

# USER'S GUIDE



**Installer:** Please leave this manual with this appliance.

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

Model Number

-----

Serial Number

-----

Date of Purchase








-----

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.

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)  
 Internet: <http://www.maytag.com>

*For service information, see page 7.*

 <b>SAFETY</b> .....	<b>Pages 1-2</b>
 <b>SURFACE COOKING</b> .....	<b>Pages 3-4</b>
 <b>CARE &amp; CLEANING</b> .....	<b>Pages 5</b>
 <b>BEFORE YOU CALL</b> .....	<b>Page 6</b>
 <b>WARRANTY</b> .....	<b>Page 7</b>
 <b>GUIDE DE L'UTILISATEUR</b> .....	<b>Page 8</b>
 <b>GUÍA DEL USUARIO</b> .....	<b>Page 16</b>

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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



**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.

## IN CASE OF FIRE

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

➤ **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.

**NEVER** pick up or move a flaming pan.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

## GENERAL INSTRUCTIONS

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

**NEVER** use appliance to warm or heat the room. Failure to follow this instruction can lead to possible burns, injury, fire, or damage to the appliance.

**NEVER** wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Clothing could catch utensil handles or ignite and cause burns if garment comes in contact with hot heating elements.

To ensure proper operation and to avoid damage to the appliance or possible 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.

Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in a steam burn. Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth which could easily touch hot heating elements and ignite.

Always turn off all controls when cooking is completed.

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 manual. Do not use eyelid covers or stove top grills. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards,

result in performance problems, and reduce the life of the components of this appliance.

**NEVER** use aluminum foil or foil containers on the cooktop. These may become very hot. Use foil only as directed in this guide.

Aerosol-type cans are **EXPLOSIVE** when exposed to heat and may be highly flammable. Do not use or store near appliance.

Clean only parts listed in this guide and use procedures recommended.

## 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 pan is smaller than 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.

## GLASS-CERAMIC COOKTOP

**NEVER** cook on broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean cooktop with caution. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. If a wet sponge, cloth, or paper towel is used on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn.

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.

## HEATING ELEMENTS

**NEVER touch surface elements or areas near elements.**

Heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface elements may become hot enough to cause burns.

During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or areas near elements until they have had sufficient time to cool.

Other potentially hot surfaces include: Cooktop and areas facing the cooktop.

## CHILD SAFETY

### **CAUTION:**

**NEVER** store items of interest to children in cabinets above an appliance or on the cooktop. Children climbing on appliance to reach items could damage the appliance or be burned or seriously injured.

**NEVER** leave children alone or unsupervised in area where appliance is in use or is still hot.

**NEVER** allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in or on 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 unit.

## VENTILATING HOODS

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

Turn the fan on when flambéing foods (such as Cherries Jubilee) under the hood.

## 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.

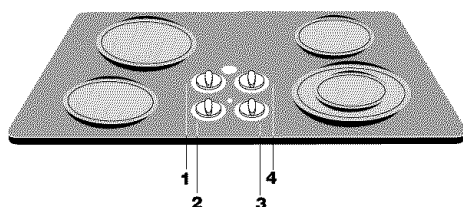
# SURFACE COOKING

## SURFACE CONTROLS

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

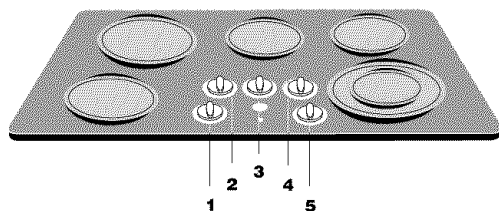
## CONTROL LOCATIONS

Model MEC5430



1. Left rear element
2. Left front element
3. Right front element (dual element)
4. Right rear element

Model MEC5536



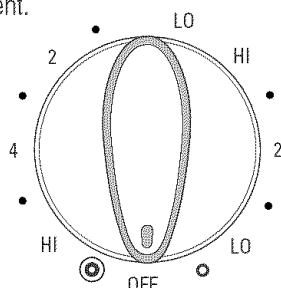
1. Left front element
2. Left rear element
3. Center element
4. Right rear element
5. Right front element (dual element)

## SETTING THE CONTROLS

1. Place pan on surface element.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired heat setting.
3. After cooking, turn knob to **OFF**. Remove pan.

## DUAL ELEMENT

The cooking surface is equipped with a dual element located in the right front position. To operate, push in on the control knob and turn to the right to control the small element, or push in and turn to the left to control the large element.



## ON INDICATORS

**All Models** - A red indicator light will glow when any element is turned **ON**.

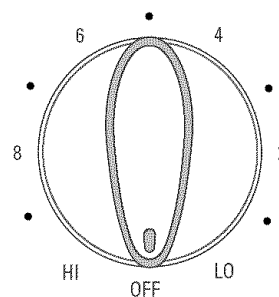
## HOT SURFACE INDICATOR LIGHT

A hot surface indicator light will be illuminated when any cooking area is hot. It will remain on, even after the control is turned off, until the area has cooled. The light is located near the control knobs.

## 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.

- Hi:** Use to bring liquid to a boil. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.
- 6-8:** (medium high) Use to brown meat, heat oil for deep fat frying or sauteing. Maintain fast boil for large amounts of liquids.
- 4-6:** (medium) Use to maintain slow boil for large amounts of liquids and for most frying operations.
- 2-4:** (medium low) Use to continue cooking covered foods or steam foods.
- Lo:** (low) Use to keep foods warm and melt chocolate and butter.



# GLASS-CERAMIC SURFACE

## NOTES:

- > The cooktop may emit light smoke and odor the first few times it is used. This is normal.
- > When a control is turned on, a red glow can be seen through the glass-ceramic surface. The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting.
- > The glass-ceramic surface may appear discolored when it is hot. This is normal and will disappear when the surface cools.
- > Glass-ceramic cooktops retain heat for a period of time after the unit is turned off. When the HOT SURFACE light turns off, the cooking area will be cool enough to touch.
- > **NOTE:** Do not attempt to lift the cooktop.

## COOKING AREAS

The cooking areas on your range are identified by permanent patterns on the glass-ceramic surface. For most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

**Pans should not extend more than 1/2 to 1-inch beyond the cooking area.**

For more information on cookware, refer to “Cooking Made Simple” booklet.

## TIPS TO PROTECT THE GLASS-CERAMIC SURFACE

- Before first use, clean the cooktop. (See Cleaning, page 5.)
- Do not use glass pans. They may scratch the surface.
- Do not allow plastic, sugar or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately. (See Cleaning, page 5.)
- Never let a pan boil dry as this will damage the surface and pan.
- Never use cooktop as a work surface or cutting board. Never cook food directly on the surface.
- Never place a trivet or wok ring between the surface and pan. These items can mark or etch the top.
- Do not slide metal pans across a hot surface. The pans may leave marks which can be difficult to remove or leave permanent marks. Any marks should be removed promptly. (See Cleaning, page 5.)
- Make sure the surface and the pan bottom are clean and smooth before turning the cooktop on to prevent scratches.
- To prevent scratching or damage to the glass-ceramic top, do not leave sugar, salt or fats on the cooking area. Wipe the cooktop surface with a clean cloth or paper towel before using.
- Never use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Do not use a small pan on a large element. Not only does this waste energy, but it can also result in spillovers burning onto the cooking area which requires extra cleaning.
- Do not use non-flat specialty items that are oversized or uneven such as round bottom woks, rippled bottom and/or oversized canners and griddles.
- Do not slide heavy metal pans across the surface since these may scratch.

- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. If metal melts on the cooktop, do not use. Call an authorized Maytag Servicer.
- If a spillover occurs while cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe spill with a clean dry towel.
- Do not allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- Do not use abrasive cleansing powders or scouring pads which will scratch the cooktop.
- Do not use chlorine bleach, ammonia or other cleansers not specifically recommended for use on glass-ceramic.
- To retain the appearance of the glass-ceramic cooktop, clean after each use.

## NOTES:

- > Glass-ceramic surfaces retain heat. Turn the element off a few minutes before food is completely cooked and use the retained heat to complete the cooking.

Because of the heat retention characteristics, the elements will not respond to changes in settings as quickly as coil elements. ***In the event of a potential boilover, remove the pan from the cooking area.***

## COOKWARE

To achieve optimum cooking performance, use heavy-gauge, flat, smooth bottom pans that conform to the diameter of the cooking area. (See “Cooking Made Simple” for cookware characteristics and recommendations.)

# CARE & CLEANING

## 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.

### CONTROL KNOBS

- To remove knobs, turn to the **OFF** position. Pull each knob straight up from the shaft. Do not remove seal under knob.
- Wash knobs in warm soapy water or dishwasher; do not use abrasive cleaners or materials.
- To replace each knob, match flat part of knob opening with the flat part of the shaft, returning to **OFF** position.

### COOKTOP - GLASS-CERAMIC

Never use oven cleaners, chlorine bleach, ammonia or glass cleaners with ammonia. **NOTE:** Call an authorized servicer if the glass-ceramic top should crack, break or if metal or aluminum foil should melt on the cooktop.

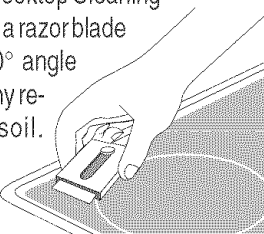
- **Allow the cooktop to cool before cleaning.**
- **General** – Clean cooktop after each use, with a damp paper towel and Cooktop Cleaning Creme (Part No. 20000001)\*\*. Then, buff with a clean dry cloth.

**NOTE:** Permanent stains will develop if soil is allowed to cook on by repeatedly using the cooktop when soiled.

- **Heavy Soils or Metal Marks** – Use a razor blade or dampen a “scratchless” or “never scratch” scrubber sponge. Apply Cooktop Cleaning Creme\* (Part No. 20000001)\*\* and scrub to remove as much soil as possible. Apply a thin layer of the creme over the soil, cover with a damp paper towel and let stand 30-45 minutes (2-3 hours for very heavy soil). Keep moist by covering the paper towel with plastic wrap. Scrub again, then buff with a clean dry cloth.

**NOTE:** Only use a **CLEAN, DAMP “scratchless” pad that is safe for non-stick cookware. The pattern and glass will be damaged if the pad is not damp, if the pad is soiled, or if another type of pad is used.**

- **Burned-on or Crusty Soils** – Scrub with a “scratchless” or “never scratch” scouring pad and Cooktop Cleaning Creme\*. Hold a razor blade scraper at 30° angle and scrape any remaining soil. Then, clean as described above.



- **Melted Sugar or Plastic** – Immediately turn element to **LOW** and scrape sugar or plastic from hot surface to a cool area. Then turn element **OFF** and allow to cool. Clean residue with razor blade scraper and Cooktop Cleaning Creme\*.

### STAINLESS STEEL - SELECT MODELS

- **DONOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.**
- **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 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\*.

\* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.

\*\* To order call 1-800-688-8408.

# BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

## NOTHING ON THE COOKTOP OPERATES.

- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.
- Check if cooktop is properly connected to electric circuit in house.

## COOKTOP ELEMENTS DO NOT GET HOT ENOUGH.

- Surface controls may not be set properly.
- Voltage to house may be low.
- Cookware may not be flat or the correct size or shape.

## ELEMENTS EMIT A SLIGHT ODOR AND/OR SMOKE WHEN FIRST TURNED ON.

- This is normal.

## GLASS-CERAMIC SURFACE SHOWS WEAR.

1. Tiny scratches or abrasions.
  - Make sure cooktop and pan bottom are clean. Do not slide glass or metal pans across top. Make sure pan bottom is not rough. Use the recommended cleaning agents. See pg. 5.
2. Metal marks.
  - Do not slide metal pans across top. When cool, clean with Cooktop Cleaning Creme. See pg. 5.
3. Brown streaks and specks.
  - Spills not removed promptly. Wiping with soiled cloth or sponge. Pan bottom not clean.
4. Areas with a metallic sheen.
  - Mineral deposits from water and food.
5. Pitting or flaking.
  - Sugary boilovers that were not removed promptly. See pg. 5.

# MAYTAG COOKTOP WARRANTY

## 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.

## Limited Warranties - Parts Only

**Second Year** - After the first year from the original purchase date, parts which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

**Third Through Fifth Year** - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

- **Glass-ceramic Cooktop:** due to thermal breakage.
- **Electric Heating Elements:** surface elements on electric cooking appliances.

## 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.

## Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only

For two (2) years from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

*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. Products purchased for commercial or industrial use.
4. 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.
5. 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 Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance at 1-800-688-9900 USA or 1-800-688-2002 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 Appliances Sales Company, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 or call 1-800-688-9900 USA or 1-800-688-2002 Canada.  
U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.
- NOTE:** When writing or calling about a service problem, please include the following information:
- 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).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance.



# GUIDE DE L'UTILISATEUR



**Installateur :** Veuillez laisser le présent guide avec l'appareil.

**Client :** Veuillez lire le présent guide et le conserver pour référence future. Conservez aussi les reçus de caisse et les chèques oblitérés à titre de preuve d'achat.

Numéro de modèle

-----

Numéro de série

-----

Date d'achat

-----

Nous nous efforçons de toujours améliorer la qualité et le rendement de nos produits de cuisson. En conséquence, il se peut que nous modifiions l'appareil sans réviser le présent guide.

Si vous avez des questions, téléphonez au :

1-800-688-2002 Canada  
(lundi au vendredi, de 8 h à 20 h HNE)  
Internet : <http://www.maytag.com>

*Pour obtenir des renseignements sur le service, consultez la page 15.*

 **SÉCURITÉ** ..... Pages 9 à 10

 **CUISSON SUR ÉLÉMENTS** ..... Pages 11 à 12

 **ENTRETIEN ET NETTOYAGE** ..... Page 13

 **AVANT D'APPELER** ..... Page 14

 **GARANTIE** ..... Page 15

 **GUÍA DEL USUARIO** ..... Page 16

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Les consignes de sécurité et les mises en garde présentées dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations possibles. Faire preuve de jugement, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du congélateur.

Lorsque survient un problème ou une situation inhabituelle, toujours communiquer avec le détaillant, le distributeur, le technicien agréé ou le fabricant.

**IL IMPORTE DE RECONNAÎTRE LES SYMBOLES, LES EXPRESSIONS ET LES ÉTIQUETTES DE SÉCURITÉ.**



**AVERTISSEMENT** – Indique un danger ou une manœuvre non sécuritaire que **RISQUE** de causer en une blessure ou un décès.



**ATTENTION** – Indique un danger ou une manœuvre non sécuritaire que **RISQUE** de causer une blessure mineure.

**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.

## EN CAS D'INCENDIE

Interrompre l'alimentation électrique de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

➤ Utiliser un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisson.

**NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisson enflammé.

Ne pas projeter de l'eau sur un feu de graisse. Utiliser du bicarbonate de sodium, ou un extincteur à mousse ou à produit chimique sec pour éteindre les flammes.

## INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

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

**NE JAMAIS** utiliser la cuisinière pour chauffer la pièce. Le non-respect de cette instruction peut être la cause de blessures, brûlures, incendie ou détérioration de l'appareil.

**NE JAMAIS** porter des vêtements amples lors de l'utilisation de l'appareil. Un vêtement trop ample peut accrocher la poignée d'un ustensile ou s'enflammer et provoquer des brûlures s'il touche un élément chauffant.

Pour garantir un fonctionnement adéquat et pour éviter des dommages matériels ou corporels, n'exécuter aucune opération de réglage, réparation ou remplacement de pièce de l'appareil qui n'est pas 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 la cuisinière, 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.

Utiliser uniquement des maniques sèches. L'application d'une manique humide sur une surface chaude peut provoquer l'émission de vapeur brûlante. Ne pas laisser les maniques toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser une serviette ou un autre textile volumineux qui pourrait facilement s'enflammer au contact d'un élément chauffant.

Ramener chaque bouton de commande à la position d'arrêt après l'achèvement d'une cuisson.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisson conventionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce manuel. Ne pas utiliser de couvre-élément, gril placé sur la surface de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce manuel peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

**NE JAMAIS** utiliser de feuille d'aluminium ou des contenants en aluminium sur la table de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds. Utiliser seulement de la feuille d'aluminium comme il est indiqué dans ce guide.

Les 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.

Nettoyer seulement les pièces indiquées dans ce guide et observer les méthodes recommandées.

## SURFACE DE CUISSON

**NE JAMAIS** laisser un élément de la surface de cuisson 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.

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

Orienter la poignée de chaque ustensile vers le centre de la surface de cuisson et non pas 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).

## SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

**NE JAMAIS** utiliser une surface de cuisson cassée ou fêlée: les solutions de nettoyage et renversements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson en entraînant un risque de choc électrique. Prendre immédiatement contact avec un technicien qualifié.

Nettoyer prudemment la surface de cuisson. Certains produits donnent des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Si l'on utilise un linge, une éponge humide ou du

papier essuie-tout sur une surface de cuisson chaude, faire preuve de prudence afin d'éviter de se brûler par la vapeur.

**NE JAMAIS** stand 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 DE EXTRACTION

Nettoyer fréquemment la hotte et les filtres pour éviter l'accumulation, sur la hotte ou les filtres, de graisse et autres matières inflammables, susceptibles de s'enflammer.

Faire fonctionner le ventilateur à l'occasion d'une opération de flambage d'un mets, crêpes Suzette, etc.) sous la hotte.

## ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

**NE JAMAIS** toucher les éléments chauffants du four ou de la surface de cuisson, ni les surfaces voisines des éléments ou les surfaces intérieures du four.

Un élément chauffant peut être encore chaud même lorsque sa teinte est sombre. Une zone voisine d'un élément chauffant, à l'intérieur du four ou sur la surface de cuisson, peut être suffisamment chaude pour provoquer une brûlure.

Pendant et après l'utilisation, ne jamais toucher un élément chauffant ou laisser un vêtement ou autre matériau inflammable venir au contact d'un élément ou d'une surface voisine, ou d'une surface interne du four, avant que le refroidissement complet ait pu se produire.

Autres zones potentiellement chaudes: surface de cuisson et zones voisines de la surface de cuisson.

## SÉCURITÉ POUR DES ENFANTS

### ATTENTION

**NE JAMAIS** remiser dans une armoire au-dessus des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

**NE JAMAIS** laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou 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.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou 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.

## MISE EN GARDE ET AVIS IMPORTANTS EN MATIÈRE DE 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, par exemple dans un ustensile à garnissage anti-adhésion.

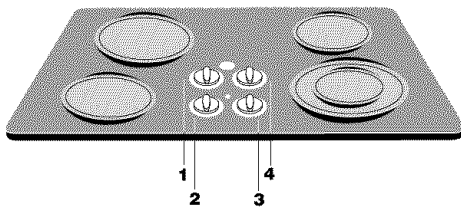
# CUISSON SUR ÉLÉMENTS

## BOUTONS DE COMMANDE

Permettent l'utilisation des éléments chauffants de surface, avec un réglage continu de la puissance entre les positions extrêmes **Lo (min.)** et **Hi (max.)**. On peut régler un bouton à toute position entre ces deux extrêmes.

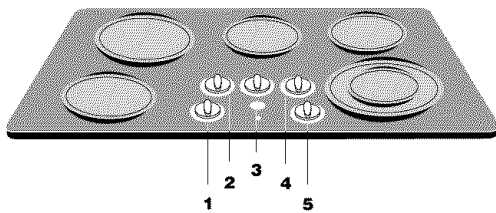
## POSITION DES COMMANDES

Modèle MEC5430



1. Élément arrière gauche
2. Élément avant gauche
3. Élément avant droit (double)
4. Élément arrière droit

Modèle MEC5536



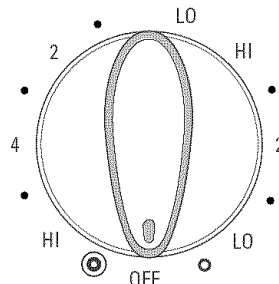
1. Élément avant gauche
2. Élément arrière gauche
3. Élément central
4. Élément arrière droit
5. Élément avant droit (double)

## 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).
3. Après une cuisson, ramener le bouton à la position **OFF (ARRÊT)**. Retirer l'ustensile.

## ÉLÉMENT DOUBLE

La table de cuisson comporte un élément chauffant double, à l'avant droit. Pour l'utilisation, enfoncer le bouton de commande et le faire tourner vers la droite pour commander le petit élément, ou bien vers la gauche pour commander le grand élément.



## TÉMOINS DE FONCTIONNEMENT

**Tous les modèles** - Un témoin rouge s'allume lorsqu'un élément est **ALIMENTÉ**.

## VOYANT LUMINE DE SURFACE CHAUDE

Un voyant de surface chaude s'allume lorsque la surface est chaude. Il reste illuminé même après l'interruption d'alimentation de l'élément, jusqu'à ce que la zone se soit refroidie. Le voyant lumine est situé à côté des boutons de commande.

## 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, voir la brochure **La Cuisson Simplifiée**.

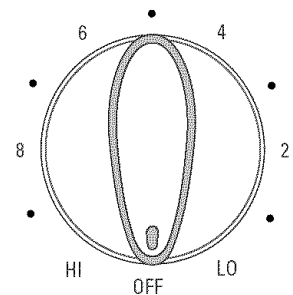
**Hi (max):** Pour l'ébullition d'un liquide. On doit toujours réduire la puissance de chauffage dès que la température d'ébullition est atteinte ou que les aliments commencent à cuire.

**6-8:** (puissance moyenne/haute) 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.

**4-6:** (puissance moyenne) Pour le maintien de l'ébullition lente d'une grande quantité de liquide ou pour la plupart des opérations de friture.

**2-4:** (puissance moyenne/basse) Pour continuer la cuisson de mets en casseroles fermées par couvercle ou pour cuire à la vapeur.

**Lo (min):** (puissance basse) Pour fusion de chocolat ou beurre, ou le maintien de la température d'un mets.



# SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

## REMARQUES:

- > Lors des premières utilisations de la table de cuisson, l'appareil peut émettre un peu de fumée et des odeurs. Ceci est normal.
- > Lors de la mise sous tension d'un élément, une luminescence rouge peut être visible à travers la surface en vitrocéramique. Pour le maintien de la puissance de chauffage désirée, l'élément est alimenté par intermittence.
- > La surface en vitrocéramique peut sembler changer de couleur lorsqu'elle est chaude. Ceci est normal et disparaît lorsque la surface refroidit.
- > La surface de cuisson en vitrocéramique demeure chaude pendant quelque temps après l'extinction d'un élément. Lorsque le voyant HOT SURFACE (SURFACE CHAUDE) s'éteint (voir ci-dessous), on peut toucher la surface de cuisson sans danger.
- > **REMARQUE:** Ne pas tenter de soulever la table de cuisson.

## ZONES DE CUISSON

Les zones de cuisson de la table de cuisson sont représentées par un motif permanent dans la plaque en vitrocéramique. Pour une efficacité maximum, utiliser une zone de cuisson dont le diamètre convient à l'ustensile.

**Le récipient ne doit pas dépasser la zone de cuisson de plus de 12 à 25 mm (1/2 à 1 po).**

Pour plus de renseignements sur les récipients de cuisine, se reporter à la brochure **La Cuisson Simplifiée**.

## CONSEILS DE PROTECTION DE LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- Avant de s'en servir la première fois, nettoyer la table de cuisson. (Voir Nettoyage, page 13.)
- Ne pas utiliser de casseroles en verre. Elles pourraient rayer la surface.
- Ne pas utiliser de plastique, de sucre ni d'aliments riches en sucre fondre sur la table de cuisson. Si cela se produisait accidentellement, nettoyer immédiatement. (Voir Nettoyage, page 13.)
- Ne jamais laisser le contenu d'une casserole bouillir jusqu'à ce qu'elle soit vide car cela pourrait abîmer la surface de cuisson et la casserole.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson comme surface de travail ou comme planche à découper. Ne jamais cuire d'aliments directement sur la surface de cuisson, sans récipient.

- Ne jamais utiliser de support métallique ou anneau de wok entre un récipient et la table de cuisson. Ces objets peuvent marquer ou rayer la surface.
- Ne pas glisser de récipients métalliques sur la table de cuisson brûlante. Ils pourraient laisser sur le verre des marques qui sont difficiles à enlever ou qui sont permanentes. Ces marques doivent être nettoyées immédiatement. (Voir Nettoyage, page 13.)
- Veiller à ce que le fond des récipients et la zone de cuisson soient propres avant d'allumer l'élément, afin d'éviter les rayures.
- Pour empêcher que la table de cuisson en vitrocéramique se trouve rayée ou abîmée, ne pas y laisser de sucre, de sel ou de graisse. Prendre l'habitude d'essuyer la surface avec un linge propre ou un essuie-tout avant de l'utiliser.
- Ne jamais utiliser de linge ou d'éponge sale pour nettoyer la table de cuisson. Ils laisseraient un film invisible, ce qui pourrait décolorer la surface lorsqu'elle est utilisée.
- Ne jamais utiliser un petit récipient sur un grand élément. Non seulement il y a gâchis d'énergie mais il peut en résulter des projections qui vont brûler sur la table de cuisson et qui devront être nettoyées.
- Ne pas utiliser des récipients spéciaux non plats qui seraient trop grands ou à fond inégal comme les woks à fond rond, les grilles ou récipients de grande taille à fond ondulé.
- Ne pas glisser de récipients métalliques épais sur la surface au risque de la rayer.

- Ne pas utiliser de récipients en aluminium. L'aluminium risque de fondre sur le verre. Si le métal fond sur la table de cuisson, ne pas l'utiliser. Appeler un réparateur agréé Maytag.
- En cas de renversement lors de cuisson, nettoyer immédiatement le produit renversé de la table de cuisson pendant qu'elle est encore chaude afin d'éviter un plus grand nettoyage par la suite. User de prudence, essuyer les renversements avec un linge propre et sec.
- Ne pas laisser les produits renversés sur la table de cuisson ou sur la garniture de la table de cuisson pendant une longue durée.
- Ne pas utiliser de poudre de nettoyage abrasive ou de tampons à récurer qui rayeraient la surface.
- Ne pas utiliser de javellisant, ammoniac ou autres produits de nettoyage non spécifiquement recommandés pour la vitrocéramique.
- Nettoyer la surface en vitrocéramique après chaque utilisation pour préserver son aspect de produit neuf.

## REMARQUES:

- > Les surfaces en vitrocéramique conservent la chaleur. Éteindre les éléments quelques minutes avant que la nourriture soit complètement cuite et se servir de la chaleur restante pour terminer la cuisson.

En raison des caractéristiques de rétention de la chaleur, les éléments ne répondent pas aux changements de réglage aussi rapidement que des éléments spiralés.

**Dans le cas où un produit se renverse, retirer l'ustensile de la zone de cuisson.**

## USTENSILES

Pour obtenir des performances de cuisson maximum, utiliser des récipients à fond plat, lisse et épais, de même diamètre que l'élément de cuisson. (Voir dans **La Cuisson Simplifiée** les recommandations et caractéristiques des ustensiles de cuisine.)

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## MARCHES À SUIVRE



### AVERTISSEMENT

- 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.

## BOUTONS DE COMMANDE

- Pour retirer un bouton, le placer à la position **OFF (ARRÊT)**. Tirer sur le bouton en ligne droite pour le séparer de la tige. Ne pas ôter le joint qu'on trouve sous le bouton.
- Laver les boutons dans de l'eau savonneuse tiède ou au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser un produit de nettoyage abrasif.
- Pour réinstaller chaque bouton, placer en correspondance le méplat de la tige et la zone correspondante du trou; veiller à placer le bouton à la position **OFF (ARRÊT)**.

## PLAQUE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Ne jamais utiliser de produits de nettoyage du four, javellisants, ammoniacs ou produits de nettoyage du verre contenant de l'ammoniac. **REMARQUE:** Prendre contact avec un réparateur agréé si la surface en vitrocéramique se fendille, se casse ou si de l'aluminium ou du métal fond sur la surface.

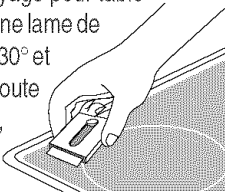
- **Laisser la table de cuisson refroidir avant d'entreprendre une opération de nettoyage.**
- **Généralités** - Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation, avec un essuie-tout humide et de la crème de nettoyage pour table de cuisson\* (produit n° 20000001)\*\*. Polir ensuite avec un chiffon propre.

**REMARQUE :** Des taches indélébiles se formeront si on utilise répétitivement la table de cuisson alors qu'elle est souillée.

- **Saleté épaisse ou marques métalliques** - Nettoyer le résidu avec un grattoir à lame de rasoir ou humidifier une éponge à récurer «ne rayant pas». Appliquer de la crème de nettoyage pour table de cuisson\* (produit n° 20000001)\*\* et frotter pour retirer autant de saleté que possible. Appliquer une mince couche de crème, recouvrir avec du papier essuie-tout humidifié et laisser pendant 30 à 45 minutes (2 à 3 heures pour une souillure tenace). Recouvrir le papier essuie-tout d'une feuille plastique pour retenir l'humidité. Frotter à nouveau, puis essuyer avec un linge propre et sec.

**REMARQUE:** N'utiliser qu'un tampon à récurer «ne rayant pas», **PROPRE et HUMIDE, sans danger pour les ustensiles de cuisine non adhérents. Le verre et le motif seront endommagés si le tampon n'est pas humide, s'il est souillé ou si un autre type de tampon est utilisé.**

- **Saletés cuites ou desséchées** - Frotter avec un tampon à récurer «ne rayant pas» et une crème de nettoyage pour table de cuisson\*. Tenir une lame de rasoir à un angle de 30° et gratter pour enlever toute saleté restante. Puis, nettoyer comme il est décrit ci-dessus.



- **Plastique ou sucre fondu** - Régler immédiatement l'élément sur **LOW** et gratter le sucre et le plastique de la surface chaude pour les pousser vers une zone moins chaude. Puis **ÉTEINDRE** l'élément et le laisser refroidir. Nettoyer le résidu avec un grattoir à lame de rasoir et une crème de nettoyage pour table de cuisson\*.

## ACIER INOXYDABLE (CERTAINS MODÈLES)

- **NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.**

- **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 multisurface - avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une pulvérisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray (produit 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 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 pulvérisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray\*.

- **Décoloration** - À l'aide d'une éponge humide ou d'un linge souple, essuyer avec le produit de nettoyage pour acier inoxydable Cameo\*. Rincer immédiatement et sécher. Pour retirer les marques et redonner du lustre, faire suivre par une pulvérisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray\*.

\*Les marques de produits sont des marques déposées de leurs fabricants respectifs.

\*\*Pour passer une commande directement au fabricant, appeler le 1-800-688-2002.

# AVANT D'APPELER UN DEPANNEUR

## RIEN NE FONCTIONNE.

- Contrôler l'alimentation du circuit : fusible grillé ou disjoncteur ouvert?
- Déterminer si la table de cuisson est correctement reliée au réseau électrique.

## UNE ÉLÉMENT NE GÈNERE PAS SUFFISAMMENT DE CHALEUR.

- Les commandes des éléments de surface peuvent ne pas être correctement réglées.
- La tension arrivant dans la maison peut être faible.
- L'ustensile utilisé n'a pas un fond plat, ou n'a pas la taille ou la forme correcte.

## UN ÉLÉMENT ÉMET UNE LÉGÈRE ODEUR ET/OU DE LA FUMÉE LORS DE LA MISE EN MARCHÉ.

- Ceci est normal.

## INDICES D'USURE DE LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE.

1. Petites éraflures ou abrasions.
  - Veiller à ce que la surface de la table de cuisson et le fond des ustensiles soient toujours propres. Ne pas faire glisser un ustensile de verre ou de métal sur la surface. Veiller à ce que le fond de l'ustensile ne soit pas rugueux. Utiliser les produits de nettoyage recommandés. Voir page 13.
2. Marques de métal.
  - Ne pas faire glisser un ustensile métallique sur la surface. Après le refroidissement, nettoyer avec de la crème de nettoyage pour table de cuisson. Voir page 13.
3. Petites marques et taches marron.
  - Résidus de renversement pas éliminés rapidement. Essuyage de la surface avec un chiffon ou une éponge souillée. Fond de l'ustensile pas parfaitement propre.
4. Zones à reflet métallique.
  - Dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments.
5. Écaillage et petites marques de corrosion.
  - Débordement de matières sucrées qui n'ont pas été éliminées rapidement. Voir page 13.



# GARANTIE DE LA SURFACE DE CUISSON MAYTAG

## Garantie intégrale d'un an - pièces et main-d'oeuvre

Cette garantie est valable pendant un (1) an à partir de la date d'achat original. Toute pièce qui devient défectueuse à la suite d'une utilisation domestique normale sera réparée ou remplacée sans frais.

## Garanties limitées - pièces seulement

**Deuxième année** - Après la première année suivant la date d'achat original, toute pièce qui devient défectueuse à la suite d'une utilisation domestique normale sera réparée ou remplacée sans frais, mais le propriétaire devra défrayer tous les autres coûts, y compris la main-d'oeuvre, le déplacement et le transport.

**Troisième à cinquième années** - Après les deux premières années suivant la date d'achat original, toute pièce énumérée ci-dessous qui devient défectueuse à la suite d'une utilisation domestique normale sera réparée ou remplacée sans frais, mais le propriétaire devra défrayer tous les autres coûts, y compris la main-d'oeuvre, le déplacement et le transport.

- > **Surface de cuisson en vitrocéramique** : à la suite d'un bris causé par la chaleur
- > **Éléments de cuisson électriques** : éléments de surface

## Résidents canadiens

Les garanties précitées couvrent seulement un appareil installé au Canada et dont la conformité avec une Norme nationale du Canada a été homologuée ou reconnue par les organismes d'essai appropriés, sauf si l'appareil a été amené au Canada à la suite d'un changement de résidence à partir des États-Unis.

## Garantie limitée à l'extérieur des États-Unis et du Canada - pièces seulement

Pour les deux (2) premières années suivant la date d'achat original, toute pièce qui devient défectueuse à la suite d'une utilisation domestique normale sera réparée ou remplacée sans frais, mais le propriétaire devra défrayer tous les autres coûts, y compris la main-d'oeuvre, le déplacement et le transport.

*Les garanties précitées sont les SEULES garanties offertes par le fabricant. Ces garanties vous donnent des droits juridiques précis; vous pourriez jouir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre.*

## CE QUE CES GARANTIES NE COUVRENT PAS :

1. Les états et les dommages causés par l'une des situations suivantes :
  - a. installation erronée, livraison ou entretien
  - b. réparation, modification, altération ou réglage non autorisé par le fabricant ou le technicien autorisé
  - c. mauvaise utilisation, abus, accidents ou utilisation déraisonnable
  - d. intensité de courant, tension ou alimentation électrique incorrecte
  - e. réglage erroné d'une commande.
2. Les garanties sont nulles si les numéros de série originaux ont été enlevés ou modifiés ou encore s'il est impossible de les lire.
3. Produits achetés pour une utilisation commerciale ou industrielle.
4. Le coût de l'entretien dans les cas suivants :
  - a. pour corriger les erreurs d'installation
  - b. pour instruire l'utilisateur à l'utilisation appropriée du produit
  - c. le transport de l'appareil jusqu'au centre de service.
5. Les dommages consécutifs ou indirects causés par une personne à la suite d'une inobservation de ces garanties. Certains états ne permettent aucune exclusion ou restriction des dommages consécutifs ou indirects. La présente exclusion peut donc ne pas s'appliquer.

## SI VOUS AVEZ BESOIN D'AIDE

- Aux États-Unis et au Canada, communiquez avec le détaillant qui vous a vendu l'appareil ou avec Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance au 1-800-688-9900 États-Unis, et 1-800-688-2002 Canada, pour localiser le centre de service le plus proche.
- Assurez-vous de conserver une preuve d'achat pour vérifier l'état de la garantie. Consultez la section Garantie pour obtenir de plus amples renseignements sur les responsabilités du propriétaire en vue d'un service couvert par la garantie.
- Si le détaillant ou le centre de service ne peuvent résoudre le problème, écrivez à Maytag Appliances Sales Company, Attn : CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou appelez le 1-800-688-9900 États-Unis, et 1-800-688-2002 Canada.

**REMARQUE** : Au moment d'écrire ou d'appeler au sujet d'un problème, veuillez inclure les renseignements suivants :

- a. vos nom, adresse et numéro de téléphone,
  - b. les numéros de modèle et de série,
  - c. les nom et adresse de votre détaillant ou du centre de service,
  - d. une description détaillée du problème éprouvé,
  - e. une preuve d'achat (reçu de caisse).
- Les guides d'utilisation, les manuels d'entretien et les renseignements de pièces sont offerts auprès de Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance.



# GUÍA DEL USUARIO



**Instalador:** Deje este manual con el electrodoméstico.

**Cliente:** Lea y conserve este manual para futuras referencias. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como comprobante de compra.

Número de modelo

-----

Número de serie

-----

Fecha de compra

-----

En nuestro esfuerzo continuo para mejorar la calidad y el rendimiento de nuestros productos, puede ser necesario hacer cambios a este electrodoméstico sin necesidad de revisar esta guía.

Si desea obtener más información llame a:

1-800-688-9900 (EE.UU.)  
1-800-688-2002 (Canada)  
(De lunes a viernes de 8:00 a.m.  
a 5:00 p.m. hora del Este)  
Internet: <http://www.maytag.com>

**Si desea obtener más información sobre el servicio, consulte la página 23.**



Páginas 17 à 18



Páginas 19 à 20



Página 21



Página 22



Página 23

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las advertencias y las instrucciones importantes de seguridad que aparecen en este manual no tienen el propósito de cubrir todas las condiciones posibles que podrían ocurrir. Debe usarse sentido común, precaución y cuidado cuando se instale, se presente mantenimiento o se opere el congelador.

Siempre comuníquese con el distribuidor, concesionario, agente de servicio o fabricante para los asuntos relacionados con problemas o condiciones que no entienda.

### RECONOZCA LOS SÍMBOLOS, PALABRAS Y ETIQUETAS DE SEGURIDAD



#### **ADVERTENCIA**

**ADVERTENCIA** – Riesgos o prácticas inseguras que **PODRÍAN** causar lesiones personales graves o la muerte.



#### **PRECAUCIÓN**

**PRECAUCIÓN** – Riesgos o prácticas inseguras que **PODRÍAN** causar lesiones personales menores.

**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.

## EN CASO DE INCENDIO

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Extinga las llamas luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

➤ Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.

**NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de soda, un producto químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o la llama.

## INSTRUCCIONES GENERALES

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

**NUNCA** use este electrodoméstico para entibiar o calentar la habitación. El incumplimiento de esta instrucción puede conducir a posibles quemaduras, lesión, incendio o daño al electrodoméstico.

**NUNCA** use ropas sueltas u holgadas cuando esté usando el electrodoméstico. Las ropas pueden enredarse en los mangos de los utensilios o prenderse fuego y causar quemaduras si la ropa entra en contacto con los elementos calefactores calientes.

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 la estufa o cerca de ella.

Use solamente tomaollas secas. Los tomaollas húmedos o mojados al tocar las superficies calientes pueden producir una quemadura por vapor. No deje que los tomaollas toquen los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otro paño voluminoso pues puede fácilmente tocar los elementos calefactores calientes y prenderse fuego.

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

Se ha comprobado el rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico usando baterías de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use cubiertas, rejillas superiores de la estufa o sistemas de convección para 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.

**NUNCA** use papel de aluminio o contenedores de aluminio en la cubierta. Estos pueden calentarse excesivamente. Use el papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

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

Limpie solamente las piezas que se indican en esta guía y siga los procedimientos recomendados.

## CUBIERTA

**NUNCA** deje los elementos superiores sin supervisión, especialmente cuando está usando los ajustes de calor altos. Un derrame sin recibir la debida atención 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 u otros objetos.

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 o sobre otro elemento superior. Esto reduce el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables o derrames si el sartén es tocado accidentalmente o alcanzado por niños pequeños.

## CUBIERTA DE VIDRIOCERÁMICO

**NUNCA** cocine sobre una cubierta rota. Si la cubierta de la estufa se rompe, los agentes de limpieza y los derrames pueden penetrar la cubierta rota y crear un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.

Limpie la cubierta con cuidado. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente. Si se usa una esponja, paño o toalla de papel húmeda en una área de la cubierta que esté caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras con el vapor.

Nunca se pare en 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.

## ELEMENTOS CALEFACTORES

**NUNCA** toque la superficie o los elementos calefactores del horno, las áreas cerca de los elementos o las superficies interiores del horno.

Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando se vean de color oscuro. Las áreas cerca de los elementos superiores y de las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

Durante y después del uso, no toque ni deje que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores, con las áreas cerca de los elementos o con las superficies interiores del horno hasta que no se hayan enfriado completamente.

Otras superficies potencialmente calientes son: la cubierta de la estufa, las áreas que están dirigidas hacia la cubierta.

## SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS



**NUNCA** almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre el electrodoméstico o la cubierta. Los niños que se trepan en la puerta de la cubierta para alcanzar tales artículos pueden lesionarse seriamente.

**NUNCA** deje a los niños solos o sin supervisión cuando el electrodoméstico esté en uso o esté caliente.

**NUNCA** permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte 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 o sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se les debe

enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No se debe permitir que los niños jueguen con los controles u otras piezas de la estufa.

## CAMPANAS DE VENTILACIÓN

Limpie la campana de ventilación de la estufa y los filtros con frecuencia para evitar que se acumule grasa u otros materiales inflamables en la campana o en el filtro y también para evitar incendios de grasa.

Encienda el ventilador cuando flamee alimentos (tales como cerezas flambé) debajo de la campana.

## AVISO Y ADVERTENCIA IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS:** Nunca mantenga a los pájaros domésticos en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. 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, la grasa, la margarina sobrecalentados y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

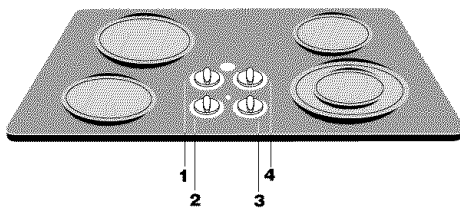
# SUPERFICIE PARA COCINAR

## CONTROLES SUPERIORES

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

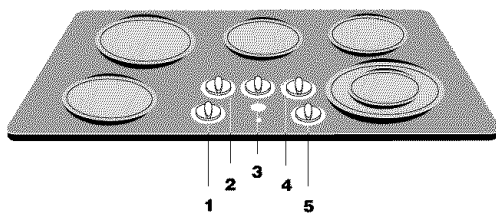
## POSICIONES DE LOS CONTROLES

Modelo MEC5430



1. Elemento trasero izquierdo
2. Elemento delantero izquierdo
3. Elemento delantero derecho (elemento doble)
4. Elemento trasero derecho

Modelo MEC5536



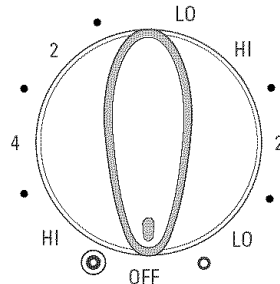
1. Elemento delantero izquierdo
2. Elemento trasero izquierdo
3. Elemento central
4. Elemento trasero derecho
5. Elemento delantero derecho (elemento doble)

## 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.
3. Después de cocinar coloque la perilla en la posición 'OFF' (APAGADO). Retire el utensilio.

## ELEMENTO DOBLE

La superficie de la cubierta está equipada con un elemento doble situado en la esquina delantera derecha. Para encenderlo, oprima la perilla de control y gírela a la derecha para controlar el elemento pequeño u oprima y gírela a la izquierda para controlar el elemento grande.



## INDICADORES DE ENCENDIO

Todos los modelos – Cuando se ENCIENDE cualquiera de los elementos se ilumina un indicador rojo.

## LUCES INDICADORES DE SUPERFICIE CALIENTE

Una luz indicadora de superficie caliente se iluminará cuando cualquier de las área de cocción están caliente. Permanecerá encendida, aun después de que el control ha sido apagado, hasta que el área se enfríe. La luz indicadora está colocada cerca de las perillas de control.

## 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".

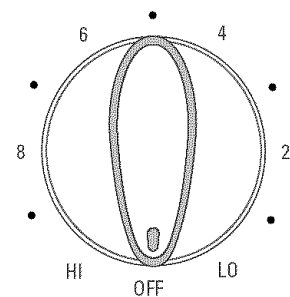
**'Hi':** Se usa para hacer hervir un líquido. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

**6-8:** (mediano alto) Use para dorar carne, calentar aceite para freír en una sartén honda o para saltear. También para mantener un hervor rápido para cantidades grandes de líquidos.

**4-6:** (mediano) Usado para mantener un hervor lento para grandes cantidades de líquido y para la mayoría de las frituras.

**2-4:** (mediano bajo) Use para continuar cocinando alimentos tapados o para cocinar al vapor.

**Lo:** Se utiliza para mantener los alimentos calientes y derretir chocolate y mantequilla.



# SUPERFICIE DE VIDRIO CERÁMICA

## NOTAS:

- La cubierta puede emitir un olor y humo leve las primeras veces que se use. Esto es normal.
- Cuando se enciende un control, se puede percibir un brillo rojo a través de la superficie de vidrio cerámico. El elemento pasará por ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor prefijado.
- La superficie de vidrio cerámico se puede ver descolorida cuando está caliente. Es normal y esto desaparecerá cuando la superficie se enfríe.
- Las superficies de vidrio cerámico retienen el calor durante un período después de que la estufa se ha apagado. Cuando se apaga la luz de SUPERFICIE CALIENTE, el área de la superficie estará suficientemente fría para tocarla.
- **NOTA:** No intente levantar la cubierta.

## ÁREAS DE COCCIÓN

Las áreas de cocción de su estufa se identifican mediante configuraciones permanentes en la superficie de vidrio cerámico. Para una cocción más eficiente, el tamaño del utensilio debe ser igual al tamaño del elemento.

**Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2 a 1 pulgada del área de cocción.**

Para mayor información sobre los utensilios, consulte el folleto “**La Cocina Fácil**”.

## CONSEJOS PARA PROTEGER LA SUPERFICIE DE VIDRIO CERÁMICA

- Antes de usar, limpie la cubierta. (Vea Limpieza, página 21.)
- No use utensilios de vidrio. Pueden rayar la superficie.
- No permita que se derrita plástico, azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar en la cubierta. Si esto llega a ocurrir, limpie inmediatamente. (Vea Limpieza, página 21.)
- Nunca deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar la cubierta y el utensilio.
- Nunca use la cubierta como una superficie de trabajo ni como tabla de cortar. Nunca cocine el alimento directamente en la superficie.
- Nunca use un soporte o un anillo de wok entre la superficie y el utensilio. Estos artículos pueden marcar o rayar la cubierta.
- No deslice utensilios de metal a través de la cubierta caliente. Los utensilios pueden dejar marcas que pueden ser difíciles de sacar o dejar marcas permanentes. Cualquier marca debe ser limpiada inmediatamente. (Vea Limpieza, página 21.)
- Asegúrese de que la superficie y la parte inferior del utensilio estén limpios y suaves antes de encender la estufa para evitar rayaduras.
- Para evitar rayaduras o daño a la cubierta de vidrio cerámico, no deje azúcar, sal ni grasa en el área de cocción. Limpie la superficie de la cubierta con un paño limpio o con una toalla de papel antes de usarla.
- Nunca use un paño o una esponja sucia para limpiar la superficie de la cubierta. Quedará una película que puede causar manchas en la superficie de cocción después de que el área sea calentada.
- No use un utensilio pequeño en un elemento grande. No solamente desperdicia energía sino que también puede resultar en derrames que se queman en el área de cocción lo cual requiere limpieza adicional.
- No use artículos que no sean planos que sean muy grandes o dispares, tales como woks de fondo redondo, de fondo ondulado y/o rejillas y ollas grandes para hervir conservas.

- No deslice utensilios de metal pesado a través de la cubierta pues puede rayarse.
- No use papel de aluminio ni contenedores tipo aluminio. El aluminio se puede derretir en el vidrio. Si el metal se derrite sobre la cubierta, no la use. Llame a un técnico de servicio autorizado Maytag.
- Si ocurre un derrame cuando esté cocinando, límpielo inmediatamente del área de cocción cuando todavía esté caliente para evitar tener que limpiarlo con mayor dificultad después. Use extremo cuidado, limpie el derrame con una toalla seca.
- No permita que los derrames permanezcan en el área de cocción o en la moldura de la cubierta durante un período de tiempo largo.
- No use polvos limpiadores abrasivos o esponjas de restregar pues pueden rayar la cubierta.
- No use blanqueador con cloro, amoníaco u otros limpiadores no específicamente recomendados para uso en vidrio cerámico.
- Para conservar la apariencia de la cubierta de vidrio cerámico, limpie después de cada uso.

## NOTAS:

- Las cubiertas de vidrio cerámico retienen el calor. Apague el elemento unos pocos minutos antes de que el alimento esté completamente cocinado y use el calor retenido para completar la cocción. Debido a las características de retención de calor, los elementos no responderán a los cambios de ajustes tan rápidamente como los elementos espirales. **En el caso de un posible derrame, retire el utensilio del área de cocción.**

## UTENSILIOS

Para lograr un óptimo rendimiento de la cocción, use utensilios gruesos, planos, de fondo suave que coincidan con el diámetro del área de cocción. (Vea el folleto “**La Cocina Fácil**” para las características y recomendaciones de los utensilios de cocina.)

# CUIDADO Y LIMPIEZA

## PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

### **! PRECAUCIÓN**

- Asegúrese que la estufa esté apagada y que todas las partes estén frías antes de manipularla o limpiarla. Esto es para evitar el daño y las posibles quemaduras.
- Para evitar las manchas o decoloraciones, limpie la estufa después de cada uso.
- Si se quita alguna parte, asegúrese que vuelva a colocarse correctamente.

### PERILLAS DE CONTROL

- Para retirar las perillas de control, gírelas a la posición 'OFF' (Apagado). Tire de cada perilla derecho hacia arriba para sacarla del eje. No retire el sello situado debajo de la perilla.
- Lave las perillas en agua tibia con jabón o en el lavavajillas; no use limpiadores ni materiales abrasivos.
- Para reinstalar la perilla, haga coincidir la parte plana de la cavidad de la perilla con la parte plana del eje, volviéndola a la posición 'OFF'.

### CUBIERTA – VIDRIO CERÁMICA

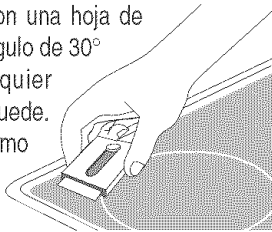
Nunca use limpiadores de horno, blanqueador con cloro, amoníaco o limpiavidrios con amoníaco. **NOTA:** Llame a un técnico de servicio autorizado si la cubierta de vidrio cerámico se agrieta, quiebra o si se derrite metal o papel de aluminio sobre la superficie.

- **Deje que la cubierta se enfríe antes de limpiarla.**
- **Generalidades** – Limpie la cubierta después de cada uso, con toalla de papel húmeda y Cooktop Cleaning Creme (Part No. 20000001)\*\* (Crema de Limpieza para Cubiertas). Luego, lustre con un paño seco.  
**NOTA:** Se desarrollarán manchas permanentes si la suciedad se cocina sobre la superficie con el uso continuo de la cubierta sucia.

- **Suciedades Fuertes o Marcas de Metal** – Limpie el residuo con un raspador con hoja de afeitar o humedezca una esponja restregadora "que no deje marcas" o que "no marque". Aplique Cooktop Cleaning Creme\* (Pieza No. 20000001)\*\* y restriegue para quitar tanta suciedad como sea posible. Aplique una capa delgada de la crema sobre la mancha, cubra con una toalla de papel húmeda y deje reposar durante 30 a 45 minutos (2 a 3 horas para suciedad muy incrustada). Mantenga la humedad cubriendo la toalla de papel con envoltura de plástico. Restriegue nuevamente y luego lustre con un paño limpio y seco.

**NOTA:** Use solamente una esponja LIMPIA, HUMEDA "que no marque" que sea segura para utensilios con revestimiento antiadherente. Se dañará el vidrio y el diseño del elemento si la esponja no está húmeda, si la esponja está sucia o si se usa otro tipo de esponja.

- **Suciedad quemada o adherida** – Restriegue con una esponja "que no deje marcas" y Cooktop Cleaning Creme\*. Sujete un raspador con una hoja de afeitar a un ángulo de 30° y raspe cualquier suciedad que quede. Luego limpie como se describió anteriormente.



- **Azúcar o Plástico Derretido** – Coloque inmediatamente el elemento en el ajuste 'LOW' (Bajo) y raspe el azúcar o el plástico de la superficie caliente hacia una área fría. Luego APAGUE el elemento y deje enfriar. Limpie el residuo con un raspador con hoja de afeitar y Cooktop Cleaning Creme\*.

### ACERO INOXIDABLE – (MODELOS SELECTOS)

- **NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTenga BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.**
- **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 limpiador similar para superficies múltiples – 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/Manchas Rebeldes** – 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 'Scotch-Brite'\* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'\*.
- **Decoloración** – Usando una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador para acero inoxidable 'Cameo Stainless Steel Cleaner'\*. Enjuague inmediatamente y seque. Para sacar las vetas y restaurar el lustre, utilice 'Stainless Steel Magic Spray'\*.

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

\*\* Para solicitar pedidos directamente, llame al 1-800-688-8408.

# ANTES DE LLAMAR

## NADA FUNCIONA EN LA CUBIERTA.

- Verifique si se hay un fusible del circuito fundido o se ha disparado el disyuntor principal.
- Verifique si la cubierta está debidamente enchufada en el circuito eléctrico de la casa.

## LOS ELEMENTOS DE LA CUBIERTA NO SE CALIENTAN LO SUFICIENTE.

- Puede que los controles superiores no estén bien colocados en los ajustes.
- El voltaje de la casa puede ser bajo.
- Los utensilios pueden que no sean planos ni del tamaño o forma correcta.

## LOS ELEMENTOS EMITEN UN OLOR Y/O HUMO LEVE CUANDO SE ENCIENDEN POR PRIMERA VEZ.

- Esto es normal.

## LA SUPERFICIE DE VIDRIO CERÁMICO MUESTRA DESGASTE.

1. Ralladuras o abrasiones pequeñas.
  - Asegúrese de que la cubierta y el fondo del utensilio estén limpios. No deslice utensilios de vidrio ni de metal a través de la cubierta. Asegúrese de que fondo del utensilio no esté áspero. Use los agentes de limpieza recomendados. Vea pág. 21.
2. Marcas de metal.
  - No deslice utensilios de metal a través de la cubierta. Cuando esté fría, limpie con una crema de limpieza para cubiertas. Vea pág. 21.
3. Vetas y manchas marrones.
  - No se retiraron inmediatamente los derrames. Se limpió con una esponja o paño sucio. El fondo del utensilio no estaba limpio.
4. Areas con un brillo metálico.
  - Depósitos minerales del agua y del alimento.
5. Picaduras o escamas.
  - Derrames azucarados que no fueron retirados inmediatamente. Vea pág. 21.

# GARANTÍA DE LA CUBIERTA MAYTAG

## Un año de garantía en partes y mano de obra

Durante **un (1) año** a partir de la fecha original de la compra, cualquier parte que falle durante el uso normal en su hogar se reparará o reemplazará sin costo alguno.

## Garantía limitada sólo en partes

**Segundo año.** Después del primer año a partir de la fecha original de la compra, cualquier parte que falle durante el uso normal en su hogar se reparará o reemplazará sin costo alguno, con excepción de otros costos como mano de obra, millaje y transportación, los que debe pagar el propietario.

**Del tercer al quinto año.** A partir de la fecha original de la compra, las partes que se listan abajo, que fallen durante el uso normal en su hogar se repararán o reemplazarán sin costo alguno, con excepción de otros costos como mano de obra, millaje y transportación, los que debe pagar el propietario.

➤ **Superficie de vidrio cerámica para cocinar:** rompimiento causado por la temperatura

➤ **Elementos eléctricos de calentamiento:** elementos de la superficie

## Residentes de Canadá

Las garantías antes mencionadas sólo cubren los electrodomésticos instalados en Canadá certificados o listados por las agencias de pruebas apropiadas para cumplir con el National Standard of Canada (Norma Nacional de Canadá), a menos que el electrodoméstico se lleve a Canadá debido a un cambio de residencia desde los Estados Unidos hacia Canadá.

## Garantía limitada fuera de los Estados Unidos y Canadá sólo en partes

Por dos (2) años a partir de la fecha original de la compra, cualquier parte que falle durante el uso normal en su hogar se reparará o reemplazará sin costo alguno, con excepción de otros costos como mano de obra, millaje y transportación, los que debe pagar el propietario.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **ÚNICAS** garantías que ofrece el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y puede también tener otros derechos los cuales varían entre estados.*

## ESTAS GARANTÍAS NO CUBREN LO SIGUIENTE:

1. Condiciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes situaciones:
  - a. Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
  - b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un proveedor de servicio autorizado.
  - c. Mal uso, abuso, accidentes o uso no razonable.
  - d. Corriente eléctrica, voltaje o fuente de poder incorrecta.
  - e. Ajuste inadecuado de un control.
2. Las garantías se invalidarán si se quita, altera o no se puede determinar rápidamente el número de serie original.
3. Productos comprados para uso comercial o industrial.
4. El costo del servicio o de la llamada para:
  - a. Corregir errores de instalación.
  - b. Instruir al usuario en el uso adecuado del producto.
  - c. Transporte del electrodoméstico al proveedor del servicio.
5. Los daños emergentes o incidentales ocasionados por una persona como resultado de alguna violación a estas garantías. Algunos estados no permiten la exclusión ni limitación de los daños emergentes o incidentales, así que la exclusión anterior, puede no aplicar en su caso.

## SI NECESITA SERVICIO

- Llame al distribuidor al que le compró el electrodoméstico o llame a Maytag Appliances Sales Company, Departamento de asistencia al cliente de Maytag al teléfono 1-800-688-9900, EE.UU. o 1-800-688-2002 Canadá para localizar un proveedor de servicio autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Si desea obtener más información sobre las responsabilidades del propietario para recibir el servicio de garantía, refiérase a la sección de GARANTÍA.
- Si el distribuidor o la compañía proveedora de servicios no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, o llamar al 1-800-688-9900, EE.UU. o 1-800-688-2002 Canadá.

**NOTA:** Cuando escriba o hable para un problema de servicio por favor incluya la siguiente información:

- a. Nombre, dirección y número de teléfono;
  - b. Numero de modelo y número de serie;
  - c. Nombre y dirección del distribuidor o proveedor de servicio;
  - d. Una descripción clara del problema;
  - e. Comprobante de compra (recibo de venta)
- Los manuales del usuario, manuales de servicio y e información sobre repuestos están disponibles en Maytag Appliances Sales Company, Departamento de asistencia al cliente de Maytag.