

# JENN-AIR ELECTRIC TOUCH CONTROL COOKTOPS

## USE & CARE GUIDE

### TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions .....	1-2
Using Your Cooktop .....	3-8
Care & Cleaning .....	9
Troubleshooting .....	10
Warranty .....	11
Guide de l'utilisation et entretien .....	12
Guía de Uso y Cuidado .....	24



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

**Consumer:** Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

Date of Purchase \_\_\_\_\_

If you have questions, call:

Jenn-Air Customer Assistance

1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) USA and Canada

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 11.**

**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.

## In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.

**NEVER** pick up or move a flaming pan.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

## General Instructions

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

**NEVER** use appliance to warm or heat the room. Failure to follow this instruction can lead to possible burns, injury, fire, or damage to the appliance.

**NEVER** wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Clothing could catch utensil handles or ignite and cause burns if garment comes in contact with hot heating elements.

To ensure proper operation and to avoid damage to the appliance or possible 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.

Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in a steam burn. Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth which could easily touch hot heating elements and ignite.

Always turn off all controls when cooking is completed.

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 manual. Do not use eyelid covers or stove top grills. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of this appliance.

# 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**

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

### **CAUTION**

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

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

**NEVER** use aluminum foil or foil containers on the cooktop. These may become very hot. Use foil only as directed in this guide.

Aerosol-type cans are **EXPLOSIVE** when exposed to heat and may be highly flammable. Do not use or store near appliance. Clean only parts listed in this guide and use procedures recommended.

## Cooktop

**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 size surface elements. Select pans with flat bottoms large enough to cover element. Fitting pan size to element will improve cooking efficiency.

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 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.

## Glass-Ceramic Cooktop

**NEVER** cook on 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: Cooktop and areas facing the cooktop.

## Child Safety



**CAUTION**

**NEVER** store items of interest to children in cabinets above an appliance or on the cooktop. Children climbing on appliance to reach items could damage the appliance or be burned or seriously injured.

**NEVER** leave children alone or unsupervised in area where appliance is in use or is still hot.

**NEVER** allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in or on it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.

## 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.

Turn the fan on when flambéing foods (such as Cherries Jubilee) under the hood.

## Important Safety Notice and Warning

**IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS:** Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

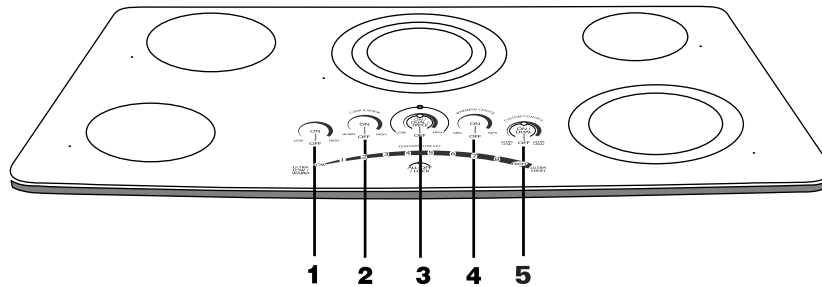
**Save These Instructions for Future Reference**

# USING YOUR COOKTOP

---

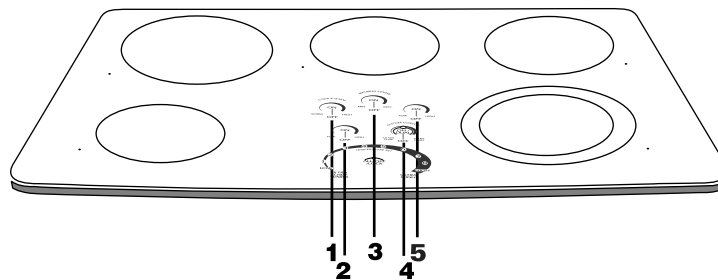
## Control Locations

**Model JEC0536**



1. Left front element
2. Left rear element (cook and warm)
3. Center element (triple element)
4. Right rear element (warming element)
5. Right front element (custom control element)

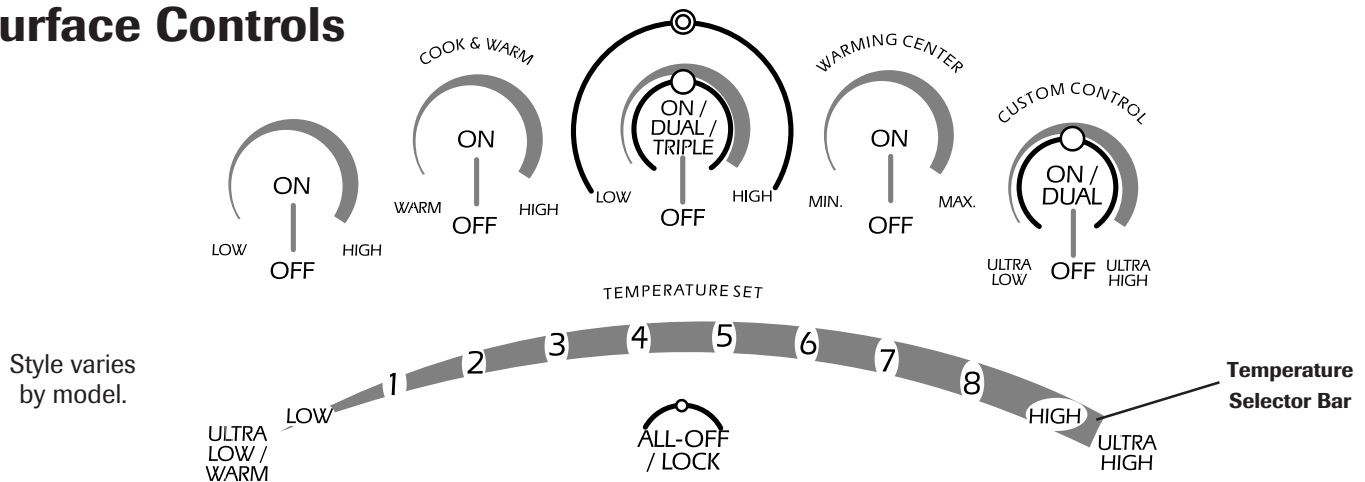
**Model JEC0530**



1. Left rear element (cook and warm)
2. Left front element
3. Center element (warming element)
4. Right front element (custom control element)
5. Right rear element

# 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 while cooking with one element, press the **ON** pad and select a new temperature on the Temperature Selector Bar while the light is blinking.
- To change the temperature setting when multiple elements are on, press the **ON** pad for the desired element, then select a new temperature on the Temperature Selector Bar while the light is blinking.

## 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>Ultra High</b>	Offers higher speed cooking that can be used to quickly bring water to a boil, searing, blackening and for large-quantity cooking.
<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.
<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.
<b>Ultra Low/ Warm</b>	Offers a lower temperature for cooking delicate sauces without scorching. Use to keep cooked foods warm.

# USING YOUR COOKTOP

---

## On Indicators

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

## Hot Surface Indicator Lights

A Hot Surface light is located next to each element. The light will illuminate when the cooking area is hot. It will remain on, even after the control is turned off, until the area has cooled.

## Cooling Fan

A cooling fan will automatically turn on when any element is turned on. The fan is used to keep internal parts inside the cooktop cool. The fan will automatically turn off when all the elements are off. With heavy use, the fan may continue to run after the controls are turned off until the cooktop 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.

### To unlock controls:

Press and hold the **All-Off/Lock** pad for three seconds. The **All-Off/Lock** light will illuminate whenever the controls are locked.

## Cook and Warm Element

The Cook and Warm Element, located in the left rear position, is a fully-functioning element that provides an **Ultra Low/Warm** heat setting for holding delicate sauces and keeping cooked foods warm.

To use the **Warm** setting, touch **ON**, and then touch **Ultra Lo/Warm** on the Temperature Selector Bar.

To use the regular temperature settings, touch **ON**, and then touch any setting from **LOW** to **HIGH** on the Temperature Selector Bar.

**Note:** When using the normal temperature settings to prepare foods, it will take a few minutes for the cooking area to cool to the **Ultra Lo/Warm** temperature setting.

## Triple Element (select models)

The Triple Element, located in the center position, offers three different element sizes to accommodate different pan sizes. Use one, two or three sections of the element to best match your pan.

### To use the element:

1. Press **ON**. The inner-most element will activate.
2. Set the desired temperature on the Temperature Selector Bar.
3. Press **ON** again to activate the center and middle areas.
4. Press **ON** again to activate all three areas.

**Note:** The Triple Element will remember the setting from the last time it was used. Therefore, one, two or all three areas may activate when **ON** is pressed. To change the areas activated, press **ON** again while the indicator light on the left is flashing. If the indicator light on the left is not flashing, press **ON** twice. Red lights on the control will indicate which areas of the element are activated.

## Custom Control Dual Element

The Custom Control Dual Element offers two element sizes and is located in the right front position. This element uses an electronic sensor to constantly monitor and adjust heat output for precise and consistent temperature control.

### To use the element:

1. Press **ON**. The inner-most element will activate.
2. Set the desired temperature on the Temperature Selector Bar.
3. Press **ON** again to activate the entire element.

**Note:** The Custom Control dual Element will remember the setting from the last time it was used. Therefore, one or both areas may activate when **ON** is pressed. To change the areas activated, press **ON** again while the indicator light on the left is flashing. If the indicator light on the left is not flashing, press **ON** twice. A red light on the control will indicate which areas of the element are activated.

# USING YOUR COOKTOP

## Warming Center

Use the Warming Center to keep cooked foods warm, such as vegetables, gravies and oven-safe dinner plates.

### Setting the Control:

1. Press **ON**.
  - Warming temperatures are approximate and are indicated on the control as **Ultra Low/Warm, Low, 1-8, High** and **Ultra High**.
2. When done, press **OFF** and remove food.
  - The Hot Surface Indicator light will go off when the Warming Center surface has cooled.

SETTINGS	TYPE OF FOOD
<b>ULTRA LOW - 2</b>	Pastries/Breads Breakfast Foods (Eggs) Delicate Foods
<b>3 - 5</b>	Soups (Cream) Stews Vegetables Meats
<b>6 - 8</b>	Sauces Gravies
<b>HIGH - ULTRA HIGH</b>	Hot Beverages Soups (Liquid)

### Notes

- All foods should be covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- When warming pastries and breads, the cover should have an opening to allow moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover foods. Plastic may melt on to the surface and be very difficult to clean.
- Use only cookware and dishes recommended as safe for cooktop use.
- Always use potholders when removing food from the Warming Center as cookware and plates will be hot.
- **Never** warm food for longer than one hour (eggs for 30 minutes), as food quality may deteriorate.
- Do not heat cold food on the Warming Center.
- The quantity and type of food being held may affect the required heat setting.
- Do not use large utensils or large amounts of food as this may cause uneven heating.
- Always hold food at proper food temperatures. USDA recommends food temperatures between 140° - 170° F (except pastries).

# USING YOUR COOKTOP

---

## Smoothtop Surface

### 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 surface 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.
- 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 cooktop 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 Hi.**

For more information on cookware, refer to Cookware Recommendations on page 8.

## Tips to Protect the Smoothtop Surface

**Cleaning** (see page 9 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 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, page 9.)
- 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, page 9.)
- **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 Jenn-Air Servicer.



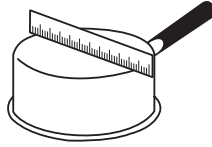
# USING YOUR COOKTOP

## 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 select **High** on the Temperature Selector Bar.
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.

## Canning and Oversize Cookware

**All canners and large pots must have flat bottoms and must be made from heavy-gauge materials.** This is critical on smoothtop surfaces. The base must not be more than 1 inch larger than the element.

When canners and pots do not meet these standards, cooking times may be longer, and cooktops may be damaged.

Some canners are designed with smaller bases for use on smoothtop surfaces.

**When canning, use the High heat setting only until the water comes to a boil** or pressure is reached in the canner. Reduce to the lowest heat setting that maintains the boil or pressure. If the heat is not turned down, the cooktop may be damaged.

## Wok Cooking

Use Jenn-Air's flat bottom wok (Model AO142) for optimum results. The wok has a nonstick finish, wood handles, cover, steaming rack, rice paddles, cooking tips and recipes. To order call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

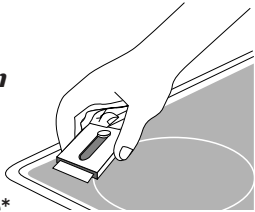


# CARE & CLEANING

## 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.

PART	PROCEDURE
<b>Smoothtop - Glass-Ceramic</b>	<p><i>Never use oven cleaners, chlorine bleach, ammonia or glass cleaners with ammonia. NOTE: Call an authorized servicer if the glass-ceramic top should crack, break or if metal or aluminum foil should melt on the cooktop.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow the cooktop to cool before cleaning.</li> <li>• <b>General</b> – Clean cooktop after each use, with a damp paper towel and Cooktop Cleaning Creme* (Part No. 20000001)**. Then, buff with a clean dry cloth.</li> </ul> <p><b>NOTE:</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* (Part No. 20000001)** 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 30-45 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>NOTE: 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.</b></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*. Hold a razor blade scraper at 30° angle and scrape any remaining soil. Then, clean as described above.</li> </ul> <p><b>NOTE: Do not use the razor blade for daily cleaning as it may wear the pattern on the glass.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Melted Sugar or Plastic</b> – Immediately turn element to LOW and scrape sugar or plastic from hot surface to a cool area. Then turn element OFF and allow to cool. Clean residue with razor blade scraper and Cooktop Cleaning Creme*.</li> </ul> 
<b>Cooktop Trim Stainless Steel (select models)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.</b></li> <li>• <b>ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.</b></li> <li>• <b>DO NOT USE ORANGE OR ABRASIVE CLEANERS.</b></li> <li>• <b>Daily Cleaning/Light Soil</b> -- Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray* (Jenn-Air Model A912, Part No. 20000008)**.</li> <li>• <b>Moderate/Heavy Soil</b> -- Wipe with one of the following - Bon Ami*, Smart Cleanser*, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp multi-purpose Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray*.</li> <li>• <b>Discoloration</b> -- Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray*.</li> </ul>

\* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.

\*\* To order call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

# TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
<b>Nothing on the cooktop operates.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.</li> <li>• Check if cooktop is properly connected to electric circuit in house.</li> <li>• Check to see if cooktop controls are locked. See page 5.</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> </ul>
<b>Elements emit a slight odor and/or smoke when first turned on.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal.</li> </ul>
<b>Smoothtop surface shows wear.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tiny scratches or abrasions. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure cooktop and pan bottom are clean. Do not slide glass or metal pans across top. Make sure pan bottom is not rough. Use the recommended cleaning agents. See page 9.</li> </ul> </li> <li>2. Metal marks. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not slide metal pans across top. When cool, clean with Cooktop Cleaning Creme. See page 9.</li> </ul> </li> <li>3. Brown streaks and specks. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove spills promptly. Never wipe with a soiled cloth or sponge. Make sure cooktop and pan bottom are clean.</li> </ul> </li> <li>4. Areas with a metallic sheen. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mineral deposits from water and food. Use recommended cleaning agents. See page 9.</li> </ul> </li> <li>5. Pitting or flaking. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove sugary boilovers promptly. See page 9.</li> </ul> </li> </ol>
<b>A fan sound can be heard.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is the cooling fan and is normal. The fan will run when any element is turned on. With heavy use, the fan may continue to run after the controls are turned off until the cooktop has cooled.</li> </ul>
<b>Elements shut down during operation, light flashes and three short beeps are heard.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food soil/spill on touchpads. Clean the surface, see page 9.</li> <li>• Object placed on touchpad area. Remove object from the area.</li> <li>• Cooktop internal temperature too high. Make sure that cooktop has been installed according to the installation instructions.</li> </ul>

# WARRANTY & SERVICE

## 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 (If applicable to the appliance purchased) 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.

- **Touch pad and microprocessor**
- **Magnetron tube**
- **Glass-ceramic Cooktop: Due to thermal breakage**
- **Electric Heating Elements: Surface, broil and bake elements on electric cooking appliances.**
- **Electronic Controls**
- **Sealed Gas Burners**

## 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.*

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

## What is Not Covered By These Warranties

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
  - a. Improper installation, delivery, or maintenance.
  - b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
  - c. Misuse, abuse, accidents, 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.

Use and Care guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance.

TABLES DE CUISSON ÉLECTRIQUES  
À TOUCHES ÉLECTRONIQUES JENN-AIR

# GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

## TABLE DES MATIÈRES

Instructions de sécurité importantes.....	13-14
Cuisson sur la surface .....	15-20
Entretien et nettoyage .....	21
Recherche des pannes .....	22
Garantie .....	23
Guía de Uso y Cuidado .....	24

**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 :  
Jenn-Air Customer Assistance  
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) États-Unis et Canada  
(Du lundi au vendredi, de 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 23 pour plus d'informations concernant le service après-vente.**

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes « avertissement » de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Toujours prendre contact avec le fabricant en cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

### Reconnaître les symboles, paragraphes et étiquettes 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. N'exécuter aucune opération de réglage, réparation ou remplacement de pièce de l'appareil qui n'est pas spécifiquement recommandée dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

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

## En cas d'incendie

Interrompre l'alimentation électrique de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser la propagation des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

- Utiliser un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisson.

**NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisson enflammé.

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

## Instructions générales

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

**NE JAMAIS** utiliser l'appareil pour chauffer la pièce. Le non-respect de cette instruction peut être la cause de blessures, brûlures, incendie ou détérioration de l'appareil.

**NE JAMAIS** porter des vêtements amples lors de l'utilisation de l'appareil. Un vêtement trop ample peut accrocher la poignée d'un ustensile ou s'enflammer et provoquer des brûlures s'il touche un élément chauffant.

Pour garantir un fonctionnement adéquat et pour éviter des dommages matériels ou corporels, n'exécuter aucune opération de réglage, réparation ou remplacement de pièce de l'appareil qui n'est pas 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 l'appareil, 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.

Utiliser uniquement des maniques sèches. L'application d'une manique humide sur une surface chaude peut provoquer l'émission de vapeur brûlante. Ne pas laisser les maniques toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser une serviette ou un autre textile volumineux qui pourrait facilement s'enflammer au contact d'un élément chauffant.

Ramener chaque bouton de commande à la position d'arrêt après l'achèvement d'une cuisson.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisson conventionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. Ne pas utiliser de couvre-élément ni de gril placé sur la surface de cuisson. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce manuel peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

**NE JAMAIS** utiliser de feuille d'aluminium ou des contenants en feuille d'aluminium sur la table de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds. Utiliser seulement de la feuille d'aluminium comme il est indiqué dans ce guide.

Les 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.

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Nettoyer seulement les pièces indiquées dans ce guide et observer les méthodes recommandées.

## Surface de cuisson

**NE JAMAIS** laisser un élément de la surface de cuisson 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 des ustensiles à fond plat, de taille suffisante pour qu'ils puissent recouvrir complètement l'élément. Pour optimiser l'efficacité, choisir un ustensile de même taille que l'élément.

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

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

## Surface de cuisson en vitrocéramique

**NE JAMAIS** utiliser une surface de cuisson cassée ou fêlée : les solutions de nettoyage et renversements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson et donc entraîner 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 se mettre debout 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 chauffants 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 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 avant que le refroidissement complet ait pu se produire.

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

## Sécurité pour les enfants



### ATTENTION

**NE JAMAIS** remiser dans une armoire au-dessus des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

**NE JAMAIS** laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou chaud.

**NE JAMAIS** laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que l'appareil et les ustensiles placés dessus ou 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.

## Hottes d'extraction

Nettoyer fréquemment la hotte et les filtres pour empêcher la graisse ou d'autres produits inflammables de s'accumuler sur la hotte ou les filtres, et pour éviter ainsi les feux de graisse.

Faire fonctionner le ventilateur à l'occasion d'une opération de flambage d'un mets (crêpes Suzette, etc.) sous la hotte.

## Avertissement et avis important pour la sécurité

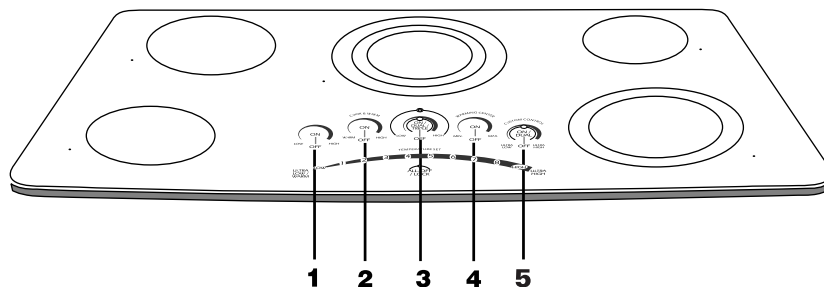
**AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS** : Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Les fumées émises durant un autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, et du chauffage excessif dans un ustensile à revêtement antiadhésif.

**Conserver ces instructions pour consultation ultérieure**

# CUISSON SUR LA SURFACE

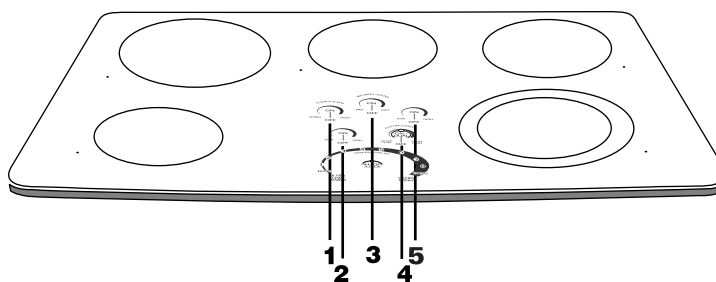
## Emplacements des commandes

Modèle JEC0536



1. Élément avant gauche
2. Élément arrière gauche (cuisson et réchauffement)
3. Élément central (élément triple)
4. Élément arrière droit (élément réchaud)
5. Élément avant droit (élément à réglage personnalisé)

Modèle JEC0530

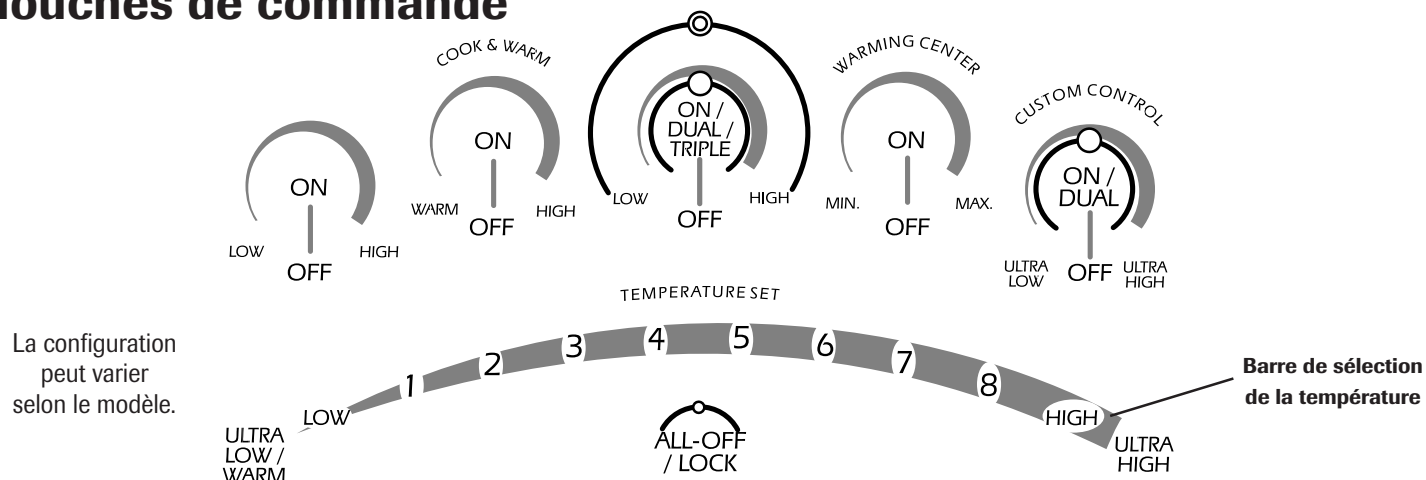


1. Élément arrière gauche (cuisson et réchauffement)
2. Élément avant gauche
3. Élément central (élément réchaud)
4. Élément avant droit (élément à réglage personnalisé)
5. Élément arrière droit



# 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 avec un élément appuyer sur la touche **ON** et sélectionner un nouveau réglage sur la barre de sélection de la température lors du clignotement du témoin.
- Pour changer le réglage de la température lors de la cuisson avec plusieurs éléments allumés, 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.

## 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>Ultra High</b>	(puissance ultra élevée) Pour une cuisson très rapide permettant d'amener rapidement de l'eau à ébullition, de saisir, de noircir et pour de grandes quantités d'aliments.
<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.
<b>6-8 (puissance moyenne/élevée)</b>	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 (puissance moyenne)</b>	Pour le maintien de l'ébullition lente d'une grande quantité de liquide et pour la plupart des opérations de friture.
<b>2-4 (puissance moyenne/faible)</b>	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.
<b>Ultra Low/Warm</b>	(puissance ultra basse/chaud) Pour la cuisson délicate, à basse température, de sauces, sans les roussir. Pour maintenir au chaud les mets cuits.

# CUISSON SUR LA SURFACE

## Témoins de fonctionnement

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

## Voyants de surface chaude

Un voyant de surface chaude est associé à chaque élément chauffant. Il s'allume lorsque la surface affectée est chaude. Il reste illuminé même une fois l'élément éteint, jusqu'à ce que la zone se soit refroidie.

## Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche automatiquement dès qu'un élément est allumé. Il sert à éviter que les pièces internes à l'intérieur de la table de cuisson ne surchauffent. Il s'arrête automatiquement lorsque tous les éléments sont éteints. À la suite d'une utilisation intense, le ventilateur continue à fonctionner, même si les commandes sont à l'arrêt, et tant que la table de cuisson ne s'est pas refroidie.

## 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.

### Déverrouillage 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.

## Élément cuisson et réchauffement

L'élément cuisson et réchauffement, situé à gauche à l'arrière est un élément à puissance variable à partir d'une puissance **Ultra basse/chaud** pour réaliser des sauces délicates et garder chauds des mets déjà préparés.

Utilisation du réglage **Warm (chaud)** : appuyer sur **ON**, puis sur **Ultra Lo/Warm** sur la barre de sélection de la température.

Utilisation des réglages de température courants : appuyer sur **ON**, puis sur un réglage entre **LOW** et **HIGH** sur la barre de sélection de la température.

**Remarque :** Lors de l'utilisation des réglages de température courants pour préparer des aliments, quelques minutes sont nécessaires pour que la température de la zone de cuisson baisse au réglage **Ultra Lo/Warm**.

## Élément triple (certains modèles)

L'élément triple, situé au centre, comporte trois sections d'élément de taille différente qui conviennent aux ustensiles de dimensions différentes. Utiliser une, deux ou les trois sections de l'élément selon l'ustensile.

### Utilisation de l'élément :

1. Appuyer sur **ON**. La section centrale de l'élément s'allume.
2. Programmer la température voulue sur la barre de sélection de la température.
3. Appuyer à nouveau sur **ON** pour allumer la section centrale et la section intermédiaire.
4. Appuyer à nouveau sur **ON** pour allumer toutes les trois sections.

**Remarque :** L'élément triple restera au dernier réglage utilisé. Par conséquent une, deux ou les trois sections peuvent s'allumer quand l'on appuie sur la touche **ON**. Pour modifier la ou les sections allumées, appuyer à nouveau sur **ON** alors que le voyant de gauche clignote. Si le voyant de gauche ne clignote pas, appuyer deux fois sur **ON**. Les témoins rouges du tableau des commandes indiquent les sections allumées de l'élément.

## Élément à réglage personnalisé

L'élément à réglage personnalisé offre deux dimensions d'élément et il est situé à l'avant à droite. Cet élément fait appel à un capteur électronique pour surveiller et régler en continu le débit de chaleur, ce qui permet précision et uniformité de la commande de température.

### Utilisation de l'élément :

1. Appuyer sur **ON**. La section centrale de l'élément s'allume.
2. Programmer la température voulue sur la barre de sélection de la température.
3. Appuyer à nouveau sur **ON** pour allumer l'élément tout entier.

**Remarque :** L'élément à réglage personnalisé restera au dernier réglage utilisé. Par conséquent une ou les deux sections peuvent s'allumer quand l'on appuie sur la touche **ON**. Pour modifier les sections allumées, appuyer à nouveau sur **ON** alors que le voyant de gauche clignote. Si le voyant de gauche ne clignote pas, appuyer deux fois sur **ON**. Un témoin rouge sur le tableau des commandes indique les sections allumées de l'élément.

# CUISSON SUR LA SURFACE

## Centre de réchauffage

Utiliser le centre de réchauffage pour maintenir au chaud les mets cuits, comme légumes, sauces et assiettes pouvant être mises au four.

### Réglage des commandes :

#### 1. Appuyer sur **ON**.

- Les températures de réchauffage sont approximatives et le bouton indique seulement **Ultra Low/Warm, Low, 1-8, High** et **Ultra High**.

#### 2. Lorsque l'aliment est prêt, appuyer sur **OFF** (ARRÊT) et retirer l'aliment.

- Le voyant lumineux de surface chaude s'éteindra lorsque la surface du centre de réchauffage se sera refroidie.

RÉGLAGES	TYPE D'ALIMENT	
<b>ULTRA LOW - 2</b>	Pains/pâtisseries Mets pour petit déjeuner (œufs) Mets délicats	
<b>3 - 5</b>	Soupes (crèmes) Légumes	Ragoûts Viandes
<b>6 - 8</b>	Sauces	Sauces de cuisson
<b>HIGH - ULTRA HIGH</b>	Boissons chaudes Soupes (liquides)	

## Remarques

- Recouvrir tous les aliments avec une feuille d'aluminium ou un couvercle pour maintenir leur qualité.
- Lors du réchauffage des pâtisseries et des pains, laisser un évent pour permettre à l'humidité de s'échapper.
- Ne pas utiliser une feuille de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique pourrait fondre sur la surface et serait très difficile à nettoyer.
- Utiliser seulement des ustensiles et des récipients recommandés pour l'utilisation au four et sur une table de cuisson.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour enlever les aliments du centre de réchauffage car les ustensiles et les assiettes seront chauds.
- **Ne jamais** réchauffer des aliments pendant plus d'une heure (30 minutes pour les œufs), car la qualité des aliments pourrait se détériorer.
- Ne pas réchauffer des aliments froids sur le centre de réchauffage.
- La quantité et le type d'aliment à maintenir au chaud peuvent affecter le réglage de chaleur nécessaire.
- Ne pas utiliser de grands ustensiles ou de grandes quantités d'aliment, au risque sinon que le réchauffage ne soit pas uniforme.
- Toujours maintenir les aliments aux températures appropriées. L'USDA recommande que les températures soient situées entre 60 et 77 °C (140 et 170 °F).

# CUISSON SUR LA SURFACE

## Surface à dessus lisse

### Remarques sur la surface à dessus lisse :

- Lors des premières utilisations de la table de cuisson, **l'appareil 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.
- 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 Hi (Élevé).**

Pour obtenir plus d'informations sur les ustensiles de cuisine, se reporter à la page 20 au paragraphe Recommandations sur les ustensiles de cuisine.

## Conseils de protection de la surface à dessus lisse

### Nettoyage (plus d'informations à la page 21)

- 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 de la table 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 zone ou 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 rayeraient 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 table de cuisson. Ces objets peuvent marquer ou rayer la surface.
- Ne pas faire glisser de récipients en aluminium sur la surface de cuisson brûlante. Ils pourraient laisser des marques qui devront être nettoyées immédiatement. (Voir Nettoyage, page 21.)
- 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 21.)
- **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 surface de cuisson, sans récipient.

# CUISSON SUR LA SURFACE

- 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 qui 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 des 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 Jenn-Air.

## Recommandations sur les ustensiles

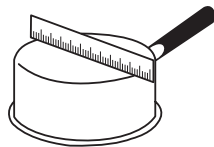
L'utilisation du bon ustensile peut empêcher de nombreux problèmes comme la nécessité de cuire plus longuement la nourriture et la difficulté à obtenir des résultats uniformes. De bons ustensiles réduisent les durées de cuisson, utilisent moins d'énergie et cuisent de façon plus uniforme.

## 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** (Élevé).
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 renverser l'ustensile.
Des couvercles qui ferment bien.	Des couvercles qui ferment mal.
Des woks à fond plat.	Des woks avec un fond sur anneau.

## Ustensiles de grande taille et pour les conserves

**Toutes les marmites pour les conserves et les grandes casseroles doivent avoir un fond plat et doivent être fabriquées en matériau épais.** Ceci est très important pour les surfaces à dessus lisse. La base ne doit pas dépasser de l'élément de plus de 2,5 cm (1 po).

Si les marmites à conserves et les casseroles ne sont pas conformes à ces normes, les durées de cuisson seront plus longues et les surfaces de cuisson pourront être endommagées.

Certaines marmites pour les conserves sont conçues avec des bases plus petites pour être utilisées sur des surfaces à dessus lisse.

**Pour la préparation de conserves, ne choisir que le réglage High (Élevé) jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir** ou que la pression suffisante soit atteinte dans la marmite. Réduire au réglage le plus faible, maintenant l'ébullition ou la pression. Si la chaleur n'est pas diminuée, la surface de cuisson pourrait être endommagée.

## Cuisson dans un wok

Utiliser le wok à fond plat de Jenn-Air (produit AO142) pour obtenir les meilleurs résultats. Le wok comporte une finition anti-adhésion, des poignées de bois et un couvercle, et il est fourni avec une grille pour cuisson à la vapeur, des spatules à riz et une brochure de conseils et recettes. Pour la commande, téléphoner au 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

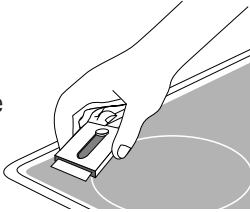


# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## Méthodes de nettoyage

### ! ATTENTION

- Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que l'appareil est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

PIÈCE	PROCÉDURE
<p><b>Surface à dessus lisse - Vitrocéramique</b></p>	<p><i>Ne jamais utiliser de produits de nettoyage du four, javellisant, ammoniacque ou produits de nettoyage du verre contenant de l'ammoniaque. REMARQUE : 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.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laisser la table de cuisson refroidir avant de la nettoyer.</li> <li>• <b>Généralités</b> - Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation, avec un papier essuie-tout humidifié et de la crème de nettoyage pour table de cuisson* (produit n° 20000001)**. Puis, essuyer avec un linge sec et propre.</li> </ul> <p><b>REMARQUE :</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 de la crème de nettoyage pour table de cuisson* (produit n° 20000001)** 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 à 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>REMARQUE :</b> N'utiliser qu'un tampon à récurer « ne rayant pas », PROPRE ET HUMIDE, 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*. 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.</li> </ul> <p><b>REMARQUE :</b> Ne pas 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>Plastic ou sucre fondu</b> - Régler immédiatement l'élément sur LOW et gratter le sucre et le plastique de la surface chaude pour les pousser vers une zone moins chaude. Puis ÉTEINDRE l'élément et le laisser refroidir. Nettoyer le résidu avec un grattoir à lame de rasoir et une crème de nettoyage pour table de cuisson*.</li> </ul> 
<p><b>Garniture de la table de cuisson Acier inoxydable (certains modèles)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.</b></li> <li>• <b>TOUJOURS ESSUYER DANS LE SENS DE LA TEXTURE DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.</b></li> <li>• <b>NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS « ORANGE » OU ABRASIFS.</b></li> <li>• <b>Nettoyage journalier/saleté légère</b> — Essuyer avec l'un des produits suivants : eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable pour verre - avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable (Jenn-Air modèle A912, produit n° 20000008)**.</li> <li>• <b>Saleté modérée/épaisse</b> — Essuyer avec l'un des produits suivants : Bon Ami*, Smart Cleanser* ou Soft Scrub* - à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon multi-usages Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable*.</li> <li>• <b>Décoloration</b> — À l'aide d'une éponge humidifiée ou d'un linge souple, essuyer avec du nettoyant Cameo pour acier inoxydable*. Rincer immédiatement et sécher. Pour retirer les marques et redonner du lustre, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable*.</li> </ul>

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

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

# RECHERCHE DES PANNES

PROBLÈME	SOLUTION
<b>Rien ne fonctionne.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler l'alimentation du circuit : fusible grillé ou disjoncteur ouvert?</li> <li>• Déterminer si la table de cuisson est correctement reliée au réseau électrique.</li> <li>• Vérifier si le verrouillage des commandes est en marche. Voir page x17.</li> </ul>
<b>Un élément ne génère 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> </ul>
<b>Un élément émet une légère odeur et/ou de la fumée lors de la mise en marche.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceci est normal.</li> </ul>
<b>La surface à dessus lisse montre des signes d'usure.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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. Ne pas 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 21.</li> </ul> </li> <li>2. Marques de métal. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne pas faire glisser d'ustensiles métalliques sur la surface. Une fois la surface refroidie, la nettoyer de la crème de nettoyage pour table de cuisson. Voir page 21.</li> </ul> </li> <li>3. Marques et taches brunes. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlever rapidement les produits renversés. Ne jamais essuyer la surface avec une éponge ou un linge sali. S'assurer que la table de cuisson et le fond des ustensiles sont propres.</li> </ul> </li> <li>4. 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 21.</li> </ul> </li> <li>5. Piqûres ou écailllements <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlever rapidement les produits sucrés qui ont débordé. Voir page 21.</li> </ul> </li> </ol>
<b>Le bruit d'un ventilateur peut être entendu.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• C'est le ventilateur de refroidissement et ceci est normal. Le ventilateur fonctionne quand un élément est allumé. À la suite d'une utilisation intense, le ventilateur continue à fonctionner, même si les commandes sont à l'arrêt, et tant que la table de cuisson n'a pas refroidie.</li> </ul>
<b>Des éléments s'éteignent d'eux-mêmes, des voyants clignotent et trois signaux sonores courts se font entendre.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il y a des saletés/déversements d'aliment sur les touches. Nettoyez la surface, voir page 21.</li> <li>• Un objet se trouve sur la zone des touches. Retirer l'objet de cette zone.</li> <li>• La température interne de la table de cuisson est trop élevée. S'assurer que la table de cuisson est correctement installée selon les instructions sur l'installation.</li> </ul>

# GARANTIE ET SERVICE

## Garantie complète d'un an - Pièces et main-d'œuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date d'achat d'origine, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'utilisation domestique 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 au cours de la première année suivant l'achat.

## Garanties limitées - Pièces seulement

**De la deuxième à la cinquième année** - À compter de la date d'achat d'origine, les pièces de la liste ci-dessous (le cas échéant) qui se révéleraient défectueuses dans les conditions normales d'utilisation domestique seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement) et le propriétaire devra assumer tous les autres frais dont ceux de main-d'œuvre, de déplacement, de transport, de kilométrage et de diagnostic, si nécessaire.

- Touches et microprocesseur
- Magnétron
- Surface de cuisson en vitrocéramique : par suite de bris thermique
- Éléments chauffants électriques : Éléments de surface, de gril et de cuisson au four sur appareils de cuisson électriques.
- Commandes électroniques
- Brûleurs à gaz scellés

## Résidents canadiens

Cette garantie couvre uniquement les appareils installés au Canada qui ont été agréés par la CSA, sauf si les appareils ont été introduits au Canada en raison 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. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.*

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

## Ce qui n'est pas couvert par ces garanties :

1. Les problèmes et dommages résultant des situations suivantes :
  - a. Installation, livraison ou entretien effectués incorrectement.
  - b. Toute réparation, modification, altération ou tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un technicien de service autorisé.
  - c. Utilisation inadéquate, abusive ou non raisonnable, ou catastrophe naturelle.
  - d. Courant électrique, tension, alimentation électrique incorrectes.
  - e. Réglage inapproprié de toute commande.
2. Les garanties sont annulées 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'utilisation appropriée de l'appareil.
  - c. Transport de l'appareil aux locaux du technicien de service.
6. Les dommages indirects ou accessoires subis par toute personne à la suite d'une quelconque violation des garanties. Certains États ou certaines provinces interdisent l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires. Il est donc possible que l'exclusion ci-dessus ne s'applique pas à vous.

## Si vous avez besoin d'aide

Consultez d'abord la section sur le dépannage du guide d'utilisation et d'entretien ou appelez Maytag Services, SARL, 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 entreprise de réparation autorisée dans votre région, prenez contact avec le détaillant auprès duquel vous avez acheté l'appareil ou appelez Maytag Services, SARL, Service à la clientèle de Jenn-Air. Si le service obtenu en vertu de la garantie ne vous satisfait pas, veuillez écrire ou téléphoner à :

Maytag Services, SARL  
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)**

**Remarque :** Lors de tout contact auprès de Maytag Services, SARL, 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 l'appareil.
- c. Le nom et l'adresse du détaillant et la date d'achat de l'appareil.
- d. Une description détaillée du problème observé.
- e. Une preuve d'achat.

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



# CUBIERTAS DE COCCIÓN JENN-AIR CON CONTROL ELECTRÓNICO SENSIBLE AL TACTO

## GUÍA DE --- USO Y CUIDADO

### TABLA DE MATERIAS

Instrucciones Importantes sobre Seguridad .....	25-26
Cocinando en la Cubierta .....	27-32
Cuidado y Limpieza .....	33
Localización y Solución de Averías .....	34
Garantía .....	35

**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, póngase en contacto con:

Jenn-Air Customer Assistance

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

(Lunes – Viernes, 8:00 a.m. – 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, vea la página 35.*

# 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 electrodoméstico.

Siempre póngase en contacto con el fabricante si surgen problemas o condiciones que no entienda.

## Reconozca los símbolos de seguridad, advertencias y etiquetas



### ADVERTENCIA

**ADVERTENCIA** – Peligros o prácticas no seguras que PODRÍAN causar lesiones personales graves o mortales.



### PRECAUCIÓN

**PRECAUCIÓN** – Peligros o prácticas no seguras que PODRÍAN causar lesiones personales menos graves.

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

**Para asegurar el funcionamiento correcto y seguro:** El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un

técnico calificado. No intente ajustar, reparar o reemplazar ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en esta guía. Todas las otras reparaciones deben ser hechas por un técnico calificado.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de realizar reparaciones.

## En Caso de Incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Extinga las llamas y luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.

**NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de soda, un producto químico seco o un extinguidor de espuma para apagar un incendio o llama.

## Instrucciones Generales

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

**NUNCA** use este electrodoméstico para entibiar o calentar la habitación. El incumplimiento de esta instrucción puede conducir a posibles quemaduras, lesiones, incendio o daño al electrodoméstico.

**NUNCA** use ropa suelta u holgada cuando esté usando el electrodoméstico. La ropa puede enredarse en los mangos de los utensilios o encenderse y causar quemaduras si la ropa entra en contacto con los elementos calefactores calientes.

Para asegurar el funcionamiento debido y evitar daños al electrodoméstico o posibles lesiones, no ajuste, repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente 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 la estufa o cerca de ella.

Use solamente toalla secas. Los toalla húmedos o mojados pueden producir quemaduras por vapor al tocar las superficies calientes. No deje que los toalla toquen los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otro paño voluminoso que pueda entrar en contacto fácilmente con los elementos calefactores calientes y encenderse.

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

El rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico se ha comprobado usando utensilios de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use cubiertas, rejillas superiores de la estufa o sistemas de convección para 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.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

**NUNCA** use papel de aluminio o contenedores de aluminio en la cubierta. Estos pueden calentarse excesivamente. Use el papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

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

Limpie solamente las piezas que se indican en esta guía y siga los procedimientos recomendados.

## Cubierta

**NUNCA** deje los elementos superiores sin supervisión, especialmente cuando está usando los ajustes de calor altos. Un derrame que no reciba la debida atención 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.

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 cubierta 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 o sobre otro elemento superior. Esto reduce el riesgo de quemaduras, de encendido de materiales inflamables o de derrames si el sartén es tocado accidentalmente o alcanzado por niños pequeños.

## Cubierta de Vidrio Cerámico

**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 un área de la cubierta que esté caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por 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 los elementos de la superficie o las áreas cercanas a ellos.

Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando se vean de color oscuro. Las áreas cerca de los elementos superiores 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, o con las áreas cerca de los elementos que no se hayan enfriado completamente.

Otras superficies potencialmente calientes son: La cubierta y las áreas que están dirigidas hacia la cubierta.

## Seguridad para los Niños

### PRECAUCIÓN

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

**NUNCA** deje a los niños solos o sin supervisión cuando el electrodoméstico esté en uso o esté caliente.

**NUNCA** permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él o sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No se debe permitir que los niños jueguen con los controles u otras piezas de la cubierta.

## Campanas de Ventilación

Limpie la campana de ventilación de la estufa y los filtros con frecuencia para evitar que se acumule grasa u otros materiales inflamables en la campana o en el filtro y también para evitar incendios de grasa.

Encienda el ventilador cuando flamee alimentos (tales como cerezas flambé) debajo de la campana.

## Aviso y Advertencia Importante sobre Seguridad

### **AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PÁJAROS DOMÉSTICOS:**

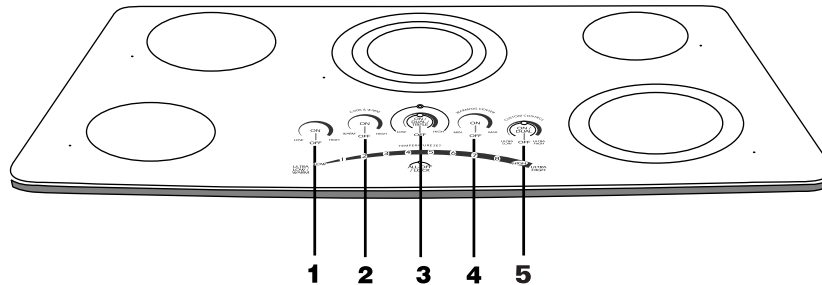
Nunca mantenga a los pájaros domésticos en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los vapores producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los vapores que despiden el aceite de cocina, la grasa, la margarina sobrecalentados y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

**Conserve estas Instrucciones para Referencia Futura**

# COCINANDO EN LA CUBIERTA

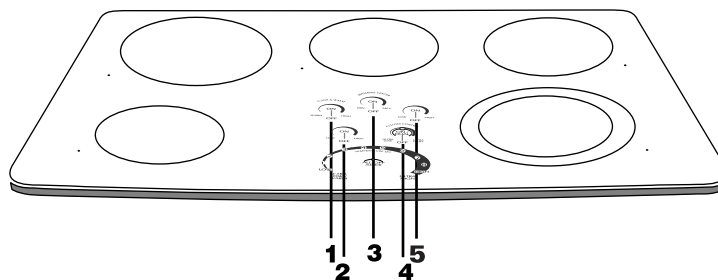
## Posiciones de los Controles

**Modelo JEC0536**



1. Elemento delantero izquierdo
2. Elemento trasero izquierdo (cocción y calentamiento)
3. Elemento central (elemento triple)
4. Elemento trasero derecho (elemento calentador)
5. Elemento delantero derecho (elemento con control personalizado)

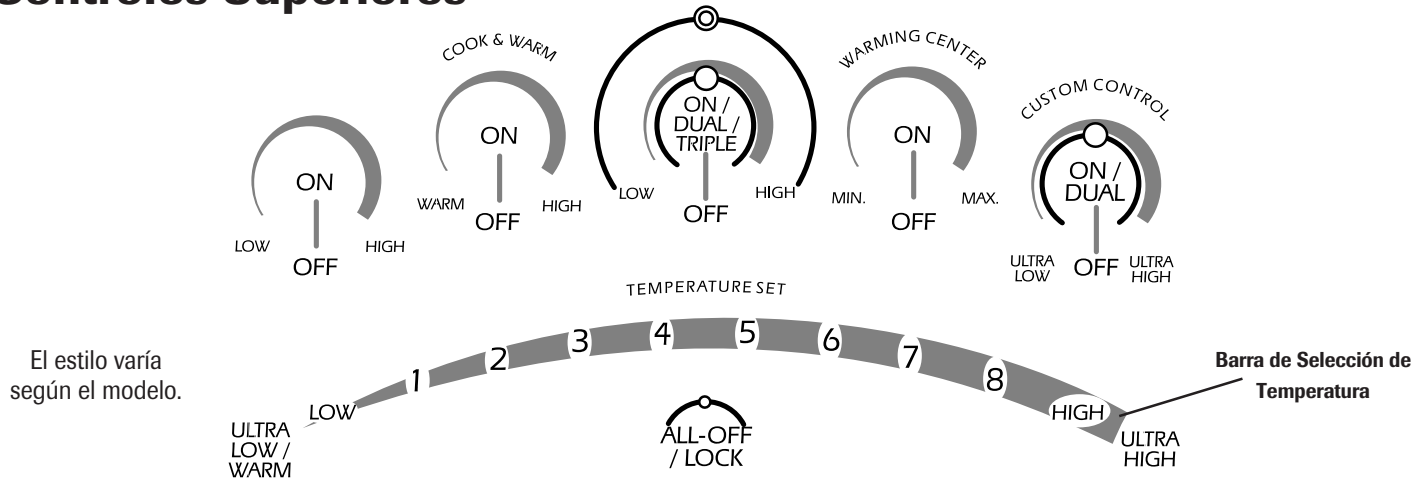
**Modelo JEC0530**



1. Elemento trasero izquierdo (cocción y calentamiento)
2. Elemento delantero izquierdo
3. Elemento central (elemento calentador)
4. Elemento delantero derecho (elemento con control personalizado)
5. Elemento trasero derecho

# COCINANDO EN LA CUBIERTA

## Controles Superiores



El estilo varía según el modelo.

## 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 mientras cocina con un elemento oprima la tecla **'ON' (Encendido)** y seleccione un nuevo ajuste de temperatura con la Barra de Selección de Temperatura mientras esta luz destella.
- Para cambiar el ajuste de temperatura cuando varios elementos están encendidos, oprima la tecla **'ON' (Encendido)** del elemento correspondiente y seleccione un nuevo ajuste de temperatura usando la Barra de Selección de Temperatura mientras esta luz destella.

## Programación de los Controles

1. Coloque el utensilio sobre el elemento superior.
2. Oprima la tecla **'ON' (Encendido)**.
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>'Ultra High' (Ultraalto)</b>	Ofrece una cocción más rápida que puede ser usada para hervir agua rápidamente, socarrar, ennegrecer y para cocción de grandes cantidades de alimentos.
<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.
<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.
<b>'Ultra Low' (Ultrabajo)/ 'Warm' (Tibio)</b>	Ofrece una temperatura más baja para cocinar salsas delicadas sin quemarlas. Use para cocinar salsas delicadas sin quemarlas. Use para mantener calientes los alimentos ya cocinados.

# COCINANDO EN LA CUBIERTA

## Indicadores de Encendido

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

## Luces Indicadoras de Superficie Caliente

Hay una luz indicadora de Superficie Caliente al lado de cada elemento. La luz se iluminará cuando el área de cocción esté caliente. La misma permanecerá encendida aun después de que el control haya sido apagado y hasta que el área se enfríe.

## Ventilador de Enfriamiento

El ventilador de enfriamiento se encenderá automáticamente cuando se encienda cualquiera de los elementos. Se usa para mantener frías las piezas internas dentro de la cubierta. El ventilador se apagará automáticamente cuando todos los elementos estén apagados. Cuando se use la cubierta en exceso, el ventilador continuará funcionando después de que los controles se hayan apagado y hasta que la cubierta se haya enfriado.

## 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' (Apagar Todo/Bloquear)** por tres segundos. La luz indicadora **'All-Off/Lock'** se iluminará cuando se bloqueen los controles.

## Elemento de Cocción y Calentamiento

El Elemento de Cocción y Calentamiento, que se encuentra en la posición trasera izquierda, es un elemento de funcionalidad completa que ofrece un ajuste de calentamiento **'Ultra Low/Warm' (Ultrabajo/Tibio)** para mantener calientes salsas delicadas y alimentos cocinados.

Para usar el ajuste **'Warm' (Tibio)**, oprima la tecla **'ON' (Encendido)** y luego seleccione el ajuste **'Ultra Low/Warm' (Ultrabajo/Tibio)** en la Barra de Selección de Temperatura.

Para usar los ajustes de temperatura normales, oprima la tecla **'ON' (Encendido)** y seleccione cualquier ajuste entre **'LOW' (Bajo)** y **'HIGH' (Alto)** en la Barra de Selección de Temperatura.

**Nota:** Cuando use los ajustes normales de temperatura para preparar alimentos, le tomará algunos minutos al área de cocción enfriarse hasta el ajuste **'Ultra Low/Warm' (Ultrabajo/Tibio)**.

## Elemento Triple (modelos selectos)

El Elemento Triple, que se encuentra en la posición central, ofrece tres tamaños de elemento para ajustarse a los diferentes tamaños de los utensilios. Use una, dos o tres secciones de este elemento para ajustarlo al tamaño del utensilio.

### Para usar el elemento:

1. Oprima la tecla **'ON' (Encendido)**. El elemento más pequeño se activará.
2. Seleccione el ajuste de temperatura deseado usando la Barra de Selección de Temperatura.
3. Oprima la tecla **'ON' (Encendido)** nuevamente para activar las áreas centrales y del medio.
4. Oprima la tecla **'ON' (Encendido)** nuevamente para activar las tres áreas.

**Nota:** El Elemento Triple mantiene el último ajuste utilizado. Por lo tanto, la siguiente vez que encienda este elemento se pueden activar una, dos o las tres áreas de cocción. Para cambiar las áreas activadas, oprima la tecla **'ON' (Encendido)** nuevamente mientras la luz indicadora que se encuentra a la izquierda del elemento esté destellando. Si la luz indicadora no está destellando, oprima la tecla **'ON' (Encendido)** dos veces. Las luces rojas sobre el control indicarán cuáles áreas del elemento están activadas.

## Elemento Doble con Control Personalizado

El Elemento Doble con Control Personalizado ofrece dos tamaños de elemento y se encuentra en la posición delantera derecha. Este elemento usa un sensor electrónico para supervisar y ajustar en forma continua la salida de calor para un control exacto y constante de la temperatura.

### Para usar el elemento:

1. Oprima la tecla **'ON' (Encendido)**. El elemento más pequeño se activará.
2. Seleccione el ajuste de temperatura deseado usando la Barra de Selección de Temperatura.
3. Oprima la tecla **'ON' (Encendido)** nuevamente para activar el elemento completo.

**Nota:** El Elemento Doble con Control Personalizado mantiene el último ajuste utilizado. Por lo tanto, la siguiente vez que encienda este elemento se pueden activar una o ambas áreas de cocción. Para cambiar las áreas activadas, oprima la tecla **'ON' (Encendido)** nuevamente mientras la luz indicadora que se encuentra a la izquierda del elemento esté destellando. Si la luz indicadora no está destellando, oprima la tecla **'ON' (Encendido)** dos veces. Una luz roja sobre el control indicará cuáles áreas del elemento están activadas.

# COCINANDO EN LA CUBIERTA

## Elemento Calentador

Use el área calentadora para mantener calientes los alimentos ya cocinados, tales como vegetales, salsas y platos de servir resistentes al horno.

### Programación de los Controles:

- Oprima la tecla **'ON' (Encendido)**.
  - Las temperaturas de calentamiento son aproximadas y están indicadas en los controles como **'Ultra Low/Warm' (Ultrabajo/Tibio)**, **'Low' (Bajo)**, **1 al 8**, **'High' (Alto)** y **'Ultra High' (Ultraalto)**.
- Cuando haya terminado, oprima la tecla **'OFF' (Apagado)** y retire el alimento.
  - La luz indicadora de superficie caliente se apagará cuando el Elemento Calentador se haya enfriado.

AJUSTES	TIPO DE ALIMENTO
<b>'ULTRA LOW' (Ultrabajo) - 2</b>	Pastelitos/Panes      Desayunos (Huevos) Alimentos delicados
<b>3 - 5</b>	Sopas (Crema)      Estofados Verduras              Carnes
<b>6 - 8</b>	Salsas                  Salsas de Carne
<b>'HIGH' (Alto) - 'ULTRA HIGH' (Ultraalto)</b>	Bebidas Calientes Sopas (Líquidas)

### Notas

- Todos los alimentos deben cubrirse con una tapa o con papel de aluminio para mantener la calidad del alimento.
- Cuando caliente pasteles y panes, la cubierta debe tener una abertura para que escape la humedad.
- No use envoltura de plástico para cubrir los alimentos. El plástico puede derretirse en la superficie y ser muy difícil de limpiar.
- Use solamente utensilios de cocina y platos recomendados para uso en la cubierta.
- Use siempre tomaollas cuando retire alimento del Elemento Calentador pues los utensilios y los platos pueden estar muy calientes.
- Nunca** caliente los alimentos por más de una hora (o huevos por 30 minutos), pues se puede deteriorar la calidad del alimento.
- No caliente alimentos fríos en el Elemento Calentador.
- La cantidad y tipo de alimento que se coloque en el área calentadora puede afectar el ajuste de calor requerido.
- No use utensilios grandes ni grandes cantidades de alimento pues pueden no calentarse de manera uniforme.
- Siempre mantenga el alimento a las temperaturas apropiadas. El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) recomienda temperaturas entre 140° y 170° F (60° y 77° C) (excepto los pastelitos).

# COCINANDO EN LA CUBIERTA

## Cubierta Lisa

### Notas sobre las Cubiertas Lisas:

- **La cubierta puede emitir un olor y humo leve** las primeras veces que se use. Esto es normal.
- **Las cubiertas lisas retienen el calor durante un período después de que el elemento se ha apagado.** Apague los elementos unos pocos minutos antes de que el alimento esté completamente cocinado y use el calor retenido para completar la cocción. Cuando se apaga la luz de Superficie Caliente, el área de la superficie estará suficientemente fría para tocarla. Debido a la manera en la que retiene el calor, la superficie lisa no responderá a los cambios de ajustes tan rápidamente como los elementos espirales.
- En el caso de un posible derrame, retire el utensilio del área de cocción.
- La superficie de la cubierta lisa se puede ver descolorida cuando está caliente. Esto es normal y desaparecerá cuando la superficie se enfríe.

## Áreas de Cocción

Las áreas de cocción de su cubierta se identifican mediante círculos permanentes en la superficie lisa. Para una cocción más eficiente, el tamaño del utensilio debe ser igual al tamaño del elemento.

**Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2 a 1 pulgada (1,27 a 2,54 cm) del área de cocción.**

Cuando se enciende un control, se puede percibir un brillo a lo largo de la superficie lisa. **El elemento pasará por ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor seleccionado, inclusive en el ajuste alto.**

Para mayor información sobre los utensilios de cocina, consulte las Recomendaciones sobre los Utensilios en la página 32.

## Consejos para Proteger la Cubierta Lisa

**Limpieza** (vea la página 33 para mayor información)

- Antes de usar, limpie la cubierta.
- Limpie la cubierta diariamente o después de cada uso. Esto ayudará a mantener el aspecto de la cubierta y a prevenir daños.
- Si ocurre un derrame cuando esté cocinando, límpielo inmediatamente del área de cocción cuando todavía esté caliente para evitar tener que limpiarlo con mayor dificultad más adelante. Con extremo cuidado, limpie el derrame con una toalla seca.
- No permita que los derrames permanezcan en el área de cocción o en la superficie de la cubierta durante un período de tiempo largo.

- **Nunca** use polvos limpiadores abrasivos o esponjas de restregar pues pueden rayar la cubierta.
- **Nunca** use blanqueador con cloro, amoníaco u otros limpiadores que no estén específicamente recomendados para uso en vidrio cerámico.

## Para Evitar Marcas y Rayaduras

- No use utensilios de vidrio. Pueden rayar la superficie.
- **Nunca** use un soporte o un anillo de wok entre la superficie y el utensilio. Estos artículos pueden marcar o rayar la cubierta.
- No deslice utensilios de aluminio a lo largo de la cubierta caliente. Los utensilios pueden dejar marcas que deben ser removidas inmediatamente. (Vea la sección de Limpieza en la página 33.)
- Make sure the surface and the pan bottom are clean before turning on to prevent scratches.
- Para evitar rayaduras o daño a la cubierta de vidrio cerámico, no deje azúcar, sal ni grasa en el área de cocción. Limpie la superficie de la cubierta con un paño limpio o con una toalla de papel antes de usarla.
- **Nunca** deslice utensilios de metal pesados a lo largo de la cubierta pues puede rayarse.

## Para Evitar Manchas

- **Nunca** use un paño o una esponja sucia para limpiar la superficie de la cubierta. Quedará una película que puede causar manchas en la superficie de cocción después de que el área se caliente.
- Si cocina continuamente sobre una cubierta sucia puede manchar la cubierta de manera permanente.

## Para Evitar Otros Daños

- No permita que se derrita plástico, azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar en la cubierta caliente. Si esto llega a ocurrir, limpie el derrame inmediatamente. (Vea la sección de Limpieza en la página 33.)
- **Nunca** deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar la cubierta y el utensilio.
- **Nunca** use la cubierta como una superficie de trabajo ni como tabla de cortar.
- **Nunca** cocine el alimento directamente en la superficie.
- No use un utensilio pequeño en un elemento grande. No solamente desperdicia energía sino que también puede resultar en derrames que se quemen en el área de cocción lo cual requiere limpieza adicional.
- No use utensilios no planos que sean muy grandes o dispares, tales como woks de fondo redondo, de fondo ondulado y/o rejillas y ollas grandes para hervir conservas.
- No use papel ni contenedores de aluminio. El aluminio se puede derretir en el vidrio. Si el metal se derrite sobre la cubierta, no la use. Llame a un técnico de servicio autorizado Jenn-Air.



# COCINANDO EN LA CUBIERTA

## Recomendaciones sobre los Utensilios

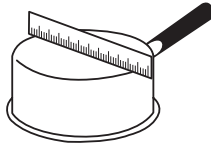
Si se usan los utensilios correctos se pueden evitar muchos problemas, tal como la prolongación del tiempo de cocción de los alimentos o la obtención de resultados no consistentes. Los utensilios correctos reducen el tiempo de cocción, usan menos energía eléctrica y cocinan los alimentos de manera más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

### Prueba de las Ollas Planas

Verifique si sus ollas son planas.

#### La Prueba de la Regla.

1. Coloque una regla a lo largo del fondo de la olla.
2. Colóquela a la luz.
3. Se debe ver poca o nada de luz debajo de la regla.



#### La Prueba de la Burbuja.

1. Coloque 1 pulgada (2,54 cm) de agua en la olla. Coloque la olla sobre la cubierta y encienda el elemento en el ajuste de temperatura **'High' (Alto)**.
2. Observe la formación de burbujas a medida que el agua se calienta. La formación de burbujas uniforme indica un buen rendimiento, mientras que la formación irregular de burbujas indica puntos de mayor calor y cocción dispareja.

Use	Evite
Utensilios planos y de fondo liso.	Utensilios con fondos acanalados o arqueados. Los utensilios con fondos irregulares no cocinan eficientemente y algunas veces no hierven líquido.
Utensilios de material grueso.	Utensilios de metal delgado o de vidrio.
Utensilios que sean del mismo tamaño que el elemento.	Utensilios que sean 1 pulgada (2,54 cm) más pequeños o más grandes que el elemento.
Mangos seguros.	Utensilios con mangos sueltos o rotos. Mangos pesados que inclinen el utensilio.
Tapas herméticas.	Tapas sueltas.
Woks con fondo plano.	Woks con un fondo apoyado en un anillo.

## Utensilios para Preparar Conservas y de Tamaños Grandes

**Todas las ollas para preparar conservas y las ollas grandes deben tener fondos planos y deben ser hechos de materiales gruesos.** Esto es muy importante para las cubiertas lisas. La base no debe ser más de 1 pulgada (2,54 cm) más grande que el elemento.

Cuando las ollas para preparar conservas y las ollas de tamaños grandes no cumplen estos requisitos, la cocción puede tomar más tiempo y se puede dañar la cubierta de la estufa.

Algunas ollas para preparar conservas tienen bases pequeñas para usarlas en las cubiertas lisas.

**Cuando esté preparando conservas, use el ajuste de calor alto solamente hasta que el agua comience a hervir o hasta que la olla alcance la presión adecuada.** Reduzca el calor al ajuste más bajo que mantenga el hervor o la presión. Si no se reduce el calor, se puede dañar la cubierta.

## Cocinando con Woks

Use el wok de fondo plano de Jenn-Air (Modelo AO142) para óptimos resultados. El wok tiene un acabado antiadherente, asas de madera, tapa, parrilla para cocción al vapor, paletas para arroz, consejos y recetas. Para hacer un pedido llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

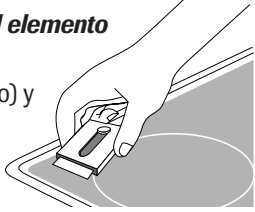


# CUIDADO Y LIMPIEZA

## Procedimientos de Limpieza

### ! PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que la cubierta esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de tocarla o limpiarla. Esto evitará daños y posibles quemaduras.
- Para evitar manchas o descoloración, limpie la estufa después de cada uso.

PIEZA	PROCEDIMIENTO
<b>Cubierta Lisa - Vidrio Cerámico</b>	<p><i>Nunca use limpiadores de horno, blanqueador con cloro, amoníaco o limpiavidrios con amoníaco. NOTA: Llame a un técnico de servicio autorizado si la cubierta de vidrio cerámico se agrieta, se quiebra o si se derrite metal o papel de aluminio sobre la superficie.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Deje que la cubierta se enfríe antes de limpiarla.</i></li> <li>• <b>Generalidades</b> – Limpie la cubierta después de cada uso con una toalla de papel húmeda y la Crema de Limpieza para Cubiertas ‘Cooktop Cleaning Creme’* (Pieza No. 20000001)**. Luego, lustre con un paño seco y limpio.</li> </ul> <p><b>NOTA:</b> <i>Se desarrollarán manchas permanentes si la suciedad se cocina sobre la superficie con el uso continuo de la cubierta sucia.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Suciedad Fuerte o Marcas de Metal</b> – Humedezca una esponja restregadora que no raye o marque. Aplique la Crema de Limpieza para Cubiertas ‘Cooktop Cleaning Creme’* (Pieza No. 20000001)** y restriegue para quitar tanta suciedad como sea posible. Aplique una capa delgada de la crema sobre la suciedad, cúbrala con una toalla de papel húmeda y deje reposar por 30 a 40 minutos (2 a 3 horas para manchas fuertes). Mantenga la humedad cubriendo la toalla de papel con envoltura de plástico. Restriegue nuevamente y luego lustre con un paño seco y limpio.</li> </ul> <p><b>NOTA:</b> <i>Use solamente una esponja LIMPIA Y HÚMEDA que no raye que sea segura para utensilios con revestimiento antiadherente. Se dañará el vidrio y el diseño del elemento si la esponja no está húmeda, si la esponja está sucia o si se usa otro tipo de esponja.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Suciedad Quemada o Adherida</b> – Restriegue con una esponja que no raye y con la Crema de Limpieza para Cubiertas ‘Cooktop Cleaning Creme’*. Sujete un raspador con una hoja de afeitar a un ángulo de 30° y raspe cualquier suciedad que quede. Luego limpie como se describió anteriormente.</li> </ul> <p><b>NOTA:</b> <i>No use la hoja de afeitar para limpieza diaria pues puede desgastar el diseño del elemento en el vidrio.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Azúcar o Plástico Derretido</b> – Coloque inmediatamente el elemento en el ajuste ‘LOW’ (Bajo) y raspe el azúcar o el plástico de la superficie caliente hacia un área fría. Luego APAGUE el elemento y deje enfriar. Limpie el residuo con un raspador con hoja de afeitar y con la Crema de Limpieza para Cubiertas ‘Cooktop Cleaning Creme’*.</li> </ul> 
<b>Moldura de la Cubierta Acero Inoxidable (modelos selectos)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NO USE NINGÚN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTenga BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.</b></li> <li>• <b>SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.</b></li> <li>• <b>NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O DE NARANJA.</b></li> <li>• <b>Limpieza Diaria/Suciedad Leve</b> – Limpie con uno de los siguientes – agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio ‘Formula 409’* o un limpiador similar para vidrio – usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto ‘Stainless Steel Magic Spray’ (Jenn-Air Modelo A912, Pieza No. 20000008)**.</li> <li>• <b>Suciedad Moderada/Manchas Rebeldes</b> – Limpie con uno de los siguientes – ‘Bon Ami’*, ‘Smart Cleanser’* o ‘Soft Scrub’* – usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja ‘Scotch-Brite’* húmeda frotando a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique ‘Stainless Steel Magic Spray’*.</li> <li>• <b>Descoloración</b> – Usando una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador para acero inoxidable ‘Cameo Stainless Steel Cleaner’*. Enjuague inmediatamente y seque. Para sacar las vetas y restaurar el lustre, utilice ‘Stainless Steel Magic Spray’*.</li> </ul>

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

\*\* Para hacer un pedido llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

# LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE AVERÍAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
<b>Nada funciona en la cubierta.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique si hay un fusible del circuito fundido o se ha disparado el disyuntor principal.</li><li>• Verifique si la cubierta está debidamente enchufada en el circuito eléctrico de la casa.</li><li>• Verifique si los controles de la cubierta están bloqueados. Vea la página 29.</li></ul>
<b>Los elementos de la cubierta no se calientan lo suficiente.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Puede que los controles superiores no estén bien ajustados.</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></ul>
<b>Los elementos emiten un olor y/o humo leve cuando se encienden por primera vez.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esto es normal.</li></ul>
<b>La superficie lisa muestra desgaste.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rayaduras o abrasiones pequeñas.<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que la cubierta y el fondo del utensilio estén limpios. No deslice utensilios de vidrio ni de metal sobre la cubierta. Asegúrese de que fondo del utensilio no esté áspero. Use los agentes de limpieza recomendados. Vea la página 33.</li></ul></li><li>2. Marcas de metal.<ul style="list-style-type: none"><li>• No deslice utensilios de metal sobre la cubierta. Cuando esté fría, limpie la cubierta con una crema de limpieza para cubiertas. Vea la página 33.</li></ul></li><li>3. Vetas y manchas marrones.<ul style="list-style-type: none"><li>• Limpie los derrames inmediatamente. Nunca limpie la cubierta con una esponja o paño sucio. Asegúrese de que la cubierta y el fondo del utensilio estén limpios.</li></ul></li><li>4. Áreas con un brillo metálico.<ul style="list-style-type: none"><li>• Depósitos minerales del agua y del alimento. Use los agentes de limpieza recomendados. Vea la página 33.</li></ul></li><li>5. Picaduras o escamas.<ul style="list-style-type: none"><li>• Limpie los derrames azucarados inmediatamente. Vea la página 33.</li></ul></li></ol>
<b>Se oye el sonido de un ventilador.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Este es el ventilador de enfriamiento y es normal. El ventilador funcionará cuando haya algún elemento encendido. Cuando se use la cubierta en exceso, el ventilador continuará funcionando después de que los controles se hayan apagado y hasta que la cubierta se haya enfriado.</li></ul>
<b>Los elementos se apagan durante el funcionamiento, la luz indicadora destella y se escuchan tres señales sonoras cortas.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hay suciedad de alimentos o derrames en los controles. Limpie la superficie. Vea la página 33.</li><li>• Hay un objeto en el área de los controles. Retire el objeto del área de los controles.</li><li>• La temperatura interna de la cubierta es demasiado alta. Asegúrese de que la cubierta se haya instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación.</li></ul>

# GARANTÍA Y SERVICIO

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

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

**Note 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 (si se aplican al electrodoméstico adquirido) 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.

- **Teclado y microprocesador**
- **Tubo magnetrón**
- **Cubierta de vidrio cerámico: Debido a rotura térmica.**
- **Elementos calentadores eléctricos: Elementos superiores, de asar y de hornear en electrodomésticos de cocción eléctricos.**
- **Controles electrónicos**
- **Quemadores sellados a gas**

## 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 los 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.*

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

## Lo que no cubren estas garantías:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes situaciones:
  - a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
  - b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizados por el fabricante o centro de servicio autorizado.
  - c. Mal uso, abuso, accidentes, uso no razonable o hechos fortuitos.
  - d. Corriente, voltaje o suministro eléctrico incorrectos.
  - e. Ajuste inadecuado de cualquier control.
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. Transporte del electrodoméstico al establecimiento de servicio.
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(r) Center  
P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370  
**1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) en EE.UU y en Canadá.**

**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. Números de modelo y serie del electrodoméstico;
- c. Nombre y dirección del distribuidor y fecha de compra del producto;
- d. Una descripción clara del problema;
- e. Comprobante 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.