# Gas Cooktop Quick Start Guide

## OPERATING INSTRUCTIONS

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, read the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, located in your appliance's Owner's Manual, before operating this appliance.

### Using 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, or pan broiling.
- **Medium flame** - Maintain a slow boil, fry or sauté, thicken sauces, steam, or stew.
- **Low flame** - Keep food cooking, simmer, or keep food warm.

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

**POWER FAILURE**

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to the Ignite position. After the burner lights, turn knob to setting.

**PROPANE GAS CONVERSION**

**IMPORTANT:** This cooktop is factory set for use with Natural gas. If you wish to use Liquid Propane, call a licensed professional to install the Propane 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 the right size head and cap is on the right size burner.

Refer to the "Assembling the Burners" section for proper burner head placement details.

**LIGHTING THE BURNERS**

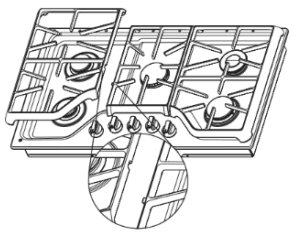
**IMPORTANT:** All burners will click/spark when a knob is pushed in. A burner will light only if the knob is pushed in and then turned counterclockwise to "Lite."

**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.

**GRATE PLACEMENT**

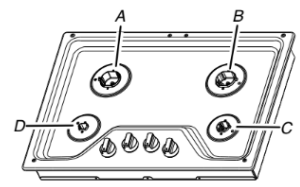
To install the grates, align the feet on the center grate with the indents on the cooktop. Then install the 2 outer grates by aligning the tabs on the center grate with the slots in the outer grates. Be sure to line up the slots and tabs for proper grate alignment.



*A. Outer grate slot*
*B. Center grate tab*

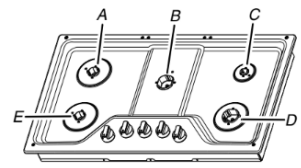
**ASSEMBLING THE BURNERS**

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



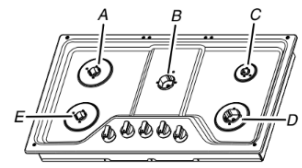

**MGC7430 and MGC9530**

*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*

### Online Ordering Information

For detailed installation instruction and maintenance information, winter storage, and transportation tips, please see the Owner's Manual included with your machine.

For information on any of the following items, the full cycle guide, warranty, detailed product dimensions, or for complete instructions for use and installation, please visit **https://www.maytag.com/owners**, or in Canada **https://www.maytag.ca/owners**. This may save you the cost of a service call.




However, if you need to contact us, use the information listed below for the appropriate region.

United States:
**1–800–344–1274**

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

Canada:
**1–800–807–6777**

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

**IMPORTANT:** Retain this guide for future use.

# Guide de démarrage rapide table de cuisson au gaz

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

**AVERTISSEMENT :** Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures, lire les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ du guide d'utilisation de votre appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

### Utiliser votre four

**⚠ 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.

**MÉMORISER :** Quand l'appareil est utilisé, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

**PANNE DE COURANT**

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à Ignite (allumage). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.

**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).

**ALLUMAGE DES BRÛLEURS**

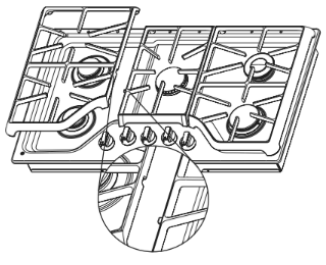
**IMPORTANT :** Tous les brûleurs émettent un cliquetis et génèrent des étincelles lorsqu'un bouton est enfoncé. Un brûleur s'allume uniquement si l'on enfonce le bouton, puis qu'on le tourne dans le sens antihoraire à la position "Lite" (allumage).

**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".

**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*

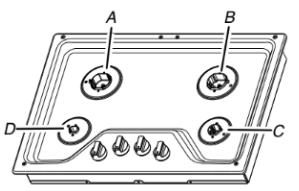
**EMPLACEMENT DES TÊTES ET DES CHAPEAUX DE BRÛLEURS**

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.

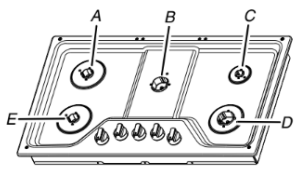
**ASSEMBLAGE DES BRÛLEURS**

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



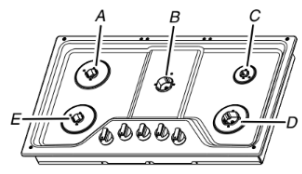

**MGC7430 et MGC9530**

*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*

### Informations de commande en ligne

Pour obtenir des instructions d'installation et des informations d'entretien et d'hivernisation détaillées, ainsi que des conseils pour le transport, consulter le Manuel d'utilisation inclus avec votre machine.

Pour obtenir des informations sur l'un des points suivants : Guide de programmes complet, garantie, dimensions détaillées du produit ou pour obtenir des instructions complètes sur l'utilisation et l'installation, visiter le **https://www.maytag.com/owners**, ou au Canada **https://www.maytag.ca/owners**. Cette vérification peut aider à économiser le coût d'une intervention de dépannage.




Cependant, si vous avez besoin d'aide supplémentaire, utiliser les coordonnées suivantes selon la région appropriée.

États-Unis :
**1–800–344–1274**

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

Canada :
**1–800–807–6777**

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

**IMPORTANT:** Conserver ce guide à titre de référence.

**W11466946B**
07/23

®/™ ©2023 Maytag. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.