

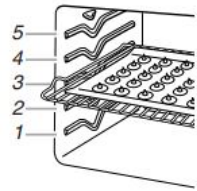
POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

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

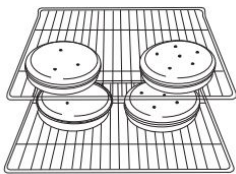
- Placer les grilles avant d’allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S’assurer que les grilles sont horizontales.

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.

Guía de inicio rápido de la estufa autónoma eléctrica

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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 usar el electrodoméstico.

Uso del horno

- Step 1.** Seleccione la función del horno.
- Step 2.** Ajuste la temperatura.
- Step 3.** Presione Start (Inicio).
- Step 4.** Coloque los alimentos en el horno una vez que alcance la temperatura deseada. Cierre la puerta del horno.
- Step 5.** (Opcional) Introduzca el tiempo de cocción.
- Step 6.** El botón Cancel (Cancelar) puede usarse para cancelar la función durante el tiempo de cocción o cuando este finalice.
- NOTA:** Para obtener instrucciones más detalladas sobre las funciones específicas, consulte la Guía de controles en línea.

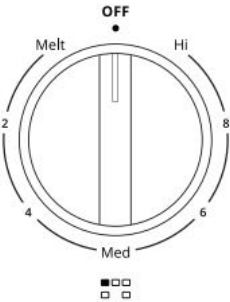
Uso de la estufa

ADVERTENCIA

Peligro de incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendios.



Las perillas de control pueden ajustarse en cualquier posición entre Hi (Alto) y Med (Medio) o Melt (Derretir). Presione y gire hasta un ajuste.

RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa, o durante el ciclo de limpieza (en algunos modelos), es posible que se ponga caliente toda el área de la superficie de cocción.

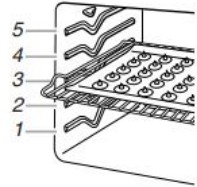
POSICIÓN DE LAS PARRILLAS Y LOS UTENSILIOS PARA HORNEAR

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.

Parrillas

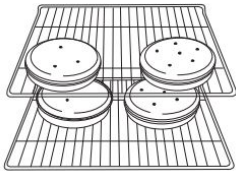
- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No retire las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

Para mover una parrilla, júela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la ilustración siguiente.



HORNEADO DE GALLETAS Y PASTELES DE CAPAS EN 2 PARRILLAS

Horneado de pasteles de capas
Para obtener resultados óptimos cuando se hornean pasteles en dos parrillas, use la función Bake (Hornear), una parrilla plana en la posición de parrilla 4 y una parrilla plana en la posición de parrilla 2. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra. Deje un espacio de al menos 3" (7,6 cm) entre la parte delantera de las parrillas y la parte delantera de los pasteles.



Horneado de galletas
Para obtener resultados óptimos cuando hornee galletas en dos parrillas, use la función Convect Bake (Horneado por convección) (en algunos modelos) y ponga las parrillas planas en las posiciones 2 y 5.

Information de commande en ligne

Pour obtenir des instructions détaillées pour l’installation l’entretien, l’hivernisation, ainsi que des conseils de transport, consulter le manuel de l’utilisateur inclus avec votre machine.

Pour obtenir des informations sur l’un des points suivants : guide complet des programmes, garantie, dimensions détaillées du produit ou instructions complètes d’utilisation et d’installation, visiter le **www.maytag.com/owners** ou au Canada le **www.maytag.ca/proprietaire**. Cette vérification peut vous faire 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	Canada : 1 800 807-6777
Maytag Brand Appliances Customer eXperience Center 553 Benson Road Benton Harbor, MI 49022–2692	Maytag Brand Appliances Customer eXperience Centre 200–6750 Century Ave. Mississauga, Ontario L5N 0B7

IMPORTANT : Conserver ce guide à titre de référence.

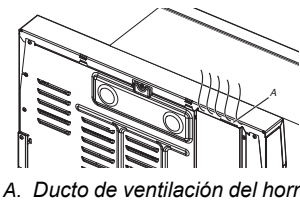
PAPEL DE ALUMINIO

IMPORTANTE: Para evitar daños en el acabado de la base del horno, no la cubra con ningún tipo de papel de aluminio ni revestimiento.

Para obtener resultados de cocción óptimos, no cubra toda la parrilla del horno con papel de aluminio, ya que el aire debe poder circular libremente.

IMPORTANTE: No permita que el papel de aluminio y las sondas para carne entren en contacto con los elementos calentadores.

DUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO
El ducto de ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. Si bloquea o tapa el ducto de ventilación del horno, se producirá una circulación deficiente de aire que afectará los resultados de la cocción y la limpieza. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan o quemarse cerca del ducto de ventilación del horno.



LUZ DEL HORNO
La luz del horno es un foco halógeno de 40 W. Antes de cambiarla, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que las perillas de control estén en la posición Off (Apagado).

Para reemplazar:

1. Desconecte el suministro eléctrico.
2. Gire en sentido antihorario la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para retirarla.
3. Quite el foco del casquillo.
4. Vuelva a colocar el foco, utilizando un pañuelo de papel o guantes de algodón para manipularlo. Para evitar dañar o disminuir la vida útil del nuevo foco, no lo toque con los dedos descubiertos.
5. Vuelva a colocar la cubierta del foco girando en sentido horario.
6. Reconecte el suministro eléctrico.

IMPORTANTE: No use focos de más de 40 W.

MODO SABBATH (MODO SABBAT):
El Sabbath Mode (Modo Sabbat) programa el horno para que permanezca en el ajuste de hornear hasta que se desconecte.

Para buscar orientación sobre el uso y una lista completa de modelos con el Sabbath mode (modo Sabbat), visite **www.star-k.org** o comuníquese con nosotros según la información dada anteriormente.

CONEXIÓN A WI-FI (en algunos modelos)

Mantenga presionado CONNECT (CONECTAR) mientras la luz indicadora de WPS del enrutador esté parpadeando para conectar la estufa a la red Wi-Fi.

Para obtener instrucciones más detalladas, consulte la sección Guía de conectividad con Internet en el Manual del propietario. También puede visitar **www.maytag.com/connected-appliances/connect**.

Información de pedidos en línea

Para obtener información de mantenimiento e instrucciones de instalación, almacenamiento en invierno, y consejos para el traslado, consulte el Manual del propietario que se incluye con su electrodoméstico.

Para obtener información acerca de cualquiera de los siguientes artículos, la guía completa de ciclos, garantía, dimensiones detalladas de los productos o instrucciones de uso completas, visite **www.maytag.com/owners**, o en Canadá **www.maytag.ca/owners**. Esto le podría ahorrar el costo de una llamada al servicio técnico.

REGISTER PRODUCT

ADD SERVICE PLAN

MANUALS & DOWNLOADS

SCHEDULE SERVICE

TROUBLESHOOTING & FAQ

FILTERS

REPLACEMENT PARTS

REBATES & PROMOS

Sin embargo, si necesita comunicarse con nosotros, use la información a continuación para ver la región adecuada.

Estados Unidos: 1–800–344–1274	Canadá: 1–800–807–6777
Maytag Brand Appliances Customer eXperience Center 553 Benson Road Benton Harbor, MI 49022–2692	Maytag Brand Appliances Customer eXperience Centre 200–6750 Century Ave. Mississauga, Ontario L5N 0B7

IMPORTANTE: Conserve esta guía para su uso en el futuro.