

Gas Cooktop

Use & Care Guide

Table of Contents



Important Safety Instructions	1-3
--	------------



Surface Cooking	4-5
Controls	
Ignition	
Burners	



Care & Cleaning	6
Cleaning Procedures	



Maintenance	7
--------------------------	----------



Troubleshooting	8
------------------------------	----------



Warranty & Service	9
-------------------------------------	----------

Guide d'utilisation et d'entretien	10
---	-----------

Guía de Uso y Cuidado	19
------------------------------------	-----------

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:

Customer Assistance

1-800-688-9900 USA

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>

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 27.



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.



WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.**
- **IF YOU SMELL GAS:**
 - **Do not try to light any appliance.**
 - **Do not touch any electrical switch.**
 - **Do not use any phone in your building.**
 - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
 - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**



WARNING

Gas leaks may occur in your system and result in a dangerous situation. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install an UL approved gas detector. Install and use in accordance with the manufacturer's instructions.

To Prevent Fire or Smoke Damage



CAUTION

NEVER leave any items on the cooktop. The hot air may ignite flammable items and may increase pressure in closed containers which may cause them to burst.

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

Keep area around appliance clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and materials.

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

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



Important Safety Instructions

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot. Do not leave plastic items on the cooktop as they may melt or soften if left too close to a lighted surface burner.

To eliminate the hazard of reaching over hot surface burners, cabinet storage should not be provided directly above a unit. If storage is provided, it should be limited to items which are used infrequently and which are safely stored in an area subjected to heat from an appliance. Temperatures may be unsafe for some items, such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

A faint gas odor may indicate a gas leak. If a gas odor is detected, shut off the gas supply to the cooktop. Call your installer or local gas company to have the possible leak checked. **Never use a match or other flame to locate a gas leak.**

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.

- 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.

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.

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 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 appliance.

About Your Appliance



WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm a room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

NEVER cover any slots, holes or passages with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil may also trap heat causing a fire hazard.

NEVER obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Doing so restricts air to the burners and may result in carbon monoxide poisoning.

Do not use the cooktop as a storage area for food or cooking utensils.

Potentially hot surfaces include cooktop, and areas facing the cooktop.

Cooking Safety

Always place a pan on a surface burner before turning it on. Be sure you know which knob controls which surface burner. Make sure the correct burner is turned on and that the burner has ignited. When cooking is completed, turn burner off before removing pan to prevent exposure to burner flame.

Always adjust surface burner flame so that it does not extend beyond the bottom edge of the pan. An excessive flame is hazardous, wastes energy and may damage the appliance, pan or cabinets above the appliance.

NEVER leave a surface cooking operation unattended especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible. Do not use high heat for extended cooking operations.

NEVER heat an unopened container on the surface burner. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

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 surface burners and ignite or get caught on appliance parts.

Always let quantities of hot fat used for deep fat frying cool before attempting to move or handle.



Important Safety Instructions

Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance, hood or vent fan. Clean hood frequently to prevent grease from accumulating on hood or filter. When flaming foods under the hood turn the fan on.

NEVER wear garments made of flammable material or loose fitting or long-sleeved apparel while cooking. Clothing may ignite or catch utensil handles.

Utensil Safety

Use pans with flat bottoms and handles that are easily grasped and stay cool. Avoid using unstable, warped, easily tipped or loose-handled pans. Also avoid using pans, especially small pans, with heavy handles as they could be unstable and easily tip. Pans that are heavy to move when filled with food may also be hazardous.

Be sure utensil is large enough to properly contain food and avoid boilovers. Pan size is particularly important in deep fat frying. Be sure pan will accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat.

To minimize burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil, do not extend handles over adjacent surface burners. Always turn pan handles toward the side or back of the appliance, not out into the room where they are easily hit or reached by small children.

Never let a pan boil dry as this could damage the utensil and the appliance.

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

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. Do not use eyelid covers for the surface units or stovetop 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 the appliance.

Cleaning Safety

Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning them. Do not touch the burner grates or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Clean appliance 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.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that the burning of gas can result in low-level exposure to some of the listed substances, including benzene, formaldehyde and soot, due primarily to the incomplete combustion of natural gas or liquid petroleum (LP) fuels. Properly adjusted burners will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can also be minimized by properly venting the burners to the outdoors.

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

⚠ CAUTION

- If flame should go out during a cooking operation, turn the burner off. If a strong gas odor is detected, open a window and wait five minutes before relighting the burner.
- Be sure all surface controls are set to the **OFF** position prior to supplying gas to the cooktop.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the burners, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

Surface Control Knobs

Use to turn on the surface burners. An infinite choice of heat settings is available from **LOW** to **HIGH**. At the **HIGH** setting a detent or notch may be felt. The cooktop surface is marked to identify which burner the knob controls.



Ignition System

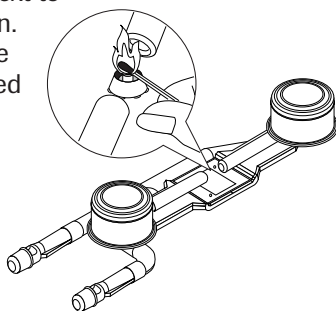
Your cooktop features a pilot ignition. If the gas supply to the cooktop is turned off, be sure all controls are set in the **OFF** position before re-supplying gas to the appliance.

Pilot Ignition

When the cooktop is first installed, the standing pilots may be difficult to light due to air in the gas line. To bleed off air from the line, hold a lighted match next to the burner and turn the knob on. When the burner lights, turn the knob off and proceed as directed below.

To light pilot:

Raise the cooktop and hold a lighted match near the pilot ports (see illustration). There are two pilot ports, one on the right side and one on the left side.

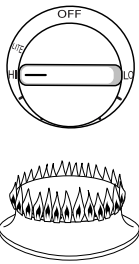
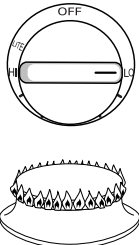


Setting the Controls

1. Place a pan on the burner grate. (To preserve the grate finish, do not operate the burners without a pan on the grate to absorb the heat from the burner flame.)
2. Push down knob and turn immediately to the **LITE** setting.
3. After the burner lights, turn knob to desired setting.
4. Do not leave cooktop unattended.

Suggested Heat Settings

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

SETTINGS	USES
HIGH 	Use HIGH to bring liquid to a boil, or reach pressure in a pressure cooker. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook. An intermediate flame size is used to continue cooking. Food will not cook any faster when a higher flame setting is used than needed to maintain a gentle boil. Water boils at the same temperature whether boiling gently or vigorously.
LOW 	Use LOW to simmer foods, keep foods warm and melt chocolate or butter. Some cooking may take place on the LOW setting if the pan is covered. It is possible to reduce the heat by rotating the knob toward OFF . Be sure flame is stable.



Surface Cooking

Conventional Burners

The cooktop lifts up for easy cleaning of the burner box area. When cool, remove burner grates. Grasp the front of the cooktop and lift up.

To prevent the cooktop from discoloring or staining:

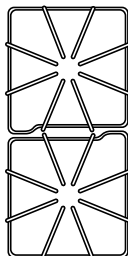
- Clean cooktop after each use.
- Wipe acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled as these spills may discolor the surface.

Burner Grates

The grates must be properly positioned before cooking. Improper installation of the grates may result in chipping of the cooktop.

Do not operate the burners without a pan on the grate. The grate's porcelain finish may chip without a pan to absorb the heat from the burner flame.

Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor, due to the high temperatures of the gas flame.



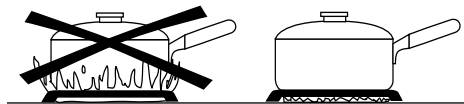
Notes:

- A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds. If using natural gas, the flame will be blue with a deeper blue inner cone.

If the burner flame is yellow or is noisy, the air/gas mixture may be incorrect. Contact a service technician to adjust. (Adjustments are not covered by the warranty.)

With LP gas, some yellow tips on the flames are acceptable. This is normal and adjustment is not necessary.

- With some types of gas, you may hear a “popping” sound when the surface burner is turned off. This is a normal operating sound of the burner.
- To improve cooking efficiency and to prevent possible damage to the cooktop or pan, the flame must be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.



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.

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

** To order direct, call 1-877-232-6771 U.S.A. and 1-800-688-8408 Canada.

PART	PROCEDURE
Conventional Surface Burners	• Clean frequently. Allow burner to cool. Clean with soap and plastic scouring pad. For stubborn soils, use a non-abrasive cleaner and a cloth. Try to prevent the cleaner from seeping into the gas ports as this will affect the flame. If the cleaner does enter the ports, clean with a soft bristle brush or a straight pin especially the port below the ignitor. Do not enlarge or distort holes. • Be careful not to get water into burner ports. • Dry burners in the oven set at 170° F.
Burner Box	The burner box is located under the lift-up cooktop. Clean frequently to remove spills. If soil is allowed to accumulate, it may damage the finish. • Remove grates. Raise lift-up top. • Clean with soap and water, rinse and dry. • For stubborn soils, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda/water paste or Bon Ami*, and a non-abrasive plastic scrubbing pad.
Burner Grates	• Wash grates with warm, soapy water and a nonabrasive, plastic scrubbing pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad or a sponge and Cooktop Cleaning Creme (Part #20000001)** and sponge. If soil remains, reapply Cooktop Cleaning Creme, cover with a damp paper towel and soak for 30 minutes. Scrub again, rinse and dry. • Do not clean in dishwasher or self-cleaning oven.
Control Knobs	• Remove knobs in the OFF position by pulling up. • Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Turn on each burner to be sure the knobs have been correctly replaced.
Cooktop – Porcelain Enamel	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. • When cool, wash with soapy water, rinse and dry. • Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping. • Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of cooktop.
Cooktop– Stainless Steel (select models)	• DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH. • ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING. • DO NOT USE ORANGE OR ABRASIVE CLEANERS. • Daily Cleaning/Light Soil -- Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray* (Part No. 20000008)**. • Moderate/Heavy Soil -- Wipe with one of the following - Bon Ami, Smart Cleanser, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp multi-purpose Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray*. • Discoloration -- Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray*.



Maintenance

Removal of Gas Appliance

Gas appliance connectors used to connect this appliance to the gas supply are not designed for continuous movement. Once installed, DO NOT repeatedly move this gas appliance for cleaning or to relocate. If this appliance has to be moved and/or removed for servicing, follow the procedure described in the installation instructions.

Conventional Surface Burners

Under no circumstances are the surface burner assemblies to be taken apart for cleaning. The surface burner assembly can be removed to clean the burner box area.

The two surface burner assemblies are secured in place during transportation with screws. Once the cooktop is installed, these screws may be removed to allow quick and easy removal of the burner assemblies.

To remove:

Allow the burner assembly to cool. Lift up cooktop. Grasp the burner assembly and rotate it slightly toward the left to release the two tabs on the assembly. Then lift the assembly and pull toward the back of the cooktop until the air shutter ends on the assembly release from the valves.

To replace:

Insert the air shutter ends on the burner assembly over the valves and lower the assembly into place. Be sure to secure the two tabs on the burner assembly into the two slots on the burner support bracket which is mounted to the burner bottom.

Note:

If the tabs are not properly inserted into the slots, the assembly may rock and the burners may not light properly.

Troubleshooting

PROBLEM	SOLUTION
Surface burner fails to light.	• Check to be sure burner is correctly rated for your kind of gas. • Check to be sure burner ports are not clogged. • Check that the gas supply is on. • Check that pilot is lit.
Surface burner flame lifts off ports.	• Check to be sure a pan is sitting on the grate above. • Contact an authorized servicer.
The flame is uneven.	• Burner ports may be clogged. • Flame may need to be adjusted. Contact an authorized servicer.
Surface burner flame is yellow in color.	• Some yellow tips on the flame are acceptable when using LP gas. • Contact an authorized servicer.



Warranty & Service

Warranty

Limited 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.*

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

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, or acts of God.
 - d. Incorrect electric current, voltage, electrical and/ or gas 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, water filters and air filters.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
 - a. Correct installation errors. For products requiring ventilation, rigid metal ducting must be used.
 - b. Instruct the user on the proper use of the product.
 - c. Transport the appliance to and from the servicer.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Expenses for travel and transportation for product service in remote locations.
8. Outside of the United States and Canada this warranty does not apply. Contact your dealer to determine if another warranty applies.
9. 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

First see the Troubleshooting section in your Use and Care Guide or call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services, LLC, Customer Assistance at 1-800-688-9900 USA and 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 Services, LLC, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-9900 USA and 1-800-688-2002 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, LLC, 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).

G a z

Surface de cuisson

Guide d'utilisation et d'entretien

Table des matières



Instructions de sécurité importantes 11-13



Cuisson sur éléments 14-15

Commandes
Système d'allumage
Brûleurs



Entretien et nettoyage 16

Marches à suivre



Entretien 17



Recherche des pannes 17



Garantie et service après-vente 18

Guía de Uso y Cuidado 19

Installateur : Remettez ce guide au propriétaire.

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

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Si vous avez des questions, veuillez nous appeler :

1-800-688-9900 É.-U. 1-800-688-2002 Canada
(lundi au vendredi, 8 h à 20 h, heure de l'Est)

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

Reportez-vous à la page 18 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 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. Demander à l'installateur de montrer où se trouve le robinet d'arrêt de gaz et comment le fermer en cas d'urgence.

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



AVERTISSEMENT

Si les directives données dans le présent guide ne sont pas respectées à la lettre, il y a risque d'incendie ou d'explosion pouvant causer des dommages, des blessures et même la mort.

- **Ne pas ranger ni utiliser d'essence ou autre vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE SI L'ON SENT UNE ODEUR DE GAZ :**
 - Ne mettre aucun appareil en marche.
 - Ne pas toucher à un interrupteur électrique.
 - N'utiliser aucun téléphone de l'immeuble.
 - Se rendre chez un voisin et téléphoner immédiatement à la compagnie de gaz. Suivre les directives données par le préposé de la compagnie de gaz.
 - S'il est impossible de joindre la compagnie de gaz, téléphoner au service des incendies.
- **L'installation et les réparations doivent être confiées à un installateur compétent, à une entreprise de service ou à la compagnie de gaz.**



AVERTISSEMENT

Il peut se produire dans votre système une fuite de gaz créant une situation dangereuse. Il n'est pas toujours possible de détecter les fuites de gaz à l'odeur. Les fournisseurs de gaz recommandent l'achat et la pose d'un détecteur de gaz homologué UL. Poser et utiliser l'appareil conformément aux indications du fabricant.

Pour éviter un incendie ou des dommages de fumée



ATTENTION

NE JAMAIS laisser des articles sur la table de cuisson. L'air chaud de l'évent peut les enflammer et mettre également sous pression des contenants fermés qui pourraient alors exploser.

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

Garder les matériaux combustibles, l'essence et autres matières et vapeurs inflammables bien éloignés de l'appareil.

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises pour éviter que le vent entraîne les rideaux au-dessus des brûleurs.



Instructions de sécurité importantes

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.

De nombreux plastiques sont sensibles à la chaleur. Éloigner les matières plastiques des pièces de l'appareil qui peuvent devenir chaudes ou très chaudes. Ne pas laisser d'articles en plastique sur la table de cuisson; ceux-ci risqueraient de fondre ou de ramollir s'ils étaient laissés trop près d'un brûleur allumé.

Pour ne pas avoir à passer au-dessus des brûleurs chauds, il ne faut pas prévoir d'armoires de rangement directement au-dessus d'un appareil. Si cet espace de rangement existe, il faut le limiter à des articles qui ne sont pas utilisés souvent, et qui peuvent être rangés sans danger en un lieu soumis à la chaleur en provenance d'un appareil. Les températures peuvent être dangereuses pour certains articles, comme les liquides volatils, les nettoyants ou les produits aérosols.

Une faible odeur de gaz peut être l'indication d'une fuite de gaz. Si une odeur de gaz est perceptible, fermer l'alimentation en gaz de la table de cuisson. Prendre contact avec l'installateur ou avec la compagnie de gaz de la région, pour vérifier s'il y a des fuites. Ne jamais se servir d'une allumette ou d'une autre flamme, pour localiser une fuite de gaz.

En cas d'incendie

Interrompre le fonctionnement de l'appareil et de la hotte d'extraction pour minimiser la propagation 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 cuisine.
- **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisine enflammé.

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

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 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 l'appareil et les ustensiles placés dessus 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



AVERTISSEMENT

NE JAMAIS utiliser cet appareil comme appareil de chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci peut entraîner une asphyxie par oxyde de carbone et une surchauffe du four.

NE JAMAIS obturer les fentes, ouïes ou ouvertures avec par exemple une feuille d'aluminium. Ceci empêche l'air de circuler, ce qui pourrait entraîner une asphyxie par oxyde de carbone. La feuille d'aluminium pourrait aussi emprisonner la chaleur, d'où risque d'incendie.

NE JAMAIS couper la circulation de l'air d'aération ou de combustion en obturant les événements ou les arrivées d'air. Ceci réduit la quantité d'air nécessaire aux brûleurs et pourrait entraîner une asphyxie par oxyde de carbone.

Ne pas remiser des aliments ou ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson.

Surfaces potentiellement chaudes: surface de cuisson, zones faisant face à la surface de cuisson.

Cuisson et sécurité

Placer toujours un ustensile sur un brûleur de surface avant de l'allumer. Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les brûleurs. Veiller à allumer le bon brûleur et vérifier que le brûleur s'allume effectivement. À la fin de la période de cuisson, éteindre le brûleur avant de retirer l'ustensile, pour éviter une exposition aux flammes du brûleur.

Veiller à toujours ajuster correctement la taille des flammes pour qu'elles ne dépassent pas sur la périphérie de l'ustensile. Des flammes de trop grande taille sur un brûleur sont dangereuses, elles suscitent un gaspillage d'énergie et elles peuvent faire subir des dommages à l'ustensile, à l'appareil ou à l'armoire située au-dessus.

NE JAMAIS laisser un brûleur de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec une puissance de chauffage élevée ou lors d'une opération de friture. Un débordement pourrait provoquer la formation de fumée et des produits gras pourraient s'enflammer. Éliminer dès que possible les produits gras renversés. Ne pas utiliser une puissance de chauffage élevée pendant une période prolongée.



Instructions de sécurité importantes

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert sur un brûleur de surface; l'accumulation de pression dans le récipient pourrait le faire éclater et entraîner de graves dommages matériels ou corporels.

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 brûleur et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

Laisser toujours refroidir un récipient d'huile de friture chaude avant de tenter de le déplacer et le manipuler.

Ne pas laisser la graisse de cuisson ou autre matériau inflammable s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur de l'évent. Nettoyer fréquemment la hotte pour empêcher toute accumulation sur la hotte elle-même ou sur le filtre. Lors du flambage d'aliments sous la hotte, allumer le ventilateur.

NE JAMAIS porter, lors de l'utilisation de l'appareil, des vêtements faits d'un matériau inflammable, ou amples, ou à longues manches. De tels vêtements peuvent s'enflammer ou accrocher la poignée d'un ustensile.

Ustensiles et sécurité

Utiliser des ustensiles à fond plat comportant une poignée qu'on peut facilement saisir et qui reste froide. Éviter d'utiliser un ustensile instable ou déformé, qui pourrait facilement basculer, ou dont la poignée est mal fixée. Éviter également d'utiliser des ustensiles de petite taille comportant une poignée lourde; ces ustensiles sont généralement instables et peuvent facilement basculer. Un ustensile lourd lorsqu'il est rempli peut également être dangereux lors des manipulations.

Veiller à utiliser un ustensile de taille suffisante pour que le contenu ne risque pas de déborder. Ceci est particulièrement important pour un ustensile rempli d'huile de friture. Vérifier que la taille de l'ustensile est suffisante pour recevoir les produits alimentaires à cuire, et absorber l'augmentation de volume suscitée par l'ébullition de la graisse.

Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation de matières et de renversement par contact non intentionnel avec un ustensile, ne pas orienter la poignée d'un ustensile vers un brûleur adjacent; orienter toujours la poignée d'un ustensile vers le côté ou l'arrière de l'appareil; ne pas laisser non plus la poignée d'un ustensile déborder à l'avant de l'appareil, où un jeune enfant pourrait facilement la saisir.

Veiller à ne jamais laisser le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement; l'ustensile et l'appareil pourraient subir des dommages.

Seuls certains matériaux de verre, vitrocéramique, céramique, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table

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 en verre.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine conventionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. Ne pas utiliser de couvre-brûleurs ou gril placé sur la surface de cuisson. 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.

Nettoyage et sécurité

Éteindre tous les brûleurs et attendre le refroidissement de tous les composants avant de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Ne pas toucher la grille d'un brûleur ou la zone voisine avant que ces composants aient pu refroidir suffisamment.

Exercer une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. 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.

Avertissement et avis important pour la sécurité

La loi californienne « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste des substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil qu'ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont benzène, formaldéhyde et suie, du fait de la combustion incomplète du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié. Pour minimiser la combustion incomplète, veiller à ce que les brûleurs soient parfaitement réglés. Pour minimiser l'exposition à ces substances, veiller à bien évacuer les gaz de combustion à l'extérieur.

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.

Conserver ces instructions pour consultation ultérieure



Cuisson sur éléments

Boutons de commande

! ATTENTION

- Si un brûleur s'éteint durant une opération de cuisson, fermer l'arrivée de gaz au brûleur. Si une forte odeur de gaz est perceptible, ouvrir une fenêtre et attendre cinq minutes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Avant d'ouvrir l'arrivée de gaz à la cuisinière, vérifier que chaque bouton de commande est à la position **OFF** (ARRÊT).
- **NE JAMAIS** toucher la surface de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la surface, particulièrement au voisinage des brûleurs, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utiliser des maniques.

Boutons de commande de la surface de cuisson

On utilise ces boutons pour commander l'allumage des brûleurs de surface. On peut régler chaque bouton à toute position entre les positions extrêmes **LOW** (Min.) et **HIGH** (Max.). On peut percevoir une détente de calage à la position **HIGH** (Max.). Des marques sur la surface de cuisson identifient du brûleur commandé par chaque bouton.



Système d'allumage

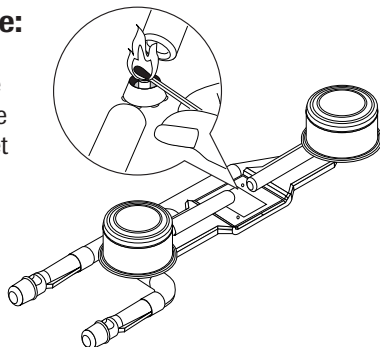
Votre table de cuisson comporte un allumage par veilleuse. Si l'approvisionnement de gaz jusqu'à l'appareil est coupé, s'assurer que toutes les commandes sont mises à la position **OFF** (Arrêt) avant d'ouvrir l'arrivée de gaz à l'appareil.

Allumage par veilleuse

Lors de l'installation initiale de la surface de cuisson, il peut être difficile d'allumer les veilleuses continues à cause de l'air qui se trouve dans la conduite de gaz. Pour purger l'air de la conduite, tenir une allumette enflammée près du brûleur et mettre le bouton à la position **ON** (Marche). Une fois le brûleur allumé, mettre le bouton à la position **OFF** (Arrêt) et procéder comme il est indiqué ci-dessous.

Allumage de la veilleuse:

Relever la table de cuisson et tenir une allumette enflammée près des orifices de la veilleuse (Voir illustration), un à droite et l'autre à gauche.

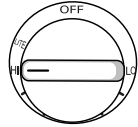
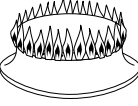
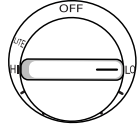
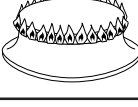


Réglage des commandes

1. Placer un ustensile sur la grille du brûleur. (Pour conserver le fini de la grille, ne pas allumer un brûleur sans ustensile sur la grille pour absorber la chaleur de la flamme.)
2. Enfoncer/faire tourner sur le bouton et le tourner immédiatement sur le réglage **LITE** (Allumer).
3. Après l'allumage du brûleur, tourner le bouton sur le réglage désiré.
4. Ne pas laisser la surface de cuisson sans surveillance.

Suggestions pour le réglage

La puissance de chauffage à employer dépend du type et de la taille de l'ustensile utilisé.

RÉGLAGES	UTILISATIONS
HIGH (Max.)  	HIGH (Max.) : Pour porter un liquide à ébullition ou atteindre la bonne pression dans un autocuiseur. Réduire ensuite la puissance de chauffage après le début de l'ébullition ou de la cuisson des aliments. Une puissance de chauffage intermédiaire est utilisée pour la poursuite de la cuisson. Les aliments ne cuisent pas plus rapidement si on utilise une puissance de chauffage plus élevée que nécessaire pour le maintien d'une douce ébullition. L'eau bout toujours à la même température, que l'ébullition soit tranquille ou vigoureuse.
LOW (Min.)  	LOW (Min.) : Pour le mijotage ou le maintien de la température d'un mets, ou pour la fusion de chocolat ou beurre. Il est possible de cuire sur réglage LOW (Min.), à condition qu'il y ait un couvercle sur l'ustensile. On peut réduire la puissance de chauffage en tournant le bouton vers OFF (Arrêt). S'assurer que la flamme reste stable.



Cuisson sur éléments

Brûleur conventionnel

La table de cuisson se relève pour un nettoyage facile de la zone de la boîte de brûleur. Une fois refroidie, enlevez les grilles de brûleur. Saisissez le devant de la table de cuisson et soulevez-le.

Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur de la surface de cuisson :

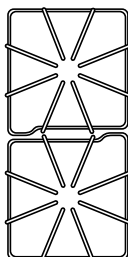
- Nettoyer la surface de cuisson après chaque utilisation.
- Enlever les résidus renversés de produits acides ou sucrés dès que la surface de cuisson a refroidi; ces produits renversés peuvent faire changer la couleur de l'émail.

Grilles du brûleur

Avant une opération de cuisson, vérifier que la grille est correctement placée. Une grille de brûleur incorrectement installée peut écailler l'émail de la surface de cuisson.

Ne pas faire fonctionner un brûleur sans qu'un ustensile soit placé sur la grille. L'émail de la grille peut s'écailler s'il n'y a aucun ustensile capable d'absorber la chaleur émise par le brûleur.

Même si les grilles de brûleur sont très durables, elles perdront progressivement leur lustre et changeront de couleur, du fait des températures élevées auxquelles les brûleurs les exposent.



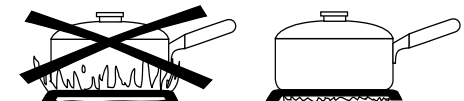
Remarques :

- Un brûleur convenablement réglé et dont les orifices sont propres s'allume en quelques secondes. Lors de l'alimentation au gaz naturel les flammes sont bleues, avec un cône interne bleu intense.

Si les flammes d'un brûleur sont jaunes ou si la combustion est bruyante, le ratio air/gaz peut être incorrect. Demander à un technicien d'effectuer le réglage. (La garantie ne couvre pas ce réglage.)

Lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié, il est acceptable que l'extrémité des flammes soit jaune. Ceci est normal; aucun réglage n'est nécessaire.

- Avec certains types de gaz, on peut percevoir un petit bruit d'explosion lors de l'extinction d'un brûleur de surface. Ceci est normal.
- Ajuster la puissance de chauffage de telle manière que les flammes ne débordent pas à la périphérie de l'ustensile.





Entretien et nettoyage

Marches à suivre



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.

COMPOSANTS	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Brûleurs Conventionnel	• Nettoyer fréquemment. Laisser le brûleur refroidir. Nettoyer avec du savon et un tampon à récurer de plastique. Pour des souillures tenaces, utiliser un produit de nettoyage non abrasif avec un chiffon. Éviter de laisser le produit de nettoyage s'introduire dans les orifices de sortie du gaz; ceci pourrait affecter la combustion du gaz. Si le produit de nettoyage pénètre dans les orifices, nettoyer avec un pinceau souple ou une broche droite, particulièrement l'orifice situé au-dessous de l'allumeur. Veiller à ne pas déformer ou agrandir les trous. • Veiller à ne pas laisser de l'eau s'introduire dans les orifices du brûleur. • Les brûleurs secs dans le four ont placé à 75° C (170° F).
Cadre de brûleur	Le cadre de brûleur est situé sous soulevant-vers le table de cuisson relevable. Nettoyez fréquemment pour enlever des débordements. Si on permet à le sol de s'accumuler, il peut endommager la finition. • Retirez les grilles. Augmentez le table de cuisson relevable. • Nettoyer avec du savon et l'eau, rinçage et séchez. • Pour les sols têtus, utilisez les produits d'épuration modérément abrasifs tels que une pate de le bicarbonate de soude et l'eau ou le nettoyant Bon Ami*, et un garniture de frottement en plastique non-abrasive.
Grilles des brûleurs	• Laver les grilles avec de l'eau savonneuse tiède et un tampon à récurer en plastique non abrasif. Pour les souillures tenaces, nettoyer avec un tampon en plastique non abrasif, savonneux, ou avec une éponge et une crème commerciale Cooktop Cleaning Creme* (produit n° 20000001)**. Si le sol reste, réappliquer la Cooktop Cleaning Creme, la couvrir de serviette de papier humide et l'imbibe pendant 30 minutes. Frotter encore, rincer et sécher. • Ne pas laver les grilles dans le lave-vaisselle ou four autonettoyant.
Boutons de commande	• Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT, et retirer chaque bouton en haut. • Laver, rincer et faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition. • Allumer chaque brûleur pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.
Surface de cuisson en émail vitrifié	L'émail vitrifié est un matériau à base de verre fondu sur le métal, qui peut se fissurer ou s'écailler. La couche d'email possède une certaine résistance aux composés acides, qui n'est pas illimitée. On doit éliminer immédiatement tout résidu de renversement avec un linge sec, particulièrement s'il s'agit de composés acides ou sucrés. • Sur une surface froide, laver avec de l'eau savonneuse, puis rincer et sécher. • Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide; ceci pourrait provoquer fissuration ou écaillage. • Ne jamais utiliser sur la finition extérieure de la surface de cuisson un produit de nettoyage de four ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique.
Surface de cuisson en acier inoxydable (certains modèles)	• NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT. • ESSUYER TOUJOURS DANS LE SENS DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE. • NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS « ORANGE » OU ABRASIFS. • 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 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 produit Stainless Steel Magic Spray* (pièce n° 20000008)**. • Saleté modérée/épaisse – Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami, Smart Cleanser ou Soft Scrub* – à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon multi-usages Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray. • Décoloration – À l'aide d'une éponge humide ou d'un linge souple, essuyer avec le Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rincer immédiatement et sécher. Pour retirer les marques et redonner du lustre, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray.

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

** Pour passer une commande directement au fabricant, appeler le 1-800-688-8408.

Déplacement d'un appareil à gaz

Les raccords des appareils à gaz, utilisés pour raccorder cet appareil à l'alimentation de gaz, ne sont pas prévus pour un mouvement continu. Une fois l'appareil installé, il ne faut pas le déplacer de façon répétée pour le nettoyer ou le changer de place. Si cet appareil doit être déménagé ou déplacé pour être réparé, suivre la technique décrite dans les instructions d'installation.

Brûleurs conventionnel

En aucune circonstance, il ne faut démonter les ensembles de brûleurs de surface pour les nettoyer. Un ensemble de brûleur peut être enlevé d'un bloc pour nettoyer la zone correspondante.

Les deux ensembles de brûleurs sont fixés en place pendant le transport à l'aide de vis. Une fois la table de cuisson installée, il est possible d'enlever ces vis pour permettre une dépose rapide et facile des ensembles de brûleurs.

Dépose :

Laisser l'ensemble de brûleur refroidir. Soulever la table de cuisson. Saisir l'ensemble de brûleur et le tourner légèrement vers la gauche pour libérer les deux pattes de l'ensemble. Puis, soulever l'ensemble et le tirer vers l'arrière de la table de cuisson jusqu'à ce que les extrémités de l'obturateur d'air de l'ensemble se dégagent des soupapes.

Remise en place :

Introduire les extrémités de l'obturateur d'air sur l'ensemble de brûleur, par-dessus les soupapes, et baisser l'ensemble en place. S'assurer de fixer les deux pattes de l'ensemble de brûleur dans les deux fentes du support de brûleur monté au dessous du brûleur.

Remarque :

Si les pattes ne sont pas correctement introduites dans les fentes, l'ensemble peut basculer et les brûleurs peuvent ne pas s'allumer correctement.

Recherche des pannes

PROBLÈME	SOLUTION
Un brûleur de surface ne s'allume pas.	• Vérifier que le brûleur correspond au type de gaz qui l'alimente. • Déterminer s'il y a une obstruction des orifices du brûleur. • Vérifier que le robinet d'arrivée de gaz est ouvert. • Vérifier que le veilleuse est allumé.
Séparation entre les flammes et le brûleur.	• Veiller à placer correctement l'ustensile sur la grille du brûleur. • Prendre contact avec un réparateur agréé.
Flammes non uniformes.	• Orifices du brûleur obstrués. • La flamme peut avoir à être réglée. Prendre contact avec un réparateur agréé.
La flamme d'un brûleur de surface est jaune.	• Quelques pointes jaunes sur la flamme sont acceptables avec le gaz de pétrole liquéfié. • Prendre contact avec un réparateur agréé.



Garantie et service après-vente

Garantie

Garantie limitée d'un an - pièces et main-d'œuvre

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 ou remplacée gratuitement.

Résidents du Canada

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. Ces garanties vous confèrent des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.*

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT COMME DÉCRITE PRÉCÉDEMMENT. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. MAYTAG CORPORATION NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES INTERDISENT L'EXCLUSION ET LA LIMITATION DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS AINSI QUE LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. IL EST DONC POSSIBLE QUE CES LIMITATIONS NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET IL SE PEUT QUE VOUS AYIEZ D'AUTRES DROITS, QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Ne sont pas couverts par ces garanties

1. Les problèmes et dommages résultant des situations suivantes :
 - 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. Mauvais emploi, emploi abusif, accidents, usage non raisonnable, ou catastrophe naturelle.
 - d. Courant électrique, tension, alimentation électrique ou en gaz incorrects.
 - 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, filtres à eau et filtres à air.
4. Les produits achetés à des fins commerciales ou industrielles.
5. Les frais de dépannage ou de visite pour :
 - a. Correction d'erreurs de mise en service. Pour les produits nécessitant une ventilation, un conduit métallique rigide doit être utilisé.
 - b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
 - c. Transport de l'appareil chez le réparateur et retour de l'appareil chez l'utilisateur.
6. Tout aliment perdu en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Dépenses de déplacement et de transport pour la réparation du produit dans des endroits éloignés.
8. Cette garantie n'est pas valide à l'extérieur des États-Unis et du Canada. Communiquez avec votre détaillant pour savoir si une autre garantie s'applique.
9. Dommages indirects ou accessoires subis par toute personne à la suite d'une quelconque violation des garanties. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de responsabilité en ce qui concerne les dommages directs ou indirects. L'exclusion ci-dessus peut en conséquence ne pas s'appliquer à votre cas.

Si vous avez besoin d'aide

Consultez d'abord la section sur le dépannage dans le manuel d'utilisation et d'entretien, puis appelez le détaillant de qui vous avez acheté votre appareil ou le service à la clientèle de Maytag Services, LLC au 1-800-688-9900 aux États-Unis et au 1-800-688-2002 au Canada pour savoir où trouver un réparateur autorisé.

- Veillez à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres renseignements concernant 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, écrivez à Maytag Services, LLC à l'adresse suivante : CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 États-Unis, ou appelez au **1-800-688-9900 aux États-Unis ou au 1-800-688-2002 au Canada**.
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès du service à la clientèle de Maytag Services, LLC.

Remarques : Veillez à fournir l'information suivante lorsque vous communiquez avec nous au sujet d'un problème :

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

Gas Cubierta

Guía de Uso y Cuidado

Tabla de Materias



**Instrucciones Importantes
sobre Seguridad 20-22**



Superficie para cocinar 23-24

Controles
Sistema de Encendido
Quemadores



Cuidado y Limpieza 25

Procedimientos de Limpieza



Mantenimiento 26



**Localización y Solución de
Averías 26**



Garantía y Servicio 27

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 comprobante de compra.

Número de Modelo _____

Número de Serie _____

Fecha de Compra _____

Si tiene preguntas, llame a:

1-800-688-9900 EE. UU. 1-800-688-2002 Canadá
(Lunes a Viernes, 8:00 a.m. a 8:00 p.m. Hora del Este)

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

Para información sobre servicio, ver página 27.



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 fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

Reconozca los símbolos, advertencias, etiquetas de seguridad



ADVERTENCIA

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



ATENCION

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

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

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. No intente ajustar, reparar, prestar servicio o reemplazar ninguna pieza de este electrodoméstico a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado. Pida al instalador que le indique la ubicación de la válvula de cierre del gas y como cerrarla en caso de una emergencia.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar alguna reparación.



ADVERTENCIA

Si no se sigue estrictamente la información proporcionada en esta guía, se puede producir un incendio o una explosión, causando daños materiales, lesiones personales o mortales.

- No almacene ni use gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables en la vecindad de este electrodoméstico o de cualquier otro.
- **QUE HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:**
 - No trate de encender ningún artefacto.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones proporcionadas por el proveedor de gas.
 - Si no puede localizar a su proveedor de gas, llame al cuerpo de bomberos.
- La instalación y reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado, una agencia de reparaciones o el proveedor de gas.



ADVERTENCIA

Podían ocurrir fugas de gas en el sistema y causar una situación peligrosa. Es posible que las fugas de gas no se detecten con el olfato solamente. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL. Instálelo y úselo de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Para evitar un incendio o daño causado por el humo



ATENCION

NUNCA deje artículos sobre la cubierta. El aire caliente del respiradero puede encender los artículos inflamables y aumentar la presión en los envases cerrados hasta hacerlos reventar.

Asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de empaque del electrodoméstico antes de su uso.

Mantenga el área alrededor del electrodoméstico libre y exenta de materiales combustibles, gasolina u otros vapores y materiales inflamables.



Instrucciones importantes sobre seguridad

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

Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando son expuestos al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o su almacenamiento cerca del electrodoméstico.

Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas de la cubierta que puedan estar tibias o calientes. No deje artículos de plástico sobre la cubierta pues se pueden derretir o ablandar si están demasiado cerca del respiradero o de un quemador superior encendido.

Para eliminar el riesgo de pasar sobre los quemadores superiores calientes, no se deben guardar artículos en los armarios que están directamente sobre la cubierta. Si tales armarios son usados para almacenamiento, debe limitarse a colocar artículos de uso poco frecuente y que pueden guardarse en forma segura en una área que está sujeta al calor proveniente de la cubierta. Las temperaturas pueden no ser apropiadas para algunos artículos, tal como líquidos volátiles, limpiadores o sprays en aerosol.

Un débil olor a gas puede indicar un escape de gas. Si se detecta olor a gas, cierre el suministro de gas a la estufa. Llame a su instalador o a la compañía de gas local para que verifiquen la probable fuga de gas.

Nunca use un fósforo encendido ni ninguna otra llama para localizar un escape de gas.

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.

Seguridad para los niños



ATENCION

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

NUNCA deja 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 cubierta.

Generalidades



ADVERTENCIA

NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de área o para elevar la temperatura de la habitación. Esto puede causar envenenamiento por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.

NUNCA cubra ninguna rendija, agujero o canal con materiales tales como el papel de aluminio. Esto evita que el aire fluya y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. El papel de aluminio también puede contener el calor y producir un riesgo de incendio.

NUNCA obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación cubriendo las entradas o salidas de aire del horno. Esto puede restringir el acceso del aire a los quemadores y causar envenenamiento por monóxido de carbono.

No use la cubierta como una área para almacenar alimentos o utensilios de cocina.

Las superficies potencialmente calientes incluyen la cubierta, las áreas dirigidas hacia la cubierta.

Seguridad para cocinar

Siempre coloque un utensilio en un quemador superior antes de encenderlo. Asegúrese de usar la perilla correcta que controla cada quemador superior. Asegúrese de encender el quemador correcto y comprobar de que en efecto el quemador haya sido encendido. Cuando haya terminado de cocinar, apague el quemador antes de retirar el utensilio para evitar exposición a la llama del quemador.

Siempre ajuste la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde inferior del utensilio. Una llama excesiva es peligrosa, desperdicia energía y puede dañar la cubierta, el utensilio o los armarios que están sobre la cubierta.

NUNCA deje sin supervisión la cubierta cuando esté cocinando, especialmente cuando use un ajuste de calor alto o cuando esté usando una freidora. Los derrames pueden producir humo y los derrames de grasa pueden inflamarse. Limpie los derrames de grasa tan pronto como sea posible. No use calor alto durante períodos de cocción prolongados.

NUNCA caliente un envase cerrado en el quemador superior o en el horno. La acumulación de presión puede hacer explotar el envase causando una lesión personal grave o daño a la cubierta.

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras a causa del vapor. Las toallas u otros sustitutos



Instrucciones importantes sobre seguridad

no deben ser usados como tomaollas porque ellos pueden quedar colgando sobre los quemadores superiores y encenderse o enredarse en las piezas de la cubierta.

Siempre deje enfriar la grasa caliente que se ha usado en la freidora antes de intentar mover o manipularla.

No permita que se acumule grasa u otros materiales inflamables en la cubierta o cerca de ella, en la campana o en el ventilador aspirador. Limpie la campana extractora con frecuencia para evitar que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en la campana o en el filtro. Encienda el ventilador cuando cocine alimentos flameados debajo la campana.

NUNCA use vestimentas de materiales inflamables, ropa suelta o de mangas largas cuando esté cocinando. La vestimenta se puede encender o enganchar en los mangos de los utensilios.

Utensilios apropiados

Use sartenes con fondos planos y mangos que sean fáciles de tomar y que permanezcan fríos. Evite usar sartenes u ollas inestables, combadas que se pueden volcar fácilmente u ollas cuyos mangos estén sueltos. Además evite usar utensilios especialmente pequeños o sartenes con mangos pesados pues ellos pueden ser inestables y volcarse fácilmente. Los utensilios que son pesados de mover cuando están llenos con alimento pueden también ser un peligro.

Asegúrese de que el utensilio sea lo suficientemente grande como para contener en forma debida los alimentos y evitar derrames. El tamaño es particularmente importante cuando se utilizan freidoras. Asegúrese de que el utensilio tiene capacidad para el volumen de alimentos que se va a agregar al igual que para la formación de burbujas de la grasa.

Para reducir a un mínimo las quemaduras y que los materiales inflamables y los derrames se enciendan debidos a contacto no intencional con el utensilio, los mangos no deben extenderse sobre el quemador superior adyacente. Siempre gire los mangos de los utensilios hacia el lado o hacia la parte trasera de la cubierta, no hacia la habitación donde pueden ser fácilmente golpeados o alcanzados por los niños pequeños.

Nunca deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar el utensilio y la cubierta.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio/cerámico, de cerámica o glaseados son convenientes para uso en la cubierta sin quebrarse debido al cambio repentino de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use utensilios de vidrio.

Este electrodoméstico ha sido probado respecto a su rendimiento seguro usando utensilios de cocina convencionales. No use ningún

dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use tapas para cubrir los quemadores superiores ni parrillas en la cubierta. El uso de dispositivos o accesorios que no son expresamente recomendados en esta guía, puede crear serios peligros de seguridad, resultar en problemas de rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de la cubierta.

Seguridad de la limpieza

Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas de la cubierta antes de tocarlas o limpiarlas. No toque las rejillas de los quemadores o las áreas circundantes hasta que ellas no hayan tenido tiempo suficiente de enfriarse.

Limpie la cubierta con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si se usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican a una superficie caliente.

Aviso y advertencia importante sobre seguridad

La (Propuesta 65) de la Ley de 1986 del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductor y exige a las empresas que adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

Se advierte a los usuarios de esta cubierta que la combustión del gas puede resultar en exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas en la lista, incluyendo benceno, formaldehído y hollín, debido principalmente a la combustión incompleta del gas natural o de los combustibles de petróleo licuado. Los quemadores ajustados en forma debida reducirán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede también ser reducida a un mínimo ventilando los quemadores al exterior en forma adecuada.

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 al sobrecalentarse y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

Conserve estas instrucciones para referencia futura



Superficie para cocinar

Controles Superiores



ATENCIÓN

- Si la llama se apaga cuando esté cocinando, apague el quemador. Si se detecta un olor fuerte a gas, abra una ventana y espere cinco minutos antes de volver a encender el quemador.
- Asegúrese de que todos los controles superiores estén en la posición **'OFF'** (Apagado) antes de suministrar gas a la cubierta.
- **NUNCA** toque la superficie de la cubierta hasta que no se haya enfriado. Se espera de que algunas de las piezas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use tomaollas para proteger sus manos.

Perillas de los controles superiores

Se utilizan para encender los quemadores superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes de calor desde **'LOW'** a **'HIGH'** (Bajo a Alto). En el ajuste **'HIGH'** se puede sentir un tope o una muesca. En la cubierta se encuentra marcado cual quemador controla cada perilla.



Sistema de Encendido

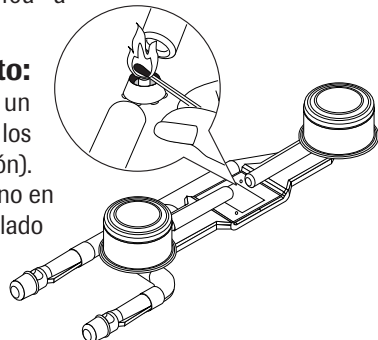
Su cubierta estará equipada con encendido sin piloto. Si se corta el suministro de gas a la cubierta, asegúrese de que todos los controles estén en la posición **'OFF'** (Apagado) antes de volver a conectar el gas a la cubierta.

Encendido por Piloto

Cuando la cubierta se instala por primera vez, puede que sea difícil encender los pilotos debido al aire que hay en la tubería del gas. Para drenar el aire de la tubería, coloque un fósforo encendido cerca del quemador y gire la perilla a la posición **'ON'** (Encendido). Cuando el quemador se encienda, gire la perilla a la posición **'OFF'** y proceda como se indica a continuación.

Para encender el piloto:

Levante la cubierta y coloque un fósforo encendido cerca de los orificios del piloto (Ver ilustración). Hay dos orificios de pilotos, uno en el lado derecho y otro en el lado izquierdo.

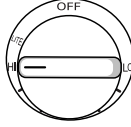
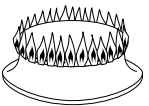
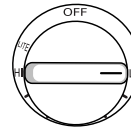
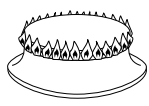


Programación de los controles

1. Coloque un utensilio sobre la rejilla del quemador. (Para conservar el acabado de la rejilla, no haga funcionar los quemadores sin un utensilio sobre la rejilla para absorber el calor proveniente de la llama del quemador.)
2. Oprima y gire la perilla y gire inmediatamente al ajuste **'LITE'** (Encendido).
3. Después de que el quemador encienda gire la perilla de controla la posición de encendido deseado.
4. No deje desatendida la cubierta.

Ajustes de Calor Sugeridos

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

AJUSTES	USOS
HIGH (Alto)  	Se usa para hacer hervir un líquido o alcanzar la presión adecuada en una olla a presión. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse. Se usa una llama de tamaño intermedio para continuar cocinando. El alimento no se cocinará más rápido cuando se usa un ajuste de llama más alto que el necesario para mantener un hervor suave. El agua hierve a la misma temperatura si está hirviendo suavemente o vigorosamente.
LOW (Bajo)  	Se usa para calentar alimentos a fuego lento, mantener los alimentos calientes y derretir chocolate o mantequilla. Se puede a veces cocinar en el ajuste "LOW" si el utensilio se tapa. Es posible reducir el calor girando la perilla hacia "OFF". Verifique que la llama sea estable.



Superficie para cocinar

Quemadores Convencional

La cubierta se levanta para facilitar la limpieza alrededor del área de los quemadores. Cuando estén frías, retire las rejillas de los quemadores. Sujete la parte delantera de la cubierta y levántela.

Para evitar que la cubierta se descolore o se manche:

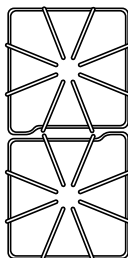
- Limpie la cubierta de la estufa después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la cubierta se haya enfriado pues estos derrames pueden descolorar la cubierta.

Rejillas de los Quemadores

Las rejillas deben estar debidamente colocadas antes de comenzar a cocinar. La instalación incorrecta de las rejillas puede resultar en picaduras de la cubierta.

No use los quemadores sin tener un utensilio en la parrilla. El acabado de porcelana de las parrillas puede picarse si no existe un utensilio que absorba el calor de la llama del quemador.

Aunque las parrillas de los quemadores son durables, gradualmente perderán su brillo y/o se descolorarán, debido a las altas temperaturas de la llama del gas.



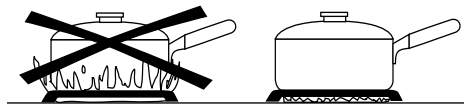
Notas:

- Un quemador ajustado de manera correcta con orificios limpios se encenderá dentro de unos pocos segundos. Si está usando gas natural la llama será azul con un cono interior azul profundo.

Si la llama del quemador es amarilla o es ruidosa, la mezcla de aire/gas puede ser incorrecta. Póngase en contacto con un técnico de servicio para ajustarla. (Los ajustes no están cubiertos por la garantía.)

Con gas licuado son aceptable algunas puntas amarillas en la llama. Esto es normal y no es necesario hacer ningún ajuste.

- Con algunos tipos de gas, usted puede oír un “chasquido” cuando el quemador superior se apaga. Este es un sonido normal del funcionamiento del quemador.
- La llama debe ser ajustada de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio.





Cuidado y Limpieza

Procedimientos de Limpieza



ATENCION

- **Asegúrese de que el horno 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
Quemadores Convencionales	• Limpie frecuentemente. Espere que el quemador se enfríe. Limpie con una esponja de fregar de plástico con jabón. Para la suciedad persistente, use un limpiador no abrasivo y un paño. Trate de evitar que el limpiador se escurra hacia los orificios del gas pues esto afectará la llama. Si el limpiador penetra en los orificios, limpie con una escobilla de cerdas suaves o un alfiler derecho, especialmente el orificio debajo del encendedor. No agrande o distorsione los agujeros. • Tenga cuidado de que no entre agua en los orificios de los quemadores. • Las hornillas secas en el horno fijaron en 75° C (170° F).
Caja de la Hornilla	La caja de la hornilla está situado bajo la cubierta que puede se levantada. Limpie con frecuencia para quitar spillovers. Si el suelo se permite acumular, puede dañar el final. • Quite las rejillas. Levante la cubierta para arriba la tapa. • Limpie con el jabón y riegue, aclaración y seque. • Para los suelos obstinados, utilice los agentes de limpieza suavemente abrasivos tales como un engrudo de bicarbonato de sosa y agua, o del Bon Ami*, y una pista que friga plástica no abrasiva.
Rejillas de los Quemadores	• Lávelas con agua tibia jabonosa y una esponja de plástico no abrasiva. Para manchas rebeldes, limpie con una esponja de plástico rellena con jabón, no abrasiva o con 'Cooktop Cleaning Creme'* (Crema para Limpieza de Cubiertas, Pieza 20000001)** y una esponja. Si la suciedad persiste, vuelva a aplicar 'Cooktop Cleaning Creme', cubra con una toalla de papel húmeda y deje remojar durante 30 minutos. Restriegue nuevamente, enjuague y seque. • No las lave en el lavavajillas ni en un horno autolimpiante.
Perillas de Control	• Retire las perillas cuando estén en la posición 'OFF' tirándolas hacia arriba. • Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar el acabado. • Encienda cada quemador para asegurarse de que las perillas han sido correctamente reinstaladas.
Cubierta Esmalte de Porcelana	La porcelana esmaltada es vidrio fundido en metal y puede agrietarse o picarse si no se usa correctamente. Es resistente a los ácidos, no a prueba de ácidos. Todos los derrames, especialmente los derrames azucarados o ácidos deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco. • Cuando se enfríe, lave con agua jabonosa, enjuague y seque. • Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picaduras. • Nunca use limpiadores de horno, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la cubierta.
Cubierta – Acero Inoxidable (modelos selectos)	• NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTenga BLANQUEADOR A BASE DE CLORO. • NO USE LIMPIADORES "ORANGE" NI LIMPIADORES ABRASIVOS. • SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO. • Limpieza Diaria/Suciedad Leve - Limpie con uno de los siguientes - agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiavidrios similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray'* (Pieza No. 20000008)**. • Suciedad Moderada/Intensa - Limpie con uno de los siguientes - 'Bon Ami*', 'Smart Cleanser'* o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja multi-uso 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'*. • Descoloración - Use una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador de acero 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para eliminar las estrías y restaurar el lustre, use después rociador para acero inoxidable 'Stainless Steel Magic Spray'*.

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

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



Mantenimiento

Cambio de Lugar de la Estufa a Gas

Los conectores de la estufa a gas usados para conectarla al suministro de gas no han sido diseñados para movimiento continuo. Una vez instalada, NO mueva esta estufa a gas de un lugar a otro para propósitos de limpieza o para ubicarla en otro lugar. Si la estufa debe ser movida y/o retirada para su reparación, siga los procedimientos descritos en las instrucciones de instalación.

Quemadores Superiores Tradicional

Bajo ninguna circunstancia se deben desarmar los quemadores superiores para su limpieza. El conjunto del quemador superior puede ser retirado para limpiar el área de la caja del quemador.

Los dos conjuntos de quemadores superiores han sido asegurados durante el transporte con tornillos. Una vez que se haya instalado la cubierta, estos tornillos deben ser retirados para que los quemadores puedan ser sacados en forma fácil y rápida.

Para sacar:

Deje que el quemador se enfríe. Levante la cubierta de la estufa. Sujete el conjunto del quemador y gírelo levemente hacia la izquierda para desenganchar las dos lengüetas del conjunto. Luego levante el conjunto y tire de él hacia la parte trasera de la estufa hasta que los extremos del obturador de aire del conjunto se desenganchen de la válvula.

Para volver a colocar:

Inserte los extremos del obturador de aire del conjunto del quemador en las válvulas y baje el quemador a su lugar. Asegure las dos lengüetas del quemador en las ranuras del soporte del quemador que está instalado en la parte inferior del quemador.

Nota:

Si las lengüetas no quedan bien insertadas en las ranuras, el conjunto del quemador quedará inestable y puede que los quemadores no enciendan en forma debida.



Localización y Solución de Averías

PROBLÈME	SOLUTION
El quemador superior no se enciende.	• Asegúrese de que el quemador sea compatible con su clase de gas. • Verifique para asegurarse de que los orificios de los quemadores no estén obstruidos. • Verifique que le suministro de gas sea adecuado. • Verifique que el piloto esta encendido.
La llama del quemador superior se levanta del orificio.	• Verifique para asegurarse de que el utensilio está asentado en la parrilla sobre el quemador. • Póngase en contacto con un técnico autorizado.
La llama es dispareja.	• Los orificios del quemador pueden estar obstruidos. • Puede que sea necesario ajustar la llama. Póngase en contacto con un técnico autorizado.
La llama del quemador superior es de color amarillo.	• Algunas puntas amarillas en la llama son aceptables cuando se usa gas propano líquido. • Consulte a un técnico autorizado.



Garantía y Servicio

Garantía

Garantía limitada de un año - Piezas y mano de obra

Durante **un (1) año** a partir de la fecha original de compra al detal, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante el 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 el 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 **ÚNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.*

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA SOLUCIÓN PARA EL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA AQUÍ. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O DE APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO DE TIEMPO MÍNIMO PERMITIDO POR LA LEY. MAYTAG CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD, POR LO QUE ESTAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. USTED TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Lo que no cubren estas garantías

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes situaciones:
 - a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
 - b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizados por el fabricante o taller de servicio autorizado.
 - c. Mal uso, abuso, accidentes, uso no razonable o hechos fortuitos.
 - d. Corriente, voltaje, suministro eléctrico o suministro de gas incorrectos.
 - e. Ajuste inadecuado de cualquier control.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no se pueden determinar fácilmente.
3. Bombillas, filtros de agua y filtros de aire.
4. Los productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
 - a. Corregir errores de instalación. Para los productos que requieran ventilación, se deben usar conductos de metal rígido.
 - b. Instruir al usuario en el uso adecuado del producto.
 - c. Transporte del electrodoméstico al establecimiento de servicio y de regreso.
6. Cualquier pérdida de alimentos debido a fallas del refrigerador o congelador.
7. Costos de viaje y transporte de servicio en áreas remotas.
8. Esta garantía no se aplica fuera de los Estados Unidos y Canadá. Póngase en contacto con su distribuidor para determinar si se aplica cualquier otra garantía.
9. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. 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

Primero revise la sección de localización y solución de averías en su guía de uso y cuidado o llame al distribuidor donde adquirió el electrodoméstico. También puede llamar a Maytag Services, LLC, Atención al cliente, al 1-800-688-9900 en EE.UU. y al 1-800-688-2002 en Canadá para ubicar a un agente de servicio calificado.

- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTÍA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para obtener servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Services, LLC, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-9900 en EE.UU. y al 1-800-688-2002 en Canadá.**
- Las guías del propietario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Services, LLC, Atención al cliente.

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).