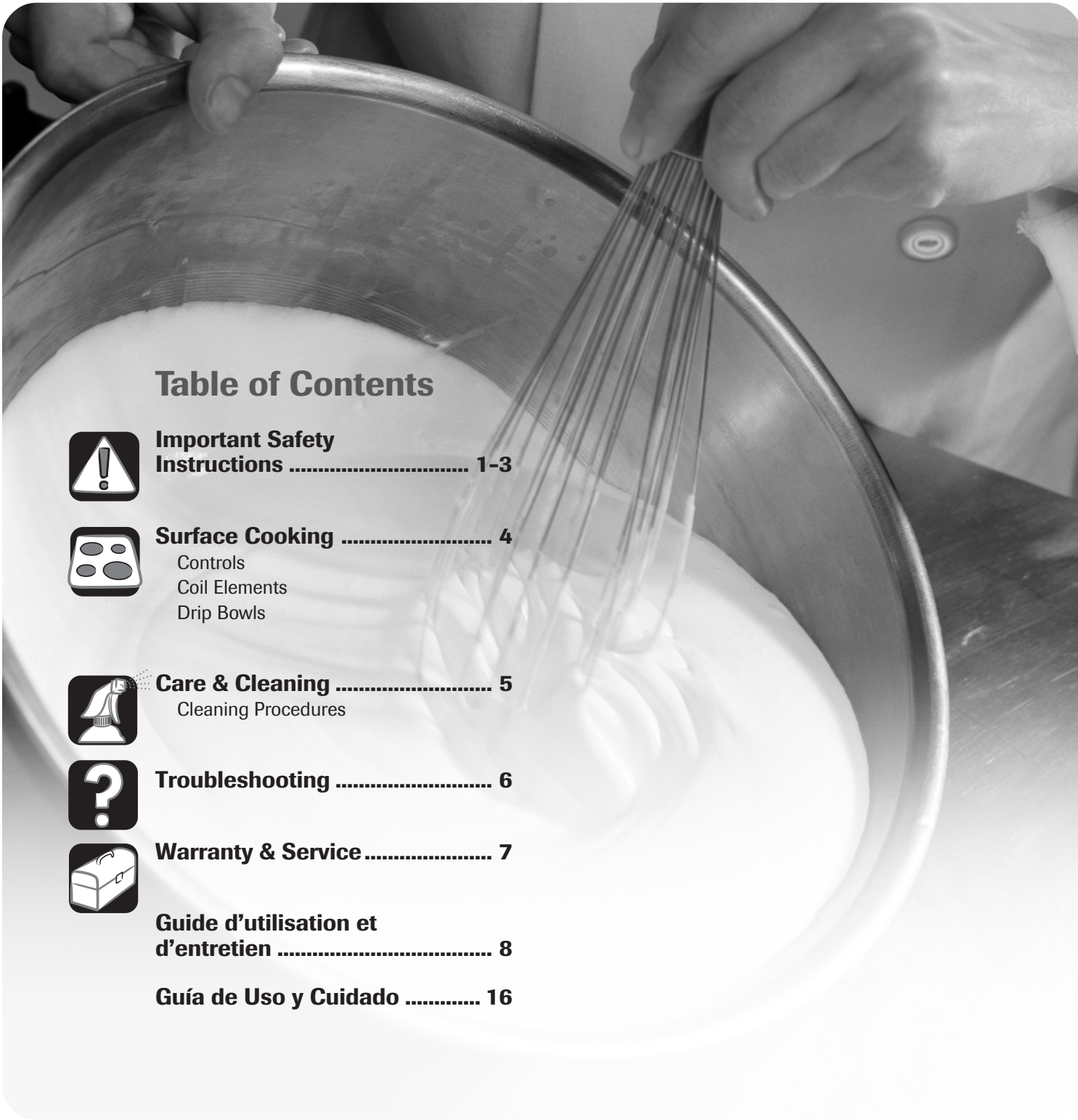


# Electric **Cooktop**

## 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:  
1-800-688-1120 U.S.A. and 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.*



## 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.

**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

---

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

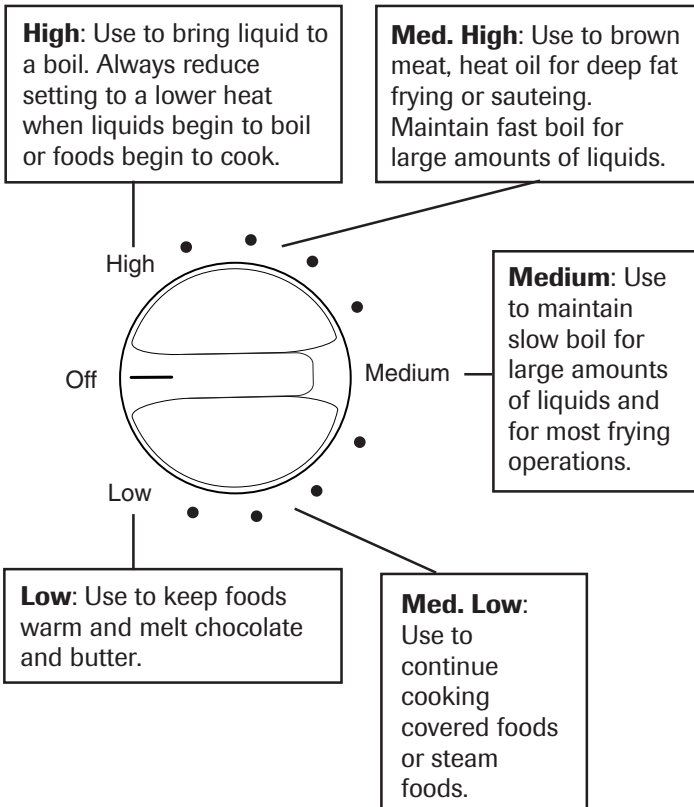
Use to turn on the surface elements. An infinite choice of heat settings is available from **Low to High**. The knobs can be set on or between any of the settings.

### 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. For information on cookware and other factors affecting heat settings, refer to "Cooking Made Simple" booklet.



## 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
<b>Cooktop – Porcelain Enamel</b>	<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"> <li>• When cool, wash with soapy water, rinse and dry.</li> <li>• Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping.</li> <li>• Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of cooktop.</li> </ul>
<b>Control Knobs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove knobs in the OFF position by pulling up.</li> <li>• Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish.</li> <li>• Turn on each element to be sure the knobs have been correctly replaced.</li> </ul>
<b>Drip Bowls – Chrome</b> (select models)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When cool, wash after each use, rinse and dry to prevent staining or discoloration.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<b>Drip Bowls – Porcelain</b> (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"> <li>• When cool, wash after each use, rinse and dry to prevent staining or discoloration. May be washed in the dishwasher.</li> <li>• To clean heavy soil, soak in hot sudsy water, then use a mild abrasive cleaner such as Soft Scrub* and a plastic scouring pad.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<b>Stainless Steel</b> (select models)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.</b></li> <li>• <b>DO NOT USE ABRASIVE OR ORANGE CLEANERS.</b></li> <li>• <b>ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.</b></li> <li>• <b>Daily Cleaning/Light Soil</b> -- 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)**.</li> <li>• <b>Moderate/Heavy Soil</b> -- 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*.</li> <li>• <b>Discoloration</b> -- 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*.</li> </ul>
<b>Brushed Chrome</b> (select models)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When cool, wash with warm soapy water, rinse and buff the surface.</li> <li>• 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.</li> <li>• To prevent scratching, do not use abrasive cleaners.</li> <li>• To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray* (Part #20000008)**. <b>Chrome will permanently discolor if soil is allowed to bake on.</b></li> </ul>

\* 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**

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



# Warranty & Service

## Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

## Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

## What is Not Covered By These Warranties:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
  - a. Improper installation, delivery, or maintenance.
  - b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
  - c. Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
  - d. Incorrect electric current, voltage, or supply.
  - e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
  - a. Correct installation errors.
  - b. Instruct the user on the proper use of the product.
  - c. Transport the appliance to the servicer.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

## If You Need Service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services<sup>SM</sup>, Customer Assistance at 1-800-688-1120 U.S.A. and Canada to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services<sup>SM</sup>, Attn: CAIR<sup>®</sup> Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-1120 U.S.A. and Canada**.  
U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services<sup>SM</sup>, Customer Assistance.

### Notes:

When writing or calling about a service problem, please include:

- a. Your name, address and telephone number;
- b. Model number and serial number;
- c. Name and address of your dealer or servicer;
- d. A clear description of the problem you are having;
- e. Proof of purchase (sales receipt).

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 :  
1-800-688-1120 É.-U. et 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.**



## 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

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

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'illumine. 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. Pour l'information concernant les ustensiles et autres facteurs affectant la puissance de chauffage à utiliser, se reporter à la brochure La cuisson simplifiée.

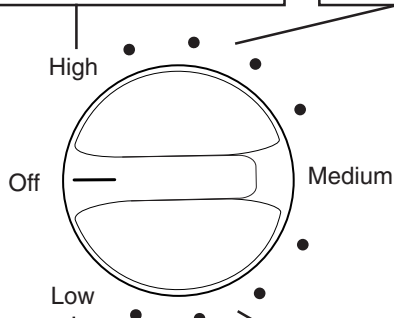
**High (Élevé) :** Pour l'ébullition d'un liquide. On doit toujours réduire la puissance de chauffage dès que la température d'ébullition est atteinte ou que l'aliment commence à cuire.

**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 :

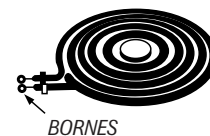
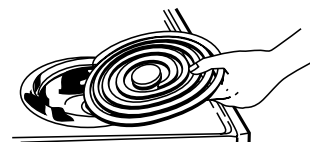
- Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation.
- Essuyer tout produit renversé acide ou sucré sur la table de cuisson, pour éviter une attaque chimique ou un changement de couleur de l'émail.

### 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 déborder 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
<b>Table de cuisson – Émail vitrifié</b>	<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"> <li>• Une fois la pièce refroidie, la laver avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher.</li> <li>• Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide. Ceci pourrait la fissurer ou l'écailler.</li> <li>• Ne jamais utiliser de nettoyeurs pour four, d'agents de nettoyage caustiques ou abrasifs sur le fini extérieur de la table de cuisson.</li> </ul>
<b>Boutons de commande</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT, et retirer chaque bouton en haut.</li> <li>• Laver, rincer et faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition.</li> <li>• Faire fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.</li> </ul>
<b>Cuvettes de récupération – Chrome</b> (certains modèles)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Après chaque utilisation, laisser refroidir puis laver/rincer/sécher pour éviter la formation de taches ou de changement de couleur.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<b>Cuvettes de récupération – Émail</b> (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"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>

\*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
<b>Acier inoxydable</b> (certains modèles)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.</b></li> <li>• <b>NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS « ORANGE » OU ABRASIFS.</b></li> <li>• <b>TOUJOURS ESSUYER DANS LE SENS DE LA TEXTURE DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.</b></li> <li>• <b>Nettoyage journalier/saleté légère</b> – 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)**.</li> <li>• <b>Saleté modérée/épaisse</b> – 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*.</li> <li>• <b>Décoloration</b> – 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*.</li> </ul>
<b>Chrome brossé</b> (certains modèles)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une fois la table de cuisson refroidie, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et faire briller.</li> <li>• 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.</li> <li>• Pour éviter les éraflures, ne pas utiliser d'articles ou produits abrasifs.</li> <li>• Pour redonner à la surface son brillant et éliminer les traînées, faire suivre de produit à vaporiser Stainless Steel Magic Spray* (référence n° 20000008)**. <b>Le chrome sera décoloré de façon permanente si la saleté cuit dessus.</b></li> </ul>

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



# Garantie et service après-vente

## Garantie complète d'une année – Pièces et main-d'oeuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée/remplacée gratuitement.

## Résidents canadiens

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada, seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un état à l'autre.*

## Ne sont pas couverts par ces garanties :

1. Les dommages ou dérangements dus à :
  - a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
  - b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
  - c. Accidents, mauvaise utilisation ou usage abusif ou déraisonnable.
  - d. Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
  - e. Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules.
4. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.
5. Les frais de visite d'un prestataire de service ou de service après-vente encourus pour les raisons suivantes:
  - a. Correction d'erreurs de mise en service.
  - b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
  - c. Transport de l'appareil aux locaux du prestataire de service.
6. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de ces garanties. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

## Si l'intervention d'un réparateur est nécessaire

- Contacter le détaillant chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter Maytag Services<sup>SM</sup>, service à la clientèle au 1-800-688-1120 aux É.-U. et Canada, pour obtenir les coordonnées d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le détaillant ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Maytag Services<sup>SM</sup>, attention CAIR<sup>®</sup> Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou téléphoner au **1-800-688-1120 aux É.-U. et Canada**.
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès de Maytag Services<sup>SM</sup>, service à la clientèle.

### Remarques :

Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante:

- a. Nom, adresse et numéro de téléphone du client;
- b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
- c. Nom et adresse du détaillant ou de l'agence de service;
- d. Description claire du problème observé;
- e. Preuve d'achat (facture de vente).

Eléctrico

Elementos Tubulares

# 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:

1-800-688-1120 EE.UU. y 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.**

**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

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.



# Instrucciones Importantes sobre Seguridad

## Seguridad para los niños

### ATENCION

**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 obscuro. 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. Para información sobre los utensilios y otros factores que afectan los ajustes del calor, consulte el folleto "La Cocina Fácil".

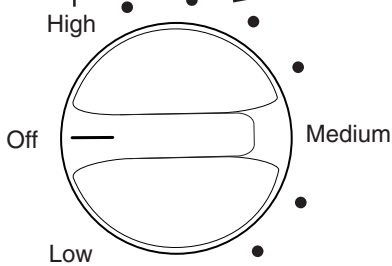
**'High' (Alto):** Se usa para hacer hervir un líquido. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

**'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
<b>Cubierta - porcelana esmaltada</b>	<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 acídicos deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando se enfríe, lave con agua jabonosa, enjuague y seque.</li> <li>• Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picaduras.</li> <li>• Nunca use limpiadores de horno, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.</li> </ul>
<b>Perillas de Control</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire las perillas cuando estén en la posición 'OFF' tirándolas hacia arriba.</li> <li>• Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar el acabado.</li> <li>• Encienda cada elemento para asegurarse de que las perillas han sido correctamente reinstaladas.</li> </ul>
<b>Platillos Protectores – Cromo</b> (modelos selectos)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando se enfríe, lave después de cada uso, enjuague y seque para evitar manchado o decoloración.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<b>Platillos Protectores – porcelana</b> (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"> <li>• Cuando estén fríos, lave después de cada uso, enjuague y seque para evitar manchas y decoloración. Pueden lavarse en el lavavajillas.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>

\* 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
<b>Acero Inoxidable</b> (modelos selectos)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTenga BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.</b></li> <li>• <b>NO USE LIMPIADORES 'ORANGE' NI LIMPIADORES ABRASIVOS.</b></li> <li>• <b>SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.</b></li> <li>• <b>Limpieza Diaria/Suciedad Leve</b> - 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)**.</li> <li>• <b>Suciedad Moderada/Intensa</b> - 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'*.</li> <li>• <b>Descoloración</b> - 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'*.</li> </ul>
<b>Cromo Cepillado</b> (modelos selectos)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando el cromo esté frío, lave con agua y jabón, enjuague y pule la superficie.</li> <li>• 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.</li> <li>• A fin de evitar rayaduras, no use limpiadores abrasivos.</li> <li>• Para restaurar el lustre y eliminar las vetas, use después el limpiador para acero inoxidable 'Stainless Steel Magic Spray'* (Pieza #20000008)**. <b>El cromo se descolorará en forma permanente si se cocina sobre la suciedad.</b></li> </ul>

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



# Garantía y Servicio

## Garantía Completa de Un Año - Piezas y Mano de Obra

Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

## Residentes Canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **UNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

## Lo que No Cubren Estas Garantías:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
  - a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
  - b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
  - c. Mal uso, abuso, accidentes o uso irrazonable.
  - d. Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
  - e. Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Focos.
4. Productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
  - a. Corregir errores de instalación.
  - b. Instruir al usuario sobre el uso correcto del artefacto.
  - c. Transporte del artefacto al establecimiento de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de estas garantías. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

## Si Necesita Servicio

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Services<sup>SM</sup>, Customer Assistance al 1-800-688-1120 en EE.UU. y Canadá para ubicar a un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Services<sup>SM</sup>, Attn: CAIR<sup>®</sup>, Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-1120 en EE.UU. y Canadá.**
- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Services<sup>SM</sup>, Customer Assistance.

### Notas:

Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información.

- a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
- b. Número de modelo y número de serie;
- c. Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
- d. Una descripción clara del problema que está experimentando;
- e. Comprobante de compra (recibo de compra).