QUICK START GUIDE
CONGRATULATIONS AND WELCOME TO MAYTAG

Built-in Wall Oven | 4 Series Single, Double, and Microwave Combination

Scan QR code for **OWNER'S MANUAL + USER GUIDE**

FIND YOUR MODEL: The model number plate is located behind the oven door on the top right side of the oven frame.
Single Wall Oven: MOES4030TZ | **Double Wall Oven**: MOED4030TZ | **Microwave Combination Wall Oven**: MOEC4030TZ

GETTING STARTED

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 WALL OVEN

1. Set mode and temperature to desired selection.
2. Press **START** to begin preheating.
3. Place food inside oven once preheated.
4. Enter cook time (optional). Refer to the User Guide for details.
5. Press **CANCEL** during or after cooking to turn off oven.

USING YOUR MICROWAVE OVEN
(COMBINATION MODELS ONLY)

1. Place food inside the microwave oven. Close the oven door.
2. Select **MICROWAVE**.
3. Enter time to cook with the keypad. Press **START.**
4. Press **CANCEL** during or after cooking to turn off microwave.

NOTES: For more detailed instructions on specific functions, see the online User Guide.
IMPORTANT: Retain this guide for future use.

KEY FEATURES

EVENAIR™ TRUE CONVECTION SYSTEM

A powerful third heating element and a sturdy fan more evenly* circulate hot air around the oven. Air fry, roast, or bake multiple dishes at once without having to rotate for consistent results.

**Compared to two-rack traditional baking.*

DUAL-RACK AIR FRY CYCLE

The optimized Dual-Rack Air Fry Cycle uses the EvenAir™ True Convection System to achieve crispy results on both racks at the same time—no back-to-back cooking or rotating pans needed.

POWER PREHEAT

Get dinner started faster with Power Preheat. It minimizes time spent in the kitchen by cutting preheat times by up to 20%*.

**Upper Convection Oven only. Compared to standard preheat.*

DUAL-RACK AIR FRY CYCLE WITH NO PREHEAT

No need to wait 15 minutes for a preheat beep. Your food cooks while the oven reaches temperature, saving you time.

MODE	RACK POSITION	INSTRUCTIONS
DUAL-RACK AIR FRY CYCLE Crispy results on both racks without rotating	5 and 2 for dual 5 for single	Place food on baking sheet Place food in oven **Air Fry > Temperature > START**

FOR BEST RESULTS

To get the best results with this no preheat cycle, follow these steps for most frozen foods:

Set Temperature: 425°F

Adjust Time: When setting cook time, add 10 minutes to the "Oven" instructions on the package.

Example: If the bag says 20 minutes, set your timer for 30. Your food cooks while the oven reaches temperature, saving you the wait!

Internal temperatures may vary; check food for doneness a few minutes before the timer ends during your first use.

EVENAIR™ TRUE CONVECTION COOKING MODES

MODE	RACK POSITION	INSTRUCTIONS
CONVECT BAKE Even results on multiple racks	4 and/or 2	**Convect > Temperature > START** Preheat Place food in oven
CONVECT BROIL Make toasty treats quickly	4, 5, or 6	**Convect (Press 2x) > Temperature > START** Preheat Place food in oven
CONVECT ROAST Seal in flavors and juices	2	**Convect (Press 3x) > Temperature > START** Preheat Place food in oven

TIPS AND TRICKS

POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

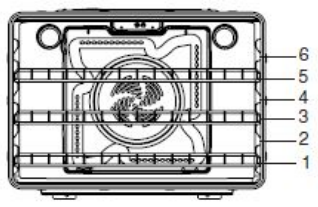
RACKS

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

IMPORTANT

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

RACK POSITION GUIDE



ALUMINUM FOIL

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

- For best cooking results, do not cover the entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on the rack below the dish. Ensure foil is at least 1/2" (1.3 cm) larger than the dish and turned up at the edges.
- Do not allow aluminum foil and meat probes to contact heating elements.

PREPARE YOUR OVEN FOR USE

Before using your oven for the first time, run a baking cycle to burn off any chemicals from the oven cavity paint.

- Select **BAKE** mode.
- Heat to 350°F.
- Run cycle for 60 minutes.

MAINTENANCE, SUPPORT, & ONLINE ORDERING

For maintenance information, product support, and online ordering of parts and accessories, visit our website:

United States
www.maytag.com/owners

Canada
www.maytag.ca/owners

W11832679A
®/™ ©2026 Maytag. All rights reserved. Used under license in Canada.
05/26

MAYTAG®

CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

United States:
1-800-344-1274
Maytag Customer Service
PO Box #8
St. Joseph, MI 49085

Canada:
1–800–807–6777
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE
FÉLICITATIONS ET BIENVENUE CHEZ MAYTAG

Four mural encastré | Four simple, double et combiné à un micro-ondes de la série 4

Balayer le code à barres 2D pour accéder au **MANUEL D'UTILISATION + GUIDE D'UTILISATION**

TROUVER VOTRE MODÈLE : La plaque signalétique de numéro de modèle se trouve derrière la porte du four, dans le coin supérieur droit du châssis.

Four mural simple : MOES4030TZ | **Four mural double** : MOED4030TZ | **Four mural combiné à un micro-ondes** : MOEC4030TZ

MISE EN PLACE

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.

UTILISATION DE VOTRE FOUR MURAL

1. Régler le mode et la température sur la sélection souhaitée.
2. Appuyer sur **START (MISE EN MARCHE)** pour démarrer le préchauffage.
3. Placer les aliments dans le four après le préchauffage.
4. Saisir la durée de cuisson (facultatif). Voir le guide d'utilisation pour obtenir plus de détails.
5. Appuyer sur **CANCEL** (**ANNULATION**) pendant ou après la cuisson pour éteindre le four.

UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES
(MODÈLES COMBINÉS SEULEMENT)

1. Placer les aliments dans le four à micro-ondes. Fermer la porte du four.
2. Sélectionner **MICROWAVE** (**FOUR À MICRO-ONDES**).
3. Saisir la durée de cuisson à l'aide du clavier. Appuyer sur **START** (**MISE EN MARCHE**).
4. Appuyer sur **CANCEL** (**ANNULATION**) pendant ou après la cuisson pour éteindre le four à micro-ondes.

REMARQUES : Pour obtenir des instructions plus détaillées sur des fonctions précises, consulter le Guide d'utilisation en ligne. IMPORTANT : Conserver ce guide à titre de référence.

CARACTÉRISTIQUES IMPORTANTES

SYSTÈME DE CONVECTION VÉRITABLE EVENAIR™

Un troisième élément chauffant puissant et un ventilateur robuste font circuler l'air chaud plus uniformément* dans le four. Faire frire à l'air, rôtir ou cuire plusieurs plats à la fois sans avoir à les retourner pour des résultats toujours succulents.

**Par rapport à la cuisson traditionnelle sur deux grilles.*

PROGRAMME AIR FRY (FRITURE À L'AIR) SUR DEUX GRILLES

Le programme Air Fry (Friture à l'air) optimisé pour deux grilles utilise le système de convection véritable EvenAir™ pour procurer des résultats croustillants sur les deux grilles en même temps – pas de cuisson double ou de retournement des aliments nécessaires.

POWER PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE HAUTE PUISSANCE)

Commencer le repas plus rapidement avec la fonction Power Preheat (Préchauffage haute puissance). Elle réduit le temps passé à cuisiner en réduisant de jusqu'à 20 % le temps de préchauffage*.

** Four à convection supérieur seulement. Par rapport au préchauffage standard.*

PROGRAMME AIR FRY (FRITURE À L'AIR) SUR DEUX GRILLES ET SANS PRÉCHAUFFAGE

Pas besoin d'attendre 15 minutes pour entendre un bip de préchauffage. Votre nourriture cuit pendant que le four atteint la température, ce qui vous fait gagner du temps.

MODE	POSITION DE LA GRILLE	INSTRUCTIONS
PROGRAMME AIR FRY (FRITURE À L'AIR) SUR DEUX GRILLES Des résultats croustillants sur les deux grilles et sans retourner les aliments	5 et 2 pour deux grilles 5 pour une seule grille	Placer les aliments sur une plaque de cuisson Placer les aliments dans le four **Air Fry (Friture à l'air)> Temperature (Température) > START (MISE EN MARCHE)**

POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS

Pour obtenir les meilleurs résultats avec ce programme sans préchauffage, suivre ces étapes avec la plupart des aliments congelés :

Régler la température : 425 °F

Régler la durée : Au moment de régler la durée de cuisson, ajouter 10 minutes aux instructions « pour le four » indiquées sur l'emballage.

Exemple : Si le sac indique 20 minutes, régler la minuterie sur 30. La nourriture cuit pendant que le four atteint sa température, vous épargnant l'attente!

Les températures internes peuvent varier; vérifier la cuisson des aliments quelques minutes avant la fin de la minuterie lors de la première utilisation.

MODES DE CUISSON PAR CONVECTION VÉRITABLE EVENAIR™

MODE	POSITION DE LA GRILLE	INSTRUCTIONS
CONVECT BAKE (CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION) Résultats uniformes sur plusieurs grilles	4 et/ou 2	**Convect (Convection) > Temperature (Température) > START (MISE EN MARCHE)** Préchauffage Placer les aliments dans le four
CONVECT BROIL (CUISSON AU GRIL PAR CONVECTION) Préparer rapidement des délices grillés	4, 5 ou 6	**Convect (Convection) (appuyer 2 fois) > Temperature (Température) > START (MISE EN MARCHE)** Préchauffage Placer les aliments dans le four
CONVECT ROAST (RÔTISSAGE PAR CONVECTION) Conserver les arômes et jus	2	**Convect (Convection) (appuyez 3 fois) > Temperature (Température) > START (MISE EN MARCHE)** Préchauffage Placer les aliments dans le four

CONSEILS ET ASTUCES

POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

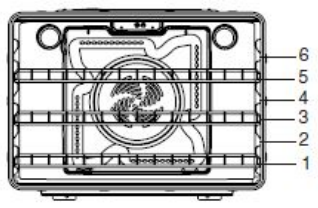
GRILLES

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas positionner les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.

IMPORTANT

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

GUIDE DE POSITION DES GRILLES



PAPIER D'ALUMINIUM

Pour éviter les dommages permanents au fini du four, ne pas recouvrir l'intérieur du four de papier aluminium ou d'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.
- Pour récupérer les éclaboussures, placer une feuille d'aluminium sur la grille sous le plat, en veillant à ce qu'elle soit au moins 1/2 po (1,3 cm) plus grande que le plat et qu'elle soit relevée sur les bords.
- Ne pas laisser le papier d'aluminium et les sondes à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.

PRÉPARATION DU FOUR POUR L'UTILISATION

Avant d'utiliser le four pour la première fois, lancer un programme de cuisson pour brûler les produits chimiques de la peinture de la cavité du four.

- Sélectionner le mode **BAKE** (**CUISSON AU FOUR**).
- Chauffer à 350 °F.
- Laisser fonctionner le programme pendant 60 minutes.

ENTRETIEN, ASSISTANCE ET COMMANDES EN LIGNE

Pour obtenir plus d'informations sur la maintenance, l'assistance avec le produit et la commande en ligne de pièces et d'accessoires, visiter notre site Web :

États-Unis
www.maytag.com/owners

Canada
www.maytag.ca/owners

W11832679A

®/™ ©2026 Maytag. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

05/26

MAYTAG®

CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

United States:
1 800 344-1274
Maytag Customer Service
PO Box #8
St. Joseph, MI 49085

Canada:
1 800 807–6777
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

GUÍA DE INICIO RÁPIDO
FELICIDADES Y BIENVENIDA A MAYTAG

Horno de pared empotrado | Serie 4 individual, doble y microondas combinado

Escanee el código QR para el **MANUAL DEL PROPIETARIO + GUÍA DEL USUARIO**

ENCUENTRE SU MODELO: La placa que indica el número de modelo está detrás de la puerta del horno, en la parte superior del lado derecho del marco del horno.

Horno de pared simple: MOES4030TZ | **Horno de pared doble**: MOED4030TZ | **Horno de pared combinado con microondas**: MOEC4030TZ

INTRODUCCIÓN

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 poner en funcionamiento el electrodoméstico.

USO DEL HORNO DE PARED

1. Ajuste el modo y la temperatura a la selección deseada.
2. Presione **START** (**INICIO**) para iniciar el precalentamiento.
3. Coloque los alimentos en el horno una vez precalentado.
4. Ingrese el tiempo de cocción (opcional). Consulte la Guía del usuario para ver detalles adicionales.
5. Presione **CANCEL** (**CANCELAR**) durante o después de la cocción para apagar el horno.

USO DEL HORNO MICROONDAS
(SOLO MODELOS COMBINADOS)

1. Coloque los alimentos en el horno microondas. Cierre la puerta del horno.
2. Seleccione **MICROWAVE** (**MICROONDAS**).
3. Introduzca el tiempo de cocción con el teclado. Presione **START** (**INICIO**).
4. Presione **CANCEL** (**CANCELAR**) durante o después de la cocción para apagar el horno microondas.

NOTAS: Para obtener instrucciones más detalladas sobre las funciones específicas, consulte la Guía del usuario. IMPORTANTE: Conserve esta guía para su uso en el futuro.

FUNCIONES CLAVE

SISTEMA DE CONVECCIÓN REAL EVENAIR™

Un tercer elemento calefactor potente y un ventilador resistente hacen circular el aire caliente de manera más uniforme* alrededor del horno. Fría sin aceite, ase u hornee varios platos a la vez sin tener que rotar para obtener resultados consistentes.

**En comparación con la cocción tradicional en dos parrillas.*

CICLO AIR FRY (FREÍR SIN ACEITE) EN DOS PARRILLAS

El ciclo Air Fry (Freír sin aceite) en dos parrillas optimizado usa el sistema de convección real EvenAir™ para lograr resultados crujientes en ambas parrillas al mismo tiempo, sin necesidad de cocinar dando la vuelta a los alimentos o rotando las sartenes.

POWER PREHEAT (PRECALENTAMIENTO PODEROSO)

Comience la cena más rápido con Power Preheat (Precalentamiento poderoso). Minimiza el tiempo de permanencia en la cocina al reducir los tiempos de precalentamiento hasta en un 20%*.

**Solo horno de convección superior. En comparación con el precalentamiento estándar.*

CICLO AIR FRY (FREÍR SIN ACEITE) EN DOS PARRILLAS SIN PRECALENTAMIENTO

No es necesario esperar 15 minutos para un pitido de precalentamiento. Su comida se cocina mientras el horno alcanza la temperatura, lo que le ahorra tiempo.

MODO	POSICIÓN DE LA PARRILLA	INSTRUCCIONES
CICLO AIR FRY (FREÍR SIN ACEITE) EN DOS PARRILLAS Resultados crujientes en ambas parrillas sin rotar	5 y 2 para doble 5 para simple	Coloque los alimentos en la bandeja para hornear Coloque la comida en el horno **Air Fry (Freír sin aceite) > Temperature (Temperatura) > START (INICIO)**

PARA MEJORES RESULTADOS

Para obtener los mejores resultados con este ciclo sin precalentamiento, siga estos pasos para la mayoría de los alimentos congelados:

Ajuste la temperatura: 425 °F
Ajuste el tiempo: Al ajustar el tiempo de cocción, agregue 10 minutos a las instrucciones para "Horno" en el paquete.

Ejemplo: Si la bolsa dice 20 minutos, fije su temporizador en 30. Su comida se cocina mientras el horno alcanza su temperatura, ¡ahorrándole la espera!

Las temperaturas internas pueden variar; revise la cocción de los alimentos unos minutos antes de que termine el temporizador durante su primer uso.

MODOS DE COCCIÓN POR CONVECCIÓN REAL EVENAIR™

MODO	POSICIÓN DE LA PARRILLA	INSTRUCCIONES
CONVECT BAKE (HORNEAR POR CONVECCIÓN) Da resultados uniformes en varias parrillas	4 y/o 2	**Convect (Convección) > Temperature (Temperatura) > START (INICIO)** Precalentar Coloque la comida en el horno
CONVECT BROIL (ASAR A LA PARRILLA POR CONVECCIÓN) Prepare aperitivos tostados rápidamente	4, 5 o 6	**Convect (Convección) (Presionar 2x) > Temperature (Temperatura) > START (INICIO)** Precalentar Coloque la comida en el horno
CONVECT ROAST (ASAR POR CONVECCIÓN) Sella los sabores y jugos	2	**Convect (Convección) (Presionar 3x) > Temperature (Temperatura) > START (INICIO)** Precalentar Coloque la comida en el horno

CONSEJOS Y TRUCOS

POSICIÓN DE LAS PARRILLAS Y LOS UTENSILIOS PARA HORNEAR

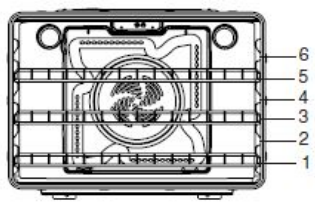
PARRILLAS

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

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.

GUÍA DE POSICIÓN DE LA PARRILLA



PAPEL DE ALUMINIO

Para evitar daños permanentes en el acabado del horno, no lo cubra con ningún tipo de papel de aluminio ni revestimiento.

- Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra toda la parrilla con papel de aluminio, ya que el aire debe circular con libertad.
- Para atrapar derrames, coloque el papel de aluminio en la rejilla debajo del plato. Cerciórese de que el papel de aluminio sea al menos 1/2" (1,3 cm) más grande que el plato y vuélvalo hacia arriba en los bordes.
- No permita que el papel de aluminio y las sondas para carne entren en contacto con los elementos calentadores.

PREPARE SU HORNO PARA UTILIZARLO

Antes de usar su horno por primera vez, ejecute un ciclo de horneado para eliminar cualquier residuo químico de la pintura del interior del horno.

- Seleccione el modo **BAKE** (**HORNEAR**).
- Caliente a 350 °F (180° C)
- Inicie un ciclo de 60 minutos.

MANTENIMIENTO, SOPORTE Y PEDIDOS EN LÍNEA

Para obtener información de mantenimiento, soporte del producto y realizar pedidos en línea de piezas y accesorios, visite nuestro sitio web:

Estados Unidos
www.maytag.com/owners

Canadá
www.maytag.ca/owners

W11832679A
®/™ ©2026 Maytag. Todos los derechos reservados. Usado bajo licencia en Canadá.
05/26

MAYTAG®

CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

United States:
1-800-344-1274
Maytag Customer Service
PO Box #8
St. Joseph, MI 49085

Canada:
1–800–807–6777
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7