

USER'S GUIDE



Installer: Please leave this manual with this appliance.

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

Model Number

Serial Number


Date of Purchase

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

If you have questions, call:

1-800-688-9900 U.S.A.
1800-688-2002 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 19.


 **SAFETY** Pages 1-3

 **SURFACE COOKING** Pages 4-6

 **OVEN COOKING** Pages 7-12

 **CARE & CLEANING** Pages 13-17

 **BEFORE YOU CALL** Page 18

 **WARRANTY** Page 19

 **GUIDE DE L'UTILISATEUR** Page 20

 **GUÍA DEL USUARIO** Page 44

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 secure by a properly installed anti-tip device.

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

IN CASE OF FIRE

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

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

NEVER pick up or move a flaming pan.

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

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

GENERAL INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

Always turn off all controls when cooking is completed.

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

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

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

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. An unattended boilover could cause smoking and a greasy spillover can cause a fire.

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

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

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

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

(select models)

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.

GLASS-CERAMIC COOKTOP

(select models)

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

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

DEEP FAT FRYERS

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

OVEN

Use care when opening 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 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 contact hot element in oven.

SELF-CLEANING OVEN

Clean only parts listed in this guide. Do not clean door gasket. The gasket is essential for a good seal. Do not rub, damage, or move the gasket.

Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

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

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

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

HEATING ELEMENTS

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, CONT.

CHILD SAFETY

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

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

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

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

VENTILATING HOODS

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

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

IMPORTANT SAFETY NOTICE AND WARNING

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

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

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


SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

SURFACE COOKING

SURFACE CONTROLS

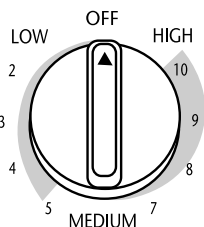
Use to turn on the surface elements. An infinite choice of heat settings is available from LOW to HIGH. The knobs can be set on or between any of the settings.

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, the icon to the left 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.

9 MED. HIGH: Use to brown meat, heat oil for deep fat frying or sautéing. Maintain fast boil for large amounts of liquids.

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

3 MED. LOW: Use to continue cooking covered foods or steam foods.

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

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

After Cooking

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

Other Tips

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

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

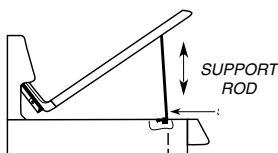
SURFACE COOKING, CONT.

COIL ELEMENT SURFACE (SELECT MODELS)

LIFT-UP PORCELAIN COOKTOP

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

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



DRIP BOWLS

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

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

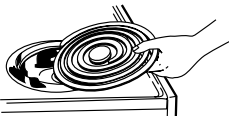
Drip bowls will discolor or craze over time. This will not affect cooking performance.

COIL ELEMENTS

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

TO REMOVE:

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



TO REPLACE:

Insert element terminals into receptacle. Guide the element into place.



Press down on the outer edge of element until it sits level on drip bowl.

NOTES:

COIL ELEMENT SURFACE

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

TO PROTECT DRIP BOWL FINISH:

- To lessen discoloration and crazing, avoid using high heat for long periods.
- Do not use oversized cookware. Pans should not extend more than 1-2 inches beyond the element.
- When home canning or cooking with big pots, use the Canning Element (Model CE1). Contact your Maytag dealer for details or call 1-800-688-8408 to order.
- Clean frequently. (See page 14.)

GLASS-CERAMIC SURFACE (SELECT MODELS)

COOKING AREAS

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

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

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

DUAL ELEMENT

(Select models)

Select glass-ceramic surfaces are equipped with a dual element located in the right front position. To operate, press the rocker switch on the control panel to the right to control the large element or to the left to control the small element.



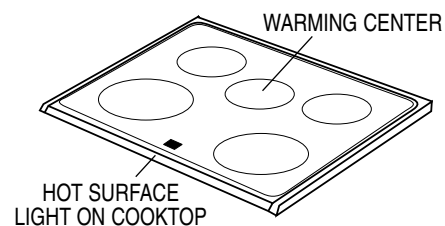
COOKWARE

To achieve optimum cooking performance, use heavy-gauge, flat, smooth bottom pans that conform to the diameter of the cooking area. (See "Cooking Made Simple" for cookware characteristics and recommendations.)

HOT SURFACE LIGHT

(Glass-ceramic cooking surface models only)

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



WARMING CENTER

(Select models)

Use the warming center to keep cooked foods warm, such as vegetables, gravies and oven-safe dinner plates.

TO TURN ON: Push the rocker switch to the right.



TO TURN OFF: Push the rocker switch to the left.

WARMING CENTER

NOTES:**WARMING CENTER:**

- All foods should be covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- When warming pastries and breads the cover should have an opening to allow moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover foods. Plastic may melt on to the surface and be very difficult to clean.
- Use only cookware and dishes recommended as safe for oven and cooktop use.
- Always use oven mitts when removing food from the Warming Center as cookware and plates will be hot.
- It is not recommended to warm food for longer than one hour, as food quality may deteriorate.
- It is not recommended to heat cold food on the Warming Center.

TIPS TO PROTECT THE GLASS-CERAMIC SURFACE

- Before first use, clean the cooktop. (See Cleaning, page 15.)
- Do not use glass pans. They may scratch the surface.
- Do not allow plastic, sugar or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately. (See Cleaning, page 15.)
- Never let a pan boil dry as this will damage the surface and pan.
- Never use cooktop as a work surface or cutting board. Never cook food directly on the surface.

NOTES:**GLASS-CERAMIC SURFACE**

- On Canadian models, with a warming zone, the surface will not operate during a self-clean cycle.
 - Cooktop may emit light smoke and odor the first few times the cooktop is used. This is normal.
 - When a control is turned on, a red glow can be seen through the glass-ceramic surface. The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting.
 - Glass-ceramic cooktops retain heat for a period of time after the unit is turned off. Turn the elements off a few minutes before food is completely cooked and use the retained heat to complete the cooking. When the HOT SURFACE light turns off (see below), the cooking area will be cool enough to touch.
- Because of the heat retention characteristics, the elements will not respond to changes in settings as quickly as coil elements.
- **NOTE:** Do not attempt to lift the cooktop.

- Never place a trivet or wok ring between the surface and pan. These items can mark or etch the top.
- Do not slide aluminum pans across a hot surface. The pans may leave marks which need to be removed promptly. (See Cleaning, page 15.)
- Make sure the surface and the pan bottom are clean before turning on to prevent scratches.
- Never use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Do not use a small pan on a large element. Not only does this waste energy, but it can also result in spillovers burning onto the cooking area which requires extra cleaning.
- Do not use non-flat specialty items that are oversized or uneven such as round bottom woks, rippled bottom and/or oversized canners and griddles.
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. If metal melts on the cooktop, do not use. Call an authorized Maytag servicer.
- If spillover occurs while cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe spill with a clean dry towel.
- Do not allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- Do not use abrasive cleansing powders or scouring pads which will scratch the cooktop.
- Do not use chlorine bleach, ammonia or other cleansers not specifically recommended.
- To retain the appearance of the glass ceramic cooktop, clean after each use.

OVEN COOKING

ELECTRONIC CLOCK AND OVEN CONTROL

- Press the desired pad.
- Press, or press and hold, these pads to enter time, oven temperature or to select HI or LO broil.
- Press this pad to cancel all operations except the **TIMER** and **CLOCK**.

More+
Set Clock
Less-

CANCEL

The electronic control is designed for ease in programming. The display window on the control shows time of day, timer and oven functions. Indicator words flash to prompt your programming steps. NOTE: Styling and features may differ slightly depending on the model.



NOTE: If more than 30 seconds elapse between pressing a function pad and a **More +** or **Less -** pad, the program will be canceled and the display will return to the previous display.

BAKE PAD

Use for baking and roasting.

1. Press **Bake** pad.
2. Press **More +** or **Less -** pad until the correct oven temperature appears in the display.

See page 9 for additional information.

BROIL PAD

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

1. Press the **Broil** pad.
2. Press **More +** or **Less -** pad for HI or LO broil.

See page 11 for additional information.

CLEAN PAD

Use to set self-clean cycle.

1. Press **Clean** pad. "--:--" will appear in the display. Oven door will automatically lock.
2. Press **More +** or **Less -** pad. "3:00" hours of cleaning time will automatically be entered.

3. If more or less cleaning time is desired, press **More +** or **Less -** pad to select times between 2 to 4 hours.

See page 13 for additional information.

CONTROL LOCK PAD

The touch pads on the control can be locked for safety and cleaning benefits and to prevent unwanted use. They will not function when locked.

If an oven function is currently being used, the controls cannot be locked. The current time of day will remain in the display when this feature is activated.

TO SET: Press **Control Lock** pad for 3 seconds. The OFF indicator word will appear in the display for 15 seconds. OFF will reappear for 15 seconds if any pad is pressed.

TO RESTORE CONTROL OPERATION: Press and hold the **Control Lock** pad for 3 seconds. The indicator word OFF will disappear.

COOK TIME/ STOP TIME PADS

Use to program the oven to start and stop automatically.

1. Press **Cook Time** pad and enter the desired cooking time.
2. Press the **Bake** pad and enter oven temperature.

3. To delay the start of cooking, press the **Stop Time** pad and enter the time you wish the oven to turn off.

See page 12 for additional information.

SETTING THE CLOCK

1. Press **Clock** pad.
2. Press or press and hold **More +** or **Less -** pad until the correct time of day appears in the display.

The display will flash when electrical power is first supplied to the range or if there has been a power failure.

To recall the time of day when another function is displayed, press the **Clock** pad.

Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for clock controlled cooking, self-clean or delayed self-clean.

SETTING THE TIMER

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

The timer can be used independently of any other oven activity and it can be set while another oven function is operating. **THE TIMER DOES NOT CONTROL THE OVEN.**

1. Press the **Timer** pad.
 - The indicator word **TIMER** will flash.
2. Press or press and hold the **More +** or

Less- pad until the correct time appears in the display.

- The timer will start automatically after four seconds. A flashing colon indicates that the timer is in use during another function's operation.
 - The last minute of the countdown will be displayed as seconds.
3. At the end of the time set, one long beep will sound. (To change the number of timer beeps, see next column.)

TO CANCEL: Press and hold the **Timer** pad for three seconds. The time of day will reappear in the display.

CONTROL OPTIONS

TIMER BEEPS

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

Option 1: One beep at the end of the timer operation, then, one beep every 30 seconds for the next five minutes or until the **CANCEL** pad is pressed.

Option 2: One beep at the end of the timer operation, then, one beep every minute for the next 12 hours or until the **CANCEL** pad is pressed.

Option 3: One beep at the end of the timer operation, then, no other beeps. (default option)

SETTING THE TIMER BEEPS

1. Press the **Timer** and **CANCEL** pads at the same time and hold for three seconds.
 - A single beep will sound.
 - Display will show current option.
2. Press the **More+** or **Less-** pad to select the option number you wish. The current time of day will reappear in the display after four seconds.

CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING BEEPS

Option 1: (default option) Four beeps at the end of cooking, then, one beep every 30 seconds for the next five minutes or until the **CANCEL** pad is pressed.

Option 2: Four beeps at the end of cooking, then, one beep every minute for the next 12 hours or until the **CANCEL** pad is pressed.

Option 3: Four beeps at the end of cooking, then, no other beeps.

SETTING CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING BEEPS

1. Press **Cook Time** and **CANCEL** pads at the same time and hold for three seconds.
 - A single beep will sound.
 - Display will show current option.
2. Press the **More +** or **Less -** pad to select the option number you wish. The current time of day will reappear in the display after four seconds.

CANCEL CLOCK DISPLAY

If you prefer that the time of day not be displayed:

TO SET: Press **Clock** and **CANCEL** pads at the same time and hold for three seconds.

When clock display is not shown, press **Clock** pad to briefly recall the time of day, if desired.

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

AUTOMATIC OVEN TURN OFF/SABBATH MODE

The oven will automatically turn off after 12 hours, if you accidentally leave it on. You can deactivate this feature, if desired.

TO ELIMINATE 12 HOUR TURN OFF:

1. Press the **Clock** pad and hold for three seconds.
2. Press and hold the **More +** or **Less -** pad until 8888 appears in the display. Current time of day will reappear in the display after four seconds.

TO RESTORE: Repeat steps 1 and 2. "12" will appear briefly in the display followed by the current time of day.

OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

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

TO ADJUST THE OVEN TEMPERATURE:

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

It is not necessary to readjust the oven temperature if there is a power failure or interruption. Broiling and cleaning temperatures cannot be adjusted.

OVEN COOKING, CONT.

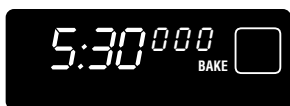
CAUTION:

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

SETTING THE CONTROLS FOR BAKING AND ROASTING

1. Press **Bake** pad.

- BAKE will flash in display.
- 0:00 will light in display.



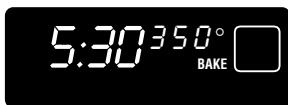
2. Press or press and hold the **More +** or **Less -** pad to select oven temperature.

- 350° will light when either pad is pressed.
- Oven temperature can be set from 100° to 550°.



3. There will be a four second delay before oven turns on. When the oven turns on:

- PREHEAT indicator will light in the display.
- The BAKE symbol will light in display.



- 100° or the actual oven temperature will appear in the display.
- The temperature will increase by 5° until the oven reaches the preselected temperature.

- Press the **Bake** pad to recall the preselected temperature during preheat.

4. Allow 8-15 minutes for the oven to preheat.

- A single beep will indicate that the oven has preheated.
- The PREHEAT indicator will turn off.

5. Place food in the oven.

6. Check cooking progress at the minimum cooking time. Cook longer if needed.

7. Press **CANCEL** pad and remove food from the oven.

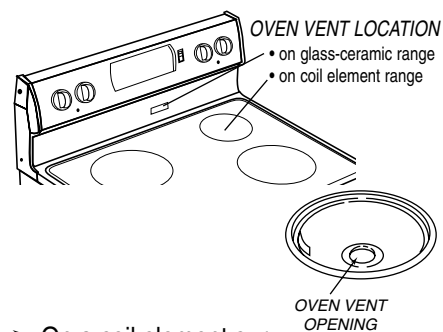
- Time of day will reappear in the display.

NOTES:

- To change the oven temperature during cooking, press the **More +** or **Less -** pad for the desired temperature.
- If you forget to turn off the oven, it will automatically turn off at the end of 12 hours. If you wish to deactivate this feature, see page 8.
- For additional baking and roasting tips, see "Cooking Made Simple" booklet.

OVEN VENT

When the oven is in use, the vent and surrounding area 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. The oven light automatically comes on whenever the oven door is opened.



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.

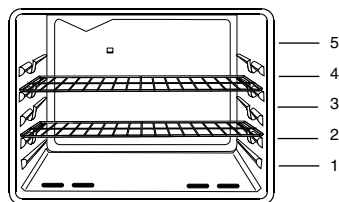
TO REMOVE RACK: Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position; lift up on the front of the rack and pull out.

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:

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 & 4, or 1 & 4.

NOTES:

- Do not use cookware that extends beyond edge of rack.
- For best results, allow two inches between the pan placed on the rack and the oven side wall.
- When opening the oven door, allow steam and hot air to escape before reaching into the oven to remove food.
- Use caution when removing items from the half rack to avoid burns.
- Carefully remove items from the lower rack to avoid disturbing the half rack.
- "HALFRACK" Accessory Kit is available when not included with range. See your dealer or call 1-800-688-8408 to order.

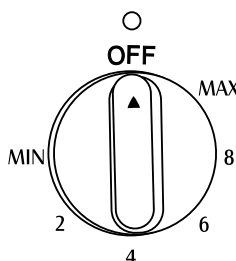
WARMING DRAWER

(select models)

The warming drawer is used for keeping hot foods at serving temperature and raising and proofing bread. It may also be used in warming breads and pastries.

SETTING THE CONTROLS:

1. If using rack, position it where needed.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired heat setting.
3. Allow the drawer to preheat for ten minutes.
4. Place food in warming drawer.
5. When finished, remove food and turn knob to OFF.



WARMING DRAWER

NOTES:

WARMING DRAWER

- DO NOT let food sit for more than one hour before or after cooking.
- Food must be at serving temperature when placed in the drawer.
- Breads, pastries and fruit pies may be warmed from room temperature on MED setting.
- Use only oven safe cookware.
- Remove food from plastic bags and place in oven safe cookware.
- Serving dishes and plates can be warmed while preheating the drawer.
- Cover food with a lid or aluminum foil, not plastic wrap. (Fried foods do not need to be covered.)

WARMING CHART:

SUGGESTED SETTINGS

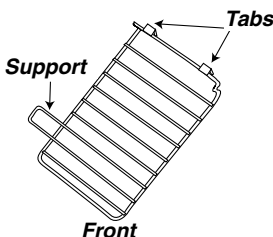
Setting	Type of Food		
MAX.	Bacon	Casseroles	Dinner Plate
	Enchiladas	Hamburger Patties	Fried Food
	Hors D'Oeuvres	Pancakes	Pizza
	Pork	Potatoes - Baked	Poultry
	Waffles		
MED (6-8)	Beef - Rare	Biscuits	Coffee Cake
	Cooked Cereals	Eggs	Fish/Seafood
	Gravy, Cream Sauce	Ham	Lamb
	Pies	Potatoes - Mashed	Vegetables
LO (2-4)	Warming - Plate		
MIN.	Bread - Proofing		

OVEN COOKING, CONT.

HALF RACK

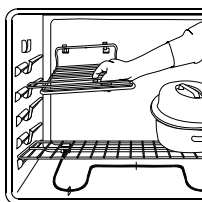
TO INSTALL IN OVEN:

1. Always install half rack when oven is cool.
2. To install, grasp top center of the half rack. Align the side arm support between the top fourth and fifth oven rack guides. Insert the two tabs on the back frame of the half rack into the slots on the upper left rear of the oven wall.
3. Push firmly on the top surface of the half rack until the tabs slide into the slots and the half rack side arm support rests on the fourth oven rack guide.
4. Check for proper installation by placing your hand on the top surface of the half rack and pressing down firmly.



TO REMOVE FROM THE OVEN:

When the oven is cool, grasp the top center of the half rack and pull upward until the back tabs on the rack slide out of the oven back slots.



NOTES:

- Do not use cookware that extends beyond the edge or rack.
- For best results, allow two inches between the pan placed on the rack and the oven side wall.
- When opening the oven door, allow steam and hot air to escape before reaching into the oven to remove food.
- Use caution when removing items from the half rack to avoid burns.
- Carefully remove items from the lower rack to avoid disturbing the half rack.
- "HALFRACK" Accessory Kit available from your dealer when not included with range, or call 1-800-688-8408.

SETTING THE CONTROLS FOR BROILING

1. Press the **Broil** pad.
 - > BROIL will flash in the display.
 - > 0:00 will light in the display.
2. Press the **More +** pad to select HI (high) broil or the **Less -** pad to set LO (low) broil.
 - > Select HI broil for normal broiling.
 - > Select LO broil for low temperature broiling of longer cooking foods, such as poultry.
3. There will be a four second delay before oven turns on. When oven turns on:
 - > The BROIL symbol will light in the display.



4. For optimum browning, preheat broil element for 3-4 minutes before adding food.
5. Place food in the oven. Leave oven door opened to the broil stop position (about four inches).
6. Turn meat once about half way through cooking.
7. Press **CANCEL** pad. Remove food and broiler pan from the oven.
 - > Time of day will reappear in display.

NOTES:

- For best results when broiling, use a pan designed for broiling.
- Expect broil times to increase and browning to be slightly lighter if appliance is installed on a 208 volt circuit.
- For additional broiling tips, refer to the "Cooking Made Simple" booklet.

BROILING CHART

Chart time based on a preheated broil element using the "HI" setting.

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	Well Done	(LO Broil) 30-45 min.
Fish - Fillets - Steaks - 1" thick	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.

**This chart is a suggested guide. The times may vary with food being cooked.

CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING

CAUTION:

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

The clock must be functioning and set at the correct time of day for this feature to operate correctly.

Clock Controlled Oven Cooking is used to turn the oven on and off at a preset time of day. This feature can be used with either oven cooking or self-cleaning.

- > **IMMEDIATE START:** Oven turns on immediately and automatically turns off at a preset time.
- > **DELAYED START:** Delays the start of cooking or cleaning and automatically turns off at a preset time.

Cook time can only be set for up to 11 hours and 59 minutes (11:59).

SETTING THE CONTROLS FOR CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING

TO START IMMEDIATELY AND TURN OFF AUTOMATICALLY:

1. Press the **Cook Time** pad.
 - > 0:00 will light in display.
 - > COOK TIME will flash in the display.



2. Press or press and hold the **More +** or **Less -** pad to enter cooking time.
3. Press **Bake** pad.
 - > 0:00 will light in display.
 - > BAKE will flash in display.



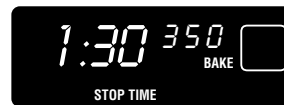
4. Press or press and hold **More +** or **Less -** pad to enter oven temperature.

NOTE: Beeps will sound if temperature is not set within four seconds.

5. **IF YOU WISH TO DELAY THE START OF COOKING:** (if not skip to #6)

- a. Press **Stop Time** pad.

- b. Press or press and hold **More +** or **Less -** pad to enter time of day you wish the oven to turn off.



- c. Press **Clock** pad.
 - > Time of day will reappear in the display.
- d. DELAY BAKE will remain in display to show the oven is set for a delayed cook operation.



6. When the oven turns on, the oven temperature and the BAKE symbol will light in display.
7. Oven will turn off. Four beeps will sound and END will light in the display. A beep will sound every 30 seconds for the next 5 minutes.
8. Press **CANCEL** pad. Beeps will stop and time of day will reappear in display. Remove food from oven.

NOTES:

- It is not necessary to set a start time. Control will determine when to turn the oven on based on the cook time you set.
- See page 8 if you wish to change the end of cooking reminder beeps.

CARE & CLEANING

SELF-CLEAN OVEN

CAUTION:

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

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

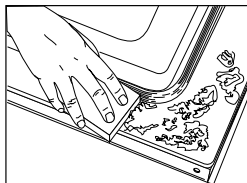
It is normal for flare-ups, smoking or flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to help eliminate normal odors associated with cleaning.

BEFORE SELF-CLEANING

Turn off the oven light before cleaning as the light may burn out during the clean cycle.

Remove broiler pan, all pans and the oven racks from the oven. The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle.



Clean oven frame, door frame (area outside of gasket) and around the opening in the door gasket with a nonabrasive cleaner such as Bon Ami* or detergent and water. These areas are not exposed to cleaning temperatures and should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle.

To prevent damage, do not clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.

Wipe up excess grease or spillovers from the oven bottom to prevent excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle. For ease of cleaning, the heating element can be lifted slightly (1 inch).

Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof. The porcelain finish may discolor if acidic spills are not wiped up prior to a self-clean cycle.

DURING CLEAN CYCLE

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

Some smoke and odor may be detected the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time. Smoke may also occur if oven is heavily soiled or if broiler pan was left in oven.

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

AFTER SELF-CLEANING

About one hour after the end of the clean cycle, the LOCK indicator word will turn off. At this point, the door can be opened.

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

If the oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement.

Fine lines may appear in the porcelain resulting from the heating and cooling of the finish. This is normal and will not affect performance.

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

SETTING THE CONTROLS FOR SELF-CLEAN

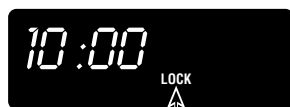
1. Close oven door.
2. Press **Clean** pad.
 - "--:--" or 3:00 will light in display.
 - CLEAN will flash in display. On select models LOCK indicator word will appear.
 - If door is not closed or locked, beeps will sound and "door" will flash in display.
3. Press **More+** or **Less-** pad to select clean time or change clean time.
 - Oven is preset to clean for 3 hours.
 - Or,
 - Select 2 hours for light soil, up to 4 hours for heavy soil.



4. IF YOU WISH TO DELAY THE START OF CLEANING:

(if not, skip to #5):

- a. Press **Stop Time** pad.
 - b. Press **More+** or **Less-** pad to select the time of day you wish the oven to turn off.
 - c. Press **Clock** pad and time of day will reappear in display.
 - d. DELAY CLEAN will remain in display to show the oven is set for delayed clean operation.
5. About one hour after the clean cycle ends, the LOCK indicator word will turn off. The oven door can be opened.



LOCK IS STILL ENGAGED.
DOOR CANNOT BE
OPENED UNTIL LOCK IS
NO LONGER DISPLAYED.

TO CANCEL CLEAN CYCLE:

1. Press **CANCEL** pad.
2. If LOCK is NOT displayed, open oven door. If LOCK is displayed, allow oven to cool about one hour then open oven door.

CLEANING PROCEDURES

CAUTION:

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

BACKGUARD & COOKTOP

PORCELAIN ENAMEL, COOKTOP ON COIL ELEMENT SURFACES & TRIM ON GLASS-CERAMIC SURFACES

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

- When cool, wash with soapy water, rinse & 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.

BOILER PAN & INSERT

Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.

- 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 AND CONTROL PAD AREA

- To activate "Control Lock" for cleaning, see page 7.
- Wipe with a damp cloth and dry.
- Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. **DO NOT spray directly on control pad and display area.**

CONTROL KNOBS

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

DRIP BOWLS (SELECT MODELS)

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

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

CARE & CLEANING, CONT.

ENAMEL (PAINTED)

SIDE PANELS, DOOR HANDLE & DRAWERS

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

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

GLASS

OVEN WINDOWS & DOORS

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

GLASS-CERAMIC

COOKTOP

(SELECT MODELS)

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

- Allow the cooktop to cool before cleaning.

- **General** – Always clean cooktop after each use, or when needed, with a damp paper towel and Cooktop Cleaning Creme (Part No. 20000001)**. Then, buff with a clean, dry cloth.

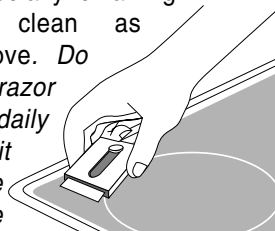
NOTE: Permanent stains will develop if soil is allowed to cook on by repeatedly using the cooktop when soiled.

- **Heavy Soils or Metal Marks** – Dampen a “scratchless” or “never scratch” scrubber sponge. Apply Cooktop Cleaning Creme* (Part No. 20000001)** and scrub to remove as much soil as possible. Apply a thin layer of the creme over the soil, cover with a damp paper towel and let stand 30 to 45 minutes (2-3 hours for very heavy soil). Keep moist by covering the paper towel with plastic wrap. Scrub again, then buff with a clean dry cloth.

NOTE: Only use a CLEAN, DAMP “scratchless” pad that is safe for non-stick cookware. The pattern and glass will be damaged if the pad is not damp, if the pad is soiled, or if another type of pad is used.

- **Burned-on or Crusty Soils** – Scrub with a “scratchless” or “never scratch” scouring pad and Cooktop Cleaning Creme*.

NOTE: Hold a razor blade scraper at a 30° angle and scrape any remaining soil. Then, clean as described above. Do not use the razor blade for daily cleaning as it may wear the pattern on the glass.



- **Melted Sugar or Plastic** – Immediately turn element to LOW and scrape from hot surface to a cool area. Then turn element OFF and cool. Clean residue with razor blade scraper and Cooktop Cleaning Creme*.

METAL FINISHES

- Wash with soap and water, a glass cleaner, or mild liquid detergent.
- To prevent scratching or dulling of the finish, do not use mildly abrasive, abrasive, harsh or caustic cleaners such as oven cleaners.

OVEN INTERIORS

- Follow instructions on page 13 for Self-Cleaning Oven.

OVEN RACKS

- Clean with soapy water.
- Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry.
- Racks will permanently discolor and may not slide smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.

PLASTIC FINISHES

TRIM & END CAPS

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

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

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

MAINTENANCE

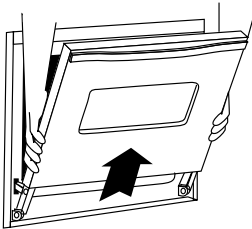
OVEN DOOR

CAUTION:

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

TO REMOVE:

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



TO REPLACE:

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

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

OVEN WINDOW

TO PROTECT THE OVEN DOOR WINDOW:

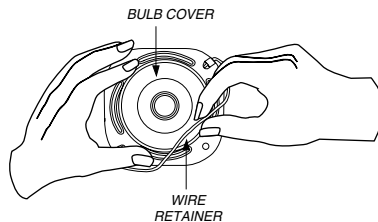
1. Do not use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys or other objects.
3. Do not close the door until the oven racks are in place.

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

OVEN LIGHT

CAUTION:

- 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 OVEN LIGHT BULB:

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

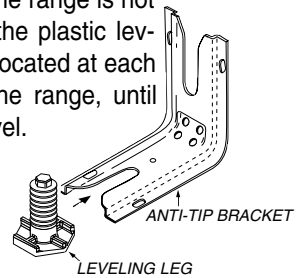
2. Remove bulb cover and light bulb.
3. Replace with a 40 watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover and secure with wire retainer.
5. Reconnect power to the range. Re-set clock.

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.

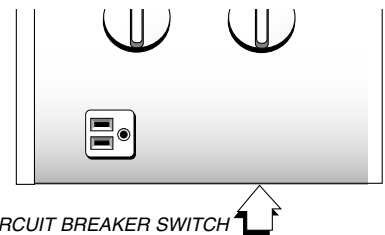


CONVENIENCE OUTLET (Canadian Models Only)

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.



CARE & CLEANING, CONT.

STORAGE DRAWER (Select Models)

CAUTION:

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

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

TO REMOVE:

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

TO REPLACE:

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

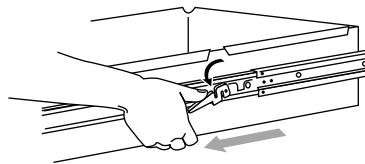
WARMING DRAWER (Select Models)

CAUTION:

- Do not store plastic, paper products or flammable materials in the warming drawer. The drawer may become too warm for these items when the oven above is in use or the warming drawer is pre-heated.
- To avoid contact with the warming drawer heating element, pull drawer all the way out to add or remove food.
- Never use oven cleaners to clean the warming drawer.

TO REMOVE WARMING DRAWING:

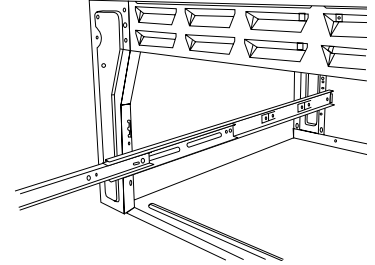
1. Empty drawer and pull out to its full open position.
2. Locate the black triangle lever on each side of the drawer.
3. Press the lever down on the right side and lift the lever up on the left side at the same time. Then pull drawer out another inch.



4. Carefully pull the drawer all the way out holding on to the sides, not the drawer front.

TO REPLACE WARMING DRAWER:

1. Pull the bearing glides to the front of the chassis glide.
2. Align the glide on each side of the drawer with the glide slots on the range.



3. Push the drawer into the range until levers "click" (approximately 2"). Pull the drawer open again to seat bearing guides into position. If you do not hear the levers "click" or the bearing guides do not feel seated, remove the drawer and repeat steps 1 through 3. This will minimize possible damage to the bearing glides.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

FOR MOST CONCERNS, TRY THESE FIRST:

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

PART OR ALL OF APPLIANCE DOES NOT WORK.

NOTE: *On Canadian models with warming zone, during a self-clean cycle – glass-ceramic cooking surface will not operate.*

- Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pgs. 4 & 7.
- Check if oven door is unlocked after self-clean cycle. See pg. 14.
- Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pgs. 12 & 13.
- Check if coil element is properly installed or needs to be replaced. See pg. 5.

GLASS-CERAMIC SURFACE SHOWS WEAR.

1. Tiny scratches or abrasions.
 - Cooktop and pan bottom are clean. Do not slide glass or metal pans across top. Make sure pan bottom is not rough. Use the recommended cleaning agents. See pg. 15.
2. Metal marks.
 - Do not slide metal pans across top. When cool, clean with Cooktop Cleaning Creme. See pg. 15.
3. Brown streaks and specks.
 - Spills not removed promptly. Wiping with soiled cloth or sponge. Pan bottom not clean.
4. Areas with a metallic sheen.
 - Mineral deposits from water and food.
5. Pitting or flaking.
 - Sugary boilovers that were not removed promptly. See pg. 14.

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

- Make sure the oven vent has not been blocked. See pg. 9 for location.
- Check to make sure range is level.
- Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often “drifts” and may become hotter or cooler. See pg. 8 for instructions on adjusting the oven temperature. **NOTE:** It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.
- Check that oven temperature is decreased by 25° F when convect baking.
- See “Cooking Made Simple” booklet for more information on bakeware and baking.

FOOD IS NOT BROILING PROPERLY OR SMOKES EXCESSIVELY.

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

OVEN WILL NOT SELF-CLEAN.

- Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See pg. 13.
- Check if door is closed.

OVEN DID NOT CLEAN PROPERLY.

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

OVEN DOOR WILL NOT UNLOCK AFTER SELF-CLEAN CYCLE.

- Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when the LOCK indicator word is not displayed.

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

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

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

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

“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.
- If the oven is heavily soiled, excessive flare-ups may result in a fault code during a clean cycle. Press **CANCEL** pad and allow the oven to cool completely, wipe out excess soil and reset the clean cycle. If the 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 - Parts Only

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

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

➤ **Electronic Controls**

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

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

Canadian Residents

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

Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only

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

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

WHAT IS NOT COVERED BY THESE WARRANTIES:

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

IF YOU NEED SERVICE

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance at 1-800-688-9900, 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 U.S.A. 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.

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


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

Si vous avez des questions, téléphonez au:

1-800-688-2002 Canada
(lundi au vendredi, de 8 h à 20 h HNE)

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

Pour obtenir des renseignements sur le service, consultez la page 43.

 **SECURITÉ** Pages 21-23

 **CUISSON SUR ÉLÉMENTS** Pages 24-27

 **CUISSON AU FOUR** Pages 28-34

 **ENTRETIEN ET NETTOYAGE** Pages 35-40

 **AVANT D'APPELER** Page 41-42

 **GARANTIE** Page 43

 **GUÍA DEL USUARIO** Page 44

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.

MISE EN GARDE:

➤ **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 antibascullement soit convenablement installée.

Pour déterminer si la bride antibascullement est convenablement installée sous la cuisinière, enlever le tiroir de remisage et regarder en dessous de la cuisinière pour vérifier si l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb est bien engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibascullement 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 le fonctionnement 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.

SURFACE DE CUISSON: Utiliser un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisine.

NE JAMAIS saisir ou déplacer un ustensile de cuisson enflammé.

PORTE DU FOUR: Si le feu est dans la casserole de four ou de grilleur, étouffez par le closig la porte de four.

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

(certains modèles)

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.

SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

(certains modèles)

NE JAMAIS utiliser une surface de cuisson cassée ou fêlée: les solutions de nettoyage et renversements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson entraînant un risque de choc électrique. Prendre immédiatement contact avec un technicien qualifié.

Nettoyer prudemment la surface de cuisson. Certains produits donnent des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Si l'on utilise un linge, une éponge humide ou du papier essuie-tout sur une surface de cuisson chaude, faire preuve de prudence afin d'éviter de se brûler par la vapeur.

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 voisine de l'évent peut être assez chaud pour causer 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.

FOUR AUTONETTOYANT

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide. Ne pas nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Ne pas frotter/endommager ou déplacer le joint.

Ne pas utiliser un produit de nettoyage pour four. On ne doit utiliser dans le four ou sur une pièce quelconque du four aucun produit commercial de nettoyage de four ou de revêtement de protection des parois internes.

Avant d'exécuter une opération d'autonettoyage, retirer la lèchefrite, les grilles du four et les autres ustensiles pour éviter tout risque de génération excessive de fumée, changement de couleur des grilles ou détérioration des ustensiles.

Avant une opération d'autonettoyage, éliminer par essuyage tout excès de résidus renversés, particulièrement les matières grasses, pour éviter la formation de fumée ou l'inflammation de ces résidus.

Il est normal que la table de cuisson devienne chaude durant une opération

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES, SUITE

d'autonettoyage; par conséquent, éviter de toucher la table de cuisson, la porte, le hublot ou l'évent du four durant une opération d'autonettoyage.

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.

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

MISE EN GARDE: NE JAMAIS remiser sur le dosseret 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.

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

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

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

CUISSON SUR ÉLÉMENTS

BOUTONS DE COMMANDE

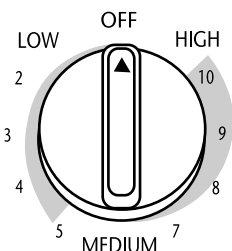
Pour l'utilisation des éléments chauffants de la table de cuisson. Réglage continu de la puissance entre les positions extrêmes LOW/MIN. et HIGH/MAX. On peut régler un bouton à toute position entre ces deux extrêmes.

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 dosseret 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 pupitre de commande. Quand n'importe lequel des boutons de commande extérieurs est allumé, la lumière s'éteindra. La lumière s'éteindra quand les éléments extérieurs sont arrêtés.
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**».



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 surface de cuisson sans y placer un ustensile.
- **NE JAMAIS** utiliser la surface 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 surface de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la surface 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 et projections.

Autres Conseils

- S'il y a une armoire de rangement directement au-dessus de la surface 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 surface de cuisson, particulièrement les articles en plastique. L'air chaud qui s'échappe par l'évent du four pourrait provoquer l'inflammation d'un article inflammable 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 objet métallique autre qu'un ustensile de cuisson sur la surface de cuisson, entrer en contact avec un élément chauffant.

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.

9 MED. HIGH (moyen max.): Pour risoler les viandes, chauffer l'huile (grande friture ou aliments sautés) et pour le maintien de l'ébullition rapide d'une grande quantité de liquide.

MEDIUM (moyen): Pour le maintien de l'ébullition lente d'une grande quantité de liquide ou pour la plupart des opérations de friture.

3 MED. LOW (moyen min.): Pour continuer la cuisson de mets en casseroles fermées par couvercle ou pour cuire à la vapeur.

LOW (min.): Pour fusion de chocolat ou beurre, ou le maintien de la température d'un mets.

CUISSON SUR ÉLÉMENTS, SUITE

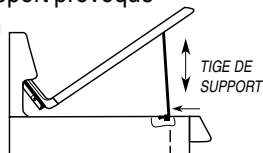
ÉLÉMENTS DE LA TABLE DE CUISSON

(Certains modèles)

TABLE DE CUISSON ÉMAILLÉE SOULEVABLE

SOULÈVEMENT: 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.

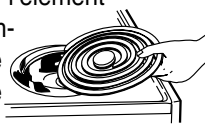
ABAISSÉMENT: Maintenir le bord avant de la table de cuisson et pousser chaque tige de support vers l'arrière pour la libérer. Ensuite, abaisser doucement la table de cuisson. Le glissement des tiges de support provoque leur remise en place.



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 ce changement de couleur est permanent; cependant il n'affecte pas la performance de cuisson.

REMARQUES:

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS:

- 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.

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 37).

SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

(Certains modèles)

ZONES DE CUISSON

Les zones de cuisson de la cuisinière sont représentées par un motif permanent dans la plaque en vitrocéramique. Pour une efficacité maximum, utiliser une zone de cuisson dont le diamètre convient à l'ustensile.

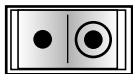
Le récipient ne doit pas dépasser la zone de cuisson de plus de 12 à 25 mm (1/2 à 1 po).

Pour plus de renseignements sur les récipients de cuisine, se reporter à la brochure «**La cuisson simplifiée**».

DEUX ÉLÉMENTS

(Certains modèles)

Certaines surfaces en vitrocéramique sont équipées d'un élément double situé à l'avant droit. Pour le mettre en marche, appuyer sur l'interrupteur berceau du tableau de commande, à droite pour le grand élément ou à gauche pour le petit élément.



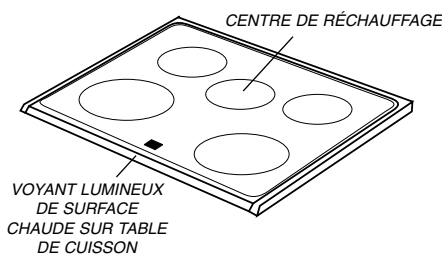
USTENSILES

Pour obtenir des performances de cuisson maximum, utiliser des récipients à fond plat, lisse et épais, de même diamètre que l'élément de cuisson. (Voir dans «**La cuisson simplifiée**» les recommandations et caractéristiques des ustensiles de cuisine.)

VOYANT LUMINEUX DE SURFACE CHAUDE

(modèles à surface en vitrocéramique seulement)

Le voyant lumineux de surface chaude situé à l'avant, au centre, s'allume lorsque l'appareil est en marche et continue à luire jusqu'à ce que la surface de cuisson se soit refroidie.



CENTRE DE RÉCHAUFFAGE

(Certains modèles)

Utiliser le centre de réchauffage pour maintenir au chaud des aliments cuits comme légumes, sauces et des assiettes-repas allant au four.

MISE EN MARCHÉ:

Appuyer sur l'interrupteur berceau à droite.

ARRÊT : Appuyer sur l'interrupteur berceau à gauche.



WARMING CENTER

REMARQUES:

CENTRE DE RÉCHAUFFAGE:

- Couvrir tous les aliments d'un couvercle ou d'un papier d'aluminium pour préserver la qualité de la nourriture.
- Lors du réchauffage de pâtisseries et de pains, le couvercle doit comporter une ouverture pour que l'humidité s'échappe.
- Ne pas utiliser de film étirable pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre sur la surface et serait très difficile à nettoyer.
- N'utiliser que des ustensiles recommandés pour le four et la table de cuisson.
- Porter toujours des gants isolants pour retirer la nourriture du centre de réchauffage, les assiettes et ustensiles seront très chauds.
- Il n'est pas recommandé de réchauffer la nourriture plus longtemps qu'une heure, la qualité de la nourriture risquant d'en souffrir.
- Il n'est pas recommandé de réchauffer des aliments froids sur le centre de réchauffage.

CUISSON SUR ÉLÉMENTS, SUITE

CONSEILS DE PROTECTION DE LA SURFACE

- Avant de s'en servir la première fois, nettoyer la surface de cuisson. (Voir Nettoyage, page 35.)
- Ne pas utiliser de casseroles en verre. Elles pourraient rayer la surface.
- Ne pas utiliser de plastique, de sucre ni d'aliments riches en sucre fondre sur la surface de cuisson. Si cela se produisait accidentellement, nettoyer immédiatement. (Voir Nettoyage, pages 37 à 38.)
- Ne jamais laisser le contenu d'une casserole bouillir jusqu'à ce qu'elle soit vide car cela pourrait abîmer la surface de cuisson et la casserole.
- Ne jamais utiliser la surface de cuisson comme surface de travail ou comme planche à découper. Ne jamais cuire d'aliments directement sur la surface de cuisson, sans récipient.
- Ne jamais utiliser de support métallique ou anneau de wok entre un récipient et la surface de cuisson. Ces objets peuvent marquer ou rayer la surface.
- Ne pas glisser de récipients métalliques sur la surface de cuisson brûlante. Ils pourraient laisser sur le verre des marques qui doivent être nettoyées immédiatement. (Voir Nettoyage, page 37 à 38.)
- Pour empêcher que la surface de cuisson en vitrocéramique se trouve rayée ou abîmée, ne pas y laisser de sucre, de sel ou de graisse. Prendre l'habitude d'essuyer la surface de cuisson avec un linge propre ou un essuie-tout avant de l'utiliser.

REMARQUES:

SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- Sur les modèles canadiens, avec une centre de réchauffage, les éléments (certains ou tous) de la surface de cuisson ne fonctionnent pas durant une opération d'autonettoyage.
- Lors des premières utilisations de la surface de cuisson, l'appareil peut émettre un peu de fumée et des odeurs. Ceci est normal.
- Lors de la mise sous tension d'un élément, une luminescence rouge peut être visible à travers la surface en vitrocéramique. Pour le maintien de la puissance de chauffage désirée, l'élément est alimenté par intermittence.
- La surface de cuisson en vitrocéramique demeure chaude pendant quelque temps après l'extinction d'un élément. Lorsque le voyant HOT SURFACE (SURFACE CHAUDE) s'éteint (voir ci-dessous), on peut toucher la surface de cuisson sans danger.

En raison des caractéristiques de rétention de la chaleur, les éléments ne répondent pas aux changements de réglage aussi rapidement que des éléments spiralés. *Dans le cas où un produit se renverse, retirer l'ustensile de la zone de cuisson.*

- **REMARQUE:** Ne pas tenter de soulever la surface de cuisson.

- Ne jamais utiliser de linge ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Ils laisseraient un film invisible, ce qui pourrait décolorer la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée.
- Ne jamais utiliser un petit récipient sur un grand élément. Non seulement il y a gâchis d'énergie mais il peut en résulter des projections qui vont brûler sur la surface de cuisson et devront être nettoyées.
- Ne pas utiliser des récipients spéciaux non plats qui seraient trop grands ou à fond inégal comme les woks à fond rond, les grilles ou récipients de grande taille à fond ondulé.
- Ne pas utiliser de récipients en aluminium. L'aluminium risque de fondre sur le verre. Si le métal fond sur la surface de cuisson, ne pas l'utiliser. Appeler un réparateur agréé Maytag.
- En cas de renversement lors de cuisson, nettoyer immédiatement le produit renversé de la surface de cuisson pendant qu'elle est encore chaude afin d'éviter un plus grand nettoyage par la suite. User de prudence, essuyer les renversements avec un linge propre et sec.
- Ne pas laisser les produits renversés sur la surface de cuisson ou sur la garniture de la surface de cuisson pendant une longue durée.
- Ne pas utiliser de poudre de nettoyage abrasive ou de tampons à récurer qui rayeraient la surface.
- Ne pas utiliser de javellisant, ammoniaque ou autres produits de nettoyage non spécifiquement recommandés pour la vitrocéramique.
- Pour maintenir l'aspect du cooktop verre-en céramique, nettoyez après chaque utilisation.

CUISSON AU FOUR

Le tableau de commande électronique est prévu pour faciliter la programmation. L'afficheur indique les fonctions de l'horloge, de minuterie et de cuisson au four. Des mots clignotent à l'afficheur pour indiquer les étapes de programmation. REMARQUE : Le style et les caractéristiques peuvent légèrement varier selon le modèle.

RÉGULATEUR DE FOUR ET HORLOGE ÉLECTRONIQUE

- > Appuyer sur la touche désirée.
- > Appuyer sur ces touches ou appuyer et maintenir la pression pour entrer l'heure, la température du four ou pour choisir HI Broil (Gril max.) ou LO Broil (Gril min.).
- > Appuyer sur cette touche pour annuler toutes les opérations sauf la MINUTERIE et l'HORLOGE.

REMARQUE: Si un intervalle de plus de 30 secondes s'écoule entre la pression sur une touche de fonction et sur la touche **More+** (Plus) ou **Less-** (Moins), le programme est annulé et l'afficheur présente de nouveau l'information antérieure.

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 **More+** (Plus) ou **Less-** (Moins-) pour sélectionner la température du four.

Voir d'autres informations à la page 30.

TOUCHE BROIL (GRIL)

Utilisation pour les opérations de cuisson au gril et brunissage.

1. Appuyer sur la touche **Broil** (Cuisson au gril).



2. Utiliser les touches **More+** (Plus) ou **Less-** (Moins-) pour sélectionner gril max. ou gril min.

Voir d'autres informations à la page 33.

TOUCHE CLEAN (NETTOYAGE)

S'utilise pour régler le four sur un cycle d'autonettoyage.

1. Appuyer sur la touche **Clean (nettoyage)**. On voit apparaître "--:--" sur l'afficheur.
2. Appuyer la touche **More+** (Plus) ou **Less-** (Moins-). L'afficheur présente "3:00", ce qui correspond à une période de nettoyage de trois heures.
3. Le cas échéant, utiliser les touches **More+** (Plus) ou **Less-** (Moins-) pour modifier la durée de l'opération de nettoyage.

Voir pages 36 pour supplémentaire informations.

CONTROL LOCK (OPTION DE DÉSACTIVATION DES COMMANDES)

Les touches de fonctions peuvent être bloquées de façon à empêcher leur utilisation pour des raisons de sécurité ou pour permettre le nettoyage.

Si une fonction du four est en cours d'exécution, il n'est pas possible de verrouiller les commandes.

RÉGLAGE DU VERROUILLAGE DES COMMANDES: Appuyer et maintenir la pression sur la touche **Control Lock** pendant trois secondes. Le mot OFF (ARRÊT) paraît à l'afficheur pendant 15 secondes. OFF réapparaît pendant 15 secondes si l'on appuie sur une autre touche.

ANNULATION: Appuyer et maintenir la pression sur la touche **Control Lock** pendant trois secondes. Le mot OFF (ARRÊT) disparaît de l'afficheur.

TOUCHES COOK TIME/ STOP TIME (DUREE DE CUISSON/HEURE D'ARRET)

S'utilise pour programmer la mise en marche et l'arrêt automatiques du four.

1. Appuyer sur **Cook Time** (temps de cuisson) et entrer le temps de cuisson désiré en heures et en minutes.
2. Appuyer sur la touche **Bake** et sélectionner la température.
3. Pour une cuisson différée, Appuyer sur **Stop Time** (heure d'arrêt) et entrer l'heure à laquelle la cuisson doit se terminer.

Voir page 34 pour supplémentaire informations.

CUISSON AU FOUR, SUITE

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).
2. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour obtenir l'affichage de l'heure correcte.

L'afficheur clignote lors de la mise sous tension initiale de l'appareil ou après une interruption de l'alimentation.

Pour obtenir l'affichage de l'heure alors que l'information d'une autre fonction est affichée, appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).

On ne peut modifier l'heure lorsque le four est programmé pour une cuisson contrôlée par l'horloge ou pour une opération d'autonettoyage (immédiate ou différée).

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

On peut sélectionner avec la minuterie un temps de décompte de 1 minute (0:01) à 99 heures 59 minutes (99:59).

On peut utiliser la minuterie indépendamment de toute autre activité du four, ou bien lorsqu'une fonction du four est en cours d'exécution. LA MINUTERIE NE CONTRÔLE PAS LE FOUR.

1. Appuyer sur la touche **Timer** (Minuterie).
 - L'indication **TIMER** (minuterie) clignote à l'affichage.
2. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour obtenir l'affichage du temps de décompte désiré.
 - La minuterie se met en marche automatiquement. Le témoin associé à la touche **Timer** (Minuterie) s'allume lorsque la minuterie est utilisée.
 - La dernière minute de compte à rebours sera affichée comme secondes.

3. À la fin de la période de décompte un signal sonore long est émis et le message «End» (Fin) apparaît brièvement. (Pour changer les bips, voir Options de réglage **Timer Beeps**.)

ANNULATION D'UNE OPÉRATION DE MINUTAGE: Appuyer/maintenir la pression pendant trois secondes sur la touche **Timer** (Minuterie). L'heure normale réapparaît ensuite sur l'afficheur.

OPTIONS DE COMMANDE

SIGNAL SONORE DE MINUTERIE

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

Option 1: Un long signal sonore à la fin de la fonction de minuterie, puis un signal sonore court toutes les 30 secondes pendant les cinq prochaines minutes ou jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche **CANCEL**.

Option 2: Un long signal sonore à la fin de la fonction de minuterie, puis un signal sonore court chaque minute pendant les 12 prochaines heures ou jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche **CANCEL**.

Option 3: (par défaut) Un signal sonore à la fin de la fonction de minuterie, puis aucun autre signal.

RÉGLAGE DES SIGNAUX SONORES DE MINUTERIE:

1. Appuyer sur les touches **Timer** and **CANCEL** en même temps et maintenir la pression pendant trois secondes.
 - Un seul signal sonore retentit.
 - L'afficheur indique le mot **TIMER** (minuterie) et l'option en cours.
2. Appuyer les touche **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour choisir l'option souhaitée. L'heure actuelle du jour réapparaît à l'afficheur après quatre secondes.

SIGNAUX SONORES – CUISSON COMMANDÉE PAR L'HORLOGE

Option 1: (configuration standard) Émission de quatre signaux sonores à la fin de la période de cuisson, puis un signal sonore à intervalle de 30 secondes durant les cinq minutes suivantes ou jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche **CANCEL** (Annulation).

Option 2: Émission de quatre signaux sonores à la fin de la période de cuisson, puis un signal sonore chaque minute durant les 12 heures suivantes ou jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche **CANCEL** (Annulation).

Option 3: Émission de quatre signaux sonores à la fin de la période de cuisson, puis rien d'autre.

SÉLECTION DES SIGNAUX SONORES — CUISSON AU FOUR

1. Appuyer simultanément sur les touches **Cook Time** (Temps de cuisson) et **CANCEL** (Annulation), pendant 3 secondes.
 - Un unique signal sonore est émis.
 - L'option en vigueur est indiquée sur l'afficheur.
2. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour sélectionner le numéro de l'option. L'heure normale réapparaît sur l'afficheur après quatre secondes.

ANNULATION DE L'AFFICHAGE DE L'HEURE

Si on préfère que l'heure normale ne soit pas affichée:

RÉGLAGE: Appuyer simultanément sur les touches **Clock** (Horloge) et **CANCEL** (Annulation), pendant trois secondes.

Lorsque l'heure n'est pas affichée, si on souhaite lire l'heure, il suffit d'appuyer brièvement sur la touche **Clock** (Horloge).

RESTAURATION: Appuyer simultanément pendant trois secondes sur les touches **Clock** (Horloge) et **CANCEL** (Annulation); l'heure normale de l'horloge réapparaîtra sur l'afficheur.

ARRÊT AUTOMATIQUE DU FOUR/MODE SABBAT

Le four s'éteint automatiquement à la fin d'une période de 12 heures si on le laisse en marche par accident. On peut désactiver cette fonction si on le souhaite .

SUPPRESSION DE L'EXTINCTION AUTOMATIQUE APRÈS 12 HEURES:

1. Appuyer/maintenir la pression sur la touche **Clock** (Horloge) pendant trois secondes.
2. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour faire apparaître 8888 sur l'afficheur. L'heure normale de l'horloge réapparaîtra sur l'afficheur après quatre secondes.

RESTAURATION: Répéter les étapes 1 et 2. L'afficheur présente brièvement 12, puis l'heure normale de l'horloge.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

Si la cuisson au four ne produit pas les résultats désirés, on peut ajuster la température du four. Pour pouvoir déterminer l'amplitude de la variation de température nécessaire, sélectionner une température supérieure ou inférieure de 15° C (25° F) à celle recommandée dans la recette, puis exécuter une cuisson au four. Le résultat de ce test permettra d'évaluer l'amplitude de la variation à introduire.

AJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR:

1. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four).
2. À l'aide de la touche **More+** (Plus+) entrer 288° C (550° F).

3. Appuyer/maintenir la pression sur la touche **Bake** (Cuisson au four) pendant trois secondes, jusqu'à l'apparition de 0°.

➤ Si une modification de la température du four avait déjà été introduite, la valeur de la variation est indiquée. Par exemple, si on avait commandé une réduction de 15°, l'afficheur représente -15°.

4. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour modifier la température. Lors de chaque pression sur une touche, la température de réglage est modifiée de 5°.

➤ ON peut ainsi introduire une modification de la température du four de 5° à 35° (**augmentation ou diminution**).

5. L'heure normale de l'horloge réapparaît ensuite automatiquement.

Il n'est pas nécessaire d'ajuster de nouveau la température du four après une panne ou interruption de l'alimentation de l'appareil. Il n'est pas possible d'ajuster les températures de cuisson au gril et de nettoyage.

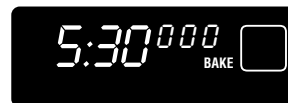
CUISSON AU FOUR ET RÔTISSAGE

MISE EN GARDE:

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

RÉGLAGE DES COMMANDES POUR CUISSON AU FOUR OU RÔTISSAGE

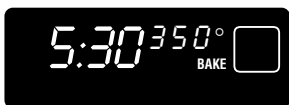
1. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four).
 - Le témoin de cuisson au four clignote sur l'afficheur.
 - Les caractères 0:00 s'illuminent sur l'afficheur.



2. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour faire apparaître la température de cuisson désirée.
 - Lorsqu'on appuie une fois sur l'une des touches, l'afficheur présente 175° C (350° F).

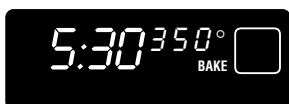
CUISSON AU FOUR, SUITE

- On peut sélectionner une température de cuisson de 38° à 288° C (100° à 550° F).



- Il y a une période d'attente de quatre secondes avant la mise en marche du four. Lors de la mise en marche du four:

- Le témoin Preheat (Préchauffage) s'illumine.
- Le témoin BAKE s'illumine.



- Lors de la mise en marche du four, l'afficheur présentera 38°C (100°F) ou la température réelle dans le four (valeur la plus élevée).
- La température affichée augmentera par intervalles de 5° jusqu'à ce que la température de maintien sélectionnée soit atteinte.
- Pour faire réapparaître la température de maintien sélectionnée durant la période de préchauffage, appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four).

- Prévoir une période de 8 à 15 minutes pour le préchauffage du four.

- Un unique signal sonore signalera alors la fin de la période de préchauffage.
- Le témoin Preheat (Préchauffage) s'éteint.

- Placer le mets dans le four.
- Lorsque le temps minimum de cuisson est écoulé, examiner le mets pour déterminer le degré de cuisson.

- 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.

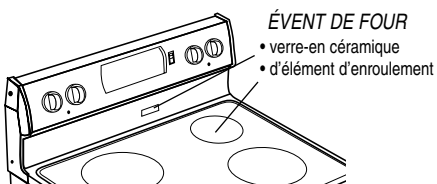
- Pour faire réapparaître l'heure normale.

REMARQUES:

- Pour modifier la température du four durant une opération de cuisson, appuyer les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins) pour faire apparaître la température désirée.
- Si on oublie d'arrêter le four, il s'arrête automatiquement à la fin d'une période de 12 heures. Si on souhaite désactiver cette fonction, voir la page 30.
- Pour les températures de cuisson recommandées et temps de cuisson au four et rôtissage, voir le tableau de rôtissage dans la brochure «**La Cuisine Simplifiée**».

CONDUIT D'AÉRATION

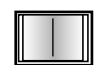
Lorsque le four fonctionne, la région du conduit peut être chaude ou brûlante. Ne jamais bloquer l'ouverture.



- Sur une surface d'élément d'enroulement, soyez sûr que la cuvette d'égouttement dans l'emplacement d'évent a un trou au centre. Ne couvrez pas la cuvette d'égouttement de papier d'aluminium.

LAMPE DU FOUR

Poussez le commutateur sur le panneau de commande pour tourner la lumière de four marche-arrêt. La lumière du four se met en marche automatiquement à l'ouverture de la porte.



OVEN LIGHT

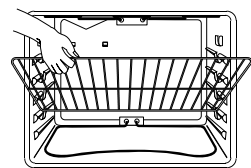
GRILLES DU FOUR

MISE EN GARDE:

- Ne pas tenter de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.

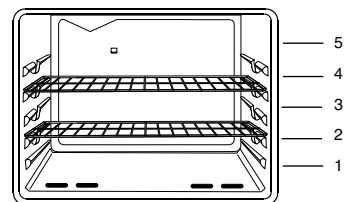
Le four est doté de deux grilles; ces grilles comportent un dispositif de calage.

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.

POSITIONS DES GRILLES



POSITION N° 5: (la plus élevée):

Utilisé pour griller le pain ou griller les nourritures minces et non grasses.

POSITION N° 4:

Pour la cuisson à grill et plupart des cuissons sur deux grilles.

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, ou cuisson sur deux grilles.

POSITION N° 1:

Pour le rôtissage d'une grosse pièce de viande ou volaille, tartes surgelées, soufflés ou gâteaux des anges, ou cuisson sur deux grilles.

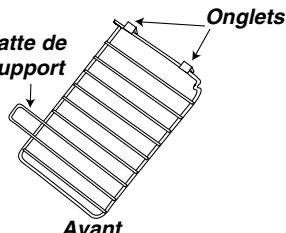
CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES:

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

DEMI-GRILLE

INSTALLATION DANS LE FOUR:

1. Installer toujours la demi-grille lorsque le four est froid.



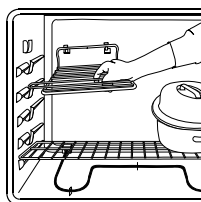
2. Saisir la demi-grille par le centre, en haut. Aligner la patte de support latérale entre les supports de grille des quatrième et cinquième niveaux. Insérer les deux onglets de l'arrière de la demi-grille dans les fentes de la paroi arrière du four - en haut/à gauche.

3. Pousser fermement sur la surface supérieure de la demi-grille pour faire entrer les onglets dans les fentes et pour placer la patte de support latérale sur le support de grille du quatrième niveau.

4. Vérifier que l'installation est correcte — placer la main sur la surface supérieure de la demi-grille et appuyer fermement.

DÉPOSE DE LA DEMI-GRILLE:

Lorsque le four est froid, saisir la demi-grille au centre/en haut et tirer vers le haut pour faire sortir les onglets des fentes de la paroi arrière du four.



REMARQUES:

- Ne pas utiliser un ustensile qui dépasserait du bord de la demi-grille.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, laisser un espace libre de 5 cm (2 po) entre l'ustensile placé sur la demi-grille et la paroi du four.
- Lors de l'ouverture de la porte du four, avant d'introduire la main dans le four pour introduire ou enlever un plat, laisser la vapeur et l'air chaud s'échapper.
- Agir prudemment pour retirer un article placé sur la demi-grille, pour éviter des brûlures.
- Enlever prudemment les articles placés sur la grille inférieure, pour ne pas perturber la demi-grille.
- L'accessoire "HALFRACK" (demi-grille) disponible alors que ne pas inclus avec four. Appel 1-800-688-2002.

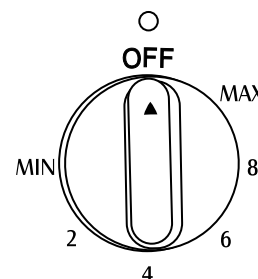
TIROIR DE CHAUFFAGE

(certains modèles)

Le tiroir de chauffage est utilisé pour conserver les nourritures chaudes à la température de portion et soulever et le imperméabiliser le pain. Il peut également être utilisé en pains et pâtisseries de chauffage.

RÉGLAGE DES COMMANDES:

1. Si à l'aide de l'armoire, placez-l'ou nécessaire.
2. Enfoncez et tournez la molette dans l'une ou l'autre direction à la configuration désirée de la chaleur.
3. Permettez au tiroir de préchauffer pendant dix minutes.
4. Placez la nourriture dans le tiroir de chauffage.
5. Une fois terminé, tournez la molette à hors fonction.



WARMING DRAWER

TIROIR DE CHAUFFAGE:

PROPOSED RÉGLAGES

Réglage	Genre de Nourriture		
MAX.	Bacon Enchiladas Hors D'Oeuvres Porc Gaufre	Cocotte Nurriture au plat Crêpe Pomme de terre en robe	Dîner Assiette Hamburger Pizza Volaille
MED. (6-8)	Boeuf - Rare Cuisinere Cerealé Jus Tourte	Scone Ceuf Jamon Pomme de terre	Café Croquette Poisson Agneau Légume
LO (2-4)	Chaud - Assiette		
MIN.	Pain - preuve		

CUISSON AU FOUR, SUITE

REMARQUES:

TIROIR DE CHAUFFAGE:

- NE JAMAIS laissez la nourriture se reposer pour plus d'une heure avant ou après la cuisson.
- La nourriture doit être à la température de portion avant placé dans de tiroir.
- Des pains, des pâtisseries et les pâtés en croûte de fruit peuvent être chauffés de la température ambiante sur la configuration de MED.
- Enlevez la nourriture des sachets en plastique et la placez dans le cookware de coffre-fort de four.
- Utilisez seulement le cookware de coffre-fort de four.
- Des plats et les plats de portion peuvent être chauffés tout en préchauffant le tiroir.
- Couvrez la nourriture de papier d'aluminium de couvercle ou, enveloppe non en plastqjue

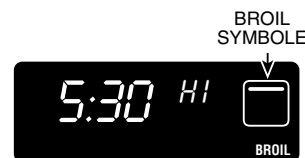
CUISSON AU GRIL

RÉGLAGE DES COMMANDES POUR UNE CUISSON AU GRIL

1. Appuyer sur la touche **Broil** (Cuisson au grill).
 - Le mot BROIL clignote s'illumine sur l'afficheur.
 - Les caractères 0:00 s'illuminent sur l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche **More+** (Plus+) pour sélectionner grill HI (max.), ou sur la touche **Less-** (Moins-) pour sélectionner grill LO (min).
 - Sélectionner grill HI (max.) pour une cuisson au grill normale.
 - Sélectionner grill LO (min.) pour une cuisson au grill à basse température, pour éviter un brunissage excessif des aliments à cuisson lente (par ex.: volaille).

3. Il y a une période d'attente de quatre secondes avant la mise en marche du four. Lors de la mise en marche du four:

➢ Le témoin BROIL s'illumine.



4. Pour obtenir un brunissage optimal, préchauffer l'élément du grill pendant trois à quatre minutes avant de placer le mets dans le four.
5. Placer le mets dans le four. Laisser la porte.
6. Retourner les pièces de viande vers le milieu de la période de cuisson.
7. Appuyer sur la touche **Cancel** (Annulation). Retirer le mets et léche frite du four.
 - L'heure normale réapparaît alors sur l'afficheur.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

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	15-20 mn
	4	Bien cuit	18-24 mn
Poulet en morceaux	3	Bien cuit	(LO Broil) 30-40 mn (Gril min.)
Poisson - Filets	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.

CUISSON AU FOUR CONTRÔLÉE PAR L'HORLOGE

MISE EN GARDE

- On déconseille l'emploi de la fonction de cuisson différée pour des aliments très périssables comme produits laitiers, porc, volaille ou produits de la mer.
- On déconseille le contrôle de la cuisson par l'horloge pour des aliments nécessitant un four préchauffé, comme gâteaux, biscuits et pains.

Pour que ces fonctions produisent des résultats corrects, il faut que l'horloge fonctionne et soit réglée pour l'heure correcte.

La fonction de commande par l'horloge permet de commander la mise en marche du four et son arrêt à une heure prédéterminée. On peut utiliser ceci pour une opération de cuisson ou d'autonettoyage du four.

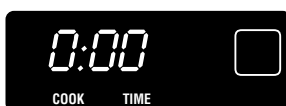
- **MISE EN MARCHÉ IMMÉDIATE:** Le four se met en marche immédiatement, et s'arrêtera automatiquement à l'heure prédéterminée.
- **MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE:** Le déclenchement de l'opération de cuisson au four ou d'autonettoyage est différé; l'opération prendra fin immédiatement à l'heure prédéterminée.

Le temps de cuisson maximum sélectionnable est 11 heures 59 minutes (11:59).

RÉGLAGE DES COMMANDES POUR CUISSON AU FOUR CONTRÔLÉE PAR L'HORLOGE

MISE EN MARCHÉ IMMÉDIATE ET ARRÊT AUTOMATIQUE:

1. Appuyer sur la touche **Cook Time** (Temps de cuisson).
 - L'afficheur représente 0:00.
 - Le mot COOK TIME (Temps de cuisson) sera affiché.



2. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour entrer le temps de cuisson.
 - L'afficheur représente 0:00.
 - Le mot BAKE (Cuisson au four) sera affiché.

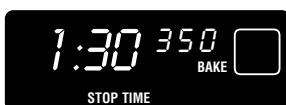


4. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour sélectionner la température.

REMARQUE: Les bips sembleront si la température n'est pas placée dans quatre secondes.

5. **POUR DIFFÉRER LE DÉCLENCHÉMENT DE LA CUISSON :** (sinon, passer à l'étape n° 6)

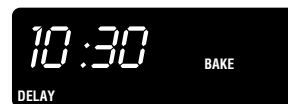
- a. Appuyer sur la touche **Stop Time** (Heure d'arrêt). Le mot Stop Time (heure d'arrêt) clignote.
- b. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour entrer l'heure à laquelle la cuisson devrait prendre fin.



- c. Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).

➤ L'heure normale apparaît sur l'afficheur.

- d. DELAY BAKE restera dans l'affichage pour montrer que le four est placé pour une exécution retardée de cuisinier.



6. Lors de la mise en marche du four, le témoin BAKE s'illumine. La température du four apparaît sur l'afficheur.
7. Le système déclenchera automatiquement l'arrêt du four. Quatre signaux sonores seront alors émis, et le message END apparaîtra sur l'afficheur. Un signal sonore sera émis à intervalles de 30 secondes durant les 5 minutes suivantes.
8. Appuyer sur la touche CANCEL. Mettre fin à l'émission des signaux sonores et l'heure normale réapparaît sur l'afficheur. Retirer le mets du four.

REMARQUES:

- Il n'est pas nécessaire de spécifier l'heure de déclenchement de la cuisson; l'appareil déterminera automatiquement l'heure de déclenchement de la cuisson, selon le temps de cuisson sélectionné.
- Pour modifier les signaux sonores de fin de cuisson, voir la page 29.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

FOUR AUTONETTOYANT

MISE EN GARDE

- Il est normal que les pièces de la cuisinière deviennent très chaudes lors d'un cycle de nettoyage.
- Éviter de toucher la surface de cuisson, la porte, le hublot et la zone des événements du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- Pour éviter que la porte du four subisse des dommages, ne pas tenter d'ouvrir lorsque le mot LOCK (VERROUILLAGE) est visible sur l'afficheur.
- Ne pas utiliser de nettoyeur pour four du commerce sur le fini du four autonettoyant ou sur tout autre composant du four car cela abîmerait le fini ou ce composant du four.

Le cycle d'autonettoyage utilise des températures supérieures à la normale pour assurer le nettoyage automatique de la totalité du four.

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

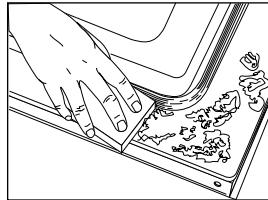
Bien aérer la cuisine pendant le cycle d'autonettoyage afin d'aider à éliminer les odeurs qui sont normalement produites par l'autonettoyage.

AVANT L'AUTONETTOYAGE

Arrêtez la lampe du four avant le nettoyage, comme la lampe peut griller pendant le cycle propre.

Enlever la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. **Les grilles vont se décolorer et risquent de ne plus glisser aussi bien après le cycle d'autonettoyage.**

Nettoyer l'encadrement du four et l'encadrement de la porte (la partie sur le pourtour du joint de la porte) à l'aide d'un produit nettoyant non abrasif comme Bon Ami* ou d'eau additionnée de détergent. Ces surfaces ne sont pas soumises aux températures élevées du cycle d'autonettoyage et doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster sous l'effet de la chaleur.



Pour empêcher tout dommage, ne pas nettoyer ni frotter le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.

Essuyer le fond du four pour éliminer les liquides qui ont débordé en cours de cuisson et empêcher la formation excessive de fumée ou la formation de flammèches ou de flammes pendant le cycle d'autonettoyage.

Essuyer les produits sucrés ou acides qui ont pu débordé, tels que jus de citron, sauce tomate ou sauces à base de lait. L'émail vitrifié résiste aux acides mais il n'est pas totalement à l'épreuve de ceux-ci. **Le fini en émail vitrifié peut se décolorer si les liquides acides qui ont débordé ne sont pas essuyés avant un autonettoyage.**

PENDANT L'AUTONETTOYAGE

La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture pendant que l'indication LOCK est à l'affichage.

Les premières fois où le four est nettoyé, il peut y avoir production d'odeur et de fumée. Ceci est normal et diminuera ou disparaîtra à l'usage. Si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four, il peut y avoir production excessive de fumée et d'odeur.

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

APRÈS L'AUTONETTOYAGE

Environ une heure après la fin du cycle, le verrouillage se désenclenche et l'indication LOCK (verrouillage) s'éteint à l'affichage. À ce point, la porte peut être déverrouillée et ouverte.

La saleté peut avoir laissé au fond du four un résidu gris poudreux qui peut être enlevé avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Celle-ci sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

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

Les lignes fines peuvent apparaître dans la porcelaine résultant du chauffage et du refroidissement de la finition. C'est normal et n'affectera pas l'exécution.

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

RÉGLAGE DES COMMANDES POUR L'AUTONETTOYAGE

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur la touche **Clean** (Nettoyage).
 - "--:--" ou 3:00 s'allume à l'afficheur.
 - CLEAN (NETTOYAGE) clignote à l'afficheur. Sur certains modèles, le mot LOCK (VERROUILLAGE) paraît à l'afficheur.
 - Si la porte n'est pas fermée ou verrouillée, des signaux sonores retentissent et le mot «door» (porte) clignote à l'afficheur.
3. Appuyer sur la touche **More+ (Plus)** ou **Less- (Moins)** pour choisir ou changer la durée de nettoyage.
 - Le four est pré-réglé pour nettoyer pendant 3 heures.
 - Ou,
 - Choisir 2 heures pour une saleté légère et jusqu'à 4 heures pour une saleté importante.

SYMBOLE DE NETTOYAGE



4. SI L'ON DÉSIRE DIFFÉRER LA MISE EN MARCHE DU NETTOYAGE :

(Sinon, passer au n° 6)

- a. Appuyer sur la touche **Stop Time (Heure d'arrêt)**.
- b. Appuyer sur la touche **More+ (Plus)** ou **Less- (Moins)** pour choisir l'heure à laquelle l'on

désire que le four s'arrête.

- c. Appuyer sur la touche **Clock (Horloge)** et l'heure du jour réapparaît à l'afficheur.
 - d. Les mots DELAY CLEAN (NETTOYAGE DIFFÉRÉ) restent à l'afficheur pour indiquer que le four est programmé pour une opération de nettoyage différée.
5. Environ une heure après la fin du cycle de nettoyage, le mot LOCK (VERROUILLAGE) s'éteint. La porte du four peut être ouverte.

POUR ANNULER LE CYCLE DE



LE VERROUILLEZ EST TOUJOURS ENGAGÉ.
LA PORTE NE PEUT PAS ÊTRE OUVERTE JUSQU'À CE QUE LA LOCK NE SOIT PLUS AFFICHÉE.

NETTOYAGE :

1. Appuyer sur la touche **CANCEL (ANNULATION)**.
2. Si le mot LOCK (VERROUILLAGE) NE paraît PAS à l'afficheur, ouvrir la porte du four. Si le mot LOCK (VERROUILLAGE) paraît à l'afficheur, laisser le four refroidir pendant environ une heure puis ouvrir la porte du four.

PROCÉDURE DE NETTOYAGE

MISE 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.

DOSSERET ET TABLE DE CUISSON

SURFACES ÉMAILLÉS, GARNITURE DE LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE ET TABLE DE CUISSON AVEC ÉLÉMENT EN SPIRALE

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.

- 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.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE, SUITE

LÈCHEFRITE ET SA GRILLE

Ne jamais garnir la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium, car ceci empêcherait la graisse de s'écouler au-dessous.

- 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

- Pour utiliser la fonction «Control Lock» (Désactivation des commandes) pour le nettoyage, voir la page 28.
- 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

- 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 PROPRETÉ

(CERTAINS MODÈLES)

L'émail peut se décolorer ou se fendiller s'il est surchauffé. Ceci est normal et n'affecte pas les performances de cuisson.

- Une fois les cuvettes refroidies, les laver après chaque utilisation, les rincer et les sécher pour éviter qu'elles ne se tachent ou ne se décolorent. Elles peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- Pour nettoyer les saletés épaisses, tremper les cuvettes dans de l'eau savonneuse chaude, puis utiliser un produit de nettoyage moyennement abrasif comme Soft Scrub* et un tampon récurer en plastique.
- Si la saleté est incrustée, retirer les cuvettes de propreté de la cuisinière, les placer sur des journaux et pulvériser avec précaution du produit de nettoyage commercial pour four. (Ne pas pulvériser sur les surfaces environnantes.) Placer les cuvettes de propreté dans un sac en plastique et laisser le produit s'imprégner plusieurs heures. Porter des gants en caoutchouc, retirer les cuvettes de propreté du sac, les laver, les rincer et les sécher.

SURFACES PEINTES

PANNEAUX LATÉRAUX, TIROIR DE REMISAGE ET PORTE DU FOUR

- 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 tampon de laine d'acier; ces produits feraient subir des dommages permanents à la surface (rayures).

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.

VERRE

HUBLOT DU FOUR

- 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.

SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

(CERTAINS MODÈLES)

Ne jamais utiliser de produits de nettoyage du four, javellisants, ammoniacs ou produits de nettoyage du verre contenant de l'ammoniac. REMARQUE: Prendre contact avec un réparateur agréé si la surface en vitrocéramique se fendille, se casse ou si de l'aluminium ou du métal fond sur la surface.

- Laisser la surface de cuisson refroidir avant de la nettoyer.

- **Généralités** – Nettoyer la surface de cuisson après chaque emploi ou au besoin, avec du papier essuie-tout humidifié et un produit de nettoyage pour vitrocéramique. Puis, essuyer avec un linge sec et propre.

REMARQUE: Des marques permanentes vont se produire si la saleté reste sur la surface de cuisson et est cuite de façon répétée.

- **Saleté épaisse ou marques métalliques** – Humidifier une éponge à récurer «ne rayant pas». Appliquer du produit de nettoyage pour surface de cuisson et frotter pour retirer autant de saleté que possible. Appliquer une mince Cooktop Cleaning Creme* (n° de pièce. 20000001)**, recouvrir avec du papier essuie-tout humidifié et laisser pendant 30 à 45 minutes. Frotter à nouveau, puis essuyer avec un linge propre et sec.

REMARQUE: N'utiliser qu'un tampon à récurer «ne rayant pas», propre et humide, sans danger pour les ustensiles de cuisine non adhérents. Le verre et le motif seront endommagés si le tampon n'est pas humide, s'il est souillé ou si un autre type de tampon est utilisé.

- **Saletés cuites ou desséchées** – Frotter avec un tampon à récurer «ne rayant pas» et Cooktop Cleaning Creme* (n° de pièce. 20000001)**. Tenir une lame de rasoir à un angle de 30° et gratter pour enlever toute saleté restante. Puis, nettoyer comme il est décrit ci-dessus.

REMARQUE: Ne pas se servir de la lame de rasoir tous les jours, cela pourrait user le motif du verre.



- **Plastique ou sucre fondu** – Régler immédiatement l'élément sur LOW et gratter le sucre et le plastique de la surface chaude pour les pousser vers une zone moins chaude. Puis ÉTEINDRE l'élément et le laisser refroidir. Nettoyer le résidu avec un grattoir à lame de rasoir et un produit de nettoyage pour vitrocéramique.

FINITION MÉTALLIQUE

- 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

- Exécuter les instructions présentées à la page 35 pour l'autonettoyage du four.

GRILLES DU FOUR

- 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.

Les grilles qu'on laisse dans le four pendant une opération d'autonettoyage peuvent subir un changement de couleur permanent et ne plus glisser facilement. Si ceci se produit, frotter les grilles et les rails de support dans le four avec un peu d'huile végétale pour restaurer la facilité de glissement, puis enlever l'excès d'huile par essuyage.

ARTICLES À FINITION DE PLASTIQUE

GARNITURE DU DOSSERET ET EMBOUTS

- Après le refroidissement, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et faire sécher.
- Utiliser un produit de nettoyage du verre et un linge doux.

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.

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 (tomate, citron, vinaigre, lait, jus de fruit, marinade).

ENTRETIEN ET NETTOYAGE, SUITE

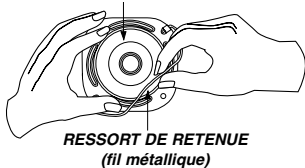
ENTRETIEN

LAMPE DU FOUR

MISE EN GARDE:

- Débrancher la cuisinière du réseau électrique avant de remplacer l'ampoule.
- Utiliser une maniche 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.

CABOCHON



REMPACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR:

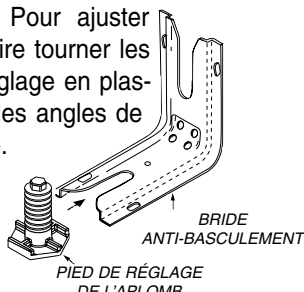
1. Après le refroidissement du four, maintenir le cabochon tout en enlevant la pièce métallique qui la maintient en place. **REMARQUE:** Le cabochon tombera si on ne le maintient pas en place.
2. Enlever le cabochon et l'ampoule.
3. Installer une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
4. Réinstaller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

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.



PORTE DU FOUR

MISE EN GARDE:

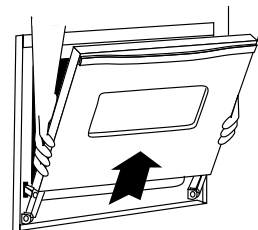
- Ne pas grimper sur la porte du four ouverte, ou lui imposer une charge excessive. Ceci pourrait faire basculer la cuisinière, entraîner le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.
- Ne pas tenter d'ouvrir ou fermer la porte ou d'utiliser le four avant que la porte ait été convenablement 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 grill (porte entrouverte d'environ 10 cm [4 pouces]).

2. Saisir la porte de chaque côté. Ne pas utiliser la poignée de porte pour la soulever.

3. Soulever uniformément pour dégager la porte des charnières.



RÉINSTALLATION:

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

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

HUBLOT DU FOUR

POUR PROTÉGER LE HUBLOT DE LA PORTE DU FOUR:

1. Ne pas utiliser de produits abrasifs come tampons à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
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

(Certains modèles)

MISE EN GARDE:

- On NE DOIT PAS y remettre des articles en plastique ou papier, ou des produits alimentaires ou matériaux inflammables.

Retirer le tiroir pour nettoyer sous la cuisinière.

DÉPOSE:

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

RÉINSTALLATION:

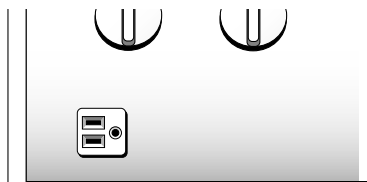
1. Positionner les extrémités des glissières du tiroir sur les rails.
2. Soulever l'avant du tiroir et pousser doucement jusqu'à la position de la première butée.
3. Soulever et continuer à pousser le tiroir jusqu'à la position de fermeture.

PRISE DE COURANT AUXILIAIRE

(MODÈLES CANADIENS SEULEMENT)

La prise de courant auxiliaire est située en bas/à gauche du dosseret. 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 dosseret.



COMMUTATEUR DE DISJONCTEUR

TIROIR DE CHAUFFAGE

(Certains modèles)

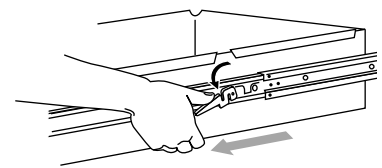
MISE EN GARDE:

- Ne pas ranger de matières inflammables ou produits en plastique ou papier dans le tiroir chauffe-plat. La température de ce tiroir peut devenir trop élevée pour les articles mentionnés lorsque le four au-dessus est en cours d'utilisation ou que le tiroir est préchauffé.
- Pour éviter le contact avec l'élément de chauffe de chauffage de tiroir, tirez le tiroir toute la sortie pour ajouter ou enlever la nourriture.
- N'employez jamais les décapants de four pour nettoyer le tiroir de chauffage.

Retirer le tiroir pour nettoyer sous la cuisinière.

POUR RETIRER LE TIROIR DE CHAUFFAGE:

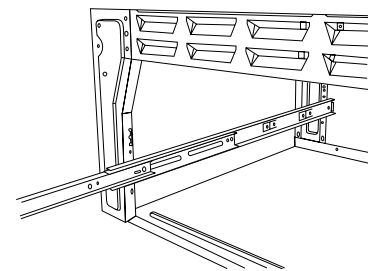
1. Le tiroir vide et retirez dans sa position grand ouverte.
2. Localisez le levier noir de triangle de chaque côté du tiroir.
3. Appuyez le levier vers le bas du bon côté et soulevez vers le haut du côté gauche en même temps. Tirez alors le tiroir hors d'un autre pouce.



4. Tirez soigneusement le tiroir la sortie se tenant en fonction aux côtés, pas l'avant de tiroir.

POUR SUBSTITUER LE TIROIR DE CHAUFFAGE:

1. Tirez les glissements de roulement à l'avant du glissement de châssis.
2. Alignez le glissement de chaque côté du tiroir avec les fentes de glissement sur l'intervalle.



3. Poussez le tiroir dans l'intervalle jusqu'aux leviers "déclat." Tirez le tiroir ouvert encore pour poser les glissements de roulement ne se sentent pas assis, retirez le tiroir et répétez les étapes 1 à 3. Ceci réduira au minimum des dommages possibles aux glissements de roulement.

AVANT DE CONTACTER UN DÉPANNEUR

VÉRIFIER CERTAINS POINTS DANS LES CAS SUIVANTS:

- 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

REMARQUE: Sur les modèles canadiens avec le centre de réchauffage, pendant le cycle d'autonettoyage, la surface de cuisson en vitrocéramique ne fonctionne pas.

- Vérifiez si la surface et/ou les commandes du four sont bien réglées. Consultez les pages 24 et 28.
- Vérifiez si la porte du four est déverrouillée après un autonettoyage. Consultez la page 36.
- Vérifiez si le four est réglé pour une cuisson retardée ou pour un autonettoyage. Consultez les pages 34 et 36.
- Déterminer si l'élément chauffant est convenablement installé ou s'il faudrait le remplacer. Voir page 25.

LA SURFACE DE VITRO-CÉRAMIQUE SEMBLE USÉE

1. Petites éraflures ou abrasions.
 - Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond de la casserole sont propres. Ne glissez pas les casseroles de verre ou de métal sur la surface. Vérifiez que le

fond de la casse role n'est pas rugueux. Utilisez le produit nettoyant recommandé. Consultez la page 37 et 38.

2. Marques de métal.
 - Ne glissez pas les casseroles de métal sur la surface. Lorsque la cuisinière a refroidi, utilisez le produit nettoyant recommandé. Consultez la page 37 et 38.
3. Marques et taches brunes.
 - Il s'agit de dégâts qui n'ont pas été essuyés immédiatement. Vous avez essuyé avec un chiffon ou une éponge sale. Le fond d'une casserole n'est pas propre.
4. Zones portant un lustre métallique.
 - Il s'agit d'un dépôt minéral causé par l'eau ou un aliment.
5. Piqûres ou écaillage.
 - Il s'agit de dégâts d'un aliment sucré qui n'ont pas été essuyés immédiatement. Consultez la page 37 et 38.

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

- Vérifiez que la bouche d'aération n'est pas obstruée. Consultez la page 31 pour connaître l'emplacement de la bouche.
- Vérifiez que la cuisinière est de niveau.
- Les températures entre une cuisinière neuve et une cuisinière usagée varient souvent. Avec l'âge, la température du four s'écarte souvent de la température implicite pour devenir plus froide ou plus chaude. Consultez la page 30 pour obtenir les instructions sur le réglage de la température du four. **REMARQUE:** Il n'est pas recommandé de régler la

température lorsqu'une ou deux recettes seulement donnent de mauvais résultats.

- Veiller à réduire la température de réglage de 25°F pour une cuisson avec convection.
- Consultez le livret « **La Cuisine Simplifiée** » pour obtenir de plus amples renseignements sur les types de casseroles et la cuisson au four.

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

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

LE FOUR NE S'AUTONETTOIE PAS.

- Vérifiez que le cycle n'est pas programmé pour un départ retardé. Consultez la page 36.
- Vérifiez que la porte du four est fermée.

LE FOUR NE S'EST PAS NETTOYÉ CORRECTEMENT.

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

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

- L'intérieur du four est encore chaud. Allouez environ une heure pour que le four se refroidisse après un cycle d'autonettoyage. Vous pouvez ouvrir la porte lorsque le mot LOC (verrouiller) ne s'affiche plus.

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

- Cette accumulation est normale lorsque les aliments au four ont une forte teneur en humidité.

- Vous avez utilisé un excès de liquide pour nettoyer le fenêtré.

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

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

AFFICHAGE D'UN «F» PLUS D'UN NOMBRE APPARAÎTRE

- Il s'agit d'un code de défaut. Si un tel code s'affiche et que des signaux sonores retentissent, appuyez sur la touche **CANCEL (annuler)**. Si le code demeure affiché et que les signaux sonores se poursuivent,

débranchez la cuisinière. Attendez quelques minutes, puis rebranchez la cuisinière. Si le code s'affiche encore et que les signaux sonores se poursuivent, débranchez la cuisinière et communiquez avec un technicien autorisé.

- Si le four est très sale, une quantité excessive de saleté peut s'enflammer et activer ainsi un code de défaut pendant le cycle d'autonettoyage. Appuyez sur la touche **CANCEL (annuler)** et laissez refroidir le four pendant complètement, éliminez l'excès de saleté puis relancez le cycle d'autonettoyage. Si le code de défaut apparaît encore et que les signaux sonores reprennent, débranchez la cuisinière et communiquez avec un technicien autorisé.

CUISINIÈRE MAYTAG – GARANTIE

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

Durant une période de **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.

Garantie limitée - pièces seulement

Deuxième année - Après la première année suivant la date de l'achat initial, 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.

De la troisième 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

➤ **Surface de cuisson en vitrocéramique:** Par suite de bris thermique.

➤ **Éléments chauffants électriques:** Éléments de surface, de gril et de cuisson sur appareils de cuisson électrique.

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.

ESTUFA ELÉCTRICA A LOS ELEMENTOS TUBULARES Y RADIANTES T1

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

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

Si tiene alguna pregunta, llame al:

1-800-688-9900 (EE.UU.)
1-800-688-2002 (Canada)
(Lunes – Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: <http://www.maytag.com>

Para información sobre servicio, ver página 67.


 **SEGURIDAD**.....Pages 45-47

 **SUPERFICIE PARA COCINAR**.....Pages 48-51

 **HORNEADO**.....Pages 52-58

 **CUIDADO Y LIMPIEZA**.....Pages 59-64

 **ANTES DE LLAMAR**.....Page 65-66

 **GARANTÍA**.....Page 67

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

Gire los mangos de los utensilios hacia el centro de la cubierta, no hacia la habitación 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.

ELEMENTS TUBULARES

(modélos selectos)

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.

CUBIERTA DE VIDRIO CERÁMICO

(modélos selectos)

NUNCA cocine sobre una cubierta rota. Si la cubierta de la estufa se rompe, los agentes de limpieza y los derrames pueden penetrar la cubierta rota y crear un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.

Limpie la cubierta con cuidado. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente. Si se usa una esponja, paño o toalla de papel húmeda en una área de la cubierta que esté caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras con el vapor.

OLLAS FREIDORAS

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

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 está en uso, el área circundante 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 caliente del horno.

HORNO AUTOLIMPIANTE

Limpie solamente las piezas que se indican en esta guía. No limpie el empaque de la puerta. El empaque es esencial para un sello hermético. No restriegue, dañe, ni mueva el empaque de la puerta.

No use limpiadores de horno. No se debe usar ningún limpiador de horno comercial ni recubrimiento protector para el forro del horno de ninguna clase, en el horno o alrededor de cualquier pieza del mismo.

Antes de la autolimpieza del horno, saque la asadera, las parrillas del horno y otros utensilios para evitar el humo excesivo, la decoloración de las parrillas del horno o posible daño a los utensilios.

Limpie los derrames excesivos, especialmente los derrames de grasa, antes del ciclo de la limpieza para evitar humo, llamaradas o llamas.

Es normal que la cubierta de la estufa se caliente durante el ciclo de la limpieza. Por lo tanto, evite tocar la cubierta, la puerta, ventana o el respiradero del horno durante un ciclo de autolimpieza.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD, CONT.

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.

NUNCA permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

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.

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 pequeños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No se debe permitir que los niños jueguen 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 en la campana o en el filtro y evitar incendios causados por la grasa.

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

AVISO Y ADVERTENCIA IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD

La (Propuesta 65) de la Ley de 1986 del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic En-

forcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductor y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

Los usuarios de este electrodoméstico son por lo tanto aquí advertidos de que cuando el horno está en ciclo de autolimpieza, puede haber algún nivel bajo de exposición a algunas de las sustancias que aparecen en la lista, incluyendo monóxido de carbono. La exposición a esas sustancias puede ser reducida ventilando debidamente el horno al exterior durante el ciclo de autolimpieza, abriendo una ventana y/o una puerta en la habitación donde esté ubicado el electrodoméstico.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga a los pájaros domésticos 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 sobrecalentados y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA

SUPERFICIE PARA COCINAR

CONTROLES SUPERIORES

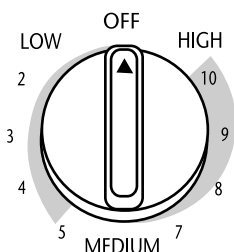
Use estos controles para encender los elementos superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes del calor desde 'LOW' (BAJO) hasta 'HIGH' (ALTO). Estas perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

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, (insert illustration) indica el elemento derecho delantero.
3. Hay una luz de indicador situada en el panel de control. Cuando cualesquiera de las perillas de control superficiales se giran, la luz dará vuelta apagado. La luz dará vuelta apagado cuando los elementos superficiales se dan vuelta apagado.
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".



ATENCIÓN:

ANTES DE COCINAR

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

MIENTRAS COCINA

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

DESPUES DE COCINAR

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

OTRAS SUGERENCIAS

- Si existen armarios directamente sobre la superficie de cocinar, coloque en ellos artículos de uso poco frecuente y que pueden ser guardados con seguridad en un área que estará sujeta al calor.

Algunas temperaturas pueden no ser seguras para artículos tales como líquidos volátiles, limpiadores o rociadores en aerosol.

- **NUNCA** deje ningún artículo, especialmente artículos de plástico, sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente proveniente del respiradero puede encender los artículos inflamables, derretir o ablandar los plásticos o aumentar la presión en los contenedores cerrados haciéndolos reventar.
- **NUNCA** permita que el papel de aluminio, los termómetros de carne o cualquier otro objeto de metal, a excepción de una olla sobre un elemento superior, tenga contacto con los elementos calefactores.

'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.

'MED. HIGH' (Med. Alto): Use para dorar carne, calentar aceite para freír en una sartén honda o para saltear. También para mantener un hervor rápido para cantidades grandes de líquidos.

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

'MED. LOW' (Med. Bajo): Use para continuar cocinando alimentos tapados o para cocinar al vapor.

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

SUPERFICIE PARA COCINAR, CONT.

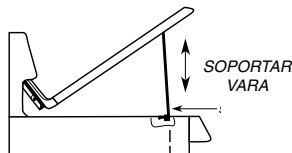
SUPERFICIE DE LOS ELEMENTOS TUBULARES

(modéles selectos)

CUBIERTA DE PORCELANA ALZABLE

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.

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.

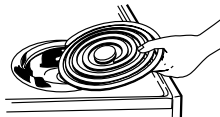
Para evitar el riesgo de choque eléctrico o de un incendio, nunca forre los platillos protectores con papel de aluminio.

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.

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.



NOTES:

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.

PARA PROTEGER EL ACABADO DE LOS PLATILLOS PROTECTORES:

- Evite usar ajustes de calor alto por períodos 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 61.)

SUPERFICIE DE VIDRIO CERÁMICO (modélos selectos)

ELEMENTOS SUPERIORES

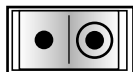
Los elementos superiores en su estufa están identificados por diseños permanentes en la superficie de vidrio cerámico. Para cocinar de manera más eficiente, use un utensilio que sea del mismo tamaño que el elemento.

Los utensilios no deben extenderse más allá de 1/2 a 1 pulgada del tamaño del elemento.

Para mayor información sobre los utensilios de cocina, consulte el folleto “La Cocina Fácil”.

ELEMENTO DOBLE (modélos selectos)

Algunas cubiertas de vidrio cerámico están equipadas con un elemento doble situado en la posición delantera derecha. Para que funcione, oprima hacia la izquierda el interruptor basculante ubicado en el panel de control para encender el elemento grande o a la derecha para encender el elemento pequeño.



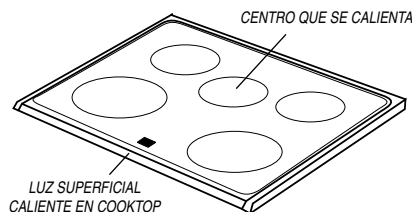
UTENSILIOS DE COCINA

Para obtener un máximo rendimiento al cocinar, use utensilios gruesos, planos, cuya parte inferior sea suave y del mismo diámetro que el elemento. (Ver “La Cocina Fácil” para las características y recomendaciones de los utensilios de cocina.)

LUZ SUPERFICIAL CALIENTE

(Modelos superficie el cocinar vidrio cerámico)

El frente localizado superficial caliente de la luz de indicador, centro, se adelantará cuando el control es determinado y continuará brillando intensamente hasta que el cooktop se ha refrescado.



DE CENTRO QUE SE CALIENTA

(modélos selectos)

El uso de centro que se calentaba el centro que se calentaba de guardar **WARMING CENTER** cocinó los alimentos calientes, por ejemplo vahículos, las salsas y las placas seguras de la cena del horno.



PARA GIRARSE: Empuje el interruptor de eje de balancín a la derecha.

PARA DAR VUELTA APAGADO: Empuje el interruptor de eje de balancín a la izquierda.

NOTAS:

DE CENTRO QUE SE CALIENTA:

- Todos los alimentos se deben cubrir con una tapa o el papel de aluminio para mantener valor nutritivo.
- Cuando se calienta los pasteles y los panes la cubierta debe tener una apertura para permitir que la humedad se escape.
- No utilice el abrigo plástico para cubrir los alimentos. El plástico puede derretir en la superficie y ser muy difícil de limpiar.
- Utilice solamente el cookware y los platos recomendados como caja fuerte para el uso del horno y del cooktop.
- Utilice siempre los mitts del horno al quitar el alimento del centro que se calienta como cookware y las placas serán calientes.
- No se recomienda para calentar el alimento para más de largo de una hora, pues el valor nutritivo puede deteriorar.
- No se recomienda para calentar el alimento frío en el centro que se calienta.

SUPERFICIE PARA COCINAR, CONT.

SUGERENCIAS PARA PROTEGER LA CUBIERTA DE VIDRIO CERÁMICO

- Antes de usar por primera vez, limpie la cubierta. (Ver Limpieza, Página 61.)
- No use utensilios de vidrio. Pueden rayar la superficie.
- No deje que en la cubierta caliente se derritan plásticos, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar. Si esto sucede, limpie inmediatamente. (Ver Limpieza, Página 61.)
- Nunca deje que una olla hierva hasta quedar seca pues esto dañará la superficie y el utensilio.
- Nunca use la cubierta como una superficie de trabajo ni como una tabla de cortar. Nunca cocine alimentos directamente sobre la cubierta.
- Nunca coloque un soporte o un aro de wok entre la cubierta y el utensilio. Estos artículos pueden marcar o rayar la cubierta.
- No deslice utensilios de aluminio a través de una cubierta caliente. Los utensilios pueden dejar marcas que deben ser limpiadas inmediatamente. (Ver Limpieza, Página 61.)
- Asegúrese de que la cubierta y la parte inferior del utensilio estén limpias antes de encender la estufa a fin de evitar rayaduras.
- Para evitar las rayaduras o daño a la cubierta de vidrio cerámico, no deje azúcar, sal o grasas sobre los elementos. Limpie la cubierta con un paño limpio o con toallas de papel antes de usarla.

NOTAS:

SUPERFICIE DE VIDRIO CERÁMICO

- En los modelos canadienses, junto de centre que se calentaba, parte o toda la cubierta de vidrio cerámico no funcionará durante un ciclo de autolimpieza.
 - La cubierta de la estufa puede emitir un poco de humo y olor la primera vez que se utiliza. Esto es normal.
 - Cuando se enciende un elemento se puede ver un reflejo rojo a través de la superficie de vidrio de cerámico. El elemento se encenderá y apagará para mantener el ajuste de calor preseleccionado.
 - Las cubiertas de vidrio cerámico retienen el calor por un cierto período después que se ha apagado la estufa. Cuando la luz de SUPERFICIE CALIENTE se apaga (ver a continuación), el área donde se cocina estará fría al tacto.
Debido a las características de retención de calor, los elementos no responderán los cambios en los ajustes tan rápidamente como lo hacen los elementos tubulares. **En caso de un posible derrame, retire el utensilio del elemento.**
 - **NOTA:** No intente levantar la cubierta de la estufa.
-
- Nunca use un paño o una esponja sucia para limpiar la cubierta de la estufa. Esto puede dejar una película que puede manchar la cubierta después que el área se calienta.
 - No use un utensilio pequeño en un elemento grande. Esto no sólo desperdicia energía sino que también pueden producirse derrames calientes sobre la cubierta los cuales requieren limpieza adicional.
 - No use utensilios no-planos de la especialidad que son de gran tamaño o desiguales por ejemplo woks inferiores redondos, los conserveros ondulados y las planchas inferiores y/o de gran tamaño.
 - No deslice utensilios de metal pesados a través de la cubierta pues pueden rayarla.
 - No use aluminio ni contenedores del tipo de aluminio. El aluminio se puede derretir en la cubierta de vidrio cerámico. Si el metal se derrite en la cubierta, no use la estufa. Llame a un técnico autorizado de Maytag.
-
- Si se produce un derrame cuando esté cocinando, límpielo inmediatamente de la cubierta cuando ésta esté caliente para evitar una limpieza más difícil después. Tenga mucho cuidado, limpie el derrame con una toalla seca y limpia.
 - No deje que los derrames permanezcan sobre la cubierta o sobre la moldura de la cubierta por un período de tiempo prolongado.
 - No use polvos de limpieza abrasivos ni esponjas de restregar que puedan rayar la cubierta.
 - No use blanqueador a base de cloro, amoníaco ni otros limpiadores que no hayan sido específicamente recomendados para usar en el vidrio cerámico.
 - Para conservar el appearance del cooktop vidrio cerámica, limpie después de cada uso.

El control electrónico está diseñado para facilitar la programación. El indicador visual en el control electrónico muestra la hora del día, el indicador de tiempo y las funciones del horno. **NOTA:** El estilo y las características pueden ser levemente diferentes dependiendo del modelo.



CONTROL ELECTRÓNICO DEL RELOJ DEL HORNO

- Appuyer sur la touche désirée.
- Oprima y mantenga oprimida estas teclas para programar el tiempo, la temperatura del horno o para seleccionar asado a la parrilla 'HI' (ALTO) o 'LO' (BAJO).
 - More+
 - Set Clock
 - Less-
- Oprima esta tecla para cancelar todas las operaciones excepto el Indicador de TIEMPO y el RELOJ.
 - CANCEL

NOTA: Si transcurren más de 30 segundos después de oprimir una tecla de función y una tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-), el programa será cancelado y el indicador visual volverá al despliegue anterior.

TECLA 'BAKE' (HORNEAR)

Se usa para hornear y asar.

1. Oprima la tecla **'Bake'** (Hornear).
2. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para seleccionar la temperatura del horno.

Ver información adicional en las página 54.

TECLA 'BROIL' (ASAR A LA PARRILLA)

Se usa para dorar o asar a la parrilla. Para obtener mejores resultados, use la asadera provista con su electrodoméstico.

1. Oprima la tecla **'Broil'**.
2. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para seleccionar HI o LO broil.

Ver información adicional en las página 57.

'CLEAN' (LIMPIEZA)

Se usa para programar un ciclo de autolimpieza.

1. Oprima la tecla **Clean**. "--:--" aparecerá en el indicador visual. La puerta del horna bloqueará automáticamente.
2. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-). "3:00" heures de el tiempo de la limpieza automáticamente será incorporado.
3. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para cambiar el tiempo de limpieza, si se desea. Seleccione 2 horas para suciedad leve hasta 4 horas para muy sucio.

Ver información adicional en las páginaa 59-60.

TECLA 'CONTROL LOCK' (Bloqueo de los Controles)

Las teclas del control electrónico pueden bloquearse para seguridad y funciones de limpieza y a la vez evitar el uso no autorizado. Las teclas no funcionan cuando están bloqueadas.

Si se está usando una función del horno, los controles no pueden ser bloqueados. La hora del día permanecerá en el indicador visual cuando se active esta característica de bloqueo.

PARA BLOQUEAR: Oprima la tecla **'Control Lock'** durante 3 segundos. En el indicador visual aparecerá la palabra **'OFF'** durante 15 segundos. Si se oprime cualquier tecla la palabra **'OFF'** volverá a desplegarse durante 15 segundos.

PARA DESBLOQUEAR LOS CONTROLES: Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Control Lock'** durante 3 segundos. La palabra **'OFF'** desaparecerá del indicador visual.

COOK TIME/STOP TIME (TIEMPO DE COCCIÓN/ HORA DE PARADA)

Se usa para programar el horno para que comience y se detenga automáticamente.

1. Oprima la tecla **'Cook Time'**. Oprima

HORNEADO, CONT.

las teclas numéricas correspondientes para programar el tiempo de cocción en horas y minutos.

2. Oprima la tecla **'Bake'**. Oprima las teclas numéricas correspondientes a la temperatura deseada.
3. Para retrasar el comienzo del tiempo de cocción oprima la tecla **'Stop Time'**. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar la hora en que usted desea que el horno se apague.

Ver información adicional en las páginas 58.

PROGRAMANDO EL RELOJ

1. Oprima la tecla **Clock**.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) hasta que la hora correcta del día aparezca en el indicador visual.

El indicador visual destellará cuando se suministra energía eléctrica por primera vez a la estufa o si ha habido una interrupción de la corriente eléctrica.

Para volver a desplegar la hora del día cuando otra función está desplegada, oprima la tecla **Clock**.

La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno ha sido programado para horneado controlado por reloj, para el ciclo de autolimpieza o para el ciclo de autolimpieza diferida.

PROGRAMACIÓN DEL INDICADOR DE TIEMPO

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

El indicador de tiempo puede ser usado independientemente de cualquier otra actividad del horno y puede ser ajustado mientras otra función del horno está en operación. EL INDICADOR DE TIEMPO NO CONTROLA EL HORNO.

1. Oprima la tecla **Timer**.

➤ **TIMER** de la voluntad intermitente en la visualización.

2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) hasta que el tiempo correcto aparezca en el indicador visual.
 - El indicador de tiempo comenzará automáticamente tras cuatro segundos después cuatro segundos. Los dos puntos que cotellean indican que el temporizador está en uso durante la operación de otra función.
 - Los minutos pasados de la cuenta descendiente serán visualizados
3. En el extremo del conjunto del tiempo, una señal acústica larga sonará. (Para cambiar el número de las señales acústicas del temporizador, vea abajo.)

PARA CANCELAR EL INDICADOR DE TIEMPO: Oprima y mantenga oprimida la tecla **Timer** durante tres segundos. La hora del día volverá a aparecer en el indicador visual.

OPCIONES DE CONTROL

SENALES SONORAS DEL CONTADOR DE TIEMPO

Hay tres opciones para el extremo de las señales del recordatorio del temporizador.

Option 1: Una señal larga al final de la operación del contador de tiempo, luego una corta cada 30 segundos durante los siguientes cinco minutos o hasta que se oprima la tecla **CANCEL**.

Option 2: Una señal larga al final de la operación del contador de tiempo, luego una corta cada minuto durante las siguientes 12 horas o hasta que se oprima la tecla **CANCEL**.

Option 3: contador de tiempo luego ninguna otra señal. (opción implícita)

PROGRAMACION DE LA SENALES DEL CONTADOR DE TIEMPO:

1. Oprima simultáneamente las teclas **'Timer'** y **'CANCEL'** y manténgalas oprimidas durante tres segundos.
 - Se oír una sola señal sonora.
 - El indicador visual mostrará la opción actual.
2. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para seleccionar el número de la opción que usted desea. La hora correcta del día volverá a aparecer en el indicador visual después de cuatro segundos.

OPCIÓN DE SEÑAL SONORA DE HORNEADO CONTROLADO POR RELOJ

Option 1: (opción de fábrica) Cuatro señales sonoras al fin del horneado, después una señal sonora cada 30 segundos durante los cinco minutos siguientes o hasta que se oprima la tecla **Cancel**.

Option 2: Cuatro señales sonoras al final del horneado, luego una señal sonora cada minuto durante las siguientes 12 horas o hasta que se oprima la tecla **Cancel**.

Option 3: Cuatro señales sonoras al final del horneado, luego ninguna otra señal sonora.

PROGRAMACIÓN DE LAS SEÑALES SONORAS DE HORNEADO CONTROLADO POR RELOJ

1. Oprima la tecla **Cook Time** y **CANCEL** mismo tiempo y manténgalas oprimidas durante tres segundos.
 - Se escuchará una sola señal sonora.
 - El indicador visual mostrará la opción actual.
2. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para seleccionar el número de la opción que usted

desea. La hora correcta del día volverá a aparecer en el indicador visual después de cuatro segundos.

CANCELACIÓN DE LA OPCIÓN DE VISUALIZACIÓN DEL RELOJ

Si usted prefiere que la hora del día no sea desplegada:

PARA CANCELAR: Oprima la tecla **Clock** y **CANCEL** a un mismo tiempo y manténgalas oprimidas durante tres segundos.

Cuando desaparece el reloj, oprima la tecla **Clock** para que aparezca brevemente la hora del día, si se desea.

PARA RESTAURAR: Oprima la tecla **Clock** y **CANCEL** al mismo tiempo y manténgalas oprimidas durante tres segundos. La hora del día volverá a aparecer en el indicador visual.

OPCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO DEL HORNO/SÁBADO MODO

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas, si usted lo deja accidentalmente encendido. Usted puede desactivar esta característica si lo desea.

PARA ELIMINAR EL APAGADO AUTOMÁTICO DEL HORNO DESPUÉS DE 12 HORAS:

1. Oprima la tecla **Clock** y manténgala oprimida durante tres segundos.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) hasta que aparezca 8888 en el indicador visual. La hora correcta del día reaparecerá en el indicador después de cuatro segundos.

PARA RESTABLECER: Repita los pasos 1 y 2. Se desplegará "12" brevemente en el indicador visual seguido de la hora correcta del día.

OPCIÓN DE AJUSTE DE LA TEMPERATURA DEL HORNO

Usted puede ajustar la temperatura del horno si considera que el horno no está horneando correctamente. Para decidir cuanto debe cambiar la temperatura, ajuste la temperatura 15° C (25° F) más alta o más baja que lo que recomienda su receta, luego hornee. Los resultados de la prueba deben darle una idea de cuanto debe ajustar la temperatura.

PARA AJUSTAR LA TEMPERATURA DEL HORNO:

1. Oprima la tecla **Bake**.
 2. Coloque 288° C (550° F) oprimiendo la tecla **More+** (más+).
 3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **Bake** durante tres segundos hasta que aparezca 0° en el indicador visual.
 - Si la temperatura del horno estaba previamente ajustada, se desplegará el cambio. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 15°, el indicador visual mostrará menos 15°.
 4. Oprima y mantenga oprimida la tecla **More+** (más+) o **Less-** (menos-) para cambiar la temperatura. Cada vez que se oprime una de estas teclas, la temperatura cambia en 5°.
 - La temperatura del horno puede ser **aumentada o disminuida** en 5° hasta 35°.
 5. La hora del día automáticamente reaparecerá en el indicador visual.
- No es necesario reajustar la temperatura del horno si hay una interrupción o falla de la corriente eléctrica. Las temperaturas de asado a la parrilla y limpieza no pueden ser ajustadas.

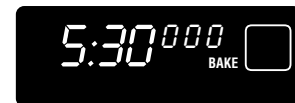
HORNEADO Y ASADO AL HORNO

ATENCIÓN:

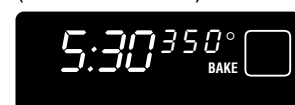
- **Advertencia Sobre Alimentos Preparados:** Siga las instrucciones del fabricante de los alimentos, si un recipiente plástico de alimento congelado y/o su tapa se deforma, comba o se daña de otra manera la cocción, descarte inmediatamente el alimento y su envase. El alimento puede estar contaminado.
- Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.
- Cuando el horno esté en uso, el área cerca del respiradero del horno puede estar caliente al tacto.
- Asegúrese de que todos los materiales de empaque hayan sido sacados del horno antes de encenderlo.

PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

1. Oprima la tecla **Bake**.
 - Se iluminará la luz indicadora en la tecla **Bake**.
 - En el indicador visual aparecerá 000.



2. Oprima o mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para seleccionar la temperatura del horno.
 - Se iluminará 177° C (350° F) cuando cualquiera de las dos teclas sea oprimida.
 - La temperatura del horno puede ser ajustada de 77° C a 288° C (100° F a 550° F).



HORNEADO, CONT.

3. Habrá un retraso de cuatro segundos antes de que el horno se encienda. Cuando el horno se enciende:

- La luz indicadora 'BAKE' se iluminará.
- La luz 'Preheat' se iluminará.



- 100° o la temperatura real del horno aparecerá en la visualización.
- La temperatura aumentará en 5° hasta que el horno alcanza la temperatura pre-selección.
- Oprima la tecla **Bake** para recordar la temperatura pre-selección durante para precalentamiento.

4. Espere de 8 a 15 minutos para que el horno se precaliente.

- Una señal sonora indicará que el horno ya está precalentado.
- La luz indicadora 'Preheat' se apagará.

5. Coloque la comida en el horno.

6. Revise el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción. Cocine durante más tiempo si es necesario.

7. Oprima la tecla **CANCEL** y saque el alimento del horno.

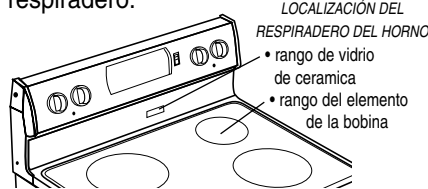
- La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

NOTAS:

- Observará que los tiempos de cocción y las temperaturas varían ligeramente de las de su horno antiguo. Esto es normal. Cada horno tiene sus propias características.
- Durante algunas operaciones prolongadas de horneado, usted puede oír un 'chasquido' cuando los quemadores del horno cambian de ciclo. Esto es normal.
- Vea la tabla para asar en el horno en el folleto "La Cocina Fácil" para las temperaturas y tiempos de asado recomendados y sugerencias para horneado y asado al horno.

RESPIRADERO DEL HORNO

Cuando el horno está en uso, esta área puede estar tibia o caliente bastante por causa quemara. Cuando el horno esté en uso, nunca bloquee la abertura del respiradero.



- En una superficie del elemento de la bobina, sea segura que el tazón de fuente del goteo en la localización del respiradero tiene un agujero en el centro. No cubra el tazón de fuente del goteo con el papel de aluminio.



LUZ DEL HORNO

Oprima el interruptor en el panel de control para encender y apagar la luz del horno. La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta.



PARRILLAS DEL HORNO

ATENCIÓN:

- No intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.

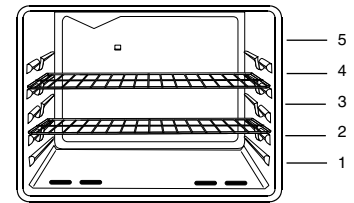
Su horno tiene dos parrillas. Han sido diseñadas con un tope de enganche en el borde.

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 tirela 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 toques de enganche; baje el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro del horno.

POSICIONES DE LA PARRILLA



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:

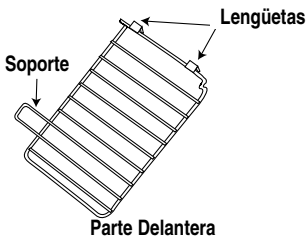
Dos parrillas: Use las posiciones 2 y 4, o 1 y 4.

NOTA: Nunca coloque los utensilios de cocina directamente en el fondo del horno.

MEDIA PARRILLA

PARA INSTALAR EN EL HORNO:

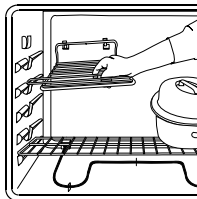
- Siempre instale la media parrilla cuando el horno esté frío.
- Sujete el centro superior de la media parrilla. Alinee el soporte lateral entre las guías cuarta y quinta de la parrilla del horno. Inserte las dos lengüetas situadas en el marco trasero de la media parrilla en las ranuras en la parte trasera superior izquierda de la pared del horno.
- Empuje hacia abajo firmemente la superficie superior de la media parrilla hasta que las lengüetas se deslicen dentro de la ranura y el soporte lateral de la media parrilla descansa en la guía de la cuarta parrilla del horno.
- Verifique la instalación correcta colocando su mano en la superficie superior



rior de la media parrilla y oprimiendo firmemente hacia abajo.

PARA SACAR LA MEDIA PARRILLA DEL HORNO:

Cuando el horno esté frío, sujete el centro superior de la media parrilla y tire de ella hacia arriba hasta que las lengüetas traseras se deslicen fuera de las ranuras traseras del horno.



cualquier dirección a la configuración deseada del calor.

- Permita que el cajón precalentamiento por diez minutos.
- Coloque el alimento en cajón que se calienta.
- Cuando está acabado, dé vuelta a la perilla a apagado.

NOTAS:

EL CAJÓN QUE SE CALIENTA:

- No deje el alimento sentarse por más de una hora antes o después de cocinar.
- El alimento se debe servir en la temperatura de la porción antes de colocarlo en el cajón.
- Los panes, los pasteles y las empanadas de la fruta se pueden calentar a temperatura ambiente en la configuración de MED.
- Utilice solamente el cookware de la caja fuerte del horno.
- Quite el alimento de bolsos plásticos y colóquelo en cookware de la caja del horno.
- Los platos y las placas de la porción pueden ser calentados mientras que precalentamiento el cajón.
- Cubra el alimento con una tapa o un papel de aluminio, abrigo no plástico. (Los alimentos fritos no necesitan ser cubiertos.)

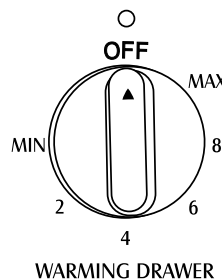
EL CAJÓN QUE SE CALIENTA

(modelos selectos)

El cajón que se calienta se utiliza para guardar los alimentos calientes en la temperatura de la porción y levantar e impermeabilizarlo el pan. Puede también ser utilizado en panes y pasteles que se calientan.

FIJAR LOS CONTROLES:

- Si usa el estante, colóquelo donde necesitado.
- Empuje hacia adentro y dé vuelta a la perilla en



NOTAS:

MEDIA PARRILLA:

- No use utensilios que se extiendan más allá del borde de la parrilla.
- Para mejores resultados, deje 5 cm (dos pulgadas) entre el utensilio colocado en la parrilla y la pared lateral del horno.
- Cuando abra la puerta del horno, deje salir el aire y el vapor caliente antes de extraer los alimentos del horno.
- Tenga cuidado cuando retire artículos que estén en la media parrilla para evitar quemaduras.
- Saque con cuidado los alimentos de la parrilla inferior para mover la media parrilla.
- El kit de accesorios de "HALF-RACK" está disponible cuando no está incluido con el rango. Llamada 1-800-688-8408.

EL CAJÓN QUE SE CALIENTA

SUGERIR ESCENARIO

Escenario	Alimento
MAX.	Tocino Enchiladas Aperitivo Cerdo Paquete
MED. (6-8)	Carne - Raro Cocinar Cereal Jugo Pastel
LO (2-4)	Calentamiento - Plato
MIN.	Pan - Prueba

HORNEADO, CONT.

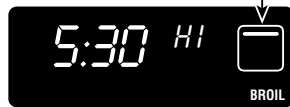
ASAR A LA PARRILLA

PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

- Oprima la tecla **Broil**.
 - La luz indicadora se iluminará en la tecla **Broil**.
 - 0:00 se iluminará en el indicador visual.
- Oprima la tecla **More+** (Más+) para seleccionar asado a la parrilla '**HI**' (ALTO) o la tecla **Less-** (Menos-) para seleccionar asado a la parrilla '**LO**' (BAJO).
 - Seleccione 'HI broil' para asado a la parrilla normal.
 - Seleccione 'LO broil' para asado a la parrilla a temperatura baja para los alimentos que demoran más en cocinarse, tal como la carne de ave.
- Habrà un retraso de cuatro segundos antes de que el horno se encienda. Cuando el horno se gira:

- El símbolo de la BROIL se encenderá en la visualización.

PARRILLA SIMBOLO



- Para asado a la parrilla óptimo, precaliente el horno de 3 a 4 minutos o hasta que el elemento del asador esté rojo.
- Coloque el alimento en el horno dejando la puerta del horno abierta hasta la primera posición de tope (aproximadamente cuatro pulgadas).
- De vuelta a la carne una vez, cuando esté a medio cocinar.
- Oprima la tecla **Cancel**. Saque el alimento y la asadera del horno.
 - La hora del día volverá a aparecer en el indicador visual.

NOTAS:

- Espere asar épocas de aumentar y bronceando para ser levemente más ligero si la aplicación está instalada en un circuito de 208 voltios.
- Para los resultados, use una bandeja diseñada para asar a la parrilla
- Para sugerencias adicionales sobre como asar a la parrilla, consulte el folleto, "**La Cocina Fácil**".

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	Término Medio	15 a 20 min. 18 a 24 min.
Pollo -- Presas	3	Bien Asado	LO Broil 30 a 40 min.
Pescado -- Filetes	4	Desmenuzado	8 a 12 min.
Bistecs, 2,5 cm (1") de grosor	4	Desmenuzado	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 (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.

HORNEADO CONTROLADO POR RELOJ

ATENCIÓN:

- Los productos altamente perecederos tales como los productos lácteos, carne de cerdo, carne de ave o mariscos no se recomiendan para cocción diferida.
- El horneado controlado por reloj no se recomienda para artículos que requieren precalentamiento del horno tales como pasteles, galletas y panes.

El reloj debe estar funcionando y puesto a la hora correcta del día para que esta característica funcione correctamente.

El Horneado Controlado Por Reloj se usa para encender y apagar el horno a una hora predeterminada del día. Esta característica puede ser usada ya sea para horneado o autolimpieza.

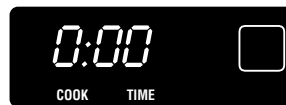
- **COMIENZO INMEDIATO:** El horno se enciende inmediatamente y se apaga automáticamente a una hora predeterminada.
- **COMIENZO DIFERIDO:** Retrasa el comienzo del horneado o de la limpieza y se apaga automáticamente una hora predeterminada.

El tiempo de cocción puede ser ajustado hasta para solamente 11 horas y 59 minutos (11:59).

PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

PARA COMENZAR INMEDIATAMENTE Y DAR VUELTA APAGADO AUTOMÁTICAMENTE:

1. Oprima la tecla **Cook Time** (Tiempo de Cocción).
 - 0:00 se iluminará en el indicador visual
 - La luz indicadora en la tecla COOK TIME destellará.



2. Oprima o mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para poner el tiempo de cocción.
3. Oprima la tecla **Bake**.
 - 0:00 se iluminará en el indicador visual.
 - La luz indicadora de la tecla BAKE se iluminará.



4. Oprima o mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para poner la temperatura del horno.

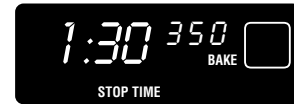
NOTA: Si la tecla 'Bake' no es oprimida dentro de cuatro segundos, sonoras vas sonido.

5. SI USTED DESEA DIFERIR EL COMIENZO DEL HORNEADO:

(de lo contrario, pase al #6)

- a. Oprima la tecla **Stop Time** (Tiempo Parada).
- b. Oprima y mantenga oprimida la tecla **More+** (más+) o **Less-**

(menos-) para poner hora del día en que usted desea se apague el horno.

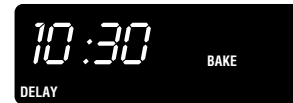


- c. Oprima la tecla **Clock**.

➤ La hora del día volverá a aparecer en el indicador visual

- d. Seguirá habiendo el DELAY BAKE en la visualización mostrar que el horno está fijado para una operación retrasada del cocinero.

6. Cuando el horno se gira, la temperatura del horno y el símbolo del BAKE se encenderán en la visualización.



7. El horno se apagará automáticamente. Se oirán cuatro señales sonoras y 'END' (Fin) se iluminará en el indicador visual. Se escuchará una señal sonora cada 30 segundos durante los próximos 5 minutos.
8. Oprima la tecla **Cancel** y las señales sonoras se acabarán. Saque el alimento del horno.

NOTAS:

- No es necesario establecer una hora de comienzo. El control determinará cuando encenderá el horno basado en el tiempo de horneado que usted determinó.
- Ver en la página 53 si usted desea cambiar las señales sonoras de fin de horneado.

CUIDADO Y LIMPIEZA

MISMO LIMPIEZA DEL HORNO

ATENCIÓN:

- Es normal que las piezas de la estufa se calienten durante el ciclo de limpieza.
- Evite tocar la puerta, la cubierta, la ventana o el área de ventilación del horno durante un ciclo de limpieza.
- Para evitar daño a la puerta del horno, no intente abrirla cuando la palabra LOCK aparezca en el indicador visual.
- No use limpiadores de hornos comerciales en el acabado del horno autolimpiante ni alrededor de ninguna pieza del horno pues puede danar el acabado o las piezas.

El ciclo de autolimpieza usa temperaturas de cocción superiores a las normales para limpiar automáticamente todo el interior del horno.

Es normal que ocurran llamaradas, humo o llamas durante la limpieza si el horno está demasiado sucio. Es mejor limpiar el horno regularmente en vez de esperar hasta que se haya acumulado demasiada suciedad.

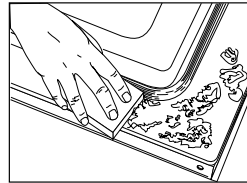
Durante el proceso de limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

ANTES DE LA AUTOLIMPIEZA

Dé vuelta apagado a la luz del horno antes de que limpie como la luz puede quemar durante el ciclo limpio.

Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. **Las parrillas del horno se pueden descolorar y no se pueden deslizar fácilmente después de un ciclo de autolimpieza.**

Limpie el marco del horno, el marco de la puerta (el área fuera del empaque de la puerta) y alrededor de la abertura en el empaque de la puerta con un agente de limpieza no abrasivo tal como 'Bon Ami' o con detergente y agua. Estas áreas no están expuestas a las temperaturas de limpieza y deben ser limpiadas para evitar que la suciedad queme y pegue durante el ciclo de limpieza.



Para evitar dano no limpie ni frote el empaque situado alrededor de la puerta del horno. El empaque está diseñado para sellar herméticamente el calor durante el ciclo de limpieza.

Limpie el exceso de grasa o derrames del panel inferior del horno para evitar humo excesivo, llamaradas durante el ciclo de limpieza.

Limpie los derrames azucarados y los derrames ácidos tales como jugo de limón, salsa de tomate o salsas a base de leche. *La porcelana esmaltada es resistente al ácido pero no a prueba de ácidos. El acabado de porcelana puede descolorarse si los derrames ácidos no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.*

DURANTES DE LA AUTOLIMPIEZA

La puerta del horno se daña si se fuerza para abrirla cuando la palabra 'LOCK' está todavía desplegada en el indicador visual.

Las primeras veces que el horno sea limpiado, puede detectarse algo de humo y un poco de olor. Esto es normal y disminuirá o desaparecerá con el uso.

Si el horno está demasiado sucio o si la asadera fue dejada accidentalmente en el horno, puede producirse humo y olor excesivos.

A medida que el horno se calienta y se enfría, usted puede oír ruidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no causará daño a su electrodoméstico.

DESPUÉS DE LA AUTOLIMPIEZA

Aproximadamente después de una hora de haberse terminado el ciclo de autolimpieza, el bloqueo de la puerta se desenganchará y la palabra 'LOCK' se apagará en el indicador visual. En este momento la puerta puede desbloquearse y abrirse.

Algunas veces la suciedad puede dejar una ceniza de color gris claro, tipo polvo la cual puede eliminarse con un paño húmedo. Si queda suciedad en el horno, significa que el ciclo de limpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad puede quitarse durante el próximo ciclo de limpieza.

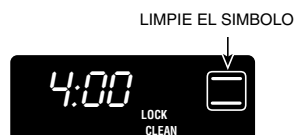
Si las parrillas del horno no se retiraron y no se deslizaron suavemente después de un ciclo de limpieza, frote las parrillas y los soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento.

Finas líneas pueden aparecer en la porcelana resultando las de la calefacción y el refrascarse del final. Esto es normal y no afectará el funcionamiento.

Puede que aparezca una escoloración blanca después de la limpieza si no se limpiaron los derrames ácidos o azucarados antes del ciclo de limpieza. Esto es normal y NO afectará el rendimiento del horno.

PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

1. Cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla 'Clean'.
 - "--:--" o 3:00 aparecerá en el indicador visual.
 - Despedir CLEAN de la voluntad en la visualización. En indicador selecto del LOCK de los models la palabra aparecerá.
 - Si la puerta no está bien cerrada o bloqueada, en el indicador visual aparecerá "door".
3. Oprima la tecla **More+** (más+) o **Less-** (menos-) para cambiar el tiempo de limpieza, si se desea.
 - El horno se preestablece para limpiar por 3 horas o,
 - Seleccione 2 horas para suciedad leve hasta 4 horas para muy sucio.



4. **SI USTED DESEA RETRASAR EL COMIENZO DE LA LIMPIEZA** (de lo contrario, pase al # 5):
 - a. Oprima la tecla **Stop Time**.
 - b. Oprima la tecla **More+** (más+) o **Less-** (menos-) para seleccionar la hora del día en que usted

desea que el horno se apague.

- c. Oprima la tecla **Clock** y la hora del día volverá a aparecer en el indicador.
 - d. Seguirá habiendo el DELAY CLEAN en la visualización mostrar que el horno está fijado para una operación retrasada del limpiar.
5. Cuando el horno se gira, el símbolo del CLEAN y del indicador LOCK la palabra aparecerá.
 - No se puede abrir la puerta cuando la luz indicadora 'LOCK' esté iluminada
 6. Aproximadamente una hora después de que el ciclo de limpieza termina, la luz indicadora 'LOCK' se apagará. Después la puerta del horno puede ser abierta.



BLOQUEE TODAVÍA SE ENGANCHA. LA PUERTA NO PUERTA SER ABIERTA HASTA QUE EL BLOQUEO ES NO MÁS LARGO VISUALIZADO.

PARA CANCELAR EL CICLO DE LIMPIEZA:

1. Oprima la tecla **CANCEL**.
2. Si la luz indicadora 'LOCK' NO está iluminada, desbloquee y abra la puerta del horno. Si la luz indicadora 'LOCK' está iluminada, deje que el horno se enfríe durante una hora y luego desbloquee y abra la puerta del horno.

CUIDADO Y LIMPIEZA

ATENCIÓN:

- 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.

PROTECTOR TRASERO Y CUBIERTA

PORCELANA ESMALTADA, CUBIERTA SUPERFICIE DE LOS ELEMENTOS TUBULARES Y MOLDURA DU CUBIERTA-VIDRIO CERÁMICO

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.

- 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.

CUIDADO Y LIMPIEZA, CONT.

ASADERA E INSERTO

Nunca cubra el inserto con papel de aluminio pues esto evita que la grasa se escurra a la bandeja inferior.

- 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

- Para activar 'Control Lock' para limpieza, ver la página 52.
- Limpie con un paño húmedo y luego seque.
- Se pueden usar limpiadores de vidrio si es que se rocía el paño primero. **NO rocíe directamente en la tecla de control ni en el área del indicador visual.**

PERILLAS DE CONTROL

- 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, PORCELANA

(MODELOS SELECTOS)

La cerámica se puede cuartear si se sobrecalienta. Esto es normal y no afectará el rendimiento de la cocción.

- Cuando se enfríe, lave después de cada uso, enjuague y seque para evitar que se manche o descolore. Pueden lavarse en el lavavajillas.
- Para limpiar si están demasiado sucios, remoje en agua con jabón, luego use un limpiador abrasivo suave tal como 'Soft Scrub'*.
- Para suciedad quemada, retírelos de la estufa, colóquelos sobre periódicos y rocíe cuidadosamente con limpiador de hornos comercial. (No rocíe las superficies circundantes.) Coloque en una bolsa de plástico y deje remojar durante varias horas. Usando guantes de goma, retírelos de la bolsa, lávelos, enjuáguelos y séquelos.

ESMALTE, PINTADO

PANELES LATERALES, GAVETA DE ALMACENAMIENTO Y PUERTA DEL TOCARAS

- 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.

NOTA: Use toallas secas o un paño para limpiar los derrames, especialmente derrames ácidos o azucarados. La superficie se puede descolorar u opacar si la suciedad no es extraída inmediatamente. Esto es especialmente importante para las superficies blancas.

VIDRIO

VENTANA DEL HORNO Y PUERTA DEL HORNO

- 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.

CUBIERTA - VIDRIO CERÁMICO

(MODELOS SELECTOS)

Nunca use limpiadores de horno, blanqueador con cloro, amoníaco o limpiadores de vidrio que contenga amoníaco. NOTA: Llame a un reparador autorizado si la cubierta de vidrio cerámico se agrieta, quiebra o si el metal o el papel de aluminio se derrite sobre la cubierta.

- Deje que la cubierta se enfríe antes de limpiarla.
- **Generalidades** – Limpie la cubierta después de cada uso o cuando sea necesario con una toalla de papel húmeda y con Cooktop Cleaning Creme* (número de parte 20000001)**. Luego lustre con un paño limpio y seco.

NOTA: Se desarrollarán manchas permanentes si la suciedad se deja que se cocine una y otra vez usando la cubierta cuando esté sucia.

- **Manchas Rebeldes o Marcas de Metal** – Humedezca una esponja de goma que no deje marcas. Aplique Cooktop Cleaning Creme* (número de parte 20000001)** y frote para sacar tanta suciedad como sea posible. Aplique una capa delgada de crema, cubra con una toalla de papel húmeda y déjela reposar durante 30 a 45 minutos. Restriegue nuevamente, luego limpie con un paño seco y limpio.

NOTA: Solamente use esponjas LIMPIAS, HUMEDAS y que no rayen y que sean seguras para utensilios con acabado antiadherente. Se dañará el diseño y el vidrio si la esponja no está mojada, si la esponja está sucia o se usa otro tipo de esponja.

- **Suciedades Quemadas o Pegadas** – Restriegue con una esponja que no deje marcas y Cooktop Cleaning Creme* (número de parte 20000001)**. Sostenga un restregador con hoja de afeitar a un ángulo de 30° y restriegue cualquier suciedad que permanezca. Luego limpie como se describió anteriormente.

NOTA: No use la hoja de afeitar para limpieza diaria pues puede desgastar el diseño del vidrio.



- **Plástico o Azúcar Derretida** – Inmediatamente encienda el elemento a temperatura BAJA y restriegue y raspe el azúcar o el plástico de la superficie caliente hacia un área fría. Luego apague el elemento y deje que se enfríe. Limpie el residuo con un raspador con hoja de afeitar y Cooktop Cleaning Creme* (número de parte 20000001)**.

ACABADOS DE METAL

GUARNICIONES

- 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.

INTERIOR DEL HORNO

- Siga las instrucciones en la página 59-60 para Horno Autolimpiante.

PARRILLAS DEL HORNO

- Limpie con agua jabonosa.
- Saque las manchas persistentes con limpiador en polvo o una esponja de fregar con jabón. Enjuague y seque.
- Las parrillas perderán su color permanentemente y pueden no deslizarse suavemente si se dejan en el horno durante el ciclo de autolimpieza. Si esto ocurre, limpie la parrilla y los soportes de las parrillas con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad del movimiento, luego limpie el exceso de aceite.

ACABADOS DE PLÁSTICO

MANIJAS DE LA PUERTA, GUARNICIÓN TRASERA, TAPAS DE EXTREMO

- Cuando esté frío, limpie con agua y jabón, enjuague y seque.
- Use un limpiador de vidrio y un paño suave.

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.

CUIDADO Y LIMPIEZA, CONT.

MANTENIMIENTO

PUERTA DEL HORNO

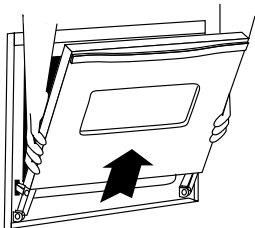
ATENCIÓN:

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

PARA SACAR:

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

3. Levante uniformemente hasta que la puerta se salga de los brazos de articulación.



PARA VOLVER A COLOCAR:

1. Sujete la puerta de cada lado.
2. Alinee las ranuras de la puerta con los brazos de articulación de la estufa.
3. Deslice la puerta hacia los brazos de articulación hasta que esté completamente asentada en las bisagras.

Empuje hacia abajo las esquinas superiores de la puerta para asentarla completamente en las bisagras. La puerta no debe quedar torcida.

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

VENTANA DEL HORNO

PARA PROTEGER LA VENTANA DE LA PUERTA DEL HORNO:

1. No use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de 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.

LUZ DEL HORNO

ATENCIÓN:

- 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.

CUBIERTA DEL FOCO



RETEN DE ALAMBRE

PARA REEMPLAZAR EL FOCO:

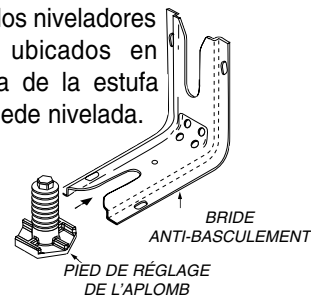
1. Cuando el horno esté frío, sujete la tapa de la bombilla en su lugar, luego deslice el retén de alambre fuera de la cubierta. **NOTA:** La cubierta de la bombilla se caerá si no es sujeta en su lugar cuando está sacando el retén de alambre.
2. Saque la cubierta del foco y el foco.
3. Coloque un foco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

TORNILLOS NIVELADORES

ATENCIÓN:

- Verifique si el soporte antivuelco está asegurando al piso uno de los tornillos niveladores 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.



GAVETA DE ALMACENAMIENTO (Selectos Modelos)

ATENCIÓN:

- NO almacene plástico, artículos de papel, alimentos o materiales inflamables en esta gaveta. Saque la gaveta para limpiar debajo de la cocina.

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

PARA VOLVER A COLOCAR:

1. Deslice los extremos de la gaveta en los rieles
2. Levante la parte delantera de la gaveta y suavemente empújela a la primera posición de tope.
3. Levántela y continúe deslizando la gaveta hasta la posición cerrada.

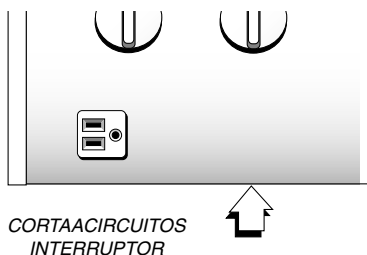
TOMACORRIENTE PARA ELECTRODOMÉSTICOS PEQUEÑOS

(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.



EL CAJÓN QUE SE CALIENTA (Selectos Modelos)

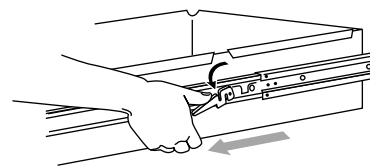
ATENCIÓN:

- No guarde artículos de plástico o de papel ni materiales inflamables en la gaveta calentadora. La gaveta puede calentarse demasiado para estos artículos cuando el horno que está sobre ella esté en uso o cuando la gaveta calentadora se precaliente.
- Para evitar el contacto con el elemento de calefacción del cajón que se calienta, tire del cajón toda la salida para agregar o para quitar el alimento.
- Nunca utilice los productos de limpieza de discos del horno para limpiar el cajón que se calienta.

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.

PARA QUITAR EL CAJÓN SE CALIENTA:

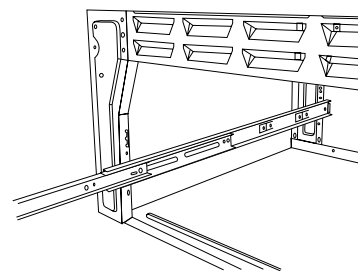
1. El cajón vacío y se saca a su posición abierta completa.
2. Localice la palanca negra del triángulo en cada del cajón.
3. Presione la palanca abajo en el derecho y levante la palanca para arriba en el izquierdo en el mismo tiempo. Entonces tire del cajón fuera de otra pulgada.



4. Tire cuidadosamente del cajón toda la salida que se aferra a las caras, no el frente del cajón.

PARA SUBSTITUIR EL CAJÓN QUE SE CALIENTA:

1. Tire de los deslizamientos del cojinete al frente del deslizamiento del chasis.
2. Alinee el deslizamiento en cada cara del cajón con las ranuras del deslizamiento en el rango.



3. Empuje el cajón en el rango hasta las palancas "tecleo". Tire del cajón abierto otra vez para asentar los deslizamientos del cojinete en la posición. Si usted no oye las palancas "hacer clic" o los deslizamientos del cojinete no se sienten asentados para quitar el cajón y no relanzan los pasos de progresión a con 3. que éste reducirá al mínimo dano posible a los deslizamientos del cojinete.

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.

NOTA: En los modelos canadienses con de centro que se calienta la superficie de cocción de vidrio cerámico no funcionará durante el ciclo de autolimpieza.

- Revise si la superficie y/o los controles del horno están debidamente ajustados. Ver Páginas 48 y 52.
- Verifique si la puerta del horno se ha desbloqueado después del ciclo de autolimpieza. Ver Página 60.
- Revise si el horno está ajustado para horneado diferido o programa de limpieza. Ver Páginas 58 y 60.
- Verifique si 'Control Lock' (Bloqueo de Control) está activado. Ver Página 52.

LA SUPERFICIE DE VIDRIO CERÁMICO MUESTRA DESGASTE

1. Ralladuras pequeñas o abrasiones.
 - La cubierta y la parte inferior del utensilio están limpios. No deslice utensilios de metal o de vidrio a través de la cubierta. Asegúrese de que la parte inferior del utensilio no sea áspera. Use los agentes de limpieza recomendados. Ver Página 61.

2. Marcas de metal.
 - No deslice utensilios de metal a través de la cubierta. Cuando se enfríe limpie con una crema de limpieza para cubiertas. Ver Página 61.
3. Vetas cafés y manchas.
 - No se retiraron inmediatamente los derrames. La cubierta se limpió con una esponja o paño sucio. La parte inferior del utensilio no está limpia.
4. Áreas con brillo metálico.
 - Depósitos minerales del agua y del alimento.
5. Picaduras o escamas.
 - Derrames azucarados que no fueron quitados oportunamente. Ver Página 61.

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 55 para la ubicación.
- Verifique para asegurarse de que la estufa está nivelada.
- Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría. Ver Página 54 para las instrucciones de como ajustar la temperatura del horno. **NOTA:** No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.
- Verifique que la temperatura del horno haya sido disminuida en 25°F cuando use el horneado por convección.
- Consulte el folleto "La Cocina Fácil" para mayor información sobre los utensilios de hornear y el horneado.

LOS ALLIMENTOS 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 4 pulgadas).
- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de ponerla a asar a la parrilla.
- Se usó una asadera sucia.

EL HORNO NO SE AUTOLIMPIA.

- Verifique para asegurarse de que el ciclo no esté ajustado para un comienzo diferido. Ver Página 60.
- Verifique si la puerta está cerrada.

EL HORNO NO SE LIMPIÓ EN FORMA DEBIDA.

- Puede que sea necesario un tiempo de limpieza más largo.
- Los derrames excesivos, especialmente de alimentos azucarados y/o ácidos no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza.

LA PUERTA DEL HORNO NO SE DESBLOQUEA DESPUÉS DEL CICLO DE LIMPIEZA.

- El interior del horno todavía está caliente. Deje que pase aproximadamente una hora para que el horno se enfríe antes de que se complete un ciclo de autolimpieza. La puerta puede ser abierta cuando desaparezca la palabra 'LOCK' del indicador visual.

SE JUNTA HUMEDAD EN LA VENTANA DEL HORNO O SALE VAPOR POR EL RESPIRADERO 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. Use un ciclo de autolimpieza.

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.
- Si el horno está excesivamente sucio, se pueden producir llamaradas excesivas lo cual resultará en un código de falla durante el ciclo de limpieza. Oprima la tecla ‘**CANCEL**’ y deje que el horno se enfríe completo, limpiar sacar de exceso tierra luego vuelva a poner el ciclo de limpieza. Si el código de falla y la alarma sonora todavía continúa, desenchufe 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 – Piezas Solamente

Segundo Año - Después del primer año de la fecha original de compra, se reemplazará o reparará gratuitamente las piezas que fallen durante uso normal en el hogar en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

Desde el Tercero 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

> **Cubierta de Vidrio Cerámico:** Debido a rotura térmica.

> **Elementos Calefactores Eléctricos:** Elemento del asador y de hornear en las estufas eléctricas.

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 GARANTÍA 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.