

Freestanding Gas Range Quick Start Guide

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

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

Turn off all controls when not cooking.

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

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

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

POWER FAILURE

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

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.

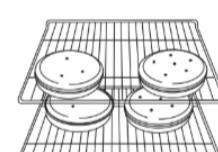
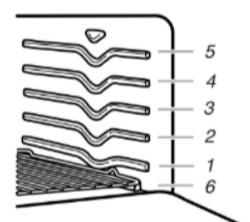
For best cooking results, do not cover entire oven rack with foil because air must be able to move freely.

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.



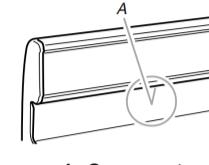
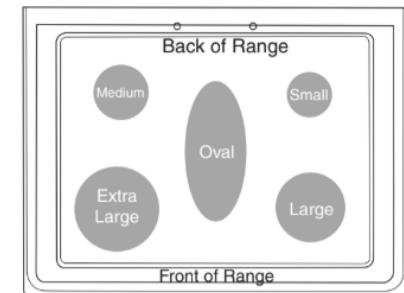
Baking Layer Cakes on Two Racks

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

BURNER SIZE

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

Burner Size	Recommended Use
Small	■ Low-heat cooking ■ Melting chocolate or butter
Medium	■ Multipurpose burner
Large	■ For large cookware
Extra-Large	■ For large cookware ■ Most powerful burner
Oval	■ For longer dishes



A. Oven vent

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 in a 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 given below.

Online Ordering Information

For detailed installation instruction and maintenance information, winter storage, and transportation tips, please see the Owner's Manual included with your machine.

For information on any of the following items, the full cycle guide, warranty, detailed product dimensions, or for complete instructions for use and installation, please visit <https://www.maytag.com/owners>, or in Canada <https://www.maytag.ca/owners>. This may save you the cost of a service call.



REGISTER PRODUCT



MANUALS & DOWNLOADS



TROUBLESHOOTING & FAQ



REPLACEMENT PARTS

ADD SERVICE PLAN



SCHEDULE SERVICE



FILTERS



REBATES & PROMOS

However, if you need to contact us, use the information listed below for the appropriate region.

United States:
1-800-344-1274

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

Canada:
1-800-807-6777

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

IMPORTANT: Retain this guide for future use.

Guide de démarrage rapide du cuisinière à gaz autoportante

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

Étape 1. Sélectionner la fonction du four.

Étape 2. Régler la température.

Étape 3. Appuyer sur Start (mise en marche).

Étape 4. Placer les aliments dans le four une fois la température réglée atteinte. Fermez la porte du four.

Étape 5. (Optionnel) Saisir la durée de cuisson.

Étape 6. Le bouton Cancel (Annuler) peut être utilisé pour annuler la fonction pendant ou après la cuisson.

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

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

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

Des allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont tournés à LITE (allumage).

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

PANNE DE COURANT

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

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.

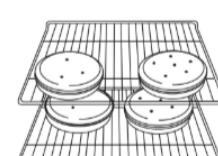
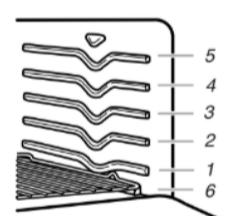
Il faut faire attention de ne pas laisser le papier aluminium et la sonde de cuisson entrer en contact avec les éléments chauffants.

POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

IMPORTANT : Afin d'éviter d'endommager irrémédiablement la finition en émail, 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.



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

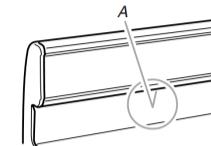
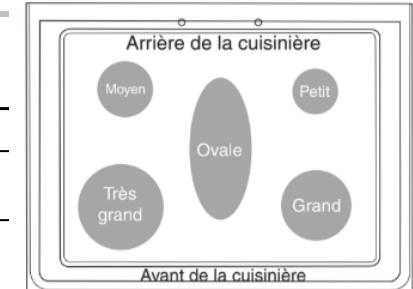
Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les positions de grille 2 et 5. Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué.

TAILLE DU BRÛLEUR

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

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



A. Évent du four

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 entraîne une mauvaise circulation 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.

LAMPE DU FOUR

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

Remplacement :

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

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

MODE SABBAT:

Le mode Sabbath (Sabbat) configure le four pour qu'il reste en marche avec un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'il soit désactivé.

Pour obtenir des instructions d'utilisation et une liste complète des modèles avec mode Sabbath (Sabbat), visiter le www.star-k.org ou nous contacter en utilisant les coordonnées ci-dessous.

Informations de commande en ligne

Pour obtenir des instructions d'installation et des informations d'entretien et d'hivernisation détaillées, ainsi que des conseils pour le transport, consulter le Manuel d'utilisation inclus avec votre machine.

Pour obtenir des informations sur l'un des points suivants : Guide de programmes complet, garantie et dimensions détaillées du produit ou pour obtenir des instructions complètes sur l'utilisation et l'installation, visiter le <https://www.maytag.com/owners>, ou au Canada <https://www.maytag.ca/owners>. Cette vérification peut aider à économiser le coût d'une intervention de dépannage.



REGISTER PRODUCT



ADD SERVICE PLAN



MANUALS & DOWNLOADS



SCHEDULE SERVICE



TROUBLESHOOTING & FAQ



FILTERS



REPLACEMENT PARTS



REBATES & PROMOS

Cependant, si vous avez besoin d'aide supplémentaire, utiliser les coordonnées suivantes selon la région appropriée.

États-Unis :
1-800-344-1274

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

Canada:
1-800-807-6777

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

IMPORTANT: Conserver ce guide à titre de référence.