

# JENN-AIR® TWO-ELEMENT COOKTOP

## USE & CARE GUIDE

### TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions .....	1-3
Care and Cleaning .....	4
Troubleshooting .....	5
Surface Cooking .....	6-8
Warranty and Service .....	9
Guide de l'utilisation et entretien .....	10
Guía de uso y cuidado .....	21



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

**Consumer:** Please read and keep this guide 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-JENNAIR (1-800-536-6247)

1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)

(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)

Internet: <http://www.jennair.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 9.**

# 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 the manufacturer about problems or conditions you do not understand.

## Recognize Safety Symbols, Words, Labels



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



**CAUTION** – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

**Read and follow all instructions *before* using this appliance** to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

**To ensure proper and safe operation:** Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. **Do not** attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer.

Always disconnect power to appliance *before* servicing.

## To Prevent Fire or Smoke Damage

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

Keep area around appliance clear and free from combustible materials.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot.

To prevent grease fires, **do not** let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance.

## In Case of Fire

Use dry chemical or foam-type extinguisher or baking soda to smother fire or flame. **Never** use water on a grease fire.

1. Turn off appliance to avoid spreading the flame.
2. **NEVER** pick up or move a flaming pan.

## Child Safety



**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. Children **should never** be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in 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

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

To prevent potential hazard to the user and damage to the appliance, **do not** use appliance as a space heater to heat or warm a room.

To ensure proper operation and to avoid damage to the appliance or injury, **do not** adjust, service, repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this guide. Refer all other servicing to a qualified technician.

**NEVER** store or use gasoline or other combustible or flammable materials near surface units or in the vicinity of this appliance as fumes could create a fire hazard or an explosion.

To prevent grease fires, **do not** let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance.

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

**DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. During and after use, **do not** touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns.

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

## Cooking Safety

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 elements and ignite or get caught on appliance parts.

Wear proper apparel. Loose fitting or long hanging-sleeved apparel **should not** be worn while cooking. Clothing may ignite and cause burns if garment comes in contact with heating elements.

**NEVER** heat unopened containers on the surface unit. Pressure building up in the container may cause the container to burst resulting in burns, injury or damage to the appliance.

**PREPARED FOOD WARNING:** Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

Always turn off all controls when cooking is completed.

## Utensil Safety

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 or the installation instructions. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this guide can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

If pan is smaller than element, a portion of the element will be exposed to direct contact and could ignite clothing or potholder.

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

Turn pan handle toward center of cooktop, not out into the room or over another surface element. This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage if pan is accidentally bumped or reached by small children.

## Cooktop Safety

**NEVER** leave surface units unattended, especially when using high heat. An unattended boilover could cause smoking and a greasy spillover can cause a fire.

This appliance is equipped with different sized surface elements. Select pans with flat bottoms large enough to cover element. Fitting pan size to element will improve cooking efficiency.

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

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

**NEVER** stand on the cooktop.

## Deep Fat Fryers

Use extreme caution when moving the grease pan or disposing of hot grease. Allow grease to cool *before* attempting to move pan.

## Heating Elements

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

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

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

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

## Ventilating Hoods

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

When flaming foods under the hood, turn the fan on.

## Cleaning Safety

Clean cooktop with caution. Turn off all controls and wait for appliance parts to cool *before* touching or cleaning. 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.

Clean only parts listed in this guide.

## 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.

### **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 due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

**Save These Instructions for Future Reference**

# CARE AND CLEANING

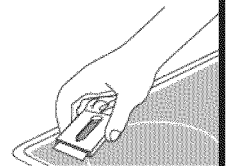
## Cleaning Procedures

### CAUTION

- Be sure appliance is off and all parts are cool *before* handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.
- If a spillover occurs while cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe spill with a clean, dry towel.

\* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.  
 \*\* To order call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) U.S.A. and Canada.

PART	PROCEDURE
<p><b>Cooktop – Glass-Ceramic</b></p>	<p><b>Never use oven cleaners, chlorine bleach, ammonia or glass cleaners with ammonia.</b>  <b>Important: Call an authorized servicer if the glass-ceramic top should crack, break or if metal or aluminum foil should melt on the cooktop.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow the cooktop to cool <i>before</i> cleaning.</li> <li>• <b>General</b> -- Clean cooktop after each use, or when needed, with a damp paper towel and Cooktop Cleaning Creme* (Part No. 20000001)**. Then buff with a clean, dry cloth.</li> </ul> <p><b>Important:</b> Permanent stains will develop if soil is allowed to cook on by repeatedly using the cooktop when soiled.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Heavy Soils or Metal Marks</b> -- Dampen a “scratchless” or “never scratch” scrubber sponge. Apply Cooktop Cleaning Creme* and scrub to remove as much soil as possible. Apply a thin layer of the creme over the soil, cover with a damp paper towel and let stand 30 to 45 minutes (2-3 hours for very heavy soil). Keep moist by covering the paper towel with plastic wrap. Scrub again, then buff with a clean, dry cloth.</li> </ul> <p><b>Important:</b> Only use a CLEAN, DAMP “scratchless” pad that is safe for non-stick cookware. The pattern and glass will be damaged if the pad is not damp, if the pad is soiled, or if another type of pad is used.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Burned-On or Crusty Soils</b> -- Scrub with a “scratchless” or “never scratch” scouring pad and Cooktop Cleaning Creme*.</li> </ul> <p><b>Important:</b> Hold a razor blade scraper at 30° angle and scrape any remaining soil. Then clean as described above. <b>Do not</b> use the razor blade for daily cleaning as it may wear the pattern on the glass.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Melted Sugar or Plastic</b> -- Immediately turn element to <b>LOW</b> and scrape sugar or plastic from hot surface to a cool area. Then turn element <b>OFF</b> and allow to cool. Clean residue with razor blade scraper and Cooktop Cleaning Creme*.</li> </ul>

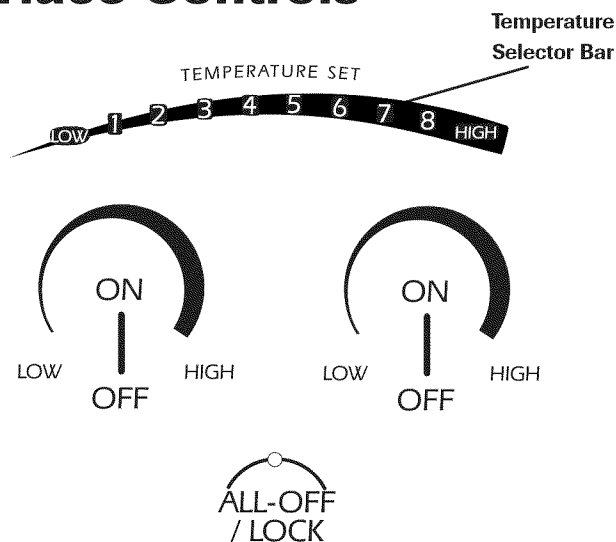


# **TROUBLESHOOTING**

<b>PROBLEM</b>	<b>SOLUTION</b>
<b>For most concerns, try these first.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check if surface controls have been properly set.</li> <li>• Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse.</li> <li>• Check power supply.</li> </ul>
<b>Part or all of appliance does not work.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check if surface controls have been properly set. See page 6.</li> </ul>
<b>Smoothtop surface shows wear.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiny scratches or abrasions.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Make sure cooktop and pan bottom are clean. <b>Do not</b> slide glass or metal pans across top. Make sure pan bottom is not rough. Use the recommended cleaning agents. See page 4.</li> </ul> </li> <li>• Metal marks.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Do not</b> slide metal pans across top. When cool, clean with Cooktop Cleaning Creme. See page 4.</li> </ul> </li> <li>• Brown streaks and specks.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Remove spills promptly. <b>Never</b> wipe with a soiled cloth or sponge. Make sure cooktop and pan bottom are clean.</li> </ul> </li> <li>• Areas with a metallic sheen.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mineral deposits from water and food. Use recommended cleaning agents. See page 4.</li> </ul> </li> <li>• Pitting or flaking.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Remove sugary boilovers promptly. See page 4.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Elements emit a slight odor or light smoke when first turned on.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal for a new cooktop and will disappear after a few uses.</li> <li>• Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor.</li> </ul>
<b>Cooktop elements do not get hot enough.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Surface controls may not be set properly.</li> <li>• Voltage to house may be low.</li> <li>• Cookware may not be flat, or the correct size or shape.</li> <li>• Cover pot with lid to reduce time to boil.</li> </ul>

# USING YOUR COOKTOP

## Surface Controls



## Using the Touch Control

- Press the desired **ON** pad. A light on the left side of the control will blink.
- While the light is blinking, press the desired temperature setting using the Temperature Selector Bar.
- A beep will sound each time a pad is pressed.

### Notes

- If a temperature setting is not selected within approximately 10 seconds, the element will automatically shut off.
- To change the temperature setting, press the **ON** pad for the desired element, then select a new temperature on the Temperature Selector Bar while the light is blinking.
- Both elements can be turned off by pressing the **ALL-OFF/LOCK** pad.

## Setting the Controls

1. Place pan on surface element.
2. Press **ON**.
3. Select the temperature setting using the Temperature Selector Bar.
4. When cooking is completed, press **OFF** and remove the pan.

## Suggested Heat Settings

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

SETTINGS	USES
<b>HIGH</b>	Use to bring liquid to a boil. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook. Cover pot with lid to reduce time to boil.
<b>6-8 (medium high)</b>	Use to brown meat, heat oil for deep fat frying or sauteing. Maintain fast boil for large amounts of liquids.
<b>4-6 (medium)</b>	Use to maintain slow boil for large amounts of liquids and for most frying operations.
<b>2-4 (medium low)</b>	Use to continue cooking covered foods or steam foods.
<b>LOW</b>	Use to melt butter or chocolate.

## On Indicators

**All Models** - The **LOW** light will illuminate when the element is on.

## Hot Surface Lights

The Hot Surface indicator lights are located at the front of the cooking area. The lights illuminate when the corresponding cooking area is hot. They will remain on, even after the control is turned off, until the surface has cooled.

## Control Lockout

The touchpad controls can be locked out for cleaning and to prevent unwanted use.

### To lock controls:

Press and hold the **ALL-OFF/LOCK** pad for three seconds. The **ALL-OFF/LOCK** light will illuminate whenever the controls are locked.

### To unlock controls:

Press and hold the **ALL-OFF/LOCK** pad for three seconds.

# Smoothtop Surface

## Notes:

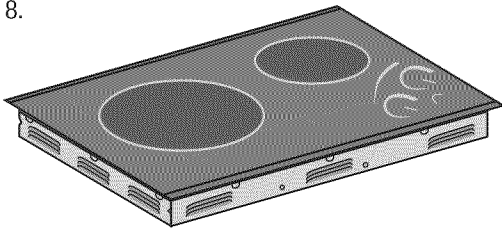
- **Cooktop may emit light smoke and odor** the first few times the cooktop is used. This is normal.
- **Smoothtop cooktops retain heat for a period of time after the element is turned off.** Turn the elements off a few minutes *before* food is completely cooked and use the retained heat to complete cooking. When the hot surface light turns off, the cooking area will be cool enough to touch. Because of the way they retain heat, the smoothtop elements will not respond to changes in settings as quickly as coil elements.
- In the event of a potential boilover, remove the pan from the cooking surface.
- **Never attempt to lift the cooktop.**
- The smoothtop surface may appear discolored when it is hot. This is normal and will disappear when the surface cools.

## Cooking Areas

The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the smoothtop surface. For most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

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

When a control is turned on, a glow can be seen through the smoothtop surface. **The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even on HIGH.** For more information on cookware, refer to *Cookware Recommendations* on page 8.



## Tips to Protect the Smoothtop Surface

### Cleaning (see page 4 for more information)

- *Before* first use, clean the cooktop.
- Clean your cooktop daily or after each use. This will keep your cooktop looking good and can prevent damage.
- If a spillover occurs while cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe spill with a clean, dry towel.

- **Do not** allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- **Never** use abrasive cleansing powders or scouring pads which will scratch the cooktop.
- **Never** use chlorine bleach, ammonia or other cleansers not specifically recommended for use on glass-ceramic.

## To Prevent Marks & Scratches

- **Do not** use glass pans. They may scratch the surface.
- **Never** place a trivet or wok ring between the surface and pan. These items can mark or etch the top.
- **Do not** slide aluminum pans across a hot surface. The pans may leave marks which need to be removed promptly. (See *Cleaning Procedures*, page 4.)
- Make sure the surface and the pan bottom are clean *before* turning on to prevent scratches.
- To prevent scratching or damage to the glass-ceramic top, **do not** leave sugar, salt or fats on the cooking area. Wipe the cooktop surface with a clean cloth or paper towel *before* using.
- **Never** slide heavy metal pans across the surface since these may scratch.

## To Prevent Stains

- **Never** use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface may/will result in a permanent stain.

## To Prevent Other Damage

- **Do not** allow plastic, sugar or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately. (See *Cleaning Procedures*, page 4.)
- **Never** let a pan boil dry as this will damage the surface and pan.
- **Never** use cooktop as a work surface or cutting board.
- **Never** cook food directly on the surface.
- **Do not** use a small pan on a large element. Not only does this waste energy, but it can also result in spillovers burning onto the cooking area, which requires extra cleaning.
- **Do not** use non-flat specialty items that are oversized or uneven such as round bottom woks, rippled bottom and/or oversized canners and griddles.
- **Do not** use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. If metal melts on the cooktop, **do not** use. Call an authorized servicer.

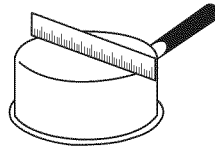


# Cookware Recommendations

Using the right cookware can prevent many problems, such as food taking longer to cook or achieving inconsistent results. Proper pans will reduce cooking times, use less energy, and cook food more evenly.

## Flat Pan Tests

See if your pans are flat.



### The Ruler Test:

1. Place a ruler across the bottom of the pan.
2. Hold it up to the light.
3. Little or no light should be visible under the ruler.

### The Bubble Test:

1. Put 1 inch of water in the pan. Place on cooktop and turn control to **HIGH**.
2. Watch the formation of the bubbles as the water heats. Uniform bubbles mean good performance, and uneven bubbles indicate hot spots and uneven cooking.

Select	Avoid
Flat, smooth-bottom pans.	Pans with grooved or warped bottoms. Pans with uneven bottoms do not cook efficiently and sometimes may not boil liquid.
Heavy-gauge pans.	Very thin-gauge metal or glass pans.
Pans that are the same size as the element.	Pans smaller or larger than the element by 1 inch.
Secure handles.	Cookware with loose or broken handles. Heavy handles that tilt the pan.
Tight-fitting lids.	Loose-fitting lids.
Flat bottom woks.	Woks with a ring-stand bottom.

# WARRANTY AND SERVICE

## Electric Range Warranty

### Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

**Please Note:** This full warranty applies only when the appliance is located in the United States or Canada. Appliances located elsewhere are covered by the limited warranties only, including parts which fail during the first year.

### Limited Warranties - Parts Only

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

- **Electronic Controls**
- **Glass-Ceramic Cooktop:** Due to thermal breakage, discoloration, cracking of rubber edge seal, pattern wear.
- **Electric Heating Elements:** Radiant surface elements on electric cooking appliances.

### Canadian Residents

This warranty covers only those appliances installed in Canada that have been listed with Canadian Standards Association unless the appliances are 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. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.*

## What is Not Covered By These Warranties

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
  - a. Improper installation, delivery, or maintenance.
  - b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
  - c. Misuse, abuse, accidents, unreasonable use, or acts of God.
  - d. Incorrect electric current, voltage, or supply.
  - e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
  - a. Correct installation errors.
  - b. Instruct the user on the proper use of the product.
  - c. Transport the appliance to the servicer and back.
6. 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 Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance at 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) U.S.A. and Canada.

## To Obtain Warranty Service

To locate an authorized service company in your area, contact the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance. Should you not receive satisfactory warranty service, call or write:

Maytag Services, LLC  
Attn: CAIR® Center  
P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370

**U.S. and Canada 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**

U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

**Note:** When contacting Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance about a service problem, please include the following:

- a. Your name, address and telephone number;
- b. Model number and serial number of your appliance;
- c. Name and address of your dealer and date appliance was purchased;
- d. A clear description of the problem you are having;
- e. Proof of purchase.

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE AVEC DEUX  
BRÛLEURS - DESSUS LISSE À JENN-AIR®

# GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

## TABLE DES MATIÈRES

Instructions de sécurité importantes .....	11-13
Nettoyage et entretien .....	14
Recherche des pannes .....	15
Cuisson sur la surface .....	16-18
Garantie et service après-vente .....	20
Guía de uso y cuidado .....	21

**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 :

Service à la clientèle

1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

(Lundi au vendredi, 8 h à 20 h, heure de l'Est)

Internet : <http://www.jennair.com>

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 20 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.

Prenez toujours contact avec votre ou fabricant, au sujet de problèmes ou conditions que vous ne comprenez pas.

## 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.

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

## Pour éviter un incendie ou des dommages de fumée

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

Garder les matériaux combustibles bien éloignés de l'appareil.

De nombreux types de plastique sont affectés par la chaleur.

Garder les plastiques éloignés des pièces de l'appareil pouvant devenir chaudes.

Pour empêcher qu'un feu de graisse **ne** se déclare, éviter toute accumulation de graisse ou autres matières inflammables dans l'appareil ou au voisinage.

## En cas d'incendie

**Ne jamais** utiliser d'eau pour éteindre de la graisse enflammée. Utiliser du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre chimique ou à mousse pour étouffer les flammes.

1. Interrompre l'alimentation électrique de l'appareil pour minimiser la propagation des flammes.
2. **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisine enflammé.

## Sécurité pour les enfants



### ATTENTION

**NE JAMAIS** remiser dans une armoire au-dessus d'un ap-pareil des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur l'appareil pour atteindre un objet, pourrait se blesser gravement.

**NE JAMAIS** laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore 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 dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager **n'est pas** un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

## Familiarisation avec l'appareil

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

**Ne pas** utiliser cet appareil pour chauffer ou pour garder chaude une pièce, sinon des dommages à l'appareil pourraient s'ensuivre et cela pourrait être dangereux pour l'utilisateur.

Pour garantir un fonctionnement adéquat et pour éviter des dommages matériels ou corporels, n'exécuter aucune opération de réglage/réparation/remplacement de pièce de l'appareil qui **n'est pas** été spécifiquement recommandée dans ce guide. Confier toute autre intervention à un technicien qualifié.

**NE JAMAIS** remiser ou utiliser de l'essence ou un autre produit combustible ou inflammable à proximité de cet appareil ou des éléments de surface, car les vapeurs émises peuvent susciter un risque d'incendie ou d'explosion.

Pour empêcher qu'un feu de graisse se déclare, éviter toute accumulation de graisse ou autres matières inflammables dans l'appareil ou au voisinage.

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.

**NE JAMAIS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS.** Les éléments chauffants peuvent être brûlants même s'ils ne sont plus rouges. Pendant et après usage, **ne pas** toucher les éléments chauffants et éviter leur contact avec des vêtements ou autres matériaux inflammables avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir suffisamment. D'autres surfaces peuvent également atteindre une température suffisamment élevée pour brûler.

**Ne pas** remiser des aliments ou ustensiles de cuisine sur la table de cuisson ou dans le four.

## Cuisson et sécurité

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

Porter un vêtement approprié. Éviter de porter des vêtements amples ou à longues manches pendant l'utilisation de l'appareil. Ils peuvent prendre feu si le vêtement entre en contact avec un élément de cuisson brûlant.

**NE JAMAIS** faire chauffer des récipients non ouverts. L'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

**AVERTISSEMENT - METS PRÉPARÉS :** Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

Toujours éteindre toutes les commandes une fois la cuisson terminée.

## Ustensiles et sécurité

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine traditionnels. **Ne pas** utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. 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.

Si un ustensile est plus petit que l'élément utilisé, une partie de l'élément chauffant est exposée et peut provoquer l'inflammation d'un vêtement ou des maniques.

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

Orienter la poignée de chaque ustensile vers le centre de la table de cuisson et non vers l'extérieur ou vers un autre élément; ceci réduira le risque de brûlure, inflammation de matière inflammable ou renversement (un jeune enfant pourrait saisir et renverser un ustensile dont le manche est orienté vers l'extérieur).

## Table de cuisson

**NE JAMAIS** laisser un élément de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec chauffage élevé. Le débordement du contenu de l'ustensile pourrait provoquer la génération de fumée abondante et l'inflammation de la graisse.

Cet appareil comporte des éléments chauffants de différentes tailles. Utiliser toujours un ustensile à fond plat, de taille suffisante pour qu'il puisse recouvrir complètement l'élément. Pour optimiser l'efficacité, choisir un ustensile de même taille que l'élément.

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

Nettoyer prudemment la surface de cuisson. Certains produits donnent des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Si l'on utilise un linge, une éponge humide ou du papier essuie-tout sur une surface de cuisson chaude, faire preuve de prudence afin d'éviter de se brûler par la vapeur.

**NE JAMAIS** stand sur la surface de cuisson.

## Friteuses

Exercer une prudence extrême lors du déplacement du récipient de graisse ou lors de l'élimination de graisse chaude. Laisser la graisse refroidir *avant* de déplacer l'ustensile.

## Éléments chauffants

**NE JAMAIS** toucher les éléments de la surface de cuisson, ni les surfaces voisines des éléments.

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

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

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

## Hottes d'extraction

Nettoyer fréquemment les filtres et la hotte de la table de cuisson pour empêcher la graisse ou d'autres produits inflammables de s'accumuler sur les filtres ou la hotte en provoquant des feux de graisse.

Pour flamber des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

## Nettoyage et sécurité

Nettoyer prudemment la table de cuisson. Arrêter toutes les commandes et attendre le refroidissement de tous les composants *avant* de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Nettoyer l'appareil avec précaution. 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.

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide.

## 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 de 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.

**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, et du chauffage excessif dans un ustensile à revêtement antiadhésif. du papier essuie-tout sur une surface de cuisson chaude, faire preuve de prudence afin d'éviter de se brûler par la vapeur.

**Conserver ces instructions pour consultation ultérieure**

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## Méthodes de nettoyage

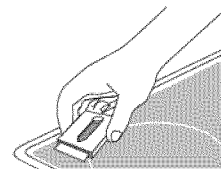
### ! CAUTION

- **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.
- En cas de renversement lors de cuisson, nettoyer immédiatement le produit renversé sur la surface de cuisson pendant qu'elle est encore chaude afin d'éviter un plus grand nettoyage par la suite. User de prudence, essayer les renversements avec un linge propre et sec.

\* Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

\*\* Pour commander directement, composer le 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

PIÈCES	NETTOYAGE
Table de cuisson en vitrocéramique	<p><b>Ne jamais utiliser de produits de nettoyage du four, javellisants, ammoniacaux ou produits de nettoyage du verre contenant de l'ammoniaque. Important : Prendre contact avec un réparateur agréé si la surface en vitrocéramique se fendille, se casse ou si de l'aluminium ou du métal fond sur la surface.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Laisser la table de cuisson refroidir <i>avant</i> de la nettoyer.</li><li>• <b>Généralités</b> - Nettoyer la table de cuisson après chaque emploi ou au besoin, avec du papier essuie-tout humidifié et la Cooktop Cleaning Crème* (Nettoyage pour table de cuisson) (pièce n° 2000001)**. Puis, essuyer avec un linge sec et propre.</li></ul> <p><b>Important :</b> Des marques permanentes vont se produire si la saleté reste sur la surface de cuisson et est cuite de façon répétée.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Saleté épaisse ou marques métalliques</b> - Humidifier une éponge à récurer « ne rayant pas ». Appliquer Cooktop Cleaning Crème* et frotter pour retirer autant de saleté que possible. Appliquer une mince couche de crème sur la saleté, recouvrir avec du papier essuie-tout humidifié et laisser pendant 30 à 45 minutes (2 ou 3 heures pour la saleté très importante). Garder humide en recouvrant l'essuie-tout d'une pellicule plastique. Frotter à nouveau, puis essuyer avec un linge propre et sec.</li></ul> <p><b>Important :</b> N'utiliser qu'un tampon à récurer « ne rayant pas », <b>PROPRE ET HUMIDE</b>, sans danger pour les ustensiles de cuisine à revêtement antiadhésif. Le verre et le motif seront endommagés si le tampon n'est pas humide, s'il est souillé ou si un autre type de tampon est utilisé.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Saletés cuites ou desséchées</b> - Frotter avec un tampon à récurer « ne rayant pas » et une crème de nettoyage pour table de cuisson.</li></ul> <p><b>Important :</b> Tenir une lame de rasoir à un angle de 30° et gratter pour enlever toute saleté restante. Puis, nettoyer comme il est décrit ci-dessus. <b>Ne pas</b> se servir de la lame de rasoir tous les jours, cela pourrait user le motif du verre.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Plastique ou sucre fondu</b> - Régler immédiatement l'élément sur <b>LOW</b> (Puissance basse) et gratter le sucre et le plastique de la surface chaude pour les pousser vers une zone moins chaude. Puis <b>ÉTEINDRE</b> l'élément et le laisser refroidir. Nettoyer le résidu avec un grattoir à lame de rasoir et de la Cooktop Cleaning Crème*.</li></ul>



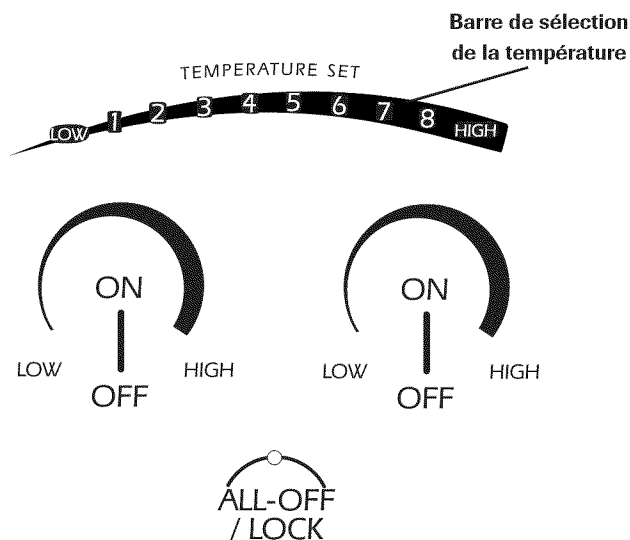
# RECHERCHE DES PANNES

PROBLÈME	SOLUTION
<b>Pour la plupart des problèmes servis, essayer d'abord les solutions possibles, à droite.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier que les commandes sont correctement réglées.</li><li>• Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles.</li><li>• Contrôler la source d'alimentation électrique.</li></ul>
<b>Non-fonctionnement de l'appareil - total ou partiel.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Déterminer si les commandes des éléments de surface sont convenablement réglées. Voir page 16.</li></ul>
<b>La surface à dessus lisse montre des signes d'usure.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fines rayures ou abrasions.<ul style="list-style-type: none"><li>- S'assurer que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres. <b>Ne pas</b> faire glisser d'ustensiles en verre ou en métal sur la surface. S'assurer que le fond des ustensiles n'est pas rugueux. Utiliser les agents de nettoyage recommandés. Voir page 14.</li></ul></li><li>• Marques de métal.<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Ne pas</b> faire glisser d'ustensiles métalliques sur la surface. Une fois la surface refroidie, la nettoyer avec la crème de nettoyage pour table de cuisson. Voir page 14.</li></ul></li><li>• Marques et taches brunes.<ul style="list-style-type: none"><li>- Enlever rapidement les produits renversés. <b>Ne jamais</b> essuyer la surface avec une éponge ou un linge sali. S'assurer que la table de cuisson et que le fond des ustensiles sont propres.</li></ul></li><li>• Zones avec reflet métallique.<ul style="list-style-type: none"><li>- Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Utiliser les agents de nettoyage recommandés. Voir page 14.</li></ul></li><li>• Piqûres ou écailllements.<ul style="list-style-type: none"><li>- Enlever rapidement les produits sucrés qui ont débordé. Voir page 14.</li></ul></li></ul>
<b>Émission d'une forte odeur ou de fumée lors de la mise en marche du four.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ceci est normal pour un four neuf et disparaît après quelques utilisations.</li><li>• La mise en marche d'un ventilateur aide à retirer fumée et odeurs.</li></ul>
<b>Une élément ne genere pas pas suffisamment de chaleur.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les commandes des éléments de surface peuvent ne pas être correctement réglées.</li><li>• La tension arrivant dans la maison peut être faible.</li><li>• L'ustensile utilisé n'a pas un fond plat, ou n'a pas la taille ou la forme correcte.</li><li>• Couvrez l'ustensile à l'aide d'un couvercle pour une é plus rapide.</li></ul>



# CUISSON SUR LA SURFACE

## Touches de commande



## Utilisation des touches de commande

- Appuyer sur la touche **ON** (MARCHE). Un témoin à gauche de la commande se met à clignoter.
- Lors du clignotement du témoin, régler la température au niveau voulu en appuyant sur la barre de sélection de la température.
- Un signal sonore se fait entendre chaque fois que l'on appuie sur une touche.

## Remarques

- Si un réglage de température n'est pas sélectionné dans les 10 secondes environ, l'élément s'éteindra automatiquement.
- Pour changer le réglage de la température lors de la cuisson appuyer sur la touche **ON** pour obtenir le élément désirée, puis sélectionner un nouveau réglage sur la barre de sélection de la température lors du clignotement du témoin.
- Pour le extinction de las deux éléments appuyer sur la touche **ALL-OFF/LOCK**.

## Réglage des commandes

1. Placer l'ustensile sur l'élément.
2. Appuyer sur **ON**.
3. Sélectionner la température en utilisant la barre de sélection de la température.
4. Après une cuisson, ramener le bouton à la position **OFF** (ARRÊT). Retirer l'ustensile.

## Suggestions pour le réglage

On doit choisir la puissance de chauffage en fonction de divers facteurs : taille, type de l'ustensile et opération de cuisson.

RÉGLAGES	UTILISATIONS
<b>HIGH</b> (Puissance élevée)	Pour l'ébullition d'un liquide. On doit toujours réduire la puissance de chauffage dès que la température d'ébullition est atteinte ou que les aliments commencent à cuire. Couvrez l'ustensile à l'aide d'un couvercle pour une é plus rapide.
<b>6-8</b> (Puissance moyenne/élevée)	Pour rissoler les viandes, chauffer l'huile (grande friture ou aliments sautés) et pour le maintien de l'ébullition rapide d'une grande quantité de liquide.
<b>4-6</b> (Puissance moyenne)	Pour le maintien de l'ébullition lente d'une grande quantité de liquide et pour la plupart des opérations de friture.
<b>2-4</b> (Puissance moyenne/faible)	Pour continuer la cuisson de mets en casseroles fermées par couvercle ou pour cuire à la vapeur.
<b>LOW</b> (Puissance basse)	Pour fusion de chocolat ou beurre.

## Témoins de fonctionnement

**Tous les modèles** - Le témoin LOW (FAIBLE) s'allume quand l'élément est allumé.

## Voyants de surface chaude

Les voyants de surface chaude sont situés à l'avant de la surface. S'allumeront lorsque la surface de cuisson, quelle qu'elle soit, sera chaude. Se restera allumé, même après extinction de la commande, jusqu'à ce que la zone ait refroidi.

## Verrouillage des commandes

Les touches de commande peuvent être verrouillées pour permettre le nettoyage et pour empêcher l'utilisation non autorisée.

### Verrouillage des commandes :

Appuyer et maintenir la pression sur la touche **ALL-OFF/LOCK** pendant trois secondes. Le témoin ALL-OFF/LOCK s'allume tant que les commandes sont verrouillées.

### Déverrouillage des commandes :

Appuyer et maintenir la pression sur la touche **ALL-OFF/LOCK** pendant trois secondes.

## Surface à dessus lisse

### Remarques :

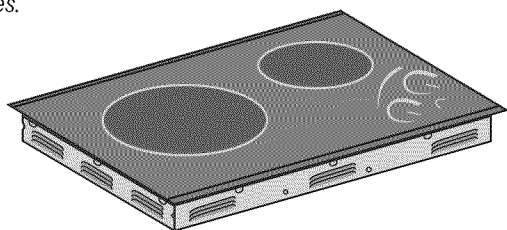
- Lors des premières utilisations de la table de cuisson, **celle-ci peut émettre un peu de fumée et des odeurs**. Ceci est normal.
- **Les surfaces à dessus lisse conservent la chaleur pendant un certain temps après l'extinction de l'élément**. Éteindre les éléments quelques minutes *avant* que la nourriture ne soit tout à fait cuite et utiliser la chaleur restante pour terminer la cuisson. Lorsque le voyant de surface chaude s'éteint, on peut toucher la surface de cuisson sans danger. En raison de la façon dont les éléments d'une surface à dessus lisse retiennent la chaleur, ceux-ci ne répondront pas aux changements de réglage aussi rapidement que des éléments en spirale.
- Au cas où le contenu d'un ustensile risque de déborder, retirer l'ustensile de la surface de cuisson.
- **Ne jamais essayer de soulever la surface de cuisson**.
- La surface à dessus lisse peut sembler décolorée lorsqu'elle est très chaude. Ceci est normal et disparaît une fois que la surface refroidit.

## Zones de cuisson

Les zones de cuisson de la cuisinière sont représentées par des cercles permanents sur la surface à dessus lisse. Pour une efficacité maximum, utiliser une zone de cuisson dont le diamètre convient à l'ustensile.

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

Lorsqu'une commande est mise en marche, on peut voir un rougeoiement à travers la surface à dessus lisse. **L'élément fonctionnera en intermittence pour maintenir le réglage préétabli de chaleur, même au niveau HIGH (Puissance élevée)**. Pour obtenir plus d'informations sur les ustensiles de cuisine, se reporter à la page 18 au paragraphe *Recommandations sur les ustensiles*.



## Conseils de protection de la surface à dessus lisse

### Nettoyage (plus d'informations à la page 14)

- *Avant* de s'en servir la première fois, nettoyer la table de cuisson.
- Nettoyer la table de cuisson chaque jour ou après chaque utilisation. Ces mesures préserveront l'apparence de la table de cuisson et éviteront qu'elle ne s'abîme.
- En cas de renversement lors de cuisson, nettoyer immédiatement le produit renversé sur la surface de cuisson pendant qu'elle est encore chaude afin d'éviter un plus grand nettoyage par la suite. User de prudence, essuyer les renversements avec un linge propre et sec.
- **Ne pas** laisser les produits renversés sur la surface de cuisson ou sur la garniture de la table de cuisson pendant une longue durée.
- **Ne jamais** utiliser de poudre de nettoyage abrasive ou de tampons à récurer qui raieraient la surface.
- **Ne jamais** utiliser de javellisant, ammoniac ou autres produits de nettoyage non spécifiquement recommandés pour la vitrocéramique.

### Pour éviter les marques et les rayures

- **Ne pas** utiliser de casseroles en verre. Elles pourraient rayer la surface.
- **Ne jamais** utiliser de support métallique ou anneau de wok entre un récipient et la surface de cuisson. Ces objets peuvent marquer ou rayer la surface.
- **Ne pas** faire glisser de récipients métalliques sur la surface de cuisson brûlante. Ils pourraient laisser des marques qui devront être nettoyées immédiatement. (Voir *Nettoyage*, page 14.)
- Veiller à ce que le fond des récipients et la zone de cuisson soient propres *avant* d'allumer l'élément, afin d'éviter les rayures.
- Pour empêcher que la surface de cuisson en vitrocéramique ne se trouve rayée ou abîmée, **ne pas** y laisser de sucre, de sel ou de graisse. Prendre l'habitude d'essuyer la surface de cuisson avec un linge propre ou un essuie-tout *avant* de l'utiliser.
- **Ne jamais** faire glisser de récipients métalliques épais sur la surface au risque de la rayer.

### Pour éviter les taches

- **Ne jamais** utiliser de linge ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Ils laisseraient un film, ce qui pourrait décolorer la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée.
- L'utilisation continue d'une surface de cuisson salie peut entraîner l'apparition de taches permanentes.

### Pour éviter d'autres dommages

- **Ne pas** laisser fondre de plastique, de sucre ni d'aliments riches en sucre sur la table de cuisson. Si cela se produisait accidentellement, nettoyer immédiatement. (Voir *Nettoyage*, page 14.)
- **Ne jamais** laisser le contenu d'une casserole bouillir jusqu'à ce qu'elle soit vide car cela pourrait abîmer la surface de cuisson et la casserole.

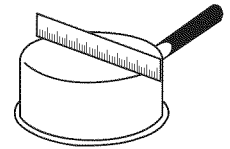
- **Ne jamais** utiliser la table de cuisson comme surface de travail ou comme planche à découper.
- **Ne jamais** cuire d'aliments directement sur la table de cuisson, sans récipient.
- **Ne jamais** utiliser un petit récipient sur un grand élément. Non seulement il y a gâchis d'énergie mais il peut en résulter des projections qui vont brûler sur la surface de cuisson et devront être nettoyées.
- **Ne pas** utiliser des récipients spéciaux non plats qui seraient trop grands ou à fond inégal comme les woks à fond rond, les plaques chauffantes ou récipients de grande taille à fond ondulé.
- **Ne pas** utiliser de récipients en aluminium. L'aluminium risque de fondre sur le verre. Si le métal fond sur la table de cuisson, **ne pas** l'utiliser. Appeler un réparateur agréé.

## Recommandations sur les ustensiles

L'utilisation du bon ustensile peut empêcher de nombreux problèmes comme la nécessité de cuire plus longuement la nourriture et la difficulté à obtenir des résultats uniformes. De bons ustensiles réduisent les durées de cuisson, utilisent moins d'énergie et cuisent de façon plus uniforme.

## Tests pour vérifier si les ustensiles ont un fond plat

Vérifier que les ustensiles sont plats.



### Test de la règle :

1. Placer une règle en travers du fond de l'ustensile.
2. La tenir face à la lumière.
3. Aucune lumière ou très peu ne doit être visible sous la règle.

### Test de la bulle :

1. Mettre 2,5 cm (1 po) d'eau dans l'ustensile. Placer l'ustensile sur la surface de cuisson et tourner la commande sur **HIGH** (Élevée).
2. Observer la formation de bulles lorsque l'eau chauffe. Des bulles uniformes signifient de bonnes performances et des bulles inégales indiquent la présence de zones plus chaudes donnant une cuisson inégale.

Choisir	Éviter
Des ustensiles à fond lisse, plat.	Des ustensiles à fond rainuré ou gondolé. Des ustensiles à fond inégal ne cuisent pas efficacement et peuvent parfois ne pas faire bouillir les liquides.
Des ustensiles en matériaux épais.	Des ustensiles en verre ou en métal peu épais.
Des ustensiles de la même dimension de l'élément.	Des ustensiles plus petits ou plus grands (de 2,5 cm [1 po]) que l'élément.
Des poignées qui tiennent bien.	Des ustensiles avec des poignées cassées ou qui ne tiennent pas. Des poignées lourdes qui font se renverser l'ustensile.
Des couvercles qui.	Des couvercles qui ferment mal. ferment bien
Des woks à fond plat.	Des woks avec un fond sur anneau.

# **REMARQUES**

# GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

## Garantie sur la cuisinière électrique

### Garantie complète d'une année - Pièces et main-d'œuvre

Durant une période d'un (1) an à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement.

**Veillez noter :** Cette garantie complète ne s'applique que si l'appareil se trouve au Canada ou aux États-Unis. Les appareils situés ailleurs ne sont couverts que par les garanties limitées, y compris les pièces qui se révéleraient défectueuses la première année.

### Garanties limitées - pièces seulement

**De la deuxième à la cinquième année -** À compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous qui se révéleraient défectueuses dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'œuvre, de déplacement, de transport, de kilométrage et de diagnostic, le cas échéant.

- **Commandes électroniques**
- **Table de cuisson en vitrocéramique :** Par suite de bris thermique, décoloration, fissuration du joint en caoutchouc sur le rebord, usure des motifs.
- **Éléments chauffants électriques :** Éléments de surface radiants sur les appareils de cuisson électriques.

### Résidents du Canada

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par la CSA, 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. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un État à un autre et d'une province à une autre.*

## Ne sont pas couverts par ces garanties

1. Les dommages ou dérangements dus à ce qui suit :
  - a. Installation, 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. Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
  - e. Réglage inapproprié de toute 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. Les ampoules.
4. Les produits achetés à des fins commerciales ou industrielles.
5. Les frais de dépannage ou de visite pour :
  - a. Correction d'erreurs d'installation.
  - b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
  - c. Assurer le transport de l'appareil jusqu'à l'entreprise de service après-vente et son retour.
6. 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 du manuel d'utilisation et d'entretien ou appelez le service à la clientèle de Maytag, LLC, société à responsabilité limitée, Service à la clientèle de Jenn-Air au 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) aux États-Unis et au Canada.

## Pour obtenir un service en vertu de la garantie

Pour localiser une agence agréée de service après-vente dans votre région, prenez contact avec le détaillant où vous avez acheté l'appareil; ou appelez Maytag Services, LLC, société à responsabilité limitée, Service à la clientèle de Jenn-Air. Si le service obtenu en vertu de la garantie ne vous satisfait pas, veuillez téléphoner ou écrire à :

Maytag Services, LLC, société à responsabilité limitée à l'attention du CAIR Center  
P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ÉTATS-UNIS

**États-Unis et Canada : 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**

**Remarques :** Lors de tout contact auprès de Maytag Services, LLC, société à responsabilité limitée, service à la clientèle de Jenn-Air concernant un problème, veuillez fournir l'information suivante

- a Vos nom, adresse et numéro de téléphone.
- b Les numéros de modèle et de série de votre appareil.
- c Le nom et l'adresse du détaillant et la date d'achat de l'appareil.
- d Une description claire du problème observé.
- e Une preuve d'achat

Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès de Maytag Services, LLC, société à responsabilité limitée, Service à la clientèle de Jenn-Air.

ESTUFA ELÉCTRICA CON DOS QUEMADORES -  
CUBIERTA LISA DE JENN-AIR®

# GUÍA DE USO Y CUIDADO

## TABLA DE MATERIAS

Instrucciones importantes sobre seguridad . . . . .	22-24
Cuidado y limpieza . . . . .	25
Localización y solución de averías . . . . .	26
Cocinando en la cubierta . . . . .	27-29
Garantía y servicio . . . . .	Última página

**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 prueba de compra.

Número de modelo \_\_\_\_\_

Número de serie \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_

Si tiene preguntas, llame a:

Ayuda del Cliente

1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) EE.UU. y Canadá

(Lunes a Viernes, 8:00 a.m. a 8:00 p.m. Hora del Este)

Internet: <http://www.jennair.com>

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 la última página.*

# 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 el fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

## Reconozca los símbolos, advertencias, etiquetas de seguridad

### **ADVERTENCIA**

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

### **PRECAUCIÓN**

**PRECAUCIÓN** - 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 producto a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado.

Siempre desenchufe el electrodoméstico *antes* de efectuar alguna reparación.

## Para evitar daño a causa de incendio o humo

Asegúrese de que todos los materiales de empaque hayan sido quitados del horno *antes* de ponerlo en funcionamiento.

No coloque materiales combustibles cerca del electrodoméstico.

Muchos plásticos son afectados por el calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas del electrodoméstico que se pueden entibiar o calentar.

Para evitar incendios de grasa, **no** permita acumulación de grasa de cocinar o de otros materiales inflamables en el horno o en su cercanía.

## En caso de incendio

Use un extinguidor con producto químico seco o del tipo espuma o bicarbonato para apagar el incendio o las llamas. **Nunca** use agua en un incendio de grasa.

1. Apague el horno para evitar que la llama se disperse.
2. **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.

## Seguridad para los niños

### **PRECAUCIÓN**

**NUNCA** guarde artículos de interés para los niños en los armarios que están situados arriba del electrodoméstico. Los niños que se suben al electrodoméstico o a la puerta para alcanzar los artículos pueden lesionarse gravemente.

**NUNCA** deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando esté en uso o cuando todavía esté caliente. **No** se debe **nunca** permitir que los niños se sienten o se paren en ninguna pieza 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 pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico **no** es un juguete y que no deben jugar con los controles u otras piezas del artefacto.

## Instrucciones generales

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

Para evitar posibles riesgos para el usuario y daño al electrodoméstico, **no** use este producto como una estufa para calentar o entibiar una habitación.

Para asegurar el funcionamiento debido y evitar daño al electrodoméstico o posible lesión, **no** ajuste, repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las otras reparaciones deben ser hechas por un técnico calificado.

**NUNCA** almacene ni use gasolina u otros materiales combustibles o inflamables cerca de los elementos superiores o en la vecindad de este electrodoméstico pues los vapores pueden crear un peligro de incendio o una explosión.

Para evitar incendios de grasa, **no** deje que se acumule grasa de cocinar ni otros materiales inflamables en el electrodoméstico o en su cercanía.

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

**NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES.** Los elementos calefactores pueden estar calientes aun cuando su color sea oscuro. Durante y después del uso, **no** toque ni permita que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores hasta que no se hayan enfriado. Otras superficies del electrodoméstico pueden estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras.

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

## Seguridad al cocinar

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. **No** se deben usar toallas de secar los platos ni otros sustitutos en vez de los tomaollas porque ellos pueden pasar sobre los elementos calientes y prenderse fuego o pueden quedar atrapados en las piezas del electrodoméstico.

Use vestimentas apropiadas. Las ropas sueltas o ropas con mangas largas sueltas **no** se deben usar cuando se está cocinando. La ropa se puede prender fuego y causar quemaduras si entra en contacto con los elementos calefactores.

**NUNCA** caliente un contenedor de alimento cerrado. La acumulación de presión puede reventar el contenedor causando una lesión personal grave o daño al electrodoméstico.

**ADVERTENCIA SOBRE ALIMENTOS PREPARADOS:** Siga las instrucciones del fabricante del alimento. Si un contenedor de alimento congelado de plástico y/o su tapa se deforma o de otra manera se daña durante la cocción, inmediatamente descarte el alimento y su contenedor. El alimento puede estar contaminado.

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

## Seguridad sobre el uso de utensilios

El rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico ha sido comprobado usando utensilios de cocina tradicionales. **No** use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use sistemas de convección agregables a hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.

Si el utensilio es más pequeño que el elemento, una porción del elemento quedará expuesta y puede encender la ropa o un tomaollas.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, gres u otros utensilios vidriados son convenientes para cocinar en la superficie o en el horno sin quebrarse debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

Gire los mangos de los utensilios hacia el centro de la cubierta, no hacia la habitación ni sobre otro elemento superior. Esto reduce el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables o derrames si el utensilio es tocado accidentalmente o alcanzado por niños pequeños.

**Cont.**



## Cubierta

**NUNCA** deje los elementos superiores sin supervisión, especialmente cuando está usando los ajustes de calor altos. Un derrame desatendido puede causar humo y un derrame de grasa puede causar un incendio.

Este electrodoméstico tiene diferentes tamaños de elementos superiores. Seleccione utensilios que tengan bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento. La relación adecuada entre el utensilio y el elemento mejorará la eficiencia al cocinar.

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

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

**Nunca** se pare en la cubierta.

## Ollas freidoras

Use extremo cuidado cuando mueva la olla con aceite o descarte la grasa caliente. Deje que la grasa se enfríe *antes* de intentar mover la olla.

## Elementos calefactores

**NUNCA** toque la superficie o los elementos, las áreas cerca de los elementos.

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

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

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

## Campanas de ventilación

Limpie con frecuencia la campana y los filtros a fin de evitar que se acumule en ellos grasa u otros materiales inflamables y para evitar incendios de grasa.

Cuando prepare alimentos flameados debajo de la campana, encienda el ventilador.

## Seguridad en la limpieza

Limpie con cuidado la cubierta. Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas del electrodoméstico *antes* de tocarlas o limpiarlas. Limpie con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican en una superficie caliente.

Limpie solamente las piezas indicadas en esta guía.

## Aviso y advertencia importante sobre seguridad

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

### **AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS**

**DOMESTICOS: Nunca** mantenga los pájaros en la cocina o en las habitaciones 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 recalentado, la grasa, margarina y los utensilios antiadherentes recalentados pueden también ser perjudiciales.

**Conserve estas instrucciones para referencia futura**

# CUIDADO Y LIMPIEZA

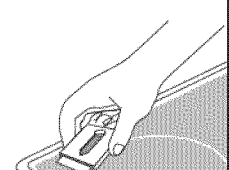
## Procedimientos de limpieza

### PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que el electrodoméstico 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.
- Si se produce un derrame cuando esté cocinando, límpielo inmediatamente de la cubierta cuando ésta esté caliente para evitar una limpieza más difícil después. Tenga mucho cuidado, limpie el derrame con una toalla seca y limpia.

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

\*\* Para hacer pedidos, llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

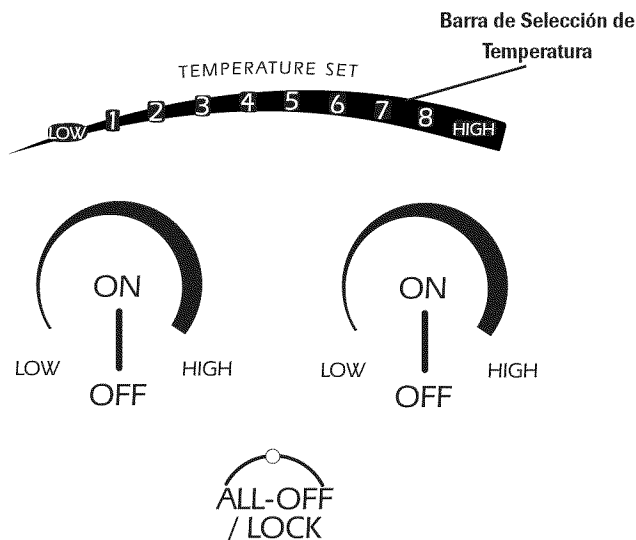
PIEZA	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA
Cubierta - vidrio cerámico	<p><b>Nunca use limpiadores de horno, blanqueador con cloro, amoníaco o limpiadores de vidrio que contenga amoníaco. Importante: Llame a un reparador autorizado si la cubierta de vidrio cerámico se agrieta, quiebra o el papel de aluminio se derrite sobre la cubierta.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deje que la cubierta se enfríe <i>antes</i> de limpiarla.</li> <li>• <b>Generalidades</b> - Limpie la cubierta después de cada uso o cuando sea necesario con una toalla de papel húmeda y con 'Cooktop Cleaning Creme'* (Crema de limpieza para cubiertas) (Pieza No. 20000001)**. Lustre con un paño limpio y seco.</li> </ul> <p><b>Importante:</b> Se desarrollarán manchas permanentes si la suciedad se deja que se cocine una y otra vez usando la cubierta cuando esté sucia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Manchas rebeldes o marcas de metal</b> - Humedezca una esponja de goma que no deje marcas o que no raye. Aplique 'Cooktop Cleaning Creme'* y frote para sacar tanta suciedad como sea posible. Aplique una capa delgada de crema sobre la suciedad, cubra con una toalla de papel húmeda y déjela reposar durante 30 a 45 minutos (2 - 3 horas para mucha suciedad). Mantenga húmedo cubriendo la toalla de papel con envoltura de plástico. Restriegue nuevamente, luego limpie con un paño seco y limpio.</li> </ul> <p><b>Importante:</b> Solamente use esponjas LIMPIAS, HUMEDAS y que no rayen y que sean seguras para utensilios con acabado antiadherente. Se dañará el diseño y el vidrio si la esponja no está mojada, si la esponja está sucia o se usa otro tipo de esponja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Suciedades Quemadas o Pegadas</b> - Restriegue con una esponja que no deje marcas y 'Cooktop Cleaning Creme'*.</li> </ul> <p><b>Importante:</b> Sostenga un restregador con hoja de afeitar a un ángulo de 30° y restriegue cualquier suciedad que permanezca. <b>Luego limpie como se describió anteriormente. No use la hoja de afeitar para limpieza diaria pues puede desgastar el diseño del vidrio.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Plástico o Azúcar Derretida</b> - Inmediatamente encienda el elemento a temperatura 'LOW' (Baja) y restriegue y raspe el azúcar o el plástico de la superficie caliente hacia un área fría. Luego 'OFF' (Apague) el elemento y deje que se enfríe. Limpie el residuo con un raspador con hoja de afeitar y 'Cooktop Cleaning Creme'*.</li> </ul> 

# LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE AVERÍAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Para la mayoría de los problemas, verifique primero lo siguiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revise si los controles están debidamente ajustados.</li> <li>• Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.</li> <li>• Verifique el suministro de energía eléctrica.</li> </ul>
Todo el artefacto o una parte no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique si los controles superiores están debidamente ajustados. Ver página 27.</li> </ul>
La superficie suave muestra desgaste.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abrusiones o rayaduras pequeñas.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Asegúrese de que la cubierta y la parte inferior del utensilio esté limpia. <b>No</b> deslice utensilios de vidrio o de metal a través de la cubierta. Asegúrese de que la parte inferior del utensilio no sea áspera. Use los agentes de limpieza recomendados. Ver página 25.</li> </ul> </li> <li>• Marcas de metal.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>No</b> deslice utensilios de metal a través de la cubierta. Cuando esté fría, limpie la cubierta con 'Cooktop Cleaning Creme.' Ver pág. 25.</li> </ul> </li> <li>• Manchas y estrías marrones.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Retire los derrames rápidamente. <b>Nunca</b> limpie con un paño o esponja sucia. Asegúrese de que la cubierta y la parte inferior del utensilio esté limpia.</li> </ul> </li> <li>• Areas con un brillo metálico.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Depósitos minerales del agua y de los alimentos. Use los agentes de limpieza recomendados. Ver pág. 25.</li> </ul> </li> <li>• Picaduras o descascarillado               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpie los derrames azucarados inmediatamente. Ver pág. 25.</li> </ul> </li> </ul>
Los elementos de la cubierta no se calientan lo suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede que los controles superiores no estén bien colocados en los ajustes.</li> <li>• El voltaje de la casa puede ser bajo.</li> <li>• Los utensilios pueden que no sean planos ni del tamaño o forma correcta.</li> <li>• Couvrez l'ustensile á l'aide d'un couvercle pour une é plus rapide.</li> </ul>
Hay un olor fuerte o humo leve cuando se enciende el horno.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de unos pocos usos.</li> <li>• Si se enciende el ventilador ayudará a eliminar el humo y/o el olor.</li> </ul>

# COCINANDO EN LA CUBIERTA

## Controles Superiores



## Funcionamiento de los Controles Sensibles al Tacto

- Oprima la tecla **'ON'** (Encendido) deseada. Una luz ubicada a la izquierda del control destellará.
- Mientras esta luz destella, seleccione el ajuste de temperatura que desea utilizar usando la Barra de Selección de Temperatura.
- Cada vez que oprima la tecla escuchará una señal sonora.

### Notas

- Si no selecciona un ajuste de temperatura antes de aproximadamente 10 segundos, el elemento se apagará automáticamente.
- Para cambiar el ajuste de temperatura oprima la tecla **'ON'** del elemento correspondiente y seleccione un nuevo ajuste de temperatura usando la Barra de Selección de Temperatura mientras esta luz destella.
- Oprima la tecla **'ALL-OFF/LOCK'** para apagar los dos elementos.

## Programación de los Controles

1. Coloque el utensilio sobre el elemento superior.
2. Oprima la tecla **'ON'**.
3. Seleccione el ajuste de temperatura usando la Barra de Selección de Temperatura.
4. Cuando haya terminado de cocinar, oprima la tecla **'OFF'** (Apagado) y retire el utensilio.

## Ajustes de Calor Sugeridos

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

AJUSTES	USOS
<b>'HIGH' (Alto)</b>	Se usa para hacer hervir un líquido. Siempre reduzca la temperatura a un ajuste menor cuando los líquidos comienzan a hervir o los alimentos comienzan a cocinarse. Couvrez l'ustensile á l'aide d'un couvercle pour une é plus rapide.
<b>6-8 (Mediano alto)</b>	Use para dorar carne, calentar aceite para freír en una sartén honda o para saltear. También para hervir rápidamente cantidades grandes de líquidos.
<b>4-6 (Mediano)</b>	Use para mantener un hervor lento para grandes cantidades de líquido y para la mayoría de las frituras.
<b>2-4 (Mediano bajo)</b>	Use para continuar cocinando alimentos tapados o para cocinar al vapor.
<b>'LOW' (Bajo)</b>	Use para derretir mantequilla o chocolate.

## Luces indicadoras de superficie caliente

Las luces indicadoras de superficie caliente se encuentran en la parte delantera de la superficie de cocción. Las luces se iluminarán cuando cualquiera de los elementos superiores esté caliente. Permanecerá encendida aún después de que el control sea apagado, hasta que el área se haya enfriado.

## Indicadores de Encendido

**Todos los modelos** - La luz **'LOW'** (Bajo) se iluminará cuando el elemento esté encendido.

## Bloqueo de Controles

Los controles sensibles al tacto se pueden bloquear para limpiarlos y para evitar su uso indeseado.

### Para bloquear los controles:

Oprima y mantenga oprimida la tecla '**ALL-OFF/LOCK**' (Apagar Todo/Bloquear) por tres segundos.

### Para desbloquear los controles:

Oprima y mantenga oprimida la tecla '**ALL-OFF/LOCK**' por tres segundos. La luz indicadora '**ALL-OFF/LOCK**' se iluminará cuando se bloqueen los controles.

## Superficie de vidrio cerámica

### Notas:

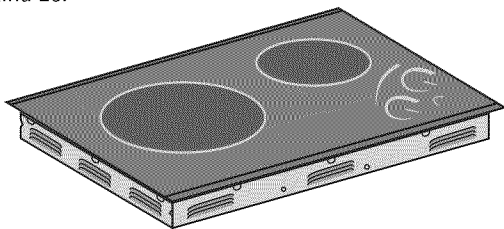
- **La cubierta de la estufa puede emitir un poco de humo y olor** la primera vez que se utiliza. Esto es normal.
- **Las cubiertas lisas retienen el calor por un cierto período después que se ha apagado la estufa.** Apague los elementos unos pocos minutos *antes* de que los alimentos estén completamente cocinados y use el calor restante para completar la cocción. Cuando la luz de superficie caliente se apaga (ver a continuación), el área donde se cocina estará fría al tacto. Debido a la manera en que retienen el calor, los elementos lisos no responderán tan rápidamente a los cambios en los ajustes como los elementos espirales.
- En caso de un posible derrame, retire el utensilio de la cubierta de la estufa.
- **Nunca trate de levantar la cubierta.**
- La superficie lisa puede verse descolorida cuando está caliente. Esto es normal y desaparecerá cuando la superficie se enfríe.

## Elementos superiores

Los elementos superiores en su estufa están identificados por círculos permanentes en la superficie lisa. Para cocinar de manera más eficiente, use un utensilio que sea del mismo tamaño que el elemento.

**Los utensilios no deben extenderse más allá de 12 a 25 mm (1/2 a 1 pulgada) del tamaño del elemento.**

Cuando se enciende un control, se puede ver un resplandor a través de la superficie lisa. **El elemento pasará por ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor seleccionado, aún en el ajuste 'HIGH' (Alto).** Para mayor información sobre los utensilios consulte la sección *Recomendaciones sobre los utensilios* en la página 29.



## Consejos para proteger la cubierta lisa

### Limpieza (ver página 25 para mayor información)

- *Antes* de usar por primera vez, limpie la cubierta.
- Limpie la cubierta diariamente o después de cada uso. Esto la mantendrá con una buena apariencia y puede evitar que se dañe.
- Si se produce un derrame cuando esté cocinando, límpielo inmediatamente de la cubierta cuando ésta esté caliente para evitar una limpieza más difícil después. Tenga mucho cuidado, limpie el derrame con una toalla seca y limpia.
- **No** deje que los derrames permanezcan sobre la cubierta o sobre la moldura de la cubierta por un período de tiempo prolongado.
- **Nunca** use polvos de limpieza abrasivos ni esponjas de restregar que puedan rayar la cubierta.
- **Nunca** use blanqueador a base de cloro, amoníaco ni otros limpiadores que no hayan sido específicamente recomendados para usar en el vidrio cerámico.

### Para evitar marcas y rayaduras

- **No** use utensilios de vidrio. Pueden rayar la superficie.
- **Nunca** coloque un soporte o un aro de wok entre la cubierta y el utensilio. Estos artículos pueden marcar o rayar la cubierta.
- **No** deslice utensilios de aluminio a través de una cubierta caliente. Los utensilios pueden dejar marcas que deben ser limpiadas inmediatamente. (Ver *Limpieza*, página 25.)
- Asegúrese de que la cubierta y la parte inferior del utensilio estén limpias *antes* de encender la estufa a fin de evitar rayaduras.
- Para evitar las rayaduras o daño a la cubierta de vidrio cerámico, **no** deje azúcar, sal o grasas sobre los elementos. Limpie la cubierta con un paño limpio o con toallas de papel *antes* de usarla.
- **Nunca** deslice utensilios de metal pesados a través de la cubierta pues pueden rayarla.

### Para evitar las manchas

- **Nunca** use un paño o una esponja sucia para limpiar la cubierta de la estufa. Esto puede dejar una película que puede manchar la cubierta después que el área se calienta.
- Si se continúa cocinando sobre una superficie sucia se puede/ podrá producir una mancha permanente.

## Para evitar otros daños

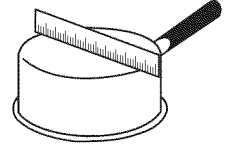
- **No** deje que en la cubierta caliente se derritan plásticos, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar. Si esto sucede, limpie inmediatamente. (Ver *Limpieza*, página 25.)
- **Nunca** deje que una olla hierva hasta quedar seca pues esto dañará la superficie y el utensilio.
- **Nunca** use la cubierta como una superficie de trabajo ni como una tabla de cortar.
- **Nunca** cocine alimentos directamente sobre la cubierta.
- **No** use un utensilio pequeño en un elemento grande. Esto no sólo desperdicia energía sino que también pueden producirse derrames calientes sobre la cubierta los cuales requieren limpieza adicional.
- **No** use utensilios especiales que no sean planos, de tamaño mayor o desnivelados tal como la parte inferior redonda de los woks, con fondos acanalados y/o parrillas y ollas de gran tamaño para preparar conservas.
- **No** use aluminio ni contenedores de papel de aluminio. El aluminio se puede derretir en la cubierta de vidrio cerámico. Si el metal se derrite en la cubierta, **no** use la estufa. Llame a un técnico autorizad.

## Recomendaciones sobre los utensilios

Si se usan los utensilios correctos se pueden ahorrar muchos problemas, tal como prolongación del tiempo de cocción de los alimentos u obtención de resultados no consistentes. Los utensilios correctos reducen el tiempo de cocción, usan menos energía eléctrica y cocinan los alimentos de manera más uniforme.

### Prueba de las ollas planas

Verifique si sus ollas son planas.



#### La prueba de la regla:

1. Coloque una regla a través del fondo de la olla.
2. Colóquela a la luz.
3. Poca o ninguna luz debe verse debajo de la regla.

#### La prueba de la burbuja:

1. Coloque una pulgada de agua en la olla. Coloque la olla en la cubierta y gire el control a '**HIGH**' (Alto).
2. Observe la formación de burbujas a medida que el agua se calienta. Las burbujas uniformes significan buen rendimiento y las burbujas no irregulares indican puntos calientes y cocción dispereja.

Use	Evite
Utensilios planos y suaves.	Los utensilios con fondos acanalados o arqueados. Los utensilios con fondos irregulares no cocinan uniformemente los alimentos y algunas veces no pueden hervir líquido.
Utensilios de material grueso.	Los utensilios de metales delgados o de vidrio.
Utensilios que sean del mismo tamaño que el elemento.	Los utensilios más pequeños o más grandes que el elemento en 2,5 cm (1 pulgada).
Mangos seguros.	Los utensilios con mangos sueltos o rotos. Mangos pesados que pueden inclinar el utensilio.
Tapas herméticas.	Las tapas sueltas.
Woks con fondo plano.	Los woks con fondo apoyado en un aro.

# **NOTAS**

# GARANTÍA Y SERVICIO

## Garantía de la estufa eléctrica

### Garantía completa de un año - Piezas y mano de obra

Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante el uso normal en el hogar.

**Por favor observe lo siguiente:** Esta garantía completa se aplica únicamente cuando el electrodoméstico se encuentra en los Estados Unidos o Canadá. Los electrodomésticos que se encuentren en otros países estarán cubiertos únicamente por las garantías limitadas, incluyendo las piezas que fallen durante el primer año.

### Garantías limitadas – Piezas solamente

**Del segundo al quinto año** – A partir de la fecha original de compra, se repararán o reemplazarán gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante el uso doméstico normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo la mano de obra, el kilometraje/millaje, el transporte, el costo del viaje y el costo del diagnóstico.

- **Controles electrónicos**
- **Cubierta de vidrio cerámico:** Debido a la rotura térmica, la decoloración, el agrietamiento del sello de goma del borde y al desgaste del diseño.
- **Elementos calentadores eléctricos:** Elementos superiores radiantes en los electrodomésticos de cocción eléctricos.

### Residentes canadienses

Esta garantía cubre solamente aquellos artefactos instalados en Canadá que han sido certificados por la Asociación de Normas Canadienses (CSA) a menos que hayan sido traídos a Canadá desde Estados Unidos debido a un cambio de residencia.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **ÚNICAS** garantías provistas por el fabricante. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

## Lo que no cubren estas garantías

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
  - a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
  - b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un técnico de servicio autorizado.
  - c. Mal uso, abuso, accidentes, uso irrazonable o hechos fortuitos.
  - d. Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrectos.
  - e. Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Bombillas.
4. Los productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
  - a. Corregir errores de instalación.
  - b. Instruir al usuario sobre el uso correcto del producto.
  - c. Transportar el electrodoméstico al establecimiento de servicio y el retorno del producto al cliente.
6. 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 lea la sección de localización y solución de averías en su guía de uso y cuidado o llame al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) en los Estados Unidos y Canadá.

## Para obtener servicio bajo la garantía

Para ubicar una compañía de servicio autorizado en su localidad, póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió su electrodoméstico o llame al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air. Si no recibe servicio satisfactorio bajo la garantía, por favor llame o escriba a:

Maytag Services, LLC

Attn: CAIR Center

P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370

**En los Estados Unidos y Canadá llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**

**Nota:** Cuando se ponga en contacto con el departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air acerca de un problema, por favor incluya la siguiente información:

- a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
- b. Los números de modelo y de serie de su electrodoméstico;
- c. Nombre y dirección de su distribuidor y la fecha de compra del electrodoméstico;
- d. Una descripción clara del problema que está experimentando;
- e. Prueba de compra.

Las guías de uso y cuidado, los manuales de servicio y la información sobre las piezas pueden ser solicitadas al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air.