

# Slide-In Electric Range Quick Start Guide

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](http://www.maytag.com/owners) or [www.maytag.ca/owners](http://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

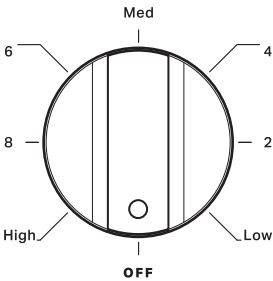
WARNING



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 High and Low. Push in and turn to setting.

**REMEMBER:** When range is in use, 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.



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 the bake setting until disabled.

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

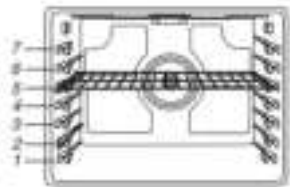
### POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

**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 position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

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



For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior, use a flat rack in rack position 7. Side 1 should cook for approximately 2½ to 3½ minutes. Side 2 should cook for approximately 4 to 5 minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

### BAKING COOKIES AND LAYER CAKES ON 2 RACKS

#### Baking Layer Cakes

For best results when baking cakes on 2 racks, use the Bake function, a flat rack in rack position 5, and a flat rack in rack position 2. If you do not have 2 flat racks, use a Max Capacity Oven Rack in rack position 6. 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 2 racks, use the Convection Bake function, a flat rack in rack position 6, and a flat rack in rack position 3. If you do not have 2 flat racks, use a flat rack in rack position 2 and a Max Capacity Oven Rack in rack position 6. If you do not have Convection Bake, use the standard Bake function.



# Guide de démarrage rapide de la cuisinière électrique autoportante

## ENREGISTREMENT DU PRODUIT ET INFORMATIONS POUR LE PROPRIÉTAIRE

### YOUR QR CODE UNLOCKS



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](http://www.maytag.com/owners) ou [www.maytag.ca/proprietaire](http://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.

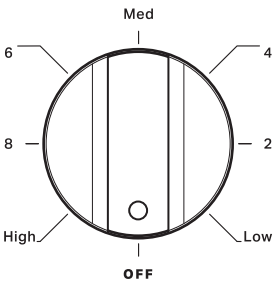
### Utilisation de votre cuisinière

## 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 commandes peuvent être réglés à n'importe quelle position entre High (élevé) et Low (bas). Pousser et tourner le bouton au réglage.

**MÉMORISER :** Lorsque la cuisinière est en marche, toute la surface de la table 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.



A. Évent du four

### 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](http://www.star-k.org) ou nous contacter en utilisant les informations suivantes.

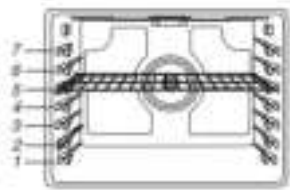
### POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

**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 installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.

Pour positionner une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Utiliser l'illustration suivante comme guide.



Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant bien tendre à l'intérieur, utiliser une grille plate en position 7. La cuisson du 1er côté devrait prendre entre 2 1/2 à 3 1/2 minutes. La cuisson du 2e côté devrait prendre entre 4 et 5 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.

### 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 2 grilles, utiliser la fonction Bake (cuisson au four), une grille plate en position 5 et une grille plate en position 2. Si 2 plaques plates ne sont pas disponibles, utiliser une grille à capacité maximale en position 6. 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 une cuisson optimale de biscuits sur 2 grilles, utiliser la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection), une grille plate en position 6 et une grille plate en position 3. Si seule une grille plate est disponible, utiliser une grille plate en position 2 et une grille de four à capacité maximale en position 6. Si le four est dépourvu de la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection), utiliser la fonction Bake (cuisson au four) standard.

