Freestanding Gas Range with Double Ovens 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. Choose an oven, and then 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 IGNITE.

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.

The flame should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.

NOTE: Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for a clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn the burner off. Check for a tripped circuit breaker or blown household fuse.

Check that the control knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.

To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to IGNITE.

   All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to IGNITE will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between Hi and Lo.

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

POWER FAILURE
In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to the Ignite position. After the 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.

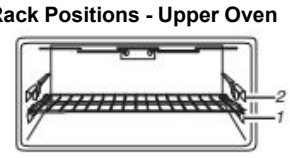
POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

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

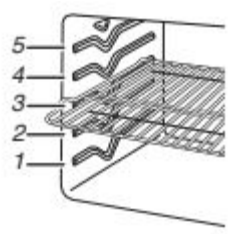
Racks
- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.
- Place food so it will not rise into the broil element. Allow at least 1/2" (1.3 cm) between pans and the broil element.

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

Rack Positions - Upper Oven

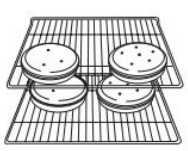


Rack Positions - Lower Oven



For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior in the lower oven, use a flat rack in rack position 5. Side 1 should cook for approximately $2^1/_2$ to $3^1/_2$ minutes. Side 2 should cook for approximately 4 to 5 minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

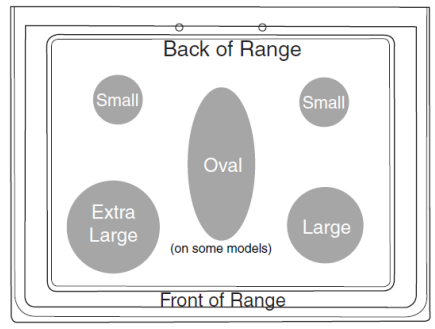
Baking Layer Cakes on 2 Racks
For best results when baking cakes on 2 racks, use rack positions 2 and 4 with the Convection Bake function. Place the cakes on the racks as shown.



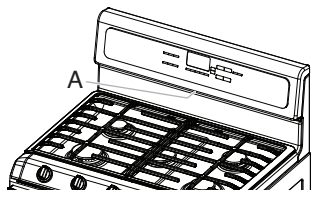
Baking Cookies on 2 Racks
For best results when baking cookies on 2 racks, use rack positions 2 and 4 with the Bake function.

BURNER SIZE
Select a burner that best fits your cookware. Burner positions will vary based on the model of your range. See the following illustration and chart.

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



OVEN VENTS
The oven vents release hot air and moisture from the ovens and should not be blocked or covered. Blocking or covering the vents 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 vents.



A. 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.



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.

W11430267B

Guide de démarrage rapide du cuisinière à gaz autoportante four double

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. Choisir une four, puis sélectionner une 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.
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

La flamme du brûleur ne doit pas dépasser du bord du récipient de cuisson.

Veiller à ce que tous les boutons de commande soient ramenés à la position d'arrêt (off) lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés.

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 Ignite (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.

La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne dépasse pas de l'ustensile.

REMARQUE : Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, guetter un déclic. Si aucun déclic ne se fait entendre, éteindre le brûleur. Vérifier si le disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible est grillé.

Vérifier que le bouton de commande est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.

Réglage :

1. Enfoncer et tourner le bouton dans le sens antihoraire à IGNITE (allumage).

   Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur IGNITE (allumage) produira une flamme.
2. Tourner le bouton à n'importe quel réglage entre Hi (élevé) et Lo (bas).

MÉMORISER : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

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 Ignite (allumage). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.

PANNE DE COURANT
En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface ne peuvent pas être allumés manuellement. Ne pas tenter de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant.

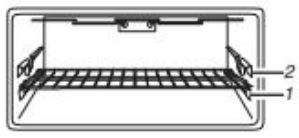
POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

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.

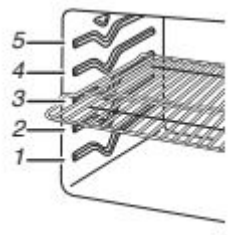
Grilles
- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.
- Placer les aliments de façon à ce qu'ils ne touchent pas l'élément de cuisson au gril en augmentant de volume. Laisser un espace d'au moins 1/2 po (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 des tableaux suivants comme guide pour le positionnement des grilles.

Positions de la grille - Four supérieur



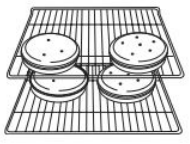
Positions de la grille - Four inférieur



Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant bien souple à l'intérieur dans le four inférieur, utiliser une grille plate en position 5. Cuire le 1er côté pendant
2 1/2 à 3 1/2 minutes. La cuisson du deuxième côté devrait prendre entre 4 et 5 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles

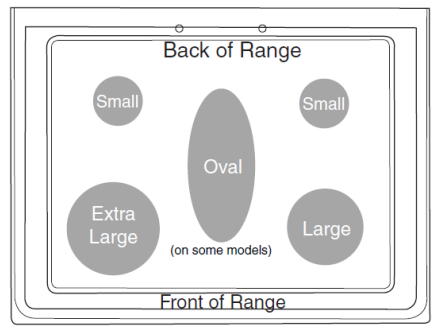
Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les positions de grille 2 et 4 avec la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection). Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué.



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 4 avec la fonction Bake (cuisson au four).

TAILLE DU BRÛLEUR
Sélectionner un brûleur qui convient le plus aux ustensiles de cuisson utilisés. Burner positions will vary based on the model of your range. Voir le tableau et l'illustration suivants.

Taille du brûleur	Utilisation recommandée
Petite taille	■ Cuisson à basse température ■ Faire fondre le chocolat ou le beurre
Grande taille	■ Pour les ustensiles de cuisson de grande taille
Très grande taille	■ Pour les ustensiles de cuisson de grande taille ■ Le brûleur le plus puissant
Ovale	■ Pour les plats plus longs

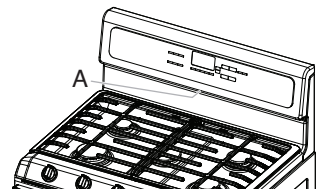


PAPIER D'ALUMINIUM

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.

ÉVENT DU FOUR
Les évents des fours permettent l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité des fours et ne doivent pas être obstrués ou couverts. Le fait d'obstruer ou de couvrir les évents entraînerait une mauvaise circulation de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou d'autres articles qui pourraient fondre ou brûler.



A. Évent du four

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.

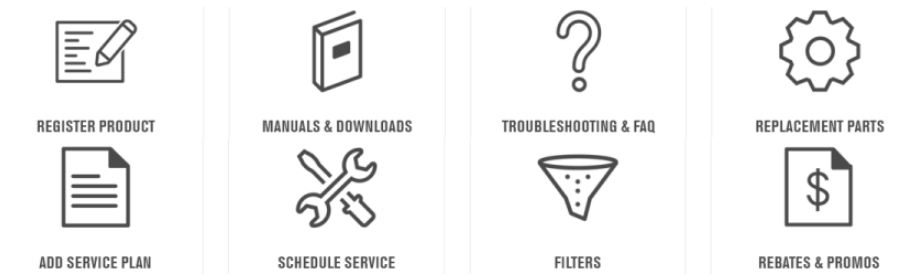
MODE SABBAT
El modo Sabbat programa el horno para que permanezca encendido en un ajuste de hornear hasta que se desconecte.

Para buscar orientación sobre el uso y una lista completa de modelos con modo Sabbath (modo de día de descanso), visite **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, 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.



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.

W11430267B
07/23

®/™ ©2023 Maytag. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.