



# ELECTRIC RANGE USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product. If you should experience a problem not covered in TROUBLESHOOTING, please visit our website at [www.maytag.ca](http://www.maytag.ca) for additional information. If you still need assistance, call us at 1-800-807-6777.

You will need your model and serial number located on the oven frame behind the top right side of the oven door.

---

## Table of Contents

<b>RANGE SAFETY</b> .....	<b>2</b>
The Anti-Tip Bracket.....	2
<b>FEATURE GUIDE</b> .....	<b>4</b>
<b>COOKTOP USE</b> .....	<b>6</b>
Cookware.....	10
Home Canning.....	10
<b>OVEN USE</b> .....	<b>11</b>
Electronic Oven Controls.....	11
Sabbath Mode.....	12
Aluminum Foil.....	12
Positioning Racks and Bakeware.....	13
Oven Vent.....	13
Baking and Roasting.....	14
Broiling.....	14
Convection Cooking.....	14
Cook Time.....	15
Warming Drawer.....	15
<b>RANGE CARE</b> .....	<b>16</b>
Clean Cycle.....	16
General Cleaning.....	17
Oven Light.....	18
Appliance Outlets (on some models).....	18
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>18</b>
<b>ACCESSORIES</b> .....	<b>21</b>
<b>WARRANTY</b> .....	<b>22</b>

---

# RANGE SAFETY

## Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

These words mean:

**⚠ DANGER**

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

**⚠ WARNING**

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

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

## The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without having the anti-tip bracket fastened down properly.

**⚠ WARNING**

### Tip Over Hazard

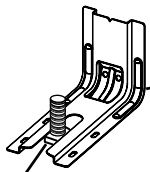
A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged per installation instructions.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



Anti-Tip Bracket

Range Foot

To verify the anti-tip bracket is installed and engaged:

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.
- See installation instructions for details.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

- 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.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not 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 – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

## For self-cleaning ranges –

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

## For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flambeing foods under the hood, turn the fan on.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

This induction cooktop generates and uses ISM frequency energy that heats cookware by using an electromagnetic field. It has been tested and complies with Part 18 of the FCC Rules for ISM equipment. This induction cooktop meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in residential installation.

This induction cooktop may cause interference with television or radio reception. If interference occurs, the user should try to correct the interference by:

- Relocating the receiving antenna of the radio or television.
- Increasing the distance between the cooktop and the receiver.
- Connecting the receiver into a different outlet.

It is the user’s responsibility to correct any interference.

**NOTE:** People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

**IMPORTANT:** Pan size, material and positioning are very important to achieve the best results when using an induction cooktop. See “Induction Cooking” in the “Cooktop Use” section and the “Cookware” section before using the cooktop.

## FEATURE GUIDE

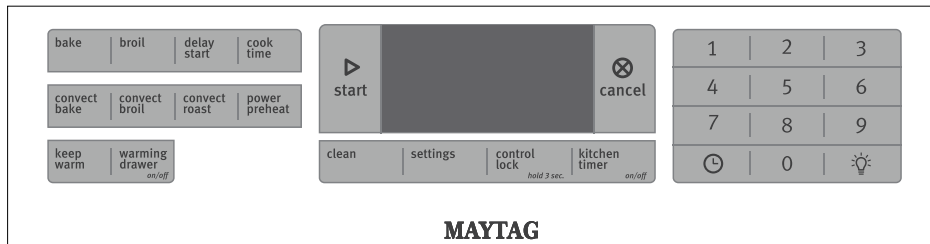
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Customer Service section of our website at [www.maytag.ca](http://www.maytag.ca) for more detailed instructions.

**⚠ WARNING**

**Food Poisoning Hazard**

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

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

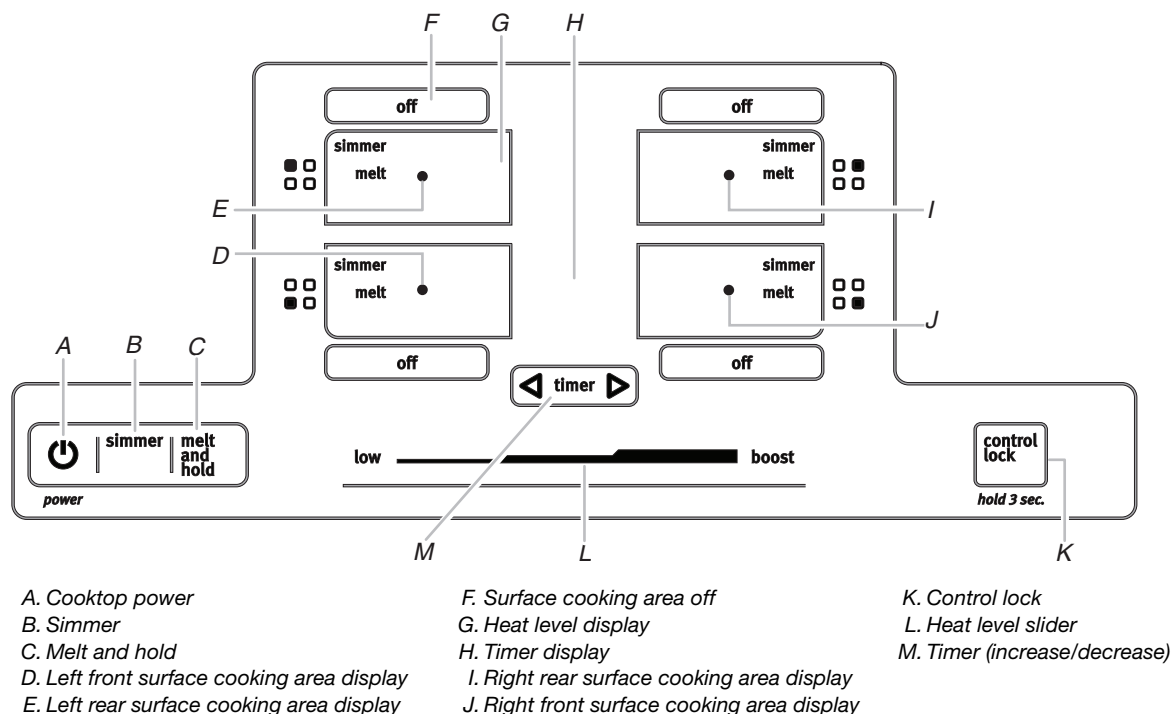


KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
<b>CLOCK</b> 	<b>Clock</b>	This clock can use a 12- or 24-hour cycle. See “Oven Use” section. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press SETTINGS once.</li> <li>2. Press START to change the time.</li> <li>3. Press “3” for AM or “6” for PM.</li> <li>4. Press the number keypads to set the time of day.</li> <li>5. Press START.</li> </ol>
<b>OVEN LIGHT</b> 	<b>Oven cavity light</b>	While the oven door is closed, press the OVEN LIGHT keypad to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened.
<b>KITCHEN TIMER ON/OFF</b>	<b>Oven timer</b>	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. The cooktop also has a secondary independent timer. See the “Cooktop Use” section. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press KITCHEN TIMER.</li> <li>2. Press the number keypads to set the length of time in hr-hr-min-min. Leading zeroes do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter “2.”</li> <li>3. Press KITCHEN TIMER or START to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown.</li> <li>4. Press KITCHEN TIMER twice to cancel the Kitchen Timer and return to the time of day. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off.</li> <li>5. If the Kitchen Timer is running, but not in the display, press KITCHEN TIMER to display the countdown for 5 seconds.</li> </ol>
<b>START</b>	<b>Cooking start</b>	The Start pad begins any oven function. If Start is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
<b>CANCEL</b>	<b>Range function</b>	The Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Kitchen Timer, Control Lock and Warming Drawer.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
<b>BAKE</b>	<b>Baking and roasting</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press BAKE.</li> <li>2. Press the number keypads to set a temperature other than 350°F (175°C) in 5° increments between 170°F and 500°F (75°C and 260°C).</li> <li>3. Press START.</li> <li>4. To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START for the change to take effect.</li> <li>5. Press CANCEL when finished.</li> </ol>
<b>BROIL</b>	<b>Broiling</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press BROIL.</li> <li>2. Select the broiling temperature by pressing 1 - high (500°F [260°C]), 2 - medium (450°F [232°C]) or 3 - low (400°F [204°C]). The default setting is high.</li> <li>3. Press START and allow the oven to preheat for 5 minutes.</li> <li>4. Position the cookware in the oven and leave the door open 6" (15 cm) at the broil stop position.</li> <li>5. Press CANCEL when finished.</li> </ol>
<b>CONVECT BAKE</b>	<b>Convection cooking</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press CONVECT BAKE.</li> <li>2. Press the number keypads to set a temperature other than 350°F (177°C) in 5° increments between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).</li> <li>3. Press START.</li> <li>4. To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START for the change to take effect.</li> <li>5. Press CANCEL when finished.</li> </ol>
<b>CONVECT ROAST</b>	<b>Convection cooking</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press CONVECT ROAST.</li> <li>2. Press the number keypads to set a temperature other than 325°F (163°C) in 5° increments between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).</li> <li>3. Press START.</li> <li>4. To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START for the change to take effect.</li> <li>5. Press CANCEL when finished.</li> </ol>
<b>CONVECT BROIL</b>	<b>Convection cooking</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press CONVECT BROIL.</li> <li>2. Press the number keypads to set a temperature other than 350°F (177°C) in 5° increments between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).</li> <li>3. Press START.</li> <li>4. To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START for the change to take effect.</li> <li>5. Press CANCEL when finished.</li> </ol>
<b>KEEP WARM</b>	<b>Hold warm</b>	<p>Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press KEEP WARM.</li> <li>2. Set temperature between 145°F (63°C) and 190°F (88°C) using the number keypads. The default temperature is 170°F (75°C).</li> <li>3. Press START.</li> <li>4. Press CANCEL when finished.</li> </ol>
<b>DELAY START</b>	<b>Delayed start</b>	The DELAY START keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start.
<b>COOK TIME</b>	<b>Timed cooking</b>	<p>Timed Cooking allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. Delay start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly.</p> <p>To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.</p>
<b>POWER PREHEAT</b>	<b>Rapid oven preheating</b>	<p>Provides the fastest preheat time for the Bake function.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press POWER PREHEAT.</li> <li>2. Press the number keypads in response to the scrolling text to enter the Bake temperature.</li> <li>3. Press START.</li> <li>4. A reminder tone will sound when the preheat temperature is reached. Place food inside the oven.</li> </ol> <p><b>NOTE:</b> This feature should be used only for one-rack baking. Unused racks should be removed prior to Power Preheat. A standard flat rack should be used for Power Preheat.</p> <p>If preheating for the Bake cycle has already started, Power Preheat may be started directly by pressing Power Preheat.</p>
<b>WARMING DRAWER ON/OFF</b>	<b>Warming drawer (on some models)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press WARMING DRAWER to select the Warming Drawer function.</li> <li>2. Press START to begin preheating the warming drawer.</li> <li>3. Press WARMING DRAWER to turn off the heating element.</li> </ol> <p>See the “Warming Drawer” section for more information.</p>

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
<b>CLEAN</b>	<b>Clean cycle</b>	See the “Clean Cycle” section.
<b>CONTROL LOCK</b> hold 3 sec. to lock	<b>Oven control lockout</b>	<p>No oven keypads will function with the backguard controls locked.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check that the oven and the Kitchen Timer are off.</li> <li>2. Press and hold CONTROL LOCK keypad for 3 seconds.</li> <li>3. If enabled, a tone will sound, and “CONTROL LOCKED” will be displayed.</li> <li>4. Repeat to unlock.</li> </ol> <p>See “Control Lock” in the “Cooktop Use” section for additional information on the cooktop control lock.</p>
<b>SETTINGS</b>	<b>Oven use functions</b>	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Oven Use” section.

## COOKTOP USE



### Induction Cooking

Induction cooking is quite different from traditional forms of cooking. The heat is generated directly in the pan, keeping the cooking surface cooler than with a traditional element.

Induction cooking does not lose as much heat as traditional forms because all the heat is created in the pan itself.

The cooktop heats up or cools down quickly after the controls are set. It also stops heating when the pan is removed without turning off the power.

Food spilled on the cooktop surface will not burn because the glass is not heated. Induction cooking allows for immediate cleaning after use because the heat is created in the pan.

Pan size, material (see “Cookware” section), and positioning are very important to achieve maximum wattage.

The diameter of the pan’s base should be equal to the size of the element.

If the pan is too small, the burner does not sense the pan and will not activate.

## Cooktop Controls



The touch-activated electronic controls offer a variety of heat settings for optimal cooking results. When melting foods such as chocolate or butter, the surface cooking area can be set to the Melt and Hold function for minimal surface cooking area operation.

For maximum surface cooking area operation, all cooktop touch-activated electronic controls can be set to Performance Boost function when bringing liquids to a fast and rapid boil. Select the desired surface cooking area, then press BOOST to immediately reach the highest setting.

**NOTE:** Where 240V installation is not available, this cooktop will automatically adjust to 208V operation.

### Cooktop Control Lock:

The cooktop can be locked to avoid unintended use. To lock the control panel, press and hold CONTROL LOCK for 3 seconds. An indicator light above Control Lock will turn on. To unlock the control panel, press and hold CONTROL LOCK for 3 seconds. The indicator light will turn off, and the cooktop is ready for use.

### To Use

#### To Turn On the Cooktop:

1. Press POWER.

The indicator light above the Power keypad and a dash (“-”) in each surface cooking area will light to indicate that each surface cooking area is ready to be activated.

Inactivity for 60 seconds after the main power has been turned on will automatically turn off the power to the cooktop.

If a cooking function or the power slider is touched without first selecting a surface cooking area, all dashes (one for each zone) will flash and an invalid tone will sound 3 times.

#### To Turn on a Surface Cooking Area:

2. Touch directly on the display area for the surface cooking area you want to use. See D, E, I and J of previous illustration.

The current power level and indicator light will flash for 10 seconds then remain on.

Touching any other feature or the power slider stops the flashing, and information for the keypad that was touched will be displayed.

When a surface cooking area is selected, the timer will also turn on to show that it can now be set.

When a surface cooking area is left at the “0” power level for 30 seconds, the surface cooking area will automatically turn off and display only the middle dash without the indicator light.

3. Select a heat setting from 1 - 9 by touching/sliding on the power slider. The heat setting will appear in the surface cooking area display.

The power slider consists of 9 positions plus a “Boost” position. When the user slides to 0, “0” will be displayed. The surface cooking area will not turn on but remains active/selected.

When a surface cooking area is left at the “0” power level for 30 seconds, the zone will automatically turn off and display only the middle dash without the indicator light.

**IMPORTANT:** The heat setting for an active cooking area may inadvertently be adjusted by a hand or cooking utensil above the heat level slider even if there is no contact with the cooktop glass. A beep will sound only if the slider moves to “0” or “Boost,” or if the cooking area is turned off.

Use the following chart as a guide when setting heat levels.

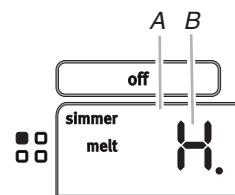
SETTING	RECOMMENDED USE
9 - Boost	■ Bring liquid to a boil.
9	■ Start food cooking.
7 - 8	■ Quickly brown or sear food.
6 - 7	■ Hold a rapid boil.
5 - 6	■ Fry poultry or meat. ■ Cook soups, sauces and gravies.
4 - 5	■ Maintain a slow boil. ■ Stew or steam food.
3 - 5	■ Simmer
1 - 2	■ Keep cooked food warm. ■ Melt chocolate or butter.
Simmer	■ Maintain a slow boil

#### To Turn Off:

1. Touch OFF to turn off desired surface cooking area. One tone will sound when Off is pressed.
2. Touch POWER to turn off the cooktop when finished.

#### Hot Surface Indicator

An “H” will appear in the heat setting display of a surface cooking area that is too hot to touch, even after that surface cooking area is turned off.



A. Heat setting display  
B. Hot surface indicator “H”

If the cooktop is on when a power failure occurs, the Hot Surface Indicator “H” will remain on up to 45 minutes after the power is restored to the cooktop.

---

## Simmer

The Simmer function can be used on all surface cooking areas.

### To Use:

#### To Turn On:

1. Check that a surface cooking area has been selected.
2. Touch SIMMER. "A" will appear in the display, and the indicator light next to Simmer will light.  
The timer remains visible and can be set if desired.

#### To Turn Off:

Simmer can be turned off in 3 different ways:

1. Use the power slider to set to a heat level.  
**OR**
2. Touch the surface cooking area OFF keypad.  
**OR**
3. Select a different cooking function.

---

## Melt and Hold

The Melt and Hold function can be used with all surface cooking areas.

### To Use

#### To Turn On:

1. Check that a surface cooking area has been selected.
2. Touch MELT AND HOLD. "A" will appear in the display, and the indicator light next to Melt and Hold will light.  
The timer remains visible and can be set if desired.

#### To Turn Off:

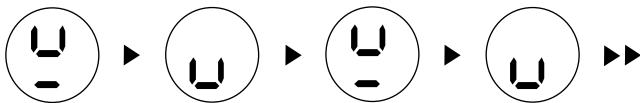
Melt and Hold can be turned off in 3 different ways:

1. Use the power slider to set to a heat level.  
**OR**
2. Touch the surface cooking area OFF keypad.  
**OR**
3. Select a different cooking function.

---

## Pan Detection

If the system cannot recognize the pan, or if the pan has been removed from the surface cooking area, the "replace pan" animation appears in the cooking area display as a reminder. See the following illustration.



If the pan is not placed within 30 seconds, the zone(s) will switch Off.

If a Timer is running when a pan is removed, the countdown will continue.

---

## Control Lock

The Control Lock avoids unintended use of the surface cooking areas.

If Control Lock is activated when power to the cooktop is off, the cooktop is locked out, and the surface cooking areas cannot be turned on by the cooktop touch controls.

If Control Lock is activated when power to the cooktop is on, all keypads are locked out except for the Power and Off keypads.

## To Lock Cooktop:

Touch and hold the CONTROL LOCK keypad for 3 seconds. After 3 seconds, a tone will sound and the indicator light above the Control Lock keypad will light, indicating that the cooktop controls are in the lockout position.

If the cooktop is in use when Control Lock is activated, cooking will proceed as normal and any timers that have been set will continue their countdown.

## To Unlock Cooktop:

Touch and hold the CONTROL LOCK keypad for 3 seconds.

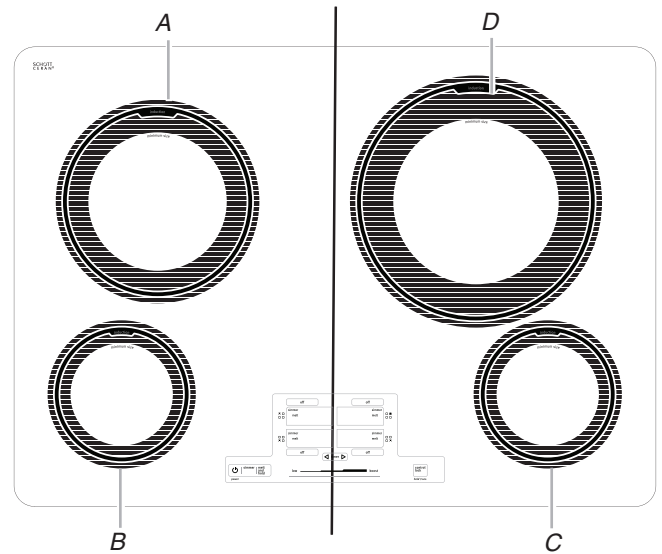
---

## Performance Boost Function

This function allows you to increase the heat setting level above the maximum heat setting 9 for 10 minutes or less.

### NOTES:

Performance Boost function is available on only 1 surface cooking area at a time within a zone. See the following illustrations for zones.



### Zone 1

- A. Surface cooking area 1
- B. Surface cooking area 2

### Zone 2

- C. Surface cooking area 3
- D. Surface cooking area 4

If you attempt to use Performance Boost on more than one surface cooking area in the same zone, "P" will briefly flash in the display and the first surface cooking area selected for Performance Boost will automatically be set back to the highest power available setting. The last surface cooking area selected will be set to Performance Boost.

1. Check that a surface cooking area has been selected.
2. Touch BOOST. "P" will appear in the display.
3. Touch BOOST keypad when finished. The "P" will no longer be visible in the display, and the Performance Boost function will no longer be active. The surface cooking area turns back to the highest available power level.

**NOTE:** The Performance Boost function may automatically deactivate to keep the internal electronic components of the cooktop from becoming too hot.



---

## Timer

Use the cooking timer to set times up to 90 minutes. The timer is independent of any other control settings. A cooktop element must be active in order for the cooktop timer to be used.

### To Use:

1. Touch TIMER “right” or “left” arrow. “01” appears in the timer display.
2. Touch the TIMER “right” arrow to increase the time in 1-minute increments.  
or  
Touch the TIMER “left” arrow to decrease the time in 1-minute increments.
3. The timer will start to count down after a few seconds.  
To change the time, touch the TIMER “right” or TIMER “left” arrow.
4. When the countdown is finished, “00” flashes and a tone will sound.

**NOTE:** When the power is restored after an outage, the timer will no longer be running.

---

## Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

### One tone

- Valid pad press
- Slider is moved to “0” power level
- Slider is moved to “Boost” power level

### Two tones

- Invalid pad press

### Three tones

- End of Timer cycle
- 

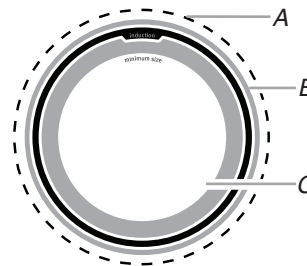
## Ceramic Glass

Clean the cooktop after each use to help avoid scratches, pitting, abrasions and to condition the glass surface. Ceramic glass cooktop cleaner and a cooktop scraper are also recommended for stubborn soils. Do not use abrasive cleaners, cleaning pads or harsh chemicals for cleaning. The Cooktop Care Kit Part Number 31605B contains all of the items needed to clean and condition your ceramic glass cooktop. Refer to the “Range Care” section for additional information.

**IMPORTANT:** To avoid permanent damage to the cooktop surface and to make soils easier to remove, clean the cooktop after each use to remove all soils.

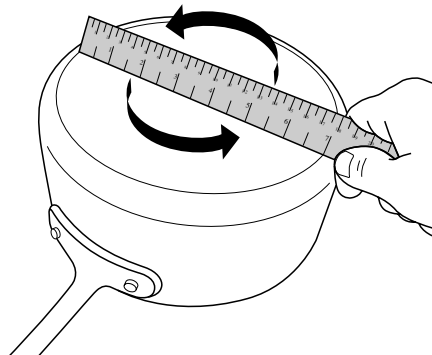
- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.

- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the area. Minimum pan size is also noted on the cooktop with the inner ring, if applicable.



A. ½" (1.3 cm) Maximum overhang  
B. Outer edge of cooktop  
C. Minimum pan size, if applicable

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.

---

## Cookware

**IMPORTANT:** This range has induction cooktop elements. Pan size, material and positioning are very important to achieve the best results. See “Induction Cooking” in the “Cooktop Use” section before using the cooktop.

Only ferromagnetic pans can be used for induction cooking.

**Ferromagnetic materials include:**

- Enameled steel
- Cast iron
- Stainless steel designed for induction cooking

**Non-ferromagnetic materials include:**

These types of pans will not work with induction cooking.

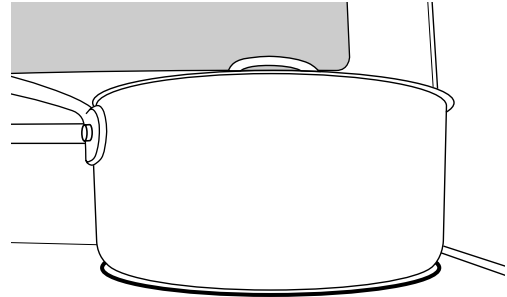
- Stainless steel
- Glass
- Ceramic
- Copper or aluminum pans

To find out whether your pans can be used with an induction cooktop, flip the pan over, hold a magnet to the bottom of the pan, and see whether it sticks. If the magnet sticks to the bottom of the pan, the pan is ferromagnetic and can be used for induction cooking.

The number on the surface cooking area heat setting display will flash if no pan is placed on the surface cooking area, or the pan is not made of the right material, or it is not the right size. It will stop flashing once a suitable pan is placed on the surface cooking area. If you take longer than 90 seconds to place the correct pan on the surface cooking area, the surface cooking area will turn off.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Choose the correct pan size for each surface cooking area. The diameter of the pan's base should correspond to the size of the surface cooking area.



**NOTE:** Cookware manufacturers often give the diameter across the top of the pan. This is usually larger than the diameter of the base. Pans with rough finishes may scratch the cooktop.

---

## Home Canning

Canning can be performed on the induction cooktop. When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas or elements between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than ½" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.

- Do not place canner on 2 surface cooking areas or elements at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners to avoid damage to the cooktop and elements.
- For more information, contact your local agricultural extension office, or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

---

# OVEN USE

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

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

---

## Electronic Oven Controls

---

### Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press CANCEL to clear. When oven is not in use, the time of day is displayed. Indicator lights show functions that are in use.

---

### Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

#### One tone

- Valid pad press
- Oven is preheated (long tone)
- Function has been entered
- Reminder (on some models), repeating each minute after the end-of-cycle tones

#### Three tones

- Invalid pad press

#### Four tones

- End of cycle

Use the Settings key to change the tone settings.

---

### Settings

Many features of the oven control can be adjusted to meet your personal needs. These changes are made using the Settings key.

Use the Settings key to scroll through the features that can be changed. Each press of the Settings key will advance the display to the next setting. After selecting the feature to be changed, the control will prompt you for the required input. After the setting is saved by pressing Start, the control will exit Settings and display the time of day. Details of all of the feature changes are explained in the following sections.

Press CANCEL to exit Settings.

---

### Clock Time of Day

This clock can use a 12- or 24-hour cycle. To adjust, see "12/24 Hour Clock" in this section.

Check that the oven and Timer are off.

#### To Change Time of Day:

1. Press SETTINGS once. After 3 seconds, "SET CLOCK-PUSH START TO CHANGE" will be displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press "3" for AM or "6" for PM.
4. Press the number keypads to set the time of day.
5. Press START.
6. Press CANCEL to exit.

---

### Oven Temperature Offset Control

**IMPORTANT:** Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door may cause element cycling to give incorrect readings.

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

---

### To Adjust Oven Temperature:

1. Press SETTINGS until "TEMP OFFSET" is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the "3" keypad to increase the temperature in 5°F (3°C) increments, or press the "6" keypad to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The range is from -30°F to +30°F (18°C to 18°C).
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

---

### Fahrenheit and Celsius

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

#### To change:

1. Press SETTINGS until "TEMP UNIT" is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the "3" keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

---

### Audible Tones Disable

Turns off all tones, including the end of cycle tone and key press tones. Reminder tones are still active when all tones are disabled.

1. Press SETTINGS until "ALL SOUNDS" is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the "3" keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

---

### End of Cycle Tone

Activates or turns off the tones that sound at the end of a cycle.

1. Press SETTINGS until "CYCLE TONE END" is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the "3" keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

---

### Reminder Tones Disable

Turns off the short repeating tone that sounds every 1 minute after the end of cycle tones.

1. Press SETTINGS until "REMINDER TONE" is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the "3" keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

---

### Key Press Tones

Activates or turns off the tones when a keypad is pressed.

1. Press SETTINGS until "KEY PRESS TONE" is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the "3" keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

---

## Tone Pitch

Sets the pitch of the tone to either high or low.

1. Press SETTINGS until "TONE PITCH" is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the "3" keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

---

## Demo Mode

**IMPORTANT:** This feature is intended for use on the sales floor with 120 V power connection and permits the control features to be demonstrated without heating elements turning on. If this feature is activated, the oven will not work.

1. Press SETTINGS until "DEMO MODE" is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the "3" keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

---

## 12-Hour Shutoff

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven initiates a cook or clean function. This will not interfere with any timed or delay cook functions.

---

## Sabbath Mode

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off.

When the Sabbath Mode is set, all cooking and cleaning cycles are disabled. Only the Bake cycle will operate in the Sabbath Mode. No tones will sound, and the displays will not show messages or temperature changes.

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off and the heating elements will not turn on or off immediately.

### To Enable Sabbath Mode Capability (one time only):

1. Open oven door.
2. Press 7-8-9-6.  
"SABBATH ON" or "SABBATH OFF" and "PRESS START TO ENTER" will appear in the display.
3. Press START to change the displayed status.
4. Close oven door. Sabbath Mode can be used for baking.  
**NOTE:** To disable the Sabbath Mode, repeat steps 1 - 3 to change the status from "SABBATH ON" to "SABBATH OFF."

1. Press SETTINGS until "12-HR SHUT-OFF" is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the "3" keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

---

## 12/24 Hour Clock

1. Press SETTINGS until "12/24 HR" is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the "3" keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

---

## Languages - Scrolling Display Text

Language options are English, Spanish and French.

1. Press SETTINGS until "LANGUAGE" is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the "3" keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

### To Activate Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. Press the number keypad to set a temperature other than 350°F (177°C).
3. Press START.

For timed cooking in Sabbath Mode, press COOK TIME, then the number keypad to set the desired cook time.

4. Press SETTINGS, then press "7." "SAb" will appear in the display.

### To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running):

1. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.  
**NOTE:** The temperature adjustment will not appear on the display. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.
2. Press START.

### To Deactivate Sabbath Mode:

Press SETTINGS, then press "7" to return to regular baking or press CANCEL to turn off the range.

---

## Aluminum Foil

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

For best cooking results, do not cover entire oven rack with foil because air must be able to move freely.

## Positioning Racks and Bakeware

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

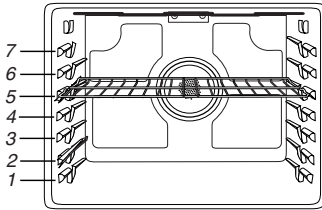
### Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

### Racks

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

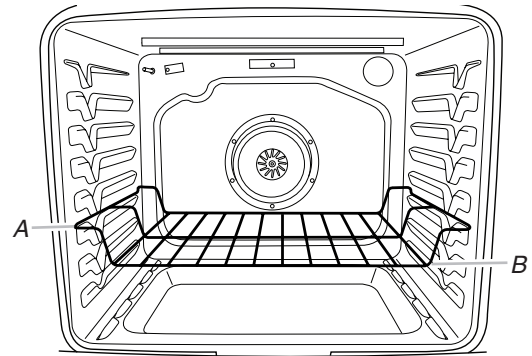
To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



The oven has 7 positions for a flat rack, as shown in the previous illustration and the following table.

Flat Rack Position*	Type of Food
7	Broiling/searing meats, hamburgers, steaks
6	Broiled meats, poultry, fish
3 or 4	Most baked goods, casseroles
2	Roasted meats
1	Large roasts or poultry

\*If your model has a Max Capacity Oven Rack, the recessed ends must be placed in the rack position above the desired position of the food. See the following illustration.



A. Ends of rack in position 3  
B. Food in position 2

**IMPORTANT:** These rack positions are for flat racks. If a Max Capacity Oven Rack is used, the rack position must be adjusted as shown in the previous figure.

### Multiple Rack Cooking

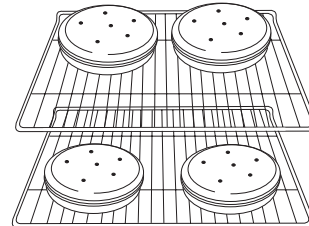
2-rack: Use rack positions 2 and 5 for regular baking.

2-rack (convection only): Use rack positions 2 and 5; or 3 and 6.

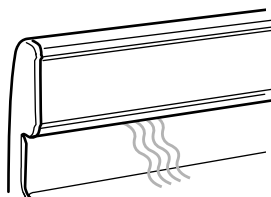
3-rack (convection only): Use rack positions 1, 4 and 7; or 2, 4 and 6.

### Baking Cakes on 2 Racks

For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 2 and 5. For best results when convection baking cakes on 2 racks, use racks 1 and 4. Place the cakes on the racks as shown.



## Oven Vent



The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the oven vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

---

## Baking and Roasting

### Precision Cooking™ System - Precise Bake

The Precise Bake system electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements or burners cycle on and off in intervals. On convection range models, the fan will run while preheating and may be cycled on and off for short intervals during preheating to provide the best results. This feature is automatically activated when the oven is in use.

Before baking and roasting, position racks according to “Positioning Racks and Bakeware” section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven preheat cycle to end before putting food in unless it is recommended in the recipe.

### Preheating

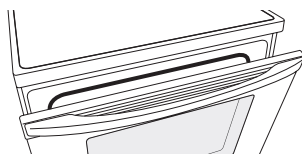
When Start is pressed, the oven will begin preheating. Once 100°F (38°C) is reached, the display temperature will increase as the actual temperature of the oven increases. When the preheat temperature is reached, a tone will sound, and the selected temperature will appear on the display. The time necessary to preheat the oven to 350°F (177°C) is approximately 10 to 15 minutes, depending on the model.

### Power Preheat

Power Preheat can be used to shorten the preheating time. Only one standard flat rack should be in the oven during Power Preheat. Extra racks should be removed prior to starting Power Preheat. Press POWER PREHEAT and follow the oven control prompts, or, if preheating has already started, simply press POWER PREHEAT. The preheating cycle should be completed before placing food in the oven and should be used only for one-rack baking. When the Power Preheat cycle is complete, the oven starts a normal Bake cycle.

---

Leave the door open 6" (15 cm) at the broil stop position to ensure proper broiling temperature. Preheat the oven for 5 minutes before putting food in unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, then place it in the center of the oven rack.



**NOTE:** Odors and smoke are normal the first few times the oven is used or if the oven is heavily soiled.

## Broiling

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broil settings. Use racks 6 or 7 for broiling. Refer to the “Positioning Racks and Bakeware” section for more information.

On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature.

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

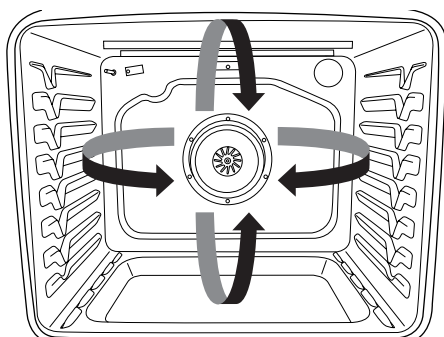
If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the “Accessories” section for more information.

---

## Convection Cooking

In a convection oven, the fan-circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads.

**IMPORTANT:** With convection cooking, most foods can be cooked at a lower temperature or at a shorter time. This range automatically reduces the set oven temperature by 25°F (15°C) for convection cooking.



During convection cooking, the bake, broil, and convection elements cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan circulates the hot air.

If the oven door is opened during convection cooking, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.

**NOTE:** The oven door must be closed for convection broiling.

### EvenAir™ True Convection

When convection baking, broiling or roasting enter your normal baking temperature. The control will automatically reduce the set oven temperature by 25°F (15°C).

### Convection Options

Convection Bake - Multiple-rack baking or cookies, biscuits, breads, casseroles, tarts, tortes, cakes.

Convection Broil - Thicker cuts or unevenly shaped pieces of meat, fish or poultry.

Convection Roast - Whole chicken or turkey, vegetables, pork roasts, beef roasts.

## Cook Time

### **WARNING**

#### **Food Poisoning Hazard**

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

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

#### **To Set a Timed Cook:**

1. Press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST.
2. Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press START. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.
6. Press CANCEL to clear the display.

#### **To Set a Delayed Timed Cook:**

1. Press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST.
2. Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press DELAY START. The start time/delay oven indicator light will light up.
6. Press number keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
7. Press START.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed anytime after pressing Start by repeating steps 1-7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.

8. Press CANCEL to clear the display.

## Warming Drawer (on some models)

### **WARNING**

#### **Food Poisoning Hazard**

**Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

The Warming Drawer is ideal for keeping hot cooked foods at serving temperature. It may also be used for warming breads and pastries.

Different types of food may be placed in the warming drawer at the same time. For best results, do not hold foods longer than 1 hour. For smaller quantities, pizza, or heat-sensitive foods, such as eggs, do not hold longer than 30 minutes.

Food must be at serving temperature before being placed in the warming drawer. Breads, pastries, and fruit pies may be heated from room temperature.

Remove food from plastic bags and place in oven-safe container. Cover foods with a lid or aluminum foil.

Do not cover with plastic wrap.

Empty serving dishes and ovenproof dishes can be heated while the warming drawer is preheating. Check the dish manufacturer's recommendations before warming the cookware.

Before using the warming drawer, wash the bottom of the drawer with soap and water. See "General Cleaning" section.

#### **To Use:**

1. Press WARMING DRAWER.
2. Press START.
3. Allow the warming drawer to preheat for 15 minutes.
4. Place cooked food(s) in warming drawer.
5. Press WARMING DRAWER when finished.

The Warming Drawer operates at a temperature of approximately 160°F (71°C).



# RANGE CARE

## Clean Cycle

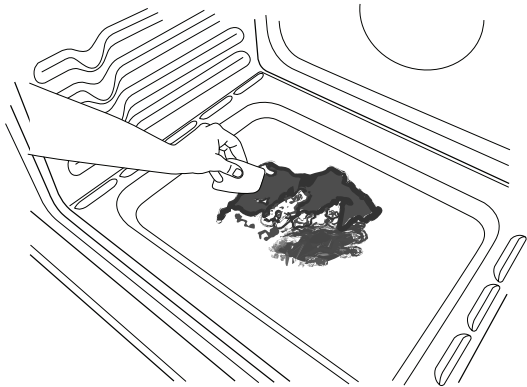


AquaLift™ Technology is an innovative cleaning solution that utilizes heat and water to release baked-on spills from the oven in less than 1 hour. This new cleaning technology is a low-heat, odor-free alternative to traditional self-cleaning options.

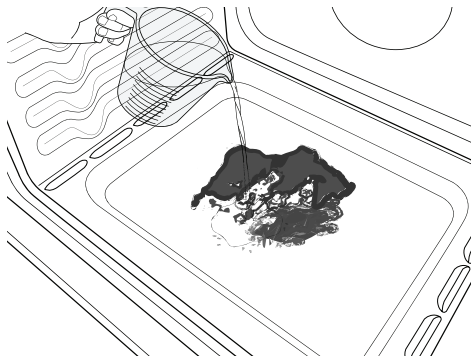
Allow the oven to cool to room temperature before using the Clean cycle. If your oven cavity is above 200°F (93°C), "OVEN COOLING" will appear in the display, and the Clean cycle will not be activated until the oven cavity cools down.

### To Clean:

1. Remove all racks and accessories from the oven cavity and wipe excess soil. Use a plastic scraper to remove easily-removed soils.



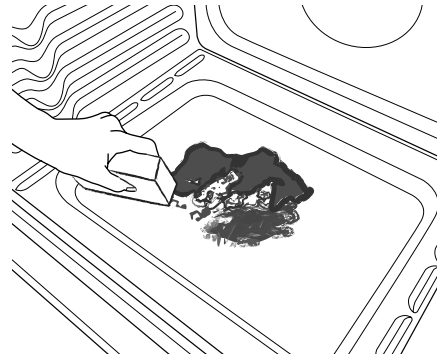
2. Pour 2 cups (16 oz [500 mL]) of distilled or filtered water onto the bottom of the empty oven and close the oven door.



**IMPORTANT:** Do not use chemicals or other additives with the water. Do not open the oven door during the Clean cycle. The water on the oven bottom is hot.

3. Press CLEAN and then START on the oven control panel.
4. Allow 40 minutes for cleaning and cool down. A beep will sound when the Clean cycle is complete.
5. Press CANCEL at the end of the cycle. CANCEL may be pressed at any time to stop the Clean cycle.

6. Remove the residual water and loosened soils with a sponge or cloth immediately after the Clean cycle is complete. Much of the initial 2 cups (16 oz [500 mL]) of water will remain in the oven after the cycle is completed. If additional soils remain, leave a small amount of water in the oven bottom to assist with the cleaning.



7. If any soils remain, remove them with a non-scratch scrubbing sponge or plastic scraper. Additional Clean cycles may be run to help remove the stubborn soils.

**IMPORTANT:** Do not use oven cleaners. The use of chemicals, including commercial oven cleaners or metal scouring pads, may cause permanent damage to the porcelain surface of the oven interior.

### NOTES:

- The range should be level to ensure that the entire surface of the bottom of the oven cavity is covered by water at the beginning of the Clean cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Before removing the residual water and loosened soils at the end of the Clean cycle, insert a cloth or paper towel between the lower edge of the oven door and the front frame to keep water from spilling onto the front of the range and the floor.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the Clean cycle.
- Nonabrasive scrub sponges or eraser style cleaning pads (without cleaners) can be effective for cleaning the oven cavity walls, oven door and oven bottom for difficult soils. For best results, moisten the pads and sponges before use.
- Run an additional Clean cycle for stubborn soils.
- affresh™ Kitchen and Appliance Cleaner and affresh™ Cooktop Cleaner may be used to clean the oven bottom, walls and door when the oven has finished the cycle and returned to room temperature. Refer to the "Accessories" section for information on ordering.
- Additional AquaLift™ Technology Cleaning Kits may be obtained by ordering Part Number W10423113RP. See the "Accessories" section for more information.
- For assistance with AquaLift™ Technology, call 1-877-258-0808, or visit our website at <http://whr.pl/aqualift>.



---

## General Cleaning

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. For additional information, you can visit the Customer Service section of our website at [www.maytag.ca](http://www.maytag.ca).

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

---

### EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES

(on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

#### Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:  
Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.
- affresh™ Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):  
See “Accessories” section for more information.

---

### STAINLESS STEEL (on some models)

**NOTE:** To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

#### Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- affresh™ Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016:  
See “Accessories” section for more information.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner:  
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

---

### METALLIC PAINT (on some models)

Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

---

### CERAMIC GLASS

#### Cleaning Method:

Use affresh™ Cooktop Cleaner Part Number W10355051 with Cooktop Scraper Part Number WA906B to clean and remove stains from the cooktop. Use Cooktop Protectant Part Number 31463B regularly to avoid stain buildup, pitting and scratching, while conditioning the cooktop for easier future cleaning. These can be ordered as accessories. See “Accessories” section for more information. The Cooktop Scraper uses razor blades. Store razor blades out of the reach of children.

Do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia because damage may occur.

#### Light to moderate soil

- Can be cleaned with damp paper towels or sponge. Light stains should be addressed with cleaner and cleaning pad.

### Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Clean with cooktop scraper and cooktop cleaner. Scrape off sugary spills while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while cleaning the cooktop.

### Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- Clean with Cooktop Cleaner or nonabrasive cleaner and cleaning pad.

### Burned-on soil

- Clean with Cooktop Cleaner, Cleaning Pad and Cooktop Scraper.

### Metal marks from aluminum and copper

- Clean with Cooktop Cleaner and Cleaning Pad as soon as cooktop has cooled down. The marks will not totally disappear, but after many cleanings they will become less noticeable.

### Tiny scratches and abrasions

- Use Cooktop Cleaner and Cleaning Pad for scratches. Scratches and abrasions do not affect cooking performance, and after many cleanings they will become less noticeable.

---

### CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

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

#### Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:  
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- affresh™ Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):  
See “Accessories” section for more information.

---

### OVEN RACKS

#### Cleaning Method:

- Steel-wool pad
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

---

### STORAGE DRAWER OR WARMING DRAWER

(on some models)

Check that storage drawer or warming drawer is cool and empty before cleaning.

#### Cleaning Method:

- Mild detergent

---

### OVEN CAVITY

Use AquaLift™ Technology regularly to clean oven spills.

Do not use oven cleaners.

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

#### Cleaning Method:

- Clean cycle: See “Clean Cycle” first.

## Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are in the off position.

### To Replace:

1. Unplug range or disconnect power.

2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

## Appliance Outlets (on some models)

The 120-volt appliance outlet located on the control console may be used to run portable appliances placed on countertops beside the range.

The outlet operates independently and is not affected by range control settings.

**NOTE:** Do not place portable appliances on the cooktop. Damage to the portable appliance could result if the cooktop is hot.

### Appliance Outlet Circuit Breaker:

The circuit breaker for the appliance outlet on your range is located next to the outlet. It is rated for 12 amps.

If the circuit breaker trips, it can be reset by pressing the switch. A delay of several minutes may be required for the circuit breaker to cool before it will reset.

# TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here or visit our website and reference the Customer Service section to possibly avoid the cost of a service call.

[www.maytag.ca](http://www.maytag.ca)

## Operation

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
<b>Nothing will operate</b>	Power supply cord is unplugged.	Plug into a grounded outlet.
	Household fuse is blown, or a circuit breaker is tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
<b>Cooktop will not operate</b>	The control knob is set incorrectly.	Touch the display area on the control panel to select a cooking surface before selecting a function.
	The cooktop control lockout is set.	See "Control Lock" in the "Cooktop Use" section.
	Cooktop is turned off.	The Power key was unintentionally touched. Press POWER again. Reset the cooktop.
<b>Cooktop cooking results not what expected</b>	Improper cookware being used	See "Cookware" section.
	Cooktop control set to incorrect heat level	See "Cooktop Controls" in the "Cooktop Use" section.
	Range is not level.	Level the range. See the Installation Instructions.
<b>Oven will not operate</b>	The electronic oven control was set incorrectly.	See "Electronic Oven Controls" section.
	Delay Start was set.	See "Cook Time" section.
	The oven control lockout is set.	See the control lock keypad feature in the "Feature Guide" section.
	The range is in Demo Mode.	Demo Mode will deactivate all heating elements. See "Demo Mode" in the "Electronic Oven Controls" section.
<b>Oven temperature too high or too low</b>	Oven temperature calibration needs adjustment.	See "Oven Temperature Control" in the "Electronic Oven Controls" section.
<b>Oven indicator lights flash</b>	Needs service (oven indicator lights are flashing).	See "Control Display" in the "Electronic Oven Controls" section. If the indicator light(s) keeps flashing, call for service. See cover for contact information.
<b>Oven control displays messages</b>	Power failure (display shows flashing time)	Clear the display. On some models, reset the clock, if needed. See "Clock" keypad feature in the "Feature Guide" section.
	Error code (display shows letter followed by number)	Press the CANCEL keypad to clear the display. See "Control Display" in the "Electronic Oven Controls" section. If it reappears, call for service. See cover for contact information.

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSES</b>	<b>SOLUTIONS</b>
<b>Cooktop display shows messages</b>	Improper pan being used (“replace pan” animation showing in the display when you place a saucepan on an induction surface cooking area)	See “Pan Detection” in the “Cooktop Use” section. Check that the saucepan is ferromagnetic. Check that the diameter of the saucepan is large enough. Center the saucepan on the surface cooking area. Allow the saucepan to cool down in the event that it has become hot when used. Switch the surface cooking area off, then on again. If the display still does not light up, turn power off at the circuit breaker. Wait 20 seconds and turn power back on.
	Long cooking time (performance boost function display flashing and switching off)	The Performance boost function operates the surface cooking area with the most power. During long cooking times, it is possible that the function will switch the surface cooking area off to keep the cooktop from overheating. You can continue to use the cooktop if the display is not flashing.
	Error code (display flashing “Er” and numbers)	If an “Er” and a series of numbers appear in the display panel, turn power off at the circuit breaker. Turn on again. If problem continues, call customer service. See the cover for contact information.
<b>Is the display flashing “F” or “C” and numbers? If “F” or “C” and a number are alternately flashing on the display, refer to the following for possible solutions:</b>		
Cooktop has turned off and is beeping every 10 seconds.	An object, liquids or soils are putting pressure on the control panel.	Thoroughly wipe or remove any object on touch keys.
F42, F43	The power voltage is too low or too high.	Turn off the cooktop. Wait 5 seconds, then turn it back on. If this continues, contact a qualified electrician.
C81, C82, C83	The surface cooking area has overheated.	The surface cooking area automatic shutoff was activated. Wait 5 minutes for it to cool down, then turn it back on.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, 560, F61, F62, F63, F64		Call for service. See the cover for contact information.
<b>Mineral deposits are left on the oven bottom after the Clean cycle</b>	Tap water was used in the Clean cycle.	Use distilled or filtered water in the Clean cycle. To remove deposits, use a cloth soaked with vinegar. Then use a cloth dampened with water to thoroughly remove any vinegar residue.
	Range is not level.	Mineral deposits will collect on dry areas of the oven bottom during the Clean cycle. Level the range. See the Installation Instructions. To remove deposits, use a cloth soaked with vinegar. Then use a cloth dampened with water to thoroughly remove any vinegar residue.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
<b>Oven cooking results not what expected</b>	Range is not level.	Level the range. See the Installation Instructions.
	The temperature set was incorrect.	Double-check the recipe in a reliable cookbook.
	Oven temperature is calibrated incorrectly.	See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.
	Oven was not preheated.	See “Baking and Roasting” section.
	Racks were positioned improperly.	See “Positioning Racks and Bakeware” section.
	Not enough air circulation around bakeware	See “Positioning Racks and Bakeware” section.
	Batter distributed unevenly in pan	Check that batter is level in the pan.
	Darker browning of food caused by dull or dark bakeware	Lower oven temperature 25°F (15°C), or move rack to a higher position in the oven.
	Lighter browning of food caused by shiny or light colored bakeware	Move rack to a lower position in the oven.
	Incorrect length of cooking time was used.	Adjust cooking time.
	Oven door was not closed.	Be sure that the bakeware does not keep the door from closing.
	Oven door was opened during cooking.	Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
	Rack is too close to bake burner, making baked items too brown on bottom.	Move rack to higher position in the oven.
Pie crusts browning too quickly	Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.	
Temperature scale was changed from Fahrenheit to Celsius.	Foods are overdone or burnt even at low temperatures. See “Fahrenheit and Celsius” in the “Electronic Oven Controls” section.	

## Noises

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
<b>Operational cooktop sounds</b> The following are some normal sounds with the explanations.	These sounds are normal operational noises.	
Low humming	This occurs when cooking at high power. The cause of this is the amount of energy that is transmitted from the appliance to the cookware.	This sound will quiet or go away when the power is turned down.
Crackling	Cookware is used that consists of different materials. The noise is caused by vibrations in the joint faces between the different layers.	The sound may change depending on the amount and type of food being cooked.
Fan noise	The electronics require a controlled temperature in order to function reliably.	The cooktop is fitted with a fan that runs at various speeds according to the temperature detected. The fan may also continue to run even after the cooktop has been switched off, if the temperature it detects is too high.

---

# ACCESSORIES

For accessories, you can visit our website at [www.maytag.com/cookingaccessories](http://www.maytag.com/cookingaccessories).

## **Cooktop Care Kit**

(ceramic glass models)  
(includes cleaner, protectant, scraper, and applicator pads)  
Order Part Number 31605B

## **Cooktop Protectant**

(ceramic glass models)  
Order Part Number 31463B

## **affresh™ Stainless Steel Cleaning Wipes**

(stainless steel models)  
Order Part Number W10355049

## **affresh™ Cooktop Cleaner**

(ceramic glass models)  
Order Part Number W10355051

## **affresh™ Stainless Steel Cleaner**

(stainless steel models)  
Order Part Number W10355016

## **affresh™ Kitchen and Appliance Cleaner**

Order Part Number W10355010

## **AquaLift™ Technology Oven Cleaning Kit**

Order Part Number W10423113RP

## **Cooktop Scraper**

(ceramic glass models)  
Order Part Number WA906B

## **Granite Cleaner and Polish**

Order Part Number W10275756

## **Gas Grate and Drip Pan Cleaner**

Order Part Number 31617A

## **Standard Flat Oven Rack**

Order Part Number W10179196

## **Split Oven Rack**

Order Part Number W10205524

## **Max Capacity Oven Rack**

Order Part Number W10289145

## **Porcelain Broiler Pan and Grid**

Order Part Number 4396923

## **Premium Broil Pan and Roasting Rack**

Order Part Number W10123240  
[www.maytag.com/broilerpan](http://www.maytag.com/broilerpan)

---

# MAYTAG® ELECTRIC RANGE LIMITED WARRANTY

---

## FIRST YEAR LIMITED WARRANTY (PARTS AND LABOR)

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

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

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

- Glass-ceramic cooktop, if due to thermal breakage
- Electric surface elements
- Electric bake/broil oven elements (excludes convection element)

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

---

## ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

**This limited warranty does not cover:**

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

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

---

## DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

---

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

5/10

---

For additional product information, visit [www.maytag.ca](http://www.maytag.ca)

If you do not have access to the Internet and you need assistance using your product or you would like to schedule service, you may contact Maytag at the number below.

*Have your complete model number ready. You can find your model number and serial number on the label, located on the oven frame behind the top right side of the oven door.*

For assistance or service call 1-800-807-6777.

If you need further assistance, you can write to Maytag with any questions or concerns at the address below:

Maytag Brand Home Appliances  
Customer eXperience Centre  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Please keep this User Instructions and model number information for future reference.



# INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Si vous rencontrez un problème non abordé à la section DÉPANNAGE, veuillez visiter notre site Web à [www.maytag.ca](http://www.maytag.ca) pour obtenir des informations supplémentaires. Si vous avez toujours besoin d'aide, composez le 1-800-807-6777.

Vous aurez besoin des numéros de modèle et de série situés sur le châssis du four, derrière la partie supérieure droite de la porte du four.

## Table des matières

<b>SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE</b> .....	<b>25</b>
La bride antibasculement.....	25
<b>GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES</b> .....	<b>28</b>
<b>UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON</b> .....	<b>31</b>
Ustensiles de cuisson .....	35
Mise en conserve à la maison.....	35
<b>UTILISATION DU FOUR</b> .....	<b>35</b>
Commandes électroniques du four .....	35
Mode Sabbat.....	37
Papier d'aluminium.....	37
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four.....	38
Évent du four .....	38
Cuisson au four et rôtissage .....	39
Cuisson au gril .....	39
Cuisson par convection .....	39
Cuisson minutée.....	40
Tiroir-réchaud .....	40
<b>ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE</b> .....	<b>41</b>
Programme de nettoyage .....	41
Nettoyage général .....	42
Lampe du four .....	43
Prises pour appareils électroménagers (sur certains modèles) .....	43
<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>43</b>
<b>ACCESSOIRES</b> .....	<b>46</b>
<b>GARANTIE</b> .....	<b>47</b>



# SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

## Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

**⚠ DANGER**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

## La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué(e) sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### Risque de basculement

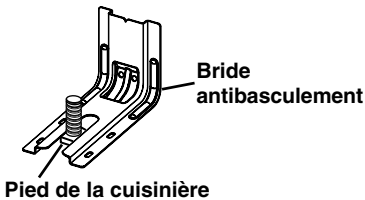
**Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.**

**Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée, conformément aux instructions d'installation.**

**Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.**

**Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.**



Bride antibasculement

Pied de la cuisinière

**Pour vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée :**

- Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.
- Faire de nouveau glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.
- Voir les instructions d'installation pour plus de détails.

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.

- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'événement du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

## Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

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

## Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cette table de cuisson à induction génère et utilise une énergie de fréquence ISM qui chauffe l'ustensile de cuisson à l'aide d'un champ électromagnétique. Elle a été testée et déclarée conforme à la section 18 du règlement FCC pour l'équipement ISM. Cette table de cuisson à induction satisfait aux exigences du règlement FCC pour la minimisation des interférences avec d'autres dispositifs résidentiels.

Cette table de cuisson à induction peut causer des interférences pour la réception de la télévision et de la radio. En cas d'interférence, l'utilisateur doit essayer d'y remédier en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

Changer l'orientation de l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.

Éloigner la table de cuisson du récepteur.

Brancher le récepteur dans une prise différente.

Il incombe à l'utilisateur de corriger toute interférence.

**REMARQUE :** Les personnes utilisant un pacemaker ou un dispositif médical similaire doivent prendre leurs précautions lorsqu'elles se trouvent à proximité d'une table de cuisson à induction allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du pacemaker ou de tout dispositif similaire. Consultez votre médecin ou le fabricant du pacemaker ou du dispositif médical pour obtenir des informations supplémentaires à propos de ses effets en présence de champs magnétiques émis par la table de cuisson à induction.

**IMPORTANT :** Cette cuisinière est dotée d'éléments de cuisson à induction. La taille, le matériau et le positionnement du plat sont très importants pour l'obtention des meilleurs résultats. Consulter "Cuisson par induction" dans la section "Utilisation de la table de cuisson" avant d'utiliser la table de cuisson.

# GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

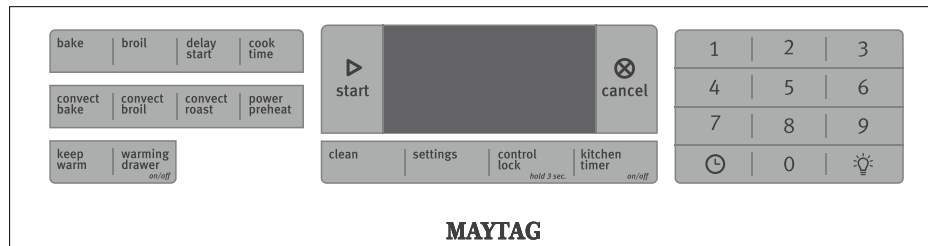
Ce manuel couvre différents modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section service à la clientèle de notre site Web [www.maytag.ca](http://www.maytag.ca) pour des instructions plus détaillées.

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque d'empoisonnement alimentaire**

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

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



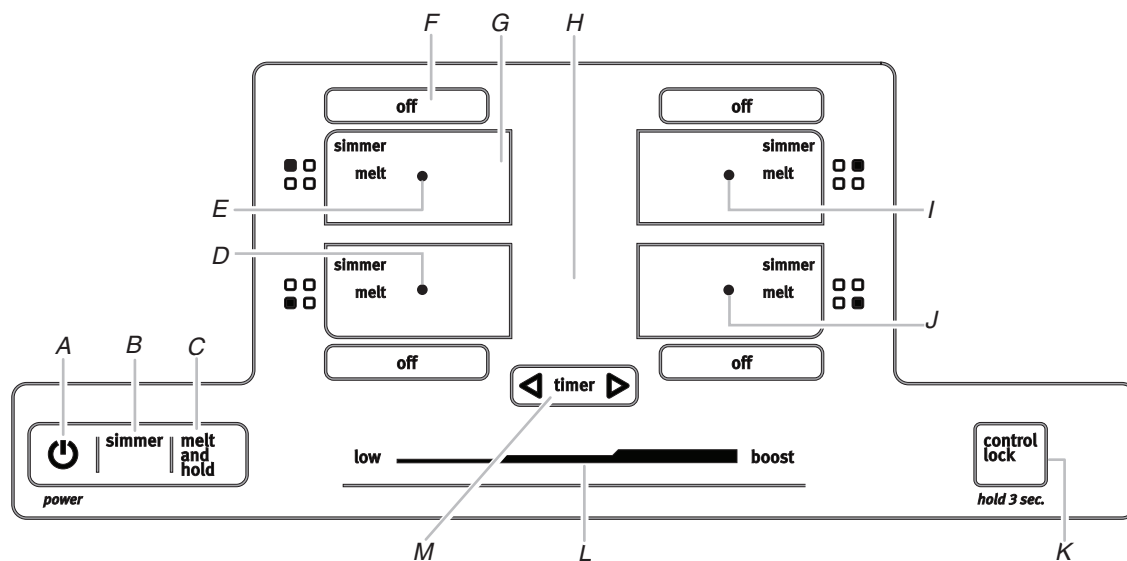
MAYTAG

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
<b>CLOCK</b>  (horloge)	<b>Horloge</b>	Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou 24 heures. Voir la section "Utilisation du four". <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer une fois sur SETTINGS (réglages).</li> <li>2. Appuyer sur START (mise en marche) pour changer l'heure.</li> <li>3. Appuyer sur "3" pour AM (heure du matin) ou "6" pour PM (heure de l'après-midi).</li> <li>4. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.</li> <li>5. Appuyer sur START (mise en marche).</li> </ol>
<b>OVEN LIGHT</b>  (lampe du four)	<b>Lampe de la cavité du four</b>	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur la touche OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte.
<b>KITCHEN TIMER</b> (minuterie de cuisine) <b>ON/OFF</b> (marche/arrêt)	<b>Minuterie du four</b>	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes. La table de cuisson comporte une minuterie secondaire indépendante. Voir la section "Utilisation de la table de cuisson". <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine).</li> <li>2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée en hr-hr-min-min. Les zéros de gauche peuvent ne pas être entrés. Entrer "2" pour 2 minutes par exemple.</li> <li>3. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) ou START (mise en marche) pour démarrer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours.</li> <li>4. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) deux fois pour annuler la minuterie de cuisine et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche Cancel (annulation), sinon le four s'éteindra.</li> <li>5. Si la minuterie de cuisine est activée, mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur KITCHEN TIMER pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.</li> </ol>
<b>START</b> (mise en marche)	<b>Démarrage de la cuisson</b>	La touche Start met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
<b>CANCEL</b> (annulation)	<b>Fonction de la cuisinière</b>	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie de cuisine, du verrouillage des commandes du four et du tiroir-réchaud.
<b>BAKE</b> (cuisson au four)	<b>Cuisson au four et rôtissage</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).</li> <li>2. Appuyer sur les touches numériques pour régler une température autre que 350°F (175°C) par tranches de 5°, entre 170°F et 500°F (75°C et 260°C).</li> <li>3. Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>4. Pour modifier la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour que le changement puisse s'effectuer.</li> <li>5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.</li> </ol>

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
<b>BROIL</b> (cuisson au grill)	<b>Cuisson au grill</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur BROIL (cuisson au grill).</li> <li>Sélectionner la température de cuisson au grill en appuyant sur 1 - élevée (500°F [260°C]), 2 - moyenne (450°F [232°C]) ou 3 - basse (400°F [204°C]). Le réglage par défaut est élevé.</li> <li>Appuyer sur START (mise en marche), et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes.</li> <li>Placer les ustensiles de cuisine dans le four et laisser la porte ouverte à la position de butée de cuisson au grill à 6" (15 cm).</li> <li>Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>CONVECT BAKE</b> (cuisson au four par convection)	<b>Cuisson par convection</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection).</li> <li>Appuyer sur les touches numériques pour régler une température autre que 350°F (177°C) par tranches de 5°, entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).</li> <li>Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>Pour modifier la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour que le changement puisse s'effectuer.</li> <li>Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>CONVECT ROAST</b> (rôtissage par convection)	<b>Cuisson par convection</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur CONVECT ROAST (rôtissage par convection).</li> <li>Appuyer sur les touches numériques pour régler une température autre que 325°F (163°C) par tranches de 5°, entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).</li> <li>Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>Pour modifier la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour que le changement puisse s'effectuer.</li> <li>Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>CONVECT BROIL</b> (cuisson au grill par convection)	<b>Cuisson par convection</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur CONVECT BROIL (cuisson au grill par convection).</li> <li>Appuyer sur les touches numériques pour régler une température autre que 350°F (177°C) par tranches de 5°, entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).</li> <li>Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>Pour modifier la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour que le changement puisse s'effectuer.</li> <li>Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>KEEP WARM</b> (garder au chaud)	<b>Maintien au chaud</b>	<p>Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chauffé.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur KEEP WARM (maintien au chaud).</li> <li>Régler la température entre 145°F (63°C) et 190°F (88°C) en utilisant les touches numériques. La température par défaut est 170° (75°C).</li> <li>Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>DELAY START</b> (mise en marche différée)	<b>Mise en marche différée</b>	La touche DELAY START (mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé d'une mise en marche différée.
<b>COOK TIME</b> (durée de cuisson)	<b>Cuisson minutée</b>	<p>La cuisson minutée permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.</p> <p>Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Cuisson minutée".</p>
<b>POWER PREHEAT</b> (préchauffage puissant)	<b>Préchauffage rapide du four</b>	<p>Offre la durée de préchauffage le plus rapide pour la fonction Bake (cuisson au four)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur POWER PREHEAT (préchauffage puissant).</li> <li>Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.</li> <li>Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>Un signal sonore retentit lorsque la température de préchauffage est atteinte. Placer des aliments dans le four.</li> </ol> <p><b>REMARQUE :</b> Cette caractéristique doit être utilisée uniquement pour la cuisson au four sur une seule grille. Les grilles inutilisées doivent être retirées avant le préchauffage puissant. On doit utiliser une grille standard pour la fonction de préchauffage puissant.</p> <p>Si le préchauffage pour le programme de cuisson au four a déjà commencé, le préchauffage puissant peut être lancé directement en appuyant sur POWER PREHEAT (préchauffage puissant).</p>

<b>TOUCHE</b>	<b>CARACTÉRISTIQUE</b>	<b>INSTRUCTIONS</b>
<b>WARMING DRAWER</b> ( tiroir-réchaud) <b>ON/OFF</b> (marche/arrêt)	<b>Tiroir-réchaud</b> (sur certains modèles)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur WARMING DRAWER ( tiroir-réchaud) pour sélectionner la fonction de tiroir-réchaud.</li> <li>2. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du tiroir-réchaud.</li> <li>3. Appuyer sur WARMING DRAWER ( tiroir-réchaud) pour éteindre l'élément chauffant.</li> </ol> <p>Voir la section "Tiroir-réchaud" pour plus de renseignements.</p>
<b>CLEAN</b> (nettoyage)	<b>Programme de nettoyage</b>	Voir la section "Entretien de la cuisinière".
<b>CONTROL LOCK</b> (verrouillage des commandes) appuyer pendant 3 secondes pour verrouiller	<b>Verrouillage des commandes du four</b>	<p>Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes du dosseret sont verrouillées.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifier que le four et la minuterie de cuisine sont éteints.</li> <li>2. Appuyer sur la touche CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes.</li> <li>3. Si cette fonction est activée, un signal sonore retentit et "CONTROL LOCKED" (tableau de commande verrouillé) s'affiche.</li> <li>4. Répéter pour déverrouiller.</li> </ol> <p>Pour plus de renseignements sur le verrouillage des commandes de la table de cuisson, voir "Verrouillage des commandes" de la section "Utilisation de la table de cuisson".</p>
<b>SETTINGS</b> (réglages)	<b>Fonctions d'utilisation du four</b>	Permet de personnaliser les signaux sonores audibles et le fonctionnement du four pour convenir à vos besoins. Voir la section "Utilisation du four".

# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON



- A. Puissance de la table de cuisson
- B. Mijotage
- C. Faire fondre et maintenir au chaud
- D. Affichage de la surface de cuisson avant gauche
- E. Affichage de la surface de cuisson arrière gauche

- F. Arrêt surface de cuisson
- G. Affichage du niveau de chaleur
- H. Affichage de la minuterie
- I. Affichage de la surface de cuisson arrière droite
- J. Affichage de la surface de cuisson avant droite

- K. Verrouillage des commandes
- L. Curseur du niveau de chaleur
- M. Minuterie (augmentation/diminution)

## Cuisson par induction

La cuisson par induction est très différente des formes de cuisson traditionnelles. La chaleur est générée directement dans le plat et permet ainsi de garder la surface de cuisson plus froide qu'un élément traditionnel.

Avec la cuisson par induction, il y a une moindre déperdition de chaleur qu'avec les formes de cuisson traditionnelles du fait que la chaleur est générée dans l'ustensile lui-même.

La table de cuisson chauffe ou se refroidit rapidement après le réglage des commandes. Elle cesse également de chauffer lorsqu'on retire l'ustensile sans avoir à éteindre l'appareil.

Les aliments renversés sur la surface de la table de cuisson ne brûlent pas car le verre n'est pas chauffé. La cuisson par induction permet un nettoyage immédiat après utilisation car la chaleur est générée dans l'ustensile.

La taille, le matériau (voir la section "Ustensiles de cuisson") et le positionnement du plat sont très importants pour atteindre une puissance maximale.

Le diamètre de la base du plat doit être identique à la taille de l'élément.

Si l'ustensile est trop petit, le brûleur ne le détecte pas et reste éteint.

## Commandes de la table de cuisson

### ⚠ AVERTISSEMENT



#### Risque d'incendie

**Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.**

Les commandes électroniques tactiles offrent une grande variété de réglages de chaleur pour des résultats de cuisson optimaux. Lorsqu'on fait fondre des aliments comme du chocolat ou du beurre, la surface de cuisson peut être réglée à la fonction Faire fondre et maintenir au chaud pour un fonctionnement minimal de la surface de cuisson.

Pour un fonctionnement maximal de la surface de cuisson, toutes les commandes tactiles de la table de cuisson peuvent être réglées à la fonction Optimisation de rendement pour porter un liquide à ébullition rapidement. Sélectionner la surface de cuisson souhaitée puis appuyer sur "Boost" (optimisation) pour atteindre immédiatement le réglage le plus élevé.

**REMARQUE :** Si une installation à 240 V n'est pas disponible, la table de cuisson s'ajuste automatiquement pour une alimentation en 208 V.

## Verrouillage des commandes de la table de cuisson :

La table de cuisson peut être verrouillée pour éviter son utilisation involontaire. Pour verrouiller le tableau de commande, appuyer sur CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes. Un témoin lumineux situé au dessus de la fonction Verrouillage des commandes s'allume. Pour déverrouiller le tableau de commande, appuyer sur CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes. Le témoin lumineux s'éteint et la table de cuisson est prête à être utilisée.

## Utilisation

### Pour allumer la table de cuisson :

1. Appuyer sur POWER (mise sous tension).

Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche Power (mise sous tension) ainsi qu'un tiret ("—") pour chaque surface de cuisson s'allume pour indiquer que toutes les surfaces de cuisson sont prêtes à être activées.

Si l'on ne fait rien pendant les 10 secondes qui suivent l'activation de l'alimentation principale, l'alimentation de la table de cuisson est automatiquement interrompue.

Si l'on touche une fonction de cuisson ou le curseur d'alimentation sans sélectionner de surface de cuisson au préalable, tous les tirets (un par zone) clignotent et un signal sonore d'action invalide retentit 3 fois.

### Pour allumer une surface de cuisson :

2. Toucher directement la zone d'affichage correspondant à la surface de cuisson que l'on souhaite utiliser. Voir D, E, I et J dans l'illustration précédente.

Le niveau de puissance actuel et le témoin lumineux clignotent pendant 10 secondes, puis restent allumés.

Toucher n'importe quelle caractéristique ou le curseur d'alimentation interrompt le clignotement et les informations concernant la touche qui a été touchée s'affichent.

Si l'on sélectionne une surface de cuisson, la minuterie s'allume également pour indiquer qu'elle peut maintenant être réglée.

Lorsqu'une surface de cuisson reste au niveau de puissance "0" pendant 1 minute, la surface de cuisson s'éteint automatiquement et seul le tiret du milieu s'affiche, sans indicateur lumineux.

3. Sélectionner un niveau de chaleur de 1 à 9 en touchant/faisant glisser le curseur d'alimentation. Le réglage de chaleur apparaît sur l'afficheur de la surface de cuisson.

Le curseur d'alimentation présente 9 positions, ainsi qu'une position "Boost" (optimisation). Lorsque l'utilisateur fait glisser le curseur à 0, "0" s'affiche. La surface de cuisson ne s'allume pas mais reste active/sélectionnée.

Lorsqu'une surface de cuisson reste au niveau de puissance "0" pendant 30 secondes, la zone s'éteint automatiquement et seul le tiret du milieu s'affiche, sans indicateur lumineux.

**IMPORTANT :** On peut par mégarde régler le niveau de chaleur d'une zone de cuisson active par un mouvement de la main ou par le passage d'un ustensile de cuisine au-dessus de l'onglet du niveau de chaleur même s'il n'y a aucun contact avec le verre de la table de cuisson. Un bip retentira seulement si l'onglet se déplace à "0" ou "Boost" (optimisation du rendement), ou si la zone de cuisson est éteinte.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
<b>9 - Boost (optimisation)</b>	■ Porter un liquide à ébullition.
<b>9</b>	■ Démarrer la cuisson des aliments.
<b>7 - 8</b>	■ Brunir ou saisir rapidement les aliments.

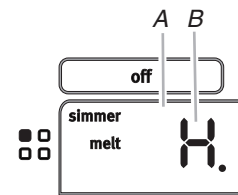
RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
<b>6 - 7</b>	■ Maintenir une ébullition rapide.
<b>5 - 6</b>	■ Pour faire frire la volaille ou la viande. ■ Faire cuire les soupes et les sauces.
<b>4 - 5</b>	■ Maintenir une ébullition lente. ■ Faire mijoter ou étuver les aliments.
<b>3 - 5</b>	■ Mijotage
<b>1 - 2</b>	■ Garder au chaud les aliments cuits. ■ Faire fondre le chocolat ou le beurre.
<b>Mijotage</b>	■ Maintenir une ébullition lente

### Désactivation :

1. Appuyer sur OFF (arrêt) pour éteindre la surface de cuisson désirée. Un signal sonore retentit lorsqu'on appuie sur Off.
2. Appuyer sur POWER (mise sous tension) pour éteindre la table de cuisson lorsqu'on a terminé.

### Indicateur de surface chaude

Un "H" apparaît sur l'afficheur du réglage de chaleur correspondant à une surface de cuisson trop chaude pour être touchée, même une fois que cette surface a été éteinte.



A. Afficheur du réglage de chaleur

B. Témoin lumineux de surface chaude "H"

Si une panne de courant survient alors que la table de cuisson est allumée, le témoin de surface chaude "H" reste allumé jusqu'à 45 minutes après le rétablissement de l'alimentation électrique à la table de cuisson.

### Mijotage

La fonction de mijotage peut être utilisée pour toutes les surfaces de cuisson.

### Utilisation :

#### Activation :

1. Vérifier qu'une surface de cuisson a été sélectionnée.
2. Appuyer sur SIMMER (mijotage). "A" apparaît sur l'affichage et le témoin lumineux situé à côté de Simmer (mijotage) s'allume. La minuterie reste visible et peut être réglée si désiré.

#### Désactivation :

Le mijotage peut être désactivé de 3 manières différentes :

1. Utiliser le curseur d'alimentation pour le régler à un niveau de chaleur.  
**OU**
2. Toucher la touche OFF (arrêt) de la surface de cuisson.  
**OU**
3. Sélectionner une autre fonction de cuisson.



## Faire fondre et maintenir au chaud

La fonction Melt and Hold (faire fondre et maintenir au chaud) peut être utilisée pour toutes les surfaces de cuisson.

### Utilisation

#### Activation :

1. Vérifier qu'une surface de cuisson a été sélectionnée.
2. Appuyer sur MELT AND HOLD. "A" apparaît sur l'affichage et le témoin lumineux situé à côté de Melt and Hold s'allume.  
La minuterie reste visible et peut être réglée si désiré.

#### Désactivation :

La fonction Melt and Hold peut être désactivée de 3 manières différentes :

1. Utiliser le curseur d'alimentation pour le régler à un niveau de chaleur.

**OU**

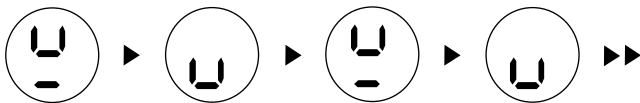
2. Toucher la touche OFF (arrêt) de la surface de cuisson.

**OU**

3. Sélectionner une autre fonction de cuisson.

## Détection d'un plat

Si le système ne parvient pas à reconnaître le plat ou si le plat a été retiré de la surface de cuisson, l'animation "replace pan" (replacer plat) apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson à titre de rappel. Voir l'illustration ci-dessous.



Si l'on ne place pas le plat dans les 30 secondes qui suivent, la/les zone(s) s'éteint/s'éteignent.

Si une minuterie est en cours d'utilisation lorsqu'on retire un plat, le compte à rebours continue.

## Control Lock (verrouillage des commandes)

Le verrouillage des commandes empêche l'utilisation involontaire des surfaces de cuisson.

Si le verrouillage des commandes est activé lorsque l'alimentation électrique de la table de cuisson est interrompue, la table de cuisson est verrouillée et les surfaces de cuisson ne peuvent pas être allumées au moyen des commandes tactiles de la table de cuisson.

Si le verrouillage des commandes est activé alors que la table de cuisson est sous tension, toutes les touches sont verrouillées, à l'exception des touches Power (mise sous tension) et Off (arrêt).

### Pour verrouiller la table de cuisson :

Appuyer sur la touche CONTROL LOCK pendant 3 secondes. Après 3 secondes, un signal sonore retentit et le témoin lumineux situé au-dessus de la touche Control Lock (verrouillage des commandes) s'allume, indiquant que les commandes de la table de cuisson sont en position de verrouillage.

Si la table de cuisson est en cours d'utilisation lorsqu'on active Control Lock, la cuisson se poursuit normalement et les minuteries réglées (le cas échéant) poursuivent leur compte à rebours.

### Pour déverrouiller la table de cuisson :

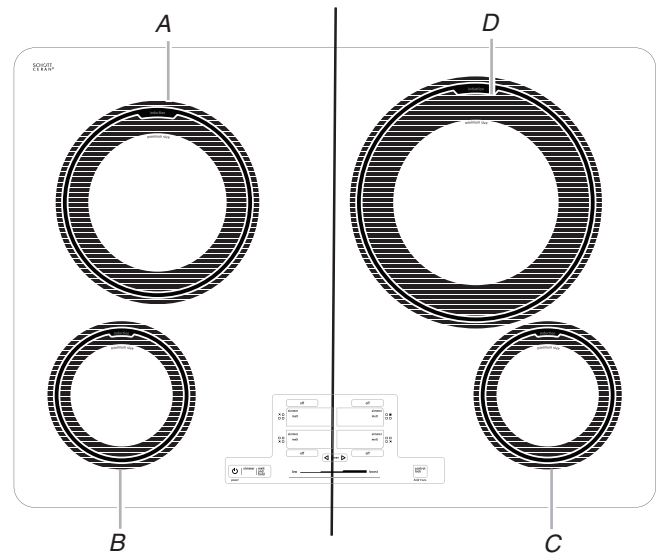
Appuyer sur la touche CONTROL LOCK pendant 3 secondes.

## Fonction d'optimisation du rendement

Cette fonction vous permet d'augmenter le niveau de chaleur au-delà du réglage de chaleur maximal 9 pendant 10 minutes ou moins.

### REMARQUES :

La fonction d'optimisation du rendement n'est disponible que sur une surface de cuisson à la fois pour une zone donnée. Voir les illustrations suivantes pour déterminer la démarcation des zones.



### Zone 1

- A. Surface de cuisson 1
- B. Surface de cuisson 2

### Zone 2

- C. Surface de cuisson 3
- D. Surface de cuisson 4

Si l'on tente d'utiliser la fonction d'optimisation du rendement sur plus d'une surface de cuisson dans une même zone, "P" clignote brièvement sur l'affichage et la première surface de cuisson sélectionnée pour la fonction d'optimisation du rendement est automatiquement ramenée au réglage de puissance le plus élevé possible. La dernière surface de cuisson sélectionnée sera réglée à Optimisation du rendement.

1. Vérifier qu'une surface de cuisson a été sélectionnée.
2. Appuyer sur BOOST (optimisation du rendement). "P" apparaît sur l'afficheur.
3. Appuyer sur la touche BOOST une fois terminé. Le "P" n'est plus visible sur l'afficheur et la fonction d'optimisation du rendement est désactivée. La surface de cuisson revient au réglage de chaleur 9.

**REMARQUE :** La fonction d'optimisation du rendement peut se désactiver automatiquement pour protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson en les empêchant ainsi de surchauffer.

## Minuterie

Utiliser la minuterie de cuisson pour régler des durées jusqu'à 90 minutes. La minuterie est indépendante de tout autre réglage de commande.

### Utilisation :

1. Appuyer sur la flèche "vers la droite" ou "vers la gauche" de TIMER (minuterie). "01" apparaît sur l'affichage de la minuterie.
2. Appuyer sur la flèche "vers la droite" de TIMER (minuterie) pour augmenter la durée par tranches de 1 minute.  
ou  
Appuyer sur la flèche "vers la gauche" de TIMER (minuterie) pour réduire la durée par tranches de 1 minute.
3. La minuterie lance le compte à rebours après quelques secondes.  
Pour modifier la durée, appuyer sur la flèche "vers la droite" ou "vers la gauche" de TIMER (minuterie).
4. Une fois le compte à rebours terminé, "00" clignote et un signal sonore retentit.

**REMARQUE :** Lorsque l'alimentation est rétablie après une panne de courant, la minuterie ne fonctionne plus.

## Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

### Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Le curseur a été déplacé au niveau de puissance "0"
- Le curseur a été déplacé au niveau de puissance "Boost"
- Le point d'ébullition a été atteint

### Deux signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

### Trois signaux sonores

- Programme de fin de minuterie

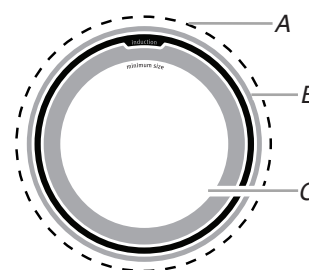
## Vitrocéramique

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter les égratignures, les piqûres et l'abrasion et pour entretenir la surface de verre. Un nettoyeur pour table de cuisson en vitrocéramique et un grattoir de table de cuisson sont aussi recommandés pour les saletés tenaces. Ne pas utiliser des produits de nettoyage abrasifs, des tampons de nettoyage ou des produits chimiques agressifs. La trousse d'entretien de la table de cuisson (pièce n° 31605B) contient tous les articles nécessaires pour nettoyer et entretenir votre table de cuisson en vitrocéramique. Consulter la section "Entretien de la cuisinière" pour plus de renseignements.

**IMPORTANT :** Pour éviter d'endommager la surface de la table de cuisson de façon permanente et pour faciliter l'élimination des saletés, nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation pour éliminer toutes les saletés.

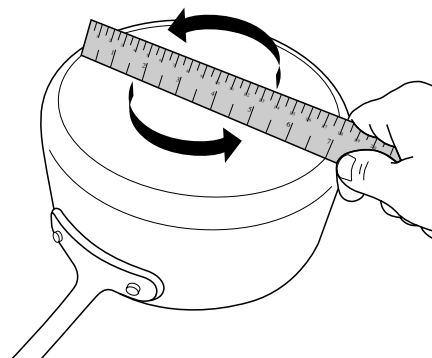
- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut s'accumuler entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.

- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les saletés des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et entraîne de la corrosion et des marques permanentes.
- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d'ustensiles de cuisson sur la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser des objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson. La taille minimale du plat est également indiquée sur la table de cuisson par le cercle le plus au centre de l'élément (le cas échéant).



A. Dépassement maximal de 1/2" (1,3 cm)  
B. Rebord de la table de cuisson  
C. Taille minimale du plat (le cas échéant)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.
- Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devraient être visibles entre celle-ci et le plat de cuisson.



- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.

## Ustensiles de cuisson

**IMPORTANT :** Cette cuisinière est dotée d'éléments de cuisson à induction. La taille, le matériau et le positionnement du plat sont très importants pour l'obtention des meilleurs résultats. Consulter "Cuisson par induction" dans la section "Utilisation de la table de cuisson" avant d'utiliser la table de cuisson.

Seuls les ustensiles de cuisson ferromagnétiques peuvent être utilisés pour la cuisson par induction.

### Les matériaux ferromagnétiques incluent :

- Acier émaillé
- Fonte
- Acier inoxydable conçu pour la cuisson par induction

### Les matériaux non ferromagnétiques incluent :

Ces types d'ustensiles ne sont pas adaptés à la cuisson par induction.

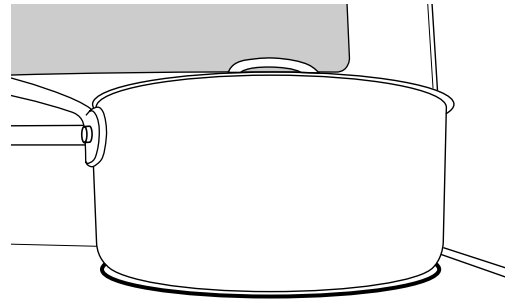
- Acier inoxydable
- Verre
- Céramique
- Cuivre ou aluminium

Pour déterminer si vos ustensiles de cuisson peuvent être utilisés avec une table de cuisson par induction, retourner l'ustensile, tenir un aimant près du fond de l'ustensile et voir s'il y a une attraction. Si l'aimant adhère au fond du plat, cela signifie que le plat est ferromagnétique et qu'il peut être utilisé pour une cuisson par induction.

Le chiffre sur l'afficheur de réglage de chaleur de la surface de cuisson clignote si aucun ustensile n'est placé sur la surface de cuisson, ou si l'ustensile de cuisson n'a pas le matériau adapté, ou la taille appropriée. Il arrête de clignoter une fois qu'un ustensile de cuisson approprié est placé sur la surface de cuisson. Si l'utilisateur met plus de 90 secondes avant de placer l'ustensile de cuisson adapté sur la surface de cuisson, celle-ci s'éteint.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Choisir la taille d'ustensile appropriée pour chaque surface de cuisson. Le diamètre de la base de l'ustensile doit correspondre à la taille de la surface de cuisson.



**REMARQUE :** Les fabricants d'ustensiles de cuisson indiquent souvent le diamètre sur le dessus de l'ustensile. Il est souvent plus grand que le diamètre de la base.

Les ustensiles avec finis rugueux peuvent érafler la table de cuisson.

## Mise en conserve à la maison

La mise en conserve peut se faire sur la table de cuisson à induction. Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson ou des éléments entre les quantités préparées. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson ou l'élément de cuisson.

- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson ou deux éléments à la fois.
- Sur les modèles en vitrocéramique, utiliser seulement des boîtes de conserve à fond plat pour éviter d'endommager la table de cuisson et les éléments.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou consulter les guides de mise en conserve à la maison. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

## UTILISATION DU FOUR

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

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

## Commandes électroniques du four

### Affichage des commandes

L'affichage clignote lorsqu'il est mis en marche ou après une coupure de courant. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer. Lorsque le four n'est pas en marche, l'heure du jour est affichée. Les témoins lumineux indiquent quelles fonctions sont activées.

### Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

### Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Four préchauffé (signal sonore long)
- Fonction entrée
- Rappel (sur certains modèles), signal se répétant à intervalles d'une minute après les signaux sonores de fin de programme

### Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

### Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Appuyer sur la touche SETTINGS (réglages) pour modifier les réglages des signaux sonores.

---

## Réglages

De nombreuses caractéristiques du module de commande peuvent être ajustées pour répondre à vos besoins. On effectue ces changements à l'aide de la touche SETTINGS (réglages).

Utiliser la touche SETTINGS (réglages) pour faire défiler les caractéristiques qui peuvent être modifiées. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur la touche "Settings" (réglages). Après avoir sélectionné la caractéristique à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manœuvre nécessaire. Une fois que l'on a sauvegardé le réglage en appuyant sur START (mise en marche), le tableau de commande quitte "Settings" et affiche l'heure. Les sections suivantes détaillent toutes les modifications de caractéristiques.

Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir du mode de Settings (réglages).

---

## Heure du jour de l'horloge

Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou 24 heures. Pour la régler, voir "Horloge 12/24 heures" dans cette section.

Vérifier que le four et la minuterie sont éteints.

### Pour changer l'heure du jour :

1. Appuyer une fois sur SETTINGS (réglages). Après 3 secondes, "SET CLOCK-PUSH START TO CHANGE" (réglage de l'horloge - appuyer sur Start pour modifier) sera affiché.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur "3" pour AM (heure du matin) ou "6" pour PM (heure de l'après-midi).
4. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour.
5. Appuyer sur START (mise en marche).
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

---

## Commande de décalage de température du four

**IMPORTANT :** Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four car l'ouverture de la porte du four peut provoquer des mesures incorrectes de l'élément à fonctionnement par intermittence.

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

### Ajustement de la température du four :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "TEMP OFFSET" (écart de température) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche "3" pour augmenter la température par tranches de 5°F (3°C), ou appuyer sur la touche "6" pour diminuer la température par tranches de 5°F (3°C). La plage de température doit se situer entre -30°F et +30°F (18°C à 18°C).
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

---

## Fahrenheit et Celsius

Le four est pré-réglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius.

### Pour modifier :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "TEMP UNIT" (unité de température) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

---

## Désactivation des signaux sonores

Désactive tous les signaux sonores, y compris le signal sonore de fin de programme et les signaux sonores d'appui sur une touche. Les signaux sonores de rappel restent actifs lorsque tous les sons sont désactivés.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "ALL SOUNDS" (tous les signaux) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

---

## Signal sonore de fin de programme

Active ou désactive les signaux sonores qui retentissent à la fin d'un programme.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "CYCLE TONE END" (fin du signal de programme) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

---

## Désactivation des signaux sonores de rappel

Désactive les courts signaux sonores qui retentissent toutes les minutes après les signaux sonores de fin de programme.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "REMINDER TONE" (signal de rappel) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

---

## Signaux sonores d'appui sur une touche

Active ou désactive les signaux sonores lorsqu'on appuie sur une touche.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "KEY PRESS TONE" (signal de pression sur une touche) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

---

## Timbre des signaux sonores

Règle le timbre du signal sonore à bas ou élevé.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "TONE PITCH" (tonalité) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

---

## Mode démo

**IMPORTANT :** Ce mode est conçu pour le personnel de vente en rayon avec une alimentation de 120 V et permet de présenter le fonctionnement des caractéristiques du tableau de commande sans pour autant activer les éléments de chauffage. Si cette caractéristique est activée, le four ne fonctionnera pas.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "DEMO MODE" (mode de démonstration) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

---

### Arrêt au bout de 12 heures

La commande du four est réglée pour éteindre le four automatiquement 12 heures après que le four a activé une fonction de cuisson ou de nettoyage. Ceci ne perturbera aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "12-HR SHUT-OFF" (arrêt au bout de 12 heures) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

---

### Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "12/24 HR" s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

---

### Langues - Menu d'affichage déroulant

Les options de langues sont l'anglais, l'espagnol et le français.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "LANGUAGE" (langue) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

---

## Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet au four de rester sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne.

Lorsque le mode Sabbat est activé, tous les programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Seul le programme de cuisson au four fonctionne au mode Sabbat. Aucun signal sonore ne retentit et l'afficheur n'indique pas les messages ou les changements de température.

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

### Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur 7-8-9-6.  
"SABBATH ON" (mode Sabbat activé) ou "SABBATH OFF" (mode Sabbat désactivé) et "PRESS START TO ENTER" (appuyer sur Start pour confirmer) apparaissent sur l'affichage.
3. Appuyer sur START pour changer l'état affiché.
4. Fermer la porte du four. Le mode Sabbat peut être utilisé pour la cuisson au four.

**REMARQUE** : Pour désactiver le mode Sabbat, répéter les étapes 1 à 3 pour changer l'état de "SABBATH ON" (mode Sabbat activé) à "SABBATH OFF" (mode Sabbat désactivé).

### Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).  
Pour une cuisson minutée au mode Sabbat, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée.
4. Appuyer sur SETTINGS (réglages), puis sur "7". "Sab" apparaît sur l'affichage.

### Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne) :

1. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.  
**REMARQUE** : Aucune température n'apparaît sur l'affichage. L'afficheur présente le même texte déroulant que celui qui était affiché avant que l'on appuie sur la touche.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

### Désactivation du mode Sabbat :

Appuyer sur SETTINGS (réglages), puis sur "7" pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur CANCEL (annulation) pour éteindre la cuisinière.

---

## Papier d'aluminium

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

Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.

## Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

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

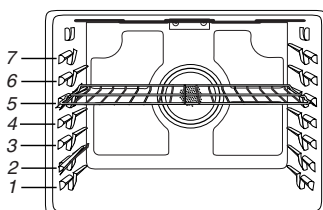
### Ustensiles de cuisson

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

### Grilles

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

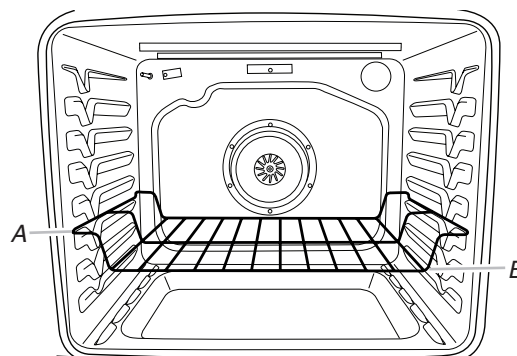
Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant puis la retirer. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.



Le four a 7 positions pour une grille plate, comme indiquées dans l'illustration précédente et le tableau suivant.

Position de la grille plate*	Type d'aliment
7	Cuire au grill/faire flamber les viandes, les hamburgers, les steaks
6	Viandes grillées, volaille grillée, poisson grillé
3 ou 4	La plupart des produits de boulangerie, mets en sauce
2	Viandes rôties
1	Gros rôtis ou volaille rôtie

\*Si votre modèle possède une grille de four à capacité maximale, les extrémités encastrées doivent être placées dans la position de grille au-dessus de la position souhaitée pour les aliments. Voir l'illustration suivante.



A. Extrémités de la grille en position 3

B. Aliments en position 2

**IMPORTANT :** Ces positions de grille sont pour les grilles plates. Si une grille de four à capacité maximale est utilisée, la position de la grille doit être ajustée comme dans la figure précédente.

### Cuisson sur plusieurs grilles

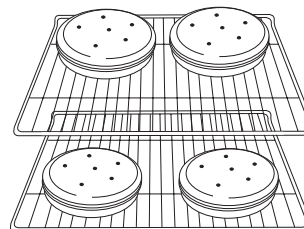
Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 5 pour la cuisson ordinaire.

Cuisson sur 2 grilles (par convection uniquement) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 ou 3 et 6.

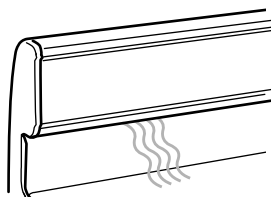
Cuisson sur 3 grilles (par convection uniquement) : Utiliser les positions de grille 1, 4 et 7 ou 2, 4 et 6.

### Cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 2 et 5. Pour des résultats optimaux lors de la cuisson par convection de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 1 et 4. Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué.



## Évent du four



L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four et ne doit pas être obstrué ou couvert. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou d'autres articles qui pourraient fondre ou brûler.



## Cuisson au four et rôtissage

### Système Precision Cooking™ – Cuisson au four de précision

Le système Precision Bake (cuisson au four de précision) contrôle électroniquement les niveaux de chaleur du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril ou brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence. Pour les cuisinières à convection, le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre par intermittence pendant de courts intervalles afin de fournir de meilleurs résultats. Cette caractéristique est activée automatiquement lorsque le four est utilisé.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles comme indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du préchauffage du four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

### Préchauffage

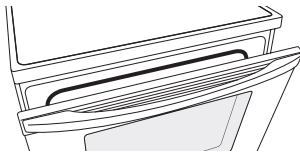
Lorsque l'on appuie sur START (mise en marche), le four commence à préchauffer. Une fois que la température de 100°F (38°C) est atteinte, la température affichée augmente au fur et à mesure de l'augmentation de la température réelle du four. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l'afficheur. Le temps nécessaire pour préchauffer le four à 350°F (177°C) est d'approximativement 10 à 15 minutes, selon le modèle.

### Power Preheat (préchauffage puissant)

La touche Power Preheat (préchauffage puissant) peut servir à diminuer la durée de préchauffage. Lors du préchauffage puissant, on doit placer uniquement une grille standard dans le four. Les autres grilles doivent être retirées avant le préchauffage puissant. Appuyer sur POWER PREHEAT (préchauffage puissant) et suivre les instructions de commande du four, ou appuyer tout simplement sur POWER PREHEAT (préchauffage puissant) si le préchauffage a déjà commencé. Le programme de préchauffage doit être terminé avant de placer de la nourriture dans le four et doit seulement être utilisé pour une cuisson qui utilise une seule grille. Lorsque le programme de préchauffage puissant se termine, le four commence un programme de cuisson normal.

## Cuisson au gril

Laisser la porte ouverte à la position de butée du gril à 6" (15 cm) pour assurer une température de cuisson au gril adéquate. Préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.



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

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Utiliser les grilles 6 ou 7 pour la cuisson au gril. Consulter la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson" pour plus d'informations.

Lors de la cuisson au gril en utilisant un réglage bas ou moyen, l'élément de cuisson s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

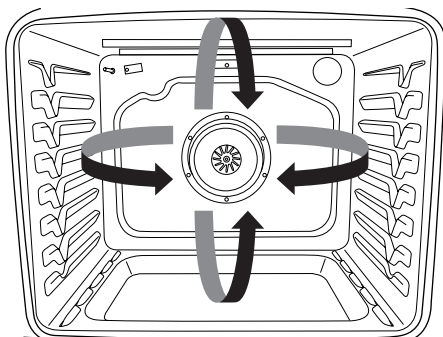
- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La lèchefrite est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter la section "Accessoires" pour plus d'informations.

## Cuisson par convection

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue la chaleur de façon continue et plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, permettant de cuire les aliments plus uniformément, en plus de donner des surfaces et du pain croustillants tout en conservant l'humidité.

**IMPORTANT :** La cuisson à convection permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse ou moins longtemps. Cette cuisinière réduit automatiquement les températures réglées du four de 25°F (15°C) pour la cuisson à convection.



Durant la cuisson par convection, les éléments de cuisson au four, cuisson au gril et cuisson par convection s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.

**REMARQUE :** La porte du four doit être fermée pour la cuisson au gril par convection.

### Convection véritable EvenAir™

Pour la cuisson au four, la cuisson au gril ou le rôtissage par convection, entrer la température de cuisson au four normale. La commande réduit automatiquement la température réglée du four de 25°F (15°C).

### Options de cuisson par convection

Cuisson au four par convection – Cuisson au four sur plusieurs grilles ou cuisson au four de biscuits, de pains, mets en sauce, tartes, tourtes et gâteaux.

Cuisson au gril par convection – Des morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille.

Rôtissage par convection – Poulets ou dindes entiers, légumes, rôtis de porc, rôtis de bœuf.

## Cuisson minutée

### **AVERTISSEMENT**

#### Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

#### Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECT BAKE (cuisson au four par convection) ou CONVECT ROAST (rôtissage par convection).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche). L'afficheur présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'afficheur.

#### Réglage d'une cuisson minutée différée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECT BAKE (cuisson au four par convection) ou CONVECT ROAST (rôtissage par convection).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée). Le témoin lumineux de l'heure de mise en marche/mise en marche différée du four s'allume.
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le nombre d'heures et/ou de minutes dont on souhaite différer l'heure de mise en marche.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Les réglages de température et/ou de durée peuvent être modifiés en tout temps après avoir appuyé sur Start (mise en marche) en répétant les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

8. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'afficheur.

## Tiroir-réchaud

### **AVERTISSEMENT**

#### Risque d'empoisonnement alimentaire

**Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

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

Le tiroir-réchaud est idéal pour garder des aliments cuits et chauds à la température de service. On peut aussi l'utiliser pour le réchauffage des pains et des pâtisseries.

On peut placer différents types d'aliments dans le tiroir-réchaud en même temps. Pour les meilleurs résultats, ne pas y garder les aliments plus de 1 heure. Pour les quantités plus petites, les pizzas ou les aliments sensibles à la chaleur tels que les œufs, ne pas les garder plus de 30 minutes.

Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le tiroir-réchaud. Les pains, pâtisseries et tartes aux fruits peuvent être chauffés à partir de la température ambiante.

Sortir les aliments des sacs de plastique et les placer dans un contenant allant au four. Couvrir les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.

Ne pas les couvrir avec une pellicule de plastique.

Les plats de service et les assiettes qui vont au four vides peuvent être réchauffés pendant que le tiroir-réchaud préchauffe. Consulter toujours les recommandations du fabricant des récipients avant de chauffer les ustensiles de cuisson.

Avant d'utiliser le tiroir-réchaud, laver le plateau du fond du tiroir au savon et à l'eau. Voir la section "Nettoyage général".

#### Utilisation :

1. Appuyer sur WARMING DRAWER (tiroir-réchaud).
2. Appuyer sur START (mise en marche).
3. Laisser le tiroir préchauffer pendant 15 minutes.
4. Placer les aliments cuits dans le tiroir-réchaud.
5. Appuyer sur WARMING DRAWER (tiroir-réchaud) après avoir terminé.

Le tiroir-réchaud fonctionne à une température avoisinant les 160°F (71°C).



# ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

## Programme de nettoyage

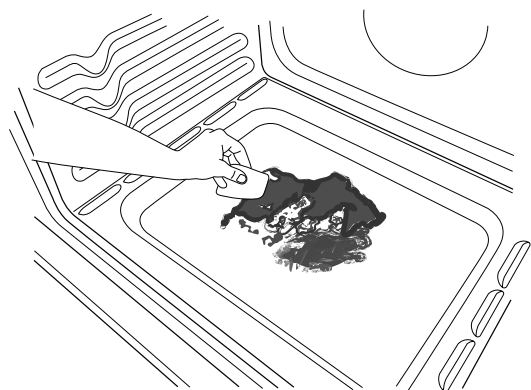


La technologie AquaLift™ est une solution de nettoyage novatrice qui utilise la chaleur et l'eau pour débarrasser le four des produits renversés cuits en moins d'une heure. Cette nouvelle technologie de nettoyage est une alternative à basse température et sans odeurs aux options traditionnelles de nettoyage automatique.

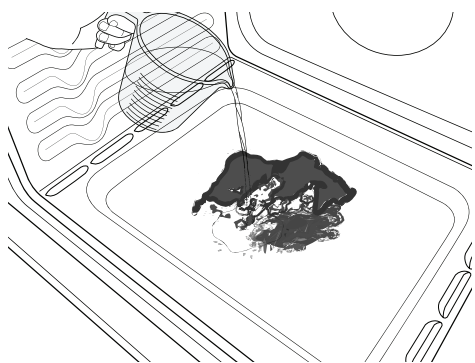
Laisser le four refroidir et atteindre la température ambiante avant d'utiliser le programme de nettoyage. Si la température de la cavité du four est supérieure à 200°F (93°C), "OVEN COOLING" (refroidissement du four) apparaît sur l'afficheur et le programme de nettoyage ne s'activera pas avant que la cavité ait refroidi.

### Nettoyage :

1. Retirer toutes les grilles et tous les accessoires de la cavité du four et essuyer l'excès de saleté. Utiliser une spatule en plastique pour enlever les saletés faciles à enlever.



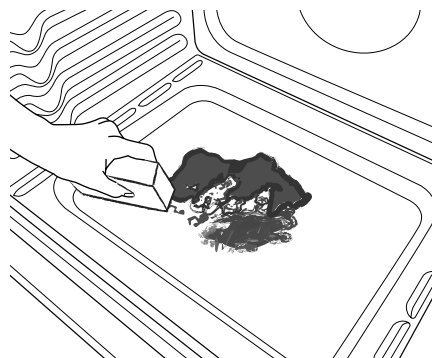
2. Verser 2 tasses (16 oz [500 mL]) d'eau distillée ou filtrée dans le fond du four vide et fermer la porte du four.



**IMPORTANT :** Ne pas utiliser des produits chimiques ou d'autres additifs avec l'eau. Ne pas ouvrir la porte du four au cours du programme de lavage. L'eau au fond du four est chaude.

3. Appuyer sur CLEAN (nettoyage) et ensuite sur START (mise en marche) sur le tableau de commande du four.
4. Accorder 40 minutes pour le nettoyage et le refroidissement. Un signal sonore vous avertit lorsque le programme de nettoyage est terminé.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) à la fin du programme. On peut appuyer sur CANCEL à tout moment pour arrêter le programme de nettoyage.

6. Enlever l'eau résiduelle et les saletés délogées avec une éponge ou un chiffon immédiatement après la fin du programme de nettoyage. La plupart de l'eau initiale contenue dans 2 tasses (16 oz [500 mL]) restera dans le four après la fin du programme de nettoyage. S'il reste encore des saletés, laisser une petite quantité d'eau dans le fond du four pour faciliter le nettoyage.



7. S'il reste des saletés, les enlever avec une éponge à gratter douce ou une spatule en plastique. Des programmes de nettoyage supplémentaires peuvent être lancés pour aider à se débarrasser des saletés tenaces.

**IMPORTANT :** Ne pas utiliser de nettoyeurs à four. L'utilisation de produits chimiques, y compris les nettoyeurs à four qu'on trouve sur le marché, ou des spatules métalliques, pourrait causer des dommages permanents à la surface en porcelaine qui se trouve à l'intérieur du four.

### REMARQUES :

- La cuisinière doit être alignée de façon à s'assurer que la surface du fond de la cavité du four est couverte par l'eau au début du programme de nettoyage.
- Pour des résultats optimaux, utiliser de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux sur le fond du four.
- Avant d'enlever l'eau résiduelle et les saletés délogées à la fin du programme de nettoyage, insérer un chiffon ou un essuie-tout entre l'extrémité inférieure de la porte du four et l'avant du châssis, afin d'empêcher l'eau de se déverser sur le devant de la cuisinière et le plancher.
- Les saletés cuites à travers plusieurs programmes de cuisson seront plus difficiles à enlever avec le programme de nettoyage.
- Les éponges à gratter non abrasives ou les tampons nettoyeurs en gomme (sans nettoyeurs) peuvent être efficaces pour le nettoyage des parois de la cavité du four, de la porte du four et du fond du four pour les saletés difficiles. Pour de meilleurs résultats, mouiller les tampons et les éponges avant de les utiliser.
- Exécuter un programme de nettoyage supplémentaire pour les saletés tenaces.
- Le nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh™ et le nettoyant pour table de cuisson affresh™ peuvent être utilisés pour nettoyer le fond du four, ses parois et sa porte lorsque le four a terminé le programme de nettoyage et que sa température est redevenue ambiante. Consulter la section "Accessoires" pour obtenir des renseignements sur la commande.
- Des ensembles de nettoyage technologique AquaLift™ peuvent être obtenus en commandant la pièce numéro W10423113RP. Voir la section "Accessoires" pour plus d'informations.
- Pour obtenir de l'aide concernant la technologie AquaLift™, appeler le 1-877-258-0808 ou visiter notre site Web <http://whr.pl/aqualift>.

## Nettoyage général

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour plus de renseignements, vous pouvez consulter la section Service clientèle de notre site Web sur [www.maytag.ca](http://www.maytag.ca).

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

### SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT

(sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la cuisinière a refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :  
Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh™ numéro W10355010 (non fourni) :  
Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

### ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

**REMARQUE :** Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuietout abrasifs. Les surfaces en acier inoxydable pourraient subir des dommages, même en cas d'utilisation limitée ou non renouvelée.

#### Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh™ - pièce numéro W10355016 :  
Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

Détergent liquide ou nettoyant tout usage :

Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

### PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude), car la surface peinte pourrait se tacher.

### VITROCÉRAMIQUE

#### Méthode de nettoyage :

Utiliser le nettoyant pour table de cuisson affresh™ pièce numéro W10355051 avec le grattoir pour table de cuisson pièce numéro WA906B pour nettoyer et éliminer les taches de la table de cuisson. Utiliser régulièrement le protecteur de table de cuisson pièce numéro 31463B afin d'éviter l'accumulation de taches, les piqûres et les éraflures et pour entretenir la table de cuisson afin de faciliter les nettoyages ultérieurs. Ils peuvent être commandés comme accessoires. Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. Ranger les lames de rasoir hors de portée des enfants.

Ne pas utiliser de laine d'acier, de poudre à récurer abrasive, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque, car ces produits peuvent endommager la surface.

#### Souillure légère à modérée

- Peut se nettoyer avec des essuie-tout ou une éponge humide(s). Pour les petites taches, on peut utiliser le nettoyant et le tampon à récurer.

### Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Nettoyer avec un nettoyant et un grattoir pour table de cuisson. Gratter les renversements à base de sucre pendant que la table de cuisson est encore tiède. Il est suggéré de porter des mitaines de four pour nettoyer la table de cuisson.

### Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

- Nettoyer avec le nettoyant pour table de cuisson, un nettoyant non abrasif et le tampon à récurer.

### Souillure cuite

- Nettoyer avec le nettoyant, le tampon à récurer et le grattoir pour table de cuisson.

### Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre

- Nettoyer avec le nettoyant pour table de cuisson et le tampon à récurer dès que la table de cuisson a refroidi. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

### Petites éraflures et abrasions

- Utiliser le nettoyant et le tampon à récurer pour table de cuisson pour nettoyer les zones comportant des éraflures. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas le rendement et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

### TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

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

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :  
Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh™ numéro W10355010 (non fourni) :  
Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

### GRILLES DU FOUR

#### Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier
- Pour les grilles ternies qui glissent difficilement, appliquer une légère couche d'huile végétale sur les glissières; cela facilitera leur glissement.

### TIROIR DE REMISAGE OU TIROIR-RÉCHAUD

(sur certains modèles)

S'assurer que le tiroir de remisage ou le tiroir-réchaud est froid et vide avant le nettoyage.

#### Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

### CAVITÉ DU FOUR

Utiliser régulièrement la technologie AquaLift™ pour nettoyer les renversements dans le four.

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

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

#### Méthode de nettoyage :

- Programme de nettoyage : Voir d'abord "Programme de nettoyage".

## Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil électroménager. Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position d'arrêt.

### Remplacement :

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.

2. Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

## Prises pour appareils électroménagers (sur certains modèles)

La prise de 120 V pour appareils électroménagers située sur la console de commande peut être utilisée pour des appareils électroménagers portatifs placés sur le comptoir à côté de la cuisinière.

La prise fonctionne indépendamment et n'est pas affectée par les réglages des commandes de la cuisinière.

**REMARQUE :** Ne pas placer d'appareils électroménagers portatifs sur la table de cuisson. L'appareil électroménager portatif risque d'être endommagé si la table de cuisson est chaude.

### Disjoncteur de prise pour appareil électroménager :

Le disjoncteur de prise pour appareil électroménager de votre cuisinière est située à côté de la prise. Son intensité nominale est de 12 ampères.

Si le disjoncteur s'ouvre, il peut être réenclenché en appuyant sur le commutateur. Il est possible que quelques minutes s'écoulent avant que le disjoncteur ne soit refroidi et puisse se réenclencher.

# DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici ou consulter notre site Web et la section service à la clientèle pour tenter d'éviter le coût d'une visite de service.

[www.maytag.ca](http://www.maytag.ca)

## Fonctionnement

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
<b>Rien ne fonctionne</b>	Le cordon d'alimentation électrique est débranché.	Brancher sur une prise reliée à la terre.
	Un fusible du domicile est grillé ou un disjoncteur est ouvert.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
<b>La table de cuisson ne fonctionne pas</b>	Le bouton de commande est mal réglé.	Toucher la zone d'affichage sur le tableau de commande pour sélectionner une surface de cuisson avant de sélectionner une fonction.
	Le verrouillage des commandes de la table de cuisson est réglé.	Voir "Verrouillage des commandes" dans la section "Utilisation de la table de cuisson".
	La table de cuisson est éteinte.	La touche Power (mise sous tension) a été enfoncée involontairement. Appuyer de nouveau sur POWER (mise sous tension). Régler de nouveau la table de cuisson.
<b>Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus</b>	Ustensiles de cuisson inappropriés	Voir la section "Ustensiles de cuisson".
	Le bouton de commande de la table de cuisson est réglé sur un niveau de chaleur incorrect.	Voir "Verrouillage des commandes de la table de cuisson" dans la section "Utilisation de la table de cuisson".
	La cuisinière n'est pas d'aplomb.	Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.
<b>Le four ne fonctionne pas</b>	La commande électronique du four est mal réglée.	Voir la section "Commandes électroniques du four".
	Delay Start (mise en marche différée) est réglée.	Voir la section "Cuisson minutée".
	Le verrouillage des commandes du four est réglé.	Voir la caractéristique de la touche de verrouillage des commandes à la section "Guide des caractéristiques".
	La cuisinière est en mode de démonstration.	Le mode démonstration désactivera tous les éléments chauffants. Voir "Mode de démonstration" dans la section "Commandes électroniques du four".
<b>La température du four est trop élevée ou trop basse</b>	Il faut ajuster le calibrage de la température du four.	Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
<b>Les témoins lumineux du four clignotent</b>	Dépannage nécessaire (les témoins lumineux du four clignotent).	Voir "Affichage de commande" dans la section "Commandes électroniques du four". Si le(s) témoin(s) lumineux clignote(nt) toujours, faire un appel de service. Voir la page de couverture pour des renseignements de contact.
<b>Le tableau de commande affiche des messages</b>	Panne de courant (l'afficheur indique une heure clignotante)	Effacer l'affichage. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la caractéristique de touche "Clock" (horloge) à la section "Guide des caractéristiques".
	Code d'erreur (l'afficheur indique une lettre suivie d'un numéro)	Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage. Voir "Affichage de commande" dans la section "Commandes électroniques du four". S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la page de couverture pour des renseignements de contact.
<b>La table de cuisson affiche des messages</b>	Le plat utilisé n'est pas adapté (l'animation "changer le plat" apparaît lorsqu'on place une casserole sur une surface de cuisson à induction)	Voir la section "Détection de plat". Vérifier que la casserole est bien ferromagnétique. Vérifier que le diamètre de la casserole est assez grand. Centrer la casserole sur la surface de cuisson. Laisser la casserole refroidir si elle chauffe trop en cours d'utilisation. Éteindre la surface de cuisson puis la rallumer. Si l'afficheur ne s'allume toujours pas, éteindre l'alimentation au disjoncteur. Attendre 20 secondes et rétablir l'alimentation.
	Durée de cuisson prolongée (l'affichage de la fonction d'optimisation de rendement clignote puis s'éteint)	La fonction d'optimisation du rendement fait fonctionner la surface de cuisson à la puissance maximale. Pendant des périodes de cuisson longues, il est possible que la fonction désactive la surface de cuisson pour protéger la table de cuisson contre une surchauffe. Vous pouvez continuer à utiliser la table de cuisson si l'afficheur ne clignote pas.
	Code d'erreur ("Er" ainsi que des nombres clignotent sur l'affichage)	Si "Er" et une série de nombres apparaissent sur le tableau d'affichage, interrompre l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur. Remettre en marche. Si le problème persiste, appeler le service clientèle. Voir la page de couverture pour des renseignements de contact.
<b>"F" ou "C" ainsi que des chiffres clignotent-t-ils sur l'affichage? Si "F" ou "C" ainsi qu'un chiffre clignotent en alternance sur l'affichage, consulter la section suivante pour trouver une éventuelle solution :</b>		
La table de cuisson s'est éteinte et émet un signal sonore toutes les 10 secondes.	Un objet, des liquides ou des saletés exercent une pression sur le tableau de commande.	Bien essuyer les touches ou retirer tout objet qui pourrait gêner.
F42, F43	La tension est trop faible ou trop élevée.	Éteindre la table de cuisson. Attendre 5 secondes puis la rallumer. Si le problème persiste, contacter un électricien qualifié.
C81, C82, C83	La surface de cuisson a surchauffé.	L'arrêt automatique de la surface de cuisson a été activé. Attendre 5 minutes pour qu'elle refroidisse puis la rallumer.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, 560, F61, F62, F63, F64		Appeler pour demander une intervention de dépannage. Voir la page de couverture pour des renseignements de contact.
<b>Il y a des dépôts minéraux au fond du four après le programme de nettoyage</b>	L'eau du robinet a été utilisée durant le programme de nettoyage.	Utiliser de l'eau distillée ou filtrée pour le programme de nettoyage. Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre pour enlever les dépôts. Utiliser ensuite un chiffon humidifié pour complètement enlever tout résidu de vinaigre.
	La cuisinière n'est pas d'aplomb.	Les dépôts minéraux s'accumulent sur les surfaces sèches du fond du four durant le programme de nettoyage. Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation. Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre pour enlever les dépôts. Utiliser ensuite un chiffon humidifié pour complètement enlever tout résidu de vinaigre.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
<b>Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus</b>	La cuisinière n'est pas d'aplomb.	Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.
	Le réglage de température était incorrect.	Vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
	La température du four est mal calibrée.	Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
	Le four n'a pas été préchauffé.	Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
	Les grilles ont été positionnées de façon inappropriée.	Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
	La circulation d'air est insuffisante autour des ustensiles de cuisson.	Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
	La pâte est distribuée de façon inégale dans le plat.	Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
	Brunissage plus foncé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson au four plus ternes ou plus foncés	Diminuer la température du four de 25°F (15°C), ou déplacer la grille plus haut dans le four.
	Brunissage moins prononcé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson au four brillants ou plus clairs.	Déplacer la grille à une position moins élevée dans le four.
	Une durée de cuisson incorrecte a été utilisée.	Ajuster la durée de cuisson.
	La porte du four n'a pas été fermée.	Vérifier que les ustensiles de cuisson au four n'empêchent pas la porte de se fermer.
	La porte du four a été ouverte durant la cuisson.	L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
	La grille est trop proche du brûleur de cuisson, ce qui fait que les éléments cuits au four sont trop bruns à la base.	Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
	Les croûtes de tarte brunissent trop tôt	Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.
L'échelle de température a été changée de Fahrenheit à Celsius.	Les aliments sont trop cuits ou brûlés même aux basses températures. Voir "Fahrenheit et Celsius" dans la section "Commandes électroniques du four".	

<b>Bruits</b>		
PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
<b>Sons liés au fonctionnement de la table de cuisson</b> Voici quelques bruits normaux avec des explications.	Ces sons correspondent à des bruits de fonctionnement normaux.	
Faible bourdonnement	Ceci se produit en cas de cuisson à puissance élevée. Cela est dû à la quantité d'énergie transmise de l'appareil à l'ustensile de cuisson.	Le bourdonnement faiblit ou cesse lorsque l'alimentation est interrompue.
Crépitement	L'ustensile de cuisson utilisé est composé de différents matériaux. Le bruit est causé par les vibrations dans les jointures entre les différentes couches.	Le bruit peut varier selon la quantité et le type d'aliments cuits.
Bruit de ventilateur	Les composants électroniques nécessitent une température contrôlée pour pouvoir fonctionner correctement.	La table de cuisson est équipée d'un ventilateur dont la vitesse de fonctionnement varie en fonction de la température détectée. Le ventilateur peut également continuer à fonctionner une fois que la table de cuisson a été éteinte si la température détectée est trop élevée.

# ACCESSOIRES

Pour les accessoires, consulter notre site Web [www.maytag.com/cookingaccessories](http://www.maytag.com/cookingaccessories).

## **Ensemble d'entretien de la table de cuisson**

(modèles avec vitrocéramique)  
(comprend le nettoyant, le protecteur, le grattoir et les tampons d'application)  
Commander la pièce numéro 31605B

## **Protecteur de table de cuisson**

(modèles avec vitrocéramique)  
Commander la pièce numéro 31463B

## **Chiffons pour acier inoxydable affresh™**

(modèles en acier inoxydable)  
Commander la pièce numéro W10355049

## **Nettoyant pour table de cuisson affresh™**

(modèles avec vitrocéramique)  
Commander la pièce numéro W10355051

## **Nettoyant pour acier inoxydable affresh™**

(modèles en acier inoxydable)  
Commander la pièce numéro W10355016

## **Nettoyant pour cuisine et appareils électroménagers affresh™**

Commander la pièce numéro W10355010

## **Ensemble de nettoyage pour four à technologie AquaLift™**

Commander la pièce numéro W10423113RP

## **Grattoir pour table de cuisson**

(modèles avec vitrocéramique)  
Commander la pièce numéro WA906B

## **Nettoyant et poli pour granite**

Commander la pièce numéro W10275756

## **Nettoyant pour grille à gaz et plateau d'égouttement**

Commander la pièce numéro 31617A

## **Grille de four standard**

Commander la pièce numéro W10179196

## **Grille de four en deux pièces**

Commander la pièce numéro W10205524

## **Grille de four à capacité maximale**

Commander la pièce numéro W10289145

## **Lèchefrite et grille en porcelaine**

Commander la pièce numéro 4396923

## **Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure**

Commander la pièce numéro W10123240  
[www.maytag.com/broilerpan](http://www.maytag.com/broilerpan)

# GARANTIE LIMITÉE DE CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE MAYTAG®

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

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

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

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

- Table de cuisson en vitrocéramique, en cas de bris d'origine thermique
- Éléments électriques de surface
- Éléments de cuisson au four/au gril (hormis élément de convection)

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

## ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

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

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

## CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. MAYTAG N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

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

---

Pour des informations supplémentaires sur le produit, visiter [www.maytag.ca](http://www.maytag.ca)

Si vous n'avez pas accès à Internet et que vous nécessitez une assistance pendant l'utilisation du produit ou que vous souhaitez prendre un rendez-vous, vous pouvez contacter Maytag au numéro ci-dessous.

*Préparez votre numéro de modèle au complet. Vous trouverez les numéros de modèle et de série sur l'étiquette située sur le châssis du four, derrière la partie supérieure droite de la porte du four.*

Pour assistance ou service, composez le 1-800-807-6777.

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à Maytag en soumettant toute question ou problème à l'adresse suivante :

Maytag Brand Home Appliances  
Centre d'eXpérience à la clientèle  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Dans votre correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Veuillez conserver ces instructions d'utilisation et le numéro de modèle pour référence ultérieure.

®Registered trademark/™ Trademark of Maytag Properties, LLC, or its related companies.  
Used under license by Maytag Limited in Canada.  
AQUALIFT and AQUALIFT Design are trademarks of Whirlpool, U.S.A.  
TM AFFRESH is a trademark of Whirlpool, U.S.A.

©Marque déposée/™ Marque de commerce de Maytag Properties, LLC, ou de ses compagnies affiliées.  
Emploi sous licence par Maytag Limited au Canada.  
AQUALIFT et le design AQUALIFT sont des marques de commerce de Whirlpool, U.S.A.  
TM AFFRESH est une marque de commerce de Whirlpool, U.S.A.

**W10392926B**

© 2012  
All rights reserved.  
Tous droits réservés.

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