



CUISSON AU FOUR DE BISCUITS ET DE GÂTEAUX À ÉTAGES SUR DEUX 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 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 sur deux grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de biscuits sur deux grilles, utiliser la fonction Air Baking (Cuisson à l'air) et placer les grilles plates en positions 2 et 4.

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.

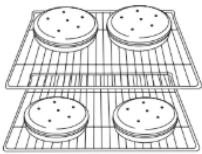
Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.

**IMPORTANT :** Ne pas laisser le papier d'aluminium et les sondes à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.

CONNEXION WI-FI (sur certains modèles)

Appuyer et maintenir enfoncée la touche CONNECT (connexion) pendant que le témoin lumineux WPS du routeur clignote, pour connecter la cuisinière au réseau Wi-Fi.

Consulter la section Guide de connexion Internet du Manuel d'utilisation pour obtenir des instructions plus détaillées. Visiter également le <http://www.maytag.com/connected-appliances/connect>.



Information de commande en ligne

Pour obtenir des instructions détaillées pour l'installation et l'entretien, 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](http://www.maytag.com/owners) ou au Canada le [www.maytag.ca/proprietaire](http://www.maytag.ca/proprietaire). Cette vérification peut aider à économiser le coût d'une intervention de dépannage.



[Register Product](#)



[Add Service Plan](#)



[Schedule Service](#)



[Parts](#)



[How To's & FAQ](#)



[Filters](#)



[Manuals & Downloads](#)



[Accessories](#)

Cependant, si vous devez nous contacter, utiliser les coordonnées suivantes selon la bonne région.

|                                                                                                          |                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| États-Unis :<br><b>1 800 344-1274</b>                                                                    | Canada :<br><b>1 800 807-6777</b>                                                                              |
| Maytag Brand Appliances<br>Customer eXperience Center<br>553 Benson Road<br>Benton Harbor, MI 49022–2692 | Maytag Brand Appliances<br>Customer eXperience Centre<br>200–6750 Century Ave.<br>Mississauga, Ontario L5N 0B7 |

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

Guía de inicio rápido de la estufa a gas con control frontal

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 poner en funcionamiento el electrodoméstico.

Uso del horno

- Paso 1.** Seleccione la función del horno.
- Paso 2.** Ajuste la temperatura.
- Paso 3.** Presione Start (Inicio).
- Paso 4.** Coloque los alimentos en el horno una vez que alcance la temperatura deseada. Cierre la puerta del horno.
- Paso 5.** (Opcional) Introduzca el tiempo de cocción.
- Paso 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**

**No permita que la llama del quemador se extienda más allá de la orilla del sartén.**

**Apague todos los controles cuando no esté cocinando.**

**No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o un incendio.**

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

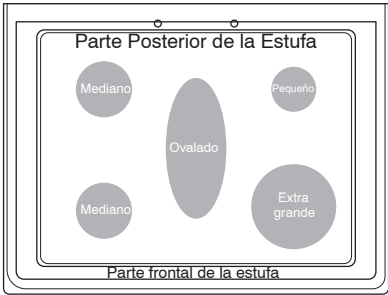
CORTE DE CORRIENTE

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Sostenga un fósforo encendido cerca del quemador y gire la perilla en el sentido antihorario hasta la posición de  (LITE) (Encendido). Después de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado. Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de la superficie cuando las perillas de control se giran a la posición  (LITE [Encendido]).

TAMAÑO DEL QUEMADOR

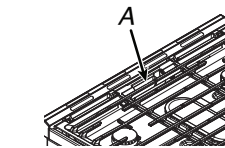
Seleccione un quemador cuyo tamaño sea el más adecuado para el utensilio de cocina. Vea la ilustración y la tabla siguientes.

| Tamaño del quemador | Uso recomendado                                                                                                      |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pequeño             | <ul style="list-style-type: none"><li>Cocción con calor bajo</li><li>Para derretir chocolate o mantequilla</li></ul> |
| Mediano             | <ul style="list-style-type: none"><li>Quemador multiuso</li></ul>                                                    |
| Extra grande        | <ul style="list-style-type: none"><li>El quemador más potente</li><li>Para utensilios de cocina grandes</li></ul>    |
| Ovalado             | <ul style="list-style-type: none"><li>Para platos más alargados</li></ul>                                            |



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.



A. Ducto de escape del horno

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 coloque parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

Para mover una parrilla, júlela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía las ilustraciones siguientes.

HORNEADO DE GALLETAS Y PASTELES DE CAPAS EN DOS 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 en dos parrillas

Para obtener resultados óptimos cuando hornee galletas en dos parrillas, use la función Air Baking (Hornear al aire) y ponga las parrillas planas en las posiciones 2 y 4.

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.

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 <http://www.maytag.com/connected-appliances/connect>.

Información de pedidos en línea

Para obtener información de mantenimiento e instrucciones de instalación, consulte el Manual del propietario que se incluye con su máquina.

Para obtener información acerca de cualquiera de los siguientes artículos, la guía completa de ciclos, dimensiones detalladas de los productos o instrucciones de uso completas, visite [www.maytag.com/owners](http://www.maytag.com/owners), o en Canadá [www.maytag.ca/owners](http://www.maytag.ca/owners). Esto puede ahorrarle costos de una llamada de servicio.



[Register Product](#)



[Add Service Plan](#)



[Schedule Service](#)



[Parts](#)



[How To's & FAQ](#)



[Filters](#)



[Manuals & Downloads](#)



[Accessories](#)

Sin embargo, si necesita contactarnos, use la información que aparece debajo para la región que corresponda.

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

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

