondre sur le verre. Si le métal fond sur la table de cuisson, ne pas l'utiliser. Appeler un réparateur agréé Maytag.

Recommandations sur les ustensiles

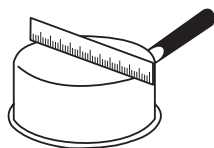
L'utilisation du bon ustensile peut empêcher de nombreux problèmes comme la nécessité de cuire plus longuement la nourriture et la difficulté à obtenir des résultats uniformes. De bons ustensiles réduisent les durées de cuisson, utilisent moins d'énergie et cuisent de façon plus uniforme.

Tests pour vérifier si les ustensiles ont un fond plat

Vérifier que les ustensiles sont plats.

Test de la règle :

1. Placer une règle en travers du fond de l'ustensile.
2. La tenir face à la lumière.
3. Aucune lumière ou très peu ne doit être visible sous la règle.



Test de la bulle :

1. Mettre 2,5 cm (1 po) d'eau dans l'ustensile. Placer l'ustensile sur la surface de cuisson et tourner la commande sur **High** (Élevée).
2. Observer la formation de bulles lorsque l'eau chauffe. Des bulles uniformes signifient de bonnes performances et des bulles inégales indiquent la présence de zones plus chaudes donnant une cuisson inégale.

Voir la brochure La cuisson simplifiée pour obtenir plus d'informations.

Choisir	Éviter
Des ustensiles à fond lisse, plat	Des ustensiles à fond rainuré ou gondolé. Des ustensiles à fond inégal ne cuisent pas efficacement et peuvent parfois ne pas faire bouillir les liquides.
Des ustensiles en matériaux épais	Des ustensiles en verre ou en métal peu épais.
Des ustensiles de la même dimension de l'élément	Des ustensiles plus petits ou plus grands (de 2,5 cm [1 po]) que l'élément.
Des poignées qui tiennent bien	Des ustensiles avec des poignées cassées ou qui ne tiennent pas. Des poignées lourdes qui font se renverser l'ustensile.
Des couvercles qui ferment bien	Des couvercles qui ferment mal.
Des woks à fond plat	Des woks avec un fond sur anneau.

Ustensiles de grande taille et pour les conserves

Toutes les marmites pour les conserves et les grandes casseroles doivent avoir un fond plat et doivent être fabriquées en matériau épais. Ceci est très important pour les surfaces à dessus lisse. La base ne doit pas dépasser de l'élément de plus de 2,5 cm (1 po).

Si les marmites à conserves et les casseroles ne sont pas conformes à ces normes, les durées de cuisson seront plus longues et les surfaces de cuisson pourront être endommagées.

Certaines marmites pour les conserves sont conçues avec des bases plus petites pour être utilisées sur des surfaces à dessus lisse.

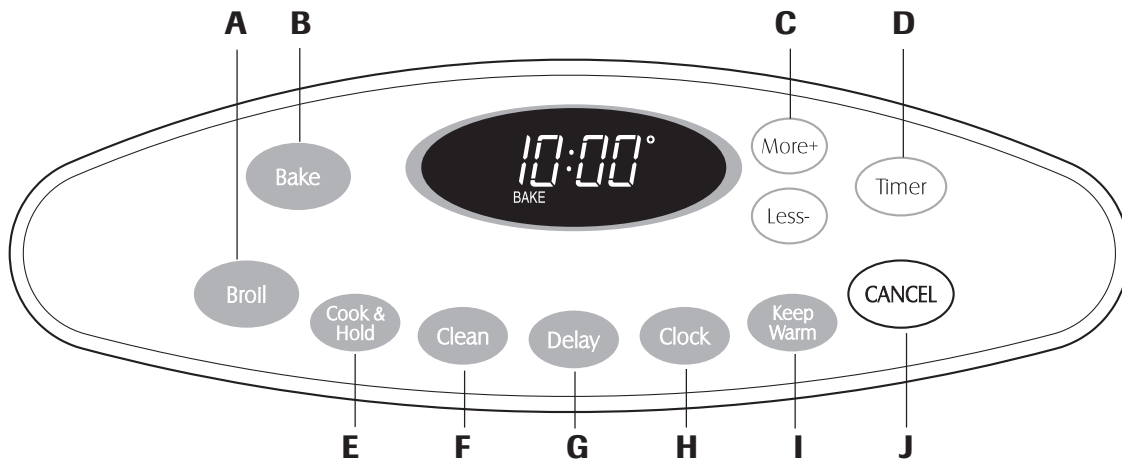
Pour la préparation de conserves, ne choisir que le réglage High (Élevé) jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir ou que la pression suffisante soit atteinte dans la marmite. Réduire au réglage le plus faible, maintenant l'ébullition ou la pression. Si la chaleur n'est pas diminuée, la surface de cuisson pourrait être endommagée.

Voir la brochure La cuisson simplifiée pour obtenir plus d'informations.



Cuisson dans le four

Tableau de commande



Le tableau de commande est conçu pour faciliter la programmation. La fenêtre d'affichage indique l'heure, les fonctions avec minuterie et fonctions du four. Le tableau de commande représenté comprend caractéristiques spécifiques au modèle. (Le style peut varier selon le modèle.)

A	Gril	S'utilise pour la cuisson au gril et le rissolage sur partie supérieure.
B	Cuisson courante	S'utilise pour la cuisson courante et le rôtissage.
C	Plus+/moins-	S'utilise pour entrer ou changer la durée, la température du four. Établit le gril à température ÉLEVÉE ou BASSE.
D	Minuterie	Programme la minuterie.
E	Cuisson et maintien	Pour cuire pendant une durée préétablie, avec maintien au chaud pendant une heure.
F	Nettoyage	S'utilise pour programmer le cycle d'autonettoyage.
G	Démarrage différé	Programme le four pour débuter une cuisson plus tard.
H	Horloge	S'utilise pour programmer l'heure du jour.
I	Maintien au chaud	S'utilise pour maintenir au chaud dans le four les aliments cuits.
J	ANNULER	Annule toutes les opérations sauf minuterie et horloge.

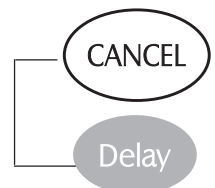
Remarque : Quatre secondes après avoir appuyé sur les touches **More+** ou **Less-**, la durée ou la température sera automatiquement entrée. Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression sur une touche de fonction et celle sur la touche **More+** ou **Less-**, la fonction sera annulée et l'afficheur reviendra à l'affichage précédent.

Horloge

L'horloge peut être programmée pour afficher la durée dans un format de 12 ou 24 heures. L'horloge est programmée en usine pour un format de 12 heures.

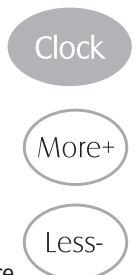
Changement de l'horloge à un format de 24 heures :

- Appuyer sur les touches **CANCEL** (Annuler) et **Delay** (Différé) et maintenir la pression pendant trois secondes.
- Appuyer sur **More+** ou **Less-** pour programmer un format de 12 ou 24 heures.
- Programmer l'heure en suivant les instructions données ci-dessous.



Réglage de l'horloge :

- Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).
 - Les deux points clignotent à l'afficheur.
- Appuyer sur **More+** ou **Less-** pour programmer l'heure du jour.
 - Les deux points continuent à clignoter.
- Appuyer à nouveau sur la touche **Clock** ou attendre quatre secondes. Les deux points disparaît de l'afficheur.



suite ...

Utilisation des touches

- Appuyer sur la touche désirée.
- Appuyer sur **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour entrer la durée ou la température.
- Un bip retentit lorsque l'on appuie sur une touche.
- Un double bip retentit en cas d'erreur de programmation.



Cuisson dans le four

Lorsque le courant électrique arrive ou après une interruption de courant, la dernière heure avant l'interruption de courant va clignoter.

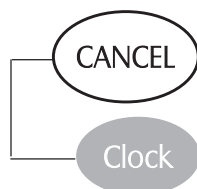
Pour rappeler l'heure du jour lorsqu'une autre fonction de durée s'affiche, appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).

L'heure de l'horloge ne peut être changée lorsque le four a été programmé pour une cuisson ou un nettoyage différé ou pour la fonction de cuisson et maintien.

Annulation de l'affichage de l'heure :

Si l'on ne désire pas l'affichage de l'heure du jour :

Appuyer sur les touches **CANCEL** (Annuler) et **Clock** et les maintenir ainsi pendant trois secondes. L'heure du jour disparaît de l'afficheur.



Lorsque l'affichage de l'heure est annulé, appuyer sur la touche **Clock** pour afficher brièvement l'heure du jour.

Réaffichage de l'heure :

Appuyer sur les touches **CANCEL** et **Clock** et les maintenir ainsi pendant trois secondes. L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Minuterie

La minuterie peut être programmée de une minute (0:01) jusqu'à 99 heures et 59 minutes (99:59).

La minuterie peut être utilisée indépendamment de toute autre activité du four. Elle peut être aussi programmée alors qu'une autre fonction du four est en cours d'utilisation.

La minuterie ne commande pas le four. Elle ne sert qu'à émettre des bips.

Programmation de la minuterie :

- Appuyer sur la touche **Timer** (Minuterie).
 - 0:00 s'allume à l'afficheur.
 - Les deux points clignotent.
- Appuyer sur la touche **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) jusqu'à ce que l'heure juste paraisse à l'afficheur.
 - Les deux points continuent à clignoter.
- Appuyer à nouveau sur la touche **Timer** ou attendre quatre secondes.
 - Les deux points continuent à clignoter et le décompte de la durée commence.
 - La dernière minute du décompte sera affichée sous forme de secondes.
- À la fin de la durée programmée, un bip long retentit.



Annulation de la minuterie :

- Appuyer sur la touche **Timer** et la maintenir ainsi pendant trois secondes.
OU
- Appuyer sur la touche **Timer** et régler l'heure à 0:00.

Verrouillage des commandes

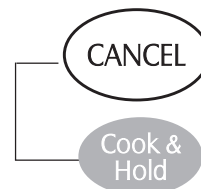
Les touches peuvent être verrouillées pour des raisons de sécurité, nettoyage ou pour empêcher toute utilisation non souhaitée. Elles ne pourront être utilisées si elles sont verrouillées.

Si le four est en cours d'utilisation, les commandes ne peuvent être verrouillées.

L'heure actuelle du jour restera à l'afficheur lorsque les commandes seront verrouillées.

Verrouillage :

Appuyer sur les touches **CANCEL** et **Cook & Hold** (Cuisson et maintien) et les maintenir ainsi pendant trois secondes. (Appuyer d'abord sur la touche **CANCEL**.)



Déverrouillage :

Appuyer sur les touches **CANCEL** et **Cook & Hold** et les maintenir ainsi pendant trois secondes. (Appuyer d'abord sur la touche **CANCEL**.)

Codes d'anomalie

Les mots **BAKE** (Cuisson courante) ou **LOCK** (Verrouillage) peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir en cas d'erreur ou de problème. Si tel est le cas, appuyer sur la touche **CANCEL**. Si les mots **BAKE** ou **LOCK** continuent à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si l'un des mots continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé.

Cuisson courante

Programmation de la cuisson courante :

- Appuyer sur la touche **Bake**.
 - Le mot **BAKE** clignote.
 - 000 clignote à l'afficheur.
- Sélectionner la température du four. La température peut être programmée de 75 à 290 °C (170 à 550 °F). Appuyer une fois sur la touche **More+** ou **Less-**, ou appuyer sur la touche **More+** ou **Less-** et la maintenir ainsi.
 - 175° (350°) s'allume lorsque l'on appuie la première fois sur l'une des touches.





Cuisson dans le four

- Appuyer sur la touche **More+** (Plus+) pour augmenter la température.
 - Appuyer sur la touche **Less-** (Moins) pour diminuer la température.
3. Appuyer à nouveau sur la touche **Bake** (Cuisson courante) ou attendre quatre secondes.
- Le mot BAKE s'arrête de clignoter et s'allume à l'afficheur.



- 38° (100°) ou la température réelle du four sera affichée. La température augmentera par intervalle de 3 °C (5 °F) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.
4. Laisser le four préchauffer pendant 8 à 15 minutes.
- Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit.
 - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche Bake.
5. Placer la nourriture dans le four.
6. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson. Cuire plus longtemps au besoin.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler).
8. Retirer la nourriture du four.



Différences de cuisson entre l'ancien four et le nouveau

Il est normal de remarquer quelques différences dans la durée de cuisson entre un four neuf et un four ancien. Voir Ajustement de la température du four à la page 38.

Remarques sur la cuisson courante au four :

- **Pour changer la température du four pendant la cuisson,** appuyer sur la touche **Bake** et puis **More+** ou **Less-** jusqu'à ce que l'on obtienne la température désirée.
- **Pour changer la température du four lors du préchauffage,** appuyer **deux fois** sur la touche **Bake**, puis sur la touche **More+** ou **Less-** jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- Si l'on oublie d'arrêter le four, il s'arrêtera automatiquement après 12 heures. Si l'on désire désactiver cette fonction, voir page 38.
- Pour des conseils supplémentaires sur la cuisson courante et le rôtissage, voir la brochure La cuisson simplifiée.

Cuisson et maintien

La fonction Cook & Hold (Cuisson et maintien) permet de cuire pendant une durée prédéterminée, suivie par un cycle de maintien au chaud d'une heure.

Programmation de la fonction cuisson et maintien :

1. Appuyer sur la touche **Cook & Hold**.
 - Les mots BAKE et HOLD (Maintien) clignotent.
 - 000 s'allume à l'afficheur.
2. Sélectionner la température du four. La température peut être programmée de 75 à 290 °C (170 à 550 °F). Appuyer une fois sur la touche **More+** ou **Less-** ou appuyer sur la touche **More+** ou **Less-** et la maintenir ainsi.
 - Appuyer sur la touche **More+** pour augmenter la température.
 - Appuyer sur la touche **Less-** pour diminuer la température.
3. Appuyer à nouveau sur la touche **Cook & Hold** OU attendre quatre secondes.
 - Le mot HOLD clignote.
 - 00:00 clignote à l'afficheur.
4. Entrer la durée pendant laquelle l'on désire que la cuisson ait lieu en appuyant sur le touche **More+** ou **Less-**. La durée de cuisson peut être programmée de 10 minutes (00:10) à 11 heures, 59 minutes (11:59).
 - Les mots BAKE et HOLD s'allument à l'afficheur.
 - La durée de cuisson s'allume à l'afficheur.
 - La durée de cuisson commence le compte à rebours.



Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- Quatre bips retentissent.
- Le mot BAKE s'éteint.
- Les mots HOLD et WARM (Chaud) s'allument.
- 75° (170°) paraît à l'afficheur.



Après une heure de MAINTIEN AU CHAUD :

- Le mot End (Fin) s'affiche.
- L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Annulation de la fonction cuisson et maintien à tout moment :

Appuyer sur la touche **CANCEL**. Retirer la nourriture du four.



rs, le porc, la volaille ou

cuire plus tard dans la
ésirée avant que le four
ésirée. Le four com-

ure sélectionnée et
nourriture au chaud
être programmée de
(11:59).

P'un cycle r/e cuisson

che **Delay** (différé).

clignote.

à l'affichei

ouche **Mr** (Plus+) ou **Less-**
rogram **à durée d'attente.**

ouche / **old** (Cuisson et (11:59))

à l'af'

AKE /

clign

Mc



Cuisson dans le four

Annulation du maintien au chaud :

1. Appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler).
2. Retirer la nourriture du four.

CANCEL

Remarques sur la fonction maintien au chaud :

- Pour obtenir des qualités alimentaires et nutritives optimales, les aliments cuits au four ne doivent pas être gardés au chaud plus de 1 à 2 heures.
- Pour empêcher les aliments de dessécher, les recouvrir de papier aluminium, sans serrer, ou d'un couvercle.
- **Pour réchauffer des petits pains :**
 - recouvrir les petits pains de papier aluminium sans serrer et les placer au four.
 - appuyer sur les touches **Keep Warm** et **More+** (Plus+) pour programmer 75 °C (170 °F).
 - réchauffer pendant 12 à 15 minutes.
- **Pour réchauffer des assiettes :**
 - placer deux piles de quatre assiettes maximum dans le four.
 - appuyer sur les touches **Keep Warm** et **More+** pour programmer 75 °C (170 °F).
 - réchauffer pendant cinq minutes, arrêter le four et laisser les assiettes au four pendant encore 15 minutes.
 - n'utiliser que des assiettes pouvant aller au four, à vérifier avec le fabricant.
 - ne pas poser des assiettes tièdes sur une surface froide, les changements rapides de température pouvant casser l'assiette ou la fendiller.

Changement de la température °F/°C

1. Le réglage par défaut de l'usine pour la température est en Fahrenheit.
2. Pour modifier ce réglage, appuyer sur les touches **CANCEL** et **Bake** simultanément et maintenir-les enfoncées pendant trois secondes.
3. Un bip retentit et le réglage courant (°F ou °C) paraît à l'afficheur. (Si vous ne faites pas de changement, la cuisinière retourne au réglage existant après 30 secondes.)
4. Pour modifier le réglage, appuyer sur la touché **More+** ou **Less-** (Moins-). Appuyer à nouveau sur la touche pour retourner au réglage existant. Attendre cinq secondes et le réglage sera effectué.



Cuisson dans le four

Cuisson au grill

! ATTENTION

Utiliser la fonction grill avec PRUDENCE. La graisse de certains aliments pourrait s'enflammer. Si un feu se déclenche, fermer la porte du four et **ARRÊTER** le four. Si le feu ne s'éteint pas, NE PAS mettre de l'eau sur le feu. Utiliser du bicarbonate de sodium, un produit chimique sec ou un extincteur pour étouffer le feu.

Programmation de la cuisson au grill :

- Appuyer sur la touche Broil (Gril).
 - Le mot BROIL clignote.
 - Le mot SEt (Valider) est affiché.
- Appuyer sur la touche **More+** (Plus+) pour programmer un grill à température élevée ou sur la touche **Less-** (Moins-) pour programmer un grill à température basse.
 - Les mots HI (Élevée) ou LO (Basse) seront affichés.
 - Sélectionner **HI broil** (Gril à température élevée) (290 °C [550 °F]) pour un grill normal. Sélectionner **LO broil** (Gril à température basse) (230 °C [450 °F]) pour un grill à température inférieure d'aliments à cuisson plus longue comme la volaille.
- Après quatre secondes, le four se met en marche.
 - Le mot BROIL reste allumé.

Broil



- Pour un rissolage maximum, préchauffer l'élément de grill pendant trois ou quatre minutes avant d'ajouter la nourriture.
- Placer la nourriture dans le four. Laisser la porte du four ouverte d'environ 10 cm (4 po) (première butée).
- Retourner la viande une fois à la moitié de la durée de cuisson.
- Lorsque l'aliment est cuit, appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler). Retirer la nourriture et la lèchefrite du four.
 - L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

CANCEL

Remarques sur la cuisson au grill :

- Pour de meilleurs résultats lors du grill, se servir d'un ustensile prévu pour ce type de cuisson.
- Prévoir des durées de cuisson au grill plus longues et un rissolage légèrement moins doré si l'appareil fonctionne sur un circuit de 208 volts.
- Le grill au réglage HI est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au grill. Utiliser le grill au réglage LO pour la cuisson de mets devant cuire plus longtemps, afin de leur permettre d'être bien cuits sans rissolage excessif.
- Pour changer la température du four pendant la cuisson au grill**, appuyer sur la touche **Broil**, puis sur la touche **More+** ou **Less-** pour changer entre la cuisson au grill à température élevée (HI) et la cuisson au grill à température basse (LO).
- Les durées de cuisson au grill peuvent être plus longues avec une température de grill inférieure.
- Retourner la plupart des aliments lorsque la moitié de la durée prévue pour la cuisson au grill s'est écoulée.
- Pour des températures et des conseils supplémentaires sur la cuisson au grill, se reporter à la brochure La cuisson simplifiée.

Tableau de cuisson au grill

ALIMENTS		POSITION DES GRILLES*	DEGRÉ DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON TOTAL (MINUTES)
Bœuf	Bifteck, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4	Cuisson moyenne	15 - 18 minutes
		4	Bien cuit	19 - 23 minutes
	Hamburgers, 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	4	Bien cuit	15 - 18 minutes
Porc	Bacon	4	Bien cuit	6 - 10 minutes
	Côtelettes, 2,5 cm (1 po)	4	Bien cuit	22 - 26 minutes
	Jambon - pré-cuit tranche de 1,3 cm (1/2 po)	4	Tiède	8 - 12 minutes
Volaille	Poulet en morceaux	3 ou 4	Bien cuit	Gril à température basse 28 - 38 minutes
Fruits de mer	Darnes de poisson, beurrées, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4	La chair se détache	10 - 15 minutes
	Filetes, 1,3 cm (1/2 po) d'épaisseur	4	La chair se détache	8 - 12 minutes

* Grille supérieure à la position n° 5.

Remarque : Ce tableau n'est qu'un guide de suggestions. Les durées peuvent varier selon l'aliment à cuire.



Cuisson dans le four

Arrêt automatique/ Mode sabbat

Le four s'arrête automatiquement après 12 heures s'il a été accidentellement laissé en marche. Cette caractéristique de sécurité peut être arrêtée.

Pour annuler l'arrêt 12 heures et faire fonctionner le four en continu pendant 72 heures :

1. Programmer le four pour une cuisson courante (voir page 33).
2. Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge) et la maintenir ainsi pendant cinq secondes.
 - SAb sera affiché et clignotera pendant cinq secondes.
 - SAb sera ensuite affiché en continu jusqu'à ce qu'on l'arrête ou jusqu'à ce que la durée limite de 72 heures soit atteinte.
 - Le mot BAKE (Cuisson courante) sera aussi affiché si un cycle de cuisson courante est en cours alors que le four est en mode sabbat.
 - *La CUISSON AU FOUR est la seule fonction qui est opérationnelle en mode sabbat. Toutes les autres fonctions (Minuterie, Maintien au chaud, Nettoyage, etc.) sont verrouillées pendant le mode sabbat.*

Clock

Annulation de la cuisson courante alors que le four est en mode sabbat :

Appuyer sur **CANCEL** (Annuler).

- Le mot BAKE s'éteint à l'afficheur.
- Aucun bip sonore ne retentit.

CANCEL

Annulation du mode sabbat :

1. Appuyer sur la touche **Clock** pendant cinq secondes.
OU
2. Après 72 heures, le mode sabbat se termine.
 - SAb clignote pendant cinq secondes.
 - L'heure du jour revient à l'afficheur.

Clock

Ajustement de la température du four

La précision des températures du four a été soigneusement vérifiée à l'usine. Il est normal de remarquer quelques différences dans la cuisson entre un four neuf et un four ancien. Au fur et à mesure que les cuisinières sont moins neuves, la température du four peut varier.

Il est possible d'ajuster la température du four si l'on pense que le four ne cuit pas ou ne rissole pas correctement. Pour décider de l'ajustement à apporter, régler le four à une température de 15 °C (25 °F) plus élevée ou plus basse que la température indiquée dans la recette, puis faire cuire la préparation. Les résultats du « test » de cuisson doivent donner une idée du nombre de degrés duquel la température doit être ajustée.

Ajustement de la température du four :

1. Appuyer sur la touche **Bake**.
2. Entrer 285 °C (550 °F) en appuyant sur la touche **More+** (Plus+).
3. Appuyer sur la touche **Bake** et la maintenir ainsi pendant plusieurs secondes ou jusqu'à ce que 0° paraisse à l'afficheur.
 - Si la température du four a été précédemment ajustée, le changement sera affiché. Par exemple, si la température du four a été réduite de 8 °C (15 °F), l'afficheur indiquera -8 (-15).
4. Appuyer sur la touche **More+** ou **Less-** (Moins-) pour ajuster la température.
 - À chaque fois que l'on appuie sur une touche, la température change de 3 °C (5 °F). La température du four peut être augmentée ou diminuée de 3 à 20 °C (5 à 35 °F).
5. L'heure du jour réapparaît automatiquement à l'afficheur.

Bake

More+

Il n'est pas nécessaire de réajuster la température du four en cas de panne ou d'interruption de courant. Les températures de cuisson au gril, maintien au chaud et de nettoyage ne peuvent être ajustées.

Remarques sur le mode sabbat :

- Le mode sabbat peut être mis en marche à tout moment, que le four soit en marche ou non.
- Le mode sabbat ne peut pas être mis en marche si les commandes sont verrouillées ou la porte verrouillée.
- Si le four est en mode cuisson lorsque le mode sabbat est programmé, le mot BAKE s'éteint à la fin du cycle de cuisson. Il n'y aura aucun signal sonore audible.
- Si l'éclairage du four est souhaité pendant le mode sabbat, la lampe devra être allumée avant que le mode sabbat ne débute.
- Lorsque le mode sabbat a démarré, aucun bip de préchauffage ne retentit.
- Tous les messages et les bips sont désactivés lorsque le mode sabbat est actif.
- Le verrouillage automatique de la porte ne fonctionne pas pendant le mode sabbat.
- Si l'on appuie sur la touche **CANCEL** (Annuler), un cycle de cuisson courante au four sera annulé. Cependant, le programmeur restera en mode sabbat.
- Après une panne de courant, le four revient en mode sabbat avec 72 heures restantes et aucun cycle actif.



Cuisson dans le four

Ventilateur du four

Un ventilateur de refroidissement se met en marche automatiquement lors cuisson au gril et de certaines opérations de cuisson. Il est utilisé pour que les pièces internes du tableau de commande restent fraîches. Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque les pièces ont refroidi. Il peut continuer à fonctionner une fois que le four s'est arrêté. Ceci est normal.

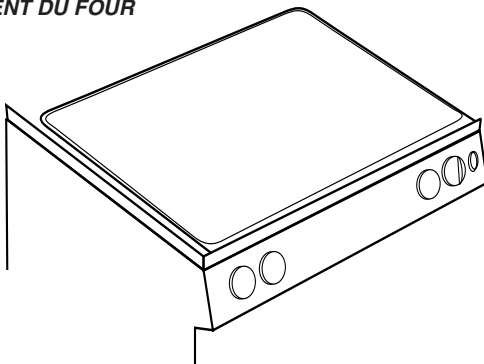
Évent du four

Lorsque le four fonctionne, les surfaces voisines de l'évent peuvent devenir assez chaudes pour entraîner des brûlures. Ne jamais bloquer l'évent.

L'évent du four est situé à l'arrière de la surface de cuisson.

ÉVENT DU FOUR

Ne pas mettre de plastiques près de l'évent, la chaleur pouvant les déformer ou les faire fondre.



Éclairage du four

Appuyer sur le commutateur d'éclairage du four situé sur le tableau de commande pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe de four est activée par l'interrupteur seulement.



Oven Light

Sole du four

Protéger la sole des produits renversés, en particulier acides ou sucrés, ceux-ci pouvant décolorer l'émail vitrifié. Utiliser des ustensiles de la bonne dimension pour éviter que les produits ne se renversent ou passent par-dessus l'ustensile en bouillant. **Ne pas placer d'ustensiles ou de feuille d'aluminium directement sur la sole du four.**

Grilles du four

! ATTENTION

- Ne pas tenter de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.
- Ne pas ranger de nourriture ou d'ustensile dans le four.

Le four comporte deux grilles avec, pour chacune, un dispositif de calage.

Extraction :

1. Tirer la grille en ligne droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête à la position de calage.
2. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.



Réinstallation :

1. Placer la grille sur les supports dans le four.
2. Soulever légèrement l'avant. Faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage.
3. Abaisser la grille et la faire glisser dans le four.

Ne jamais couvrir la totalité d'une grille de papier d'aluminium ni mettre d'aluminium sur la sole du four. Cela ne donnerait pas de bons résultats dans la cuisson de gâteaux et la sole pourrait se trouver abîmée.

Positions des grilles

NIVEAU 5 : Pour griller du pain ou passer au gril des aliments peu épais et non gras.

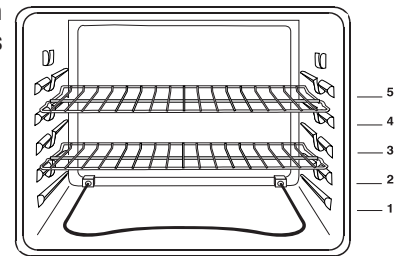
NIVEAU 4 : Pour la majorité des opérations de cuisson au gril.

NIVEAU 3 : Pour la majorité des produits de boulangerie sur une plaque à biscuits ou un moule à gâteau roulé, gâteaux à étages, aliments surgelés tout prêts et la cuisson générale sur une seule grille.

NIVEAU 2 : Pour quatre-quarts, gâteaux Bundt, tartes, plats mijotés et rôtissage de petits morceaux de viande.

NIVEAU 1 : Pour quatre-quarts, gâteaux de 9 x 13, tartes et rôtissage de gros morceaux de viande et de volaille.

CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES : Deux grilles : Utiliser les positions 2 et 5, ou 1 et 4.

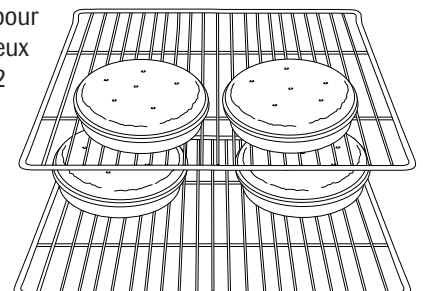


Remarque : Ne jamais placer les ustensiles directement sur la sole du four.

Cuisson de gâteaux à étages sur deux grilles

Pour de meilleurs résultats pour la cuisson de gâteaux sur deux grilles, utiliser les positions 2 et 4.

Placer les gâteaux sur la grille, comme il est indiqué.





Four auto-nettoyant

ATTENTION

- Il est normal que certaines pièces de la cuisinière soient très chaudes lors d'un cycle de nettoyage.
- Pour éviter que la porte du four ne surchauffe, ne pas tenter de l'ouvrir pendant que le mot L est visible sur l'afficheur.
- Éviter de toucher la poignée du hublot pendant un cycle d'autonettoyage.
- Ne pas utiliser de nettoyeur pour frotter l'intérieur du four ou sur tout autre composant fini ou les composants du four.

Le cycle d'autonettoyage utilise des températures normales pour assurer le nettoyage adéquat.

Si le four est très sale, il est normal d'observer de la fumée ou de flammes durant le cycle. Effectuer des intervalles réguliers plutôt que d'attendre une importante de résidus.

Durant le processus d'autonettoyage, ne pas utiliser la cuisine pour éliminer les odeurs de cuisson pendant le nettoyage.

Avant l'autonettoyage

1. Éteindre la lampe du four et laisser refroidir le griller.
2. Enlever tous les plats et les ustensiles qui pourraient se décolorer et de ne plus utiliser le four d'autonettoyage si on ne veut pas nettoyer.
3. Nettoyer le cadre du four et l'extérieur du joint et autour de l'ouverture du four, à l'aide d'un produit de nettoyage doux tel que le *Windex*® ou d'eau additionnée de détergent doux. Le nettoyage ne nettoie pas ces zones. Éviter d'utiliser des produits qui empêchent la saleté de s'incruster dans le cycle de nettoyage. (Le joint assure l'étanchéité de la porte et l'isolation du four.)
4. Pour empêcher tout dommage, ne pas nettoyer ni frotter le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour limiter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.
5. Éliminer les résidus de graisse ou de produits renversés de la sole avant le nettoyage. Ceci évite la formation de flammes ou de fumée durant le nettoyage.



Nettoyage

- Appuyer sur la touche **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour programmer la durée d'attente avant que ne commence le cycle. La durée d'attente peut être réglée, de 10 minutes (00:10) à 11 heures, 59 minutes (11:59).
- Alors que le mot DELAY (Différée) clignote, appuyer sur la touche Clean (Nettoyage).
 - Le mot CLEAN va clignoter.
- Appuyer sur la touche **More+** ou **Less-**.
 - CL-M (Nettoyage - saleté moyenne) est affiché.
- Appuyer sur la touche **More+** ou **Less-** pour voir défiler les différents réglages de l'autonettoyage.
CL-H (Nettoyage - saleté épaisse, 4 heures)
CL-M (Nettoyage - saleté moyenne, 3 heures)
CL-L (Nettoyage - saleté légère, 2 heures)
Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée du cycle d'autonettoyage.
- Après quatre secondes, les mots CLEAN, DELAY et LOCK (Verrouillage) paraissent à l'afficheur pour indiquer que le four est programmé pour une opération de nettoyage différé. Le temps d'attente paraît à l'afficheur.



Si le four a déjà été programmé pour un cycle de nettoyage et que l'on désire établir un délai :

- Appuyer sur la touche **Delay**.
 - Le mot DELAY clignote.
 - 00:00 paraît à l'afficheur.
- Appuyer sur la touche **More+** ou **Less-** pour programmer la durée désirée de l'attente avant que ne débute le cycle.
Après quatre secondes, les mots CLEAN, DELAY et LOCK paraissent à l'afficheur pour indiquer que le four est programmé pour une opération de nettoyage différé. Le temps d'attente paraît à l'afficheur.

Lorsque le cycle d'autonettoyage débute :

- Le mot DELAY s'éteint.
- La durée de nettoyage paraît à l'afficheur.

Annulation du cycle d'autonettoyage :

- Appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler).
- Tous les mots disparaissent de l'afficheur.
 - Toutes les fonctions sont annulées.
 - L'heure du jour paraît à l'afficheur.

More+

Less-

Clean

Delay

More+

Less-

CANCEL

Pendant le cycle d'autonettoyage

Lorsque le mot LOCK paraît à l'afficheur, la porte ne peut être ouverte. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas forcer la porte pour l'ouvrir lorsque LOCK est affiché.

Fumée et odeurs

La première fois où le four est nettoyé, il peut y avoir production d'odeur et de fumée. Ceci est normal et disparaîtra à l'usage.

Si le four est très sale ou si un ustensile au gril a été laissée dans le four, il peut y avoir production de fumée.

Bruits

Pendant que le four chauffe, il peut se produire des bruits de métal en dilatation ou en contraction. Ceci est normal et n'indique pas que le four s'abîme.

Après le cycle d'autonettoyage

Environ une heure après la fin du cycle, le mot LOCK s'éteint. À ce moment, la porte peut être ouverte. Pousser la manette de la porte vers la gauche pour déverrouiller.

La saleté peut avoir laissé un résidu gris poudreux. L'enlever avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Cette saleté restante sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles ont été laissées à l'intérieur du four pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal sur leurs supports, les enduire, ainsi que les supports, d'une fine couche d'huile végétale.

De fines lignes peuvent apparaître dans la porcelaine parce qu'elle a subi chaleur et refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance.

Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des aliments acides ou sucrés n'ont pas été enlevés avant que ne commence l'autonettoyage. La décoloration est normale et n'affectera pas la performance du four.

Remarques :

- Si la porte du four n'est pas fermée, le mot « door » (porte) clignote à l'afficheur et le four émet des bips jusqu'à ce que la porte soit fermée et que l'on appuie à nouveau sur Clean.
- S'il s'écoule plus de cinq secondes entre le moment où l'on appuie sur **Clean** et celui où l'on appuie sur la touche **More+** ou **Less-**, l'afficheur retourne automatiquement à l'affichage précédent.
- La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture alors que le mot LOCK est encore affiché.

Méthodes de nettoyage

! ATTENTION

- Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que l'appareil est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

* Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.

** Pour commander directement, composer le 1-877-232-6771 É.-U. ou 1-800-688-8408 Canada.

PIÈCE	NETTOYAGE
Table de cuisson - émail vitrifié	<p>L'émail vitrifié est du verre lié au métal par fusion. Il peut se fissurer ou s'écailler en cas de mauvaise utilisation. Il est résistant aux acides, mais pas totalement inattaquable par les acides. Tous les produits renversés, en particulier acides ou sucrés, doivent être essuyés immédiatement avec un linge sec.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une fois refroidi, laver avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher. • Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide. Ceci pourrait la fissurer ou l'écailler. • Ne jamais utiliser de nettoyeurs pour four, d'agents de nettoyage caustiques ou abrasifs sur le fini extérieur de la cuisinière.
Zone de la console de commande/horloge	<ul style="list-style-type: none"> • Pour utiliser la fonction Verrouillage des commandes pour le nettoyage, voir page 33. • Essuyer avec un linge humide, puis faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition. • On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. NE PAS projeter le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.
Boutons de commande	<ul style="list-style-type: none"> • Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT, et retirer chaque bouton en le tirant. • Laver, rincer et faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition. • Faire fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.
Table de cuisson en vitrocéramique	<p>Ne jamais utiliser de produits de nettoyage du four, javellisants, ammoniacaux ou produits de nettoyage du verre contenant de l'ammoniac. Remarque : Prendre contact avec un réparateur agréé si la surface en vitrocéramique se fendille, se casse ou si de l'aluminium ou du métal fond sur la surface.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laisser la table de cuisson refroidir avant de la nettoyer. • Généralités - Nettoyer la table de cuisson après chaque emploi ou au besoin, avec du papier essuie-tout humidifié et la crème de nettoyage pour table de cuisson (pièce n° 20000001)**. Puis, essuyer avec un linge sec et propre. <p>Remarque : Des marques permanentes vont se produire si la saleté reste sur la surface de cuisson et est cuite de façon répétée.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saleté épaisse ou marques métalliques - Humidifier une éponge à récurer « ne rayant pas ». Appliquer de la crème de nettoyage pour table de cuisson (pièce n° 20000001)** et frotter pour retirer autant de saleté que possible. Appliquer une mince couche de crème sur la saleté, recouvrir avec du papier essuie-tout humidifié et laisser pendant 30 à 45 minutes (2 ou 3 heures pour la saleté très importante). Garder humide en recouvrant l'essuie-tout d'une pellicule plastique. Frotter à nouveau, puis essuyer avec un linge propre et sec. <p>Remarque : N'utiliser qu'un tampon à récurer « ne rayant pas », PROPRE ET HUMIDE, sans danger pour les ustensiles de cuisine à revêtement antiadhésif. Le verre et le motif seront endommagés si le tampon n'est pas humide, s'il est souillé ou si un autre type de tampon est utilisé.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saletés cuites ou desséchées - Frotter avec un tampon à récurer « ne rayant pas » et une crème de nettoyage pour table de cuisson. <p>Remarque : Tenir une lame de rasoir à un angle de 30° et gratter pour enlever toute saleté restante. Puis, nettoyer comme il est décrit ci-dessus. Ne pas se servir de la lame de rasoir tous les jours, cela pourrait user le motif du verre.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plastique ou sucre fondu - Régler immédiatement l'élément sur LOW et gratter le sucre et le plastique de la surface chaude pour les pousser vers une zone moins chaude. Puis ÉTEINDRE l'élément et le laisser refroidir. Nettoyer le résidu avec un grattoir à lame de rasoir et de la crème de nettoyage pour table de cuisson.





Nettoyage

PIÈCE	NETTOYAGE
Hot et porte de verre	<ul style="list-style-type: none"> Éviter d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre et de tacher. Laver à l'eau et au savon. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le vaporisant d'abord sur un linge. Ne pas utiliser de produits abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
Intérieur du four	<ul style="list-style-type: none"> Exécuter les instructions présentées aux pages 40-41 pour l'autonettoyage du four.
Grilles du four	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer avec de l'eau savonneuse. Éliminer les souillures tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincer et faire sécher. Si les grilles sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, elles se décolorent et peuvent ne plus très bien glisser. Si cela se produit, enduire le bord des grilles et le support des grilles d'une fine couche d'huile végétale, puis essuyer l'excédent.
Acier inoxydable (certains modèles)	<ul style="list-style-type: none"> NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT. NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS « ORANGE » OU ABRASIFS. TOUJOURS ESSUYER DANS LE SENS DE LA TEXTURE DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE. Nettoyage journalier/saleté légère - Essuyer avec l'un des produits suivants : eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable pour verre - avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable (pièce n° 20000008)**. Saleté modérée/épaisse - Essuyer avec l'un des produits suivants : Bon Ami*, Smart Cleanser* ou Soft Scrub* - à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon multi-usages Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable*. Décoloration - À l'aide d'une éponge humidifiée ou d'un linge souple, essuyer à l'aide du nettoyant Cameo pour acier inoxydable*. Rincer immédiatement et sécher. Pour enlever les marques et redonner du lustre, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable*.
Tiroir de remisage, poignée de porte - émail peint	<ul style="list-style-type: none"> Une fois les pièces refroidies, laver à l'eau savonneuse tiède, rincer et sécher. Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide, ceci pouvant endommager la surface et entraîner une brûlure par la vapeur. Pour les taches rebelles, utiliser des agents de nettoyage légèrement abrasifs comme la pâte au bicarbonate de soude ou Bon Ami*. Ne pas utiliser d'agents de nettoyage abrasifs, caustiques ou énergiques comme les nettoyants pour four ou les tampons en laine d'acier. Ces produits rayeraient ou endommageraient de façon permanente la surface. <p>Remarque : Utiliser un linge ou un torchon sec pour essuyer les produits renversés, surtout s'ils sont acides ou sucrés. La surface pourrait se décolorer ou se ternir si la saleté n'était pas immédiatement enlevée. Ceci est particulièrement important dans le cas de surfaces blanches.</p>

* Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.

** Pour commander directement, composer le 1-877-232-6771 É.-U. ou 1-800-688-8408 Canada.



Entretien

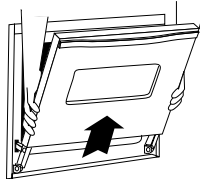
Porte du four

! ATTENTION

- **Ne pas** grimper sur la porte du four ouverte, ou lui imposer une charge excessive. Ceci pourrait provoquer un basculement de la cuisinière, le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.
- **Ne pas** tenter d'ouvrir ou fermer la porte ou d'utiliser le four avant que la porte ait été convenablement réinstallée.
- **Ne jamais** placer les doigts entre la charnière et le cadre avant du four. Les bras de charnière sont montés sur ressort. Une charnière pourrait se refermer brutalement contre le cadre du four et provoquer de sérieuses blessures.

Dépose de la porte:

1. Après le refroidissement du four, ouvrir la porte – position de cuisson au gril (porte entrouverte d'environ 10 cm [4 pouces]).
2. Saisir la porte de chaque côté. Ne pas utiliser la poignée de porte pour la soulever.
3. Soulever uniformément pour dégager la porte des charnières.



Réinstallation:

1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les fentes avec les bras de charnière sur la cuisinière.
3. Faire descendre la porte pour la positionner correctement sur les charnières. Pousser sur les angles supérieurs de la porte pour l'enfoncer complètement sur les charnières. Il faut que la porte soit parfaitement d'aplomb.

Remarque : On peut percevoir une certaine « élasticité » lors de la fermeture de la porte du four d'une cuisinière neuve; ceci est normal; cet effet disparaît progressivement.

Hublot du four

Pour protéger le hublot de la porte du four :

1. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs comme des tampons à récurer en laine d'acier ou des produits de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
2. Ne pas heurter le hublot en verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
3. Ne pas fermer la porte du four avant que les grilles ne soient en place dans le four.

Toute dégradation du hublot de verre – rayure, choc, tension, etc. – peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

Lampe du four

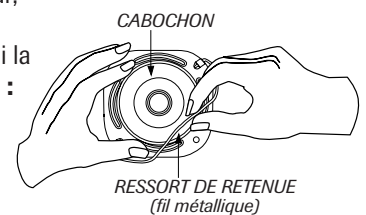
(Le style peut varier selon le modèle)

! ATTENTION

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

Pour remplacer l'ampoule du four :

1. Après le refroidissement du four, maintenir le cabochon tout en enlevant la pièce métallique qui la maintient en place. **Remarque :** Le cabochon tombera si on ne le maintient pas en place.
2. Enlever le cabochon et l'ampoule.
3. Installer une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
4. Réinstaller le cabochon et le fil métallique de retenue.
5. Rétablir l'alimentation de la cuisinière. Régler de nouveau l'horloge.



OU

1. Porter une manique sèche et dévisser très soigneusement le cabochon et l'ampoule.
2. Remplacer l'ampoule par une ampoule pour four, de 40 watts. Il est recommandé d'utiliser une ampoule avec un culot en laiton pour éviter la fusion du culot dans la douille.
3. Remettre en place le cabochon et rebrancher le four.
4. Remettre l'horloge à l'heure.



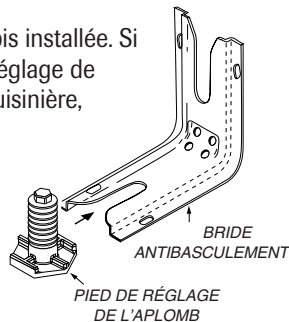
Entretien

Pieds de réglage de l'aplomb

! ATTENTION

Vérifier que la bride antibasculement agrippe convenablement l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb, pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

La cuisinière doit être d'aplomb une fois installée. Si elle ne l'est pas, tourner les pieds de réglage de l'aplomb, à chacun des angles de la cuisinière, jusqu'à ce que celle-ci soit d'aplomb.



Tiroir de remisage

! ATTENTION

Ne pas ranger dans ce tiroir des articles de plastique ou de papier, des produits inflammables ou des produits alimentaires. Durant le fonctionnement du four, une température excessive pour ces articles peut s'établir dans le tiroir.

Le tiroir de remisage peut être enlevé pour vous permettre de nettoyer sous la cuisinière.

Dépose :

1. Vider le tiroir et le tirer jusqu'à la position de la première butée.
2. Soulever l'avant.
3. Tirer jusqu'à la position de la seconde butée.
4. Saisir le tiroir par les côtés et soulever/tirer pour l'extraire.

Réinstallation :

1. Insérer les extrémités des glissières du tiroir dans les rails de la cuisinière.
2. Soulever l'avant du tiroir et pousser doucement jusqu'à la position de la première butée.
3. Soulever de nouveau le tiroir et le pousser pour le fermer.

Recherche des pannes

PROBLÈME	SOLUTION
Pour la plupart des problèmes observés, essayer d'abord les solutions possibles, à droite.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées. • Vérifier si le four est bien raccordé au circuit électrique. • Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles. • Contrôler la source d'alimentation électrique.
Non-fonctionnement de l'appareil - total ou partiel.	<ul style="list-style-type: none"> • Déterminer si les commandes des éléments de surface et/ou du four sont convenablement réglées. Voir pages 29 et 33-34. • Déterminer si la porte du four s'est déverrouillée après une opération d'autonettoyage. Voir page 41. • Déterminer si le four est réglé pour une cuisson différée ou un nettoyage différé. Voir pages 35 et 40. • Vérifier si le verrouillage des commandes est en marche. Voir page 33. • Vérifier si la commande est en mode sabbat. Voir page 38.
L'horloge ou les lampes fonctionnent, les mots paraissent à l'afficheur, mais le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Les commandes sont peut-être programmées pour une fonction de cuisson et maintien ou de démarrage différé. • La fonction de verrouillage des commandes est peut-être activée. Voir page 33.
Résultats de cuisson au four différents des attentes ou de ceux produits par le four antérieur.	<ul style="list-style-type: none"> • Déterminer si l'évent du four est obstrué. Voir son emplacement page 39. • S'assurer que la cuisinière est d'aplomb. • Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. On observe souvent une dérive du réglage de température d'un four à mesure qu'il vieillit; il peut devenir plus chaud ou moins chaud. Voir page 38 pour les instructions d'ajustement de la température du four. Remarque : Il n'est pas utile de modifier le réglage de température si la variation n'affecte qu'une ou deux recettes. • Pour d'autres informations au sujet de la cuisson au four, voir la brochure La cuisson simplifiée.
Résultats incorrects lors de la cuisson au gril, ou émission excessive de fumée.	<ul style="list-style-type: none"> • Déterminer la position des grilles. Les aliments peuvent être trop près de l'élément du gril. • Élément du gril pas préchauffé. • Utilisation incorrecte de feuille d'aluminium. Ne jamais garnir la grille de lèche-frite avec de la feuille d'aluminium. • Porte du four fermée durant la cuisson au gril. Laisser la porte du four entrouverte d'environ 10 cm (4 pouces) - première butée. • Enlever l'excès de graisse sur la pièce de viande avant la cuisson au gril. • Utilisation d'une lèche-frite souillée. • La tension électrique de la maison est peut-être basse.
Impossibilité d'autonettoyage du four.	<ul style="list-style-type: none"> • Déterminer que l'appareil n'a pas été programmé pour un autonettoyage différé. Voir page 44. • Vérifier que la porte est fermée. • Vérifier si la commande est en mode sabbat. Voir page 38. • Le four est peut-être à une température supérieure à 205 °C (400 °F). La température du four doit être inférieure à 205 °C (400 °F) pour pouvoir programmer un cycle d'autonettoyage.
Le four ne se nettoie pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> • Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire. • On n'a pas éliminé avant l'opération d'autonettoyage les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.
La porte du four ne se déverrouille pas après l'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • L'intérieur du four est encore chaud. Attendre environ une heure après l'achèvement de la période d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte après la disparition du message LOCK (Verrouillage) sur l'afficheur. • Les commandes et la porte sont peut-être verrouillées. Voir page 33.

Recherche des pannes

PROBLÈME	SOLUTION
La surface à dessus lisse montre des signes d'usure.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fines rayures ou abrasions. <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres. Ne pas faire glisser d'ustensiles en verre ou en métal sur la surface. S'assurer que le fond des ustensiles n'est pas rugueux. Utiliser les agents de nettoyage recommandés. Voir page 42. 2. Marques de métal. <ul style="list-style-type: none"> • Ne pas faire glisser d'ustensiles métalliques sur la surface. Une fois la surface refroidie, la nettoyer avec la crème de nettoyage pour table de cuisson. Voir page 42. 3. Marques et taches brunes. <ul style="list-style-type: none"> • Enlever rapidement les produits renversés. Ne jamais essuyer la surface avec une éponge ou un linge sali. S'assurer que la table de cuisson et que le fond des ustensiles sont propres. 4. Zones avec reflet métallique. <ul style="list-style-type: none"> • Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Utiliser les agents de nettoyage recommandés. Voir page 42. 5. Piqûres ou écailllements <ul style="list-style-type: none"> • Enlever rapidement les produits sucrés qui ont débordé. Voir page 42.
Accumulation d'humidité sur le hublot ou vapeur sortant de l'évent.	<ul style="list-style-type: none"> • Ceci est normal durant la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau. • Utilisation excessive d'humidité lors du nettoyage du hublot.
Émission d'une forte odeur ou de fumée lors de la mise en marche du four.	<ul style="list-style-type: none"> • Ceci est normal pour un four neuf et disparaît après quelques utilisations. Un cycle d'autonettoyage « brûlera » plus rapidement les odeurs. • La mise en marche d'un ventilateur aide à retirer fumée et odeurs. • Présence de saletés sur la sole. Procéder à un autonettoyage.
Codes d'anomalie.	<ul style="list-style-type: none"> • Les mots BAKE (Cuisson courante) ou LOCK (Verrouillage) peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir d'une erreur ou d'un problème. Si le mot BAKE ou LOCK paraît à l'afficheur, appuyer sur la touche CANCEL (Annuler). Si le mot BAKE ou LOCK continue à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si le mot continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé. • Si le four est très sale, les flammèches peuvent produire un code d'anomalie au cours du cycle d'autonettoyage. Appuyer sur la touche CANCEL et laisser le four refroidir complètement, essuyer la saleté en excès puis reprogrammer l'autonettoyage. Si le code d'anomalie réapparaît, prendre contact avec un réparateur autorisé.
Des bruits se font entendre.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four fait plusieurs bruits faibles. Il est possible d'entendre les relais du four qui se mettent en marche et s'arrêtent. Ceci est normal. • Alors que le four se réchauffe et se refroidit, il est possible d'entendre des bruits correspondant à la dilatation et à la contraction des pièces métalliques. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil. • Le bruit d'un ventilateur peut être entendu. C'est le ventilateur de refroidissement et ceci est normal. Le ventilateur continue à fonctionner tant que le four n'a pas refroidi.
Il n'y a ni bip ni affichage.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four est peut-être en mode sabbat. Voir page 38. • Les commandes peuvent être verrouillées. Voir page 33.
SAb clignote puis reste allumé.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four est en mode sabbat. Pour annuler, appuyer sur la touche Clock (Horloge) et maintenir-la enfoncée pendant cinq secondes.

Remarques



Garantie et service après-vente

Garantie de la cuisinière électrique

Garantie complète d'une année - Pièces et main-d'œuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement.

Garanties limitées - Pièces seulement

De la deuxième à la cinquième année - À compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous qui se révéleraient défectueuses dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris frais de main-d'œuvre, de déplacement, de transport, de kilométrage et de diagnostic, le cas échéant.

- **Surface de cuisson en vitrocéramique:** Par suite de bris thermique, décoloration, fissuration du joint en caoutchouc sur le rebord, usure des motifs.
- **Éléments chauffants électriques:** Éléments de surface radiants sur les appareils de cuisson électriques.

Veillez noter : Ce garantie complète ne s'appliquent que si le appareil se trouve au Canada ou aux États-Unis. Les appareils situés ailleurs ne sont couverts que par les garanties limitées, y compris de pièces qui se révéleraient défectueuses la première année.

Résidents canadiens

Le garantie ci-dessus couvre les appareils installés au Canada, seulement s'ils ont été agréés par la CSA, sauf si ces appareils ont été introduits au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Ce garantie vous confèrent des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un état à l'autre, d'une province à une autre.*

Ne sont pas couverts par ces garanties :

1. Les dommages ou dérangements dus à:
 - a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
 - b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
 - c. Mauvais emploi, emploi abusif, accidents, usage non raisonnable, ou catastrophe naturelle.
 - d. Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
 - e. Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules.
4. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.
5. Les frais de visite d'un prestataire de service ou de service après-vente encourus pour les raisons suivantes:
 - a. Correction d'erreurs de mise en service.
 - b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
 - c. Transport de l'appareil jusqu'à l'entreprise de service après-vente et son retour.
6. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de ces garanties.

Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Si un service après-vente est nécessaire

Il faut d'abord consulter la section sur le dépannage du manuel d'utilisation et d'entretien ou appeler Maytag ServicesSM/service à la clientèle de Maytag au 1-800-688-9900 É.-U. ou 1-800-688-2002 au Canada.

Pour obtenir les prestations de garantie

Pour localiser une agence agréée de service après-vente dans votre région, prenez contact avec le détaillant où vous avez acheté l'appareil; ou appelez Maytag ServicesSM/service à la clientèle de Maytag. Si vous n'obtenez pas un service satisfaisant en vertu de la garantie, veuillez écrire ou téléphoner à :

Maytag ServicesSM

À l'attention du CAIR[®] Center

P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370

É.-U. 1-800-688-9900 et Canada 1-800-688-2002

Remarque : Lors de tout contact auprès de Maytag ServicesSM, service à la clientèle de Maytag et concernant un problème, veuillez fournir l'information suivante :

- a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone;
- b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
- c. Nom et adresse du détaillant avec la date l'appareil acheté;
- d. Description claire du problème observé;
- e. Preuve d'achat.



Estufa

Guía de Uso y Cuidado

Tabla de Materias



**Instrucciones Importantes
sobre Seguridad** 51-54



Cocinando en la Estufa 55-57
Controles Superiores
Cubiertas Lisas



Cocinando en el Horno 58-65
Horneado
'Cook & Hold'
'Cook & Hold' Diferido
Mantener Caliente
Asar a la Parrilla
Cierre Automático/Modo Sabático
Parrillas del Horno



Cuidado y Limpieza 66-69
Horno Autolimpiante
Procedimientos de Limpieza



Mantenimiento 70-71
Ventana del Horno
Luz del Horno



**Localización y Solución
de Averías** 72-73



Guía de Uso y Cuidado **Página
última**

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como comprobante de compra.

Número de Modelo _____

Número de Serie _____

Fecha de Compra _____

Si tiene preguntas, llame a:

Maytag Customer Assistance

1-800-688-9900 EE. UU.

1-800-688-2002 Canadá

(Lunes a Viernes, 8:00 a.m. a 8:00 p.m. Hora del Este)

Internet: <http://www.maytag.com>

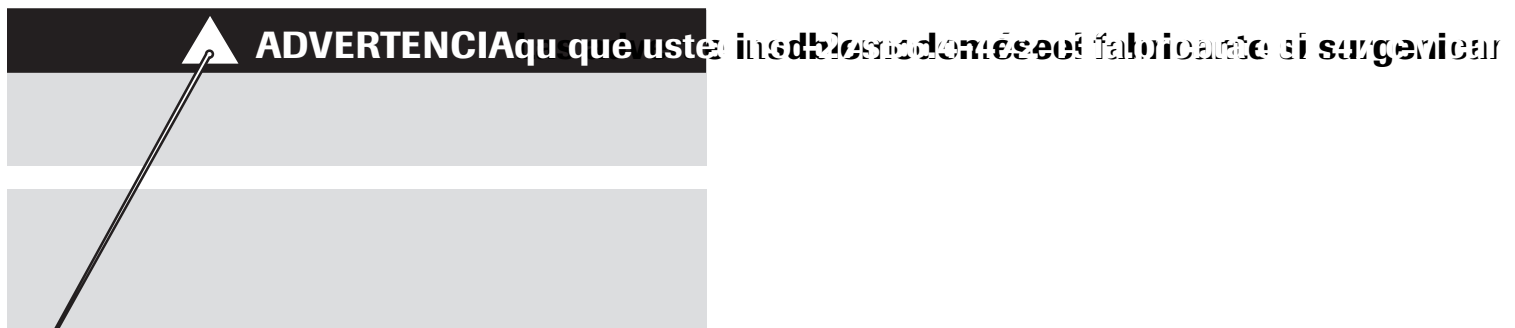
En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Para información sobre servicio, ver la página última.

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta guía no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice mantenimiento o haga funcionar el artefacto.

Siempre póngase en contacto con el fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

Reconozca los símbolos, advertencias, etiquetas de seguridad





Instrucciones Importantes sobre Seguridad

calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas del electrodoméstico que se pueden entibiar o calentar.

Para evitar incendios de grasa, no permita acumulación de grasa de cocinar o de otros materiales inflamables en el horno o en su cercanía.

En Caso de Incendio

Use un extinguidor con producto químico seco o del tipo espuma o bicarbonato para apagar el incendio o las llamas.

Nunca use agua en un incendio de grasa.

1. Apague el horno para evitar que la llama se disperse.
2. **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.
3. Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

Apague la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Apague las llamas y luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

Seguridad para los Niños



PRECAUCIÓN

NUNCA almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre la estufa o en el protector trasero de la estufa. Los niños que se trepan en la puerta de la estufa para alcanzar tales artículos pueden lesionarse seriamente.

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cuando el horno esté en uso o cuando esté caliente. No se debe nunca permitir que los niños se sienten o se paren en ninguna pieza del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete y que no deben jugar con los controles u otras piezas del artefacto.

Instrucciones Generales



PRECAUCIÓN

NUNCA use un electrodoméstico como un peldaño para alcanzar los armarios superiores. El uso incorrecto de la puerta del electrodoméstico tales como pisar sobre ella, apoyarse o sentarse en la puerta puede resultar en que el electrodoméstico se vuelque, se rompa la puerta y se causen lesiones graves.

Para evitar posibles riesgos para el usuario y daño al electrodoméstico, no use este producto como una estufa para calentar o entibiar una habitación. Además no use el horno como un lugar para guardar alimentos o utensilios de cocina.

No obstruya la circulación del aire bloqueando el respiradero del horno. El respiradero del horno se encuentra en la parte trasera de la superficie de cocción.

NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando su color sea oscuro. Las superficies interiores de cualquier horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que no se hayan enfriado. Otras superficies que pueden estar calientes incluyen la cubierta, las superficies que están dirigidas hacia la cubierta, el respiradero del horno, la superficie cercana a la abertura del respiradero, la puerta del horno y la área que la rodea, y la ventanilla del horno.

No toque un foco caliente del horno con un paño húmedo pues se puede quebrar. Si el foco se quiebra, desenchufe el electrodoméstico antes de sacar el foco para evitar sufrir un choque eléctrico.

NUNCA use papel de aluminio para cubrir las parrillas del horno ni el panel inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

No use la cubierta o el horno como una área para almacenar alimentos o utensilios de cocina.



Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Seguridad al Cocinar

Nunca caliente un contenedor de alimento cerrado en el horno. La acumulación de presión puede reventar el contenedor causando una lesión personal grave o daño al electrodoméstico.

Use toalla secos y gruesos. Los toalla húmedos pueden causar quemaduras por vapor. No se deben usar toallas de secar los platos ni otros sustitutos en vez de los toalla porque ellos pueden pasar sobre los elementos calientes y prenderse fuego o pueden quedar atrapados en las piezas del electrodoméstico.

Use vestimentas apropiadas. Las ropas sueltas o ropas con mangas largas sueltas no se deben usar cuando se está cocinando. La ropa se puede prender fuego y causar quemaduras si entra en contacto con los elementos calefactores.

Siempre coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla del horno hacia afuera para agregar o retirar alimento usando toalla secos y gruesos. Siempre evite colocar o retirar alimento del horno sin sacar la parrilla hacia afuera. Si una parrilla debe ser movida cuando esté caliente, use un toalla seco. No deje que el toalla entre en contacto con el elemento caliente del horno.

Use las parrillas solamente en el horno en que fueron enviadas/compradas.

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Primero deje que salga el aire o vapor caliente antes de sacar o volver a colocar el alimento en el horno.

ADVERTENCIA SOBRE ALIMENTOS PREPARADOS: Siga las instrucciones del fabricante del alimento. Si un contenedor de alimento congelado de plástico y/o su tapa se deforma, comba o de otra manera se daña durante la cocción, inmediatamente descarte el alimento y su contenedor. El alimento puede estar contaminado.

No permita que el papel de aluminio o la sonda de la carne toque el elemento calefactor.

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

Seguridad sobre el Uso de Utensilios

Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.

El rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico ha sido comprobado usando utensilios de cocina tradicionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use sistemas de convección agregables a hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.

Si el utensilio es más pequeño que el elemento, una porción del elemento quedará expuesta y puede encender la ropa o un toalla.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, gres u otros utensilios vidriados son convenientes para cocinar en la superficie o en el horno sin quebrarse debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

Gire los mangos de los utensilios hacia el centro de la cubierta, no hacia la habitación ni sobre otro elemento superior. Esto reduce el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables o derrames si el utensilio es tocado accidentalmente o alcanzado por niños pequeños.

Cubierta

NUNCA deje los elementos superiores sin supervisión, especialmente cuando está usando los ajustes de calor altos. Un derrame sin recibir la debida atención puede causar humo y un derrame de grasa puede causar un incendio.

Este electrodoméstico tiene diferentes tamaños de elementos superiores. Seleccione utensilios que tengan bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento. La relación adecuada entre el utensilio y el elemento mejorará la eficiencia al cocinar.

CUBIERTA DE VIDRIO CERAMICO: NUNCA cocine sobre una cubierta quebrada. Si la cubierta de la estufa se quiebra, los agentes de limpieza y los derrames pueden penetrar y crear un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.



Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Ollas Freidoras

Use extremo cuidado cuando mueva la olla con aceite o descarte la grasa caliente. Deje que la grasa se enfríe antes de intentar mover la olla.

Campanas de Ventilación

Limpie con frecuencia la campana y los filtros a fin de evitar que se acumule en ellos grasa u otros materiales inflamables y para evitar incendios de grasa.

Cuando prepare alimentos flameados debajo de la campana, encienda el ventilador.

Seguridad en la Limpieza

Limpie con cuidado la cubierta. Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas del electrodoméstico antes de tocarlas o limpiarlas. Limpie con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican en una superficie caliente.

Limpie solamente las piezas indicadas en esta guía.

Horno Autolimpiante



PRECAUCIÓN

No deje las parrillas, asadera, alimentos o utensilios de cocina, etc. en el horno durante el ciclo de autolimpieza.

No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para obtener un buen sello. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.

No use limpiadores de horno ni forros de horno de ningún tipo alrededor ni en ninguna parte del horno autolimpiante.

Antes del ciclo de autolimpieza del horno, retire la asadera, las parrillas del horno y otros utensilios y limpie cualquier derrame para evitar humo excesivo o llamaradas.

Aviso y Advertencia Importante Sobre Seguridad

La Propuesta 65 de la Ley de 1986 del Estado de California Sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductivo y exige que las empresas adviertan a sus clientes sobre la exposición potencial a tales sustancias.

Se advierte a los usuarios de este electrodoméstico que cuando el horno está funcionando en el ciclo de autolimpieza, puede haber exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias indicadas en la lista, incluyendo monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede ser reducida a un mínimo ventilando el horno al exterior en forma adecuada, abriendo las ventanas y/o la puerta en la habitación en donde está ubicado el electrodoméstico durante el ciclo de autolimpieza.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS

DOMESTICOS: Nunca mantenga los pájaros en la cocina o en las habitaciones donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despiden el aceite de cocina recalentado, la grasa, margarina y los utensilios antiadherentes recalentados pueden también ser perjudiciales.

Conserve estas Instrucciones para Referencia Futura



Cocinando en la Estufa

Controles Superiores

Use estos controles para encender los elementos superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes del calor desde 'Low' (Bajo) hasta 'High' (Alto). Las perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

Programación de los Controles

1. Coloque el utensilio sobre el elemento superior.
2. Oprima y gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste de calor deseado.

- En el panel de control se encuentra marcado cual elemento controla cada perilla. Por ejemplo, el dibujo a la derecha indica el elemento delantero izquierdo.



3. En el panel de control hay una luz indicadora de los elementos. Cuando se enciende alguna de las perillas de control, la luz se ilumina. La luz se apagará cuando todos los elementos superiores se apaguen.

Cuando se enciende un control, se puede percibir un brillo a lo largo de la superficie lisa. El elemento pasará por ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor seleccionado, inclusive en el ajuste High.

4. Después de cocinar coloque la perilla en la posición 'OFF' (Apagado). Retire el utensilio.

Ajustes de calor sugeridos

El tamaño y tipo de utensilio, el tipo y cantidad de alimento que esté calentando y la potencia de cada elemento individual determinarán la posición ideal de la perilla para la cocción. Algunos elementos

tienen un ajuste de cocción a fuego lento y para derretir que requerirá un ajuste pequeño de la temperatura dependiendo del alimento que esté preparando. Los otros elementos muestran los ajustes exclusivos de dichos elementos impresos alrededor de las perillas. Ajuste la temperatura a los números que ofrecen los resultados de cocción deseados. Para información sobre los utensilios y otros factores que afectan los ajustes del calor, consulte el folleto "La cocina fácil". Las siguientes descripciones le ayudarán a elegir el ajuste que le dará los resultados óptimos.

'Hold' (Mantener Caliente) o **'Warm'** (Calentar): Los alimentos mantienen una temperatura sobre los 140° F (60° C) sin que sigan cocinándose. Los alimentos están calientes en principio y luego se reduce la temperatura. Nunca use estos ajustes para recalentar alimentos fríos.

'Simmer' (Cocción a Fuego Lento): Los alimentos forman burbujas que apenas llegan a la superficie. Los alimentos tienen una temperatura entre 185° F (85° C) y 200° F (93° C). El ajuste de cocción a fuego lento también puede ser usado para hervir o escalfar alimentos o seguir cocinando alimentos cubiertos.

'Slow Boil' (Hervor Lento): Los alimentos forman burbujas moderadamente. El ajuste de hervor lento también puede ser usado para la mayoría de las frituras y para mantener la cocción de grandes cantidades de líquido.

'Boil' (Hervir): Los alimentos forman burbujas a gran velocidad. Este ajuste también puede ser usado para dorar carne, para preparar alimentos salteados, para sofreír y para calentar aceite para freír antes de reducir la temperatura. Los 3 o 4 ajustes más altos de la perilla se usan para estos tipos de cocción. El ajuste más alto siempre se usa para hacer hervir el agua. Algunos elementos ofrecen una velocidad incluso mayor para hervir líquidos.



PRECAUCIÓN

ANTES DE COCINAR

- Siempre coloque un utensilio en el elemento superior antes de encenderlo. Para evitar daño a la estufa, nunca encienda un elemento superior sin tener un utensilio sobre él.
- **NUNCA** use la cubierta de la estufa como una área para guardar alimentos o utensilios.

MIENTRAS COCINA

- Asegúrese de que usted sabe cual perilla controla cada elemento. Asegúrese de que usted encendió el elemento correcto.
- Comience a cocinar en un ajuste de calor alto luego reduzca a un ajuste más bajo para completar la cocción. Nunca use un ajuste de calor alto para cocinar durante un tiempo prolongado.
- **NUNCA** permita que una olla hierva hasta secarse. Esto podría dañar la olla y el electrodoméstico.
- **NUNCA** toque la superficie de la estufa hasta que no se haya enfriado. Posiblemente algunas áreas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use tomaollas para proteger sus manos.

DESPUES DE COCINAR

- Asegúrese de que los elementos superiores estén apagados.
- Limpie cualquier derrame tan pronto como sea posible.

OTROS CONSEJOS

- Si existen armarios directamente sobre la cubierta de la estufa, coloque en ellos artículos de uso poco frecuente y que pueden ser guardados con seguridad en un área que estará sujeta al calor. Algunas temperaturas pueden no ser seguras para artículos tales como líquidos volátiles, limpiadores o rociadores en aerosol.
- **NUNCA** deje ningún artículo, especialmente artículos de plástico, sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente proveniente del respiradero puede encender los artículos inflamables, derretir o ablandar los plásticos o aumentar la presión en los contenedores cerrados haciéndolos reventar.
- **NUNCA** permita que el papel de aluminio, los termómetros de carne o cualquier otro objeto de metal, a excepción de una olla sobre un elemento superior, tenga contacto con los elementos calefactores.
- **NUNCA** guarde artículos pesados sobre la cubierta que puedan caerse y dañarla.

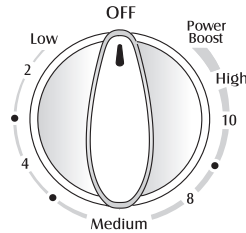


Cocinando en la Estufa

Opcion Power Boost^{MR}

(Potencia Adicional, modelos selectos)

El elemento ubicado en la posición delantera derecha ofrece una velocidad de cocción superior y puede ser usado para hacer hervir agua y para cocinar grandes cantidades de alimento cuando se usa en combinación con la opción doble o triple del elemento.



Cubiertas Lisas

Notas sobre las cubiertas lisas:

- **La cubierta de la estufa puede emitir un poco de humo y olor** la primera vez que se utiliza. Esto es normal.
- **Las cubiertas lisas retienen el calor por un cierto período después que se ha apagado la estufa.** Apague los elementos unos pocos minutos antes de que los alimentos estén completamente cocinados y use el calor restante para completar la cocción. Cuando la luz de superficie caliente se apaga (ver a continuación), el área donde se cocina estará fría al tacto. Debido a la manera en que retienen el calor, los elementos lisos no responderán tan rápidamente a los cambios en los ajustes como los elementos espirales.
- En caso de un posible derrame, retire el utensilio de la cubierta de la estufa.
- **Nunca trate de levantar la cubierta.**
- La superficie lisa puede verse descolorida cuando está caliente. Esto es normal y desaparecerá cuando la superficie se enfríe.

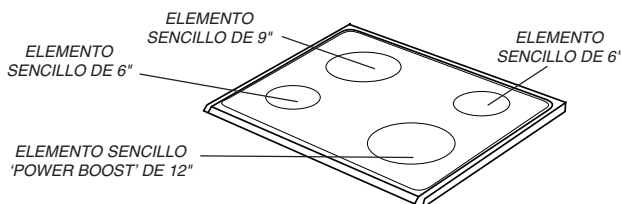
Elementos Superiores

Los elementos superiores en su estufa están identificados por círculos permanentes en la superficie lisa. Para cocinar de manera más eficiente, use un utensilio que sea del mismo tamaño que el elemento.

Los utensilios no deben extenderse más allá de 12 a 25 mm (1/2 a 1 pulgada) del tamaño del elemento.

Cuando se enciende un control, se puede ver un resplandor a través de la superficie lisa. **El elemento pasará por ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor seleccionado, aún en el ajuste 'Hi' (Alto).**

Para mayor información sobre los utensilios consulte la sección Recomendaciones sobre los Utensilios en la página 59 y el folleto "La Cocina Fácil" que se incluye con su estufa.



Luz Indicadora de Superficie Caliente

La luz indicadora de superficie caliente se encuentra en la parte delantera de la superficie de cocción. La luz se iluminará cuando cualquiera de los elementos superiores esté caliente. Permanecerá encendida aún después de que el control sea apagado, hasta que el área se haya enfriado.

Consejos para proteger la cubierta lisa

Limpieza (ver página 68 para mayor información)

- Antes de usar por primera vez, limpie la cubierta.
- Limpie la cubierta diariamente o después de cada uso. Esto la mantendrá con una buena apariencia y puede evitar que se dañe.
- Si se produce un derrame cuando esté cocinando, límpielo inmediatamente de la cubierta cuando ésta esté caliente para evitar una limpieza más difícil después. Tenga mucho cuidado, limpie el derrame con una toalla seca y limpia.
- No deje que los derrames permanezcan sobre la cubierta o sobre la moldura de la cubierta por un período de tiempo prolongado.
- **Nunca** use polvos de limpieza abrasivos ni esponjas de restregar que puedan rayar la cubierta.
- **Nunca** use blanqueador a base de cloro, amoníaco ni otros limpiadores que no hayan sido específicamente recomendados para usar en el vidrio cerámico.

Para evitar marcas y rayaduras

- No use utensilios de vidrio. Pueden rayar la superficie.
- **Nunca** coloque un soporte o un aro de wok entre la cubierta y el utensilio. Estos artículos pueden marcar o rayar la cubierta.
- No deslice utensilios de aluminio a través de una cubierta caliente. Los utensilios pueden dejar marcas que deben ser limpiadas inmediatamente. (Ver Limpieza, página 68.)
- Asegúrese de que la cubierta y la parte inferior del utensilio estén limpias antes de encender la estufa a fin de evitar rayaduras.
- Para evitar las rayaduras o daño a la cubierta de vidrio cerámico, no deje azúcar, sal o grasas sobre los elementos. Limpie la cubierta con un paño limpio o con toallas de papel antes de usarla.
- **Nunca** deslice utensilios de metal pesados a través de la cubierta pues pueden rayarla.

Para evitar las manchas

- **Nunca** use un paño o una esponja sucia para limpiar la cubierta de la estufa. Esto puede dejar una película que puede manchar la cubierta después que el área se calienta.
- Si se continúa cocinando sobre una superficie sucia se puede/ podrá producir una mancha permanente.



Cocinando en la Estufa

Para evitar otros daños

- No deje que en la cubierta caliente se derritan plásticos, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar. Si esto sucede, limpie inmediatamente. (Ver Limpieza, página 68.)
- **Nunca** deje que una olla hierva hasta quedar seca pues esto dañará la superficie y el utensilio.
- **Nunca** use la cubierta como una superficie de trabajo ni como una tabla de cortar.
- **Nunca** cocine alimentos directamente sobre la cubierta.
- No use un utensilio pequeño en un elemento grande. Esto no sólo desperdicia energía sino que también pueden producirse derrames calientes sobre la cubierta los cuales requieren limpieza adicional.
- No use utensilios especiales que no sean planos, de tamaño mayor o desnivelados tal como la parte inferior redonda de los woks, con fondos acanalados y/o parrillas y ollas de gran tamaño para preparar conservas.
- No use aluminio ni contenedores de papel de aluminio. El aluminio se puede derretir en la cubierta de vidrio cerámico. Si el metal se derrite en la cubierta, no use la estufa. Llame a un técnico autorizado de Maytag.

Recomendaciones sobre los utensilios

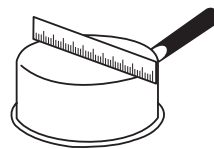
Si se usan los utensilios correctos se pueden ahorrar muchos problemas, tal como prolongación del tiempo de cocción de los alimentos u obtención de resultados no consistentes. Los utensilios correctos reducen el tiempo de cocción, usan menos energía eléctrica y cocinan los alimentos de manera más uniforme.

Prueba de las Ollas Planas

Verifique si sus ollas son planas.

La prueba de la regla:

1. Coloque una regla a través del fondo de la olla.
2. Colóquela a la luz.
3. Poca o ninguna luz debe verse debajo de la regla.



La prueba de la burbuja:

1. Coloque una pulgada de agua en la olla. Coloque la olla en la cubierta y gire el control a **'High'** (Alto).
2. Observe la formación de burbujas a medida que el agua se calienta. Las burbujas uniformes significan buen rendimiento y las burbujas no irregulares indican puntos calientes y cocción dispareja.

Ver el folleto "La Cocina Fácil" para mayor información.

Use	Evite
Utensilios planos y suaves.	Los utensilios con fondos acanalados o arqueados. Los utensilios con fondos irregulares no cocinan uniformemente los alimentos y algunas veces no pueden hervir líquido.
Utensilios de material grueso.	Los utensilios de metales delgados o de vidrio.
Utensilios que sean del mismo tamaño que el elemento.	Los utensilios más pequeños o más grandes que el elemento en 2,5 cm (1 pulgada).
Mangos seguros.	Los utensilios con mangos sueltos o rotos. Mangos pesados que pueden inclinar el utensilio.
Tapas herméticas.	Las tapas sueltas.
Woks con fondo plano.	Los woks con fondo apoyado en un aro.

Utensilios para preparar conservas y de tamaños grandes

Todas las ollas para preparar conservas y las ollas grandes deben tener fondos planos y deben ser hechos de materiales gruesos. Esto es muy importante para las cubiertas lisas. La base no debe ser más de 2,5 cm (1 pulgada) más grande que el elemento.

Cuando las ollas de preparar conservas y las ollas de tamaños grandes no cumplen estos requisitos, la cocción pueden demorar más tiempo y se pueden dañar las cubiertas de las estufas.

Algunas ollas de preparar conservas tienen bases pequeñas para usarlas en las superficies lisas de las estufas.

Cuando esté preparando conservas, use el ajuste de calor alto hasta que el agua comience a hervir o se logra la presión en el olla. Reduzca el calor al ajuste más bajo que mantenga el hervor o la presión. Si no se reduce el calor, se puede dañar la cubierta de la estufa.

Consulte el folleto "La Cocina Fácil" para mayor información.





Cocinando en el Horno

Cuando se conecta energía eléctrica al horno o después de una interrupción de la energía eléctrica, la última hora del reloj previa a la interrupción destellará en el indicador.

Para desplegar la hora del día cuando el indicador esté mostrando otra función de tiempo, oprima la tecla **'Clock'** (Reloj).

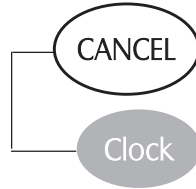
La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno ha sido programado para 'Delay Cook or Clean' (Horneado o Limpieza Diferido) o 'Cook & Hold' (Cocción y Mantener Caliente).

Para cancelar el despliegue del reloj:

Si no desea que el indicador visual muestre la hora del día:

Oprima y mantenga oprimida las teclas **'CANCEL'** (Cancelar) y **'Clock'** durante tres segundos. La hora del día desaparecerá del indicador.

Cuando se cancela el despliegue del reloj, oprima la tecla **'Clock'** para desplegar brevemente la hora del día.



Para restaurar el despliegue del reloj:

Oprima y mantenga oprimida las teclas **'CANCEL'** y **'Clock'** durante tres segundos. La hora del día reaparecerá en el indicador.

'Timer' (Temporizador)

El temporizador puede ser programado de un minuto (0:01) hasta 99 horas y 59 minutos (99:59).

El temporizador puede ser usado independientemente de cualquier otra actividad del horno. Además puede ser programado cuando otra función del horno esté en funcionamiento.

El temporizador no controla el horno. Solamente controla una señal sonora.

Para programar el temporizador:

- Oprima la tecla **'Timer'**.
 - '0:00' se ilumina en el indicador visual.
 - Los dos puntos destellarán.
- Oprima la tecla **'More+'** (Más) o **'Less-'** (Menos-) hasta que el tiempo correcto aparezca en el indicador visual.
 - Los dos puntos continúan destellando.
- Oprima nuevamente la tecla **'Timer'** o espere cuatro segundos.
 - Los dos puntos continúan destellando y comienza la cuenta regresiva del tiempo.
 - El último minuto de la cuenta regresiva del temporizador se desplegará en segundos.
- Al final del tiempo programado, se escuchará una señal sonora larga.



Para cancelar el temporizador:

- Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Timer'** durante tres segundos.

U

- Oprima la tecla **'Timer'** y coloque la hora a 0:00.

Bloqueo de los Controles y de la Puerta del Horno

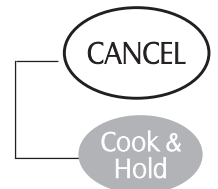
El teclado y la puerta del horno pueden ser bloqueados para seguridad, limpieza o evitar el uso no autorizado. No funcionarán cuando estén bloqueados.

Si el horno está en uso, los controles ni la puerta pueden bloquearse.

La hora actual del día permanecerá en el indicador cuando los controles estén bloqueados.

Para bloquear:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas **'CANCEL'** y **'Cook & Hold'** (Cocción y Mantener Caliente) durante tres segundos. (Oprima primero la tecla **'CANCEL'**).



Para desbloquear:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas **'CANCEL'** y **'Cook & Hold'** durante tres segundos. (Oprima primero la tecla **'CANCEL'**).

Códigos de Errores

'BAKE' (Horneado) o 'LOCK' (Bloqueado) pueden destellar rápidamente para advertirle que hay un error o un problema. Si 'BAKE' o 'LOCK' destellan en el indicador visual, oprima la tecla **'CANCEL'**. Si 'BAKE' o 'LOCK' continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica hacia el artefacto. Espere unos pocos minutos y vuelva a conectar la corriente eléctrica. Si las palabras aún continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica hacia el artefacto y llame a un técnico de servicio autorizado.



Cocinando en el Horno

‘Bake’ (Horneado)

Para programar ‘Bake’:

- Oprima la tecla **‘Bake’**.
 - ‘BAKE’ destellará.
 - ‘000’ destellará en el indicador visual.
- Seleccione la temperatura del horno. La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F). Oprima u oprima y mantenga oprimida la tecla **‘More+’** (Más) o **‘Less-’** (Menos).
 - Cuando cualquiera de estas dos teclas se oprime por primera vez, 175° (350°) se iluminará.
 - Oprima la tecla **‘More+’** para aumentar la temperatura.
 - Oprima la tecla **‘Less-’** para disminuir la temperatura.
- Oprima la tecla **‘Bake’** nuevamente o espere cuatro segundos.
 - ‘BAKE’ dejará de destellar y se iluminará en el indicador visual.

Bake

More+

Less-



- 38° (100°) o la temperatura actual del horno se desplegará. La temperatura se elevará en incrementos de 3° (5°) hasta que se alcance la temperatura programada.
- Espere a que el horno se precaliente durante 8-15 minutos.
 - Cuando el horno llega a la temperatura programada se escuchará una señal sonora larga.
 - Para verificar la temperatura programada durante el precalentamiento del horno, oprima la tecla **‘Bake’**.
- Coloque el alimento en el horno.
- Verifique el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo recomendado. Continúe la cocción si es necesario.
- Al término de la cocción, oprima la tecla **‘CANCEL’**.
- Retire el alimento del horno.

CANCEL

Notas sobre Horneado:

- Para cambiar la temperatura del horno durante el horneado**, oprima la tecla **‘Bake’** y luego la tecla **‘More+’** o **‘Less-’** hasta que llegue a la temperatura deseada.
- Para cambiar la temperatura del horno durante ‘Preheat’**, oprima dos veces la tecla **‘Bake’**, luego oprima la tecla **‘More+’** o **‘Less-’** hasta que se despliegue la temperatura deseada.
- Si olvida apagar el horno, se apagará automáticamente después de transcurrir 12 horas. Si desea desactivar esta característica, vea la página 64.
- Para sugerencias adicionales sobre horneado y asado, consulte el folleto “La Cocina Fácil”.

Diferencias del horneado entre su horno antiguo y su horno nuevo

Es normal observar algunas diferencias en el tiempo de horneado de su horno antiguo y su horno nuevo. Vea “Ajuste de la Temperatura del Horno” en la página 64.

‘Cook & Hold’ (Cocción y Mantener Caliente)

‘Cook & Hold’ le permite hornear durante una cantidad determinada de tiempo, seguido de un ciclo ‘Keep Warm’ de una hora.

Para programar ‘Cook & Hold’:

- Oprima la tecla **‘Cook & Hold’**.
 - ‘BAKE’ y ‘HOLD’ (Mantener) destellan.
 - ‘000’ se ilumina en el indicador visual.
- Seleccione la temperatura del horno. La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F). Oprima u oprima y mantenga oprimida la tecla **‘More+’** o **‘Less-’**.
 - Oprima la tecla **‘More+’** para aumentar la temperatura.
 - Oprima la tecla **‘Less-’** para disminuir la temperatura.
- Oprima la tecla **‘Cook & Hold’** nuevamente o espere cuatro segundos.
 - ‘HOLD’ destella.
 - ‘00:00’ destella en el indicador visual.
- Programe la cantidad de tiempo durante la cual usted desea hornear oprimiendo la tecla **‘More+’** o **‘Less-’**. El tiempo de horneado puede programarse desde 10 minutos (00:10) hasta 11 horas, 59 minutos (11:59).
 - ‘BAKE’ y ‘HOLD’ se iluminan en el indicador visual.
 - El tiempo de horneado se iluminará en el indicador visual.
 - Comenzará la cuenta regresiva del tiempo de horneado.

Cuando haya expirado el tiempo de cocción:

- Se escucharán cuatro señales sonoras.
- ‘BAKE’ se apagará.
- ‘HOLD’ y ‘WARM’ (Caliente) se iluminarán.
- En el indicador se desplegará 75° (170°).



Cocinando en el Horno

Después de una hora en 'HOLD WARM' (Mantener Caliente):

- 'End' se desplegará.
- La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

Para cancelar 'Cook & Hold' en cualquier momento:

Oprima la tecla 'CANCEL' (Cancelar). Retire el alimento del horno.

CANCEL

'Delay 'Cook & Hold'' (Cocción y Mantener Caliente Diferido)

⚠ PRECAUCIÓN

No use horneado diferido para alimentos de corta duración tales como productos lácteos, cerdo, carne de ave o mariscos.

Cuando usa 'Delay', el horno comienza a cocinar más tarde en el día. Programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir antes de que se encienda el horno y cuanto tiempo desea cocinar el alimento. El horno comienza a calentar en la hora seleccionada y cocina durante el tiempo especificado, pues mantiene el alimento caliente durante una hora.

El tiempo diferido puede programarse de 10 minutos (00:10) hasta 11 horas, 59 minutos (11:59).

Para programar un ciclo de cocción y mantener caliente diferido:

- Oprima la tecla 'Delay' (Diferido).
 - 'DELAY' destella.
 - '00:00' destella en el indicador visual.
- Oprima la tecla 'More+' (Más) o 'Less-' (Menos) **para programar el tiempo diferido.**
- Oprima la tecla 'Cook & Hold'.
 - '000' se ilumina en el indicador visual.
 - 'BAKE' (Horneado) y 'HOLD' (Mantener) destellan.
- Oprima 'More+' **para programar la temperatura de horneado.**
 - '00:00' y 'HOLD' destellan.
 - 'BAKE' permanece iluminado.
- Oprima 'More+' **para programar el tiempo de horneado.**
 - En el indicador visual se iluminan el tiempo diferido, 'DELAY', 'BAKE', y 'HOLD'.

More+

Less-

Cook & Hold

Cuando el tiempo diferido ha expirado:

- 'DELAY' se apagará.
- Se despliega el tiempo y de horneado.
- Se despliega 'BAKE' y 'HOLD'.

Para programar un tiempo diferido cuando ya se ha programado 'Cook & Hold':

- Oprima la tecla 'Delay'.
 - 'DELAY' destella.
 - '00:00' se despliega en el indicador visual.
- Oprima la tecla 'More+' o 'Less-' para programar el tiempo diferido.
 - Después de cuatro segundos, 'DELAY' permanecerá iluminado para recordarle que se ha programado un ciclo de horneado diferido.

Cuando ha expirado el tiempo diferido y el horno comienza a funcionar:

- Se desplegará el tiempo de horneado.
- 'DELAY' se apagará.
- 'BAKE' y 'HOLD' permanecerán iluminados.

Para cancelar:

Oprima la tecla 'CANCEL'.

- Todas las funciones de horneado controladas o no por el temporizador serán canceladas.
- La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

Notas:

- No use horneado diferido para los artículos que necesitan precalentamiento del horno, tal como pasteles, galletas y panes.
- No use horneado diferido si el horno ya está caliente.



Cocinando en el Horno

'Keep Warm' (Mantener Caliente)

Para mantener calientes en forma segura alimentos calientes o para calentar panes y platos.

Para programar 'Keep Warm':

- Oprima la tecla **'Keep Warm'**.
 - 'WARM' (Caliente) destella.
 - '000' se despliega en el indicador visual.
- Seleccione la temperatura de **'Keep Warm'**. La temperatura para 'Keep Warm' puede ser programada de 63° a 90° C (145° a 190° F). Oprima u oprima y mantenga oprimida la tecla **'More+'** (Más) o **'Less-'** (Menos).
 - Cuando cualquiera de estas dos teclas se oprime por primera vez, 75° (170°) se iluminará.
 - Oprima la tecla **'More+'** para aumentar la temperatura.
 - Oprima la tecla **'Less-'** para disminuir la temperatura.

'WARM' y la temperatura se desplegarán en el indicador cuando el ciclo 'Keep Warm' esté activo.



Para cancelar 'Keep Warm':

- Oprima la tecla **'CANCEL'** (Cancelar).
- Retire el alimento del horno.



Notas sobre 'Keep Warm':

- Para calidad óptima de los alimentos, los alimentos cocinados en el horno deben ser mantenidos calientes por no más de 1 a 2 horas.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos levemente con papel de aluminio o una tapa.
- Para calentar panecillos:**
 - cubra levemente los panecillos con papel de aluminio y colóquelos en el horno.
 - oprima las teclas **'Keep Warm'** y **'More+'** para programar 75° C (170° F).
 - caliente durante 12 a 15 minutos.
- Para calentar platos:**
 - coloque 2 pilas de cuatro platos cada una en el horno.
 - oprima las teclas **'Keep Warm'** y **'More+'** para programar 75° C (170° F).
 - caliente los platos durante cinco minutos, apague el horno y deje los platos en el horno durante 15 minutos más.
 - use solamente platos resistentes al horno, verifique con el fabricante.
 - no coloque los platos calientes sobre una superficie fría pues el cambio rápido de temperatura puede causar fisuras superficiales o rotura.

Cambio de la temperatura de °F/°C

- El ajuste de fábrica de la medida de temperatura es Fahrenheit.
- Para cambiar el ajuste, oprima y mantenga oprimidas las teclas **'CANCEL'** y **'Bake'** (Horneado) al mismo tiempo durante tres segundos.
- Escuchará una señal sonora y el ajuste actual (°F o °C) se desplegará en la pantalla. (Si no se realiza ningún cambio, la estufa regresará al ajuste actual después de 30 segundos).
- Para cambiar el ajuste, oprima la tecla **'More+'** o **'Less-'**. Oprímala nuevamente para regresar al ajuste anterior. Espere cinco segundos y el ajuste se guardará.



Cocinando en el Horno

‘Broiling’ (Asar a la Parrilla)

⚠ PRECAUCIÓN

Tenga CUIDADO cuando cocine con la función ‘Broil’. La grasa proveniente de los alimentos grasos se puede encender. Si ocurre un incendio, cierre la puerta del horno y **APÁGUELO**. Si el fuego no se apaga, NO vierta agua sobre el fuego. Use bicarbonato de sodio, un químico seco o un extintor de incendios para apagar las llamas.

Para programar ‘Broil’:

- Oprima la tecla ‘**Broil**’.
 - ‘BROIL’ destella.
 - ‘SEt’ se despliega en el indicador.
- Oprima la tecla ‘**More+**’ (Más) para programar asar a la parrilla ‘HI’ u oprima la tecla ‘**Less-**’ (Menos) para programar asar la parrilla ‘LO’.
 - En el indicador visual se desplegará ‘HI’ o ‘LO’.
 - Selecciones ‘**HI broil**’ 285° C (550° F) para asado a la parrilla normal. Seleccione ‘**LO broil**’ 230° C (450° F) para asar a la parrilla con temperatura baja alimentos que deben ser cocinados por más tiempo, tal como la carne de ave.
- Después de cuatro segundos, el horno comenzará a funcionar.
 - ‘BROIL’ continuará iluminado.



- Para un dorado óptimo, precaliente el elemento de asar a la parrilla durante 3 a 4 minutos antes de colocar el alimento.
- Coloque el alimento en el horno. Deje la puerta abierta aproximadamente 10 cm (cuatro pulgadas) (el primer tope).
- Dé vuelta a la carne una vez aproximadamente a mitad de la cocción.
- Cuando el alimento esté cocinado, oprima la tecla ‘**CANCEL**’ (Cancelar). Retire el alimento y la asadera del horno.
 - La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.



Notas Sobre Asado a la Parrilla:

- Para mejores resultados cuando ase a la parrilla, use una asadera diseñada para asar a la parrilla.
- Los tiempos de asar a la parrilla aumentarán y el dorado será más claro si el electrodoméstico es instalado en un circuito de 208 voltios.
- ‘HI’ se usa para la mayoría de los asados a la parrilla. Use ‘LO broil’ cuando ase a la parrilla alimentos que necesitan cocción prolongada. La temperatura inferior permite que el alimento se cocine hasta quedar bien asado sin dorarse demasiado.
- Para cambiar la temperatura del horno durante la asar a la parrilla**, oprima la tecla ‘Broil’, luego oprima la tecla ‘More+’ o ‘Less-’ para cambiar el ajuste de asado entre ‘LO’ (Bajo) y ‘HI’ (Alto).
- Los tiempos de asado a la parrilla pueden ser más largos cuando se selecciona la temperatura más baja de asar a la parrilla.
- La mayoría des alimentos debe ser dado vuelta cuando está a mitad del tiempo de asar.
- Para sugerencias y temperaturas adicionales sobre asar a la parrilla, consulte el folleto “La Cocina Fácil”.

Tabla de Asar a la Parrilla

ALIMENTOS	POSICION DE LA PARRILLA*	TERMINO DE COCCION	TIEMPO TOTAL DE COCCION (MINUTOS)
Carne de Res Biftec, 2,5 cm (1")	4	A medio asar	15 - 18 minutos
	4	Bien asado	19 - 23 minutos
Hamburguesas, 1,9 cm (3/4") de grosor	4	Bien asado	15 - 18 minutos
Carne de Cerdo Tocino	4	Bien asado	6 - 10 minutos
	4	Bien asado	22 - 26 minutos
	4	Tibio	8 - 12 minutos
Jamón - Rebanadas precocidas, 1,3 cm (1/2") de grosor			
Carne de Ave Presas de pollo	3 o 4	Bien asado	‘LO Broil’ 28 - 38 minutos
Mariscos Bistecs de pescado, con mantequilla, 2,5 cm (1") de grosor	4	Desmenuzado	10 - 15 minutos
	4	Desmenuzado	8 - 12 minutos
Filetes de pescado, 1,3 cm (1/2") de grosor			

* La posición de la parrilla superior es #5.

Nota: Esta tabla es sólo una guía. Los tiempos pueden variar con el tipo de alimento que se está cocinando.




Cocinando en el Horno


Cierre Automático/ Modo Sabático

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas si usted lo deja accidentalmente encendido. Esta característica de seguridad puede ser desactivada.


Para cancelar el cierre automático de 12 horas y dejar que el horno funcione continuamente durante 72 horas:

1. Programe el horno para hornear (ver página 60).
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Clock'** (Reloj) durante cinco segundos. 
 - 'SAb' se desplegará y destellará durante cinco segundos.
 - 'SAb' se desplegará continuamente hasta que se desactive o hasta que transcurra el límite de 72 horas.
 - 'BAKE' también se desplegará si se está usando un ciclo de horneado cuando el horno está en Modo Sabático.
 - *La función 'BAKE' (Horneado) es la única que se puede utilizar con el modo sabático. Las demás funciones (temporizador, mantener caliente, autolimpieza, etc.) se bloquearán durante el modo sabático.*

Para cancelar 'Bake' cuando el Modo Sabático está activo:

- Oprima **'CANCEL'** (Cancelar). 
- 'BAKE' se apagará en el indicador visual.
 - No se oír ninguna señal sonora.

Para cancelar el Modo Sabático:

1. Oprima la tecla **'Clock'** durante cinco segundos. 



0
2. Después de 72 horas, el Modo Sabático terminará.
 - 'SAb' destellará durante cinco segundos.
 - La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

Ajuste de la temperatura del horno

La exactitud de las temperaturas del horno es cuidadosamente probada en la fábrica. Es normal notar alguna diferencia entre la temperatura de horneado, entre un horno nuevo y un horno antiguo. Con el correr del tiempo, la temperatura del horno puede cambiar.

Usted puede ajustar la temperatura del horno, si considera que su horno no está horneando o dorando en forma correcta. Para decidir cuanto debe cambiar la temperatura, programe la temperatura del horno a 15° C (25° F) más alta o más baja que la temperatura indicada en sus recetas, luego hornee. Los resultados de la "prueba" pueden darle una idea de cuanto ajustar la temperatura.

Ajuste de la temperatura del horno:

1. Oprima la tecla **'Bake'**. 
2. Programe 280° (550°) oprimiendo la tecla **'More+''** (Más). 
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Bake'** durante varios segundos o hasta que 0° aparezca en el indicador visual.

Si la temperatura del horno ha sido previamente ajustada, el cambio aparecerá en el indicador visual. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 8° C (15° F) el indicador mostrará '- 8°' (-15°).
4. Oprima la tecla **'More+''** o **'Less-''** (Menos) temperatura cambia en 3° C (5° F). La temperatura del horno puede ser aumentada o disminuida en 3° a 20° C (5° a 35° F).
5. La hora del día reaparecerá automáticamente en el indicador visual.

No necesita reajustar la temperatura del horno si hay una falla o interrupción de energía eléctrica. Las temperaturas de asar a la parrilla, mantener caliente y limpieza no pueden ser ajustadas.

Notas Sobre el Modo Sabático:

- El Modo Sabático puede ser activado en cualquier momento, esté o no el horno encendido.
- El Modo Sabático no se puede activar si las teclas están bloqueadas o cuando la puerta está bloqueada.
- Si el horno está horneando cuando el Modo Sabático es programado, 'BAKE' se apagará al final del ciclo de horneado. No se emitirán señales sonoras.
- Si se desea la luz del horno durante el Modo Sabático, ésta debe ser encendida antes de que comience el Modo Sabático.
- Cuando comienza el Modo Sabático, no se emitirá la señal sonora de precalentamiento.
- La mayoría de las advertencias y mensajes y todas las señales sonoras están desactivadas cuando el Modo Sabático está activo.
- El ciclo de autolimpieza y bloqueo automático de la puerta no funcionará durante el Modo Sabático.
- Si oprime la tecla **'CANCEL'** se cancelará un ciclo 'Bake', sin embargo el control permanecerá en Modo Sabático.
- Si falla la corriente eléctrica, cuando vuelva la energía el horno se activará en Modo Sabático con 72 horas restantes y ningún ciclo activo.



Cocinando en el Horno

Ventilador del horno

El ventilador de enfriamiento se encenderá automáticamente durante los asados a la parrilla y algunas funciones de horneado. Se usa para mantener frías las piezas internas del panel de control. El ventilador se apagará automáticamente cuando las piezas se hayan enfriado. El ventilador puede continuar operando aún después que se haya apagado el horno. Esto es normal.

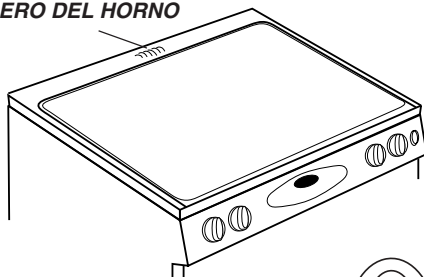
Respiradero del Horno

Cuando el horno está en uso, el área cerca del respiradero puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Nunca bloquee la abertura del respiradero.

El respiradero del horno está ubicado en la parte trasera de la superficie de cocción.

RESPIRADERO DEL HORNO

No coloque plásticos cerca de la abertura del respiradero pues el calor que sale puede deformar o derretir el plástico.



‘Oven Light’ (Luz del Horno)

Oprima el interruptor de la luz del horno en el panel de control para encender y apagar la luz del horno. La luz del horno sólo se puede encender usando el interruptor.



Oven Light

Panel Inferior del Horno

Proteja el panel inferior del horno contra derrames, especialmente azucarados o ácidos, pues pueden descolorar la porcelana esmaltada. Use el utensilio de tamaño correcto a fin de evitar derrames. **No coloque utensilios ni papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno.**

Parrillas del Horno

⚠ PRECAUCIÓN

- No intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.
- No use el horno para guardar alimentos ni utensilios.

El horno tiene dos parrillas. Todas las parrillas tienen un borde con tope de enganche.

Para retirar la parrilla:

1. Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en la posición del tope de enganche.
2. Levante el frente de la parrilla y tire de la parrilla hacia afuera.



Para reinstalar la parrilla:

1. Coloque la parrilla en los soportes de la parrilla en el horno.
2. Incline levemente hacia arriba el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase sobre los topes de enganche.
3. Baje el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro del horno.

No cubra una parrilla completa con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio en el panel inferior del horno. Se afectarán los resultados del horneado y se puede dañar el panel inferior del horno.

Posiciones de la Parrilla

PARRILLA 5: Use para tostar pan, asar alimentos delgados no grasos.

PARRILLA 4: Use para la mayoría de los asados.

PARRILLA 3: Use para la mayoría de los alimentos horneados en bandejas para galletas o para panecillos, tortas de capas, alimentos de conveniencia congelados, horneado en general con una parrilla. Use para asar pollo y pescado en un ajuste bajo (LO).

PARRILLA 2: Use para tortas, pastelitos, pasteles, cacerolas, asados pequeños de carne.

PARRILLA 1: Use para pastelitos, tortas de 9" x 13" (22,86 cm x 33,02 cm), pasteles y asado de cortes grandes de carne y pollo.

HORNEADO CON PARRILLAS MÚLTIPLES:

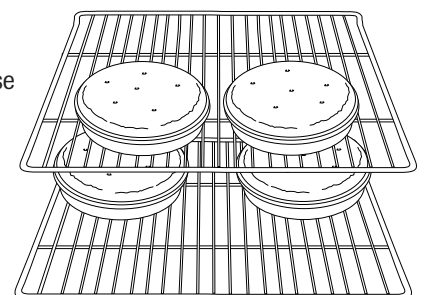
Dos parrillas: Use la posición 2 y 5, o 1 y 4.

Nota: Nunca coloque utensilios directamente en el fondo del horno.

Horneado de Pasteles de Capas en Dos Parrillas

Para obtener mejores resultados cuando hornea pasteles en dos parrillas, use la posición 2 y 5.

Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.





Cuidado y Limpieza



Cuidado y Limpieza

- Oprima la tecla **'More+'** (Más+) o **'Less-'** (Menos-).
 - 'CL-M' (Suciedad Mediana, 3 horas) se despliega en el indicador.
- Oprima la tecla **'More+'** o **'Less-'** para desplazar los ajustes de autolimpieza.
 - 'CL-H' (Suciedad Intensa, 4 horas)
 - 'CL-M' (Suciedad Mediana, 3 horas)
 - 'CL-L' (Suciedad Leve, 2 horas)

Al seleccionar el nivel de suciedad del horno se programa automáticamente el tiempo de limpieza.
- Después de cuatro segundos, 'CLEAN' (Limpieza), 'DELAY' (Diferido) y 'LOCK' (Bloqueado) se desplegarán en el indicador visual para indicar que el horno está programado para un ciclo de limpieza diferido. El tiempo diferido también se despliega en el indicador visual.



Si el horno ya ha sido programado para un ciclo de limpieza y usted desea programar un tiempo diferido:

- Oprima la tecla **'Delay'**.
 - 'DELAY' destella.
 - '00:00' se desplegará en el indicador visual.
- Oprima la tecla **'More+'** o **'Less-'** para programar la cantidad de tiempo que usted desea diferir el ciclo.

Delay

More+

Less-

Después de cuatro segundos, 'CLEAN', 'DELAY' y 'LOCK' se desplegarán en el indicador visual para indicar que el horno está programado para un ciclo de limpieza diferido. El tiempo diferido también se despliega en el indicador visual.

Cuando comienza el ciclo de autolimpieza:

- 'DELAY' se apagará.
- El tiempo de limpieza se desplegará en el indicador visual.

Para cancelar el ciclo de autolimpieza:

Oprima la tecla **'CANCEL'** (Cancelar).

- El indicador visual queda en blanco.
- Todas las funciones son canceladas.
- La hora del día se despliega en el indicador visual.

CANCEL

Durante el ciclo de autolimpieza

Cuando aparece 'LOCK' en el indicador, la puerta no se puede abrir. Para evitar daño a la puerta, no fuerce la puerta para abrirla cuando la palabra 'LOCK' está desplegada en el indicador visual.

Humo y Olores

Usted puede ver humo y sentir olor las primeras veces que el horno es limpiado. Esto es normal y disminuirá con el tiempo.

También puede ocurrir humo si el horno está demasiado sucio o si se ha dejado una asadera en el horno.

Sonidos

A medida que el horno se calienta, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.

Después del ciclo de autolimpieza

Aproximadamente una hora después del fin del ciclo de limpieza, 'LOCK' desaparecerá. La puerta ahora puede ser abierta. Mueva la palanca de bloqueo de la puerta a la izquierda para desbloquearla.

Alguna suciedad puede quedar como una leve ceniza gris tipo polvo. Retírela con un paño húmedo. Si la suciedad permanece después de limpiarla, significa que el ciclo de limpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad será eliminada durante el próximo ciclo de limpieza.

Si las parrillas del horno fueron dejadas en el horno y no se deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza, limpie las parrillas y los soportes de las parrillas con una pequeña cantidad de aceite vegetal para hacerlas deslizar con más facilidad.

Pueden aparecer líneas delgadas en la porcelana al pasar por ciclos de calentamiento y enfriamiento. Esto es normal y no afectará el rendimiento.

Una descoloración blanca puede aparecer después del ciclo de limpieza si los alimentos ácidos o azucarados no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza. Esta descoloración es normal y no afectará el rendimiento.

Notas:

- Si se deja abierta la puerta del horno, la palabra 'door' destellará en el indicador visual y se escuchará una señal sonora hasta que la puerta sea cerrada y la tecla 'Clean' sea oprimida nuevamente.
- Si transcurren más de cinco segundos después de oprimir la tecla **'Clean'** y antes de oprimir las teclas **'More+'** o **'Less-'**, el programa volverá automáticamente al despliegue previo.
- La puerta del horno se dañará si se fuerza para abrirla cuando la palabra 'LOCK' continúa desplegada en el indicador.



Cuidado y Limpieza

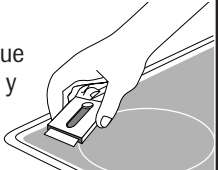
Procedimientos de Limpieza

! PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que el horno esté apagado y que todas las piezas estén frías antes de tocarlo o limpiarlo. De este modo se evitará daño y posibles quemaduras.
- Para evitar manchas o decoloración limpie el horno después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que sea reinstalada en forma correcta.

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

** Para hacer pedidos, llame al 1-877-232-6771 EE.UU. o 1-800-688-8408 Canadá.

PIEZA	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA
Cubierta - porcelana esmaltada	<p>La porcelana esmaltada es vidrio fundido en metal y puede agrietarse o picarse si no se usa correctamente. Es resistente a los ácidos, no a prueba de ácidos. Todos los derrames, especialmente los derrames azucarados o ácidos deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuando se enfríe, lave con agua jabonosa, enjuague y seque. • Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picaduras. • Nunca use limpiadores de horno, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.
Area del Reloj y de las Teclas de Control	<ul style="list-style-type: none"> • Para bloquear de los controles para la limpieza, ver 'Bloqueo de los Controles' en página 59. • Limpie con un paño húmedo y secar. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar la superficie. • Se puede usar limpiavidrios si se rocían en el paño primero. NO rocíe directamente en el panel.
Perillas de Control	<ul style="list-style-type: none"> • Retire las perillas cuando estén en la posición 'OFF' (Apagado) tirándolas hacia adelante. • Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar la superficie. • Encienda cada quemador para asegurarse de que las perillas han sido correctamente reinstaladas.
Cubierta - Vidrio Cerámico	<p>Nunca use limpiadores de horno, blanqueador con cloro, amoníaco o limpiadores de vidrio que contenga amoníaco. Nota: Llame a un reparador autorizado si la cubierta de vidrio cerámico se agrieta, quiebra o el papel de aluminio se derrite sobre la cubierta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deje que la cubierta se enfríe antes de limpiarla. • Generalidades - Limpie la cubierta después de cada uso o cuando sea necesario con una toalla de papel húmeda y con 'Cooktop Cleaning Creme'* (Crema de Limpieza para Cubiertas) (Pieza No. 20000001)**. Lustre con un paño limpio y seco. <p>Nota: Se desarrollarán manchas permanentes si la suciedad se deja que se cocine una y otra vez usando la cubierta cuando esté sucia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manchas Rebeldes o Marcas de Metal - Humedezca una esponja de goma que no deje marcas o que no raye. Aplique 'Cooktop Cleaning Cream*' (pieza no. 20000001)** y frote para sacar tanta suciedad como sea posible. Aplique una capa delgada de crema sobre la suciedad, cubra con una toalla de papel húmeda y déjela reposar durante 30 a 45 minutos (2 - 3 horas para mucha suciedad). Mantenga húmedo cubriendo la toalla de papel con envoltura de plástico. Restriegue nuevamente, luego limpie con un paño seco y limpio. <p>Nota: Solamente use esponjas LIMPIAS, HUMEDAS y que no rayen y que sean seguras para utensilios con acabado antiadherente. Se dañará el diseño y el vidrio si la esponja no está mojada, si la esponja está sucia o se usa otro tipo de esponja.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suciedades Quemadas o Pegadas - Restriegue con una esponja que no deje marcas y 'Cooktop Cleaning Creme*'. Nota: Sostenga un restregador con hoja de afeitar a un ángulo de 30° y restriegue cualquier suciedad que permanezca. Luego limpie como se describió anteriormente. No use la hoja de afeitar para limpieza diaria pues puede desgastar el diseño del vidrio. • Plástico o Azúcar Derretida - Inmediatamente encienda el elemento a temperatura BAJA y restriegue y raspe el azúcar o el plástico de la superficie caliente hacia un área fría. Luego APAGUE el elemento y deje que se enfríe. Limpie el residuo con un raspador con hoja de afeitar y 'Cooktop Cleaning Creme*'. 



Cuidado y Limpieza

PIEZA	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA
Ventana y Puerta del Horno - Vidrio	<ul style="list-style-type: none"> • Evite usar cantidades excesivas de agua pues puede escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas. • Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio puede usarse si se rocía en un paño primero. • No use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, limpiadores en polvo o esponjas de lana de acero pues pueden rayar el vidrio.
Interior del Horno	<ul style="list-style-type: none"> • Siga las instrucciones en las páginas 66-67 para programar un ciclo de autolimpieza.
Parrillas del Horno	<ul style="list-style-type: none"> • Limpiar con agua con jabón. • Sacar las manchas difíciles con polvo de limpieza o una esponja llena con jabón. Enjuague y seque. • Las parrillas se descolorarán permanentemente y pueden no deslizarse con suavidad si son dejadas en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, limpie la parrilla y los soportes en relieve con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, luego limpie el exceso de aceite.
Acero Inoxidable (modelos selectos)	<ul style="list-style-type: none"> • NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTenga BLANQUEADOR A BASE DE CLORO. • NO USE LIMPIADORES "ORANGE" NI LIMPIADORES ABRASIVOS. • SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO. • Limpieza Diaria/Suciedad Leve - Limpie con uno de los siguientes - agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiavidrios similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray'* (Pieza No. 20000008)**. • Suciedad Mediana/Intensa - Limpie con uno de los siguientes - 'Bon Ami*', 'Smart Cleanser'* o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja multi-uso 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'*. • Descoloración - Use una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador de acero 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para eliminar las estrías y restaurar el lustre, use después rociador para acero inoxidable 'Stainless Steel Magic Spray'*.
Gaveta de Almacenamiento, Manija de la Puerta - Esmalte Pintado	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando esté fría, lave con agua tibia jabonosa, enjuague y seque. Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo pues esto puede dañar la superficie y causar una quemadura a causa del vapor. • Para manchas rebeldes, use agentes de limpieza levemente abrasivos tal como pasta de bicarbonato o 'Bon Ami*'. No use agentes de limpieza abrasivos, cáusticos o ásperos tal como esponjas de lana de acero o limpiadores de hornos. Estos productos pueden rayar o dañar permanentemente la superficie. <p>Nota: Use una toalla o un paño seco para limpiar los derrames, especialmente los derrames ácidos o azucarados. La superficie se puede descolorar o perder el brillo si el derrame no se limpia inmediatamente. Esto es especialmente importante en las superficies blancas.</p>

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

** Para hacer pedidos, llame al 1-877-232-6771 EE.UU. o 1-800-688-8408 Canadá.



Mantenimiento

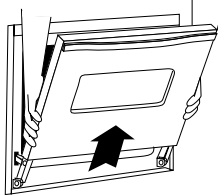
Puerta del Horno

! PRECAUCIÓN

- **No** coloque peso excesivo ni se pare en la puerta del horno. Esto podría hacer volcar la estufa, quebrar la puerta o lesionar al usuario.
- **No** intente abrir o cerrar la puerta ni hacer funcionar el horno hasta que la puerta no ha sido debidamente reemplazada.
- **Nunca** coloque los dedos entre la bisagra y el marco delantero del horno. Los brazos de articulación son montados a resorte. Si se golpea accidentalmente la bisagra se cerrará bruscamente contra el marco del horno y puede lesionar sus dedos.

Para sacar:

1. Cuando esté fría, abra la puerta del horno hasta la posición tope de asar a la parrilla [abierta aproximadamente 10 cm (cuatro pulgadas)].
2. Sujete la puerta de cada lado. No use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante uniformemente hasta que la puerta se salga de los brazos de articulación.



Para volver a colocar:

1. Sujete la puerta de cada lado.
2. Alinee las ranuras de la puerta con los brazos de articulación de la estufa.
3. Deslice la puerta hacia los brazos de articulación hasta que esté completamente asentada en las bisagras. Empuje hacia abajo las esquinas superiores de la puerta para asentarla completamente en las bisagras. La puerta no debe quedar torcida.

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

Ventana del Horno

Para proteger la ventana de la puerta del horno:

1. No use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de restregar de lana de acero o limpiadores en polvo pues ellos pueden rayar el vidrio.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

Luz del Horno

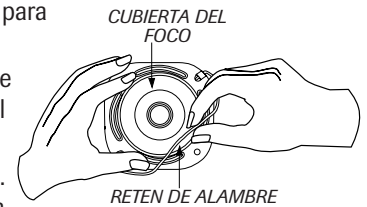
(El estilo varía según el modelo)

! PRECAUCIÓN

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

Para reemplazar el foco del horno:

1. Cuando el horno esté frío, sujete la tapa de la bombilla en su lugar, luego deslice el retén de alambre fuera de la cubierta. **Nota:** La cubierta de la bombilla se caerá si no es sujeta en su lugar cuando está sacando el retén de alambre.
2. Saque la cubierta del foco y el foco.
3. Coloque un foco de 40 watts para electrodomésticos.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla y asegúrela con el retén de alambre.
5. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a colocar la hora correcta.



O

1. Use un tomaollas seco y con mucho cuidado destornille la cubierta del foco y el foco.
2. Reemplace con un foco para horno de electrodoméstico de 40 wats. Se recomiendan los focos con base de latón para evitar fusión del foco en el casquillo.
3. Reemplace la cubierta del foco y vuelva a conectar la corriente eléctrica al horno.
4. Vuelva a programar el reloj.



Mantenimiento

Tornillos Niveladores

⚠ PRECAUCIÓN

Verifique si el soporte antivuelco está asegurando al piso uno de los tornillos niveladores traseros. Este soporte evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

La estufa debe ser nivelada cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores ubicados en cada esquina de la estufa hasta que quede nivelada.



Gaveta de Almacenamiento

⚠ PRECAUCIÓN

No guarde productos de papel o de plástico, alimentos ni materiales inflamables en esta gaveta. La gaveta puede calentarse demasiado para estos artículos cuando se está usando el horno.

La gaveta de almacenamiento puede ser retirada para que usted pueda limpiar debajo de la estufa.

Para sacar :

1. Vacíe la gaveta y deslícela hacia afuera hasta la primera posición tope.
2. Levante la parte delantera de la gaveta.
3. Tírela hasta la segunda posición de tope.
4. Sujete los lados y levante la gaveta para retirarla.

Para volver a colocar:

1. Inserte los extremos de las correderas de la gaveta en los rieles de la estufa.
2. Levante la parte delantera de la gaveta y suavemente empújela a la primera posición de tope.
3. Levante la gaveta nuevamente y empújela hasta que quede completamente cerrada.



Localización y Solución de Averías

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Para la mayoría de los problemas, verifique primero lo siguiente.	<ul style="list-style-type: none">• Revise si los controles del horno están debidamente ajustados.• Verifique si el enchufe está firmemente insertado en el tomacorriente.• Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.• Verifique el suministro de energía eléctrica.
Toda la estufa o parte de ella no funciona.	<ul style="list-style-type: none">• Revise si la superficie y/o los controles del horno están debidamente ajustados. Ver páginas 55 y 60.• Verifique si la puerta del horno se ha desbloqueado después del ciclo de autolimpieza. Ver página 67.• Revise si el horno está ajustado para horneado diferido o programa de limpieza. Ver páginas 61 y 66.• Verifique si 'Control Lock' (Bloqueo de Control) está activado. Ver pág. 59.• Verifique si el control está en Modo Sabático. Ver pág. 64.
El reloj, las palabras en el indicador visual y/o las luces funcionan pero el horno no se calienta.	<ul style="list-style-type: none">• El horno puede estar programado para una función de 'Cook & Hold' o una función diferida.• Puede estar activada la característica de bloqueo de los controles del horno. (Ver pág. 59.)
Los resultados del horneado no son como se esperaban o son diferentes a los del horno anterior.	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver página 65 para la ubicación.• Verifique para asegurarse de que la estufa está nivelada.• Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría. Ver página 64 para las instrucciones como ajustar la temperatura del horno. Nota: No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.• Consulte el folleto "La Cocina Fácil" para mayor información sobre los utensilios de hornear.
Los alimentos no se asan a la parrilla en forma debida o salen demasiado humo.	<ul style="list-style-type: none">• Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar muy cerca del elemento.• El elemento de asar no fue precalentado.• El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca forre el inserto del asador con papel de aluminio.• La puerta del horno estaba cerrada mientras se asaba a la parrilla. Deje la puerta abierta en la primera posición (alrededor de 10 cm [4 pulgadas]).• Recorte el exceso de grasa de la carne antes de ponerla a asar a la parrilla.• Se usó una asadera sucia.• El voltaje del hogar puede ser bajo.
El horno no se autolimpia.	<ul style="list-style-type: none">• Verifique para asegurarse de que el ciclo no esté ajustado para un comienzo diferido. Ver página 67.• Verifique si la puerta está cerrada.• Verifique si el control está en Modo Sabático. Ver pág. 64.• El horno puede estar a más de 205° C (400° F). La temperatura del horno debe ser inferior a 205° C (400° F) para programar un ciclo de limpieza.
El horno no se limpió en forma debida.	<ul style="list-style-type: none">• Puede que sea necesario un tiempo de limpieza más largo.• Los derrames excesivos, especialmente de alimentos azucarados y/o ácidos no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza.
La puerta del horno no se desbloquea después del ciclo de autolimpieza.	<ul style="list-style-type: none">• El interior del horno todavía está caliente. Deje que pase aproximadamente una hora para que el horno se enfríe antes de que se complete un ciclo de autolimpieza. La puerta puede ser abierta cuando desaparezca la palabra 'LOCK' (Bloqueado) del indicador visual.• El control y la puerta puede estar bloqueada. Ver pág. 59.



Localización y Solución de Averías

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La superficie suave muestra desgaste.	<ul style="list-style-type: none">• Abrasiones o rayaduras pequeñas.<ul style="list-style-type: none">- Asegúrese de que la cubierta y la parte inferior del utensilio esté limpia. No deslice utensilios de vidrio o de metal a través de la cubierta. Asegúrese de que la parte inferior del utensilio no sea áspera. Use los agentes de limpieza recomendados. Ver pág. 68.• Marcas de metal.<ul style="list-style-type: none">- No deslice utensilios de metal a través de la cubierta. Cuando esté fría, limpie la cubierta con Crema para Limpieza de Cubiertas. Ver pág. 68.• Manchas y estrías marrones.<ul style="list-style-type: none">- Retire los derrames rápidamente. Nunca limpie con un paño o esponja sucia. Asegúrese de que la cubierta y la parte inferior del utensilio esté limpia.• Areas con un brillo metálico.<ul style="list-style-type: none">- Depósitos minerales del agua y de los alimentos. Use los agentes de limpieza recomendados. Ver pág. 68.• Picaduras o descascarillado<ul style="list-style-type: none">- Limpie los derrames azucarados inmediatamente. Ver pág. 68.
Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor por el respiradero del horno.	<ul style="list-style-type: none">• Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad.• Se usó humedad excesiva cuando limpió la ventana.
Hay un olor fuerte o humo leve cuando se enciende el horno.	<ul style="list-style-type: none">• Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de unos pocos usos. Al iniciar un ciclo de autolimpieza se “quemarán” los olores más rápidamente.• Si se enciende el ventilador ayudará a eliminar el humo y/o el olor.• Suciedad excesiva de alimentos en el panel inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.
Códigos de Errores	<ul style="list-style-type: none">• ‘BAKE’ (Horneado) o ‘LOCK’ (Bloqueado) pueden destellar rápidamente en el indicador para avisarle que hay un error o un problema. Si ‘BAKE’ o ‘LOCK’ aparecen en el indicador visual, oprima la tecla ‘Cancel’. Si ‘BAKE’ o ‘LOCK’ continúan destellando, desconecte la energía eléctrica al electrodoméstico. Espere unos pocos minutos y vuelva a reconectar la energía eléctrica. Si continúan destellando, desconecte la energía eléctrica del electrodoméstico y llame al técnico de servicio autorizado.• Si el horno está demasiado sucio, pueden ocurrir demasiadas llamadas lo cual resultará en un código de error durante la limpieza. Oprima la tecla ‘Cancel’ y deje que el horno se enfríe completamente, limpie el exceso de suciedad y luego vuelva a programar el ciclo de limpieza. Si el código de error reaparece, llame a un técnico autorizado.
Se escuchan ruidos.	<ul style="list-style-type: none">• El horno emite varios sonidos bajos. Usted puede oír los relés del horno cuando se encienden y se apagan. Esto es normal.• A medida que el horno se calienta y se enfría, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará su electrodoméstico.• Se escucha el sonido de un ventilador. Este es el ventilador de enfriamiento y es normal. El ventilador seguirá funcionando después de apagar el horno hasta que el mismo se enfríe.
No se escuchan señales sonoras y el indicador visual no se activa.	<ul style="list-style-type: none">• El horno puede estar en Modo Sabático. (Ver pág. 64).
‘SAb’ destella y luego se despliega continuamente.	<ul style="list-style-type: none">• El horno está en modo sabático. Para anular el modo sabático, oprima y mantenga oprimida la tecla ‘Clock’ (Reloj) durante cinco segundos.

Notas



Garantía y Servicio

Garantía de la Estufa Eléctrica

Garantía Completa de Un Año - Piezas y Mano de Obra

Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante su uso normal en el hogar.

Garantías Limitadas - Piezas Solamente

Desde el Segundo hasta el Quinto Año - A partir de la fecha original de compra, se repararán o reemplazarán gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en el hogar en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje/millaje, transporte, costo del viaje y costo del diagnóstico, si fuese necesario.

- **Cubierta de Vidrio Cerámico:** Debido a rotura térmica, descoloración, agrietamiento de la junta de goma del borde, desgaste del diseño.
- **Elementos Calefactores Eléctricos:** Los elementos radiantes superiores en los artefactos de cocinar eléctricos.

Note lo siguiente: Estas garantías completas se aplican únicamente cuando el electrodoméstico se encuentra en los Estados Unidos o Canadá. Los electrodomésticos que se encuentren en otros países estarán cubiertos únicamente por las garantías limitadas, incluyendo la garantía limitada para las piezas que fallen durante el primer año.

Residentes Canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que hayan sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **UNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

Lo que No Cubren Estas Garantías:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
 - a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
 - b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
 - c. Mal uso, abuso, accidentes, uso irrazonable o hechos fortuitos.
 - d. Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
 - e. Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Focos.
4. Productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
 - a. Corregir errores de instalación.
 - b. Instruir al usuario sobre el uso correcto del artefacto.
 - c. Transporte del artefacto al establecimiento de servicio y el retorno al cliente.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado de cualquier incumplimiento de estas garantías.

En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de los daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la exclusión anterior puede que no se aplique en su caso.

Si Necesita Servicio

Vea primero la sección de localización y solución de averías en la guía de uso y cuidado o llame a Maytag ServicesSM, Servicio a los Clientes Maytag llamando al 1-800-688-9900 EE.UU. o al 1-800-688-2002 Canadá.

Para obtener servicio bajo la garantía

Para ubicar una compañía de servicio autorizado en su localidad, póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió su electrodoméstico o llame a Maytag ServicesSM, Servicio a los Clientes Maytag. Si no recibe servicio satisfactorio bajo la garantía, por favor llame o escriba a:

Maytag ServicesSM

Attn: CAIR[®] Center

P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370

EE.UU. 1-800-688-9900 y Canadá 1-800-688-2002

- Nota:** Cuando se ponga en contacto con Maytag ServicesSM, Servicio a los Clientes Maytag acerca de un problema, por favor incluya la siguiente información:
- a. Su nombre, dirección y número de teléfono.
 - b. Los números de modelo y de serie de su electrodoméstico.
 - c. Nombre y dirección del distribuidor y la fecha de compra.
 - d. Una descripción clara del problema que está experimentando.
 - e. Prueba de compra.