

Freestanding Electric Range Quick Start Guide

PRODUCT REGISTRATION AND OWNER INFORMATION

YOUR QR CODE UNLOCKS




Product registration


How-to videos


Product guides


Troubleshooting materials

YOUR QR CODE UNLOCKS... product registration and warranty information, installation instructions, how-to videos, and additional accessories to get the most out of your product. If you purchased a smart appliance, your QR code will provide instructions on how to download the app and connect. You can access the full Installation, User Maintenance and Operating Instructions, Warranty details, and more by visiting our website at www.maytag.com/owners, or in Canada www.maytag.ca/owners. This may save you the cost of a service call. To receive a free printed copy of the information online, call us at **1-800-344-1274** (U.S.A.) / **1-800-807-6777** (Canada) or write us at:

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

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

Register to access warranty information and receive important notifications related to your product. Scan the Photo Registration Card or QR code to register your product.

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, read the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, located in your appliance’s Owner’s Manual, before operating this appliance.

Using Your Oven

Step 1. Select oven function.

Step 2. Set the temperature.

Step 3. Press Start.

Step 4. Place food inside the oven once set temperature is reached. Close the oven door.

Step 5. (Optional) Enter time to cook.

Step 6. The Cancel button can be used to cancel the function during or after cook time.

NOTE: For more detailed instructions on specific functions, see the online Control Guide.

Using Your Range



WARNING

Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so could result in death or fire.

The control knobs can be set to anywhere between Hi and Melt. Push in and turn to setting.

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

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.

IMPORTANT: Do not allow aluminum foil and meat probes to contact heating elements.

OVEN VENT

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

OVEN LIGHT

The oven light is a 40 W halogen bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are in the Off position.

To Replace:

1. Disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Remove bulb from socket.
4. Replace bulb, using tissue or wearing cotton gloves to handle bulb. To avoid damage to or decreasing the life of the new bulb, do not touch bulb with bare fingers.
5. Replace bulb cover by turning clockwise.
6. Reconnect power.

IMPORTANT: Do not use lamps rated higher than 40 W.

SABBATH MODE:

The Sabbath Mode sets the oven to remain on the bake setting until disabled.

For guidance on usage and a complete list of models with Sabbath Mode, visit www.star-k.org or contact us as per the information provided above.

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 move racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

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

BAKING COOKIES AND LAYER CAKES ON 2 RACKS

Baking Layer Cakes

For best results when baking cakes on two racks, use the Bake function, a flat rack in rack position 4, and a flat rack in rack position 2. Place the cakes on the racks as shown. Keep at least 3" (7.6 cm) of space between the front of the racks and the front cakes.

Baking Cookies

For best results when baking cookies on two racks, use the Convection Bake function (on some models) and place flat racks in positions 2 and 5.

W11676968A

Guide de démarrage rapide de la cuisinière électrique autoportante

ENREGISTREMENT DU PRODUIT ET INFORMATIONS POUR LE PROPRIÉTAIRE

VOTRE CODE À BARRES 2D DÉBLOQUE



Product
registration



Product
guides



How-to
videos



Troubleshooting
materials

VOTRE CODE À BARRES 2D DÉBLOQUE... des informations sur l'enregistrement et la garantie du produit, des instructions d'installation, des vidéos pratiques et des accessoires supplémentaires pour tirer le meilleur parti de votre produit. Si vous avez acheté un appareil intelligent, votre code à barres 2D vous indiquera comment télécharger l'application et vous connecter. Vous pouvez accéder à l'ensemble des Instructions d'installation, d'entretien et d'utilisation, aux détails de la garantie et à d'autres informations en visitant notre site web au **www.maytag.com/owners** ou au Canada, le **www.maytag.ca/proprietaire**. Cette vérification peut aider à économiser le coût d'une intervention de dépannage. Pour recevoir une copie imprimée gratuite des informations en ligne, nous appeler au **1 800 344-1274** (États-Unis) / **1 800 807-6777** (Canada) ou écrivez-nous à :

États-Unis :

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

Canada :

Maytag Brand Appliances
Customer eXperience Centre
200–6750 Century Ave.
Mississauga (Ontario) L5N 0B7

Enregistrez-vous pour accéder aux informations relatives à la garantie et recevoir des notifications importantes concernant votre produit. Balayez la carte d'enregistrement photo ou le code à barres 2D pour enregistrer votre produit.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures, lire les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ du Guide d'utilisation de votre appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

Utiliser votre four

- Step 1.** Sélectionner la fonction du four.
- Step 2.** Régler la température.
- Step 3.** Appuyer sur Start (mise en marche).
- Step 4.** Placer les aliments dans le four une fois la température réglée atteinte. Fermer la porte du four.
- Step 5.** (Optionnel) Saisir la durée de cuisson.
- Step 6.** Le bouton Cancel (annuler) peut être utilisé pour annuler la fonction pendant ou une fois la durée de cuisson terminée.
- REMARQUE** : Pour obtenir des instructions plus détaillées sur des fonctions précises, consulter le Guide des commandes en ligne.

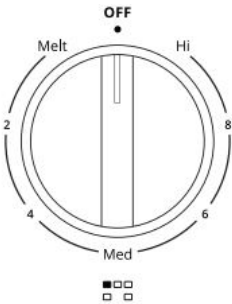
Utilisation de votre cuisinière

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou une décharge électrique.



Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre Hi (élevée) et Melt (faire fondre). Pousser et tourner le bouton au réglage.

NE PAS OUBLIER : Lors de l'utilisation de la cuisinière (sur certains modèles) ou durant le Programme d'autonettoyage, toute la surface de cuisson peut devenir chaude.

PAPIER D'ALUMINIUM

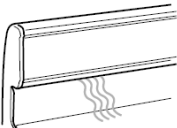
IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.

IMPORTANT : Ne pas laisser le papier d'aluminium et les sondes à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.

ÉVENT DU FOUR

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



OVEN LIGHT

(lampe du four)

La lampe du four est une ampoule à halogène de 40 W. Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position Off (arrêt).

Replacer :

- Débrancher l'alimentation.
- Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
- Retirer l'ampoule.
- Remplacer l'ampoule en la manipulant avec un mouchoir de papier ou des gants de coton. Pour éviter les dommages ou la réduction de la durée de vie d'une ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
- Replacer le bulbe en tournant dans le sens horaire.
- Rebrancher l'alimentation.

IMPORTANT : Ne pas utiliser d'ampoule d'une puissance supérieure à 40 W.

SABBATH MODE (MODE SABBAT) :

Le Sabbath Mode (Mode Sabbat) permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on le désactive.

Pour obtenir de l'aide concernant l'utilisation de ce produit, ainsi qu'une liste des modèles munis du Sabbath Mode (Mode Sabbat), consulter le **www.star-k.org** ou nous contacter en utilisant les informations suivantes.

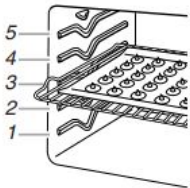
POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

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 déplacer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.

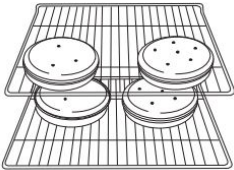
Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant, puis la tirer pour la sortir du four. Utiliser l'illustration suivante comme guide.



CUISSON AU FOUR DE BISCUITS ET DE GÂTEAUX À ÉTAGES SUR 2 GRILLES

Cuisson au four de gâteaux à étages

Pour une cuisson optimale de gâteaux sur deux grilles, utiliser la fonction Bake (cuisson au four), une grille plate en position 4 et une grille plate en position 2. Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué. Prévoir un espace d'au moins 3 po (7,6 cm) entre le bord avant des grilles et les gâteaux placés à l'avant.



Cuisson au four de biscuits

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de biscuits sur deux grilles, utiliser la fonction cuisson au four par convection (sur certains modèles) et placer les grilles plates en positions 2 et 5.

Guía de inicio rápido de la estufa autónoma eléctrica

REGISTRO DEL PRODUCTO E INFORMACIÓN DEL PROPIETARIO

SU QR DESBLOQUEA



SU CÓDIGO QR DESBLOQUEA... información sobre el registro y la garantía del producto, instrucciones para la instalación, videos explicativos y accesorios adicionales para sacar el máximo partido a su producto. Si compró un aparato inteligente, su código QR le proporcionará instrucciones sobre cómo descargar la aplicación y conectarse. Puede acceder a la Instalación completa, mantenimiento e instrucciones de funcionamiento del usuario, detalles de la garantía y otras cosas más al visitar nuestro sitio web en www.maytag.com/owners, o en Canadá www.maytag.ca/owners. Esto puede ahorrarle el costo de una llamada de servicio. Para recibir una copia impresa gratuita de la información en línea, llámenos al **1-800-344-1274** (EE.UU.) / **1-800-807-6777** (Canadá) o escribanos a:

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

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

Regístrese para que pueda acceder a la información de la garantía y recibir notificaciones importantes relacionadas con su producto. Escanee la tarjeta de registro con fotografía o el código QR para registrar su producto.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA: A fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales, lea las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD que se encuentran en el Manual del propietario, antes de usar el electrodoméstico.

Uso del horno

- Step 1.** Seleccione la función del horno.
- Step 2.** Ajuste la temperatura.
- Step 3.** Presione Start (Inicio).
- Step 4.** Coloque los alimentos en el horno una vez que alcance la temperatura deseada. Cierre la puerta del horno.
- Step 5.** (Opcional) Introduzca el tiempo de cocción.
- Step 6.** El botón Cancel (Cancelar) puede usarse para cancelar la función durante el tiempo de cocción o cuando este finalice.
- NOTA:** Para obtener instrucciones más detalladas sobre las funciones específicas, consulte la Guía de controles en línea.

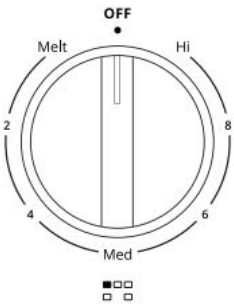
Uso de la estufa

ADVERTENCIA

Peligro de incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendios.



Las perillas de control pueden ajustarse en cualquier posición entre Hi (Alto) y Melt (Derretir). Presione y gire hasta un ajuste.

RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa, o durante el ciclo de autolimpieza (en algunos modelos), es posible que se ponga caliente toda el área de la superficie de cocción.

PAPEL DE ALUMINIO

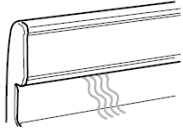
IMPORTANTE: Para evitar daños en el acabado de la base del horno, no la cubra con ningún tipo de papel de aluminio ni revestimiento.

Para obtener resultados de cocción óptimos, no cubra toda la parrilla del horno con papel de aluminio, ya que el aire debe poder circular libremente.

IMPORTANTE: No permita que el papel de aluminio y las sondas para carne entren en contacto con los elementos calentadores.

DUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO

El ducto de ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. Si bloquea o tapa el ducto de ventilación del horno, se producirá una circulación deficiente de aire que afectará los resultados de la cocción y la limpieza. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan o quemarse cerca del ducto de ventilación del horno.



LUZ DEL HORNO

La luz del horno es un foco halógeno de 40 W. Antes de cambiarla, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que las perillas de control estén en la posición Off (Apagado).

Para reemplazar:

- Desconecte el suministro eléctrico.
- Gire en sentido antihorario la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para retirarla.
- Quite el foco del casquillo.
- Vuelva a colocar el foco, utilizando un pañuelo de papel o guantes de algodón para manipularlo. Para evitar dañar o disminuir la vida útil del nuevo foco, no lo toque con los dedos descubiertos.
- Vuelva a colocar la cubierta del foco girando en sentido horario.
- Reconecte el suministro eléctrico.

IMPORTANTE: No use focos de más de 40 W.

SABBATH MODE (MODO SABBAT):

El Sabbath Mode (Modo Sabbat) programa el horno para que permanezca encendido en un ajuste de hornear hasta que se desconecte.

Para buscar orientación sobre el uso y una lista completa de modelos con el Sabbath Mode (Modo Sabbat), visite www.star-k.org o comuníquese con nosotros según la información dada anteriormente.

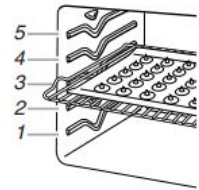
POSICIÓN DE LAS PARRILLAS Y LOS UTENSILIOS PARA HORNEAR

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.

Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No retire las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

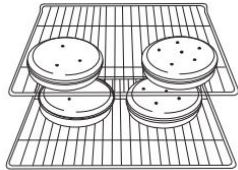
Para mover una parrilla, júlela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la ilustración siguiente.



HORNEADO DE GALLETAS Y PASTELES DE CAPAS EN 2 PARRILLAS

Horneado de pasteles de capas

Para obtener resultados óptimos cuando se hornean pasteles en dos parrillas, use la función Bake (Hornear), una parrilla plana en la posición de parrilla 4 y una parrilla plana en la posición de parrilla 2. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra. Deje un espacio de al menos 3" (7,6 cm) entre la parte delantera de las parrillas y la parte delantera de los pasteles.



Horneado de galletas

Para obtener resultados óptimos cuando hornee galletas en dos parrillas, use la función Convect Bake (Horneado por convección) (en algunos modelos) y ponga las parrillas planas en las posiciones 2 y 5.

