

# 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.**

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 LITE. All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between High and Low.

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

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.

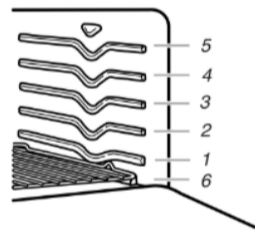
**POSITIONING RACKS AND BAKEWARE**

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

**Racks**

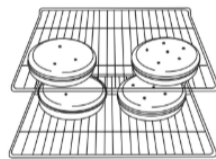
- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

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.



**Baking Layer Cakes on Two Racks**

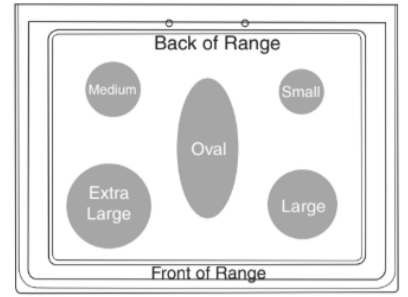
For best results when baking cakes on 2 racks, use rack positions 2 and 5. Place the cakes on the racks as shown.



**BURNER SIZE**

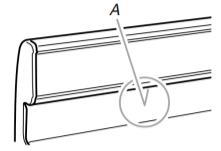
Select a burner that best fits your cookware. See the following illustration and chart.

Burner Size	Recommended Use
<b>Small</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Low-heat cooking</li> <li>■ Melting chocolate or butter</li> </ul>
<b>Medium</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Multipurpose burner</li> </ul>
<b>Large</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ For large cookware</li> </ul>
<b>Extra-Large</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ For large cookware</li> <li>■ Most powerful burner</li> </ul>
<b>Oval</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ For longer dishes</li> </ul>



**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 in a 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 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, 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:  
1-800-688-2002

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

**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. Fermez 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 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.**

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 dé clic. Si aucun dé clic 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 :

- Enfoncer et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE (allumage).  
Tous les brûleurs de surface émettront un dé clic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur LITE (allumage) produira une flamme.
- Tourner le bouton à n'importe quel réglage entre High (élevé) et Low (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.

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.

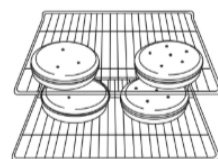
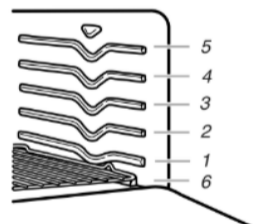
#### Grilles

- 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

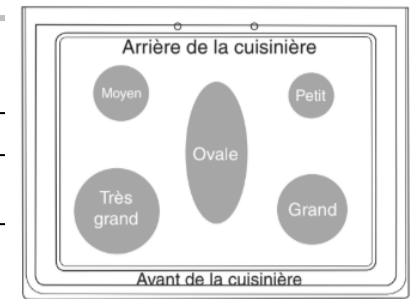
Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les positions de grille 2 et 5. Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué.



### TAILLE DU BRÛLEUR

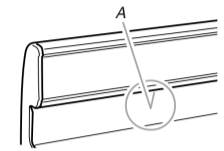
Sélectionner un brûleur qui convient le plus aux ustensiles de cuisson utilisés. Voir le tableau et l'illustration suivants.

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



### 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.



A. Évén 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 :

- Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
- Tourner le protège-ampoule en verre à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
- Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de la douille.
- Remplacer l'ampoule en la tournant dans le sens horaire.
- Remplacer le protège-ampoule en le tournant dans le sens horaire.
- 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](http://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 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:  
1-800-688-2002

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

**IMPORTANT :** Conserver ce guide à titre de référence.