BUILT-IN ELECTRIC SINGLE AND DOUBLE OVEN USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your new oven at **www.maytag.com**. In Canada, register your oven at **www.maytag.ca**.

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be located under the control panel on single ovens and under the control panel on the upper oven cavity on double ovens.

Model Number_____ Serial Number_____

Para una versión de estas instrucciones en español, visite: **www.maytag.com**.

Deberá tener los números de modelo y serie. Se encuentran en el lado inferior derecho del marco del horno, dentro de la puerta.

Table of Contents

OVEN SAFETY 2
FEATURE GUIDE 3
OVEN USE 5
Electronic Oven Controls 5
Sabbath Mode 6
Aluminum Foil 6
Positioning Racks and Bakeware 6
Roll-Out Rack 7
Oven Vent(s) 8
Baking and Roasting 8
Broiling 8
Convection Cooking 8
Keep Warm 9
Cook & Hold 10
Cook Time 10
OVEN CARE 11
Self-Cleaning Cycle 11
General Cleaning 12
Oven Lights 12
TROUBLESHOOTING 12
ACCESSORIES 13
WARRANTY 14

OVEN 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Proper Installation – Be sure the oven is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Oven for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where oven is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the oven.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the oven.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in Oven – Flammable materials should not be stored in an oven.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the oven may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ovens:

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

SAVE THESE 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.

FEATURE GUIDE

This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.maytag.com** for more detailed instructions. In Canada, reference the Customer Service section at **www.maytag.ca**. For more specific details on a feature and steps to use the feature listed, refer to the titled section for that feature.

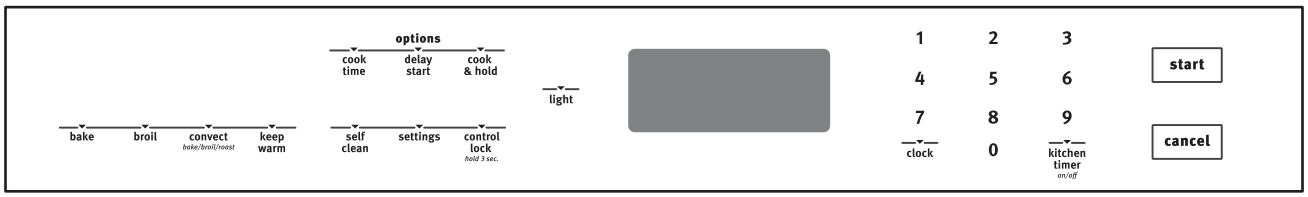
⚠WARNING

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.

Single Oven



Double Oven



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
CLOCK	**Clock**	This clock can use a 12- or 24-hour cycle. See “Electronic Oven Controls” section. **1.** Press CLOCK until “Clock” is displayed. **2.** Press the number keypads to set the time of day. **3.** Press START.
LIGHT	**Oven cavity light**	While the oven door(s) are closed, press the Light keypad to turn the light(s) on and off. The light(s) will come on when an oven door is opened.
KITCHEN TIMER ON/OFF	**Oven timer**	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. **1.** Press KITCHEN TIMER ON/OFF. **2.** Press the number keypads to set the length of time in hr-min. Leading zeros do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter “2.” **3.** Press KITCHEN TIMER ON/OFF to begin the countdown. If enabled, timer tone(s) will sound at the end of countdown. **4.** Press KITCHEN TIMER ON/OFF to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off.
START	**Cooking start**	The Start keypad begins any oven function in the selected oven. If Start is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL	**Oven function**	The Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock in the selected oven.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
BAKE	**Baking and roasting**	**1.** Press BAKE for the desired oven. **2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** (Lower oven, single-rack baking only) Press START LOWER. Rapid Preheat will begin. **IMPORTANT:** Rapid Preheat should be used only for single-rack baking. **4.** (Multiple-rack baking) Press START for the desired oven. Press START for the desired oven again to cancel Rapid Preheat. To change the temperature when one oven is in use, repeat Step 2, and then press START for the selected oven. For double ovens only: To change the temperature when both ovens are in use, touch any number keypad, and then press "1" for the upper oven or press "2" for the lower oven and repeat Step 2. Then press START for the selected oven. **5.** Press CANCEL for the selected oven when finished.
BROIL	**Broiling**	**1.** Press BROIL for the desired oven. **2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** Press START for the selected oven, and then allow the oven to preheat for 5 minutes. **4.** Position the cookware in the oven and close the door. **5.** To change the temperature when one oven is in use, repeat steps 2 and 3. For double ovens only: To change the temperature when both ovens are in use, touch any number keypad, and then press "1" for the upper oven or press "2" for the lower oven and repeat steps 2 and 3. **6.** Press CANCEL for the selected oven when finished.
CONVECT **(Single or upper oven only)** **(on some models)**	**Convection cooking**	**1.** Press CONVECT until the desired mode is displayed. Follow the scrolling text directions for the desired mode or see the specific directions for the desired mode in the "Convection Cooking" section. **2.** Press START for the selected oven. **3.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **4.** Press START for the selected oven. **5.** To change the temperature, repeat steps 3 and 4. **6.** Press CANCEL for the selected oven when finished.
KEEP WARM	**Hold warm**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. **1.** Press KEEP WARM. **2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** Press START for the selected oven. **4.** To change the temperature, repeat steps 2 and 3. **5.** Press CANCEL for the selected oven when finished.
DELAY START	**Delayed start**	The Delay Start keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the "Cook Time" section.
COOK TIME	**Timed cooking**	Cook Time 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. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the "Cook Time" section.
COOK & HOLD	**Timed cooking and keep warm**	Cook & Hold allows the oven to be set to cook for a set length of time, followed by a 1-hour Keep Warm cycle. To set a Cook & Hold or a Delayed Cook & Hold, see the "Cook & Hold" section.
SELF CLEAN	**Self-Cleaning cycle**	See the "Self-Cleaning Cycle" section.
CONTROL LOCK hold 3 sec.	**Oven control lockout**	**1.** Check that the ovens and timers are OFF. **2.** Press and hold CONTROL LOCK for 3 seconds. **3.** If enabled, a tone will sound and the controls will be locked. **4.** Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked.
SETTINGS	**Oven use functions**	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the "Oven Use" section.

OVEN USE

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

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

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will light up when first powered up or after a power loss. When oven is not in use, the time of day is displayed.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One Tone

- Valid keypad press.
- Oven is preheated (long tone).
- Timer (long tone with reminder tone every 60 seconds).
- Function has been entered.

Three Tones

- Invalid keypad press.

Four Tones

- End of cycle (with reminder tone every 60 seconds).

Use the Settings keypad 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 keypad.

Use the Settings keypad to scroll through the features that can be changed. Each press of the Settings keypad will advance the display to the next setting. After selecting the feature to be changed, the control will prompt you for the required input. Details of all of the feature changes are explained in the following sections.

Press CANCEL to exit Settings.

Fahrenheit and Celsius

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

1. Press SETTINGS until “TEMP UNIT” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL to exit and display the time of day.

Audible Tones Disable

Turns off all tones, including the end-of-cycle tone and keypress tones, except reminder tones. Reminder tones remain enabled when audible tones are disabled.

1. Press SETTINGS until “SOUND” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL to exit and display the time of day.

Sound Volume

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

1. Press SETTINGS until “SOUND VOLUME” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL to exit and display the time of day.

End-of-Cycle Tone

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

1. Press SETTINGS until “END TONE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL to exit and display the time of day.

Keypress Tones

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

1. Press SETTINGS until “KEYPRESS TONE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL to exit and display the time of day.

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. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL to exit and display the time of day.

12/24 Hour Clock

1. Press SETTINGS until “12/24 HOUR” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL to exit and display the time of day.

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 Delayed Timed Cook functions.

1. Press SETTINGS until “12 HR AUTO OFF” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL to exit and display the time of day.

Languages - Scrolling Display Text

Language options are English and French.

1. Press SETTINGS until “LANGUAGE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new language.
4. Press CANCEL to exit and display the time of day.

Demo Mode

IMPORTANT: This feature is intended for use on the sales floor with 120V 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. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL to exit and display the time of day.

Oven Temperature Offset Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature. Elements will cycle on and off as needed to provide consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Most thermometers are slow to react to temperature change and will not provide an accurate reading due to this cycling.

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 to Fahrenheit or Celsius.

To Adjust Oven Temperature:

1. Press SETTINGS until “TEMP CALIB” is displayed.
2. The current setting will be displayed. For double ovens only: Press the “1” keypad to toggle between the upper and lower ovens.
3. Press START for the selected oven to select the choice displayed in Step 2. Wait several seconds for the display to change or press START for the selected oven, and then continue with Step 4.
4. 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).
5. Press START for the selected oven.
6. Press CANCEL for the selected oven to exit and display the time of day.

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 indicate 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.

NOTE: If a power failure happens while Sabbath mode is running, the oven will show Sabbath mode is ON, but the Bake cycle will not be ON. If the oven door is opened during this time, the oven light will turn on.

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press SETTINGS until “SABBATH” is displayed.
2. Press the “1” keypad. Sabbath mode can be activated for baking.
3. Press CANCEL to save the setting and exit to display the time of day.

   NOTE: To disable the Sabbath mode, repeat steps 1 through 3 to change the status from “SABBATH ON” to “SABBATH OFF.”

To Activate Sabbath Mode:

1. Press BAKE for the desired oven.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
3. Press START for the selected oven.

   For timed cooking in Sabbath mode, press COOK TIME, and then press the number keypads to set the desired cook time. Press START for the selected oven.
4. (Optional) If Sabbath mode is to be used for both ovens, repeat steps 1 through 3 for the second oven.
5. Press SETTINGS. Three tones will sound. Then press “7.” “SAb” will appear in the display.

To Adjust Temperature (when Sabbath mode is running in only one oven):

1. Press the number keypads as instructed by the scrolling text to select the new temperature.

   NOTE: The temperature adjustment will not appear on the display and no tones will sound. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.
2. Press START for the selected oven.

To Adjust Temperature (when Sabbath mode is running in both ovens):

1. Press BAKE for the desired oven.
2. Press the number keypads as instructed by the scrolling text to select the new temperature.

   NOTE: The temperature adjustment will not appear on the display and no tones will sound. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.
3. Press START for the selected oven.

To Deactivate Sabbath Mode:

Press SETTINGS, and then press “7” to return to regular baking, or press CANCEL for the desired oven to turn off the oven(s).

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

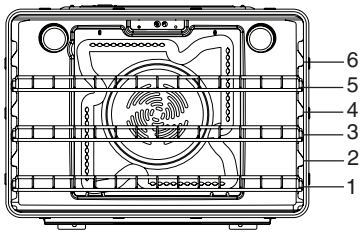
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.
- Place food so it will not rise into the broil element. Allow at least ½" (1.3 cm) between pans and the broil element.

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

Rack Positions



Broiling

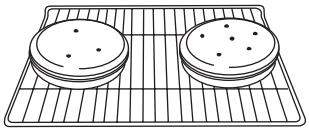
Food	Rack Position
Broiled meats, poultry, fish	6
Broiling/searing meats, hamburgers, steaks	6

Baking

Food	Rack Position
Large roasts, roasted meats, or poultry	1 or 2
Most baked goods, casseroles	2 or 3

Baking Layer Cakes on 1 Rack

Place the cakes on the rack as shown.



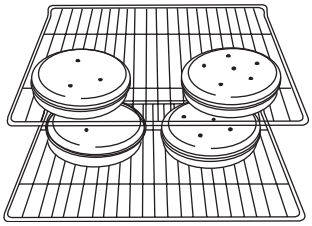
Multiple Rack Cooking

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

2-rack (convection only): Use rack positions 2 and 5 for convection baking.

Baking Layer Cakes on 2 Racks

For best results when baking cakes on 2 racks, use rack positions 2 and 5 with the Bake function. Place the cakes on the racks as shown.



Baking Cookies on 2 Racks

For best results when baking cookies on 2 racks, use rack positions 2 and 5 with the Convection Bake function.

Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

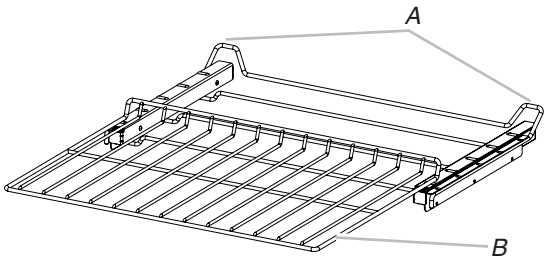
Number of Pan(s)	Position on Rack
1	Center of rack
2	Side by side
3 or 4	Refer to the previous illustration.

NOTE: Bakeware materials and color may affect results. Dark, dull, non-stick, or glass pans may require shorter baking times, in contrast insulated, or stainless steel pans may require longer baking times. Follow bakeware manufacturer's recommendations.

Roll-Out Rack

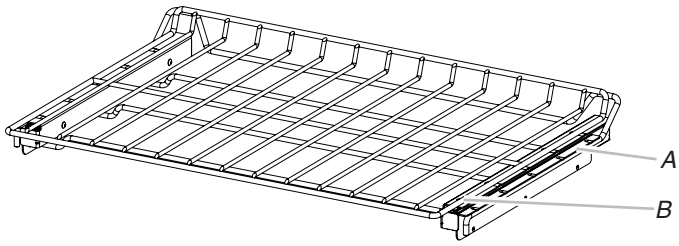
The roll-out rack allows easy access to position and remove food in the oven. The roll-out rack will fit in all positions.

Open Position



A. Slide rails
B. Sliding shelf

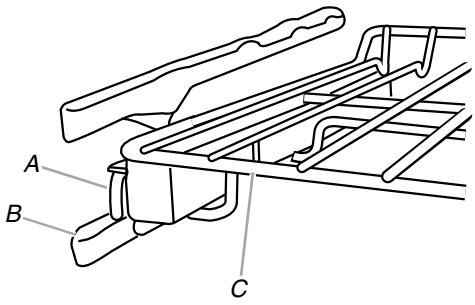
Closed and Engaged Position



A. Slide rails
B. Sliding shelf

To Remove Roll-Out Rack:

1. Slide the rack in completely so that it is closed and engaged with the sliding shelf.



A. Slide rails
B. Rack
C. Sliding shelf

2. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and the sliding shelf together. Slowly push rack and sliding shelf to the back wall of the oven so the front edge of the sliding shelf sits on the rack guides, located on the sides of the oven.

   The front edge of the rack and the sliding shelf should be higher than the back edge.
3. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and sliding shelf together.
4. Pull out the rack and sliding shelf.

To Replace Roll-out Rack:

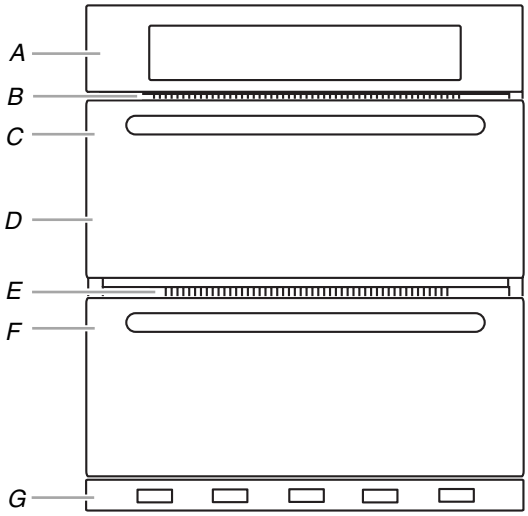
1. Using 2 hands, grasp the front of the closed rack and the sliding shelf. Position the closed rack and the sliding shelf on the rack guide.
2. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and the sliding shelf together.
3. Slowly push the rack and the sliding shelf to the back of the oven until the back edge of the rack pulls over the end of the rack guide.

To avoid damage to the sliding shelves, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.

Do not clean the roll-out extension rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide.

See the "General Cleaning" section for more information.

Oven Vent(s)



Single and Double Oven

A. Control panel
B. Oven vent
C. Single oven or upper double oven
G. Bottom vent

Double Oven

D. Upper oven
E. Oven vent
F. Lower oven
G. Bottom vent

The oven vent(s) should not be blocked or covered since they allow the inlet of fresh air into the cooling system. Also, the bottom vent should not be blocked or covered since it allows the inlet of fresh air into the cooling system and the outlet of hot air from the cooling system. Blocking or covering vents will cause poor air circulation, affecting cooking, cleaning, and cooling results.

Baking and Roasting

Preheating

When beginning a Bake cycle, the oven will begin preheating after Start is pressed. The oven will take approximately 13 to 19 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when your oven door is opened to insert food. This ensures that when you place your food in the oven, the oven will begin at the proper temperature. Insert your food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat before the tone sounds.

Rapid Preheat

Rapid Preheat can be used to shorten the preheating time. Only one standard flat oven rack should be in the oven during Rapid Preheat. Extra racks should be removed prior to starting Rapid Preheat. The preheating cycle should be completed before placing food in the oven. When the Rapid preheat cycle is complete, the oven starts a normal Bake cycle.

IMPORTANT: Rapid Preheat should be used only for single-rack baking.

Oven Temperature

While in use, the oven elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Opening the oven door while in use will release the hot air and cool the oven, which could impact the cooking time and performance. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.

NOTE: On models with convection, the convection fan may run in the non-convection Bake mode to improve oven performance.

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, and then place it in the center of the oven rack. Close the oven door to ensure proper broiling temperature.

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

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting is, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil settings. Place the food in the upper or lower oven. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information.

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

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

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

Convection Cooking - Single or Upper Oven Only

During convection cooking, the fan provides hot air circulation throughout the oven. The movement of heated air around the food can help to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces. Food cooks more evenly, browning and crisping outer surfaces while sealing moisture inside.

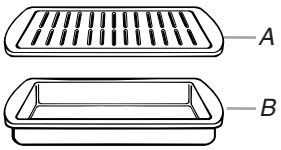
During the Convect function, the ring element, bake and broil elements, and the fan operate to heat the oven cavity. If the oven door is opened during convection cooking or preheating, the fan turns off immediately and the element(s) will turn off after 30 seconds. Once the door is closed, the element(s) will turn back on.

NOTE: It is normal for the convection fan to run during non-convection cycles as well as during preheat.

- It is important not to cover foods so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with a method such as a toothpick.
- Use a meat thermometer to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 different places, including the thickest part.
- Before convection cooking, position the rack(s) according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- When using more than one rack, position bakeware/cookware on the racks to allow movement of the fan-circulated air around the food. See the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- If the oven is full, extra cooking time may be needed.
- For optimal cooking results, do not cover food.

- When roasting poultry and meat, use a broiler pan and grid. It is not necessary to wait for the oven to preheat, unless recommended in the recipe.

To order a broiler pan, see the “Assistance or Service” section.



A. Broiler grid
B. Broiler pan

Convection Baking

Use Convect Bake for single or multiple-rack baking. When convection baking, reduce your recipe baking temperature by 25°F (15°C).

To Set Convect Bake:

1. Press CONVECT until “CONVECT BAKE” is displayed.
2. Press START for the selected oven.
3. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
4. Press START. The oven will begin preheating. There are two preheat modes on Convect Bake function. Use Rapid Preheating when using a single rack only, and use the standard preheat when using multiple racks. It is possible to switch between “Rapid Preheating” and “Preheating” by pressing Start for the selected oven during the preheating.
5. Place the food in the oven and close the oven door when preheat is completed.
6. Press CANCEL for the selected oven when finished.
7. Remove food from the oven.

   NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then pressing START for the selected oven. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.

Convection Broil

When convection broiling, enter your normal broiling temperature. The oven door must be closed when using Convect Broil.

It is not necessary to preheat the oven for Convect Broil.

1. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press CONVECT until “CONVECT BROIL” is displayed.
3. Press START for the selected oven.
4. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
5. Press START for the selected oven.
6. Press CANCEL for the selected oven when finished.
7. Remove food from the oven.

   NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then pressing START for the selected oven. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.

Convection Roasting

When convection roasting, enter your normal roasting temperature. The roasting time should be 15-30% less than in conventional cooking.

It is not necessary to preheat the oven for Convect Roast.

1. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press CONVECT until “CONVECT ROAST” is displayed.
3. Press START for the selected oven.
4. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
5. Press START for the selected oven.
6. Press CANCEL for the selected oven when finished.
7. Remove food from the oven.

   NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then pressing START for the selected oven. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.

Convection Recipe

When using Convection Recipe, enter your normal cooking temperature. The oven door must be closed when using Convection Recipe.

It is not necessary to preheat the oven for Convection Recipe Meats option.

1. For Convection Recipe Meats only: Place food in the oven and close the oven door.
2. Press CONVECT until “CONVECT RECIPE” is displayed.
3. Press START for the selected oven.
4. Press CONVECT to cycle between the options. Press START for the selected oven to select the displayed option.
5. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
6. Press START.
7. Press the number keypads to enter the desired cook time, and then press START.

   NOTE: For Baked Foods and Others options only: The temperature will automatically be adjusted by decreasing the temperature entered by 25°F (15°C). For baked foods only, do not decrease the temperature on the recipe by 25°F (15°C); the oven will automatically decrease the temperature entered by 25°F (15°C).

   For Meats and Others options only: The cook time will automatically be adjusted to 80% of the time entered and the adjusted cook time will appear on the display, but temperature will not be adjusted.

   NOTE: Preheating can cause overcooking. If preheat is required for the recipe, add 15 minutes to the cook time. Place food in the oven at appropriate time.
8. For Baked Foods and Others options only: The preheating will start, and once, complete the unit will sound a tone. Place the food in the oven and close the oven door.
9. At the end of the cooking time set, the oven will turn off automatically, the end-of-cycle tone will sound, and “Cooking Complete” will appear in the text area. It's also possible to press CANCEL for the selected oven to finish the cycle.
10. Remove food from the oven.

Keep Warm

⚠ 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.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Keep Warm function. For best results, cover food.

The Keep Warm feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature.

To Use:

1. Press KEEP WARM for the desired oven.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.

   NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then START for the selected oven.

   For double ovens only: To change the temperature when both ovens are in use, touch any number keypad, then press "1" for the upper oven or "2" for the lower oven, then press the number keypads to enter the desired temperature, and then press START for the selected oven.
3. Press START for the selected oven.
4. Place food in the oven.
5. Press CANCEL for the selected oven when finished.
6. Remove food from the oven.

To Cancel Keep Warm:

1. Press CANCEL for the selected oven when finished.
2. Remove food from oven.

Cook & Hold

⚠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.

Cook & Hold allows the oven to be set to cook for a set length of time, followed by a 1-hour Keep Warm cycle.

Delay Cook & Hold allows the oven to be set to start cooking after a length of time you set, cook for a set length of time, followed by a 1-hour Keep Warm cycle.

Delay Start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly. Do not use delayed baking if oven is already hot.

NOTE: During the Cook & Hold function, the Delay Start and Cook Time are applied to the baking itself and not for the "Holding Warm" phase.

1. Press BAKE for the desired oven.
2. Use the number keypads to enter the desired temperature.

   NOTE: The temperature may be changed at any time by using the number keypad to enter the desired temperature, and then pressing START for the selected oven. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.
3. Press COOK & HOLD.

   For double ovens only: While both ovens are in use, press the "1" or "2" number keypad to select the desired oven.
4. Use the number keypads to enter the desired cook time.
5. (Optional) If a Delay Start is desired, press DELAY START. Use the number keypads to enter the desired time for delay. Repeat steps 1-3.
6. Press START for the selected oven. The oven will preheat, and a beep will sound when the preheat is done.
7. Place the food in the oven and close the oven door when preheat is complete.
8. At the end of the time set, the oven will keep warm automatically, the end-of-cycle tone will sound.

   NOTE: The Set Cooking Time can be changed at any time during the cooking cycle by: pressing COOK TIME, entering the desired time using the number keypads, pressing START for the selected oven, and then pressing COOK & HOLD.

   For double ovens only: To change the Cook Time when both ovens are in use, touch any number keypad, and then press "1" for the upper oven or press "2" for the lower oven. Press COOK TIME, enter the desired time using the number keypads, press START for the selected oven, and then press COOK & HOLD.

   Once the cook time countdown is complete, "Cooking complete - Holding warm" will scroll in the text area until the door is opened, Cancel is pressed for the selected oven, or 1 hour has passed.
9. Press CANCEL for the selected oven to complete the cycle.
10. Remove food from the oven.

NOTE: To cancel the hold function without canceling the cooking cycle, press COOK & HOLD after the Cook & Hold function is enabled. The display will not display anything. Once the cook time countdown is complete, "Cooking complete" will scroll in the text area.

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 the keypad for any cooking function except Broil, Convect Broil, or Keep Warm.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
3. Press COOK TIME.
4. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press START for the selected oven. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.

   The temperature and/or time setting can be changed at any time.

   To change the temperature, repeat steps 2 through 5 and press START for the selected oven.

   For double ovens only: To change the temperature when both ovens are in use, touch any number keypad, and then press "1" for the upper oven or press "2" for the lower oven, and repeat steps 2 through 5 for the selected oven.

   The Cook Time (if available) can be changed by pressing COOK TIME, and then using the number keypad to enter desired time and pressing START.

   For double ovens only: To change the Cook Time when both ovens are in use, touch any number keypad, and then press "1" for the upper oven or press "2" for the lower oven, and repeat steps 3 through 5.

   To change the time setting, repeat steps 3 through 5.

   For double ovens only: To change the time setting when both ovens are in use, touch any number keypad, and then press "1" for the upper oven or press "2" for the lower oven, and repeat steps 3 through 5.
6. Press CANCEL for the selected oven to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

1. Press DELAY START.
2. For double ovens only: Press the “1” or “2” number keypad to select the desired oven.
3. Press the number keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
4. Press the keypad for any cooking function except Broil, Convect Broil, or Keep Warm.
5. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
6. Press START for the selected oven.
7. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
8. Press START for the selected oven.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on.

To change the temperature after the delay countdown, repeat steps 5 and 6.

For double ovens only: To change the temperature when both ovens are in use, touch any number keypad, then press “1” for the upper oven or press “2” for the lower oven and repeat steps 5 and 6.

To change the time after the delay countdown, press COOK TIME and then repeat steps 7 and 8.

For double ovens only: To change the time when both ovens are in use, touch any number keypad, then press “1” for the upper oven or press “2” for the lower oven, and repeat steps 7 and 8.

When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.

9. Press CANCEL for the selected oven to clear the display.

OVEN CARE

Self-Cleaning Cycle

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

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

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see the “Oven Vent(s)” section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware, all cooking utensils, oven racks and aluminum foil and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Use a damp cloth to clean inside door edge and the 1½" (38 mm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

IMPORTANT:

- Oven temperature must be below 500°F (260°C) to program a clean cycle.
- For double ovens only: Only 1 oven can be cleaned at a time.
- For double ovens only: Both oven doors will lock when either oven is running the Self-Cleaning cycle.

How the Cycle Works:

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks, and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

The oven light will not light during the Self-Cleaning cycle.

To stop the Self-Cleaning cycle at anytime, press CANCEL for the selected oven. If the temperature is too high, the oven doors will remain locked.

When the oven is locked, the doors of the oven cannot be opened. To avoid damage to the doors, do not force the doors open when the oven is locked.

Before self-cleaning, make sure the doors are completely closed or the doors will not lock and the Self-Cleaning cycle will not begin.

NOTE: 12 hours must pass before the next Self-Cleaning cycle can begin.

The oven is preset for the recommended Self-Cleaning cycle; however, the time can be changed. Suggested clean times are 3 hours for light soil and between 4 hours and 5 hours for average-to-heavy soil.

Use the following chart as a guide to determine the desired cleaning level.

Cleaning Level	Total Cleaning Time (Includes a 30-Minute Cool-Down Time)
1	3 hours
2	3 hours 20 minutes
3	3 hours 40 minutes
4	4 hours
5	4 hours 30 minutes
6	5 hours

To Self-Clean:

1. Close the oven doors, and then press SELF CLEAN.
2. For double ovens only: Press the “1” or “2” number keypad to select the desired oven to clean.
3. Choose the Clean level desired by pressing the appropriate number keypad as instructed by the scrolling text.
4. Press START for the selected oven.

   The oven doors will automatically lock.

   When the Self-Cleaning cycle is complete and the oven cools, the oven doors will unlock.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

To Delay Start Self-Clean:

1. Close the oven doors, and then press DELAY START.
2. For double ovens only: Press the “1” or “2” number keypad to select the desired oven to clean.

3. Press the number keypads to enter the desired amount of time by which you want to delay the start.
4. Press SELF CLEAN.
5. Choose the clean level desired by pressing the appropriate number keypad as instructed by the scrolling text.
6. Press START for the selected oven.

   The oven doors will automatically lock after the Delay Start countdown.

   When the Self-Cleaning cycle is complete and the oven cools, the oven doors will unlock.
7. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are OFF and the oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products. For additional information, you can visit the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.maytag.com**. In Canada, refer to the Customer Service section at **www.maytag.ca**.

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

EXTERIOR PORCELAIN ENAMAL SURFACES

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

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner, or nonabrasive scrubbing pad:
  Gently clean around the model/serial/rating plate because scrubbing may remove numbers.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
  See the “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, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016:
  See the “Accessories” section for more information.

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.

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 the “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.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

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

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle:
  See the “Self-Cleaning Cycle” section first.

Oven Lights

The oven light(s) are standard 40-watt appliance bulbs. Before replacing, make sure the oven is cool and the controls are turned off.

To Replace:

1. 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, and then bulb cover by turning clockwise.
5. Reconnect power.

TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty page in this manual and scan the code there with your mobile device, or visit **http://www.maytag.com/product_help**. In Canada, visit **http://www.maytag.ca**.

Contact us by mail 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.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
Nothing will operate	**Oven isn’t wired properly:** See the Installation Instructions.
	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.
	The control displays an F9 or F9 E0 error code: The electrical outlet in the home may be miswired. Contact a qualified electrician to verify the electrical supply.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
Oven will not operate	**Delay Start is set:** See the “Cook Time” section. **Control Lock is on:** Press and hold CONTROL LOCK for 3 seconds to unlock. **Control is in Demo mode:** See the “Electronic Oven Controls” section. Demo mode is used for display models in a showroom. **Electronic oven control set incorrectly:** See the “Electronic Oven Controls” section.
Oven temperature too high or too low	**Oven temperature needs adjustment:** See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.
Display shows messages	**Power failure (Display shows incorrect time):** On some models, reset the clock if needed. See the “CLOCK” keypad feature in the “Feature Guide” section. **Error code (Display shows letter followed by number):** Power OFF, wait 10 seconds, and then power ON. Press CANCEL to clear the display. See “Control Display” in the “Electronic Oven Controls” section. If it reappears, call for service. See the “Warranty” section for contact information.
Self-Cleaning cycle did not work on all spills	**Several cooking cycles between Self-Cleaning cycles or spills on oven walls and doors:** Run additional Self-Cleaning cycles. The affresh® Kitchen and Appliance Cleaner can be used for stubborn soils. See the “Accessories” and “Self-Cleaning Cycle” sections for more information.
Oven cooking results not what expected	**The set temperature was incorrect:** Double-check the recipe in a reliable cookbook. **Oven temperature needs adjustment:** See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section. **Oven was not preheated:** See the “Baking and Roasting” section. **Racks were positioned improperly:** See the “Positioning Racks and Bakeware” section. **Not enough air circulation around bakeware:** See the “Positioning Racks and Bakeware” section. **Batter distributed unevenly in pan:** Check that batter is level in the pan. **Darker browning of food caused by dull or dark bakeware:** Lower the oven temperature 25°F (15°C) or move rack to a higher position in the oven. **Lighter browning of food caused by shiny or light-colored bakeware:** Move rack to a lower position in the oven. **Incorrect length of cooking time was used:** Adjust cooking time. **Oven door was not closed:** Be sure that the bakeware does not keep the door from closing. **Oven door was opened during cooking:** Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times. **Rack is too close to bake burner, making baked items too brown on bottom:** Move rack to higher position in the oven. **Pie crusts browning too quickly:** Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ACCESSORIES

For accessories in the U.S.A., you can visit our website at **www.maytag.com** or call us at **1-800-688-9000**.

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

affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes

(stainless steel models)
Order Part Number W10355049

affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

Granite Cleaner and Polish

Order Part Number W10275756

Porcelain Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

Premium Broiler Pan and Roasting Rack

Order Part Number W10123240

MAYTAG® BUILT-IN OVEN 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, or at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

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.

- Electric Bake/Broil (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, 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. Defects or damage caused by the use of non-genuine Maytag parts or accessories.
6. Conversion of your product from natural gas or L.P. gas.
7. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by Maytag.
8. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
9. 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.
10. 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.
11. Food loss due to product failure.
12. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
13. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized Maytag servicer is not available.
14. 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.
15. 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.

11/14

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ SIMPLE ET DOUBLE

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrez la cuisinière sur **www.maytag.com**. Au Canada, enregistrer le four sur **www.maytag.ca**.

Pour référence ultérieure, consigner par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. On peut les trouver sous le panneau de configuration sur les fours simples et sous le panneau de configuration sur la cavité supérieure du four sur les fours doubles.

Numéro de modèle_____ Numéro de série_____

Table des matières

SÉCURITÉ DU FOUR 16
GUIDE DES CARASTÉRISTIQUES 17
UTILISATION DU FOUR 19
Commandes électroniques du four 19
Mode Sabbat 20
Papier d'aluminium 21
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four 21
Grille déployante 22
Évent(s) du four 22
Cuisson au four et rôtissage 23
Cuisson au gril 23
Cuisson par convection 23
Maintien au chaud 25
Cuisson et maintien au chaud 25
Durée de cuisson 26
ENTRETIEN DU FOUR 27
Programme d'autonettoyage 27
Nettoyage général 28
Lampes du four 28
DÉPANNAGE 29
ACCESSOIRES 30
GARANTIE 31

SÉCURITÉ DU FOUR

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.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Placement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures de four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four et les hublots des portes du four.

Fours autonettoyants :

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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.

GUIDE DES CARASTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Consulter ce manuel ou la section d'aide à la clientèle sur **www.maytag.com**. Au Canada, consulter la section Service à la clientèle sur **www.maytag.ca**. Pour obtenir plus d'information sur une caractéristique ou sur les étapes pour utiliser les caractéristiques mentionnées, consulter la section titre de la caractéristique.

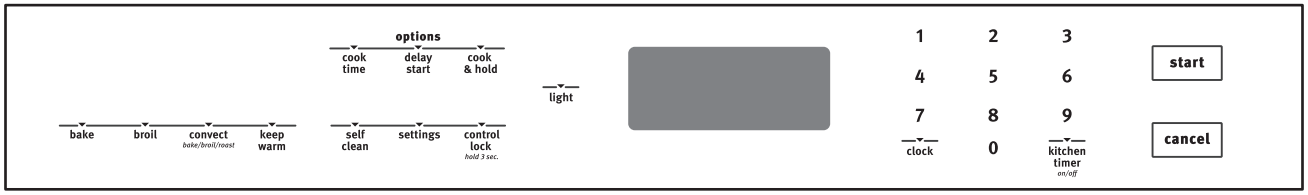
⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

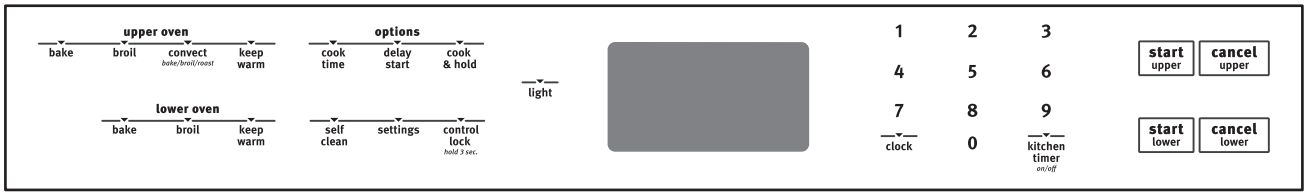
Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

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

Four simple



Four double



TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
CLOCK (horloge)	**Horloge**	Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou 24 heures. Voir la section "Commandes électroniques du four". **1.** Appuyer sur CLOCK (horloge) jusqu'à afficher "CLOCK" (horloge). **2.** Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour. **3.** Appuyer sur START (mise en marche).
LIGHT (lampe du four)	**Lampe de la cavité du four**	Alors que la(les) porte(s) du four sont fermées, appuyer sur la touche lampe pour allumer ou éteindre la(les) lampe(s). La(Les) lampe(s) du four s'allument à l'ouverture de la porte.
KITCHEN TIMER ON/OFF (marche/arrêt de la minuterie de cuisine)	**Minuterie du four**	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes. **1.** Appuyer sur KITCHEN TIMER ON/OFF (marche/arrêt de la minuterie de cuisine). **2.** Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée en hr-min. Les zéros de gauche peuvent ne pas être entrés. Entrer "2" pour 2 minutes par exemple. **3.** Appuyer sur KITCHEN TIMER ON/OFF (marche/arrêt de la minuterie de cuisine) pour commencer le compte à rebours. Si activés, le(les) signal(signaux) sonore(s) de la minuterie retentissent à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer sur KITCHEN TIMER ON/OFF (marche/arrêt de la minuterie de cuisine) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche Cancel (annulation), sinon le four s'éteindra.
START (mise en marche)	**Démarrage de la cuisson**	La touche Start (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four sélectionné. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
CANCEL (annulation)	**Fonction du four**	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four sélectionné.
BAKE (cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	**1.** Appuyer sur BAKE (cuisson au four) pour le four désiré. **2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. **3.** (Four inférieur ou simple, cuisson au four sur une seule grille uniquement) Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur). Le préchauffage rapide démarre. **IMPORTANT :** La fonction de préchauffage rapide doit être utilisée uniquement pour la cuisson au four sur une seule grille. **4.** (Cuisson au four sur plusieurs grilles) Appuyer sur START (mise en marche) du four souhaité. Appuyer de nouveau sur la touche START (mise en marche) du four souhaité pour annuler le préchauffage rapide. Pour modifier la température lorsqu'un four est utilisé, répéter le étape 2 et appuyer sur le bouton START (mise en marche) correspondant au four sélectionné. Fours doubles uniquement : Pour changer la température, lorsque les deux fours sont utilisés, appuyer n'importe sur quelle touche du pavé numérique, puis appuyer sur 1 pour le four supérieur et sur 2 pour le four inférieur. Répéter ensuite les étapes 2 et appuyer sur le bouton START (mise en marche) correspondant au four sélectionné. **5.** Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré après avoir terminé.
BROIL (cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Appuyer sur BROIL (cuisson au gril) pour le four désiré. **2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. **3.** Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré, et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. **4.** Placer les ustensiles de cuisine dans le four et fermer la porte du four. **5.** Pour modifier la température lorsqu'un four est utilisé, répéter les étapes 2 et 3. Fours doubles uniquement : Pour changer la température, lorsque les deux fours sont utilisés, appuyer n'importe sur quelle touche du pavé numérique, puis appuyer sur 1 pour le four supérieur et sur 2 pour le four inférieur. Répéter ensuite les étapes 2 et 3. **6.** Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré après avoir terminé.
CONVECT (convection) (four simple ou supérieur uniquement) (sur certains modèles)	**Cuisson par convection**	**1.** Appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher à l'écran le mode souhaité. Suivre les instructions sur le texte en défilement pour le mode désiré ou voir les instructions spécifiques pour le mode désiré à la section “Cuisson à convection”. **2.** Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré. **3.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. **4.** Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré. **5.** Pour changer la température, répéter les étapes 3 et 4. **6.** Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré après avoir terminé.
KEEP WARM (maintien au chaud)	**Maintien au chaud**	Les aliments doivent être à la température de service avant d’être placés dans le four chaud. **1.** Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). **2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. **3.** Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré. **4.** Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. **5.** Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré après avoir terminé.
DELAY START (mise en marche différée)	**Mise en marche différée**	La touche Delay Start (mise en marche différée) sert à entrer l’heure de mise en marche pour un four équipé d'une fonction de mise en marche différée. Le 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. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section “Durée de cuisson”.

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
COOK TIME (durée de cuisson)	**Cuisson minutée**	La fonction de durée de cuisson permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson".
COOK & HOLD (cuisson et maintien au chaud)	**Cuisson minutée et maintien au chaud**	La fonction Cook & Hold (cuisson et maintien au chaud) permet de régler une cuisson au four pendant une durée déterminée suivie d'un programme de maintien au chaud d'une (1) heure. Pour régler une cuisson et maintien au chaud ou une cuisson différée et maintien au chaud, voir la section "Cuisson et maintien au chaud".
SELF CLEAN (autonettoyage)	**Programme d'autonettoyage**	Voir la section "Programme d'autonettoyage".
CONTROL LOCK hold 3 sec. (commandes verrouillées) appuyer pendant 3 sec.	**Verrouillage des commandes du four**	**1.** Vérifier que toutes les fonctions du four et de la table de cuisson sont désactivées, y compris les fonctions de minuterie et de cuisson minutée. **2.** Appuyer sans relâcher sur CONTROL LOCK (commandes verrouillées) pendant 3 secondes. **3.** Si cette fonction est activée, un signal sonore retentit et les commandes sont verrouillées. **4.** Répéter pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.
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 DU FOUR

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

IMPORTANT : Certains oiseaux sont très sensibles 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. Lorsque le four n'est pas en marche, l'heure du jour est affichée.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide.
- Le four est préchauffé (signal sonore long).
- Minuteur (signal sonore long avec signal sonore de rappel toutes les 60 secondes).
- Fonction entrée.

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide.

Quatre signaux sonores

- Fin de programme (avec signal sonore de rappel toutes les 60 secondes).

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

Réglages

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

Appuyer sur la touche Settings (réglages) pour faire défiler les fonctions modifiables. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur Settings (réglages). Après avoir sélectionné la fonction à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manœuvre nécessaire. Les sections suivantes détaillent toutes les fonctions modifiables.

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

Fahrenheit et Celsius

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "TEMP UNIT" (unité de température) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

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, sauf les signaux sonores de rappel. Les signaux sonores de rappel restent actifs lorsque les sons sont désactivés.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "SOUND" (signaux sonores) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Volume sonore

Règle le timbre du signal sonore à bas ou élevé.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "SOUND VOLUME" (volume sonore) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

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 “END TONE” (signal de fin) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche “1” pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

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 “KEYPRESS TONE” (signal de pression sur une touche) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche “1” pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

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. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche “1” pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que “12/24 HOUR” s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche “1” pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

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 AUTO OFF” (arrêt auto au bout de 12 heures) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche “1” pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Langues - Menu d'affichage déroulant

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que “LANGUAGE” (langue) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Mode démo

IMPORTANT : Ce mode est conçu pour le personnel de vente en rayon avec une alimentation de 120V 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. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche “1” pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Commande de décalage de température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. De nombreux thermomètres réagissent lentement à un changement de température, et ne donneront pas une mesure exacte du fait de cette alternance.

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 CALIB” (calibrage de la température) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche. Fours doubles uniquement : Appuyer sur la touche “1” pour passer du four supérieur au four inférieur et inversement.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four desiré pour sélectionner le choix affiché à l'étape 2. Attendre quelques secondes pour laisser l'affichage changer ou appuyer sur START (mise en marche) pour le four desiré, puis passer à l'étape 4.
4. 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).
5. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four desiré.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four desiré pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat maintient le réglage de cuisson au four tant que le four n’est pas éteint.

Lorsque le mode Sabbat est réglé, seul le programme de cuisson au four fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n’indiquent pas 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.

REMARQUE : Si une panne de courant se produit lorsque le mode Shabbath est en fonction, le four indiquera que ce mode est en fonction, mais le programme de cuisson ne fonctionnera pas. La lumière du four s'allumera si la porte est ouverte pendant cette période.

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher “SABBATH”.
2. Appuyer sur la touche 1. Le mode Sabbat peut être utilisé pour la cuisson au four.
3. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sauvegarder les réglages et quitter pour afficher l'heure.

   REMARQUE : Pour désactiver le mode Sabbat, répéter les étapes 1 à 3 pour changer l’état de “SABBATH ON” (mode Sabbat actif) à “SABBATH OFF” (mode Sabbat inactif).

Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité.
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.

   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. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.
4. (Facultatif) Si le mode Sabbat doit être activé pour les deux fours, répéter les étapes 1 à 3 pour le second four.
5. Appuyer sur SETTINGS (réglages). Trois signaux sonores retentissent. Ensuite, appuyer sur “7”. “SAb” apparaît sur l'affichage.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur un seul four uniquement) :

1. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.

   REMARQUE : Le changement de température n’apparaît pas sur l’affichage et aucun son n’est émis. Le texte déroulant s’affiche tel qu’il était avant que l’on n’appuie sur la touche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur les deux fours) :

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité.
2. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.

   REMARQUE : Le changement de température n’apparaît pas sur l’affichage et aucun son n’est émis. Le texte déroulant s’affiche tel qu’il était avant que l’on n’appuie sur la touche.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.

Désactivation du mode Sabbat :

Appuyer sur SETTINGS (réglages), puis “7” pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré pour éteindre le(s) four(s).

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

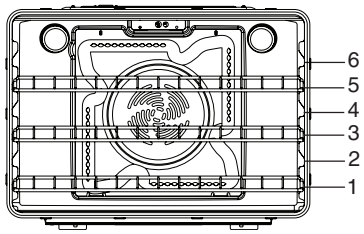
IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

Grilles

- Placer les grilles avant d’allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S’assurer que les grilles sont d'aplomb.
- Placer les aliments de façon à ce qu'ils ne touchent pas l'élément de cuisson au gril en augmentant de volume. Laisser un espace d'au moins ½" (1,3 cm) entre les plats et l'élément de cuisson au gril.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Se servir des illustrations et du tableau suivants comme guide pour le positionnement des grilles.

Positions de grille



Cuisson au gril

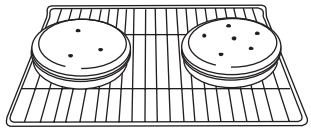
Aliments	Position de la grille
Viandes grillées, volaille, poisson	6
Cuire au gril/griller les viandes, les hamburgers, les steaks	6

Cuisson au four

Aliments	Position de la grille
Gros rôtis, viandes rôties ou volailles	1 ou 2
La plupart des produits de boulangerie, mets en sauce	2 ou 3

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 1 grille

Placer les gâteaux sur la grille tel qu'indiqué.



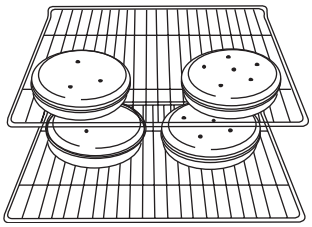
Cuisson sur plusieurs grilles

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

Cuisson sur 2 grilles (par convection uniquement) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 pour la cuisson par convection.

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les positions de grille 2 et 5 avec la fonction Bake (cuisson au four). Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.



Cuisson au four de biscuits sur 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de biscuits sur 2 grilles, utiliser les positions de grille 2 et 5 avec la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection).

Ustensiles de cuisson au four

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson au four et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

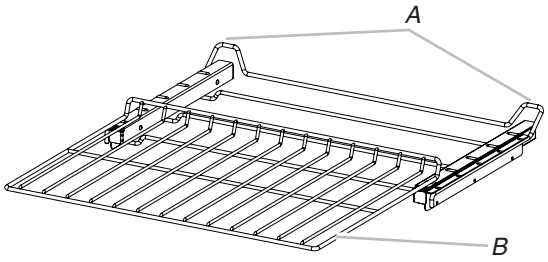
Nombre d'ustensiles	Position sur la grille
1	Centre de la grille
2	Côte à côte
3 ou 4	Consulter l'illustration précédente.

REMARQUE : Le matériel des ustensiles de cuisson et la couleur peuvent affecter les résultats. Les plateaux foncés, non-adhésifs, au fini terme ou en verre peuvent nécessiter des temps de cuisson plus courts contrairement aux lèchefrites isolées ou en acier inoxydable qui nécessitent un temps de cuisson plus long. Suivre les recommandations du fabricant des ustensiles de cuisson.

Grille déployante

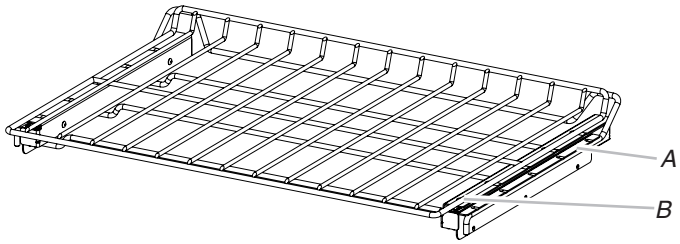
Cette grille déployante offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. La grille déployante s'adapte à toutes les positions de grille.

Position déployée



A. Glissières coulissantes
B. Tablette coulissante

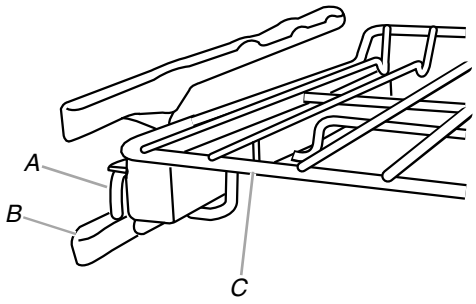
Position rétractée et emboîtée



A. Glissières coulissantes
B. Tablette coulissante

Dépose de la grille déployante :

1. Enfoncer la grille complètement en la faisant glisser jusqu'à ce qu'elle soit rétractée et emboîtée sur la tablette coulissante.



A. Glissières coulissantes
B. Grille
C. Tablette coulissante

2. Avec les 2 mains, soulever le rebord avant de la grille et la tablette coulissante en même temps. Les pousser lentement vers la paroi arrière du four jusqu'à ce que le rebord avant de la tablette coulissante repose sur les glissières de grille situées de chaque côté du four.

   Le rebord avant de la grille et de la tablette coulissante doivent se trouver plus haut que le rebord arrière.
3. Avec les 2 mains, soulever le rebord avant de la grille et de la tablette coulissante en même temps.
4. Retirer la grille et la tablette coulissante.

Réinstallation de la grille coulissante :

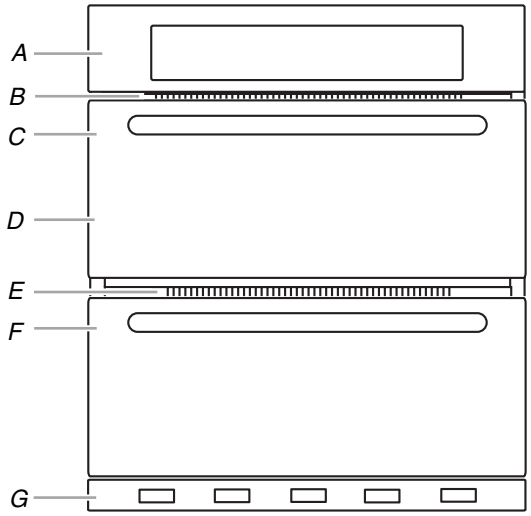
1. Avec les 2 mains, saisir l'avant de la grille et de la tablette coulissante rétractées. Placer la grille et la tablette coulissante rétractées sur la glissière de grille.
2. Avec les 2 mains, soulever le rebord avant de la grille et de la tablette coulissante en même temps.
3. Pousser lentement la grille et la tablette coulissante vers l'arrière du four jusqu'à ce que le rebord arrière de la grille chevauche l'extrémité de la glissière de grille.

Afin d'éviter d'endommager les tablettes coulissantes, ne pas placer plus de 25 lb (11,4 kg) sur la grille.

Ne pas nettoyer la grille coulissante déployante au lave-vaisselle. Ceci pourrait enlever le lubrifiant de la grille et affecter la capacité de celle-ci à glisser.

Voir la section “Nettoyage général” pour plus de renseignements.

Évent(s) du four



Four simple et double
A. Tableau de commande
B. Évent du four
C. Four simple ou four double supérieur
G. Évent inférieur

Four double
D. Four supérieur
E. Évent du four
F. Four inférieur
G. Évent inférieur

L'évent/les évents du four ne doit/doivent être ni obstrué(s) ni couvert(s), car il(s) permet(tent) l'introduction de l'air frais dans le système de refroidissement. D'autre part, l'évent inférieur ne doit pas être obstrué ni recouvert car il permet l'introduction d'air frais dans le système de refroidissement et l'évacuation de l'air chaud en provenance du système de refroidissement. Le fait d'obstruer ou de couvrir les évents nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte la cuisson, le nettoyage et le processus de refroidissement.

Cuisson au four et rôtissage

Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four, le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350°F (177°C) en 13 à 19 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur de la cavité. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après l'introduction des aliments. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

Préchauffage rapide

La fonction Rapid Preheat (préchauffage rapide) peut servir à réduire la durée de préchauffage. Durant le préchauffage rapide, seule une grille doit se trouver dans le four. Les autres grilles doivent être retirées avant de démarrer le préchauffage rapide. Le programme de préchauffage doit être terminé avant de placer de la nourriture dans le four. Une fois le programme de préchauffage rapide terminé, le four commence un programme normal de cuisson au four.

IMPORTANT : La fonction de préchauffage rapide doit être utilisée uniquement pour la cuisson au four sur une seule grille.

Température du four

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens (chaud) ou dans l'autre (froid) du fait de cette alternance. L'ouverture de la porte du four en cours d'utilisation laisse échapper l'air chaud et refroidit le four, ce qui peut modifier la durée nécessaire et le résultat de la cuisson. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.

REMARQUE : Sur les modèles équipés d'une fonction de convection, le ventilateur de convection peut tourner dans le mode de cuisson sans convection pour améliorer la performance du four.

Cuisson au gril

Pour la cuisson au gril, 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. Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate.

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

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

Lors de la cuisson au gril en utilisant des réglages plus bas, l'élément de cuisson s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

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

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

Cuisson par convection - four simple ou supérieur uniquement

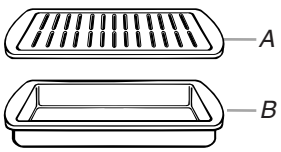
Lors de la cuisson par convection, le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon uniforme dans le four. Le déplacement de l'air chaud autour des aliments peut accélérer la cuisson par la pénétration des surfaces extérieures froides. Les aliments cuisent plus uniformément; les surfaces extérieures ont le brunissage et le croustillant recherchés tandis que l'humidité est conservée à l'intérieur.

Durant la fonction de cuisson par convection, l'élément en anneau, les éléments de cuisson au four et au gril et le ventilateur sont tous sollicités pour chauffer la cavité du four. Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection ou le préchauffage, le ventilateur s'éteint immédiatement et les élément(s) s'éteint/ s'éteignent après 30 secondes. L'élément/les éléments se rallume(nt) une fois que la porte est fermée.

REMARQUE : Il est normal que le ventilateur de convection fonctionne durant les programmes sans cuisson par convection, et durant le préchauffage.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments de sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et la consistance croustillante.
- Maintenir la perte de chaleur au minimum en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier la cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, avec un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits différents, y compris la partie la plus épaisse.
- Avant la cuisson par convection, placer la ou les grille(s) tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- En cas d'utilisation de plusieurs grilles, positionner l'ustensile de cuisson au four sur les grilles de façon à permettre le déplacement de l'air que fait circuler le ventilateur autour des aliments. Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.
- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir les aliments.
- Pour le rôtissage de la volaille et de la viande, utiliser une lèchefrite et une grille. Il n'est pas nécessaire d'attendre le préchauffage du four, sauf si la recette le recommande.

Pour commander une lèchefrite, voir la section "Assistance ou service".



A. Grille de la léchefrite
B. Plat de rôtissage

Cuisson au four par convection

Utiliser la fonction Convect Bake (cuisson au four par convection) pour la cuisson au four sur une ou plusieurs grilles. Lors de la cuisson au four par convection, réduire la température de cuisson au four de la recette de 25°F (15°C).

Réglage de la cuisson au four par convection :

1. Appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher "CONVECT BAKE" (cuisson au four par convection).
2. Appuyer sur le bouton START (mise en marche) pour le four sélectionné.
3. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée
4. Appuyer sur le bouton START (mise en marche) pour le four sélectionné. Le four commence le préchauffage. La fonction Convect Bake (cuisson au four par convection) comporte deux modes de préchauffage. Utiliser le préchauffage rapide pour une cuisson sur une seule grille et un préchauffage classique pour une cuisson sur plusieurs grilles. Il est possible d'alterner entre "Rapid Preheating" (préchauffage rapide) et "Preheating" (préchauffage classique) en appuyant sur START (mise en marche) pour le four sélectionné durant le préchauffage.
5. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four une fois le préchauffage terminé.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

   REMARQUE : La température peut être changée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START (mise en marche) pour le four sélectionné. Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.

Cuisson au gril par convection

Pour la cuisson au gril par convection, entrer la température de cuisson au gril normale. La porte doit être fermée lors de la cuisson au gril par convection.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson au gril par convection.

1. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
2. Appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher "CONVECT BROIL" (cuisson au gril par convection).
3. Appuyer sur le bouton START (mise en marche) pour le four sélectionné.
4. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
5. Appuyer sur le bouton START (mise en marche) pour le four sélectionné.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

   REMARQUE : La température peut être changée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START (mise en marche) pour le four sélectionné. Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.

Rôtissage par convection

Pour le rôtissage par convection, entrer la température de rôtissage normale. La durée de rôtissage doit être de 15 à 30 % inférieure à la durée d'une cuisson conventionnelle.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage par convection.

1. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
2. Appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher "CONVECT ROAST" (rôtissage par convection).
3. Appuyer sur le bouton START (mise en marche) pour le four sélectionné.
4. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée
5. Appuyer sur le bouton START (mise en marche) pour le four sélectionné.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

   REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START (mise en marche) pour le four sélectionné. Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.

Recette avec cuisson par convection

Pour utiliser la fonction de recette avec cuisson par convection, entrer la température de cuisson normale. La porte du four doit être fermée lorsqu'on utilise la fonction de recette avec cuisson par convection.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour l'option Meats (viandes) de la fonction de recette avec cuisson par convection.

1. Pour l'option Meats (viandes) de la fonction de recette avec cuisson par convection uniquement : Placer les aliments dans le four et fermer la porte.
2. Appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher "CONVECT RECIPE" (recette avec cuisson par convection).
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four sélectionné.
4. Appuyer sur CONVECT (convection) pour altermer entre les options. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four sélectionné pour sélectionner l'option affichée.
5. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
6. Appuyer sur START (mise en marche).
7. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson désirée puis appuyer sur START (mise en marche).

   REMARQUE : Pour les options Baked Foods (aliments cuits au four) et Others (autre) uniquement : La température sera réduite automatiquement de 25°F (15°C) en diminuant la température entrée. Pour les produits de boulangerie seulement, ne diminuez pas la température pour la recette de 25°F (15°C). Le four diminuera automatiquement la température entrée de 25°F (15°C).

   Pour les options Meats (viandes) et Others (autre) uniquement : La durée de cuisson est automatiquement ajustée à 80 % de la durée entrée et la durée de cuisson modifiée s'affiche, mais la température n'est pas changée.

   REMARQUE : Le préchauffage peut entraîner une cuisson excessive. Si la recette nécessite un préchauffage, prolonger la durée de cuisson de 15 minutes. Placer les aliments dans le four au moment opportun.

8. Pour les options Baked Foods (aliments cuits au four) et Others (autre) uniquement : Le préchauffage démarre, et l'appareil émet un signal sonore une fois le préchauffage terminé. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
9. Une fois la durée de cuisson réglée écoulée, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de programme retentit et “COOKING COMPLETE” (cuisson terminée) apparaît dans la zone de texte. Il est également possible de mettre fin au programme en appuyant sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné.
10. Retirer les aliments du four.

Maintien au chaud

⚠ 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.

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant de les placer dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four durant la fonction Keep Warm (maintien au chaud). Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

La caractéristique Keep Warm (maintien au chaud) permet de garder les aliments cuits chauds à la température de service.

Utilisation :

1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud) pour le four désiré.
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.

   REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START (mise en marche) du four sélectionné.

   Fours doubles uniquement : Pour changer la température, lorsque les deux fours sont utilisés, appuyer sur n'importe quelle touche du pavé numérique, puis appuyer sur 1 pour le four supérieur et sur 2 pour le four inférieur, appuyer ensuite sur le pavé numérique pour entrer la température désirée, puis appuyer sur le bouton START (démarrer) pour le four sélectionné.
3. Appuyer sur START (mise en marche) du four sélectionné.
4. Placer les aliments dans le four.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) du four sélectionné après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du four.

Pour annuler la fonction de maintien au chaud :

1. Appuyer sur CANCEL (annulation) du four sélectionné.
2. Retirer les aliments du four.

Cuisson et maintien au chaud

⚠ 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.

La fonction Cook & Hold (cuisson et maintien au chaud) permet de régler une cuisson au four pendant une durée déterminée suivie d'un programme de maintien au chaud d'une (1) heure.

La fonction Delay Cook & Hold (cuisson différée et maintien au chaud) permet de lancer une cuisson à une certaine heure de la journée, de lancer la cuisson pour une durée programmée et de la faire suivre par un programme de maintien au chaud pendant 1 heure.

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. Ne pas utiliser la cuisson différée si le four est déjà chaud.

REMARQUE : Pendant que Cook & Hold (cuisson et maintien au chaud) est activée, l'heure de démarrage différé et la durée de cuisson sont appliquées à la cuisson au four elle-même et non à la phase de “maintien au chaud”.

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité.
2. Utiliser le clavier numérique pour entrer la température souhaitée.

   REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur le clavier numérique pour entrer la température souhaitée puis en appuyant sur START (mise en marche) pour le four désiré. Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.
3. Appuyer sur COOK & HOLD (cuisson et maintien au chaud).

   Fours doubles uniquement : Pendant que les deux fours sont utilisés, appuyer sur les touches numériques “1” ou “2” du pavé numérique pour sélectionner le four désiré.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson désirée.
5. (Facultatif) Si l'on souhaite une mise en marche différée, appuyer sur DELAY START (mise en marche différée). Utiliser le clavier numérique pour entrer l'heure de mise en marche différée souhaitée. Répéter les étapes 1-3.
6. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré. Le four préchauffe et un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
7. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four une fois le préchauffage terminé.

8. Une fois la durée réglée écoulée, le four maintient automatiquement les aliments au chaud, le signal sonore de fin de programme retentit.

   REMARQUE : La durée de cuisson réglée peut être modifiée à tout moment pendant le cycle de cuisson en : appuyant sur COOK TIME (durée de cuisson), en entrant la durée désirée au moyen des touches du pavé numérique, en appuyant sur START (démarrer), puis en appuyant et en maintenant la touche Cook (maintien au chaud) enfoncée.

   Fours doubles uniquement : Pour changer la température, lorsque les deux fours sont utilisés, appuyer sur n'importe quelle touche du pavé numérique, puis appuyer sur “1” pour le four supérieur et sur “2” pour le four inférieur. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), entrer la durée désirée au moyen des touches du pavé numérique, appuyer sur START (mise en marche), puis appuyer sur COOK & HOLD (cuisson et maintien au chaud).

   Une fois le compte à rebours de la durée de cuisson écoulé, “Cuisson terminée – Maintien au chaud” défile dans la zone de texte jusqu’à ce que l’on ouvre la porte, que l’on appuie sur Off/Cancel (arrêt/annulation) ou qu’une 1 heure ne soit écoulée.

9. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré pour terminer le programme.

10. Retirer les aliments du four.

REMARQUE : Pour annuler la fonction de maintien sans annuler le programme de cuisson, appuyer sur COOK & HOLD (cuisson et maintien au chaud) après que cette fonction ait été activée. L'affichage n'affichera aucune donnée. Une fois le compte à rebours de la durée de cuisson écoulé, “Cuisson terminée” défile dans la zone de texte.

Durée de cuisson

⚠ 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 le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Broil (cuisson au gril), Convect Broil (cuisson au gril par convection) ou Keep Warm (maintien au chaud).
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré. L’affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s’éteint automatiquement.

   Il est possible de changer les réglages de température et/ou de durée en tout temps.

   Pour changer la température, répéter les étapes 2 à 5 et appuyer sur START (démarrer).

   Fours doubles uniquement : Pour changer la température, lorsque les deux fours sont utilisés, appuyer sur n'importe quelle touche du pavé numérique, puis appuyer sur “1” pour le four supérieur et sur “2” pour le four inférieur. Répéter ensuite les étapes 2 et 5.

   Si disponible, la durée de cuisson peut être modifiée en appuyant sur COOK TIME (durée de cuisson), puis en utilisant le pavé numérique pour entrer la durée désirée et en appuyant sur START (démarrer).

   Fours doubles uniquement : Pour changer la durée de cuisson, lorsque les deux fours sont utilisés, appuyer sur n'importe quelle touche du pavé numérique, puis appuyer sur “1” pour le four supérieur et sur “2” pour le four inférieur. Répéter ensuite les étapes 3 à 5.

   Pour changer la durée, répéter les étapes 3 à 5.

   Fours doubles uniquement : Pour changer la durée, lorsque les deux fours sont utilisés, appuyer sur n'importe quelle touche du pavé numérique, puis appuyer sur “1” pour le four supérieur et sur “2” pour le four inférieur. Répéter ensuite les étapes 3 à 5.

6. Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) pour le four désiré pour effacer l'affichage du four.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

1. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
2. Fours doubles uniquement : Appuyer sur les touches numériques “1” ou “2” pour sélectionner le four.
3. Appuyer sur les touches numériques pour choisir le degré de nettoyage ou entrer le nombre d’heures et/ou de minutes dont on souhaite différer l’heure de mise en marche.
4. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Broil (cuisson au gril), Convect Broil (cuisson au gril par convection) ou Keep Warm (maintien au chaud).
5. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
6. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.
7. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
8. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.

Lorsque l’heure de mise en marche est atteinte, le four s’allume automatiquement.

Pour changer la température après le compte à rebours, répéter les étapes 5 et 6.

Fours doubles uniquement : Pour changer la température, lorsque les deux fours sont utilisés, appuyer n'importe sur quelle touche du pavé numérique, puis appuyer sur “1” pour le four supérieur et sur “2” pour le four inférieur. Répéter ensuite les étapes 5 et 6.

Pour changer la durée après le compte à rebours, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) et répéter les étapes 7 et 8.

Fours doubles uniquement : Pour changer la durée, lorsque les deux fours sont utilisés, appuyer sur n'importe quelle touche du pavé numérique, puis appuyer sur “1” pour le four supérieur et sur “2” pour le four inférieur. Répéter ensuite les étapes 7 et 8.

Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s’éteint automatiquement.

9. Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) pour le four désiré pour effacer l'affichage du four.

ENTRETIEN DU FOUR

Programme d'autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer l'évent (ou les évents) du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Évent du four" ou "Évents du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four.

Préparation du four :

- Retirer du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisine et de cuisson au four, les grilles du four et le papier aluminium et, sur certains modèles, la sonde de cuisson.
- À l'aide d'un chiffon humide, nettoyer le bord de l'intérieur de la porte et une zone de 1½" (38 mm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

IMPORTANT :

- La température du four doit être inférieure à 500°F (260°C) pour pouvoir programmer un programme de nettoyage.
- Fours doubles uniquement : On ne peut nettoyer qu'un seul four à la fois.
- Fours doubles uniquement : Les portes des deux fours se verrouillent lorsque l'un ou l'autre four exécute le programme d'autonettoyage.

Comment fonctionne le programme :

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendres.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Pour éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide froid sur le verre intérieur de la porte avant que le four n'ait complètement refroidi.

L'éclairage du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment, appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré. Si la température est trop élevée, les portes du four restent verrouillées.

Lorsque le four est verrouillé, les portes du four ne peuvent pas être ouvertes. Pour éviter d'endommager les portes, ne pas forcer l'ouverture de la porte tant que le four est verrouillé.

Avant l'autonettoyage, s'assurer que les portes sont complètement fermées sinon elles ne se verrouilleront pas et le programme d'autonettoyage ne commencera pas.

REMARQUE : Il doit s'écouler un délai de 12 heures avant le début du prochain cycle d'auto-nettoyage.

Le four est préréglé pour un programme d'autonettoyage recommandé, mais la durée peut être modifiée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 3 heures pour un niveau de saleté léger et entre 4 et 5 heures pour un niveau de saleté entre moyen et élevé.

Utiliser le tableau ci-dessous comme guide pour déterminer le niveau de nettoyage désiré.

Niveau de nettoyage	Durée de nettoyage totale (comprend 30 minutes de temps de refroidissement)
1	3 heures
2	3 heures 20 minutes
3	3 heures 40 minutes
4	4 heures
5	4 heures 30 minutes
6	5 heures

Autonettoyage :

1. Fermer les portes des fours et appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).
2. Fours doubles uniquement : Appuyer sur les touches numériques "1" ou "2" pour sélectionner le four à nettoyer.
3. Choisir le degré de nettoyage souhaité en appuyant sur la touche numérique adéquate selon ce qui est indiqué par le texte déroulant.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.

   Les portes du four vont se verrouiller automatiquement.

   Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, la porte du four se déverrouillent.
5. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Pour différer l'autonettoyage :

1. Fermer les portes des fours et appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
2. Fours doubles uniquement : Appuyer sur les touches numériques 1 ou 2 pour sélectionner le four à nettoyer.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée différée du programme.
4. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).
5. Choisir le degré de nettoyage souhaité en appuyant sur la touche numérique adéquate selon ce qui est indiqué par le texte déroulant.
6. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.

   Les portes du four vont se verrouiller automatiquement après le début du compte à rebours de temporisation de Delay Start (mise en marche différée).

   Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, la porte du four se déverrouillent.
7. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four est froid. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour des informations complémentaires, vous pouvez consulter la section Service à la clientèle de notre site Web sur **www.maytag.com**. Au Canada, service à la clientèle de notre site Web sur **www.maytag.ca**.

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

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que le four 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 électroménagers affresh® – Pièce numéro W10355010 (non inclus) :
  Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

ACIER INOXYDABLE (Sur Certains Modéls)

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou essuie-tout abrasifs. Les surfaces en acier inoxydables pourraient subir des dommages, même pour une seule utilisation ou en cas d'utilisation limitée.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh® – pièce n° W10355016 :
  Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

PEINTURE MÉTALLIQUE (Sur Certains Modéls)

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.

TABLLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DE 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 rugueux ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

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

GRILLES DE FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier
- Si les grilles sont ternies et glissent difficilement, appliquer une légère couche d'huile végétale sur les glissières pour faciliter le glissement des grilles.

CAVITÉ DU 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 d'autonettoyage :
  Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

Lampes du four

La(Les) lampe(s) du four sont des ampoules standard de 40 watts pour appareil électroménager. Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est froid et que les commandes sont désactivées.

Remplacement :

1. 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. Reconnecter la source de courant électrique.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la page de garantie de ce manuel et scanner le code QR avec votre appareil intelligent, ou consultez le site Internet **http://www.maytag.com/product_help**. Au Canada, consultez le site Internet **http://www.maytag.ca**.

Vous pouvez adresser tous commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous :

Aux É.-U.

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

Au Canada:

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

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

PROBLÈME	CAUSES ET/OU SOLUTIONS POSSIBLES
Rien ne fonctionne	**Le four n'est pas bien câblé :** Se reporter aux instructions d'installation. **Un fusible du domicile est grillé ou un disjoncteur s'est ouvert :** Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. **Le tableau de commande de la cuisinière affiche le code d'erreur F9 ou F9, E0 :** Le câblage de la prise électrique du domicile peut être défectueux. Demander à un électricien qualifié d'inspecter le circuit d'alimentation électrique.
Le four ne fonctionne pas	**La mise en marche différée est activée :** Voir la section "Durée de cuisson". **Les commandes sont verrouillées :** Appuyer sur la touche CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes pour les déverrouiller. **Commandes en mode de démonstration :** Voir la section "Commandes électroniques du four". Le mode de démonstration est utilisé sur les modèles présentés dans les salles d'exposition. **Réglage incorrect des commandes électroniques du four :** Voir la section "Commandes électroniques du four".
La température du four est trop élevée ou trop basse	**La température du four doit être ajustée :** 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 incorrecte) :** Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la fonction de la touche "Clock" (horloge) à la section "Guide des caractéristiques". **Code d'erreur (L'afficheur indique une lettre suivie d'un numéro) :** Éteindre, patienter 10 secondes et rallumer. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage. Voir "Affichage des commandes" dans la section "Commandes électroniques du four". S'il réapparaît, appeler le service de dépannage. Voir la section "Garantie" pour des renseignements de contact.
Le programme de nettoyage n'a pas éliminé toutes les salissures	**Plusieurs programmes de cuisson entre les programmes de nettoyage ou éclaboussures sur les parois et la porte du four :** Lancer des programmes de nettoyage supplémentaires. Pour les salissures tenaces, utiliser le nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®. Voir la section "Accessoires" et "Programme d'autonettoyage" pour plus de renseignements.
La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus	**Le réglage de la température était incorrect :** Revérifier la recette dans un livre de cuisine fiable. **La température du four doit être ajustée :** Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four". **Le four n'a pas été préchauffé :** Voir la section "Cuisson au four et rôtissage". **Les grilles n'étaient pas placées correctement :** Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". **Circulation d'air déficiente autour des ustensiles de cuisson :** Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". **Répartition irrégulière de la pâte dans le plat :** Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat. **Brunissement excessif des aliments causé par un plat à four terne ou foncé :** Diminuer la température du four de 25°F (15°C) ou placer la grille plus haut dans le four. **Brunissement insuffisant des aliments causé par un plat à four brillant ou clair :** Placer la grille plus bas dans le four. **Durée de cuisson incorrecte :** Revoir la durée de cuisson. **Porte du four non fermée :** Vérifier que le plat à four n'empêche pas la fermeture de la porte. **La porte du four a été ouverte durant la cuisson :** L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse échapper la chaleur du four et peut allonger la durée de cuisson. **La grille est trop proche du brûleur de cuisson au four, ce qui brunit trop le fond des aliments cuits au four :** Placer la grille plus haut dans le four. **Les croûtes des tartes brunissent trop vite :** Recouvrir de papier d'aluminium le périmètre de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.

ACCESSOIRES

Pour les accessoires, consulter notre site Web **www.maytag.com** ou nous contacter au **1-800-688-9900**.

Au Canada, consulter notre site Web **www.maytag.ca** ou nous contacter au **1-800-807-6777**.

Chiffons pour acier inoxydable affresh®
(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro W10355049

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®
(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro W10355016

Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®
Commander la pièce numéro W10355010

Nettoyant et poli pour granite
Commander la pièce numéro W10275756

Lèchefrite et grille en porcelaine
Commander la pièce numéro 4396923

Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure
Commander la pièce numéro W10123240

GARANTIE LIMITÉE DU FOUR ENCASTRÉ 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

http://www.maytag.ca

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.

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. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

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

De la deuxième à la dixième année inclusivement à compter de la date d'achat initiale, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, Maytag paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine concernant les composants suivants pour corriger les défauts non esthétiques de matériau ou de fabrication 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.

- Cuisson au four/au gril électrique (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 consomptibles (ex : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, etc.).
5. Défauts ou dommage résultant de l'utilisation de pièces ou accessoires Maytag non authentiques.
6. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié.
7. Dommages causés par : accident, mésusage, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou l'utilisation de produits non approuvés par Maytag.
8. 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.
9. 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.
10. 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).
11. Perte d'aliments ou de médicaments due à la défaillance du produit.
12. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du domicile.
13. 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.
14. 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.
15. 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.

11/14

W10875901B
SP PN W10879193

®/™ © 2016. Used under license in Canada. All rights reserved.
Utilisé sous licence au Canada. Tous droits réservés.