MAYTAG®

User Guide

Gas Cooktop

LEARN MORE

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These numbers can be located on a label on the bottom of the cooktop.

*Model Number*_____ *Serial Number*_____

Register your cooktop at ***www.maytag.com****. In Canada, register your cooktop at* ***www.maytag.ca.***

Para una version de estas instrucciones en español, visite ***www.maytag.com****.*

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠DANGER **You can be killed or seriously injured if you don’t immediately follow instructions.**

⚠WARNING **You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

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 other appliance.

– WHAT TO DO 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 cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the “What to do if you smell gas” instructions.

State of California Proposition 65 Warnings:
WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.
WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the cooktop, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the cooktop.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above the cooktop – children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – The cooktop, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA70 or the Canadian Electrical Code, Part 1*. Be sure the cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This cooktop is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect the electrical supply before servicing the cooktop.
- Injuries may result from the misuse of the cooktop such as stepping, leaning, or sitting on the top surface.
- Maintenance – Keep cooktop area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage on the cooktop – Flammable materials should not be stored on or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KEY USAGE TIPS

LP Gas Conversion

IMPORTANT: This cooktop is factory set for use with Natural gas. If you wish to use Liquid Propane (LP), call a licensed professional to install the LP gas conversion kit (included).

Placement of Burner Heads and Caps

All burner caps and burner bases should be properly installed BEFORE operating the cooktop. Check that each burner has the right size head and cap.

Refer to the “Assembling Your Cooktop” section for proper burner head placement details.

Lighting the Burners

IMPORTANT: All burners will click/spark when a knob is pushed in. A burner will light only if the knob is pushed in and then turned counterclockwise to “Lite.”

To light the burners:

1. Push in the knob.
2. Turn the knob counterclockwise to “Lite.” Wait until you see a flame.
3. Turn the knob anywhere between “Hi” and “Lo” to the desired setting.

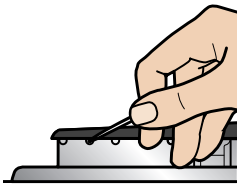
Power failure: In case of a power failure, burners can be lit manually. Hold a lit match near the burner and turn the knob counterclockwise to “Lite.”

Cleaning the Burner: Tips

The burners should be kept clean. Spillovers should be cleaned immediately since they can clog the openings in the burners.

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool. For more information, see the “Care and Cleaning” section.

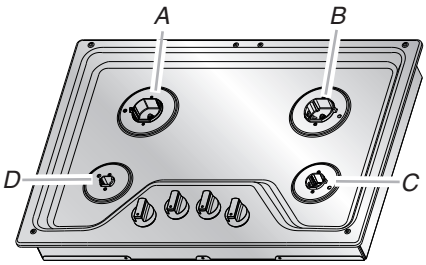
- Remove the burner cap from the base. Clean the burner cap with hot soapy water and then rinse it.
- Remove the burner base and clean the gas tube opening under the base.
- Clean clogged burner ports with a straight pin, needle or small-gauge wire as shown. Do not use a wooden toothpick or clean in the dishwasher.
- Gently clean the igniter with a damp cloth.



ASSEMBLING YOUR COOKTOP

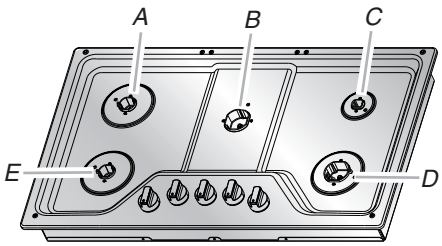
Assembling the Burners

Check your model number. Then refer to the following for information specific to your burners.



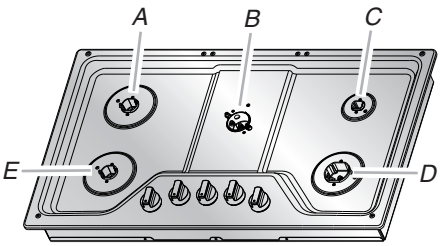
MGC7430 and MGC9530

A. Standard burner (power)
B. Standard burner
C. Standard burner
D. Standard burner (simmer)



MGC7536

A. Standard burner
B. Standard burner (power)
C. Standard burner (simmer)
D. Standard burner
E. Standard burner

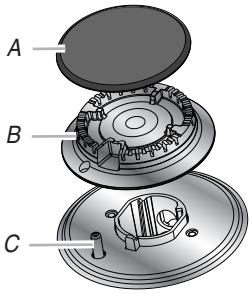


MGC9536

A. Standard burner
B. Power simmer dual stacked burner
C. Standard burner (simmer)
D. Standard burner
E. Standard burner

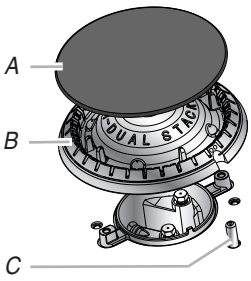
Standard and Power Simmer Dual Stacked Burners

- Burner caps and spreaders are included with your cooktop.
- Always match the burner spreader size to the cap size.
- Always line up the hole in the spreader to the electrode.
- Select models (MGC9 series models) come with an extra Melt cap. This is a large cap with “MELT” and “FOR SMALLEST BURNER” printed on it. Use this cap over the small burners, position D on models with 4 burners and position C on models with 5 burners.
- Standard and power simmer dual stacked burners are similar in assembly. Note that there is no hole in the dual stacked burner spreader to insert the electrode. The stacked burner electrode (C) aligns with the semicircle notch in the spreader (B).



Standard Burner

A. Cap
B. Spreader
C. Electrode

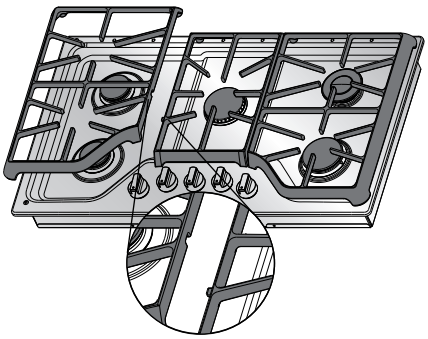


Power Simmer Dual Stacked Burner

A. Cap
B. Spreader
C. Electrode

Grate Placement

To install the grates, align the feet on the center grate with the indents on the cooktop. Then install the 2 outer grates by aligning the tabs on the center grate with the slots in the outer grates. Be sure to line up the slots and tabs for proper grate alignment.



A. Outer grate slot
B. Center grate tab

COOKTOP FEATURES

Power™ Burner

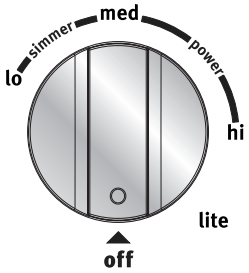
Use the Power™ burner for boiling liquids quickly, cooking large quantities of food, or searing.

The Power™ burner is located at the left rear of the cooktop on 30" models and is the center burner on 36" models.

Power Simmer Dual Stacked Burner (MGC9536 model only)

This center burner has the flexibility of two burners in one, providing heat ranges from powerful boiling to precise simmering.

- **Power:** Select “Hi” for preparing large quantities of food or to boil liquids quickly. For best results, rotate the knob to “Hi” in the “Power” range.
- **Simmer:** Use Simmer to slowly cook foods or to hold a simmer. For best results, rotate the knob to “Lo” in the “Simmer” range.



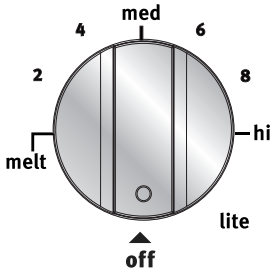
Power Simmer Dual Stacked Burner

A. Simmer range

B. Power range

Simmer Burner

The Simmer burner is for simmering sauces. Position the knob between “Melt” and “Hi,” depending upon the desired simmer level.



Melt Cap

NOTE: The melt cap is available on MGC9 series models only.

For melting chocolate or butter or an even more delicate simmer, the melt cap can be used in place of the standard burner cap on the smallest burner.

Remove the small burner cap and replace it with the larger melt cap for delicate simmering. For melting, use the melt cap and rotate the knob to the “Melt” position. For less delicate simmering, use the small cap.

DuraGuard™ Finish

The easy to clean DuraGuard™ finish helps keep your cooktop looking new and bright. DuraGuard™ finish preserves stainless steel by avoiding staining, discoloration and yellowing, while making even baked-on soils easier to clean. Stainless steel with DuraGuard™ finish should be cleaned the same way as traditional stainless steel. A soft cloth or non-scratch sponge and warm soapy water will remove most food soils.

CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool. Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted. Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon the cooktop is cool. These spills may affect the finish.

Surface Type	Cleaning Recommendation
Control Knobs (Metal)	The knobs should be cleaned with soap and water. Do not clean knobs in the dishwasher or use abrasive cleaners or steel wool. To remove the knobs, be sure knobs are in the “Off” position. Do not remove the seals under the knobs.
Control Knobs (Plastic)	The knobs should be cleaned with soap and water or in the dishwasher. To remove the knobs, be sure the knobs are in the “Off” position. Do not remove the seals under the knobs.
Burner Grates	**Soap and Water:** Use a nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser, soap and water. **Dishwasher:** The grates may be cleaned in the dishwasher. Remove any burnt on food prior to placing the grates in the lowest rack in the dishwasher. To avoid chipping, do not bang grates against each other or hard surfaces, such as cast iron cookware. Although the grates are durable, they will gradually lose their shine due to exposure to high temperatures.
Burner Caps	Use a nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser, soap and water. Do not place caps in the dishwasher or reassemble caps on burners when wet.
Burner Base	The holes in the burner bases must be kept clean for proper ignition and a complete, even flame. Refer to “Cleaning the Burners: Tips” in the “Key Usage Tips” section.
Stainless Steel Cooktop Surface	For best results, use a soft cloth or non-scratch sponge. Rub in direction of the grain to avoid damaging the surface. Use liquid detergent or all-purpose cleaner, such as affresh® Kitchen and Appliance Cleaner, Part Number W10355010. For stainless steel finishes, order affresh® Stainless Steel Cleaner, Part Number W10355016. Do not use scouring pads, abrasive cleaners, cooktop cleaner, steel wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels. To order affresh® cleaners, call the Maytag Customer eXperience center at **1-800-688-9900** or visit **www.maytag.com** and click on “Service and Support” and then “Replacement Parts.” In Canada, call **1-800-807-6777** or visit **www.maytag.ca**.
Porcelain Enamel Cooktop Surface	Use a nonabrasive scrubbing pad and glass cleanser or a mild liquid cleaner, such as affresh® Kitchen and Appliance Cleaner, Part Number W10355010.

COOKING WITH YOUR COOKTOP

⚠WARNING

Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instructions can result in death or fire.

Selecting the proper flame size

The flame size should match the cookware you are using. When you adjust the heat, watch the flame, not the knob. A flame larger than the bottom of the cookware wastes energy and will heat the handle.

- **High flame** - Start food cooking, bring water to a boil, pan broiling.
- **Medium flame** - Maintain a slow boil, fry or sauté, thicken sauces, steam, stew.
- **Low flame** - Keep food cooking, simmer, keep food warm.

REMEMBER: When cooktop is in use, the entire cooktop area may become hot.

Cookware

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid. The material should be medium to heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper cookware may be used but may leave permanent marks on the grates or cooktop. Use the chart below as a guide for cookware material.

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area or burner.

Canning

When canning for long periods, alternate the use of burners between batches to allow time for the most recently used area to cool.

- Center the canner on the gate.
- Do not place the canner on 2 burners at the same time.

For more information, contact your local agricultural department or a company that manufactures home canning products.

PROBLEM SOLVER

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you to avoid a service call, refer to the warranty page in this manual and scan the code with your mobile device, or visit **https://www.maytag.com/product_help**. *In Canada, visit* **http://www.maytag.ca**.

Contact us by mail with any questions or concerns at the address below:

In the U.S.A.:

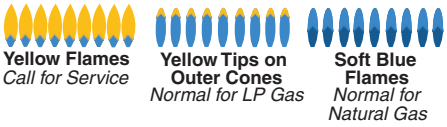
Maytag Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

In Canada:

Maytag Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

IF YOU EXPERIENCE	RECOMMENDED SOLUTIONS
Nothing will operate	**⚠WARNING** **Electrical Shock Hazard** **Plug into a grounded 3 prong outlet.** **Do not remove ground prong.** **Do not use an adapter.** **Do not use an extension cord.** **Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.** Check the following: ■ Make sure the power supply cord is plugged into a grounded 3 prong outlet. ■ Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. ■ Make sure the cooktop is properly connected to the gas supply. Contact a service technician or refer to the installation instructions.

IF YOU EXPERIENCE	RECOMMENDED SOLUTIONS
Burners will not operate	If this is the first time the cooktop is being used, turn on any one of the burner knobs to release air from the gas lines. Be sure the control knob is pushed in before turning to a setting. A burner port (hole) may be clogged or the igniter may need cleaning. Refer to “Cleaning the Burners: Tips” in the “Key Usage Tips” section. Check that the burner base and caps are positioned correctly. Refer to “Placement of Burner Heads and Caps” in the “Key Usage Tips” section.
Burner flames are uneven, yellow and/or noisy	Compare the flame to the illustrations below. If the flames look like A, call for service. Normal flames look like B or C. If LP (propane) gas is being used, the cooktop may have been converted improperly. Contact a service technician or refer to the “Assistance or Service” section in the Use and Care Guide.  **Yellow Flames** *Call for Service* **Yellow Tips on Outer Cones** *Normal for LP Gas* **Soft Blue Flames** *Normal for Natural Gas* A burner port (hole) may be clogged. Refer to “Cleaning the Burners: Tips” in the “Key Usage Tips” section. Check to be sure the burner caps are positioned correctly. Refer to “Placement of Burner Heads and Caps” in the “Key Usage Tips” section.
When a knob is pushed, all burners spark	Sparking/clicking of all the burners is normal operation. A burner will light only if the knob is pushed in and turned to the “Lite” position.
Burner is making a popping noise	If the burner is wet or dirty, clean and/or let the burner dry.
Excessive heat around the cookware on cooktop	Be sure the cookware is approximately the same size as the cooking area and surface burner. Cookware should not extend more than ½" (13 mm) outside the cooking area. Adjust the flame so that it does not wrap around the cookware.
Cooking results are not what expected	Check the following: ■ Be sure the proper cookware is being used. Refer to the “Cooking with Your Cooktop” section. ■ Check the heat level. Refer to “Excessive heat around the cookware on cooktop.” ■ Check the level of the cooktop. Refer to the Installation Instructions.
Flame too High or too Low	Ensure the cooktop gas supply is correct (LP or Natural gas). These cooktops come from the factory set for Natural gas. Refer to the Installation Instructions to verify that the pressure regulator is installed correctly and the line pressure and the gas line pressure is correct.

MAYTAG® GAS COOKTOP LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Use and Care Guide, scan the QR code on the right to access additional resources, or visit https://www.maytag.com/product_help.
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized Maytag Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:

Maytag Customer eXperience Center

In the U.S.A., call 1-800-688-9900. In Canada, call 1-800-807-6777.

https://www.maytag.com/product_help

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

TEN YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

FIRST YEAR LIMITED WARRANTY (PARTS AND LABOR)

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada, LP (hereafter "Maytag") will pay for factory specified replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased, or at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

SECOND THROUGH TENTH YEAR LIMITED WARRANTY (CERTAIN COMPONENT PARTS ONLY - LABOR NOT INCLUDED)

In the second through tenth years from the date of original purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag will pay for factory specified parts for the following components to correct non-cosmetic defects in materials or workmanship in these parts that prevent function of this major appliance and that existed when this major appliance was purchased. This is a limited 10-year warranty on the below named parts only and does not include repair labor.

- Burner Grates
- Gas Surface Burners

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a Maytag designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential or multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home Instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, etc.).
5. Conversion of your product from natural gas or L.P. gas.
6. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by Maytag.
7. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
8. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to appliance finishes unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to Maytag within 30 days.
9. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
10. Food loss due to product failure.
11. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
12. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized Maytag servicer is not available.
13. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (i.e. trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall, etc.) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
14. Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

Maytag makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask Maytag or your retailer about buying an extended warranty.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. MAYTAG SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

®/™ ©2014. Used under license in Canada. All rights reserved.

MAYTAG®

Guide d'utilisation

Table de cuisson au gaz

EN SAVOIR PLUS

Pour référence ultérieure, consignez par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Ces numéros se trouvent sur l'étiquette située sur le fond de la table de cuisson.

*Numéro de modèle*_____*Numéro de série*_____

Enregistrer la table de cuisson sur ***www.maytag.com****. Au Canada, enregistrer la table de cuisson sur* ***www.maytag.ca.***

Para una version de estas instrucciones en español, visite ***www.maytag.com****.*

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ce manuel ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.

– Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

– QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :

- **Ne pas tenter d'allumer un appareil.**
- **Ne pas toucher à un commutateur électrique.**
- **Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.**
- **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.**
- **À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.**

– L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT : L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de la table de cuisson.
- **MISE EN GARDE –** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la table de cuisson, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se blesser gravement en grimpant sur la table de cuisson.
- Installation appropriée – La table de cuisson lorsqu'elle est correctement installée doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le *Code national électrique, ANSI/NFPA70 ou le Code canadien des installations électriques, Partie 1*. S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- La table de cuisson est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Débrancher l'alimentation électrique avant d'exécuter des réparations à la table de cuisson.
- Des blessures peuvent survenir du mauvais usage de la table de cuisson tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur le dessus de la surface.
- Entretien – Garder l'espace autour de la table de cuisson dégagé et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Remisage sur la table de cuisson – Des produits inflammables ne doivent pas être remisés sur ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord d'un ustensile de cuisson.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSEILS ÉLÉMENTAIRES D'UTILISATION

Conversion pour l'alimentation au propane

IMPORTANT : Cette table de cuisson a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Si vous souhaitez utiliser du gaz propane, faire appel à un professionnel agréé pour effectuer l'installation de la trousse de conversion au gaz propane (fournie).

Emplacement des têtes et des chapeaux de brûleurs

Tous les chapeaux et bases de brûleurs doivent être correctement installés AVANT de faire fonctionner la table de cuisson. Vérifier que chaque brûleur possède une tête et un chapeau de taille appropriée.

Consulter la section "Assemblage de la table de cuisson" pour plus de détails sur le placement correct des têtes de brûleurs.

Allumage des brûleurs

IMPORTANT : Tous les brûleurs émettent un cliquetis et génèrent des étincelles lorsqu'un bouton est enfoncé. Un brûleur s'allume uniquement si l'on enfonce le bouton, puis qu'on le tourne dans le sens antihoraire à la position "Lite" (allumage).

Allumage des brûleurs :

1. Pousser le bouton.
2. Tourner le bouton dans le sens antihoraire à la position "Lite" (allumage). Attendre jusqu'à ce que l'on voie une flamme.
3. Tourner le bouton au réglage désiré, sur n'importe quelle position entre "Hi" et "Lo".

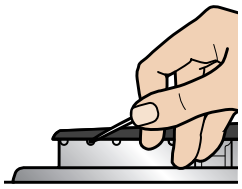
Panne de courant : En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à la position "Lite" (allumage).

Conseils pour le nettoyage des brûleurs

Les brûleurs doivent être maintenus propres. Les renversements doivent toujours être immédiatement nettoyés, car ils pourraient obstruer les ouvertures des brûleurs.

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que la table de cuisson est refroidie. Pour plus de renseignements, voir la section "Entretien et nettoyage".

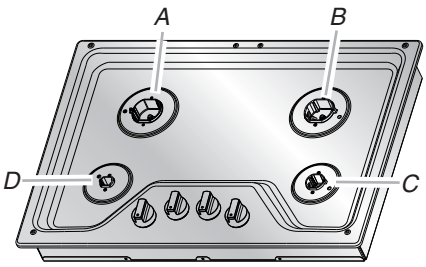
- Retirer le chapeau de la base du brûleur. Nettoyer le chapeau à l'eau chaude et savonneuse, puis le rincer.
- Retirer la base du brûleur et nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz sous la base.
- Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite, une aiguille ou du fil de fer de petit calibre tel qu'indiqué. Ne pas utiliser de cure-dent en bois, et ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
- Nettoyer délicatement l'allumeur avec un chiffon humide.



ASSEMBLAGE DE LA TABLE DE CUISSON

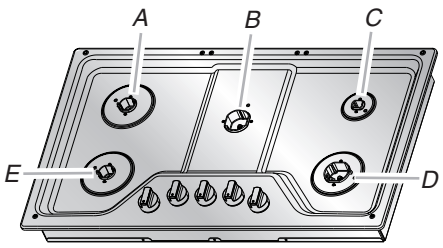
Assemblage des brûleurs

Vérifier votre numéro de modèle. Ensuite, voir ci-dessous pour des informations spécifiques à vos brûleurs.



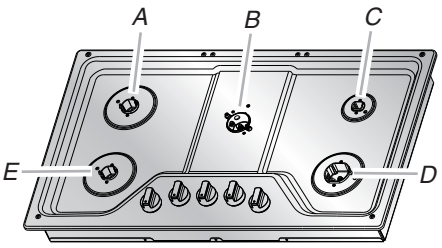
MGC7430 et MGC9530

A. Brûleur standard (puissance)
B. Brûleur standard
C. Brûleur standard
D. Brûleur standard (mijotage)



MGC7536

A. Brûleur standard
B. Brûleur standard (puissance)
C. Brûleur standard (mijotage)
D. Brûleur standard
E. Brûleur standard

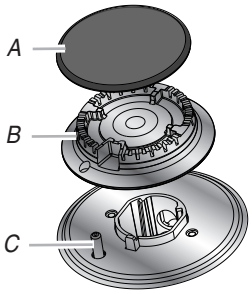


MGC9536

A. Brûleur standard
B. Brûleur double superposé puissance mijotage
C. Brûleur standard (mijotage)
D. Brûleur standard
E. Brûleur standard

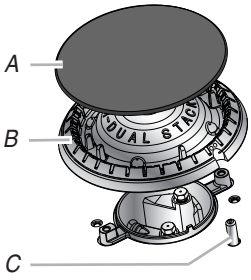
Brûleurs standard et brûleur double superposé puissance mijotage

- Les chapeaux et répartiteurs des brûleurs sont inclus avec la table de cuisson.
- Toujours adapter la taille de répartiteur de brûleur avec la taille de chapeau correspondante.
- Toujours aligner le trou du répartiteur avec l'électrode.
- Certains modèles (série MGC9) sont fournis avec un brûleur pour faire fondre supplémentaire. Il s'agit d'un grand chapeau portant les mentions “MELT” (faire fondre) et “FOR SMALLEST BURNER” (pour le brûleur le plus petit). Utiliser ce chapeau par-dessus les brûleurs les plus petits, en position D pour les modèles à 4 brûleurs, et en position C pour les modèles à 5 brûleurs.
- Les brûleurs standard et le brûleur double superposé puissance mijotage se ressemblent lorsqu'ils sont assemblés. Noter que le brûleur double superposé puissance mijotage ne comporte aucun trou pour insérer l'électrode. L'électrode du brûleur superposé (C) s'aligne avec l'encoche en demi-cercle sur le répartiteur (B).



Brûleur standard

A. Chapeau
B. Répartiteur
C. Électrode

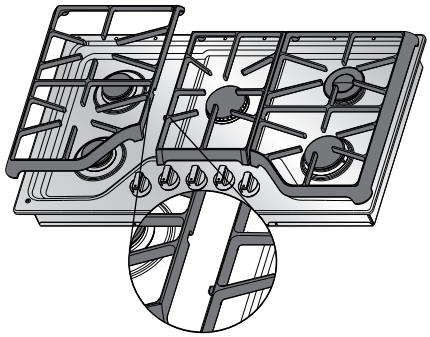


Brûleur double superposé puissance mijotage

A. Chapeau
B. Répartiteur
C. Électrode

Emplacement des grilles

Pour installer les grilles, aligner les pieds de la grille centrale sur les fentes de la table de cuisson. Ensuite, installer les 2 grilles externes en alignant les onglets de la grille centrale sur les encoches des grilles externes. S'assurer de bien aligner les onglets et les encoches afin que les grilles soient correctement alignées.



A. Encoche de la grille externe
B. Onglet de la grille centrale

CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

Brûleur Power™

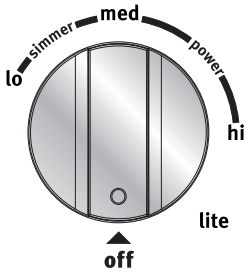
Utiliser le brûleur Power™ pour porter rapidement des liquides à ébullition, préparer de grosses quantités d'aliments ou pour le grillage.

Le brûleur Power™ correspond au brûleur arrière gauche sur les modèles de 30" et au brûleur central sur les modèles de 36".

Brûleur double superposé puissance mijotage (uniquement sur le modèle MGC9536)

Ce brûleur central possède la flexibilité de deux brûleurs en un, offrant de nombreux niveaux de chaleur allant de l'ébullition rapide au mijotage de précision.

- **Power (puissance) :** Sélectionner la position “Hi” (élevée) pour préparer de grosses quantités d'aliments, ou pour porter rapidement des liquides à ébullition. Pour des résultats optimaux, faire tourner le bouton sur la position “Hi” dans la plage “Power” (puissance).
- **Simmer (mijotage) :** Utiliser la fonction Simmer (mijotage) pour une cuisson lente, ou pour maintenir un mijotage. Pour des résultats optimaux, faire tourner le bouton sur la position “Lo” (basse) dans la plage “Simmer” (puissance).

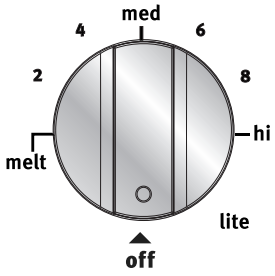


Brûleur double superposé puissance mijotage

A. Plage Simmer (mijotage)
B. Plage Power (puissance)

Brûleur de mijotage

Le brûleur de mijotage sert à faire mijoter les sauces. Tourner le bouton de commande entre les positions “Melt” (faire fondre) et “Hi” (élevée), selon le niveau de mijotage désiré.



Chapeau pour faire fondre

REMARQUE : Le chapeau pour faire fondre est disponible sur les modèles de série MGC9 uniquement.

Le chapeau pour faire fondre peut être utilisé à la place du chapeau de brûleur standard sur le plus petit brûleur pour faire fondre le chocolat ou le beurre, ou pour un mijotage à température encore plus basse.

Retirer le petit chapeau de brûleur et le remplacer par le chapeau plus grand pour faire fondre et pour mijotage à basse température. Pour faire fondre, utiliser le chapeau correspondant et tourner le bouton de sélection sur la position "Melt" (faire fondre). Pour un mijotage à plus haute température, utiliser le petit chapeau.

Revêtement DuraGuard™

Le revêtement DuraGuard™ facile à nettoyer vous aide à maintenir votre table de cuisson dans un état flambant neuf. Le revêtement DuraGuard™ préserve l'acier inoxydable en évitant les taches, la décoloration et le jaunissement, et facilite le nettoyage des saletés ayant adhéré à la cuisson. Une surface en acier inoxydable avec un revêtement DuraGuard™ doit être nettoyée de la même manière qu'une surface en acier inoxydable traditionnelle. Le plus gros des salissures alimentaires peut être nettoyé avec un chiffon doux ou une éponge non abrasive et de l'eau tiède savonneuse.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que la table de cuisson a refroidi. L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire. Les éclaboussures alimentaires acides, telles que vinaigre et tomate, doivent être nettoyées dès que la table de cuisson a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Type de surface	Recommandation de nettoyage
Boutons de commande (métalliques)	Les boutons doivent être nettoyés au savon et à l'eau. Ne pas nettoyer les boutons au lave-vaisselle ou utiliser de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier. Pour retirer les boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position "Off" (arrêt). Ne pas retirer les joints sous les boutons.
Boutons de commande (plastique)	Les boutons doivent être nettoyés au savon et à l'eau, ou au lave-vaisselle. Pour retirer les boutons, s'assurer que les boutons sont à la position "Off" (arrêt). Ne pas retirer les joints sous les boutons.
Grilles de brûleur	**Savon et eau :** Utiliser un ustensile de récurage en plastique non abrasif et un nettoyant légèrement abrasif, du savon et de l'eau. **Lave-vaisselle :** Les grilles sont lavables au lave-vaisselle. Retirer toute trace d'aliment brûlé avant de placer les grilles dans le panier inférieur du lave-vaisselle. Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles ni les cogner contre des surfaces dures telles que des ustensiles de cuisson en fonte. Bien que les grilles de brûleurs soient durables, elles perdront progressivement de leur lustre en raison de l'exposition à de fortes températures.
Chapeaux de brûleur	Utiliser un ustensile de récurage en plastique non abrasif et un nettoyant légèrement abrasif, du savon et de l'eau. Ne pas placer les chapeaux dans le lave-vaisselle ou réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.
Base de brûleur	Les trous dans les bases des brûleurs doivent être propres pour que l'allumage puisse s'effectuer et que la flamme soit entière et régulière. Consulter "Conseils pour le nettoyage des brûleurs" dans la section "Conseils élémentaires d'utilisation".
Surface de cuisson en acier inoxydable	Pour de meilleurs résultats, utiliser un chiffon doux ou une éponge non abrasive. Frotter dans la direction des lignes du grain pour ne pas détériorer la surface. Utiliser un détergent liquide ou un nettoyant tout usage, comme par exemple le nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®, référence W10355010. Pour les revêtements en acier inoxydable, commander le nettoyant pour acier inoxydable affresh®, référence W10355016. Ne pas utiliser de tampons de récurage, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou d'essuie-tout abrasif. Pour commander des nettoyants affresh®, appeler le centre d'eXperience de la clientèle Maytag au **1-800-688-9900** ou visiter le site Internet **www.maytag.com** et cliquer sur "Service et soutien", puis sur "Pièces de rechange". Au Canada, composer le **1-800-807-6777** ou visiter le site Internet **www.maytag.ca**.
Surface de cuisson en porcelaine émaillée	Utiliser un ustensile de récurage non abrasif et un nettoyant pour le verre, ou un nettoyant doux liquide, comme par exemple le nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®, référence W10355010.

CUISINER AVEC LA TABLE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

Sélectionner la taille de flamme appropriée

La taille des flammes doit correspondre à l'ustensile de cuisson utilisé. Pour régler la chaleur, observer la flamme et non le bouton. Une flamme plus grande que le fond de l'ustensile de cuisson gaspille de l'énergie et chauffe la poignée.

- **Flamme haute** - Démarrer la cuisson des aliments, porter de l'eau à ébullition, grillage à la poêle.
- **Flamme moyenne** - Maintenir une ébullition lente, faire frire ou sauter les aliments, faire épaissir les sauces, cuire à la vapeur, faire mijoter.
- **Flamme basse** - Maintenir la cuisson des aliments, faire mijoter, maintenir les aliments au chaud.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Ustensiles de cuisson

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites et un couvercle qui ferme hermétiquement. Le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent égratigner la table de cuisson. Les ustensiles de cuisson en aluminium et en cuivre peuvent être utilisés, mais ils peuvent laisser des marques permanentes sur les grilles ou la surface de cuisson. Utiliser le tableau suivant comme guide sur les matériaux d'ustensiles de cuisson.

IMPORTANT : Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur une surface de cuisson ou un brûleur chaud.

Préparation de conserves

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des brûleurs entre chaque quantité préparée pour permettre aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille.
- Ne pas placer l'autoclave sur 2 brûleurs de surface en même temps.

Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves à la maison.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la page de garantie de ce manuel et scanner le code avec votre appareil intelligent, ou consulter le site internet **https://www.maytag.com/product_help.com** pour des conseils qui vous permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage. Au Canada, visitez **http://www.maytag.ca**.

Vous pouvez adresser tous commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous :

Aux États-Unis :

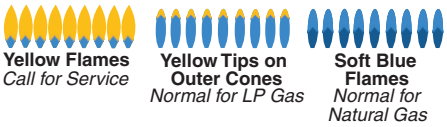
Maytag Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Au Canada :

Maytag Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga ON L5N 0B7

Dans votre correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

SI VOUS RENCONTREZ LES PROBLÈMES SUIVANTS	SOLUTIONS RECOMMANDÉES
Rien ne fonctionne	**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de choc électrique** **Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.** **Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.** **Ne pas utiliser un adaptateur.** **Ne pas utiliser un câble de rallonge.** **Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.** Vérifier ce qui suit : ■ Vérifier que le cordon d'alimentation est correctement branché sur une prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre. ■ Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. ■ S'assurer que la table de cuisson est correctement raccordée à la canalisation de gaz. Contacter un technicien de service désigné ou voir les instructions d'installation.

SI VOUS RENCONTREZ LES PROBLÈMES SUIVANTS	SOLUTIONS RECOMMANDÉES
Les brûleurs ne fonctionnent pas	Si c'est la première fois que la table de cuisson est utilisée, allumer n'importe quel bouton de brûleur afin de libérer l'air présent dans les canalisations. S'assurer que le bouton est enfoncé avant de le tourner à un réglage. Un orifice (trou) du brûleur est peut-être obstrué, ou l'allumeur a peut-être besoin d'être nettoyé. Consulter "Nettoyage des brûleurs" dans la section "Conseils élémentaires d'utilisation". Vérifier que les bases et les chapeaux de brûleur sont positionnés correctement. Consulter "Placement des têtes et des chapeaux de brûleur" dans la section "Conseils élémentaires d'utilisation".
Les flammes des brûleurs ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes	Comparer l'aspect de la flamme aux illustrations ci-dessous. Si les flammes ressemblent à l'illustration A, faire un appel de service. Des flammes normales ressemblent à l'illustration B ou C. Si la table de cuisson est alimentée au gaz propane, il est possible qu'elle ait été mal convertie. Contacter un technicien de service ou voir la section "Assistance ou service" dans le Guide d'utilisation et d'entretien.  **Yellow Flames** *Call for Service* — **Yellow Tips on Outer Cones** *Normal for LP Gas* — **Soft Blue Flames** *Normal for Natural Gas* Un orifice (trou) du brûleur peut être obstrué. Consulter "Conseils pour le nettoyage des brûleurs" dans la section "Conseils élémentaires d'utilisation". Vérifier que les chapeaux de brûleur sont correctement positionnés. Consulter "Placement des têtes et des chapeaux de brûleur" dans la section "Conseils élémentaires d'utilisation".
Lorsque l'on appuie sur un bouton, tous les brûleurs génèrent des étincelles	Il est normal que tous les brûleurs émettent des cliquetis et génèrent des étincelles. Un brûleur s'allume uniquement si l'on enfonce le bouton et qu'on le tourne à la position .
Le brûleur émet un bruit d'éclatement	Si le brûleur est mouillé ou sale, le nettoyer et/ou le laisser sécher.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	S'assurer que les ustensiles de cuisson ont environ la même taille que la surface de cuisson et le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (13 mm) hors de la zone de cuisson. Régler la flamme de manière à ce qu'elle n'enveloppe pas l'ustensile de cuisson.
Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus	Vérifier ce qui suit : ■ S'assurer que l'on utilise un ustensile de cuisson approprié. Consulter la section "Cuisiner avec la table de cuisson". ■ Vérifier le niveau de chaleur. Consulter "Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson". ■ Vérifier le bon aplomb de la table de cuisson. Consulter les Instructions d'installation.
La flamme est trop élevée ou trop basse	S'assurer que l'alimentation en gaz de la table de cuisson est correcte (gaz propane ou gaz naturel). Les cuisinières sont configurées à l'usine pour une alimentation au gaz naturel. Vérifier les instructions d'installation pour s'assurer que le détenteur a été installé correctement, et que la pression d'alimentation et la pression d'alimentation en gaz sont correctes.

GARANTIE LIMITÉE DE TABLE DE CUISSON À GAZ MAYTAG®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre d'eXpérience de la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien, scannez le code QR ci-contre avec votre téléphone intelligent pour accéder à des ressources supplémentaires, ou rendez-vous sur le site http://www.maytag.ca.
2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés Maytag. Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au

http://www.maytag.ca

Centre d'eXpérience de la clientèle Maytag

Aux É.-U., composer le 1-800-688-9900. Au Canada, composer le 1-800-807-6777.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Maytag autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

GARANTIE LIMITÉE DE DIX ANS

CE QUI EST COUVERT

GARANTIE LIMITÉE DURANT LA PREMIÈRE ANNÉE (PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE)

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, la marque Maytag de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées "Maytag") paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine et pour la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE (CERTAINS COMPOSANTS UNIQUEMENT - MAIN-D'ŒUVRE NON COMPRISE)

De la deuxième à la dixième année inclusivement à compter de la date d'achat initiale, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, Maytag paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine concernant les composants suivants pour corriger les défauts non esthétiques de matériau ou de fabrication desdites pièces qui empêchent le gros appareil de fonctionner et qui étaient déjà présentes lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. La présente garantie est une garantie limitée de 10 ans sur les pièces énumérées ci-dessous et elle ne comprend pas la main-d'œuvre de réparation.

- Grilles de brûleur
- Brûleurs de surface à gaz

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Maytag. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (ex : câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consomptibles (ex : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, etc.).
5. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié.
6. Dommages causés par : accident, mésusage, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou l'utilisation de produits non approuvés par Maytag.
7. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, altération ou modification non autorisée faite à l'appareil.
8. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à Maytag dans les 30 jours suivant la date d'achat.
9. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques (exemples non exhaustifs).
10. Perte d'aliments due à la défaillance du produit.
11. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du domicile.
12. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service Maytag autorisée n'est pas disponible.
13. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse, etc.) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
14. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

Maytag décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à Maytag ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. MAYTAG N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

2/14

W10648065A

®/™ ©2014. Utilisé sous licence au Canada. Tous droits réservés.

4/14
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.