

MAYTAG *Performa* USER'S GUIDE

Installer: Please leave this manual with this appliance.

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

Model Number -----
Serial Number -----
Date of Purchase _____

If you have questions, call:

1-800-688-9900 (U.S.A.)
 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>

For service information, see page 11.

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.

Table of Contents

Safety Instructions 1-2

Surface Cooking 3-4

Clock and Timer 5

Oven Cooking 6-7

Care & Cleaning 8-9

Maintenance 9-10

Before You Call 10

Warranty 11

Guide de L'utilisateur 12

Guía del Usuario 24

Important Safety Instructions

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

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

WARNING:

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**



- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**



- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**

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.

In Case of Fire

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

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.
- **NEVER** pick up or move a flaming pan.
- **Oven:** Smother fire or flame by closing the oven door.

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

General Instructions

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

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

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

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

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

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

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

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

Always turn off all controls when cooking is completed.

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

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.

Many aerosol-type cans are **EXPLOSIVE** when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near appliance.

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

Cooktop

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

This appliance has different size surface elements. Select pans having flat bottoms large enough to cover element. Proper relationship of pan to element will improve cooking efficiency.

If pan is smaller than element, a portion of the element will be exposed 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.

Coil Elements

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

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

Protective Liners: Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.

Deep Fat Fryers

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

Oven

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

For proper oven operation and performance, do not block or obstruct oven vent duct. When oven is in use, the vent and surrounding area may become hot enough to cause burns.

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

Heating Elements

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

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

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

Child Safety

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

CAUTION: NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance or on backguard of a range. Children climbing on appliance, door or drawer to reach items could damage the appliance or be burned or seriously injured.

NEVER allow children to sit or stand on any part of appliance.

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

Ventilating Hoods

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

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

Important Safety Notice and Warning

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 backguard is marked to identify which element the knob controls. For example, indicates right front element.
3. There is an indicator light located on the control panel. When any of the surface control knobs are turned on, the light will turn on. The light will turn off when the surface elements are turned off.
4. After cooking, turn knob to OFF. Remove pan.

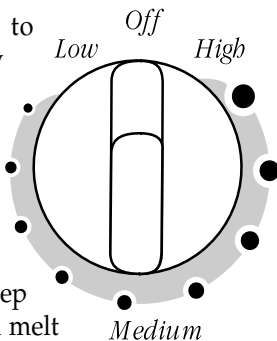


Suggested Heat Settings

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

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

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



Low: Use to keep foods warm and melt chocolate and butter.

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

- 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 cooking. Never use a high 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 that can be 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.

Coil Element Surface

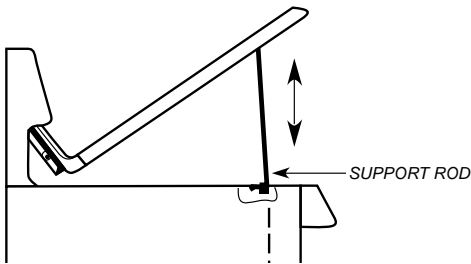
Lift-up Porcelain Cooktop

To prevent the cooktop from discoloring or staining:

- **Clean cooktop after each use.**
- **Wipe acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled as these spills may discolor or etch the porcelain.**

Your range features an upswept porcelain cooktop that can be lifted up for convenient access to the area under the cooktop.

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

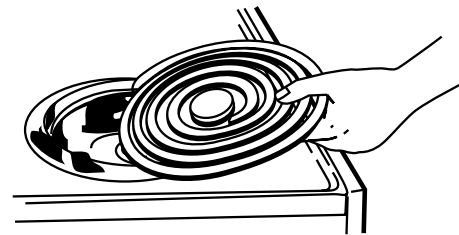


To lower cooktop: Hold the front edge of the cooktop and carefully push back on each support rod to release. Then gently lower the top into place. The support rods will slide into the range frame.

Coil Elements

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

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



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



Drip Bowls

The drip bowls, located under each surface element, are designed to catch boilovers and must always be used. Absence of these bowls during cooking may damage wiring or other parts underneath the cooktop.

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

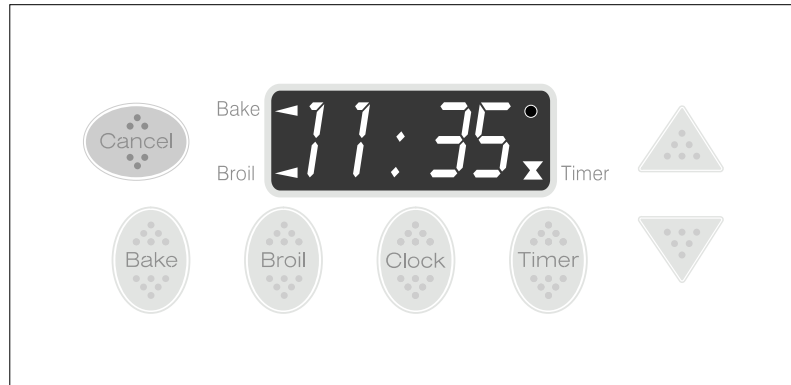
Drip bowls will discolor (blue/gold stains) over time, if overheated. This discoloration is permanent. However, it will not affect cooking performance.

To protect drip bowl finish:

- **Avoid using high heat settings for long periods of time.**
- **Do not use oversized cookware. Pans should not extend more than 1-2 inches beyond the element.**
- **When home canning or cooking with oversized pans, use the Canning Element (Model CE1). Contact your Maytag dealer for details or call 1-800-688-8408.**
- **Clean frequently. (See cleaning section, page 8.)**

Oven Cooking

Oven Control



NOTE: The display will flash when the appliance is first connected to power or if power is interrupted. The display will stop flashing once time-of-day clock has been set. The Bake, Broil and Timer indicators light when function is pressed.

Cancel Pad

Press to cancel all operations except the clock and timer.

▲ and ▼ Pads

Press and tap, or press and hold, to enter the desired time, temperature, or to select HI or LO broil.

Bake Pad

Use for baking or roasting.

1. Press **Bake** pad.
2. Press ▲ or ▼ pad to set the oven temperature.

See page 6 for additional information.

Broil Pad

Use for top browning and broiling.

1. Press **Broil** pad.
2. Press ▲ or ▼ pad for Hi or Lo broil.

See page 6 for additional information.

Setting the Clock

1. If the display is flashing, press the **Clock** pad to stop the flashing, then press the **Clock** pad again.
 - If the colon is not flashing, press the **Clock** pad.

- The clock time cannot be set if the control is programmed for a bake, broil or timing operation.
2. Set the correct time of day using the ▲ and ▼ pads. If the ▲ or ▼ pad is not pressed within 30 seconds, the program will cancel. Press the **Clock** pad and begin again.

Setting the Timer

The timer can be set from one minute (:01) up to 11 hours and 50 minutes (11:50). Time will be displayed in minutes and not in seconds. **THE TIMER DOES NOT CONTROL THE OVEN.**

1. Press the **Timer** pad.
 - :00 will light and the Timer indicator light will flash in the display.
2. Press the ▲ or ▼ pad until the desired time is displayed.
 - The timer will begin as soon as the time is set.
 - The flashing colon indicates that a timing operation is in progress. (The colon will not flash if the time of day or oven temperature is displayed.)
 - The timer countdown will be displayed unless another function is programmed after setting the timer.

- A single beep signals the end of the operation. "END" will appear in the display. If the time of day or oven temperature is displayed "END" will not appear.
- A short beep will sound every 30 seconds for ten minutes to remind you that the operation has completed. "END" remains in the display until **Cancel** pad is pressed.

- If desired, press the **Clock** pad and the time of day will reappear in the display during a timing operation.

3. Press the **Cancel** pad and the time of day will reappear in the display.

To cancel the timer operation: Press and hold the **Timer** pad for several seconds.

Additional Information

- A beep will sound each time a function pad is pressed. There is no beep for the ▲ or ▼ pad.
- If a fault code (example: F2) is displayed and beeps sound, press the **Cancel** pad. If the fault code continues, see page 10.

Baking, Roasting and Broiling



Oven Operation CAUTIONS:

- Be sure all packing material is removed from oven before turning on.
- Do not use oven for storing food or cookware.
- Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.
- 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.

For additional baking, roasting and broiling times and tips, see "Cooking Made Simple" booklet.

Setting the Controls For Baking or Roasting

1. Press **Bake** pad.
 - 000 will light and the Bake indicator light will flash in the display.
 - If you press the **Bake** pad and do not set an oven temperature within 30 seconds, the program will automatically cancel and the time of day will reappear in the display.
2. Press the ▲ or ▼ pad until the desired oven temperature is displayed.
 - The oven temperature can be set from 170° to 550° F.
 - 350° will appear in the display when either ▲ or ▼ pad is pressed once.
 - Press and tap the ▲ or ▼ pad to change the oven temperature by 5° increments or press and hold the ▲ or ▼ pad to change the oven temperature by 10° increments.
 - 75° or the actual oven temperature, whichever is higher, will appear in the display when the oven turns on.

- The temperature in the display will increase in 1° increments until preset temperature is reached. A single beep will sound when the oven is preheated.
 - Allow 10 to 15 minutes for the oven to preheat.
 - To recall preset temperature during preheat, press the **Bake** pad. The temperature will be displayed for three seconds.
 - To change oven temperature during cooking, press the **Bake** pad, then press the ▲ or ▼ pad until the desired temperature is displayed.
3. Place food in the oven. Check food for doneness at the minimum cooking time.
 4. At the end of cooking, press the **Cancel** pad to turn the oven off and remove the food from the oven.
 - The oven features an automatic shut-off. If the oven is left on for 12 hours it will automatically turn off and 000 will appear in the display. Press the **Cancel** pad and the time of day will reappear in the display.

Setting the Controls For Broiling

For best results, use pan designed for broiling.

1. Place broiler pan on recommended rack position. (See chart below.)
2. Press the **Broil** pad.
 - 000 will light and the Broil indicator light will flash in the display.
3. Press the ▲ pad to select **Hi** (high) broil or the ▼ pad to set **Lo** (low) broil.
 - Select Hi broil for normal broiling.
 - Select Lo broil for low temperature broiling to avoid excessive browning of longer cooking foods like poultry.
 - If you do not select Hi or Lo Broil within 30 seconds, the program will automatically cancel and the time of day will reappear in the display.
4. Preheat broil element for three minutes. Broil with the oven door open to the first stop position (about 4 inches).
5. After broiling, press **Cancel** to turn the oven off and remove the broiler pan from the oven. The current time of day will reappear in the display.

Broiling Chart

Type of Meat	Rack Position*	Doneness	Total Cook Time (Minutes)**
Bacon	4	Well Done	6-10 min.
Beef Steaks -- 1" thick	4	Medium	15-18 min.
	4	Well	19-23 min.
Chicken -- Pieces	3 or 4	Well Done	28-38 min.
Fish -- Fillets	4	Flaky	8-12 min.
	4	Flaky	10-15 min.
Ground Beef -- Patties, 3/4" thick	4	Well Done	15-18 min.
Ham -- Precooked Slice, 1/2" thick	4	Warm	8-12 min.
Pork Chops -- 1" thick	4	Well Done	22-26 min.

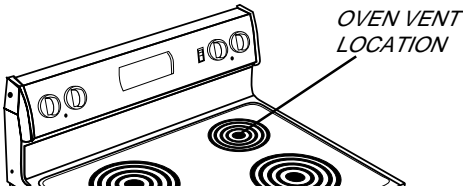
* The top rack position is #5.

** Broiling times are approximate and may vary depending on the meat.

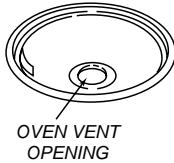
Oven Cooking, cont.

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.



- On a coil element surface, be sure the drip bowl in the vent location has a hole in the center. Do not cover the drip bowl with aluminum foil.



Oven Light

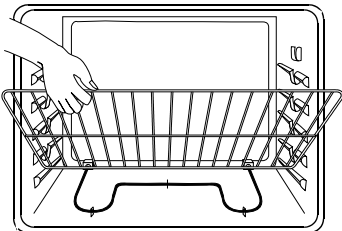
Push the switch on the control panel to turn the oven light on and off.



Oven Racks

CAUTION: Do not attempt to change the rack position when the oven is hot.

Your oven has two racks. They are designed with a lock-stop edge.

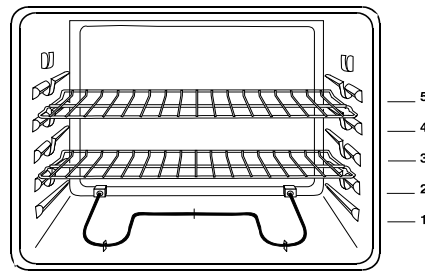


To remove: Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position; lift up on the front of the rack and pull out.

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

Do not cover an entire rack with aluminum foil or place foil on the oven bottom. Baking results will be affected and damage may occur to the oven bottom.

Rack Positions



RACK 5 (highest position): Used for toasting bread or broiling thin non-fatty foods.

RACK 4: Used for most broiling.

RACK 3: Used for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, fruit pies, or frozen convenience foods.

RACK 2:

Used for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes or custard pies.

RACK 1:

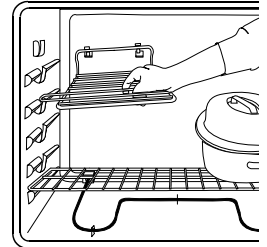
Used for roasting large cuts of meat and poultry, frozen pies, dessert souffles or angel food cake.

MULTIPLE RACK COOKING:

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

Half Rack Accessory

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



Care and Cleaning

Cleaning CAUTIONS:

- **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.**

Cleaning Chart

Parts	Cleaning Procedure
Backguard & 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.
Broiler Pan and Insert	<p><i>Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil. • Wash in warm soapy water. Use soap filled scouring pad to remove stubborn soil. • Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.
Clock & Control Pad Area	<ul style="list-style-type: none"> • Wipe with a damp cloth and dry. • Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. DO NOT spray directly on control pad and display area.
Control Knobs	<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.
Drip Bowls, chrome	<ul style="list-style-type: none"> • When cool, wash after each use, rinse and dry to prevent staining or discoloration. • To clean heavy soil, soak in hot sudsy water, then use a mild abrasive cleaner such as Soft Scrub* and a plastic scouring pad. Do not use abrasive cleaning agents.
Enamel, painted Side panels Storage drawer Oven door Door Handle	<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 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>
Glass Oven window	<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 may be used if sprayed on a cloth first. • Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaning agents. They will damage glass.
Metal Finishes Trim parts	<ul style="list-style-type: none"> • Wash with soap and water, a glass cleaner, or mild liquid sprays. • To prevent scratching or dulling of the finish, do not use mildly abrasive, abrasive, harsh or caustic cleaners such as oven cleaners.
Oven Interior	<ul style="list-style-type: none"> • Clean frequently using mild abrasive cleaners and a plastic pad. • Do not use metallic scouring pads because they will scratch the surface. • When using commercial oven cleaners follow the manufacturer's instructions. • Wipe up acidic spills (tomato or milk based foods) as soon as possible with soap and water. If the spill is not wiped up, it may discolor the porcelain. <p>To make cleaning easier, remove the oven door, if desired (see Maintenance section, page 9).</p>

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.

Cleaning Chart Continued

Parts	Cleaning Procedure
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.
Plastic Finishes Backguard trim End caps	<ul style="list-style-type: none"> • When cool, clean with soap and water, rinse and dry. • Use a glass cleaner and a soft cloth. <p>NOTE: Never use oven cleaners, abrasive or caustic liquid or powdered cleansers on plastic finishes. These cleaning agents will scratch or mar finish.</p> <p>NOTE: To prevent staining or discoloration, wipe up fat, grease or acid (<i>tomato, lemon, vinegar, milk, fruit juice, marinade</i>) immediately with a dry paper towel or cloth.</p>

Maintenance

Oven Door

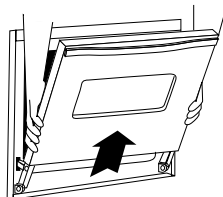


CAUTIONS:

- **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.**

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.

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

Oven Window

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.

Storage Drawer

The storage drawer at the bottom of the range is safe and convenient for storing metal and glass cookware. **DO NOT** store plastic, paperware, food or flammable material in this drawer. Remove drawer to clean under range.

To remove: Empty drawer then pull out to the first stop position. Lift up front of drawer and pull to the second stop position. Grasp sides and lift up and out to remove drawer.

To replace: Fit the ends of the drawer glides onto the rails. Lift up drawer front and gently push in to first stop position. Lift up and continue to slide drawer to the closed position.

Oven Light



CAUTIONS:

- *Disconnect power to range before replacing light bulb.*
- *Use a dry potholder to prevent possible harm to hands when replacing bulb.*
- *Be sure bulb is cool before touching bulb.*
- *Do not touch hot bulb with a damp cloth as this may cause the bulb to break.*

To replace light bulb:

1. Remove light bulb.
2. Replace with a 40 watt appliance bulb.
3. Reconnect power to range. Reset clock.

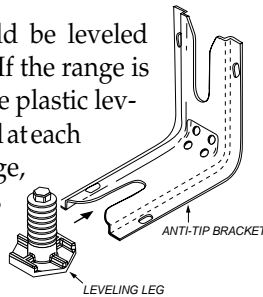
Leveling Legs



CAUTION:

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

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

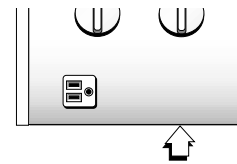


Convenience Outlet

(CANADIAN MODELS ONLY)

The convenience outlet is located on the lower left side of the backguard. Be sure appliance cords do not rest on or near the surface element. If the surface element is turned on, the cord and outlet will be damaged.

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



CIRCUIT BREAKER SWITCH

Before You Call for Service

For most concerns, try these first:

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

Part or all of appliance does not work.

- Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pgs. 3 & 6.

Baking results not as expected or differ from previous oven.

- Make sure the oven vent has not been blocked. See pg. 7 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.

- Check rack positions. See pg. 7.
- See "Cooking Made Simple" for more information on bakeware and baking.

Food not broiling properly or smokes excessively.

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

Moisture collects in oven or on oven window.

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

There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.

- This is normal for a new range and will disappear after a few uses.
- Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor.
- There are excessive food soils on the oven bottom.

"F" plus a number appears in the display.

- This is called a fault code. If a fault code appears in the display and beeps sound, press the **Cancel** pad. If the fault code and beeps continue, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, then reconnect power. If fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

Maytag Range Warranty

Full One Year Warranty - Parts and Labor

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

Limited Warranties

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 and transportation.

- **Electronic Controls**
- **Electric Heating Elements:** surface, broil and bake elements.

Canadian Residents

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

Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only

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

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

What is Not Covered By These Warranties:

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

If You Need Service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance at 1-800-688-9900, USA or 1-800-688-2002, CANADA to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-9900, USA or 1-800-688-2002, CANADA.**

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

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

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

MAYTAG

403 West Fourth Street North • P.O. Box 39 • Newton, Iowa 50208

MAYTAG ONLINE <http://www.maytag.com>



GUIDE DE L'UTILISATEUR

Installateur: Remettre ce manuel au propriétaire.

Consommateur: Lire le manuel; conserver le manuel pour consultation ultérieure. Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle -----
Numéro de série -----
Date d'achat _____

Pour toute question, contacter Maytag à:

1-800-688-9900 (É.-U.)
1-800-688-2002 (Canada)
(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h - heure de l'Est)
Site Internet: <http://www.maytag.com>

Pour le service après-vente, voir page 25.

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.

Table des matières

Instructions de sécurité importantes	13-14
Utilisation de la table de cuisson	15-16
Cuisson au four	17-20
Entretien et nettoyage	21-22
Entretien	22-23
Avant de contacter un dépanneur	24
Garantie	25
Guía del Usuario	26

Instructions de sécurité importantes

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.

AVERTISSEMENT:

• **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**



• **INSTALLER LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**



• **RESPECTER 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 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.

En cas d'incendie

Interrompre l'alimentation électrique de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

- **Table de cuisson:** Utiliser un couvercle ou une tôle à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisson.
- **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisson enflammé.
- **Four:** Fermer la porte du four pour étouffer les flammes.

Ne pas projeter de l'eau sur un feu de graisse. Utiliser du bicarbonate de sodium, ou un extincteur à mousse ou à produit chimique sec pour éteindre les flammes.

Instructions générales

AVERTISSEMENT: NE JAMAIS utiliser la porte du four ou le tiroir (le cas échéant) comme tabouret/siège/escabeau; ceci pourrait susciter un basculement de l'appareil et des dommages matériels et corporels sérieux.

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, veiller à ce que les rideaux ne puissent atteindre la table de cuisson sous l'effet d'un courant d'air.

NE JAMAIS utiliser la cuisinière pour chauffer la pièce. Le non-respect de cette instruction peut être la cause de blessures, brûlures, incendie ou détérioration de l'appareil.

NE JAMAIS porter des vêtements amples lors de l'utilisation de l'appareil. Un vêtement trop ample peut accrocher la poignée d'un ustensile ou s'enflammer et provoquer des brûlures s'il touche un élément chauffant.

Pour garantir un fonctionnement adéquat et pour éviter des dommages matériels ou corporels, n'exécuter aucune opération de réglage/réparation/remplacement de pièce de l'appareil qui n'est pas spécifiquement recommandée dans ce guide. Confier toute autre intervention à un technicien qualifié.

NE JAMAIS remiser ou utiliser de l'essence ou un autre produit combustible ou inflammable dans le four, ou à proximité de la cuisinière, car les vapeurs émises peuvent susciter un risque d'incendie ou d'explosion.

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

Utiliser uniquement des maniques sèches. L'application d'une manique humide sur une surface chaude peut provoquer l'émission de vapeur brûlante. Ne pas laisser les maniques toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser une serviette ou un autre textile volumineux qui pourrait facilement s'enflammer au contact d'un élément chauffant.

Ramener chaque bouton de commande à la position d'arrêt après l'achèvement d'une cuisson.

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans le four ou sur un élément de la table de cuisson; l'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et des dommages matériels ou corporels.

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

De nombreux flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Éviter d'utiliser ou remiser un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisson conventionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce manuel. Ne pas utiliser de couvre-élément, gril placé sur la table de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce manuel peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

Table de cuisson

NE JAMAIS laisser un élément de la table de cuisson allumé sans surveillance, particulièrement avec une puissance de chauffage élevée; 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. Une bonne adaptation entre l'ustensile utilisé et la taille de l'élément maximisera l'efficacité de la cuisson.

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 de 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 de verre.

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

Éléments en spirale

Pour éviter de détériorer les éléments chauffants amovibles, ne pas les immerger/tremper/nettoyer dans un lave-vaisselle, ou dans un four autonettoyant. Un élément chauffant endommagé pourrait provoquer un court-circuit suscitant un incendie ou un choc électrique.

Veiller à ce que la cuvette de récupération soit toujours en place lors de l'utilisation d'un élément; l'absence de la cuvette de récupération lors d'une cuisson peut faire subir des dommages au câblage.

Garnitures de protection: Ne pas garnir les cuvettes de récupération sous les éléments ou le fond du four avec de la feuille d'aluminium, sauf lorsque ceci est suggéré dans le manuel. La mise en place d'un tel garnissage peut susciter un risque de choc électrique ou d'incendie.

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.

Four

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

Pour garantir une parfaite performance de fonctionnement du four, ne pas obstruer le conduit de l'évent. Lorsque le four est utilisé, la zone voisines de l'évent peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures.

Placer les grilles à l'emplacement approprié dans le four seulement lorsque le four est froid; s'il est nécessaire de déplacer une grille alors que le four est chaud, veiller à ne pas laisser la manique toucher l'élément chauffant.

Éléments chauffants

NE JAMAIS toucher les éléments chauffants du four ou de la table de cuisson, ni les surfaces voisines des éléments ou les surfaces intérieures du four.

Un élément chauffant peut être encore chaud même lorsque sa teinte est sombre. Une surface voisine d'un élément chauffant à l'intérieur du four ou sur la table de cuisson peut être suffisamment chaude pour provoquer une brûlure. Pendant/après l'utilisation, ne jamais toucher un élément chauffant ou laisser un vêtement ou autre matériau inflammable venir au contact d'un élément ou d'une surface voisine, ou d'une surface interne du four, avant que le refroidissement complet ait pu se produire.

Autres surface potentiellement chaudes: table de cuisson, surfaces voisines de la table de cuisson, évent du four, surfaces proches de l'ouverture de l'évent, porte du four, surfaces voisines de la porte et du hublot.

Sécurité pour les enfants

NE JAMAIS laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou chaud.

MISE EN GARDE: 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 l'appareil, sur la porte ou sur le tiroir pour atteindre un objet, pourrait endommager l'appareil ou subir de graves brûlures ou autres blessures.

NE JAMAIS laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou 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 aucun organe de commande ou autre composant de l'appareil.

Hotte d'extraction

Nettoyer fréquemment les filtres et la hotte pour éviter l'accumulation de graisse et autres matières inflammables susceptibles de s'enflammer.

Mettre le ventilateur en marche avant de faire flamber un mets sous la hotte (par exemple crêpes Suzette).

Avertissement et avis important pour la sécurité

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, par exemple dans un ustensile à garnissage anti-adhésion.


Conserver ces instructions pour consultation ultérieure

Utilisation de la table de cuisson

Boutons de commande

Pour l'utilisation des éléments chauffants de la table de cuisson. Réglage continu de la puissance entre les positions extrêmes LOW [MIN.] et HIGH [MAX.]. On peut régler un bouton à toute position entre ces deux extrêmes.

Réglage des commandes

1. Placer l'ustensile sur l'élément.
2. Enfoncer/faire tourner le bouton jusqu'à la position désirée (rotation dans un sens ou dans l'autre).
 - Des marques sur le dossierer identifient l'élément commandé par chaque bouton.
 Par exemple, le symbole correspond à l'élément avant/droit.
3. Il y a un témoin lumineux situé sur le panneau de commande. Lorsque l'un ou l'autre des éléments correspondants est alimenté, le témoin s'illumine. Le témoin s'éteint dès qu'on interrompt l'alimentation de l'élément.
4. Après une cuisson, ramener le bouton à la position d'ARRÊT (OFF). Retirer l'ustensile.

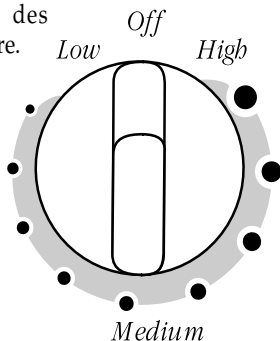
Suggestions pour le réglage

On doit choisir la puissance de chauffage en fonction de divers facteurs: taille/type de l'ustensile, et opération de cuisson. Pour l'information concernant les ustensiles et autres facteurs affectant la puissance de chauffage à utiliser, voir la brochure «La Cuisine Simplifiée».

High [Max.]: Pour l'ébullition d'un liquide. On doit toujours réduire la puissance de chauffage dès que la température d'ébullition est atteinte ou pour la cuisson du mets.

Medium [Moyen]: Pour le maintien de l'ébullition contrôlée d'une grande quantité de liquide ou pour la plupart des opérations de friture.

Low [Min.]: Pour fusion de chocolat ou beurre, ou le maintien de la température d'un mets.



! MISE EN GARDE:

Avant la cuisson

- **Placer toujours l'ustensile sur l'élément avant d'alimenter l'élément. Pour éviter que la cuisinière subisse des dommages, ne jamais faire fonctionner un élément de la table de cuisson 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 correct.**
- **Commencer la cuisson avec une puissance de chauffage supérieure au besoin, 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 surfaces de la table de cuisson, particulièrement au voisinage des éléments chauffants, 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/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 de plastique. L'air chaud qui s'échappe par l'évent du four pourrait provoquer l'inflammation d'un article inflammable ou faire fondre/amollir un article de 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 autre objet métallique autre qu'un ustensile de cuisson sur la table de cuisson, entrer en contact avec un élément chauffant.**

Éléments de la table de cuisson

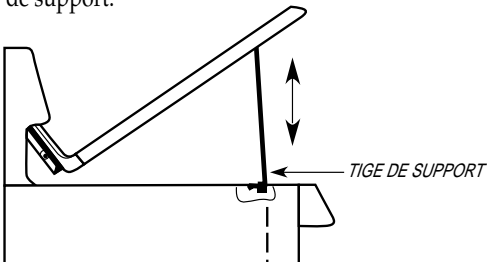
Table de cuisson émaillée soulevable

Pour éviter formation de taches/ changement de couleur sur la table de cuisson.

- Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation.
- Éliminer immédiatement un renversement de produits sucrés ou acides sur la table de cuisson, pour éviter une attaque chimique ou un changement de couleur de l'émail.

La cuisinière comporte une table de cuisson émaillée soulevable. On peut la soulever pour accéder à l'espace situé dessous.

Souèvement: Après le refroidissement, saisir le bord avant de la table de cuisson. Soulever doucement jusqu'à la mise en place des deux tiges de support.

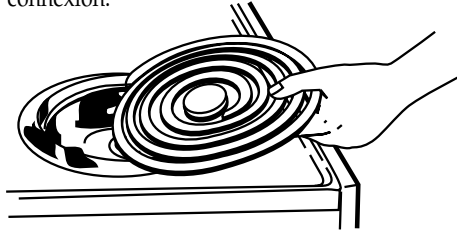


Abaissement: Maintenir le bord avant de la table de cuisson et pousser chaque tige de support vers l'arrière pour la libérer. Ensuite, abaisser doucement la table de cuisson. Le glissement des tiges de support provoque leur remise en place.

Éléments chauffants

- Lorsqu'un élément est utilisé, il est alimenté par intermittence pour le maintien de la puissance de chauffage désirée.
- Les éléments chauffants sont autonettoyants.
- Ne pas les immerger dans de l'eau.

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



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



Cuvettes de récupération

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

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

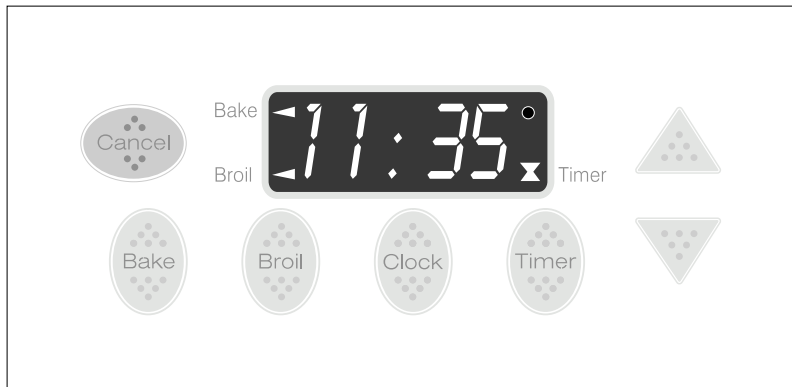
Sous l'effet d'un fort rayonnement thermique, la couleur des cuvettes de récupération change progressivement (taches de couleur bleue/or); ce changement de couleur est permanent; cependant il n'affecte pas la performance de cuisson.

Pour protéger la finition des cuvettes de récupération:

- Éviter d'utiliser une puissance de chauffage élevée pendant une période prolongée.
- Ne pas utiliser un ustensile de trop grande taille. L'ustensile ne devrait pas déborder de plus 2,5 cm - 5 cm (1-2 pouces) au-delà de la périphérie de l'élément.
- Lors de l'utilisation d'un ustensile de grande taille, par exemple pour la préparation de conserves, utiliser l'élément spécial conçu pour la préparation de conserves (modèle CE1). Contacter le revendeur Maytag pour les détails, ou téléphoner au 1-800-688-2002.
- Nettoyer fréquemment (voir la section **Nettoyage**, page 21).

Cuisson au four

Console de commande du four



NOTE: L'afficheur clignote lors de la mise sous tension initiale, ou après une interruption de l'alimentation. Après le réglage de l'horloge à l'heure correcte, l'afficheur cesse de clignoter. Les témoins associés aux touches **Bake** (Cuisson au four), **Broil** (Gril) et **Timer** (Minuterie) s'illuminent lorsqu'on appuie sur la touche correspondante.

Touche **Cancel** (Annulation)

Pour annuler toute opération, sauf horloge et minuterie.

Touches ▲ et ▼

Appuyer brièvement ou appuyer/maintenir la pression pour entrer une valeur de temps de cuisson ou température, ou pour sélectionner gril max. ou gril min.

Touche **Bake** (Cuisson au four)

Utilisation pour les opérations de cuisson au four (pâtisserie et rôtissage).

1. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four).
2. Utiliser les touches ▲ ou ▼ pour sélectionner la température du four.

Voir d'autres informations à la page 18.

Touche **Broil** (Cuisson au gril)

Utilisation pour les opérations de cuisson au gril et brunissage.

1. Appuyer sur la touche **Broil** (Cuisson au gril).
2. Utiliser les touches ▲ ou ▼ pour sélectionner gril max. ou gril min.

Voir d'autres informations à la page 18.

Réglage de l'horloge

1. Si l'afficheur clignote, appuyer sur la touche **Clock** (Horloge) pour interrompre le clignotement, puis appuyer de nouveau sur la touche **Clock** (Horloge).
 - Si le deux-points (:) ne clignote pas, appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).
 - On ne peut régler l'horloge pour l'heure correcte si l'appareil est programmé pour une opération de minutage ou de cuisson au four ou au gril.
2. Utiliser les touches ▲ ou ▼ pour faire apparaître l'heure correcte. Si on attend plus de 30 secondes avant d'appuyer sur l'une des touches ▲ ou ▼, le programme est annulé. Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge) pour recommencer.

Réglage de la minuterie

On peut sélectionner une période de décompte de une minute (:01) à 11 heures 50 minutes (11:50). Le temps est affiché en minutes, et non pas en secondes. **LA MINUTERIE NE CONTRÔLE PAS LE FONCTIONNEMENT DU FOUR.**

1. Appuyer sur la touche **Timer** (Minuterie).
 - Les caractères :00 s'illuminent, et le témoin **Timer** (Minuterie) clignote sur l'afficheur.
2. Utiliser les touches ▲ ou ▼ pour faire apparaître le temps de décompte désiré.
 - Le décompte débute dès que la minuterie est réglée.
 - Le clignotement du deux-points (:) indique que la minuterie exécute un décompte (le deux-points (:) ne clignote pas si l'afficheur présente l'heure normale ou la température du four).

- Le décompte de la minuterie est affiché, sauf si on a programmé une autre fonction après le réglage de la minuterie.
- Un unique signal sonore est émis à la fin de la période de décompte. Le message «END» (FIN) apparaît sur l'afficheur, sauf si l'afficheur présente l'heure normale ou la température du four.
- Un bref signal sonore émis ensuite à intervalles de 30 secondes pendant dix minutes, rappelle que la période de décompte est terminée. Le message «END» (FIN) demeure affiché jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche **Cancel** (Annulation).
 - Pour obtenir l'affichage de l'heure normale durant une opération de décompte de la minuterie, appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).

3. Appuyer sur la touche **Cancel** (Annulation) pour faire réapparaître l'affichage de l'heure normale.

Pour annuler l'opération de décompte, appuyer/maintenir la pression sur la touche **Timer** (Minuterie) pendant plusieurs secondes.

Information supplémentaire

- Un signal sonore est émis lors de chaque pression sur une touche de fonction. Aucun signal sonore n'est émis lors d'une pression sur l'une des touches ▲ ou ▼.
- Si l'appareil émet un signal sonore et affiche un code d'anomalie (par ex.: F2), appuyer sur la touche **Cancel** (Annulation). Si l'affichage du code d'anomalie persiste, voir la page 22.

Cuisson au four

Cuisson au four et rôtissage



Cuisson au four – MISE EN GARDE

- Avant la mise en marche du four, vérifier que tous les matériaux d'emballage en ont été enlevés.
- Ne pas remiser des aliments ou ustensiles dans le four.
- Mets préparés – Avertissement: Respecter les instructions du

fabricant. Si le contenant ou le couvercle de 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.

- Lors de l'utilisation d'un sachet de cuisson au four, appliquer les instructions du fabricant.

On trouve dans la brochure «La Cuisine Simplifiée» des conseils additionnels sur les opérations de cuisson au four, rôtissage et cuisson au gril.

Réglage des commandes pour cuisson au four ou rôtissage

1. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four).
 - Les caractères 000 s'illuminent et le témoin de cuisson au four clignote sur l'afficheur.
 - Si après avoir appuyé sur la touche **Bake** (Cuisson au four) on attend plus de 30 secondes avant de sélectionner une température, le programme est automatiquement annulé et l'heure normale réapparaît sur l'afficheur.
2. Utiliser les touches ▲ ou ▼ pour faire apparaître la température de cuisson désirée.
 - On peut sélectionner une température de cuisson de 77° à 288° C (170° à 550° F).
 - Lorsqu'on appuie une fois sur l'une des touches ▲ ou ▼, l'afficheur présente 177° C (350° F).
 - Appuyer brièvement sur l'une des touches ▲ ou ▼ pour faire varier la température affichée par intervalles de 3° C (5° F), ou appuyer/maintenir la pression sur l'une des touches ▲ ou ▼ pour faire varier la température affichée par intervalles de 6° C (10° F).
 - Lors de la mise en marche du four l'afficheur présentera 24° C (75° F) ou la température réelle dans le four (valeur la plus élevée).
 - La température affichée augmentera par intervalles de 1° jusqu'à ce que la température de maintien sélectionnée soit atteinte. Un unique signal sonore signalera alors la fin de la période de préchauffage.
 - Prévoir une période de 10 à 15 minutes pour le préchauffage du four.
 - Pour faire réapparaître la température de maintien sélectionnée durant la période de préchauffage, appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four). La température sera affichée pendant trois secondes.
3. Placer le mets dans le four. Lorsque le temps minimum de cuisson est écoulé, examiner le mets pour déterminer le degré de cuisson.
4. À la fin de la période de cuisson, appuyer sur la touche **Cancel** (Annulation) pour commander l'arrêt du four et retirer le mets du four.
 - Le four comporte une fonction d'arrêt automatique; si le four demeure allumé, il s'éteindra automatiquement après 12 heures et les caractères 000 apparaîtront sur l'afficheur. Appuyer sur la touche **Cancel** (Annulation) pour faire réapparaître l'heure normale.

Cuisson au four, suite

Cuisson au au grill

Réglage des commandes pour une cuisson au grill

Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser un plat conçu pour la cuisson au grill.

- Placer la lèchefrite sur une grille à la position recommandée (voir la brochure «La Cuisine Simplifiée»).
- Appuyer sur la touche **Broil** (Cuisson au grill).
 - Les caractères 000 s'illuminent et le témoin de cuisson au grill clignote sur l'afficheur.
- Appuyer sur la touche ▲ pour sélectionner grill max., ou sur la touche ▼ pour sélectionner grill min.
 - Sélectionner grill max. pour une cuisson au grill normale.
 - Sélectionner grill min. pour une cuisson au grill à basse température, pour éviter un brunissage excessif des aliments à cuisson lente (par ex.: volaille).
 - Si on attend plus de 30 secondes avant de sélectionner grill max. ou grill min., le programme est automatiquement annulé et l'heure normale réapparaît sur l'afficheur.
- Faire préchauffer l'élément du grill pendant trois minutes.
- Avant le début de la cuisson, entrouvrir la porte du four d'environ 10 cm (4 pouces) (première position de butée de la porte).
- Après la fin de la période de cuisson, appuyer sur la touche **Cancel** (Annulation) pour commander l'arrêt du four, et retirer le mets du four. L'heure normale réapparaît alors sur l'afficheur.

Tableau de cuisson au grill

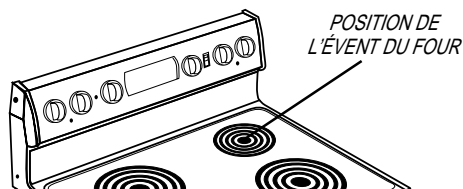
Type de viande	Position de la grille*	Degré de cuisson	Temps de cuisson total (minutes)**
Bacon	4	Bien cuit	6-10 mn
Steaks -- épaisseur 2,5 cm (1 po)	4	Cuisson moyenne	15-18 mn
	4	Bien cuit	19-23 mn
Poulet en morceaux	3 ou 4	Bien cuit	28-38 mn
Poisson -- Filets Darnes, épaisseur 2,5 cm (1 po)	4	La chair se détache	8-12 mn
	4	La chair se détache	10-15 mn
Boeuf haché -- steakettes, épaisseur 2 cm (³ / ₄ po)	4	Bien cuit	15-18 mn
Jambon -- pré-cuit - tranche de 1,3 cm (¹ / ₂ po)	4	Tiède	8-12 mn
Cotelettes de porc -- épaisseur 2,5 cm (1 po)	4	Bien cuit	22-26 mn

* Grille supérieure à la position n° 5

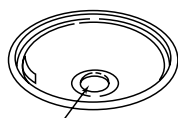
** Temps de cuisson approximatifs, variables selon les caractéristiques de chaque pièce de viande.

Évent du four

Lorsque le four est utilisé, la zone voisine de l'évent peut être chaude au toucher. Ne jamais obstruer l'ouverture de l'évent.

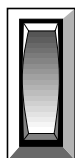


- Pour une table de cuisson avec éléments chauffants en spirale, vérifier que la cuvette de récupération placée sous cet élément comporte un trou central. Ne pas garnir la cuvette de récupération avec de la feuille d'aluminium.



Lampe du four

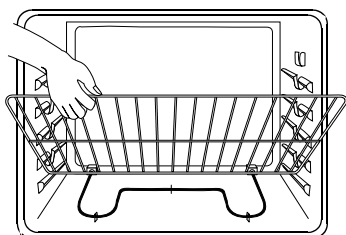
La lampe de four est commandée par interrupteur situé sur la console de commande.



Grilles du four

MISE EN GARDE: Ne pas tenter de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.

Le four est doté de deux grilles; ces grilles comportent un dispositif de calage.

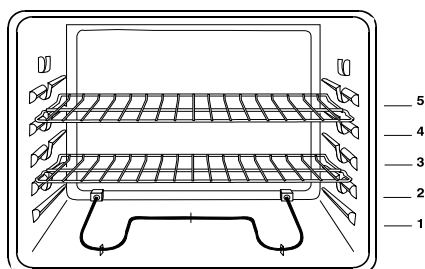


Extraction: Tirer la grille en ligne droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête à la position de calage. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.

Réinstallation: Placer la grille sur les supports dans le four; soulever légèrement l'avant; faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage; abaisser la grille pour qu'elle prenne appui sur les supports dans le four.

Ne pas recouvrir la totalité d'une grille avec de la feuille d'aluminium, ni garnir le fond du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci modifierait les résultats de cuisson au four, et le fond du four pourrait subir des dommages.

Positions des grilles



POSITION N° 5: (la plus élevée):

Pour cuisson brève au gril — pain grillé ou aliments minces contenant peu de graisse.

POSITION N° 4:

Pour la plupart des cuissons au gril.

POSITION N° 3:

Pour la plupart des cuissons de pâtisseries sur une tôle à biscuits — gâteaux à étages, tartes aux fruits, mets surgelés.

POSITION N° 2:

Pour rôtissage de pièces de viande, mets en sauce, cuisson de pain, gâteau léger en couronne (baba) ou entremets.

POSITION N° 1:

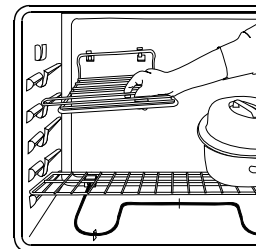
Pour le rôtissage de grosses pièces de viande ou volaille, tartes surgelées, soufflés ou gâteaux des anges.

CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES:

Deux grilles: Placer les grilles aux positions 2 et 4 ou 1 et 4.

Demi-grille

Une demi-grille est disponible en accessoire. Elle augmente la capacité du four et s'accroche à gauche, à la partie supérieure. Elle est utile pour la cuisson d'un plat de légumes lorsqu'un gros rôti se trouve sur la grille inférieure. Prendre contact avec le revendeur Maytag pour demander l'accessoire HALFRACK (demi-grille) ou pour commander, composer le 1-800-688-2002.



Entretien et nettoyage

Nettoyage — MISES EN GARDE

- Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que le four 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.

Tableau de nettoyage

Composants	Méthode de nettoyage
Dosseret et table de cuisson, surfaces émaillées	<p>L'émail est un matériau à base de verre fondu sur le métal, qui peut se fissurer ou s'écailler. La couche d'émail possède une certaine résistance aux composés acides, qui n'est pas illimitée. On doit éliminer immédiatement tout résidu de renversement avec un linge sec, particulièrement les composés acides ou sucrés.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sur une surface froide, laver avec de l'eau savonneuse, puis rincer et sécher. • Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide; ceci pourrait provoquer fissuration ou écaillage. • Ne jamais utiliser sur la finition extérieure de la cuisinière un produit de nettoyage de four ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique.
Lèchefrite et sa grille	<p>Ne jamais garnir la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium, car ceci empêcherait la graisse de s'écouler au-dessous.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recouvrir la lèchefrite et sa grille d'un torchon savonneux; laisser tremper pour détacher les résidus. • Laver avec de l'eau savonneuse tiède. Utiliser un tampon à récurer savonneux pour éliminer les souillures tenaces. • On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle.
Zone de la console de commande/horloge (certains modèles)	<ul style="list-style-type: none"> • Essuyer avec un linge humide, puis faire sécher. • 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 (OFF), et retirer chaque bouton (tirer). • Laver/rincer/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.
Cuvettes de récupération, chrome	<ul style="list-style-type: none"> • Après le refroidissement, laver après chaque utilisation, rincer et faire sécher pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur. • Pour éliminer de grosses souillures, faire tremper dans de l'eau savonneuse chaude puis utiliser un produit de nettoyage peu abrasif comme Soft Scrub* et un tampon à récurer en plastique. Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif.
Surfaces peintes, Panneaux latéraux Tiroir de remisage Porte du four Poignées de porte	<ul style="list-style-type: none"> • Après le refroidissement, laver avec de l'eau savonneuse/rincer et faire sécher. Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide; la surface pourrait subir des dommages, et la formation de vapeur pourrait provoquer des brûlures. • Pour des souillures tenaces, utiliser un produit de nettoyage peu abrasif comme Bon Ami* ou une pâte de bicarbonate de sodium. Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif caustique ou agressif comme un produit de nettoyage de four ou un tampon de laine d'acier; ces produits feraient subir des dommages permanents à la surface (rayures). <p>NOTE: Utiliser un essuie-tout ou un linge sec pour enlever les résidus de renversement de produits acides ou sucrés. Si ces résidus ne sont pas enlevés immédiatement, la surface peut subir un changement de couleur ou une autre dégradation. Ceci est particulièrement important pour une surface blanche.</p>
Verre Hublot du four	<ul style="list-style-type: none"> • Éviter d'utiliser une quantité excessive d'eau, susceptible de s'infiltrer derrière la plaque de verre et de former des taches. • Laver avec eau et savon. Rincer avec de l'eau propre et faire sécher. On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. • Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif comme tampon à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre. Ces produits feraient subir des dommages au verre.
Finition métallique Pièces de garniture	<ul style="list-style-type: none"> • Laver avec eau et savon, un produit de nettoyage du verre, ou un produit liquide à pulvériser. • Pour éviter de former des rayures ou de dégrader la finition, ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif ou peu abrasif, ou un produit de nettoyage agressif ou caustique comme un composé de nettoyage de four.
Intérieur du four	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer fréquemment avec un produit de nettoyage peu abrasif et un tampon de plastique. • Ne pas utiliser un tampon à récurer métallique, qui laisserait des rayures sur la surface. • Lors de l'emploi d'un produit de nettoyage de four commercial, appliquer les instructions du fabricant. • Éliminer dès que possible les résidus de produits alimentaires acides (tomates ou produits laitiers) avec de l'eau et du savon; sinon la surface émaillée peut changer de couleur. <p>Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte du four (voir la section Entretien page 22).</p>

*Les noms de marque mentionnés sont des marques de commerce déposées de leurs propriétaires respectifs.

Tableau de nettoyage (suite)

Composants	Méthode de nettoyage
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.
Articles à finition de plastique Garniture du dossier Embouts	<ul style="list-style-type: none">• Après le refroidissement, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et faire sécher.• Utiliser un produit de nettoyage du verre et un linge doux. <p>NOTE: Ne jamais utiliser sur les finitions de plastique un produit de nettoyage en poudre ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique, ou un produit de nettoyage de four; ces produits détérioreraient la finition.</p> <p>NOTE: Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, enlever immédiatement avec un chiffon ou un essuie-tout de papier sec tout produit renversé contenant de la graisse ou des composants acides (<i>tomate, citron, vinaigre, lait, jus de fruit, marinade</i>).</p>

Entretien

Porte du four

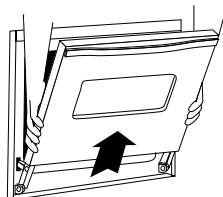


MISES EN GARDE:

- **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.

NOTE: 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 un produit de nettoyage abrasif susceptible de rayer le verre, comme laine d'acier, tampon à récurer ou produit de nettoyage en poudre.
2. Ne pas heurter le hublot de verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.

3. Ne pas fermer la porte du four avant que les grilles 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.

Tiroir de remisage

Le tiroir de remisage, en bas de la cuisinière, est un endroit pratique et sûr pour le remisage des ustensiles de métal et de verre. On NE DOIT PAS y remisage des articles en plastique ou papier, ou des produits alimentaires ou matériaux inflammables. Retirer le tiroir pour nettoyer sous la cuisinière.

Dépose: Vider le tiroir, puis tirer le tiroir jusqu'à la position de la première butée. Soulever l'avant et tirer jusqu'à la position de la seconde butée. Saisir les côtés et soulever pour pouvoir retirer le tiroir.

Réinstallation: Positionner les extrémités des glissières du tiroir sur les rails. Soulever l'avant du tiroir et pousser doucement jusqu'à la position de la première butée. Soulever et continuer à pousser le tiroir jusqu'à la position de fermeture.

Lampe du four



MISES EN GARDE:

- Débrancher la cuisinière du réseau électrique avant de remplacer l'ampoule.
- Utiliser une manique sèche pour protéger les mains lors du remplacement de l'ampoule.
- Ne pas toucher l'ampoule avant qu'elle se soit refroidie.
- Ne pas toucher l'ampoule chaude avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser.

Remplacement de la lampe du four:

1. Enlever l'ampoule.
2. Installer une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
3. Rétablir l'alimentation de la cuisinière. Régler de nouveau l'horloge.

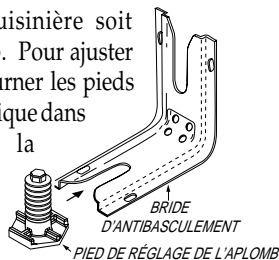
Pieds de réglage de l'aplomb



MISE EN GARDE:

- 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.

Il faut que la cuisinière soit installée d'aplomb. Pour ajuster l'aplomb, faire tourner les pieds de réglage en plastique dans les angles de la cuisinière.

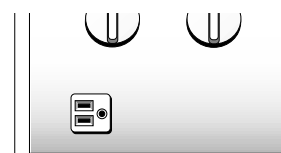


Prise de courant auxiliaire

(MODÈLES CANADIENS SEULEMENT)

La prise de courant auxiliaire est située en bas/à gauche du dossier. Veiller à ce que le cordon d'alimentation de l'appareil utilisé ne repose pas sur un élément de la table de cuisson ou à proximité; la mise en marche de l'élément chauffant ferait subir des dommages au cordon d'alimentation et à la prise de courant.

Un appareil suscitant une demande de courant de plus de 10 A provoquera l'ouverture du disjoncteur qui protège la prise de courant auxiliaire. Pour réarmer le disjoncteur, appuyer sur le commutateur situé sur le bord inférieur du dossier.



DISJONCTEUR DE LA PRISE DE COURANT

Avant de contacter un dépanneur

Pour la plupart des problèmes observés, essayer d'abord ce qui suit:

- Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées.
- Vérifier que la fiche de branchement est correctement insérée dans la prise de courant.
- Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles.
- Contrôler la source d'alimentation électrique.

Non-fonctionnement de l'appareil - total ou partiel.

- Déterminer si les commandes des éléments de la table de cuisson et/ou du four sont convenablement réglées. Voir pages 15 et 17.

Résultats de cuisson au four différents des attentes ou de ceux produits par le four antérieur.

- Déterminer si l'évent du four est obstrué. Voir la position à la page 20.
- Vérifier le bon aplomb de la cuisinière.
- Le réglage de température varie 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.

- Déterminer la position des grilles. Voir à la page 20.
- Pour d'autres informations au sujet de la cuisson au four, voir la brochure «La Cuisine Simplifiée».

Résultats incorrects lors de la cuisson au grill, ou émission excessive de fumée.

- Déterminer la position des grilles. Les aliments peuvent être trop près de l'élément du grill.
- Élément du grill pas préchauffé.
- Utilisation incorrecte de feuille d'aluminium. Ne jamais garnir la lèchefrite avec de la feuille d'aluminium.
- Porte du four fermée durant la cuisson au grill. 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 grill.
- Utilisation d'une lèchefrite souillée.

Accumulation d'humidité dans le four ou sur le hublot.

- 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.

- Ceci est normal pour une cuisinière neuve; cet effet disparaît après quelques utilisations.
- Faire fonctionner le ventilateur pour évacuer la fumée ou l'odeur.
- Présence d'une accumulation de résidus alimentaires sur le fond du four. Exécuter une opération d'autonettoyage.

Affichage de «F» suivi d'un chiffre.

- Il s'agit d'un code d'anomalie. Si un code d'anomalie apparaît sur l'afficheur (avec émission d'un signal sonore), appuyer sur la touche **Cancel** (Annulation). Si ceci ne met pas fin à l'affichage du code d'anomalie et à l'émission du signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant. Rebrancher après quelques minutes. Si l'appareil affiche toujours le code d'anomalie et émet encore le signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant et contacter un dépanneur agréé.

Cuisinière Maytag - Garantie

Garantie complète d'une année – Pièces et main-d'oeuvre

Durant une période d'un (1) an à compter de la date de l'achat initial, toute pièce subissant une défaillance dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée/remplacée gratuitement.

Garanties limitées

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 subissant une défaillance dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

- Commandes électroniques
- Éléments chauffants électriques de table de cuisson, gril et cuisson au four

Résidents canadiens

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

Garantie limitée hors des États-Unis et du Canada - Pièces seulement

Pendant deux (2) ans à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait être défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

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

Ne sont pas couverts par cette garantie:

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. Accidents, mauvaise utilisation ou usage abusif ou déraisonnable.
 - 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 aux locaux du prestataire de service.
6. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de la garantie. Certaines 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 l'intervention d'un dépanneur est nécessaire

- Contacter le revendeur chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter Maytag Appliances Sales Company/service-client au 1-800-688-9900 aux É.-U. ou 1-800-688-2002 au CANADA, pour obtenir les coordonnées d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le revendeur ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Maytag Appliances Sales Company, attention CAIR® Center, P.O. box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou téléphoner au 1-800-688-9900 aux É.-U. ou 1-800-688-2002 au CANADA.

NOTE: Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante.

- a. Nom, adresse et numéro de téléphone du client;
 - b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
 - c. Nom et adresse du revendeur ou de l'agence de service;
 - d. Description claire du problème observé;
 - e. Preuve d'achat (facture de vente).
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements des pièces sont disponibles auprès de Maytag Appliances Sales Company, service-client Maytag.

MAYTAG

403 West Fourth Street North • P.O. Box 39 • Newton, Iowa 50208

MAYTAG ONLINE <http://www.maytag.com>



GUÍA DEL USUARIO

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 venta y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo -----
Número de Serie -----
Fecha de Compra _____

Si tiene alguna pregunta, llame al:

- 1-800-688-9900 (EE.UU.)
- 1-800-688-2002 (Canadá)
- 1-800-688-2080 (TTY en EE.UU. para personas con impedimentos auditivos o del habla)
(Lunes – Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)
- Internet: <http://www.maytag.com>

Para información sobre servicio, ver página 39.

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

Tabla de Materias

Instrucciones de Seguridad	27-28
Cocinando en la Estufa	29-30
Cocinando en el Horno	31-34
Cuidado y Limpieza	35-36
Mantenimiento	36-37
Antes de Solicitar Servicio	38
Garantía	39

Instrucciones Importantes Sobre Seguridad

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado.



ADVERTENCIA:

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES**



- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTI-VUELCO INCLUIDO CON LA ESTUFA**



- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION**

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico a causa de uso anormal o debido a peso excesivo en la puerta del horno, es necesario asegurar el electrodoméstico mediante un dispositivo antivuelco debidamente instalado.

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Esto debe verificarse **cada vez** que la estufa sea movida.

En Caso de Incendio

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

- **En la cubierta:** Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.
- **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.
- **En el horno:** Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de soda, un producto químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o la llama.

Instrucciones Generales

ADVERTENCIA: NUNCA use la puerta del electrodoméstico o la gaveta, si la tiene, como una banqueta o asiento pues esto puede resultar en la posible volcadura del electrodoméstico, daño al electrodoméstico y lesiones graves.

Si el electrodoméstico está instalado cerca de una ventana, se deben tener cuidado para evitar que las cortinas pasen sobre los elementos superiores.

NUNCA use este electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación. El incumplimiento de esta instrucción puede conducir a posibles quemaduras, lesión, incendio o daño al electrodoméstico.

NUNCA use ropas sueltas u holgadas cuando esté usando el electrodoméstico. Las ropas pueden enredarse en los mangos de los utensilios o prenderse fuego y causar quemaduras si la ropa entra en contacto con los elementos calefactores calientes.

Para asegurar el funcionamiento debido y evitar daño al electrodoméstico o lesión, no ajuste, repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las otras reparaciones deben ser hechas por un técnico calificado.

NUNCA almacene ni use gasolina u otros materiales combustibles o inflamables en el horno, cerca de los elementos superiores o en la vecindad de este electrodoméstico pues los vapores pueden crear un peligro de incendio o una explosión.

Para evitar incendios de grasa, no deje que se acumule grasa de cocinar ni otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella.

Use solamente tomaollas secos. Los tomaollas húmedos o mojados al tocar las superficies calientes pueden producir una quemadura por vapor. No deje que los tomaollas toquen los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otro paño voluminoso pues puede fácilmente tocar los elementos calefactores calientes y prenderse fuego.

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

NUNCA caliente recipientes cerrados en los elementos superiores o en el horno. La acumulación de presión en el interior puede reventar el recipiente causando quemaduras, lesión o daño al electrodoméstico.

NUNCA use papel de aluminio para cubrir una parrilla del horno o la parte 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.

Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando son expuesto al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o su almacenamiento cerca del electrodoméstico.

Se ha comprobado el rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico usando baterías de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use cubiertas, rejillas superiores de la estufa o sistemas de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía pueden crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.

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.

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

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, 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 o sobre otro elemento superior. Esto reduce el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables o derrames si el sartén es tocado accidentalmente o alcanzado por niños pequeños.

Elementos Tubulares

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

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

Forros Protectores: No use papel de aluminio para forrar los platillos protectores o la parte inferior del horno, excepto como se sugiera en la guía. La instalación incorrecta de estos forros puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

Ollas Profundas para Freír en Aceite

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.

Horno

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que escape el aire o el vapor caliente antes de sacar o volver colocar el alimento.

Para un funcionamiento y rendimiento apropiado del horno, no bloquee ni obstruya el conducto de ventilación del horno. Cuando el horno no esté en

uso, el área cerca del respiradero se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.

Siempre coloque las parrillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Si es necesario mover una parrilla cuando el horno está todavía caliente, no deje que el tomaollas toque el elemento calefactor caliente.

Elementos Calefactores

NUNCA toque la superficie o los elementos calefactores del horno, las áreas cerca de los elementos o las superficies interiores del horno.

Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando se vean de color oscuro. Las áreas cerca de los elementos superiores y de las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores, con las áreas cerca de los elementos o con las superficies interiores del horno hasta que no se hayan enfriado completamente.

Otras superficies potencialmente calientes son: la cubierta de la estufa, las áreas que están dirigidas hacia la cubierta, el respiradero del horno y las superficies cerca de la abertura del respiradero, la puerta del horno, las áreas alrededor de la puerta y la ventana del horno.

Seguridad para los Niños

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

ATENCIÓN: NUNCA guarde artículos de interés para los niños en los armarios que están situados sobre la estufa o en el protector trasero. Los niños

que se suben a la estufa, a la puerta o al gabinete para alcanzar los artículos pueden dañar el electrodoméstico, quemarse o lesionarse gravemente.

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

Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él o sobre 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 de la estufa.

Campanas Extractoras

Limpie la campana de la estufa y los filtros con frecuencia para evitar que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen y de tal modo evitar incendios.

Encienda el ventilador cuando cocine alimentos flameados (tal como 'Cherries Jubilee') bajo la campana.

Aviso y Advertencia Importante Sobre Seguridad

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga los pájaros de jaula en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy 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, la grasa, la margarina, cuando se sobrecalientan y la vajilla antiaderente sobrecalentada 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). Estas 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 trasero se encuentra marcado cual elemento controla cada perilla. Por ejemplo, indica el elemento derecho delantero.
3. Hay una luz indicadora situada en el panel de control. Cuando una o ambas de las perillas de control se encienden, la luz se iluminará. La luz se apagará cuando el (los) elemento(s) superior(es) se apague(n).
4. Después de cocinar coloque la perilla en la posición 'OFF' (APAGADO). Retire el utensilio.

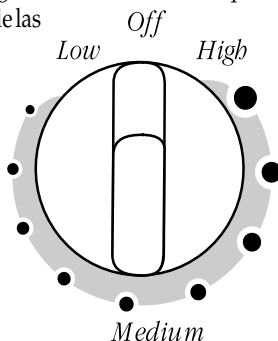
Ajustes de Calor Sugeridos

El tamaño, tipo de utensilio y la cocción afectarán el ajuste del calor. Para información sobre los utensilios y otros factores que afectan los ajustes del calor, consulte el folleto "La Cocina Fácil".

'High' (Alto): Se usa para hacer hervir un líquido. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

'Medium' (Mediano): Usado para mantener un hervor lento para grandes cantidades de líquido y para la mayoría de las frituras.

'Low' (Bajo): Se utiliza para mantener los alimentos calientes y derretir chocolate y mantequilla.



⚠ ATENCION:

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 operación. 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. Es de esperar que algunas de las piezas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use tomaollas para proteger sus manos.

Después de Cocinar

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

Otras Sugerencias

- Si existen armarios directamente sobre la superficie de cocinar, coloque en ello 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 elemento superior, tenga contacto con los elementos calefactores.

Superficie de los Elementos Tubulares

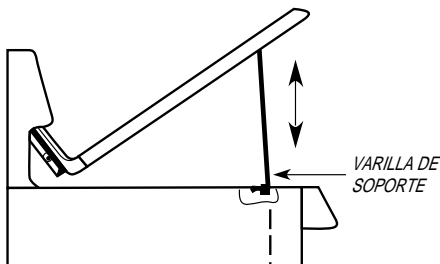
Cubierta de Porcelana Alzable

Para evitar que la cubierta se descolore o se manche:

- Limpie la cubierta de la estufa después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la cubierta se haya enfriado pues estos derrames pueden descolorar o marcar la porcelana.

Su estufa tiene una cubierta de porcelana que puede ser levantada para tener acceso conveniente al área debajo de la cubierta.

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

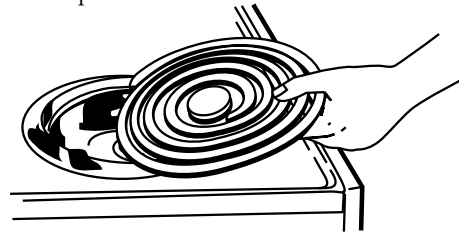


Para bajar la cubierta: Sujete el borde delantero de la cubierta y cuidadosamente empuje hacia atrás en cada varilla de soporte para soltarla. Luego suavemente baje la cubierta a su lugar. Las varillas de soporte se deslizarán dentro del marco de la estufa.

Elementos Tubulares

- Cuando un elemento se enciende, pasa por ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor seleccionado.
- Los elementos tubulares son autolimpiables.
- No los sumerja en agua.

Para sacar: Cuando esté frío, levante el elemento. Cuidadosamente tire de él hacia afuera y sacándolo del receptáculo.



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



Platillos Protectores

Los platillos protectores debajo de cada elemento recogen los derrames y deben ser usados siempre. La ausencia de los platillos protectores cuando esté cocinando puede dañar el alambrado u otras parte debajo de la cubierta.

Para evitar el riesgo de choque eléctrico o de un incendio, nunca forre los platillos protectores con papel de aluminio.

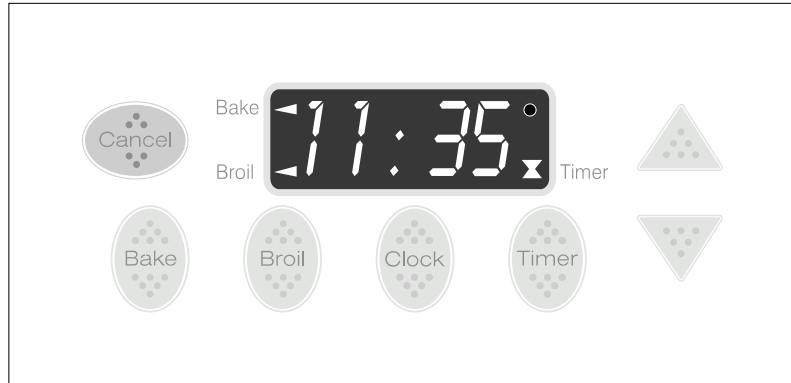
Los platillos protectores se descolorarán (manchas azules/doradas) con el tiempo, si se sobrecalientan. Esta descoloración es permanente. Sin embargo, esto no afecta la eficacia al cocinar.

Para proteger el acabado de los platillos protectores:

- Evite usar ajustes de calor alto por periodos de tiempo prolongados.
- No use utensilios demasiado grandes. Los utensilios no deben extenderse 2,5-5 cm (1-2 pulgadas) más allá del elemento.
- Cuando prepare conservas o cocine con ollas grandes, use el Elemento para Conservas (Modelo CE1). Póngase en contacto con su distribuidor Maytag para los detalles o llame al 1-800-688-8408.
- Límpielos con frecuencia. (Ver sección Limpieza, página 35.)

Cocinando en el Horno

Control del Horno



NOTA: El indicador visual destellará cuando el electrodoméstico ha sido enchufado por primera vez o cuando ha habido una interrupción de la corriente eléctrica. El indicador visual dejará de destellar una vez que se haya colocado la hora del día. Las luces indicadoras 'Bake', 'Broil' y 'Timer' se iluminan cuando se oprime la tecla.

Tecla 'Cancel'

Oprima esta tecla para cancelar todas las operaciones excepto el reloj y el indicador de tiempo.

Teclas ▲ y ▼

Oprima y golpee en forma continua o mantenga oprimida la tecla para poner el tiempo, la temperatura deseada o para seleccionar 'HI broil' o 'LO broil'.

Tecla 'Bake'

Se usa para hornear o asar.

1. Oprima la tecla 'Bake',
2. Oprima la tecla ▲ o ▼ para ajustar la temperatura del horno.

Ver la página 33 para obtener información adicional.

Tecla 'Broil'

Se usa para dorar y asar a la parrilla

1. Oprima la tecla 'Broil',
2. Oprima la tecla ▲ o ▼ para seleccionar 'HI broil' o 'LO broil'.

Ver la página 33-34 para obtener información adicional.

Programación del Reloj

1. Si el indicador visual está destellando, oprima la tecla 'Clock' para que deje de destellar, luego oprima la tecla 'Clock' nuevamente.

- Si los dos puntos no están destellando, oprima la tecla 'Clock'.
 - El reloj no puede ser programado si el control está programado para una operación de horneado, asado a la parrilla o una operación controlada por reloj.
2. Ajuste la hora correcta del día usando las teclas ▲ o ▼. Si las teclas ▲ o ▼ no son oprimidas dentro de 30 segundos, el programa se cancelará. Oprima la tecla 'Clock' y comience de nuevo.

Programación del Indicador de Tiempo

El indicador de tiempo puede ser programado desde un minuto (:01) hasta 11 horas y 50 minutos (11:50). El tiempo será desplegado en minutos y no en segundos. **EL INDICADOR DE TIEMPO NO CONTROLA EL HORNO.**

1. Oprima la tecla 'Timer'.
 - :00 se iluminará y la luz indicadora del Indicador de Tiempo destellará en el indicador visual.
2. Oprima la tecla ▲ o ▼ hasta que se despliegue el tiempo deseado.
 - El indicador de tiempo comenzará tan pronto como se programe el tiempo.
 - Los dos puntos destellando indican que hay una operación controlada por reloj en progreso. (Los dos puntos no destellarán si la hora del día o la temperatura del horno está desplegada en el indicador visual.)

- La cuenta regresiva del indicador de tiempo será desplegada a menos que se haya programado otra función después de programarse el indicador de tiempo.
- Una señal sonora única avisa el fin de la operación. 'END' aparecerá en el indicador visual. Si la hora del día o la temperatura del horno está desplegada 'END' no aparecerá.
- Una señal sonora corta se oír cada 30 segundos durante diez minutos para recordarle que la operación se ha completado. 'END' continúa en el indicador visual hasta se oprime la tecla 'Cancel'.
 - Si lo desea, oprima la tecla 'Clock' y la hora del día reaparecerá en el indicador visual durante una operación controlada por reloj.

3. Oprima la tecla 'Cancel' y la hora del día volverá aparecer en el indicador visual.

Para cancelar la operación controlada por reloj: Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Timer' durante varios segundos.

Información Adicional

- Se oír una señal sonora cada vez que se oprima una tecla de función. No hay señal sonora para la tecla ▲ o ▼.
- Si aparece un código de falla (ejemplo F2) y se oye una señal sonora, oprima la tecla 'Cancel'. Si el código de falla continúa, vea la página 38.

Horneado y Asado



ADVERTENCIAS para el Funcionamiento del Horno:

- **Asegúrese de que todos los materiales de empaque hayan sido sacados del horno antes de encenderlo.**
- **No use el horno para guardar alimentos o utensilios de cocina.**
- **Advertencia Sobre Alimentos Preparados: Siga las instrucciones del fabricante de los alimentos, si un recipiente plástico de alimento congelado y/o su tapa se deforma, comba o se daña de otra manera la cocción, descarte inmediatamente el alimento y su envase. El alimento puede estar contaminado.**
- **Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.**

Para los tiempos y sugerencias adicionales sobre horneado, asado y asado a la parrilla, vea el folleto "La Cocina Fácil".

Programación de los Controles para Horneado o Asado

1. Oprima la tecla 'Bake'.
 - Se iluminará '000' y la luz indicadora 'Bake' destellará en el indicador visual.
 - Si usted oprime la tecla 'Bake' y no coloca una temperatura para el horno dentro de 30 segundos, el programa automáticamente se cancelará y la hora del día volverá aparecer en el indicador visual.
2. Oprima la tecla ▲ o ▼ hasta que se despliegue la temperatura del horno deseada.
 - La temperatura del horno puede ser programada de 77° a 288° C (170° a 550° F).
 - En el indicador visual aparecerá 177° C (350° F) cuando se oprima una sola vez ya sea la tecla ▲ o ▼.
 - Oprima y golpee en forma continua la tecla ▲ o ▼ para cambiar la temperatura del horno en incrementos de 5° u oprima y mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼ para cambiar la temperatura del horno en incrementos de 10°.
 - Cuando el horno se encienda, en el indicador visual aparecerá 75° o la temperatura actual del horno, lo que sea más alto.
 - La temperatura en el indicador visual aumentará en incrementos de 1° hasta que se alcance la temperatura preprogramada. Se oír una sola señal sonora cuando el horno se haya precalentado.
 - Espere 10 a 15 minutos hasta que el horno se precaliente.
 - Para volver a desplegar la temperatura preprogramada durante el precalentamiento, oprima la tecla 'Bake'. La temperatura será desplegada durante tres segundos.
 - Para cambiar la temperatura del horno cuando se está cocinando, oprima la tecla 'Bake' y luego oprima la tecla ▲ o ▼ hasta que se despliegue la temperatura deseada.
3. Coloque el alimento en el horno. Verifique la cocción del alimento cuando haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción.
4. Al terminar de hornear, oprima la tecla 'Cancel' para apagar el horno y sacar el alimento del horno.
 - El horno cuenta con cierre automático. Si el horno es dejado encendido durante 12 horas se apagará automáticamente y en el indicador visual aparecerá 000. Oprima la tecla 'Cancel' y la hora del día volverá aparecer en el indicador visual.

Cocinando en el Horno, cont.

Asado a la Parrilla

Programación de los Controles para Asar a la Parrilla

Para los mejores resultados, use una bandeja diseñada para asar a la parrilla.

- Coloque la asadera en la posición recomendada de la parrilla según se muestra. (Ver el folleto "La Cocina Fácil".)
- Oprima la tecla 'Broil'.
 - Se iluminará '000' y la luz indicadora 'Broil' destellará en el indicador visual.
- Oprima la tecla ▲ para seleccionar asado a la parrilla 'Hi' (ALTO) o la tecla ▼ para seleccionar asado a la parrilla 'Lo' (BAJO).
 - Seleccione 'Hi broil' para asado a la parrilla normal.
 - Seleccione 'Lo broil' para temperatura baja de asado a la parrilla a fin de evitar dorado excesivo de los alimentos que deben cocinarse durante más tiempo, tal como la carne de ave.
 - Si usted no selecciona 'Hi Broil' o 'Lo Broil' dentro de 30 segundos, el programa automáticamente se cancelará y la hora del día volverá aparecer en el indicador visual.
- Precaliente el elemento del asador durante tres minutos.
- Ase a la parrilla con la puerta del horno abierta en la primera posición de tope (cerca de 4 pulgadas).
- Después de asar a la parrilla, oprima la tecla 'Cancel' para apagar el horno y sacar la asadera del horno. La hora correcta del día volverá aparecer en el indicador visual.

Tabla para Asar a la Parrilla

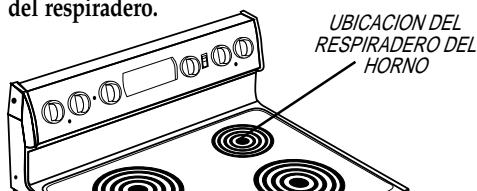
Tipo de Carne	Posición de la Parrilla*	Término de Cocción	Tiempo Total de Cocción (Minutos)**
Tocino	4	Bien Asado	6 a 10 min.
Bistecs -- 2, 5 cm (1") de grosor	4 4	Medio Bien Asado	15 a 18 min. 19 a 23 min.
Pollo -- Presas	3 o 4	Bien Asado	28 a 38 min.
Pescado -- Filetes Bistecs, 2, 5 cm (1") de grosor	4 4	Desmenuzado Desmenuzado	8 a 12 min. 10 a 15 min.
Carne de Res Molida -- Hamburguesas, 2 cm (3/4") de grosor	4	Bien Asado	15 a 18 min.
Jamón -- Rebanadas Precocidas, 1,3 cm (1/2") de grosor	4	Tibio	8 a 12 min.
Chuletas de Cerdo -- 2, 5 cm (1") de grosor	4	Bien Asado	22 a 26 min.

* La posición de la parrilla superior es #5

** Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar dependiendo de la carne.

Respiradero del Horno

Cuando el horno esté en uso, el área cerca del respiradero puede estar tibia o caliente bastante por causa quemaras. Nunca bloquee la abertura del respiradero.

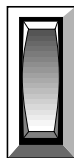


- En un elemento tubular superior, asegúrese de que el platillo protector en la ubicación del respiradero tenga un agujero en el centro. No cubra el platillo protector con papel de aluminio.



Luz del Horno

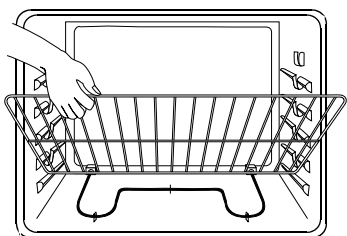
Oprima el interruptor en el panel de control para encender y apagar la luz del horno.



Parrillas del Horno

⚠ ATENCION: No intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.

Su horno tiene dos parrillas. Han sido diseñadas con un tope de enganche en el borde.

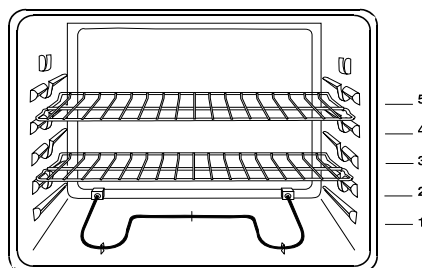


Para sacar: Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en la posición del tope; de enganche; levante el frente de la parrilla y tírela hacia afuera.

Para volver a colocar: Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno; incline levemente hacia arriba el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pasa sobre los topes de enganche; 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 la parte inferior del horno. Se afectarán los resultados del horneado y se puede dañar la parte inferior del horno.

Posiciones de la Parrillas



PARRILLA 5 (posición más alta):

Se usa para tostar pan o asar a la parrilla alimentos delgados no grasosos.

PARRILLA 4:

Se usa para la mayoría de los asados a la parrilla.

PARRILLA 3:

Se usa para hornear alimentos en una bandeja de hornear galletas o un molde para rollo de mermelada, para pasteles, pays de frutas o alimentos congelados.

PARRILLA 2:

Se usa para asar cortes de carne pequeños, cacerolas, hornear baguetas de pan, pasteles en moldes de tubo o flanes.

PARRILLA 1:

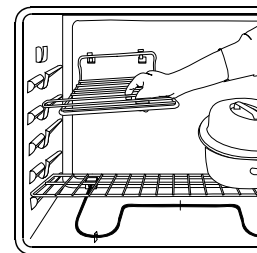
Se usa para asar pedazos grandes de carne y carne de ave, pays congelados, suflés de postre o pasteles esponjosos.

HORNEADO CON VARIAS PARRILLAS:

Dos parrillas: Use las posiciones 2 y 4, o 1 y 4.

Media Parrilla

Se dispone, como accesorio, de una media parrilla para aumentar la capacidad del horno. Se instala en la sección superior del lado izquierdo del horno y ofrece espacio para una plato de verduras cuando se ha colocado una asadera grande en la parrilla inferior. Póngase en contacto con su distribuidor Maytag para obtener el accesorio "HALFRACK" o para solicitar, llame al 1-800-688-8408.



Cuidado y Limpieza

PRECAUCIONES para la Limpieza:

- Asegúrese de que la estufa esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de manipularla o limpiarla. Esto es para evitar daño y posibles quemaduras.

- Para evitar manchas o decoloración limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que la vuelve a colocar en la forma correcta.

Tabla de Limpieza

Piezas	Procedimiento de Limpieza
Protector Trasero y Cubierta, porcelana esmaltada	<p>La porcelana esmaltada es vidrio fusionado con metal y puede agrietarse o picarse con el mal uso. Es resistente al ácido pero no es a prueba de ácido. Todos los derrames especialmente los derrames ácidos o azucarados deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuando esté fría, lave con agua jabonosa, enjuague y seque. • Nunca limpie la superficie caliente o tibia con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picadura. • Nunca use limpiadores de horno, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.
Asadera e Inserto	<p><i>Nunca cubra el inserto con papel de aluminio pues esto evita que la grasa se escurra a la bandeja inferior.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Coloque un paño enjabonado sobre el inserto y la bandeja; deje remojar para soltar la suciedad. • Lave en agua jabonosa tibia. Use una esponja de fregar con jabón para quitar la suciedad persistente. • La bandeja de asar y el inserto pueden ser lavados en el lavavajillas.
Area de la Tecla del Reloj y Control	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie con un paño húmedo y luego seque. • Se pueden usar limpiadores de vidrio si es que se rocía el paño primero. <i>NO rocíe directamente en la tecla de control ni en el área del indicador visual.</i>
Perillas de Control	<ul style="list-style-type: none"> • Retire las perillas de control en la posición 'OFF' tirando de ellas hacia adelante. • Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar la superficie. • Encienda cada uno de los elementos para asegurarse de que las perillas han sido reinstaladas correctamente.
Platillos Protectores, Cromo	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando estén fríos, lave después de cada uso, enjuague y seque para evitar manchas y decoloración. • Para limpiar suciedad excesiva, remoje en agua caliente con jabón, luego use un limpiador abrasivo suave tal como Soft Scrub* y una esponja de fregar de plástico. No use agentes de limpieza abrasivos.
Esmalte, pintado Paneles laterales Gaveta de almacenamiento Puerta del horno Manijas de la puerta	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando esté frío, lave con agua jabonosa, enjuague y seque. Nunca lave una superficie caliente o tibia con un paño húmedo pues esto puede dañar la superficie y puede causar una quemadura por vapor. • Para las manchas persistentes, use agentes de limpieza abrasivos suaves tales como una pasta de bicarbonato de soda o Bon Ami*. No use agentes de limpieza abrasivos, cáusticos o ásperos tales como esponjas de acero o limpiadores de horno. Estos productos rayarán o dañarán permanentemente la superficie. <p>NOTA: Use toallas secas o un paño para limpiar los derrames, especialmente derrames ácidos o azucarados. La superficie se puede decolorar u opacar si la suciedad no es extraída inmediatamente. Esto es especialmente importante para las superficies blancas.</p>
Vidrio Ventana del horno	<ul style="list-style-type: none"> • Evite usar cantidades excesivas de agua que pueda escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas. • Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio se puede usar si primero se rocía en el paño. • No use materiales abrasivos tales como esponjas para fregar, agentes de limpieza en polvo o lana de acero. Dañarán el vidrio.
Acabados de metal Guarniciones	<ul style="list-style-type: none"> • Lave con agua y jabón, limpiador de vidrio o sprays líquidos suaves. • Para evitar rayar u opacar el acabado, no use abrasivos suaves, abrasivos, limpiadores cáusticos o ásperos tales como limpiadores de horno.

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

Tabla de Limpieza – Continuación

Piezas	Procedimiento de Limpieza
Interior del Horno	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie con frecuencia usando limpiadores abrasivos suaves y una esponja de plástico. • No use esponjas de fregar metálicas porque rayarán la superficie. • Cuando use limpiadores de horno comerciales siga las instrucciones del fabricante. • Limpie los derrames ácidos (alimentos a base de tomate o leche) tan pronto como sea posible con agua y jabón. Si el derrame no es limpiado, puede descolorar la porcelana. <p>Para facilitar la limpieza, saque la puerta del horno, si lo desea (ver Sección Mantenimiento).</p>
Parrillas del Horno	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie con agua jabonosa. • Saque las manchas persistentes con limpiador en polvo o una esponja de fregar con jabón. Enjuague y seque.
Acabados de Plástico Guarnición trasera Tapas de extremo	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando esté frío, limpie con agua y jabón, enjuague y seque. • Use un limpiador de vidrio y un paño suave. <p>NOTA: Nunca use limpiadores de horno, limpiadores en polvo abrasivos o líquidos cáusticos en los acabados de plástico. Estos agentes de limpieza rayarán o marcarán el acabado.</p> <p>NOTA: Para evitar manchas o descoloración, limpie los derrames de grasa, manteca o ácido (<i>tomate, limón, vinagre, leche, jugo de fruta, escabeche</i>) inmediatamente con una toalla de papel o un paño seco.</p>

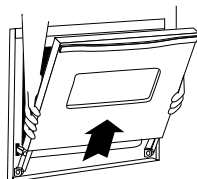
Mantenimiento

Puerta del Horno



ADVERTENCIAS:

- **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.**



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.

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)].

Ventana del Horno

Para proteger la ventana de la puerta del horno:

1. No use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de fregar de lana de acero o limpiadores en polvo pues 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.

Gaveta de Almacenamiento

La gaveta de almacenamiento se encuentra en la parte inferior de la estufa y es segura y conveniente para guardar utensilios de cocina de metal y vidrio. NO almacene plástico, artículos de papel, alimentos o materiales inflamables en esta gaveta. Saque la gaveta para limpiar debajo de la cocina.

Para sacar: Vacíe la gaveta y luego tírela hacia afuera hasta la primera posición de tope. Levante el frente de la gaveta y tírela a la segunda posición de tope. Sujete los lados y levántela hacia arriba y hacia afuera para sacar la gaveta.

Para volver a colocar: Deslice los extremos de la gaveta en los rieles. Levante la parte delantera de la gaveta y suavemente empújela a la primera posición de tope. Levántela y continúe deslizando la gaveta hasta la posición cerrada.

Tornillos Niveladores

¡ATENCIÓN!

- **Verifique si el soporte antivuelco está asegurando al piso uno de los tornillos niveladores traseros para evitar que la estufa se vuelque accidentalmente.**

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



Luz del Horno



ADVERTENCIAS:

- **Desconecte la energía a la estufa antes de reemplazar el foco.**
- **Use un tomaollas seco para evitar posible daño a sus manos cuando esté reemplazando el foco.**
- **Asegúrese de que el foco esté frío antes de tocarlo.**
- **No toque el foco caliente con un paño húmedo pues esto puede quebrar el foco.**

Para reemplazar el foco:

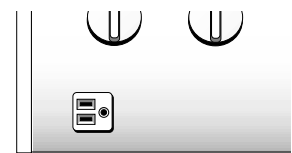
1. Saque el foco.
2. Reemplace con un foco para electrodomésticos de 40 wats.
3. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a programar el reloj.

Tomacorriente para Electrodomésticos Pequeños

(MODELOS CANADIENSES SOLAMENTE)

El tomacorriente para electrodomésticos pequeños está ubicado en el lado inferior izquierdo del protector trasero. Asegúrese de que los cordones eléctricos no descansen sobre los elementos superiores o cerca de ellos. Si el elemento superior está encendido, el cordón y el electrodoméstico pueden dañarse.

El disyuntor del tomacorriente para electrodomésticos pequeños puede dispararse si el artefacto pequeño enchufado en él es de más de 10 amps. Para reponer el disyuntor, oprima el interruptor situado en el borde inferior del protector trasero.



INTERRUPTOR DEL DISYUNTOR

Antes de Solicitar Servicio

Para la mayoría de los problemas, haga esto primero:

- 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.

- Revise si la superficie y/o los controles del horno están debidamente ajustados. Ver páginas 29 y 32.

Los resultados del horneado no son como se esperaban o son distintos a los del horno anterior.

- Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver página 34 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.

- Verifique las posiciones de las parrillas del horno. Ver página 34.
- Consulte el folleto “La Cocina Fácil” para mayor información sobre los utensilios de hornear y el horneado.

Los alimentos no se asan a la parrilla en forma debida o sale demasiado humo.

- Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar muy cerca del elemento.
- El elemento de asar no fue precalentado.
- El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca forre el 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.

Se acumula humedad en el horno o en la ventana del horno.

- Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad.
- Se usó humedad excesiva cuando limpió la ventana.

Hay un fuerte olor o humo leve cuando se enciende el horno.

- Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de unos pocos usos. Si se inicia un ciclo de limpieza el olor se “quemará” más rápidamente.
- Encendiendo un ventilador ayudará a extraer el humo y/o el olor.
- Hay suciedad excesiva de alimentos en la parte inferior del horno.

En el indicador aparece la letra “F” más un número.

- Esto es un código de falla. Si aparece un código de falla en el indicador visual y se escucha una señal sonora, oprima la tecla ‘Cancel’. Si el código de falla y la señal sonora continúan, desenchufe la estufa. Espere unos minutos luego vuelva a enchufar la estufa. Si el código de falla y la señal sonora continúan, desconecte la estufa y llame a un técnico autorizado.

Garantía de la Estufa Maytag

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 uso normal en el hogar.

Garantías Limitadas

Desde el Segundo Hasta el Quinto Año – A partir de la fecha original de compra, se reparará o reemplazará gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

• Controles Electrónicos

• **Elementos Calefactores Eléctricos:** elementos superiores, elementos del asador y de hornear.

Residentes Canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han 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.

Garantía Limitada Fuera de los EE.UU. y Canadá – Piezas Solamente

Durante dos (2) años de la fecha de compra original al por menor, cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar será reemplazada o reparada gratuitamente en lo que respecta a la pieza y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

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 o uso irrazonable.
 - 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.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Si Necesita Servicio

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance al 1-800-688-9900, EE.UU. o al 1-800-688-2002 en Canadá para ubicar a un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar la prueba de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR®, Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al 1-800-688-9900, EE.UU. o al 1-800-688-2002, CANADA.

NOTA: Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información.

- a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
 - b. Número de modelo y número de serie;
 - c. Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
 - d. Una descripción clara del problema que está experimentando;
 - e. Prueba de compra (recibo de compra).
- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance.

MAYTAG

403 West Fourth Street North • P.O. Box 39 • Newton, Iowa 50208

MAYTAG ONLINE <http://www.maytag.com>