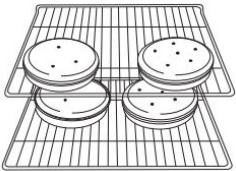


CUISSON AU FOUR DE BISCUITS ET DE GÂTEAUX À ÉTAGES SUR 2 GRILLES

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 rápida de inicio 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.

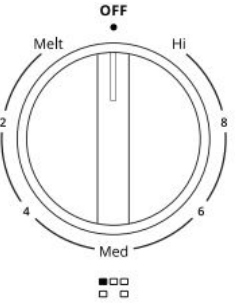
Uso de la estufa

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 Lo (Bajo) 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.

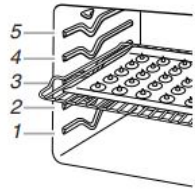
POSICIÓN DE LAS PARRILLAS Y LOS UTENSILIOS PARA HORNEAR

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.

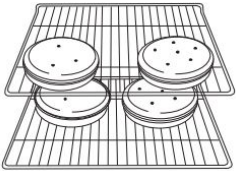
Para mover una parrilla, júlela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la ilustración siguiente.



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.

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

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
 Centre d'eXpérience pour la clientèle
 200-6750 Century Ave.
 Mississauga, Ontario L5N 0B7

IMPORTANT : Conserver ce guide à titre de référence.

PAPEL DE ALUMINIO

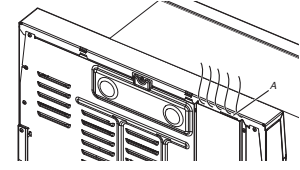
IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de la base del horno, no la cubra con ningún tipo de papel de aluminio ni revestimiento.

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.

Se debe tener cuidado para evitar que el papel aluminio y las sondas para carne entren en contacto con los elementos calefactores.

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 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 (Sabbat):

El modo Sabbath (Sabbat) programa el horno para que permanezca encendido en un ajuste de hornear hasta que se desconecte.

Para buscar orientación sobre el uso y revisar una lista completa de los modelos con modo Sabbath (Sabbat), visite www.star-k.org o comuníquese con nosotros según la información que figura a continuación.

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 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 <https://www.maytag.com/owners>, o en Canadá <https://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 contactarnos, use la información que aparece debajo para la región que corresponda.

Estados Unidos:
1–800–344–1274

Maytag Brand Appliances
 Customer eXperience Center
 553 Benson Road
 Benton Harbor, MI 49022–2692

Canadá:
1–800–807–6777

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

IMPORTANTE: Guarde esta guía para uso a futuro.

