QUICK START GUIDE
CONGRATULATIONS AND WELCOME TO MAYTAG

Freestanding and Slide-In Range | 4, 6, 7 and 8 Series

Scan QR code for **OWNER'S MANUAL + USER GUIDE**

FIND YOUR MODEL SERIES. The model number plate is located behind the oven door on the top right side of the oven frame. Locate your model number and see below:

Electric: (Y)MFES**4**XXXXX = 4 Series | (Y)MFES**6**XXXXX = 6 Series | (Y)MFES**7**XXXXX = 7 Series | (Y)MSES**7**XXXXX = 7 Series | (Y)MFES**8**XXXXX = 8 Series

Gas: MFGS**4**XXXXX = 4 Series | MFGS**6**XXXXX = 6 Series | MFGS**7**XXXXX = 7 Series | MSGS**7**XXXXX = 7 Series | | MFGS**8**XXXXX = 8 Series

GETTING STARTED

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

1. Set mode and temperature to desired selection.
2. Press **START** to begin preheating.
3. Place food inside oven once preheated.
4. Enter cook time (optional). Refer to the User Guide for details.
5. Press **CANCEL** during or after cooking to turn off oven.

USING YOUR COOKTOP

1. Place cookware on the element (electric) or burner (gas).
2. Push in and turn the **CONTROL** knob.
3. Position knob anywhere between High and Med or Low (Melt).
4. Post cooking turn the knob to **OFF** position.

NOTES: For more detailed instructions on specific functions, see the online User Guide.
IMPORTANT: Retain this guide for future use.

KEY FEATURES

NO PREHEAT AIR FRY

Fires up fast to eliminate the preheat process and cooks fried foods fast—delivering a crispy-on-the-outside, juicy-on-the-inside taste using little to no additional oil. (Compared to traditional deep frying.)

**on certain models*

GRILL MODE

Fires up to 550° to deliver crispy, charred outsides and a juicy, flavorful center. Insert the cast-iron grill/griddle, and you're on your way to that signature grilled taste right in your kitchen.

**on certain models*

POWER™ BURNER

Power™ Burner brings the heat. With power up to 18,000 BTUs, it allows for a slow, even sauté and the intense heat for a seared, juicy steak.

**on certain gas models*

CONVECTION AIR COOKING MODES

MODE	MODEL/SERIES	RACK POSITION	INSTRUCTIONS
AIR FRY (NO PREHEAT) Get crispy results	6 Series 7 Series 8 Series	4	Add food to air fry basket Place food in oven **Air Fry > Temperature > START**
AIR BAKING Even results on multiple racks	6 Series 7 Series 8 Series	2 and/or 4	**Air Bake > Temperature > START** Preheat Place food in oven
AIR ROAST Seal in flavors and juices	7 Series 8 Series	2	**Air Roast > Temperature > START** Preheat Place food in oven
AIR BROIL Make toasty treats quickly	7 Series* 8 Series*	4	**Open App > Air Broil > Temperature > START** Preheat Place food in oven
AIR REHEAT Add crispiness to leftovers	7 Series* 8 Series	4	**Open App (7 Series) > Air Reheat > Temperature > START** Preheat Place food in oven

***Cycle available in App only, Appliance must be connected.**

SPECIALTY NON-CONVECTION MODES

MODE	MODEL/SERIES	RACK POSITION	INSTRUCTIONS
SLOW COOK Heat up all day dishes	7 Series	2	**Slow Cook > Temperature > START** Preheat Place food in oven
GRILL MODE Get the perfect sear indoors	7 Series 8 Series	4	**Grill Mode > Temperature > START** Preheat Place food in oven

TIPS & TRICKS

POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

RACKS

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

IMPORTANT

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

ALUMINUM FOIL

To avoid permanent damage to the oven finish, do not line the oven with any type of foil or liner.

- For best cooking results, do not cover the entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on the rack below the dish. Ensure foil is at least 1/2" (1.3 cm) larger than the dish and turned up at the edges.
- Do not allow aluminum foil and meat probes to contact heating elements.

PREPARE YOUR OVEN FOR USE

Before using your oven for the first time, run a baking cycle to burn off any chemicals from the oven cavity finish.

- Select **BAKE** mode
- Heat to 350°F
- Run cycle for 60 minutes

APP & SMART FEATURES

Scan the QR code to download the app and connect your appliance.

You may also visit **www.maytag.com/connected-appliances/connect.html**

MAINTENANCE, SUPPORT, & ONLINE ORDERING

For maintenance information, product support, and online ordering of parts and accessories, visit our website:

United States
www.maytag.com/owners

Canada
www.maytag.ca/owners

W11829957B
®/™ ©2026 Maytag. All rights reserved. Used under license in Canada.
08/26

MAYTAG®

CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

United States:
1-800-344-1274
Maytag Customer Service
PO Box #8
St. Joseph, MI 49085

Canada:
1–800–807–6777
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7



GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE
FÉLICITATIONS ET BIENVENUE CHEZ MAYTAG

Cuisinières autoportantes et coulissantes | Séries 4, 6, 7 et 8

Balayer le code à barres 2D pour accéder au **MANUEL D'UTILISATION + GUIDE D'UTILISATION**

TROUVER LA SÉRIE DE VOTRE MODÈLE. La plaque signalétique de numéro de modèle se trouve derrière la porte du four, dans le coin supérieur droit du châssis. Trouver le numéro de modèle et voir ci-dessous :

Électrique : (Y)MFES**4**XXXXX = série 4 | (Y)MFES**6**XXXXX = série 6 | (Y)MFES**7**XXXXX = série 7 | (Y)MSE**7**XXXXX = série 7 | (Y)MFES**8**XXXXX = série 8

Gaz : MFGS**4**XXXXX = série 4 | MFGS**6**XXXXX = série 6 | MFGS**7**XXXXX = série 7 | MSGS**7**XXXXX = série 7 | | MFGS**8**XXXXX = série 8

MISE EN PLACE

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.

UTILISATION DU FOUR

1. Régler le mode et la température sur la sélection souhaitée.
2. Appuyer sur **START** (**MISE EN MARCHE**) pour démarrer le préchauffage.
3. Placer les aliments dans le four après le préchauffage.
4. Saisir la durée de cuisson (facultatif). Voir le guide d'utilisation pour obtenir plus de détails.
5. Appuyer sur **CANCEL** (**ANNULATION**) pendant ou après la cuisson pour éteindre le four.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

1. Placer l'ustensile de cuisson sur l'élément (électrique) ou le brûleur (gaz).
2. Pousser et tourner le bouton le bouton **CONTROL** (**COMMANDE**).
3. Placer le bouton entre les positions High (Élevée) et Med (Moyenne) ou Low (Basse) (faire fondre).
4. Après la cuisson, tourner le bouton en position **OFF** (**ARRÊT**).

REMARQUES : Pour obtenir des instructions plus détaillées sur des fonctions précises, consulter le Guide d'utilisation en ligne. IMPORTANT : Conserver ce guide à titre de référence.

CARACTÉRISTIQUES IMPORTANTES

NO PREHEAT AIR FRY (FRITURE À L'AIR SANS PRÉCHAUFFAGE)

S'allume rapidement pour éliminer le processus de préchauffage et cuit rapidement les aliments frits, offrant un goût croustillant à l'extérieur et juteux à l'intérieur en utilisant peu ou pas d'huile supplémentaire. (Par rapport à la friture traditionnelle.)

**Sur certains modèles*

GRILL MODE (MODE DE CUISSON AU GRIL)

Chauffe jusqu'à 550 °F pour offrir des extérieurs croustillants et grillés, ainsi qu'un centre juteux et savoureux. Insérer simplement le gril/la plaque de cuisson en fonte pour obtenir ce goût grillé caractéristique directement dans votre cuisine.

**Sur certains modèles*

BRÛLEUR POWER™

Le brûleur Power™ produit la chaleur. Avec une puissance allant jusqu'à 18 000 BTU, il permet d'obtenir une cuisson lente et uniforme et produit une chaleur intense pour un steak bien saisi et juteux.

**sur certains modèles au gaz*

MODES DE CUISSON À AIR PAR CONVECTION

MODE	MODÈLE/ SÉRIE	POSITION DE LA GRILLE	INSTRUCTIONS
AIR FRY (FRITURE À L'AIR) (SANS PRÉCHAUFFAGE) Obtenir des résultats croustillants	Série 6 Série 7 Série 8	4	Ajouter des aliments au panier de friture à l'air Placer les aliments dans le four **Air Fry (Friture à l'air)> Temperature (Température) > START (MISE EN MARCHE)**
AIR BAKING (CUISSON AU FOUR À L'AIR) Résultats uniformes sur plusieurs grilles	Série 6 Série 7 Série 8	2 et/ou 4	**Air Bake (Cuisson au four à l'air) > Temperature (Température) > START (MISE EN MARCHE)** Préchauffage Placer les aliments dans le four
AIR ROAST (RÔTISSAGE À L'AIR) Conserver les arômes et jus	Série 7 Série 8	2	**Air Roast (Rôtissage à l'air)> Temperature (Température) > START (MISE EN MARCHE)** Préchauffage Placer les aliments dans le four
AIR BROIL (CUISSON AU GRIL À L'AIR) Préparer rapidement des délices grillés	Série 7* Série 8*	4	**Ouvrir l'application > Air Broil (Cuisson au gril à l'air) > Temperature (Température)** Préchauffage Placer les aliments dans le four
AIR REHEAT (RÉCHAUFFAGE À L'AIR) Ajouter du croustillant aux restes	Série 7* Série 8	4	**Ouvrir l'application (7 Series) > Air Reheat (Réchauffage à l'air) > Temperature (Température) > START (MISE EN MARCHE)** Préchauffage Placer les aliments dans le four

***Programme disponible dans l'application seulement, l'appareil doit être branché.**

MODES SPÉCIAUX SANS CONVECTION

MODE	MODÈLE/SÉRIE	POSITION DE LA GRILLE	INSTRUCTIONS
SLOW COOK (CUISSON LENTE) Faire chauffer des plats toute la journée	Série 7	2	**Slow Cook (Cuisson lente) > Temperature (Température) > START (MISE EN MARCHE)** Préchauffage Placer les aliments dans le four
GRILL MODE (MODE DE CUISSON AU GRIL) Obtenir la recherche parfaite à l'intérieur	Série 7 Série 8	4	**Mode Grill (Cuisson au gril) > Temperature (Température) > START (MISE EN MARCHE)** Préchauffage Placer les aliments dans le four

CONSEILS ET ASTUCES

POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

GRILLES

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

IMPORTANT

Afin d'éviter les dommages permanents au fini avec en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

PAPIER D'ALUMINIUM

Pour éviter des dommages permanents au fini du four, ne pas recouvrir l'intérieur du four de papier aluminium ou d'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.
- Pour récupérer les éclaboussures, placer une feuille d'aluminium sur la grille sous le plat, en veillant à ce qu'elle soit au moins 1/2 po (1,3 cm) plus grande que le plat et qu'elle soit relevée sur les bords.
- Ne pas laisser le papier d'aluminium et les sondes à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.

PRÉPARATION DU FOUR POUR L'UTILISATION

Avant d'utiliser le four pour la première fois, lancer un programme de cuisson pour brûler les produits chimiques de la finition de la cavité du four.

- Sélectionner le mode **BAKE** (**CUISSON AU FOUR**)
- Chauffer à 350 °F
- Laisser fonctionner le programme pendant 60 minutes

APPLICATION ET FONCTIONNALITÉS INTELLIGENTES

Balayer le code à barres 2D pour télécharger l'application et connecter votre appareil.

Visiter aussi le **www.maytag.com/connected-appliances/connect.html**

MAINTENANCE, ASSISTANCE ET COMMANDES EN LIGNE

Pour obtenir plus d'informations sur la maintenance, l'assistance avec le produit et la commande en ligne de pièces et d'accessoires, visiter notre site Web :

États-Unis
www.maytag.com/owners

Canada
www.maytag.ca/owners

W11829957B

®/™ ©2026 Maytag. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

08/26

MAYTAG®

CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

United States:
1-800-344-1274
Maytag Customer Service
PO Box #8
St. Joseph, MI 49085

Canada:
1–800–807–6777
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7