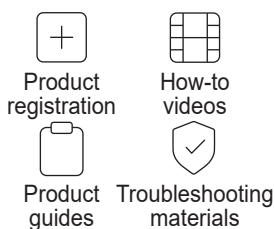


Freestanding Electric Range Quick Start Guide

PRODUCT REGISTRATION AND OWNER INFORMATION

YOUR QR CODE UNLOCKS



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 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 to us at:

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

Maytag Brand Appliances
Customer eXperience Center Unit
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.

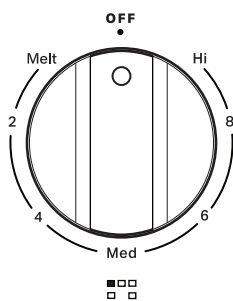
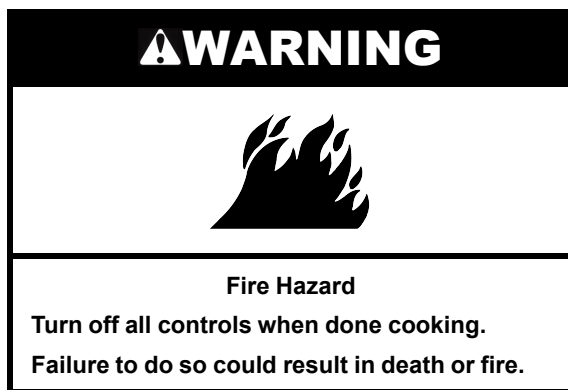
OPERATING INSTRUCTIONS

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



The control knobs can be set to anywhere between Hi and Med or 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

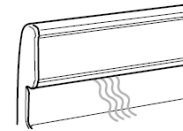
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

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.

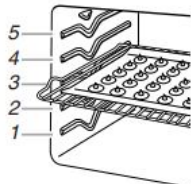
POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

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.

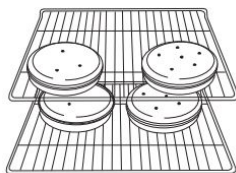
To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration as a guide.



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.



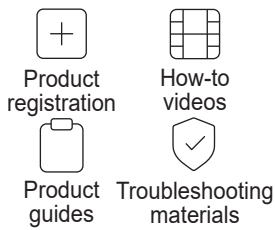
Baking Cookies

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

Guide de démarrage rapide de la cuisinière électrique autoportante

ENREGISTREMENT DU PRODUIT ET INFORMATIONS POUR LE PROPRIÉTAIRE

VOTRE CODE À BARRES 2D DÉBLOQUE



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 www.maytag.ca/proprietaire. Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une intervention de dépannage. Pour recevoir gratuitement un exemplaire imprimé des informations en ligne, appelez-nous au **1 800 344-1274** (États-Unis) / **1 800 807-6777** (Canada) ou écrivez-nous au :

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

Maytag Brand Appliances
Customer eXperience Center Unit
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

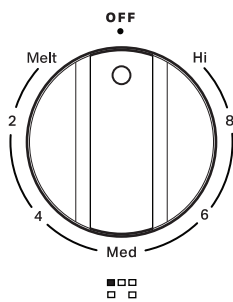
AVERTISSEMENT



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 Med (Moyen) ou Melt (Faire Fondre). Pousser et tourner le bouton au réglage.

MÉMORISER : 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

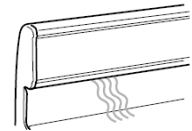
IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

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.

ÉVÉNEMENT DU FOUR

L'événement 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'événement nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'événement 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).

Remplacer :

- 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.

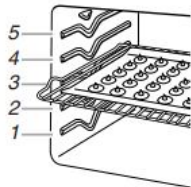
POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

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.

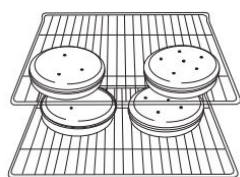
Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant, puis la tirer pour la sortir du four. Utiliser l'illustration suivante comme guide.



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.