

Electric **Cooktop**

Use & Care Guide

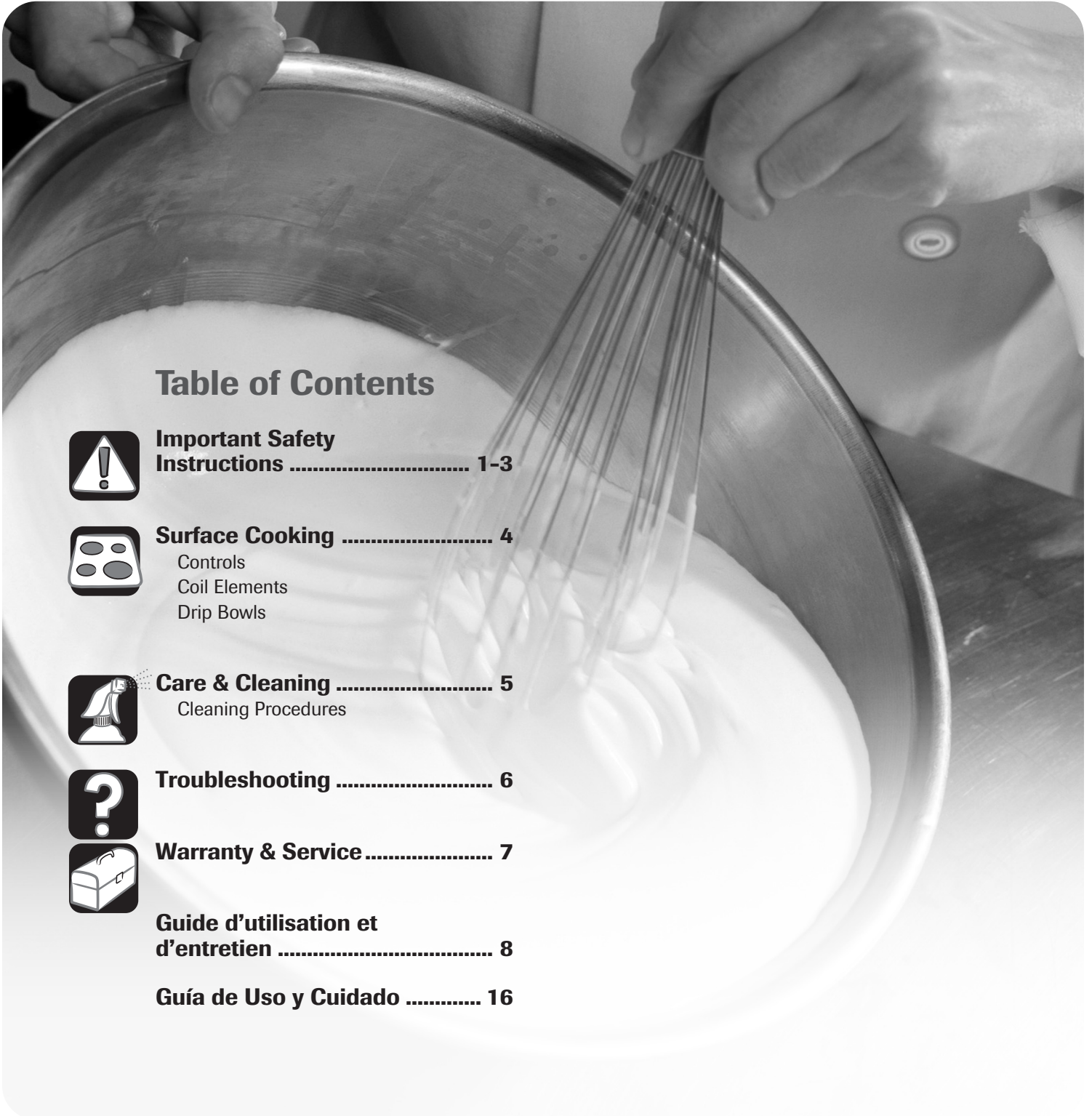


Table of Contents



Important Safety Instructions 1-3



Surface Cooking 4
Controls
Coil Elements
Drip Bowls



Care & Cleaning 5
Cleaning Procedures



Troubleshooting 6



Warranty & Service 7

Guide d'utilisation et d'entretien 8

Guía de Uso y Cuidado 16

Installer: Please leave this manual with this appliance.

Consumer: Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or canceled check as proof of purchase.

Model Number _____

Serial Number _____

Date of Purchase _____

If you have questions, call:
1-800-688-9900 U.S.A.
1-800-688-2002 Canada
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

For service information, see page 7.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer.

Always disconnect power to appliance before servicing.

To Prevent Fire or Smoke Damage

Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.

Keep area around appliance clear and free from combustible materials.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot.

To prevent grease fires, do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance.

In Case of Fire

Use dry chemical or foam-type extinguisher or baking soda to smother fire or flame. Never use water on a grease fire.

1. Turn off appliance to avoid spreading the flame.
2. **NEVER** pick up or move a flaming pan.

Child Safety

CAUTION
NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance. Children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.

NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.



Important Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels



WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.



CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.



Important Safety Instructions

Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.

About Your Appliance

If appliance is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over surface elements.

To prevent potential hazard to the user and damage to the appliance, do not use appliance as a space heater to heat or warm a room.

To ensure proper operation and to avoid damage to the appliance or injury, do not adjust, service, repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this guide. Refer all other servicing to a qualified technician.

NEVER store or use gasoline or other combustible or flammable materials near surface units or in the vicinity of this appliance as fumes could create a fire hazard or an explosion.

To prevent grease fires, do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance.

Many aerosol-type cans are **EXPLOSIVE** when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near appliance.

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS. Heating elements may be hot even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns.

Cooking Safety

Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dish towels or other substitutes should never be used as potholders because they can trail across hot elements and ignite or get caught on appliance parts.

Wear proper apparel. Loose fitting or long hanging-sleeved apparel should not be worn while cooking. Clothing may ignite and cause burns if garment comes in contact with heating elements.

NEVER heat unopened containers on the surface unit. Pressure building up in the container may cause the container to burst resulting in burns, injury or damage to the appliance.

PREPARED FOOD WARNING: Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

Always turn off all controls when cooking is completed.

Utensil Safety

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this guide can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

If the pan is smaller than the element, a portion of the element will be exposed to direct contact and could ignite clothing or potholder.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature. Follow utensil manufacturer's instructions when using glass.

Turn pan handle toward center of cooktop, not out into the room or over another surface element. This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage if pan is accidentally bumped or reached by small children.



Important Safety Instructions

Cooktop

NEVER leave surface units unattended especially when using high heat. An unattended boilover could cause smoking and a greasy spillover can cause a fire.

This appliance is equipped with different size surface elements. Select pans with flat bottoms large enough to cover element. Fitting pan size to element will improve cooking efficiency.

If the pan is smaller than the element, a portion of the element will be exposed and could ignite clothing or potholder.

Coil Elements

To prevent damage to removable heating elements, do not immerse, soak or clean in a dishwasher or self-clean oven. A damaged element could short resulting in a fire or shock hazard.

Make sure drip bowls are in place as absence of these bowls during cooking could damage wiring.

Protective Liners: Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.

Never stand on the cooktop.

Deep Fat Fryers

Use extreme caution when moving the grease pan or disposing of hot grease. Allow grease to cool before attempting to move pan.

Ventilating Hoods

Clean cooktop hood and filters frequently to prevent grease or other flammable materials from accumulating on hood or filter and to avoid grease fires.

When flaming foods under the hood, turn the fan on.

Cleaning Safety

Clean cooktop with caution. Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning. Clean with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Clean only parts listed in this guide.

Important Safety Notice and Warning

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS:

Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Save These Instructions for Future Reference



Surface Cooking

Surface Controls

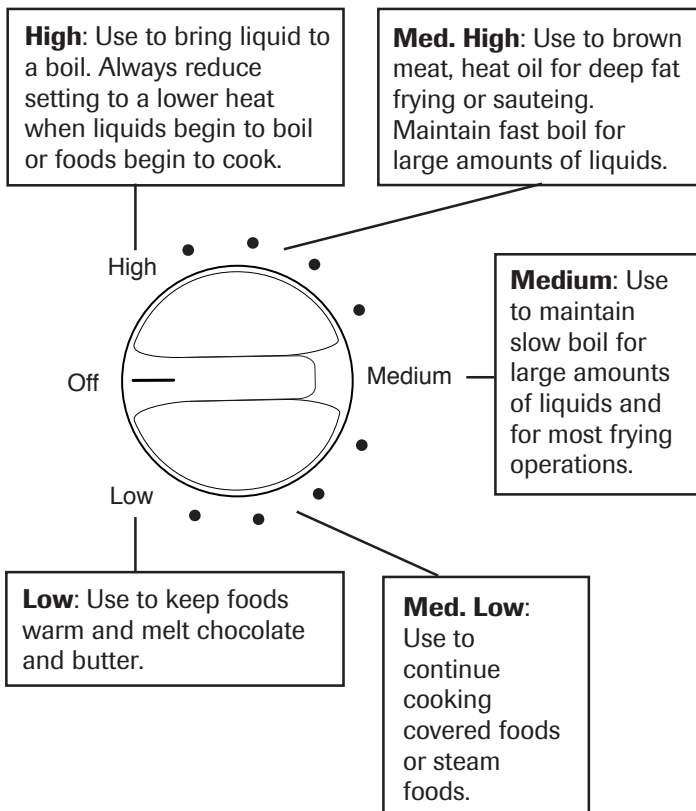
Use to turn on the surface elements. An infinite choice of heat settings is available from **Low** to **High**. The knobs can be set on or between any of the settings.

Setting the Controls

1. Place pan on surface element.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired heat setting.
 - The cooktop surface is marked to identify which element the knob controls.
3. There is an element indicator light on the control panel. When any surface control knob is turned on, the light will turn on. The light will turn off when all the surface elements are turned off.
4. After cooking, turn knob to **OFF**. Remove pan.

Suggested Heat Settings

The size, type of cookware and cooking operation will affect the heat setting.



Coil Element Surface

Notes:

- Clean cooktop after each use.
 - Wipe acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled as these spills may discolor or etch the porcelain.
- To protect drip bowl finish:**
- To lessen discoloration and crazing, avoid using high heat for long periods.
 - Do not use oversized cookware. Pans should not extend more than 1-2 inches beyond the element.
 - When home canning or cooking with big pots, use the Canning Element (Model CE1). Call 1-877-232-6771 USA or 1-800-688-8408 Canada to order.
 - Clean frequently. (See page 5.)

Coil Elements

- When an element is on, it will cycle on and off to maintain the heat setting.
- Coil elements are self-cleaning. Do not immerse in water.

To remove: When cool, raise element. Carefully pull out and away from receptacle.



To replace: Insert element terminals into receptacle. Guide the element into place. Press down on the outer edge of element until it sits level on drip bowl.



Drip Bowls

The drip bowls under each surface element catch boilovers and must always be used. Absence of drip bowls during cooking may damage wiring.

To prevent the risk of electric shock or fire, never line drip bowls with aluminum foil.

Drip bowls will discolor (blue/gold stains) or craze over time if overheated. This discoloration or crazing is permanent. This will not affect cooking performance.

Cleaning Procedures

CAUTION

- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

| PART | PROCEDURE |
|--|--|
| Cooktop – Porcelain Enamel | <p>Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid resistant, not acid proof. All spills, especially acidic or sugary spills, should be wiped up immediately with a dry cloth.</p> <ul style="list-style-type: none"> • When cool, wash with soapy water, rinse and dry. • Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping. • Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of cooktop. |
| Control Knobs | <ul style="list-style-type: none"> • Remove knobs in the OFF position by pulling up. • Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Turn on each element to be sure the knobs have been correctly replaced. |
| Drip Bowls – Chrome (select models) | <ul style="list-style-type: none"> • When cool, wash after each use, rinse and dry to prevent staining or discoloration. • To clean heavy soil, soak in hot sudsy water, then use a mild abrasive cleaner such as Soft Scrub* and a plastic scouring pad. Do not use abrasive cleaning agents. |
| Drip Bowls – Porcelain (select models) | <p>Porcelain may discolor or craze if overheated. This is normal and will not affect cooking performance.</p> <ul style="list-style-type: none"> • When cool, wash after each use, rinse and dry to prevent staining or discoloration. May be washed in the dishwasher. • To clean heavy soil, soak in hot sudsy water, then use a mild abrasive cleaner such as Soft Scrub* and a plastic scouring pad. • For burned on soil, remove from cooktop, place on newspapers and carefully spray with commercial oven cleaner. (Do not spray surrounding surfaces.) Place in plastic bag and allow to soak several hours. Wearing rubber gloves, remove from bag, wash, rinse and dry. |
| Stainless Steel (select models) | <ul style="list-style-type: none"> • DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH. • DO NOT USE ABRASIVE OR ORANGE CLEANERS. • ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING. • Daily Cleaning/Light Soil -- Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray (Part No. 20000008)**. • Moderate/Heavy Soil -- Wipe with one of the following - Bon Ami, Smart Cleanser, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp multi-purpose Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray*. • Discoloration -- Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray*. |
| Brushed Chrome (select models) | <ul style="list-style-type: none"> • When cool, wash with warm soapy water, rinse and buff the surface. • For heavier soil, use a mild abrasive cleaner such as baking soda or Bon Ami*, rubbing with the grain to avoid streaking the surface. Rinse and buff. • To prevent scratching, do not use abrasive cleaners. • To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray* (Part #20000008)**. Chrome will permanently discolor if soil is allowed to bake on. |

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

** To order direct, call 1-877-232-6771 USA or 1-800-688-8408 Canada.

Troubleshooting

| PROBLEM | SOLUTION |
|--|--|
| For most concerns, try these first. | <ul style="list-style-type: none">• Check if controls have been properly set.• Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse.• Check power supply. |
| Part or all of appliance does not work. | <ul style="list-style-type: none">• Check if surface controls have been properly set. See page 4.• Check if coil element is properly installed or needs to be replaced. See page 4. |

MAYTAG® MAJOR APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Maytag") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Maytag designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Maytag.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Maytag within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Maytag servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Maytag dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Maytag. In the U.S.A., call **1-800-688-9900**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

Électrique

Surface de cuisson

Guide d'utilisation et d'entretien



Table des matières



Instructions de sécurité importantes 9-11



Cuisson sur la surface 12

Commandes
Éléments spiralés
Cuvettes de récupération



Nettoyage et entretien 13-14

Méthodes de nettoyage



Recherche des pannes 14



Garantie et service après-vente 15

Guía de Uso y Cuidado 16

Installateur: Remettez ce guide au propriétaire.

Consommateur: Veuillez lire le guide et le conserver pour consultation ultérieure. Conservez la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Si vous avez des questions, veuillez nous appeler :
1-800-688-9900 É.-U.
1-800-688-2002 Canada
(Lundi au vendredi, 8 h à 20 h, heure de l'Est)

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

Reportez-vous à la page 15 pour plus d'informations concernant le service après-vente.

que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité, il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre. Ne pas régler, réparer ni remplacer un composant, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

Pour éviter un incendie ou des dommages de fumée

S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil avant de le mettre en marche.

Garder les matériaux combustibles bien éloignés de l'appareil.

De nombreux types de plastique sont affectés par la chaleur. Garder les plastiques éloignés des pièces de l'appareil pouvant devenir chaudes.

Pour empêcher qu'un feu de graisse ne se déclare, éviter toute accumulation de graisse ou autres matières inflammables dans l'appareil ou au voisinage.

En cas d'incendie

Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de la graisse enflammée. Utiliser du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre chimique ou à mousse pour étouffer les flammes.

1. Interrompre l'alimentation électrique de l'appareil pour minimiser la propagation des flammes.
2. **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisine enflammé.

Sécurité pour les enfants

ATTENTION

NE JAMAIS remiser dans une armoire au-dessus d'un appareil des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur l'appareil pour atteindre un objet, pourrait se blesser gravement.

NE JAMAIS laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud. Ne jamais laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.



Instructions de sécurité importantes

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes « avertissement » de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Toujours prendre contact avec le détaillant, le distributeur, l'agent de service après-vente ou le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

Reconnaître les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.

ATTENTION

ATTENTION - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels



Instructions de sécurité importantes

Il est important d'enseigner aux enfants que l'appareil et les ustensiles placés dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

Familiarisation avec l'appareil

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, veiller à ce que les rideaux ne puissent atteindre la table de cuisson sous l'effet d'un courant d'air.

Ne pas utiliser cet appareil pour chauffer ou pour garder chaude une pièce, sinon des dommages à l'appareil pourraient s'ensuivre et cela pourrait être dangereux pour l'utilisateur.

Pour garantir un fonctionnement adéquat et pour éviter des dommages matériels ou corporels, n'exécuter aucune opération de réglage/réparation/remplacement de pièce de l'appareil qui n'est pas été spécifiquement recommandée dans ce guide. Confier toute autre intervention à un technicien qualifié.

NE JAMAIS remiser ou utiliser de l'essence ou un autre produit combustible ou inflammable à proximité de cet appareil ou des éléments de surface, car les vapeurs émises peuvent susciter un risque d'incendie ou d'explosion.

Pour empêcher qu'un feu de graisse se déclare, éviter toute accumulation de graisse ou autres matières inflammables dans l'appareil ou au voisinage.

De nombreux flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Éviter d'utiliser ou remiser un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

NE JAMAIS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS . Les éléments chauffants peuvent être brûlants même s'ils ne sont plus rouges. Pendant et après usage, ne pas toucher les éléments chauffants et éviter leur contact avec des vêtements ou autres matériaux inflammables avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir suffisamment. D'autres surfaces peuvent également atteindre une température suffisamment élevée pour brûler.

Cuisson et sécurité

Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne jamais utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un élément et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

Porter un vêtement approprié. Éviter de porter des vêtements amples ou à longues manches pendant l'utilisation de l'appareil. Ils peuvent prendre feu si le vêtement entre en contact avec un élément de cuisson brûlant.

NE JAMAIS faire chauffer des récipients non ouverts. L'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

AVERTISSEMENT - METS PRÉPARÉS : Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

Toujours éteindre toutes les commandes une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et sécurité

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine traditionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

Si un ustensile est plus petit que l'élément utilisé, une partie de l'élément chauffant est exposée et peut provoquer l'inflammation d'un vêtement ou des maniques.

Seuls certains matériaux en verre, vitrocéramique, céramique, grès, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile en verre.

Orienter la poignée de chaque ustensile vers le centre de la table de cuisson et non vers l'extérieur ou vers un autre élément; ceci réduira le risque de brûlure, inflammation de matière inflammable ou renversement (un jeune enfant pourrait saisir et renverser un ustensile dont le manche est orienté vers l'extérieur).



Instructions de sécurité importantes

Table de cuisson

NE JAMAIS laisser un élément de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec chauffage élevé. Le débordement du contenu de l'ustensile pourrait provoquer la génération de fumée abondante et l'inflammation de la graisse.

Cet appareil comporte des éléments chauffants de différentes tailles. Utiliser toujours un ustensile à fond plat, de taille suffisante pour qu'il puisse recouvrir complètement l'élément. Pour optimiser l'efficacité, choisir un ustensile de même taille que l'élément.

Si un ustensile est plus petit que l'élément utilisé, une partie de l'élément chauffant est exposée et peut provoquer l'inflammation d'un vêtement ou des maniques.

Éléments spiralés

Pour éviter de détériorer les éléments chauffants amovibles, ne pas les immerger / tremper / nettoyer dans un lave-vaisselle, ou dans un four autonettoyant. Un élément chauffant endommagé pourrait provoquer un court-circuit suscitant un incendie ou un choc électrique.

Veiller à ce que la cuvette de récupération soit toujours en place lors de l'utilisation de l'élément; l'absence de la cuvette de récupération lors d'une cuisson peut faire subir des dommages au câblage.

Garnitures de protection : Ne pas garnir les cuvettes de récupération sous les éléments avec de la feuille d'aluminium, sauf lorsque ceci est suggéré dans le guide. La mise en place d'un tel garnissage peut susciter un risque de choc électrique ou d'incendie.

Ne jamais s'appuyer sur la surface de cuisson.

Friteuses

Exercer une prudence extrême lors du déplacement du récipient de graisse ou lors de l'élimination de graisse chaude. Laisser la graisse refroidir avant de déplacer l'ustensile.

Hottes d'extraction

Nettoyer fréquemment les filtres et la hotte de la table de cuisson pour empêcher la graisse ou d'autres produits inflammables de s'accumuler sur les filtres ou la hotte en provoquant des feux de graisse.

Pour flamber des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

Nettoyage et sécurité

Nettoyer prudemment la table de cuisson. Arrêter toutes les commandes et attendre le refroidissement de tous les composants avant de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Nettoyer l'appareil avec précaution. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide.

Avertissement et avis important pour la sécurité

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS : Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, et du chauffage excessif dans un ustensile à revêtement antiadhésif.

Conserver ces instructions pour consultation ultérieure



Cuisson sur la surface

Boutons de commande

Permettent l'utilisation des éléments chauffants de surface, avec une progression continue de la puissance entre les réglages extrêmes **Low** (Bas) et **High** (Élevé). On peut régler un bouton à toute position entre ces deux extrêmes.

Réglage des commandes

1. Placer l'ustensile sur l'élément.
2. Enfoncer et faire tourner le bouton jusqu'à la position désirée (rotation dans un sens ou dans l'autre).
 - Des marques sur la surface de cuisson identifient l'élément commandé par chaque bouton.
3. Il y a un témoin lumineux pour les éléments sur le tableau de commande. Lorsque l'un des boutons de commande d'un élément de surface est alimenté, le témoin s'allume. Le témoin s'éteint dès qu'on interrompt l'alimentation de l'élément.
4. Après une cuisson, ramener le bouton à la position **OFF** (Arrêt). Retirer l'ustensile.

Suggestions pour le réglage

On doit choisir la puissance de chauffage en fonction de divers facteurs: taille, type de l'ustensile et opération de cuisson.

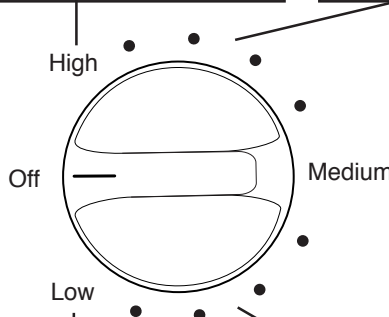
High (Élevé) : Pour l'ébullition d'un liquide. On doit toujours réduire la puissance de chauffage dès que la température d'ébullition est atteinte ou que l'aliment commence à cuire.

Med. High (Moyen élevé) : Pour rissoler les viandes, chauffer l'huile (grande friture ou aliments sautés) et pour le maintien de l'ébullition rapide d'une grande quantité de liquide.

Medium (Moyen) : Pour le maintien de l'ébullition lente d'une grande quantité de liquide ou pour la plupart des opérations de friture.

Low (Bas) : Pour fusion de chocolat ou beurre, ou le maintien de la température d'un mets.

Med. Low (Moyen bas) : Pour continuer la cuisson de mets en casseroles fermées par couvercle ou pour cuire à la vapeur.



Éléments de la table de cuisson

Remarques :

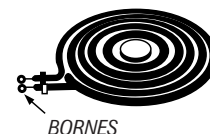
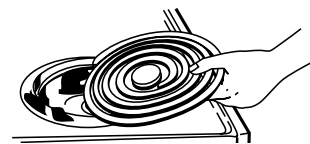
- Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation.
- Essuyer tout produit renversé acide ou sucré sur la table de cuisson, pour éviter une attaque chimique ou un changement de couleur de l'émail.

Pour protéger la finition des cuvettes de récupération :

- Pour diminuer la décoloration et le fendillement, éviter d'utiliser une puissance de chauffage élevée pendant une période prolongée.
- Ne pas utiliser un ustensile de trop grande taille. L'ustensile ne devrait pas dépasser de plus de 2,5 cm - 5 cm (1 - 2 pouces) au-delà de la périphérie de l'élément.
- Lors de l'utilisation de grosses marmites, par exemple pour la préparation de conserves, utiliser l'élément spécial conçu pour la préparation de conserves (modèle CE1). Prendre contact avec le détaillant pour obtenir des détails, ou composer le 1-877-232-6771 É.-U. ou 1-800-688-8408 Canada pour passer commande.
- Nettoyer fréquemment. (Voir page 13.)

Éléments spiralés

- Lorsqu'un élément est utilisé, il est alimenté par intermittence pour le maintien de la puissance de chauffage désirée.
- Les éléments spiralés sont autonettoyants. Ne pas les immerger dans de l'eau.



Dépose : Soulever l'élément refroidi. Tirer prudemment pour extraire l'élément du bloc de connexion.

Mise en place : Introduire les bornes de l'élément dans la prise. Guider pour la mise en place. Abaisser l'élément pour le placer d'aplomb en appui sur la cuvette de récupération.

Cuvettes de récupération

Les cuvettes de récupération sous chaque élément de surface recueillent les aliments qui ont débordé. Il faut toujours les utiliser. L'absence de cuvettes de récupération pendant la cuisson peut endommager les fils électriques.

Pour ne pas introduire un risque de choc électrique, ou d'incendie, ne jamais garnir les cuvettes de récupération de feuille d'aluminium.

Les cuvettes de récupération vont se décolorer (taches bleues / dorées) ou se fendiller à la longue si elles sont surchauffées. La décoloration ou le fendillement sont permanents, mais n'affectent pas la performance de cuisson.

Méthodes de nettoyage

ATTENTION

- Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que l'appareil est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

| PIÈCES | NETTOYAGE |
|--|---|
| Table de cuisson – Émail vitrifié | <p>L'émail vitrifié est du verre lié au métal par fusion. Il peut se fissurer ou s'écailler en cas de mauvaise utilisation. Il est résistant aux acides, mais pas totalement inattaquable par les acides. Tous les produits renversés, en particulier acides ou sucrés, doivent être essuyés immédiatement avec un linge sec.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une fois la pièce refroidie, la laver avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher. • Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide. Ceci pourrait la fissurer ou l'écailler. • Ne jamais utiliser de nettoyeurs pour four, d'agents de nettoyage caustiques ou abrasifs sur le fini extérieur de la table de cuisson. |
| Boutons de commande | <ul style="list-style-type: none"> • Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT, et retirer chaque bouton en haut. • Laver, rincer et faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition. • Faire fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé. |
| Cuvettes de récupération – Chrome (certains modèles) | <ul style="list-style-type: none"> • Après chaque utilisation, laisser refroidir puis laver/rincer/sécher pour éviter la formation de taches ou de changement de couleur. • Pour enlever de grosses souillures, faire tremper dans de l'eau savonneuse, puis utiliser un produit de nettoyage légèrement abrasif comme SoftScrub* avec un tampon de récurage de plastique. Ne pas utiliser produits de nettoyage abrasifs. |
| Cuvettes de récupération – Émail (certains modèles) | <p>L'émail peut se décolorer ou se fendiller s'il est surchauffé. Ceci est normal et n'affecte pas les performances de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une fois les cuvettes de récupération refroidies, les laver après chaque utilisation, les rincer et les sécher pour éviter les taches ou la décoloration. Les cuvettes de récupération peuvent être lavées en lave-vaisselle. • Pour éliminer les grosses souillures, faire tremper dans de l'eau savonneuse chaude, puis utiliser un produit de nettoyage peu abrasif comme SoftScrub* et un tampon à récurer en plastique. • En cas de saleté incrustée dans les cuvettes de récupération, les retirer de la cuisinière, les poser sur des feuilles de papier journal et les pulvériser doucement de nettoyant commercial pour four. (Ne pas pulvériser de produit sur les surfaces avoisinantes.) Mettre les cuvettes de récupération dans un sac en plastique et laisser le produit agir plusieurs heures. Porter des gants en caoutchouc pour retirer les cuvettes de récupération du sac, laver les cuvettes, les rincer et les sécher. |

*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

** Pour commander directement, composer le 1-877-232-6771 É.-U. ou 1-800-688-8408 Canada.



Nettoyage et entretien

| PIÈCES | NETTOYAGE |
|---|---|
| Acier inoxydable (certains modèles) | <ul style="list-style-type: none"> • NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT. • NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS « ORANGE » OU ABRASIFS. • TOUJOURS ESSUYER DANS LE SENS DE LA TEXTURE DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE. • Nettoyage journalier/saleté légère – Essuyer avec l'un des produits suivants: eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable pour verre - avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable (pièce n° 20000008)**. • Saleté modérée/épaisse – Essuyer avec l'un des produits suivants : Bon Ami, Smart Cleanser ou Soft Scrub* - à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon multi-usages Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable*. • Décoloration – À l'aide d'une éponge humidifiée ou d'un linge souple, essuyer à l'aide du nettoyant Cameo pour acier inoxydable*. Rincer immédiatement et sécher. Pour enlever les marques et redonner du lustre, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable*. |
| Chrome brossé (certains modèles) | <ul style="list-style-type: none"> • Une fois la table de cuisson refroidie, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et faire briller. • Si la surface est relativement sale, utiliser un produit nettoyant légèrement abrasif comme du bicarbonate de soude ou Bon Ami*, et frotter dans le sens du grain pour éviter de faire des rayures. Rincer et faire briller. • Pour éviter les éraflures, ne pas utiliser d'articles ou produits abrasifs. • Pour redonner à la surface son brillant et éliminer les trainées, faire suivre de produit à vaporiser Stainless Steel Magic Spray* (référence n° 20000008)**. Le chrome sera décoloré de façon permanente si la saleté cuit dessus. |

*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

** Pour commander directement, composer le 1-877-232-6771 É.-U. ou 1-800-688-8408 Canada.



Recherche des pannes

| PROBLÈME | SOLUTION |
|---|--|
| Pour la plupart des problèmes observés, essayer d'abord les solutions possibles, à droite. | <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les commandes sont correctement réglées. • Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles. • Contrôler la source d'alimentation électrique. |
| Non-fonctionnement de l'appareil - total ou partiel. | <ul style="list-style-type: none"> • Déterminer si les commandes des éléments de surface sont convenablement réglées. Voir page 12. • Déterminer si l'élément chauffant est convenablement installé ou s'il faudrait le remplacer. Voir page 12. |

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS MAYTAG CORPORATION

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque Maytag de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Maytag") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Maytag. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
 2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consommables ne sont pas couvertes par la garantie.
 3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
 4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consommables ou de produits nettoyants non approuvés par Maytag.
 5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Maytag dans les 30 jours suivant la date d'achat.
 6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
 7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
 8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
 9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Maytag autorisé n'est pas disponible.
 10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
 11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.
- Le coût d'une réparation ou des pièces de rechange dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.
-

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. MAYTAG N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Contactez votre marchand Maytag autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant Maytag. Aux É.-U., composer le **1-800-688-9900**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**.

Cubierta

Guía de Uso y Cuidado

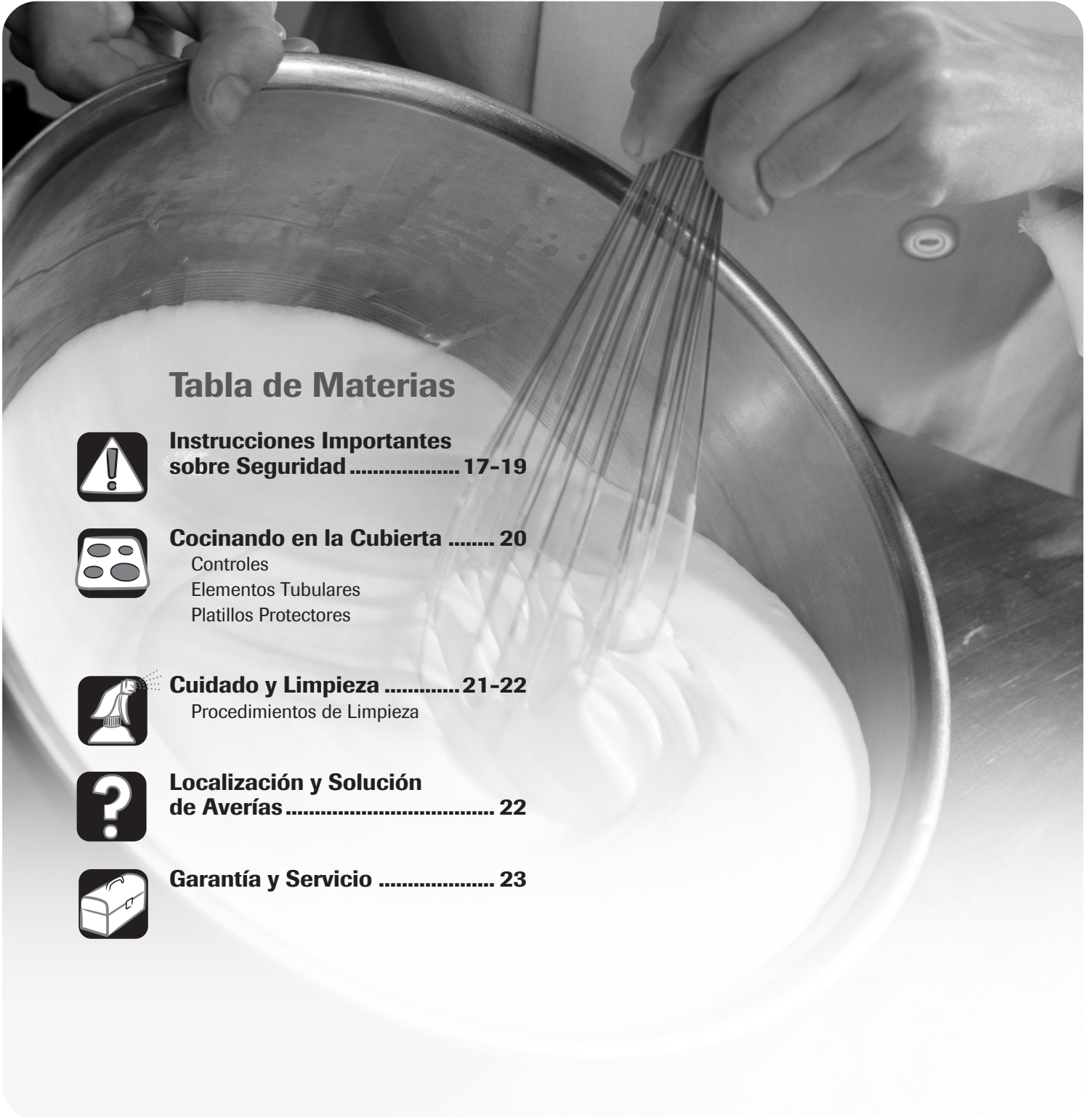


Tabla de Materias



**Instrucciones Importantes
sobre Seguridad 17-19**



Cocinando en la Cubierta 20

Controles
Elementos Tubulares
Platillos Protectores



Cuidado y Limpieza 21-22

Procedimientos de Limpieza



**Localización y Solución
de Averías 22**



Garantía y Servicio 23

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo _____

Número de Serie _____

Fecha de Compra _____

Si tiene preguntas, llame a:

1-800-688-9900 EE.UU.

1-800-688-2002 Canadá

(Lunes a Viernes, 8:00 a.m. a 8:00 p.m. Hora del Este)

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Para información sobre servicio, ver página 23.



Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta guía no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice mantenimiento o haga funcionar el artefacto.

Siempre póngase en contacto con su distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

Reconozca los símbolos, advertencias, etiquetas de seguridad



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA - Peligro o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal grave o mortal.



ATENCION

ATENCION - Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal menos grave.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. No intente ajustar, reparar, prestar servicio o reemplazar ninguna pieza de este producto a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar alguna reparación.

Para Evitar Daño a Causa de Incendio o Humo

Asegúrese de que todos los materiales de empaque hayan sido quitados del horno antes de ponerlo en funcionamiento.

No coloque materiales combustibles cerca del electrodoméstico. No se deben guardar en el horno materiales inflamables.

Muchos plásticos son afectados por el calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas del electrodoméstico que se pueden entibiar o calentar.

Para evitar incendios de grasa, no permita acumulación de grasa de cocinar o de otros materiales inflamables en el horno o en su cercanía.

En Caso de Incendio

Use un extinguidor con producto químico seco o del tipo espuma o bicarbonato para apagar el incendio o las llamas. Nunca use agua en un incendio de grasa.

1. Apague el horno para evitar que la llama se disperse.
2. **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.



Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Seguridad para los niños



ATENCIÓN

NUNCA guarde artículos de interés para los niños en los armarios que están situados arriba del electrodoméstico. Los niños que se suben al electrodoméstico o a la puerta para alcanzar los artículos pueden lesionarse gravemente.

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando esté en uso o cuando todavía esté caliente. No se debe nunca permitir que los niños se sienten o se paren en ninguna pieza del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete y que no deben jugar con los controles u otras piezas del artefacto.

Instrucciones Generales

Si el electrodoméstico está instalado cerca de una ventana, se deben tener cuidado para evitar que las cortinas pasen sobre los elementos superiores.

Para evitar posibles riesgos para el usuario y daño al electrodoméstico, no use este producto como una estufa para calentar o entibiar una habitación.

Para asegurar el funcionamiento debido y evitar daño al electrodoméstico o posible lesión, no ajuste, repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las otras reparaciones deben ser hechas por un técnico calificado.

NUNCA almacene ni use gasolina u otros materiales combustibles o inflamables cerca de los elementos superiores o en la vecindad de este electrodoméstico pues los vapores pueden crear un peligro de incendio o una explosión.

Para evitar incendios de grasa, no deje que se acumule grasa de cocinar ni otros materiales inflamables en el electrodoméstico o en su cercanía.

Los envases de tipo aerosol son **EXPLOSIVOS** cuando son expuestos al calor y pueden ser altamente inflamables. No los use ni guarde cerca del electrodoméstico.

NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES. Los elementos calefactores pueden estar calientes aun cuando su color sea oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores hasta que no se hayan enfriado. Otras superficies del electrodoméstico pueden estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras.

Seguridad al Cocinar

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. No se deben usar toallas de secar los platos ni otros sustitutos en vez de los tomaollas porque ellos pueden pasar sobre los elementos calientes y prenderse fuego o pueden quedar atrapados en las piezas del electrodoméstico.

Use vestimentas apropiadas. Las ropas sueltas o ropas con mangas largas sueltas no se deben usar cuando se está cocinando. La ropa se puede prender fuego y causar quemaduras si entra en contacto con los elementos calefactores.

NUNCA caliente un contenedor de alimento cerrado. La acumulación de presión puede reventar el contenedor causando una lesión personal grave o daño al electrodoméstico.

ADVERTENCIA SOBRE ALIMENTOS PREPARADOS: Siga las instrucciones del fabricante del alimento. Si un contenedor de alimento congelado de plástico y/o su tapa se deforma o de otra manera se daña durante la cocción, inmediatamente descarte el alimento y su contenedor. El alimento puede estar contaminado.

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

Seguridad sobre el Uso de Utensilios

El rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico ha sido comprobado usando utensilios de cocina tradicionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use sistemas de convección agregables a hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.



Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Si el utensilio es más pequeño que el elemento, una porción del elemento quedará expuesta y puede encender la ropa o un tomaollas.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, gres u otros utensilios vidriados son convenientes para cocinar en la superficie o en el horno sin quebrarse debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

Gire los mangos de los utensilios hacia el centro de la cubierta, no hacia la habitación ni sobre otro elemento superior. Esto reduce el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables o derrames si el utensilio es tocado accidentalmente o alcanzado por niños pequeños.

Cubierta

NUNCA deje los elementos superiores sin supervisión, especialmente cuando está usando los ajustes de calor altos. Un derrame desatendido puede causar humo y un derrame de grasa puede causar un incendio.

Este electrodoméstico tiene diferentes tamaños de elementos superiores. Seleccione utensilios que tengan bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento. La relación adecuada entre el utensilio y el elemento mejorará la eficiencia al cocinar.

Si el utensilio es más pequeño que el elemento, una porción del elemento quedará expuesta y puede encender la ropa o un tomaollas.

Elementos Tubulares

Para evitar daño a los elementos calefactores removibles, no los sumerja, remoje ni lave en un lavavajillas o en un horno autolimpiante. Un elemento dañado puede producir un cortocircuito resultando en un incendio o riesgo de choque eléctrico.

Asegúrese de que los platillos protectores estén en su lugar pues la ausencia de estos durante la cocción puede dañar el cableado.

Forros Protectores: No use papel de aluminio para forrar los platillos protectores o la parte inferior del horno, excepto como se sugiera en la guía. La instalación incorrecta de estos forros puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

Nunca ponerse sobre la cubierta.

Ollas Freidoras

Use extremo cuidado cuando mueva la olla con aceite o descarte la grasa caliente. Deje que la grasa se enfríe antes de intentar mover la olla.

Campanas de Ventilación

Limpie con frecuencia la campana y los filtros a fin de evitar que se acumule en ellos grasa u otros materiales inflamables y para evitar incendios de grasa.

Cuando prepare alimentos flameados debajo de la campana, encienda el ventilador.

Seguridad en la Limpieza

Limpie con cuidado la cubierta. Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas del electrodoméstico antes de tocarlas o limpiarlas. Limpie con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican en una superficie caliente.

Limpie solamente las piezas indicadas en esta guía.

Aviso y Advertencia Importante Sobre Seguridad

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS

DOMESTICOS: Nunca mantenga los pájaros en la cocina o en las habitaciones donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensible. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despiden el aceite de cocina recalentado, la grasa, margarina y los utensilios antiadherentes recalentados pueden también ser perjudiciales.

Conserve estas instrucciones para referencia futura



Cocinando en la Cubierta

Controles Superiores

Use estos controles para encender los elementos superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes del calor desde 'Low' (bajo) hasta 'High' (alto). Las perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

Programación de los Controles

1. Coloque el utensilio sobre el elemento superior.
2. Oprima y gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste de calor deseado.
 - En la cubierta se encuentra marcado cual elemento controla cada perilla.
3. En el panel de control hay una luz indicadora del elemento. Cuando se enciende alguna de las perillas de control, la luz se ilumina. La luz se apagará cuando todos los elementos superiores se apaguen.
4. Después de cocinar coloque la perilla en la posición 'OFF' (APAGADO). Retire el utensilio.

Ajustes de Calor Sugeridos

El tamaño, tipo de utensilio y la cocción afectarán el ajuste del calor.

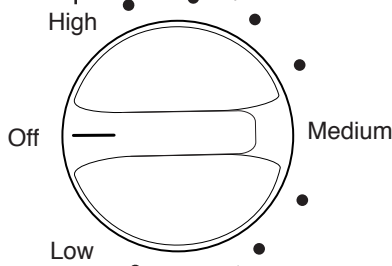
'High' (Alto): Se usa para hacer hervir un líquido. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

'Med. High' (Mediano Alto): Se usa para dorar carne, calentar aceite para freír en una olla honda o para saltear. También para mantener un hervor rápido para cantidades grandes de líquidos.

'Medium' (Mediano): Se usa para mantener un hervor lento para grandes cantidades de líquido y para la mayoría de las frituras.

'Low' (Bajo): Se utiliza para mantener los alimentos calientes y derretir chocolate y mantequilla.

'Med. Low' (Mediano Bajo): Use para continuar cocinando alimentos tapados o para cocinar al vapor.



Superficie de los Elementos Tubulares

Notas:

- Limpie la cubierta de la estufa después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la cubierta se haya enfriado pues estos derrames pueden descolorar o marcar la porcelana.

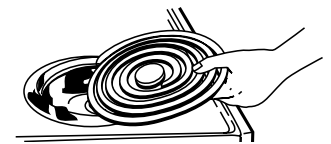
Para proteger el acabado de los platillos protectores:

- A fin de reducir la descoloración y fisuras superficiales, evite usar calor alto por períodos de tiempo prolongados.
- No use utensilios demasiado grandes. Los utensilios no deben extenderse 2,5 - 5 cm (1 - 2 pulgadas) más allá del elemento.
- Cuando prepare conservas o cocine con ollas grandes, use el Elemento para Ollas de Conservas (Modelo CE1). Póngase en contacto con su distribuidor para obtener detalles o llame al 1-877-232-6771 USA o 1-800-688-8408 Canadá para hacer un pedido.
- Límpielos con frecuencia. (Ver página 21.)

Elementos Tubulares

- Cuando un elemento se enciende, pasa por ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor seleccionado.
- Los elementos tubulares son autolimpiables. No los sumerja en agua.

Para sacar: Cuando esté frío, levante el elemento. Cuidadosamente tire de él hacia afuera y retírelo del receptáculo.



Para volver a colocar: Inserte los terminales del elemento en la toma. Guíe el elemento hasta que quede en su lugar. Oprima hacia abajo el borde exterior del elemento hasta dejarlo nivelado sobre el platillo protector.



Platillos Protectores

Los platillos protectores debajo de cada elemento superior recogen los derrames y deben ser usados siempre. Si no usan los platillos protectores cuando esté cocinando se puede dañar el cableado.

Para evitar el riesgo de choque eléctrico o de un incendio, nunca forre los platillos protectores con papel de aluminio.

Los platillos protectores se descolorarán (manchas azules/doradas) o adquirirán fisuras con el tiempo, si se sobrecalientan. Esta descoloración o fisuras son permanentes. Esto no afecta la eficacia al cocinar.



Cuidado y Limpieza

Procedimientos de Limpieza

ATENCION

- **Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado y que todas las piezas estén frías antes de tocarlo o limpiarlo. De este modo se evitará daño y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie el horno después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que sea reinstalada en forma correcta.

| PIEZA | PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA |
|--|---|
| Cubierta - porcelana esmaltada | <p>La porcelana esmaltada es vidrio fundido en metal y puede agrietarse o picarse si no se usa correctamente. Es resistente a los ácidos, no a prueba de ácidos. Todos los derrames, especialmente los derrames azucarados o ácidos deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuando se enfríe, lave con agua jabonosa, enjuague y seque. • Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picaduras. • Nunca use limpiadores de horno, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa. |
| Perillas de Control | <ul style="list-style-type: none"> • Retire las perillas cuando estén en la posición 'OFF' tirándolas hacia arriba. • Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar el acabado. • Encienda cada elemento para asegurarse de que las perillas han sido correctamente reinstaladas. |
| Platillos Protectores – Cromo (modelos selectos) | <ul style="list-style-type: none"> • Cuando se enfríe, lave después de cada uso, enjuague y seque para evitar manchado o decoloración. • Para limpiar suciedad excesiva, remoje en agua caliente con jabón, luego use un limpiador abrasivo suave tal como 'SoftScrub'* y una esponja plástica de fregar. No use agentes de limpieza abrasivos. |
| Platillos Protectores – porcelana (modelos selectos) | <p>La porcelana puede descolorarse o adquirir fisuras superficiales si se sobrecalienta. Esto es normal y no afectará el rendimiento de la cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuando estén fríos, lave después de cada uso, enjuague y seque para evitar manchas y decoloración. Pueden lavarse en el lavavajillas. • Para limpiar suciedad excesiva, remoje en agua caliente con jabón, luego use un limpiador abrasivo suave tal como Soft Scrub* y una esponja de fregar de plástico. • Para suciedad quemada, retire el platillo de la cubierta, colóquelo sobre periódicos y rocíe cuidadosamente con limpiador de horno comercial. (No rocíe las superficies adyacentes.) Coloque en una bolsa de plástico y deje remojar durante varias horas. Use guantes de goma para sacarlo de la bolsa, lave, enjuague y seque. |

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

** Para hacer pedidos, llame al 1-877-232-6771 USA o 1-800-688-8408 Canadá.



Cuidado y Limpieza

| PIEZA | PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA |
|---|---|
| Acero Inoxidable (modelos selectos) | <ul style="list-style-type: none"> • NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTenga BLANQUEADOR A BASE DE CLORO. • NO USE LIMPIADORES 'ORANGE' NI LIMPIADORES ABRASIVOS. • SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO. • Limpieza Diaria/Suciedad Leve - Limpie con uno de los siguientes - agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiavidrios similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray' (Pieza No. 20000008)**. • Suciedad Moderada/Intensa - Limpie con uno de los siguientes - 'Bon Ami*', 'Smart Cleanser'* o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja multi-uso 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'*. • Descoloración - Use una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador de acero 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para eliminar las estrías y restaurar el lustre, use después rociador para acero inoxidable 'Stainless Steel Magic Spray'*. |
| Cromo Cepillado (modelos selectos) | <ul style="list-style-type: none"> • Cuando el cromo esté frío, lave con agua y jabón, enjuague y pule la superficie. • Si la suciedad es excesiva, use un limpiador abrasivo suave, tal como bicarbonato o 'Bon Ami*', frotando a favor del grano a fin de evitar que queden vetas en la superficie. Enjuague y pule. • A fin de evitar rayaduras, no use limpiadores abrasivos. • Para restaurar el lustre y eliminar las vetas, use después el limpiador para acero inoxidable 'Stainless Steel Magic Spray'* (Pieza #20000008)**. El cromo se descolorará en forma permanente si se cocina sobre la suciedad. |

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

** Para hacer pedidos, llame al 1-877-232-6771 USA o 1-800-688-8408 Canadá.



Localización y Solución de Averías

| PROBLEMA | SOLUCION |
|--|---|
| Para la mayoría de los problemas, verifique primero lo siguiente. | <ul style="list-style-type: none"> • Revise si los controles están debidamente ajustados. • Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible. • Verifique el suministro de energía eléctrica. |
| Todo el artefacto o una parte no funciona. | <ul style="list-style-type: none"> • Verifique si los controles superiores están debidamente ajustados. Ver página 20. • Verifique si el elemento tubular está debidamente instalado o necesita ser reemplazado. Ver página 20. |

GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE MAYTAG CORPORATION

GARANTÍA LIMITADA

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se dé a este electrodoméstico principal un uso y mantenimiento de conformidad con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, la marca Maytag de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado "Maytag") se hará cargo del costo de las piezas especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por Maytag. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá, y se aplica solamente cuando el electrodoméstico principal se use en el país en el que se ha comprado. Esta garantía limitada no tiene vigor fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía limitada no cubre:

1. Visitas de servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico principal, para enseñarle a usar su electrodoméstico principal, para cambiar o reparar fusibles domésticos o para corregir la instalación eléctrica o de la tubería de la casa.
2. Visitas de servicio técnico para reparar o reemplazar focos para electrodomésticos, filtros de aire o filtros de agua. Estas piezas de consumo están excluidas de la cobertura de la garantía.
3. Reparaciones cuando su electrodoméstico principal se use de un modo diferente al doméstico normal de una familia, o cuando se use de un modo contrario a las instrucciones publicadas para el usuario u operador y/o las instrucciones de instalación.
4. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de artículos de consumo o productos de limpieza no aprobados por Maytag.
5. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado de su electrodoméstico principal, a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a Maytag en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
6. Cualquier pérdida de comida debido a fallas del refrigerador o del congelador.
7. Costos relativos a la remoción de su electrodoméstico principal desde su hogar para obtener reparaciones. Este electrodoméstico principal está diseñado para ser reparado en el hogar y únicamente el servicio de reparación en el hogar está cubierto bajo esta garantía.
8. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el electrodoméstico.
9. Gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto, si su electrodoméstico principal está ubicado en un lugar remoto en el cual no haya disponible un técnico de servicio autorizado por Maytag.
10. La remoción y reinstalación de su electrodoméstico principal, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.
11. Electrodomésticos principales con números de modelo/serie que se hayan removido, alterado o que no puedan ser identificados con facilidad. Esta garantía se anulará si el número de serie aplicado en la fábrica ha sido alterado o removido de su electrodoméstico principal.

El costo de la reparación o el reemplazo bajo estas circunstancias excluidas, correrá por cuenta del cliente.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. MAYTAG NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O LIMITACIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED TENGA TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Si usted se encuentra fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Maytag para determinar si corresponde otra garantía.

Si necesita servicio, consulte primero la sección "Solución de problemas" del Manual de uso y cuidado. Después de consultar la sección "Solución de problemas", puede encontrar ayuda adicional en la sección "Ayuda o servicio técnico," o llamando a Maytag. En EE.UU., llame al **1-800-688-9900**. En Canadá, llame al **1-800-807-6777**.

9/07