



GAS 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.com for additional information. If you still need assistance, call us at 1-800-688-9900.

In Canada, visit our website at www.maytag.ca or call us at 1-800-807-6777 for additional information.

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

Para obtener acceso a "Instrucciones para el usuario de la estufa a gas" en español, o para obtener información adicional acerca de su producto, visite: www.maytag.com

Deberá tener a mano el número de modelo y de serie, que están ubicados en el marco del horno, detrás del lado derecho superior de la puerta del horno.

Table of Contents

RANGE SAFETY	2
The Anti-Tip Bracket	3
FEATURE GUIDE	4
COOKTOP USE	6
Sealed Surface Burners	6
Burner Size	7
Cookware	7
Home Canning	8
OVEN USE	9
Electronic Oven Controls	9
Sabbath Mode	10
Aluminum Foil.....	10
Positioning Racks and Bakeware	11
Oven Vent.....	11
Baking and Roasting.....	12
Broiling	12
Convection Cooking	12
Cook Time.....	13
Warming Drawer	13
RANGE CARE	14
Clean Cycle	14
General Cleaning.....	15
Oven Light.....	16
TROUBLESHOOTING	16
ACCESSORIES	18
WARRANTY	19

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.

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the "What to do if you smell gas" instructions.

State of California Proposition 65 Warnings:

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

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

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 the anti-tip bracket fastened down properly.



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

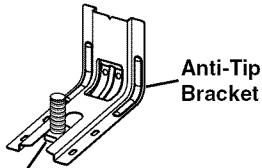
A child or adult can tip the range and be killed.

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.



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.
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **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 – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect power before servicing.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

For self-cleaning ranges –

- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURE GUIDE

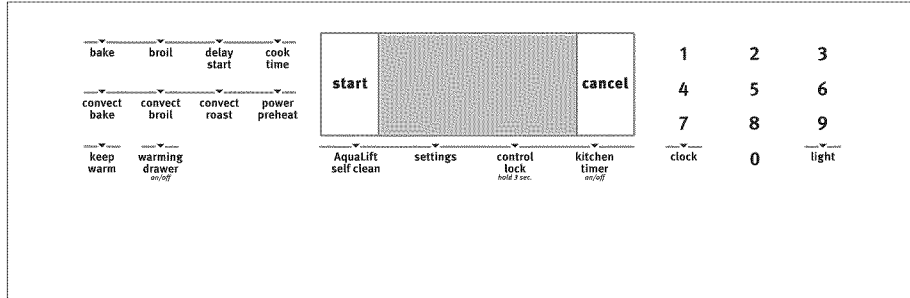
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at www.maytag.com for more detailed instructions. In Canada, refer to the Customer Service section at www.maytag.ca.

⚠ 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
CLOCK	Clock	<p>This clock can use a 12- or 24-hour cycle. See “Oven Use” section.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press SETTINGS once. 2. Press START to change the time. 3. Press “3” for AM or “6” for PM. 4. Press the number keypads to set the time of day. 5. Press START.
LIGHT	Oven cavity light	<p>While the oven door is closed, press LIGHT to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened.</p>
KITCHEN TIMER ON/OFF	Oven timer	<p>The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press KITCHEN TIMER. 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.” 3. Press KITCHEN TIMER or START to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown. 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. 5. If the Kitchen Timer is running, but not in the display, press KITCHEN TIMER to display the countdown for 5 seconds.
START	Cooking start	<p>The Start pad begins any oven function. If Start is not pressed within 30 seconds after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.</p>
CANCEL	Range function	<p>The Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Kitchen Timer, Control Lock and Warming Drawer.</p>
BAKE	Baking and roasting	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press BAKE. 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). 3. Press START. 4. To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START or wait 5 seconds for the change to take effect. 5. Press CANCEL when finished.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
BROIL	Broiling	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press BROIL. 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. 3. Press START and allow the oven to preheat for 5 minutes. 4. Position the cookware in the oven and close the door. 5. Press CANCEL when finished.
CONVECT BAKE	Convection cooking	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press CONVECT BAKE. 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). 3. Press START. The temperature will be reduced by 25°F (15°C). 4. To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START or wait 5 seconds for the change to take effect. 5. Press CANCEL when finished.
CONVECT ROAST	Convection cooking	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press CONVECT ROAST. 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). 3. Press START. The temperature will be reduced by 25°F (15°C). 4. To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START or wait 5 seconds for the change to take effect. 5. Press CANCEL when finished.
CONVECT BROIL	Convection cooking	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press CONVECT BROIL. 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). 3. Press START. The temperature will be reduced by 25°F (15°C). 4. To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START or wait 5 seconds for the change to take effect. 5. Press CANCEL when finished.
KEEP WARM	Hold warm	<p>Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press KEEP WARM. 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). 3. Press START. 4. Press CANCEL when finished.
DELAY START	Delayed start	<p>The DELAY START keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start.</p>
COOK TIME	Timed cooking	<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>
POWER PREHEAT	Rapid oven preheating	<p>Provides the fastest preheat time for the BAKE function.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press POWER PREHEAT. 2. Press the number keypads in response to the scrolling text to enter the Bake temperature. 3. Press START. 4. A reminder tone will sound when the preheat temperature is reached. Place food inside the oven. <p>NOTE: This feature should only be used for one-rack baking. Unused racks should be removed prior to Power Preheat. A standard 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>
WARMING DRAWER ON/OFF	Warming drawer (on some models)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press WARMING DRAWER to select the Warming Drawer function. 2. Press START to begin preheating the warming drawer. 3. Press WARMING DRAWER to turn off the heating element. <p>See the “Warming Drawer” section for more information.</p>
AQUALIFT SELF CLEAN	Clean cycle	<p>See the “Clean Cycle” section.</p>

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
CONTROL LOCK hold 3 sec. to lock	Oven control lockout	No keypads will function with the controls locked. <ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the oven and the Kitchen Timer are off. 2. Press and hold CONTROL LOCK keypad for 3 seconds. 3. If enabled, a tone will sound, and "CONTROL LOCKED" will be displayed. 4. Repeat to unlock.
SETTINGS	Oven use functions	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the "Oven Use" section.

COOKTOP USE

⚠ WARNING



Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instructions can result in death or fire.

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LITE.

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

The flame should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.

To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to LITE.
All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between HIGH and LOW.

REMEMBER: When range is in use, the entire cooktop area may become hot.

Power™ Burner Feature

The left front burner is designed to give ultra-power when fully on. It can be used to rapidly bring liquid to a boil and to cook large quantities of food.

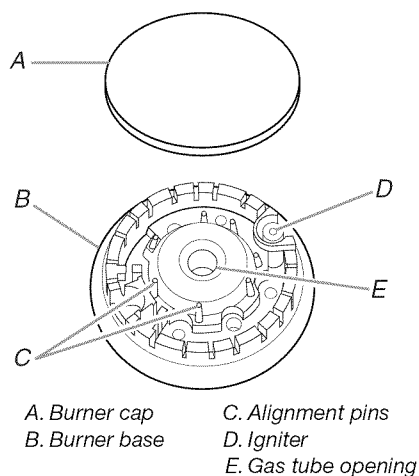
Flex-Choice™ Burner Feature

The Flex-Choice™ feature allows for more precise simmering and low temperature cooking. It is the right rear burner.

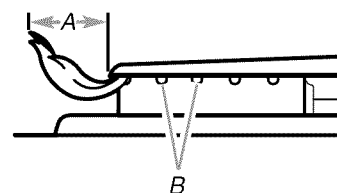
Power Failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to LITE. After burner lights, turn knob to desired setting.

Sealed Surface Burners



Gas tube opening: Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas tube opening. Keep spillovers out of the gas tube by always using a burner cap.



A. 1-1 1/2" (25-3.8 cm)
B. Burner ports

Burner ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown in the previous illustration. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

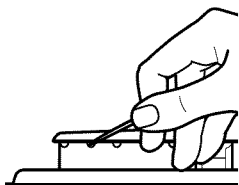
IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner cap: Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps according to the "General Cleaning" section.

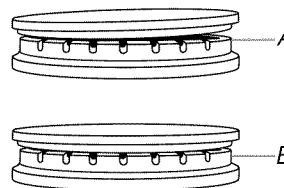
To Clean:

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to “General Cleaning” section.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



4. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.

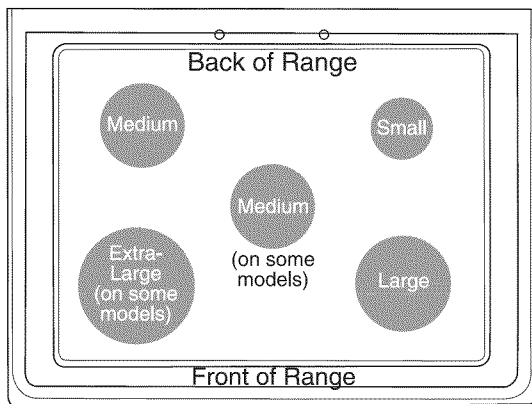


A. Incorrect
B. Correct

5. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

Burner Size

Select a burner that best fits your cookware. See the following illustration and chart.



Burner Size	Recommended Use
Small	<ul style="list-style-type: none"> ■ Low-heat cooking ■ Melting chocolate or butter
Medium	<ul style="list-style-type: none"> ■ Multipurpose burner
Large	<ul style="list-style-type: none"> ■ For large cookware
Extra-Large	<ul style="list-style-type: none"> ■ Most powerful burner ■ For large cookware

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

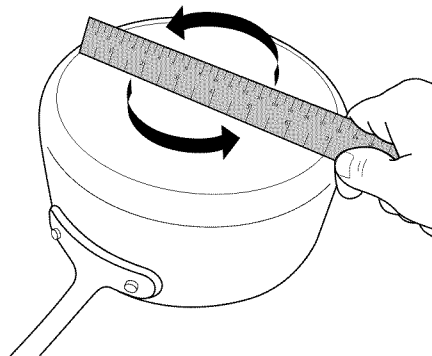
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or grates. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

Check for 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.

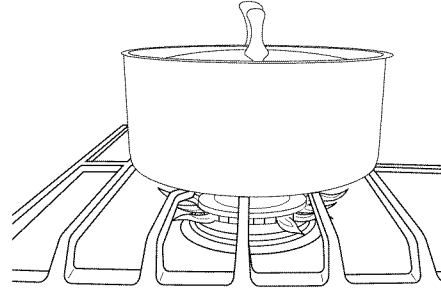


Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats very quickly and evenly. ■ May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking
Earthenware/ Stoneware	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	<ul style="list-style-type: none"> ■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

For best results, the cookware should be centered above the burner with the bottom sitting level on the grate. The flame should be adjusted so that it does not extend up the sides of the pan.



Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate above the burner.

- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- 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

The normal operation of the range will include several noises that may be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cooking cycle:

- gas valves may make a “popping” sound when opening or closing
- igniters will “click” several times until a flame is sensed

- a “poof” sound is heard when a Bake or Broil burner ignites

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, unless the range is in Energy Save mode. During Energy Save mode, the display will be blank. 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.

Sabbath Mode

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

When the Sabbath Mode is set, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. 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."

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.

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.

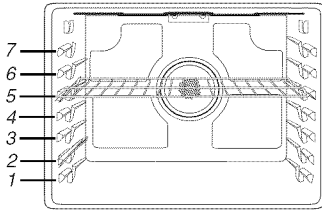
Bakeware

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.

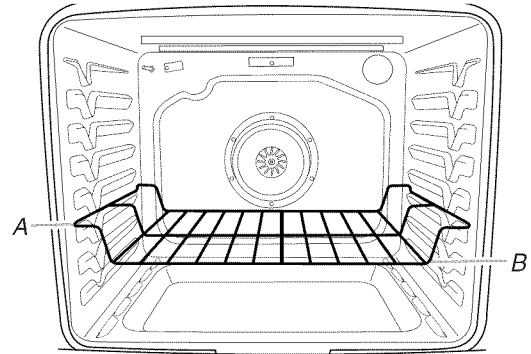
To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



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.

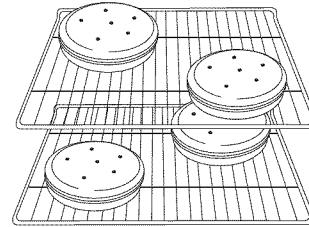
Multiple Rack Cooking

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

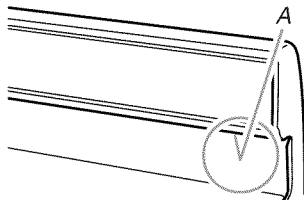
3-rack (convection only): Use rack positions 2, 4 and 6.

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 2 and 5. Place the cakes on the racks as shown.



Oven Vent



A. 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 burner cycles on and off in intervals. On convection range models, the fan may 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.

The convection fan will not be on during the first 5 minutes of the cycle.

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.

Broiling

When broiling, 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.

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

Changing the temperature when Custom 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.

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

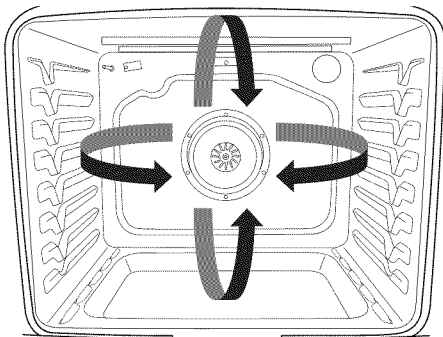
If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the “Accessories” section for more information.

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

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 and broil burners and convection element cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan circulates the hot air.

NOTE: The convection fan will turn on approximately 5 minutes into any convection cycle.

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).

Convect Options

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

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

Convect 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

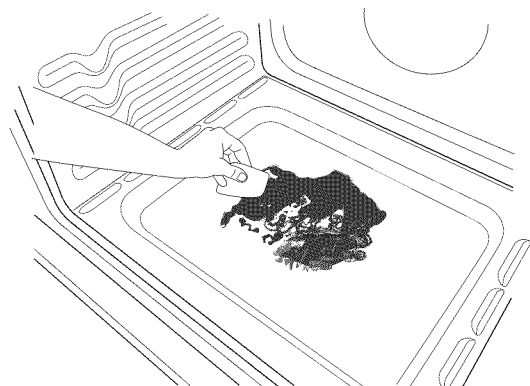
AquaLift® Self-Cleaning Technology

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.

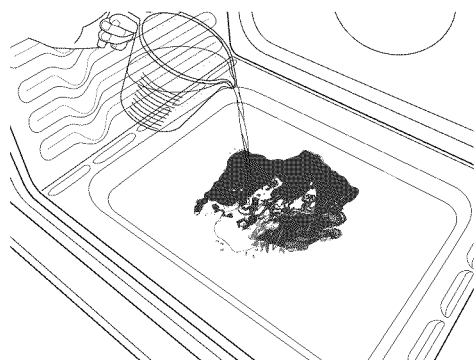
Allow the oven to cool to room temperature before using the Clean cycle. If your oven cavity is above 200°F (93°C), "OVEN COOLING" will appear in the display, and the Clean cycle will not be activated until the oven cavity cools down.

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 1¾ cups (14 oz [414 mL]) of distilled or filtered water onto the bottom of the empty oven and close the oven door.

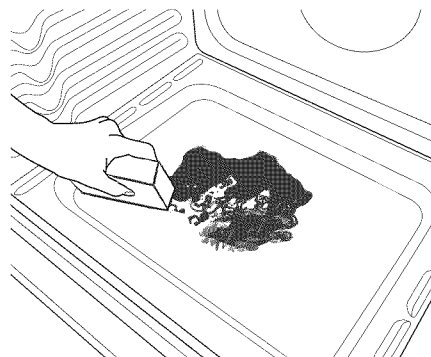


IMPORTANT: Do not use chemicals or other additives with the water. Do not open the oven door during the Clean cycle. The water on the oven bottom is hot.

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.

Clean Cycle

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 1¾ cups (14 oz [414 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 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. If affresh® Cooktop Cleaner is used, it is recommended to wipe out the cavity with distilled water as well. 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 Frequently Asked Questions section of our website at www.maytag.com. In Canada, reference the Customer Service section at 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 (not included):
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.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:
Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):
Use the most aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617A:
See “Accessories” section for more information.

SURFACE BURNERS

- See “Sealed Surface Burners” section.

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs. When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Soap and water:
Pull knobs straight away from control panel to remove.

GRIDDLE

To avoid damaging the nonstick surface, do not clean the griddle in the dishwasher, or use steel wool and abrasive cleaners.

Cleaning method:

- Mild detergent

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 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” section.

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.


TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here or visit our website and reference FAQs (Frequently Asked Questions) to possibly avoid the cost of a service call.

www.maytag.com

In Canada, reference the Customer Service section at www.maytag.ca.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
Nothing will operate	Power supply cord is unplugged.	Plug into a grounded 3 prong 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.
	Main or regulator gas shutoff valve is in the off position.	See the Installation Instructions.
	The range is improperly connected to the gas supply.	Contact a trained repair specialist or see Installation Instructions.
Surface burners will not operate	The control knob is not set correctly.	Push in knob before turning to a setting.
	Air in the gas lines	If this is the first time the surface burners have been used, turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
	Clogged burner ports	See "Sealed Surface Burners" section.
Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy	Clogged burner ports	See "Sealed Surface Burners" section.
	Burner caps positioned improperly	See "Sealed Surface Burners" section.
	Range converted improperly	If propane gas is being used, contact a service technician or see cover for contact information.
Excessive heat around cookware on cooktop	Cookware that is not the proper size	The cookware should be centered above the burner with the bottom sitting level on the grate. The flame should be adjusted so that it does not extend up the sides of the pan.
Cooktop cooking results not what expected	Improper cookware	Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well fitting lid, and the material should be of a medium to heavy thickness.
	Control knob set to incorrect heat level	See "Cooktop Use" section.
	Range is not level	Level the range. See the Installation Instructions.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
Oven will not operate	Air in the gas lines	If this is the first time the oven has been used, turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
	Electronic oven control set incorrectly	See “Electronic Oven Controls” section.
	Control is locked.	Press and hold CONTROL LOCK for 3 seconds.
	The range is in Demo Mode.	Demo Mode will deactivate all heating elements. See “Demo Mode” in the “Electronic Oven Controls” section.
Convention fan not turning on.	The convection cycle is in the first 5 minutes of operation.	This is normal. The convection fan will start running approximately 5 minutes into the cycle.
	Oven door is open.	If the oven door is opened during convention cooking, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.
Oven burner flames are yellow or noisy	Range converted improperly	If propane gas is being used, contact a service technician or see cover for contact information.
Oven temperature too high or too low	Oven temperature is calibrated incorrectly.	See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.
Display shows messages	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 CANCEL to clear the display. See “Control Display” in the “Electronic Oven Controls” section. If it reappears, call for service. See cover for contact information.
	Start needs to be pressed so a cycle can begin (display shows “PRESS START”).	See the “Start” keypad feature in the “Feature Guide” section.
Mineral deposits are left on the oven bottom after the Clean cycle	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.
Oven cooking results not what expected	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.
	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.
	Batter distributed unevenly in pan	Check that batter is level in the pan.
	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.	

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
Surface burner making popping noises	Wet burner	Allow it to dry.
Gas range noises during Bake and Broil operations The following are some normal sounds with the explanations.	These sounds are normal operational noises that can be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cycle.	
Pop	Gas valve is opening or cycling on and will make a single pop when it snaps open from the solenoid. It sounds similar to a suction cup being pulled off of a piece of glass.	This is normal.
Click	The igniters will click several times until the flame is detected. These are short clicking sounds like tapping a nail onto a piece of glass.	This is normal.
	Convection fan relay is cycling on and off (on some models).	This is normal.
Woosh or poof	Bake or Broil burner is igniting.	This is normal.
Oven burner flames are yellow or noisy	Range converted improperly	If propane gas is being used, contact a service technician or see cover for contact information.

ACCESSORIES

For accessories, you can visit our website at www.maytag.com/cookingaccessories.

affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes

(stainless steel models)
Order Part Number W10355049

affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

affresh® Cooktop Cleaner

Order Part Number W10355051

AquaLift® Technology Oven Cleaning Kit

Order Part Number W10423113RP

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 Rack

Order Part Number W10289145

Porcelain Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

Premium Broiler Pan and Roasting Rack

Order Part Number W10123240
www.maytag.com/broilerpan

MAYTAG® GAS RANGE LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

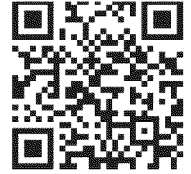
IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Use and Care Guide, scan the QR code on the right to access additional resources, or visit https://www.maytag.com/product_help.
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized Maytag Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:

Maytag Customer eXperience Center

In the U.S.A., call 1-800-688-9900. In Canada, call 1-800-807-6777.

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



https://www.maytag.com/product_help

TEN YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

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 these parts that prevent function of this major appliance 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 repair labor.

- Burner Grates
- Gas Surface Burners
- Gas Bake/Broil Burners (Excludes Convection Element)
- Cavity (Rust Through and Broken Welds Only)

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a Maytag designated service company. This limited warranty is valid only 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 original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential or multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home Instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, etc.).
5. Conversion of your product from natural gas or L.P. gas.
6. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by Maytag.
7. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
8. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to appliance finishes unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to Maytag within 30 days.
9. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
10. Food loss due to product failure.
11. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
12. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized Maytag servicer is not available.
13. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (i.e. trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall, etc.) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
14. Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

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

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

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

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

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

For additional product information, in the U.S.A., visit www.maytag.com
In Canada, visit 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 in the U.S.A., call 1-800-688-9900. In Canada, call 1-800-807-6777.

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

In the U.S.A.:

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

In Canada:

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.

Notes



INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE À GAZ

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 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

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE.....	23
La bride antibasculement.....	24
GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES	26
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	28
Brûleurs de surface scellés	28
Taille du brûleur	29
Ustensiles de cuisson	29
Mise en conserve à la maison.....	30
UTILISATION DU FOUR	31
Commandes électroniques du four	31
Mode Sabbat.....	32
Papier d'aluminium.....	33
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four.....	33
Évent du four	34
Cuisson au four et rôtissage	34
Cuisson au gril.....	34
Cuisson par convection	34
Cuisson minutée.....	35
Tiroir-réchaud	35
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	36
Programme de nettoyage	36
Nettoyage général	37
Lampe du four	38
DÉPANNAGE.....	38
ACCESSOIRES.....	41
GARANTIE.....	42

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.

AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ce manuel ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.

- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :
 - Ne pas tenter d'allumer un appareil.
 - Ne pas toucher à un commutateur électrique.
 - Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.
 - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.
 - À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT : L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

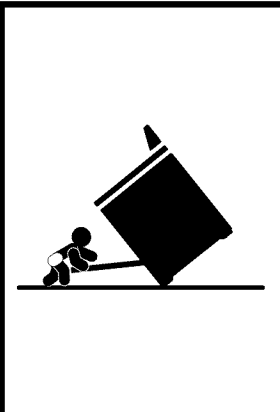
Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

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

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

La bride antibasculement

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



! AVERTISSEMENT

Risque de basculement

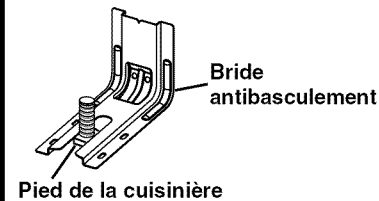
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

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.



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.

■ **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

■ **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.

■ **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 blesser gravement en grimper sur la cuisinière.

■ Installation appropriée – La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le *Code électrique national (US) ANSI/NFPA 70* ou le *Code canadien de l'électricité*. S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.

■ Cette cuisinière est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.

■ Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.

■ Des blessures peuvent survenir du fait d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.

■ Entretien – Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

■ Remisage dans ou sur la cuisinière – Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.

■ La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

Cuisinière autonettoyante –

■ Avant l'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles. Essuyer tous les renversements excessifs avant de mettre en marche le programme d'autonettoyage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

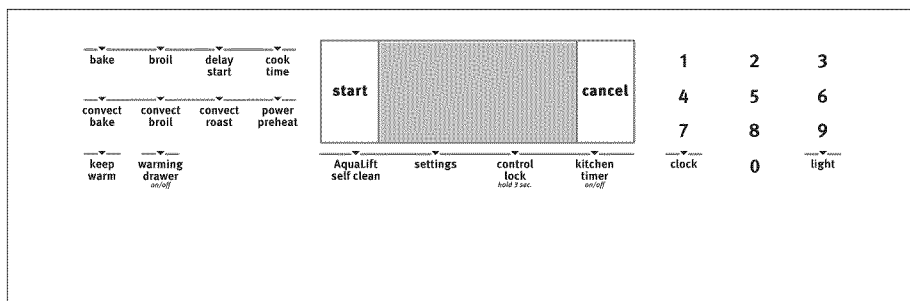
Ce manuel couvre différents modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Service à la clientèle de notre site Web à www.maytag.ca pour des instructions plus détaillées.

⚠ 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.



CLAVIER	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
CLOCK (horloge)	Horloge	Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou 24 heures. Voir la section "Utilisation du four". <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer une fois sur SETTINGS (réglages). 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour changer le temps. 3. Appuyer sur "3" pour obtenir AM ou "6" pour obtenir PM. 4. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure. 5. Appuyer sur START (mise en marche).
LIGHT (lampe)	Lampe de la cavité du four	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur l'interrupteur LIGHT (lampe) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte.
KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine) (marche/arrêt)	Minuterie du four	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes. <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine). 2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson en hr-hr-min-min. Les zéros de gauche n'ont pas besoin d'être insérés. Par exemple, pour obtenir 2 minutes, entrer "2". 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. 4. Appuyer deux fois sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) 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. 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.
START (mise en marche)	Démarrage de la cuisson	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 dans les 30 secondes qui suivent la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
CANCEL (annulation)	Fonction de la cuisinière	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie de cuisine, du verrouillage des commandes et du tiroir-réchaud.
BAKE (cuisson au four)	Cuisson au four et rôtissage	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). 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). 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Pour modifier la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre pendant 5 secondes pour que le changement puisse s'effectuer. 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.

CLAVIER	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
BROIL (cuisson au grill)	Cuisson au grill	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur BROIL (cuisson au grill). 2. Sélectionner la température de cuisson au grill en appuyant sur 1 - élevé (500°F [260°C]), 2 - moyen (450°F [232°C]) ou 3 - faible (400°F [204°C]). Le réglage par défaut est élevé. 3. Appuyer sur START (mise en marche) et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. 4. Positionner l'ustensile de cuisson dans le four et fermer la porte. 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
CONVECT BAKE (cuisson au four par convection)	Cuisson au four par convection	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection). 2. 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). 3. Appuyer sur START (mise en marche). La température sera réduite de 25°F (15°C). 4. Pour modifier la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre pendant 5 secondes pour que le changement puisse s'effectuer. 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
CONVECT ROAST (rôtissage par convection)	Cuisson par convection	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur CONVECT ROAST (rôtissage par convection). 2. 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). 3. Appuyer sur START (mise en marche). La température sera réduite de 25°F (15°C). 4. Pour modifier la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre pendant 5 secondes pour que le changement puisse s'effectuer. 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
CONVECT BROIL (cuisson au grill par convection)	Cuisson par convection	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur CONVECT BROIL (cuisson au grill par convection). 2. 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). 3. Appuyer sur START (mise en marche). La température sera réduite de 25°F (15°C). 4. Pour modifier la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre pendant 5 secondes pour que le changement puisse s'effectuer. 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
KEEP WARM (garder au chaud)	Maintien au chaud	<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"> 1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). 2. Régler la température entre 145°F (63°C) et 190°F (88°C) à l'aide des touches numériques. La température par défaut est de 170°F (75°C). 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
DELAY START (heure de mise en marche)	Mise en marche différée	<p>La touche de l'heure de mise en marche sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé de mise en marche différée.</p>
COOK TIME (durée de cuisson)	Cuisson minutée	<p>La cuisson minutée permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée réglée 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>
POWER PREHEAT (préchauffage puissant)	Préchauffage rapide du four	<p>Offre la durée de préchauffage la plus rapide pour la fonction BAKE (cuisson au four).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur POWER PREHEAT (préchauffage puissant). 2. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin d'entrer la température de cuisson. 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Un signal de rappel est émis lorsque la température de préchauffage est atteinte. Placer les aliments à l'intérieur du four. <p>REMARQUE : Cette caractéristique ne devrait être utilisée que pour la cuisson sur une 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 a déjà commencé, le préchauffage puissant peut être lancé directement en appuyant sur POWER PREHEAT (préchauffage puissant).</p>
WARMING DRAWER (tiroir-réchaud) ON/OFF (marche/arrêt)	Tiroir-réchaud (sur certains modèles)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur WARMING DRAWER (tiroir-réchaud) pour sélectionner la fonction de tiroir-réchaud. 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du tiroir-réchaud. 3. Appuyer sur WARMING DRAWER (tiroir-réchaud) pour éteindre l'élément chauffant. <p>Voir la section "Tiroir-réchaud" pour plus de renseignements.</p>

CLAVIER	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
AQUALIFT SELF CLEAN (autonettoyage Aqualift)	Programme de nettoyage	Voir la section "Programme de nettoyage".
CONTROL LOCK hold 3 sec (verrouillage des commandes appuyer pendant 3 sec)	Verrouillage des commandes du four	Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. <ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier que le four et la minuterie sont éteints. 2. Appuyer sur la touche CONTROL LOCK pendant 3 secondes. 3. Si elle est activée, un signal sonore se fait entendre et "CONTROL LOCKED" s'affiche. 4. Répéter pour déverrouiller.
SETTINGS (réglages)	Fonctions d'utilisation du four	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

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface quand les boutons de commandes sont placés sur LITE.

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

La flamme doit être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas du bord du récipient de cuisson.

Réglage :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens antihoraire pour le placer sur LITE (allumage).
Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur LITE produira une flamme.
2. Tourner le bouton à n'importe quel réglage entre HIGH (élevé) et LOW (bas).

N'OUBLIEZ PAS : Lors de l'utilisation de la cuisinière, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Caractéristique de brûleur Power™

Le brûleur avant gauche est conçu pour fournir une puissance supérieure lorsqu'il est en position maximale. Il peut être utilisé pour porter rapidement un liquide à ébullition et pour faire cuire de grandes quantités d'aliments.

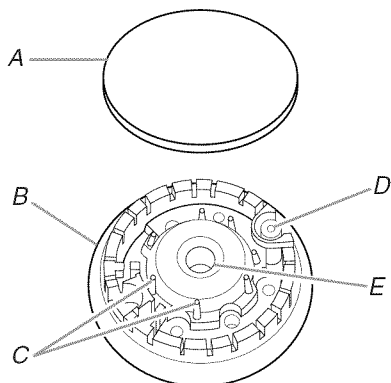
Caractéristique de brûleur Flex-Choice™

La caractéristique Flex-Choice™ permet un mijotage et une cuisson à basse température plus précis. Il s'agit du brûleur arrière droit.

Panne de courant

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire pour le placer sur LITE. Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.

Brûleurs de surface scellés

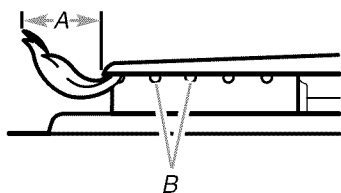


- A. Chapeau de brûleur
 B. Base du brûleur
 C. Tiges d'alignement
 D. Allumeur
 E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

IMPORTANT : Ne pas entraver le débit de gaz de combustion et de l'air de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

Chapeau de brûleur : Toujours garder le chapeau du brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre empêche un mauvais allumage et une flamme inégale. Toujours nettoyer le chapeau de brûleur après un renversement, enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux conformément à la section "Nettoyage général".

Ouverture du tube d'arrivée de gaz : Pour que le brûleur s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Garder cette zone exempte de souillures et veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Protéger le tube d'arrivée de gaz contre les renversements en utilisant toujours un chapeau de brûleur.



A. 1 à 1½" (2,5 à 3,8 cm)
B. Orifices de brûleur

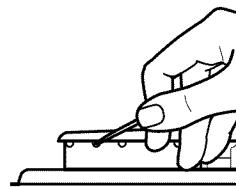
Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme tel qu'indiqué ci-dessus. Une bonne flamme est bleue, pas jaune. Il est essentiel de garder cette zone exempte de souillures et de veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans les orifices de brûleur.

Nettoyage :

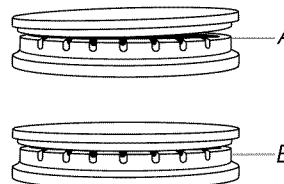
IMPORTANT : Avant de faire le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyants à four, agents de blanchiment ou décapants à rouille.

1. Enlever le chapeau de brûleur de la base du brûleur et nettoyer conformément à la section "Nettoyage général".
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un linge humide.

3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer les orifices. Ne pas utiliser un cure-dent en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, faire venir un technicien de réparation qualifié.



4. Réinstaller le chapeau de brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sont bien alignées avec le chapeau de brûleur.

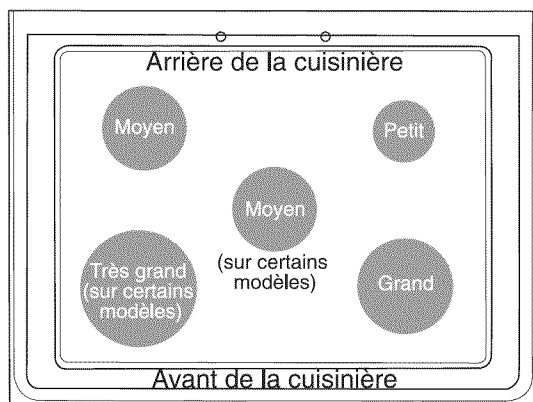


A. Incorrect
B. Correct

5. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas faire soi-même la réparation du brûleur scellé. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Taille du brûleur

Sélectionner un brûleur qui convient le plus aux ustensiles de cuisson utilisés. Voir le tableau et l'illustration suivants.



Taille du brûleur	Utilisation recommandée
Petite taille	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cuisson à basse température ■ Faire fondre le chocolat ou le beurre
Taille moyenne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Brûleur multifonction
Grande taille	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pour les ustensiles de cuisson de grande taille
Très grande taille	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le brûleur le plus puissant ■ Pour les ustensiles de cuisson de grande taille

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser d'ustensile de cuisson vide sur une surface de cuisson, un élément ou un brûleur de surface chauds.

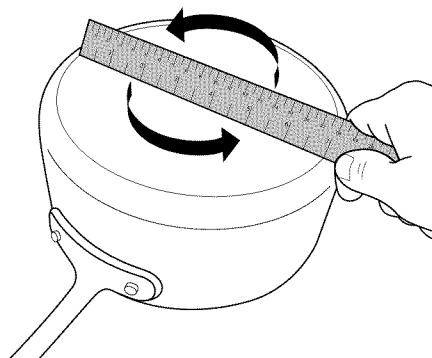
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent érafler la table de cuisson ou les grilles. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson.

Le matériau d'un ustensile a une influence sur la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, lesquelles contribuent aux résultats de cuisson.

Les ustensiles de cuisson avec surface anti-adhésive ne doivent pas être utilisés sous le gril.

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 récipient.

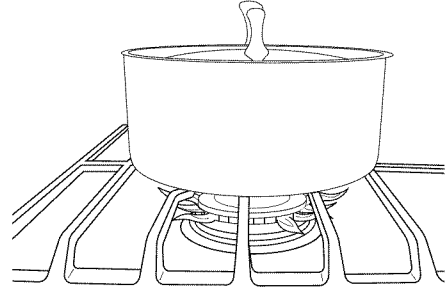


Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe très rapidement et uniformément. ■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Terre cuite	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	<ul style="list-style-type: none"> ■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

Pour les meilleurs résultats, les ustensiles de cuisson doivent être centrés au-dessus du brûleur tout en étant posés à l'horizontale au fond sur la grille. La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne s'étende pas sur les côtés du plat.



Mise en conserve à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des brûleurs de surface de cuisson entre chaque quantité préparée. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille au-dessus du brûleur.

- Ne pas placer l'autoclave sur 2 brûleurs de surface en même temps.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou consulter les guides de mise en conserve domestique. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

UTILISATION DU FOUR

Le fonctionnement normal de la cuisinière inclut plusieurs bruits qui peuvent être entendus chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument durant le programme de cuisson :

- les robinets de gaz peuvent faire un bruit "sec" lorsqu'ils s'ouvrent ou se ferment
- les allumeurs émettront plusieurs "déclics" jusqu'à ce qu'une flamme soit détectée

- un bruit "d'affaissement" se fait entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume

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, sauf si la cuisinière est au mode Energy Save (économie d'énergie). Le mode Energy Save désactive l'affichage. 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 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.

*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.

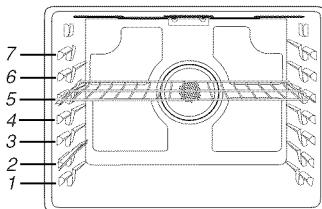
Ustensiles de cuisson

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

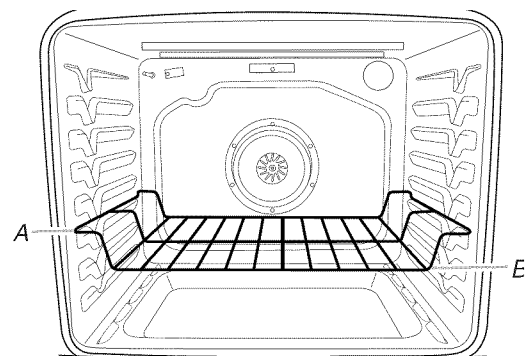
- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson sont placés dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.

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 indiqué dans l'illustration précédente et le tableau suivant.

Position de la grille plate*	Type d'aliment
7	Viandes à griller/brunir, hamburgers, 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



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.

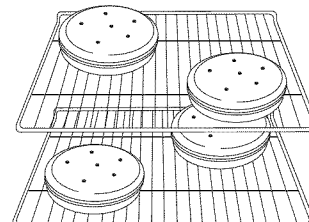
Cuisson sur plusieurs grilles

Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions 2 et 5 pour la cuisson au four ordinaire ou par convection.

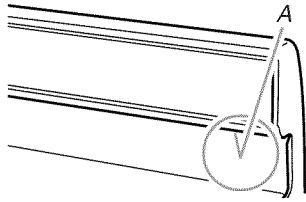
Cuisson sur 3 grilles (par convection uniquement) : Utiliser les positions de grille 2, 4 et 6.

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 2 et 5. Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué.



Évent du four



A. Évén du four

L'évén du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four et ne doit pas être obstrué ou couvert. L'obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évén du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four et rôtissage

Système Precision Cooking™ – Cuisson au four de précision

Le système Precise 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. Le brûleur de cuisson s'allume et s'éteint par intermittence. Pour les cuisinières à convection, le ventilateur peut fonctionner 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.

Le ventilateur de convection ne sera pas allumé durant les 5 premières minutes du programme.

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 réduire la durée de préchauffage. Lors du préchauffage puissant, on ne doit placer qu'une seule 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 grill

Lors de la cuisson au grill, 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.

IMPORTANT : Fermer la porte pour une température de cuisson au grill adéquate.

Le changement de température lors de la cuisson personnalisée au grill permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du grill 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 grill plus bas. Utiliser les grilles 6 ou 7 pour la cuisson au grill. Consulter la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four" pour plus d'informations.

- 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.

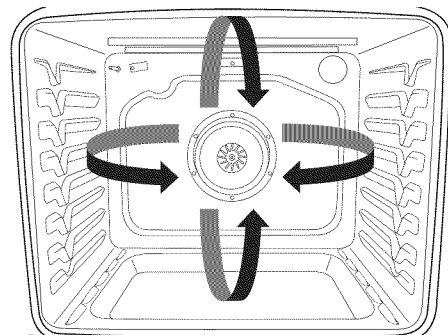
Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter la section "Accessoires" pour plus d'informations.

REMARQUE : Les odeurs et la fumée sont normales lors des premières utilisations du four ou si ce dernier est très sale.

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

REMARQUE : Le ventilateur de convection s'allumera environ 5 minutes pendant chaque programme de convection.

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 (début de la mise en marche). 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 (sur certains modèles)

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

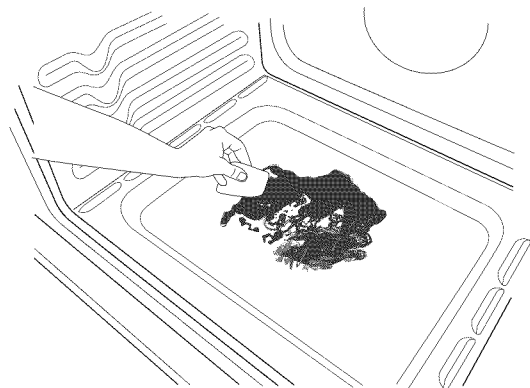


La technologie AquaLift® est une solution de nettoyage novatrice qui utilise la chaleur et l'eau pour débarrasser le four des produits renversés cuits en moins d'une heure. Cette nouvelle technologie de nettoyage est une alternative à basse température et sans odeurs aux options traditionnelles de nettoyage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

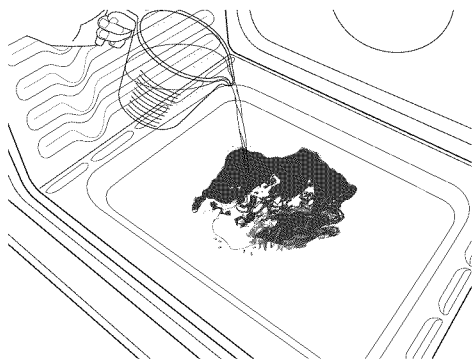
Laisser le four refroidir et atteindre la température ambiante avant d'utiliser le programme de nettoyage. Si la température de la cavité du four est supérieure à 200°F (93°C), "OVEN COOLING" apparaît sur l'afficheur et le programme de nettoyage ne s'activera pas avant que la cavité ait refroidi.

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.



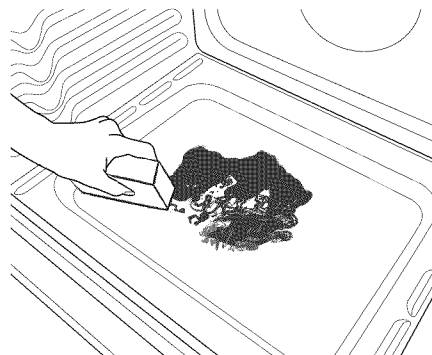
2. Verser 1¼ tasse (14 oz [414 mL]) d'eau distillée ou filtrée dans le fond du four vide et fermer la porte du four.



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 1¼ tasse (14 oz [414 mL]) restera dans le four après la fin du programme de nettoyage. S'il reste encore des saletés, laisser une petite quantité d'eau au fond du four pour aider 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 retrouve 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 d'aplomb 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 appareils ménagers de cuisine 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. Si l'on utilise le nettoyant pour table de cuisson affresh®, il est recommandé d'essuyer aussi la cavité avec de l'eau distillée. Consulter la section "Accessoires" pour obtenir des renseignements sur la commande.
- Des ensembles de nettoyage technologique AquaLift® supplémentaires 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 à la clientèle à www.maytag.ca.

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

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (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® - Pièce numéro W10355010 (non fournie) :
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 (non fournie) :
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.

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Pour éviter l'écaillage, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif :
Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Lave-vaisselle (les grilles seulement et non les chapeaux) :
Utiliser le programme le plus intensif. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle.
- Nettoyant pour grille et plateau d'égouttement - Pièce numéro 31617 :
Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

BRÛLEURS DE SURFACE

- Voir la section "Brûleurs de surface scellés".

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter tout dommage, ne pas immerger les boutons de commande. Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau :
Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

PLAQUE À FRIRE

Pour éviter d'endommager la surface antiadhésive, ne pas nettoyer la plaque au lave-vaisselle, ou utiliser un tampon de laine d'acier et des nettoyants abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

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'essuietout 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® - Pièce numéro W10355010 (non fournie) :
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 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 la section "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 protège-ampoule en verre 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 protège-ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

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

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Rien ne fonctionne	Le cordon d'alimentation électrique est débranché.	Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
	Un fusible domestique est grillé ou le disjoncteur est ouvert.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
	Le robinet principal d'arrêt ou de réglage du gaz est à la position fermée.	Voir les instructions d'installation.
	La cuisinière est mal raccordée à la canalisation de gaz.	Contacter un technicien de réparation qualifié ou voir les Instructions d'installation.
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas	Le bouton de commande n'est pas réglé correctement.	Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
	Il y a de l'air dans les conduites de gaz.	Si c'est la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés, allumer n'importe quel bouton de brûleur de surface afin de libérer l'air présent dans les canalisations.
	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou sont bruyantes	Orifices de brûleur obstrués	Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
	Les chapeaux des brûleurs sont mal positionnés.	Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
	Conversion inappropriée de la cuisinière	Si l'on utilise du gaz propane, contacter un technicien de service ou consulter la page de couverture pour des renseignements de contact.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	Ustensiles de cuisson n'ayant pas la bonne taille	Les ustensiles de cuisson doivent être centrés au-dessus du brûleur tout en étant posés à l'horizontale au fond sur la grille. La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne s'étende pas sur les côtés du plat.
Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus	Ustensiles de cuisson inappropriés	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.
	Le bouton de commande est réglé sur un niveau de chaleur incorrect.	Voir 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.
Le four ne fonctionne pas	Présence d'air dans les conduites de gaz	Si c'est la première fois que le four est utilisé, allumer n'importe quel bouton de brûleur de surface afin de libérer l'air présent dans les canalisations.
	La commande électronique du four est mal réglée.	Voir la section "Commandes électroniques du four".
	La commande est verrouillée.	Appuyer sur CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) sans la relâcher pendant 3 secondes.
	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".
Le ventilateur de convection ne s'allume pas	Le programme de convection se met en route après les 5 premières minutes de fonctionnement.	Ceci est normal. Le ventilateur de convection commencera à fonctionner environ 5 minutes après le début du programme.
	La porte est ouverte.	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.
Les flammes du brûleur du four sont jaunes ou bruyantes	Conversion inappropriée de la cuisinière	Si l'on utilise du gaz propane, contacter un technicien de service ou consulter la page de couverture pour des renseignements de contact.
La température du four est trop élevée ou trop basse	La température du four est mal calibrée.	Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
Des messages s'affichent	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 "Horloge" à la section "Guide des caractéristiques".
	Code d'erreur (l'afficheur indique une lettre suivie par un numéro)	Appuyer sur 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.
	Il faut appuyer sur Start (mise en marche) pour qu'un programme commence (l'afficheur indique "PRESS START" [appuyer sur mise en marche]).	Voir la caractéristique de touche "Start" (mise en marche) à la section "Guide des caractéristiques".
Il y a des dépôts minéraux au fond du four après le programme de nettoyage	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.
Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus	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".

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus (suite)	Les grilles ont été positionnées de façon inappropriée.	Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
	La circulation d'air est insuffisante autour des ustensiles de cuisson.	Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
	Brunissage plus foncé des aliments entraîné par un ustensile de cuisson terne ou foncé	Baisser la température du four de 25°F (15°C) ou déplacer la grille à un niveau supérieur dans le four.
	Brunissage plus clair des aliments entraîné par un ustensile de cuisson brillant ou clair	Déplacer la grille à un niveau inférieur dans le four.
	Le mélange est distribué de façon inégale dans la casserole.	Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans la casserole.
	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 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.	

Bruits

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement	Le brûleur est mouillé.	Le laisser sécher.
Bruits émis par la cuisinière à gaz lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au grill Voici quelques bruits normaux avec des explications.	Ces bruits sont des bruits de fonctionnement normaux qui peuvent survenir chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au grill s'allument au cours du programme.	
Éclatement	Le robinet de gaz s'ouvre ou se met en marche ; un seul bruit d'éclatement retentira lorsqu'il se libère du solénoïde. Le bruit est similaire au bruit de succion qu'émettrait une ventouse que l'on retire d'une surface de verre.	Ceci est normal.
Cliquettement	Les allumeurs émettront plusieurs déclics jusqu'à ce que la flamme soit détectée. Il s'agit de bruits de claquements courts, similaires au bruit d'un ongle tapotant sur une surface de verre.	Ceci est normal.
	Le relais du ventilateur de convection fonctionne par intermittence (sur certains modèles).	Ceci est normal.
Crissement ou pouf	Le brûleur de cuisson au four ou au grill est en train de s'allumer.	Ceci est normal.
Les flammes du brûleur du four sont jaunes ou bruyantes	Conversion inappropriée de la cuisinière	Si l'on utilise du gaz propane, contacter un technicien de service ou consulter la page de couverture pour des renseignements de contact.

ACCESSOIRES

Pour les accessoires, consulter notre site Web www.maytag.com/cookingaccessories.

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro W10355016

Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro W10355049

Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®

Commander la pièce numéro W10355010

Ensemble de nettoyage pour four technologique AquaLift®

Commander la pièce numéro W10423113RP

Nettoyant et poli pour granite

Commander la pièce numéro W10275756

Nettoyant pour grille à gaz et plateau d'égouttement

Commander la pièce numéro 31617

Grille de four en deux pièces

Commander la pièce numéro W10205524

Grille du four à capacité Max

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

GARANTIE LIMITÉE DE CUISINIÈRE À GAZ MAYTAG®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre d'eXpérience de la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

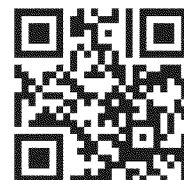
1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien, scannez le code QR ci-contre avec votre téléphone intelligent pour accéder à des ressources supplémentaires, ou rendez-vous sur le site <http://www.maytag.ca>.

2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés. Maytag, Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au

Centre d'eXpérience de la clientèle Maytag

Aux É.-U., composer le 1-800-688-9900. Au Canada, composer le 1-800-807-6777.

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.



<http://www.maytag.ca>

GARANTIE LIMITÉE DE DIX ANS

CE QUI EST COUVERT

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 COMPRIS)

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 desdites pièces qui empêchent le gros appareil de fonctionner et qui étaient déjà présentes 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 de réparation.

- Grilles de brûleur
- Brûleurs de surface à gaz
- Brûleurs de cuisson au four/au gril à gaz (hormis élément de convection)
- Cavité (perforation par la rouille et soudures rompues uniquement)

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 initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (ex : câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consommables (ex : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, etc.).
5. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié.
6. Dommages causés par : accident, mésusage, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou l'utilisation de produits non approuvés par Maytag.
7. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, altération ou modification non autorisée faite à l'appareil.
8. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à Maytag dans les 30 jours suivant la date d'achat.
9. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques (exemples non exhaustifs).
10. Perte d'aliments due à la défaillance du produit.
11. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du domicile.
12. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service Maytag autorisée n'est pas disponible.
13. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse, etc.) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
14. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

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

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

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

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

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

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

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

1/14

Pour des informations supplémentaires sur le produit, visiter 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.

