QUICK START GUIDE
CONGRATULATIONS AND WELCOME TO MAYTAG

GETTING STARTED

USING YOUR INDUCTION COOKTOP

1. Press and hold the **POWER** button.
2. Place induction compatible cookware on the desired zone(s).
3. Press the **POWER** button for the corresponding zone.
4. If you want to cook with **POWER LEVEL**, select the desired level by touching anywhere within the slider to set power level or P (Power Boost).
5. If you want to cook with **TEMPERATURE**, select TempCook™ on applicable zones.
   a. Use up/down arrows to manually select desired cooking temperature.
   b. Select available cooking techniques to set and hold corresponding temperatures (see below for more information).
6. Turn off cooktop after use.

NOTE

For more detailed instructions on specific functions, see the **Online Control Guide**.

CONNECTIVITY

To achieve the full potential of your connected appliance, download the Maytag® app.

Download on the App Store
Download from Google Play

Download Maytag® app

Select appliance

Follow connectivity steps

- Remote Start
- Voice
- Smart Integration

Enjoy remote features

For more details refer to the **Internet Connectivity Guide** from the Owner's Manual that came with your cooktop.

EXPERT ADVICE

POTS AND PANS

Only use pots and pans made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction cooktop.



COMPATIBLE

- Enameled steel
- Cast iron
- Stainless steel for induction cooktops.



To determine whether a pot is suitable, a magnet may be used to check whether pots are magnetic.

The quality and the structure of the pot base can alter cooking performance and sound.

CLEANING

Recommendations to avoid permanent damage to your cooktop finish.

- Spray the cooktop with water, covering the entire soiled area, let it soak for minumum 5 minutes.
- Wipe with moist non-abrasive soft sponge. For heavy stains let it soak for more 20-25 minutes.
- Clean your cooktop after each use to avoid soil build ups and to prolong the life of your cooktop finish.

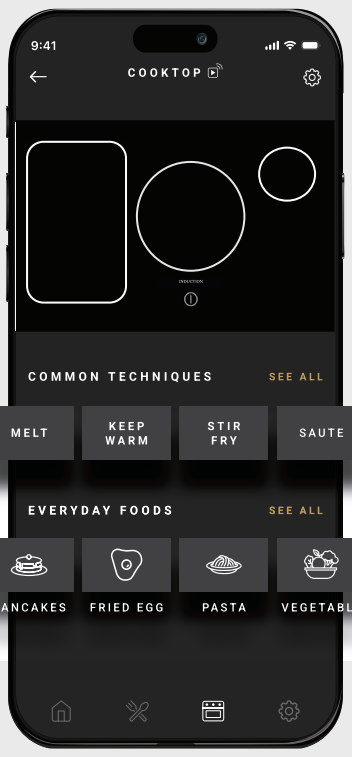
To learn more about cleaning extremely tough soils refer to the Owner's Manual or visit **maytag.com/owners**.

HIGHLIGHTS

Explore and enjoy the effortless control of induction with Assisted Cooking Techniques.

TempCook™ TEMPERATURE CONTROL

COOKING APP



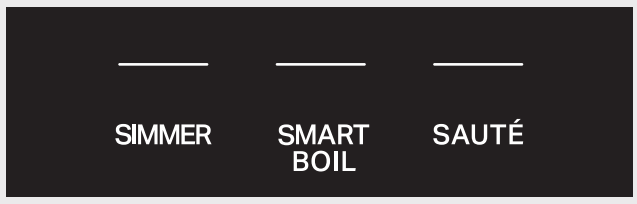
TempCook™ WITH SMART DEVICE

Utilize your smart device to control your cooktop and access even more capabilities in the Maytag® app.

- COMMON TECHNIQUES
  Hold the right temperature for several methods of cooking to assist in achieving desired results.
- EVERYDAY FOODS
  Access the right temperature for specific foods so that you can easily control the cooktop for your exact need.

Utilize these functions handsfree with Voice via Google or Alexa.

COOKTOP MODES



ASSISTED COOKING

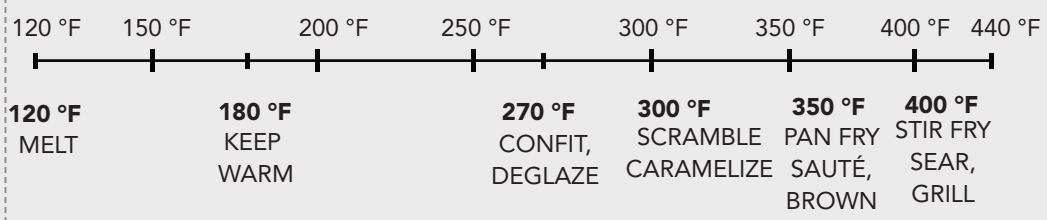
Achieve perfect results with common cooking techniques like simmering, boiling and sautéing.

MANUAL TEMPERATURE GUIDE



TempCook™ MANUAL MODE

Customize cooking by controlling the temperature of your cookware to match your preferences and recipe needs.



NOTE:

- TempCook™ is not intended for boiling water, use the Smart Boil mode instead. If you are willing to boil more than 5 Qt, it is recommended to use P (Power Boost).
- Temperature might vary according to external factors.

W11726930B
®/™ ©2025 Maytag. All rights reserved. Used under license in Canada.
02/25

MAYTAG®

CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

United States
1-800-344-1274
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022–2692

Canada
1-800-807-6777
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE
FÉLICITATIONS ET BIENVENUE CHEZ MAYTAG

PRISE EN MAIN

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON PAR INDUCTION

1. Appuyer sans relâcher sur le bouton **POWER** (MISE SOUS TENSION).
2. Placer l'ustensile de cuisson compatible avec l'induction sur les zones souhaitées.
3. Appuyer sur le bouton **POWER** (MISE SOUS TENSION) de la zone correspondante.
4. Pour cuisiner avec la fonction **POWER LEVEL** (NIVEAU DE PUISSANCE), sélectionner le niveau souhaité en touchant n'importe quel point du curseur pour régler le niveau de puissance ou sur P (Power Boost [Puissance Augmentée]).
5. Pour cuisiner avec la **TEMPERATURE** (TEMPÉRATURE), sélectionner TempCook™ sur les zones correspondantes.
   a. Utiliser les flèches haut/bas pour sélectionner manuellement la température de cuisson souhaitée.
   b. Sélectionner les techniques de cuisson disponibles pour régler et maintenir les températures correspondantes (voir ci-dessous pour obtenir plus d'informations).
6. Éteindre la table de cuisson après utilisation.

REMARQUE

Pour obtenir des instructions plus détaillées sur des fonctions précises, consulter le **Guide des commandes en ligne**.

CONNEXION

Pour atteindre le plein potentiel de votre appareil connecté, télécharger l'application Maytag®.

Download on the App Store

Download from Google Play

Télécharger l'application Maytag®

Choisir l'appareil

Suivre les étapes de connexion

- Activation à distance
- Voix
- Intégration intelligente

Profiter des fonctions à distance

Pour obtenir plus de détails, se reporter au **Guide de connectivité Internet** du manuel d'utilisation fourni avec votre table de cuisson.

CONSEILS D'EXPERTS

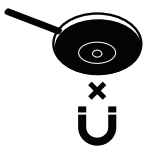
CASSEROLES ET POÊLES

Il ne faut utiliser que des casseroles et poêles fabriquées de matière ferromagnétique conçue à l'usage des tables de cuisson par induction.



COMPATIBLE

- Acier émaillé
- Fonte
- Acier inoxydable pour les tables de cuisson par induction.



Pour savoir si une casserole convient, un aimant peut être placé sous l'ustensile pour vérifier s'il est magnétique.

La qualité et la structure du fond de la casserole peuvent influencer les performances de cuisson et le bruit.

NETTOYAGE

Recommandations pour éviter des dommages permanents au fini votre table de cuisson.

- Vaporiser de l'eau sur la table de cuisson, en couvrant toute la zone souillée, et la laisser tremper pendant au moins 5 minutes.
- Essuyer avec une éponge douce, humide et non abrasive. Pour les taches importantes, laisser tremper pendant plus de 20 à 25 minutes.
- Nettoyer votre table de cuisson après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de saletés et pour prolonger la durée de vie de votre table de cuisson.

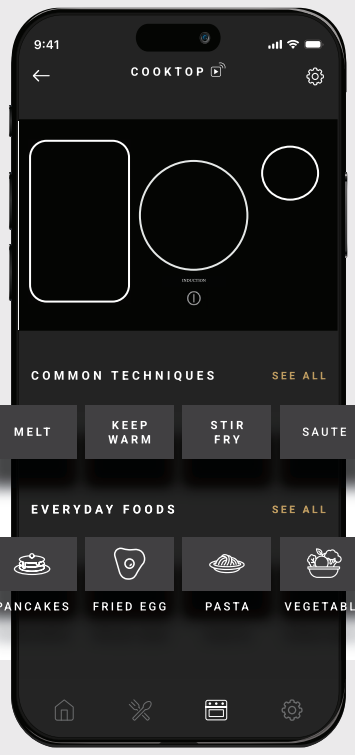
Pour en savoir plus sur le nettoyage des saletés très tenaces, consulter le manuel du propriétaire ou visiter le **maytag.com/owners**.

POINTS MARQUANTS

Explorer et profiter d'une maîtrise sans effort de l'induction avec les techniques de cuisson assistée.

COMMANDE DE LA TEMPÉRATURE TempCook™

APPLICATION DE CUISSON



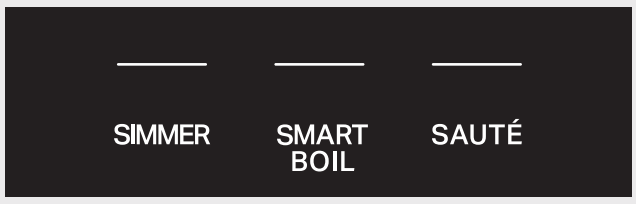
TempCook™ AVEC UN APPAREIL INTELLIGENT

Utiliser votre appareil intelligent pour gérer votre table de cuisson et accéder à encore plus de fonctionnalités dans l'application Maytag®.

- TECHNIQUES COURANTES
  Maintenir la bonne température pour plusieurs modes de cuisson afin d'obtenir les résultats souhaités.
- ALIMENTS DE TOUS LES JOURS
  Accéder à la bonne température pour des aliments spécifiques afin de gérer facilement la table de cuisson selon vos besoins.

Utiliser ces fonctions en mode mains libres en utilisant votre voix et Google ou Alexa.

MODES DE LA TABLE DE CUISSON



CUISSON ASSISTÉE

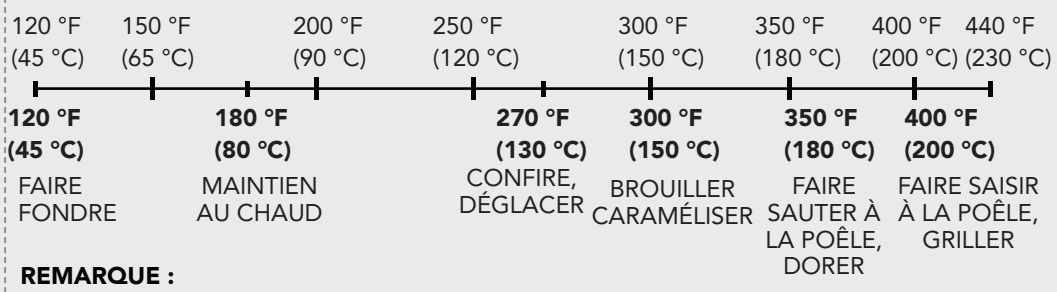
Obtenir des résultats parfaits grâce à des utilisations courantes pour faire mijoter, bouillir ou sauter.

GUIDE DES TEMPÉRATURES MANUELLES



MODE MANUEL TempCook™

Personnaliser la cuisson en gérant la température des ustensiles de cuisson selon vos préférences et les besoins de la recette.



REMARQUE :

- TempCook™ n'est pas conçu pour faire bouillir l'eau, utiliser plutôt le mode Smart Boil (Bouillir Intelligent). Pour faire bouillir plus de 5 Qt (4,7 L), il est recommandé d'utiliser P (Power Boost [Puissance augmentée]).
- La température peut varier en fonction de facteurs externes.

W11726930B

®/™ ©2025 Maytag. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

02/25

MAYTAG®

CENTRE POUR L'EXPÉRIENCE DE LA CLIENTÈLE

United States
1-800-344-1274
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022–2692

Canada
1-800-807-6777
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7