

# JENN-AIR ELECTRIC COOKTOPS

# USER --- GUIDE

## *T*ABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions .....	1-2
Using Your Cooktop .....	3-4
Care & Cleaning .....	5
Before You Call for Service .....	6
Warranty .....	7
Guide de l'utilisateur .....	8
Guía del Usuario .....	18



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**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)

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>

**For service information, see page 7.**

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.

## 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 your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

### RECOGNIZE SAFETY SYMBOLS, WORDS, LABELS



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



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

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

**To ensure proper and safe operation:** Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician.

## 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.

**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



**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

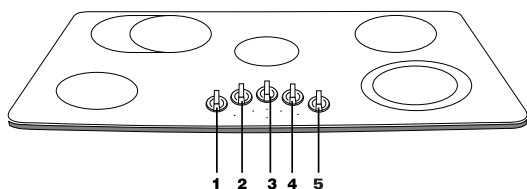
# USING YOUR COOKTOP

## SURFACE CONTROLS

Use to turn on the surface elements. An infinite choice of heat settings is available from **Lo** to **Hi**. The knobs can be set on or between any of the settings.

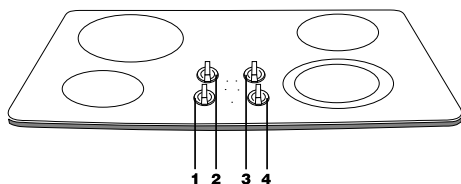
## CONTROL LOCATIONS

Model JEC8536



1. Left front element
2. Left rear element (bridge element)
3. Center element
4. Right rear element
5. Right front element (dual element)

Model JEC8430



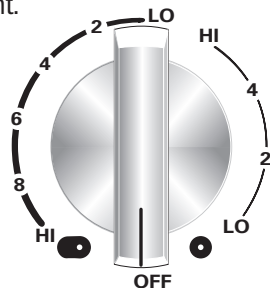
1. Left front element
2. Left rear element
3. Right rear element
4. Right front element (dual element)

## SETTING THE CONTROLS

1. Place pan on surface element.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired heat setting.
3. After cooking, turn knob to **OFF**. Remove pan.

## DUAL ELEMENT

The cooking surface is equipped with a dual element located in the right front position. To operate, push in on the control knob and turn to the right to control the small element, or push in and turn to the left to control the large element.



Drawing shows control knob markings for Dual and Bridge (select models) elements

## BRIDGE ELEMENT (SELECT MODELS)

For added flexibility, the cooking surface is equipped with a bridge element to accommodate longer gourmet pans and skillets. The bridge element is located in the left rear position. To operate, push in on the control knob and turn to the right to control the small element, or push in and turn to the left to control the bridge element.

## ON INDICATORS

**All Models** A red indicator light will glow when any element is turned **ON**.

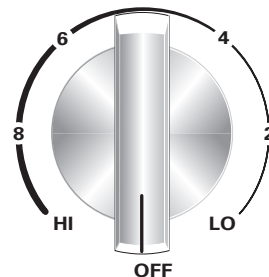
## HOT SURFACE INDICATOR LIGHTS

Each element has a hot surface indicator light. A light will be illuminated when the matching cooking area is hot. It will remain on, even after the control is turned off, until the area has cooled. The lights are located near the control knobs.

## SUGGESTED HEAT SETTINGS

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

- Hi:** Use to bring liquid to a boil. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.
- 6-8:** (medium high) Use to brown meat, heat oil for deep fat frying or sauteing. Maintain fast boil for large amounts of liquids.
- 4-6:** (medium) Use to maintain slow boil for large amounts of liquids and for most frying operations.
- 2-4:** (medium low) Use to continue cooking covered foods or steam foods.
- Lo:** (low) Use to keep foods warm and melt chocolate and butter.



## GLASS-CERAMIC SURFACE

### NOTES:

- Cooktop may emit light smoke and odor the first few times the cooktop is used. This is normal.
- When a control is turned on, a red glow can be seen through the glass-ceramic surface. The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting.
- The glass-ceramic surface may appear discolored when it is hot. This is normal and will disappear when the surface cools.
- Glass-ceramic cooktops retain heat for a period of time after the unit is turned off. When the HOT SURFACE light turns off, the cooking area will be cool enough to touch.
- **NOTE:** Do not attempt to lift the cooktop.

## COOKING AREAS

The cooking areas on your range are identified by permanent patterns on the glass-ceramic 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.**

## TIPS TO PROTECT THE GLASS-CERAMIC SURFACE

- Before first use, clean the cooktop. (See Cleaning, page 5.)
- Do not use glass pans. They may scratch the surface.
- 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 5.)
- 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.
- Never place a trivet or wok ring between the surface and pan. These items can mark or etch the top.
- Do not slide metal pans across a hot surface. The pans may leave marks which can be difficult to remove or leave permanent marks. Any marks

should be removed promptly. (See Cleaning, page 5.)

- Make sure the surface and the pan bottom are clean and smooth 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 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.
- 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 slide heavy metal pans across the surface since these may scratch.
- 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.
- If a spillover occurs while cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a

tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe spill with a clean dry towel.

- Do not allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- Do not use abrasive cleansing powders or scouring pads which will scratch the cooktop.
- Do not use chlorine bleach, ammonia or other cleansers not specifically recommended for use on glass-ceramic.
- To retain the appearance of the glass-ceramic cooktop, clean after each use.

### NOTES:

- Glass-ceramic surfaces retain heat. Turn the element off a few minutes before food is completely cooked and use the retained heat to complete the cooking. Because of the heat retention characteristics, the elements will not respond to changes in settings as quickly as coil elements. **In the event of a potential boilover, remove the pan from the cooking area.**

## COOKWARE

To achieve optimum cooking performance, use heavy-gauge, flat, smooth bottom pans that conform to the diameter of the cooking area.

## 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.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

### CONTROL KNOBS

- To remove knobs, turn to the **OFF** position. Pull each knob straight up from the shaft. Do not remove seal under knob.
- Wash knobs in warm soapy water or dishwasher; do not use abrasive cleaners or materials.
- To replace each knob, match flat part of knob opening with the flat part of the shaft, returning to **OFF** position.

### COOKTOP – GLASS-CERAMIC

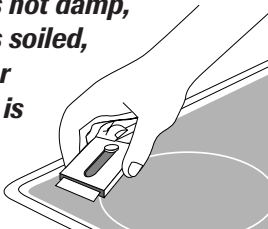
Never use oven cleaners, chlorine bleach, ammonia or glass cleaners with ammonia. *NOTE: Call an authorized servicer if the glass-ceramic top should crack, break or if metal or aluminum foil should melt on the cooktop.*

- **Allow the cooktop to cool before cleaning.**
- **General** – Clean cooktop after each use, with a damp paper towel and Cooktop Cleaning Creme (Part No. 20000001)\*\*. Then, buff with a clean dry cloth.

***NOTE:** Permanent stains will develop if soil is allowed to cook on by repeatedly using the cooktop when soiled.*

- **Heavy Soils or Metal Marks** – 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.

***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.***



- **Burned-on or Crusty Soils** – 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.
- ***NOTE:** Do not use the razor blade for daily cleaning as it may wear the pattern on the glass.*
- **Melted Sugar or Plastic** – 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\*.

### STAINLESS STEEL (SELECT MODELS)

- **DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.**
- **ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.**
- **Daily Cleaning/Light Soil** -- 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)\*\*.
- **Moderate/Heavy Soil** -- 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 Scotch-Brite\* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray\*.
- **Discoloration** -- 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\*.

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

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

# **B**EFORE YOU CALL FOR SERVICE

## **NOTHING ON THE COOKTOP OPERATES.**

- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.
- Check if cooktop is properly connected to electric circuit in house.

## **COOKTOP ELEMENTS DO NOT GET HOT ENOUGH.**

- Surface controls may not be set properly.
- Voltage to house may be low.
- Cookware may not be flat or the correct size or shape.

## **ELEMENTS EMIT A SLIGHT ODOR AND/OR SMOKE WHEN FIRST TURNED ON.**

- This is normal.

## **GLASS-CERAMIC SURFACE SHOWS WEAR.**

- 1.** Tiny scratches or abrasions.
  - 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 pg. 5.
- 2.** Metal marks.
  - Do not slide metal pans across top. When cool, clean with Cooktop Cleaning Creme. See pg. 5.
- 3.** Brown streaks and specks.
  - Spills not removed promptly. Wiping with soiled cloth or sponge. Pan bottom not clean.
- 4.** Areas with a metallic sheen.
  - Mineral deposits from water and food.
- 5.** Pitting or flaking.
  - Sugary boilovers that were not removed promptly. See pg. 5.

# 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 DES CUISSON ÉLECTRIQUES JENN-AIR

# GUIDE DE L'UTILISATEUR

## *T*ABLE DES MATIÈRES

Instructions de sécurité importantes .....	9-10
Cuisson sur la surface .....	11-13
Entretien et nettoyage .....	14
Avant de contacter un réparateur .....	15
Garantie .....	17
Guía del Usuario .....	18

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Installateur:** Remettre ce manuel au propriétaire.

**Consommateur:** Lire le manuel; le conserver pour consultation ultérieure. Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat

## Pour toute question, contacter:

Service-client Jenn-Air  
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)  
(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h -- heure de l'Est)

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

**Pour le service après-vente, voir page 17.**

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.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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 détaillant, le distributeur, l'agent de service après-vente ou le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

## RECONNAÎTRE LES ÉTIQUETTES, PARAGRAPHERS ET SYMBOLES SUR LA SÉCURITÉ



### AVERTISSEMENT

**AVERTISSEMENT** – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.



### ATTENTION

**ATTENTION** – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

**Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil;** observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

**Pour une utilisation adéquate et en sécurité,** il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre.

## EN CAS D'INCENDIE

Interrompre l'alimentation électrique de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension 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 la cuisinière 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 la cuisinière, 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 manuel. Ne pas utiliser de couvre-élément, gril placé sur la surface de cuisson ou système de convection additionnel.

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 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.

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 un ustensile à fond plat, de taille suffisante pour qu'il puisse recouvrir complètement l'élément. Pour optimiser l'efficacité, choisir un ustensile de même taille que l'élément.

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 de 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, inflammation de

matière inflammable ou 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 en entraînant un risque de choc électrique. Prendre immédiatement contact avec un technicien qualifié.

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

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

## FRITEUSES

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

## HOTTE D'EXTRACTION

Nettoyer fréquemment la hotte et les filtres pour éviter l'accumulation, sur la hotte ou les filtres, de graisse et autres matières inflammables, susceptibles de s'enflammer.

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

## ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

**NE JAMAIS** toucher les éléments chauffants du four ou de la surface de cuisson, ni les surfaces voisines des éléments ou les surfaces intérieures du four.

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

Pendant et après l'utilisation, ne jamais toucher un élément chauffant ou laisser un vêtement

ou autre matériau inflammable venir au contact d'un élément ou d'une surface voisine, ou d'une surface interne du four, avant que le refroidissement complet ait pu se produire.

Autres zones potentiellement chaudes: surface de cuisson, zones voisines de la surface de cuisson, évent du four, surfaces proches de l'ouverture de l'évent, porte du four, surfaces voisines de la porte et du hublot.

## 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 la cuisinière 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.

## AVERTISSEMENT ET AVIS IMPORTANT POUR LA SÉCURITÉ

### AVIS IMPORTANT - OISEAUX

**FAMILIERS:** Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, par exemple dans un ustensile à garnissage anti-adhésion.

# CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

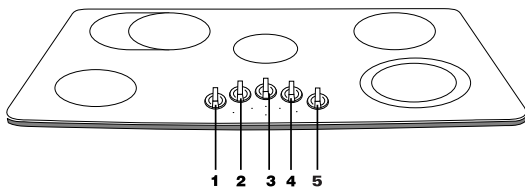
# CUISSON SUR LA SURFACE

## BOUTONS DE COMMANDE

Permettent l'utilisation des éléments chauffants de surface, avec un réglage continu de la puissance entre les positions extrêmes **Lo (min.)** et **Hi (max.)**. On peut régler un bouton à toute position entre ces deux extrêmes.

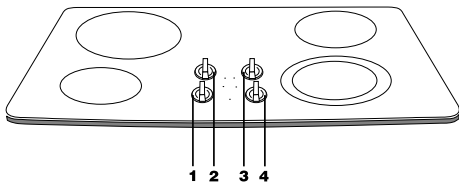
## POSITION DES COMMANDES

Modèle JEC8536



1. Élément avant gauche
2. Élément arrière gauche (élément pont)
3. Élément central
4. Élément arrière droit
5. Élément avant droit (double)

Modèle JEC8430



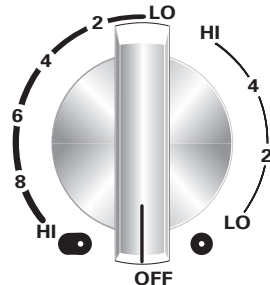
1. Élément avant gauche
2. Élément arrière gauche
3. Élément arrière droit
4. Élément avant droit (double)

## RÉGLAGE DES COMMANDES

1. Placer l'ustensile sur l'élément.
2. Enfoncer et faire tourner le bouton jusqu'à la position désirée (rotation dans un sens ou dans l'autre).
3. Après une cuisson, ramener le bouton à la position **OFF (ARRÊT)**. Retirer l'ustensile.

## ÉLÉMENT DOUBLE

La table de cuisson comporte un élément chauffant double, à l'avant droit. Pour l'utilisation, enfoncer le bouton de commande et le faire tourner vers la droite pour commander le petit élément, ou bien vers la gauche pour commander le grand élément.



Le dessin présente le bouton de commande et les repères pour l'élément double ou l'élément pont (certains modèles).

## ÉLÉMENT PONT (CERTAINS MODÈLES)

La table de cuisson est dotée d'un élément pont situé à l'arrière gauche, permettant l'utilisation d'un ustensile allongé. Pour l'utilisation, enfoncer le bouton de commande et le faire tourner vers la droite pour commander le petit élément, ou bien vers la gauche pour commander l'élément pont.

## TÉMOINS DE FONCTIONNEMENT

**Tous les modèles** Un témoin rouge s'illumine lorsqu'un élément est **ALIMENTÉ**

## VOYANTS LUMINEUX DE SURFACE CHAUDE

Un voyant de surface chaude est associé à chaque élément chauffant. Il s'illumine lorsque la surface affectée est chaude. Il reste illuminé même après l'interruption d'alimentation de l'élément, jusqu'à ce que la zone se soit refroidie. Les voyants lumineux sont situés à côté des boutons de commande.

## 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.

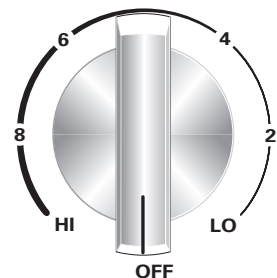
**Hi (max):** Pour l'ébullition d'un liquide. On doit toujours réduire la puissance de chauffage dès que la température d'ébullition est atteinte ou que les aliments commencent à cuire.

**6-8:** (puissance moyenne/haute) 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.

**4-6:** (puissance moyenne) Pour le maintien de l'ébullition lente d'une grande quantité de liquide ou pour la plupart des opérations de friture.

**2-4:** (puissance moyenne/basse) Pour continuer la cuisson de mets en casseroles fermées par couvercle ou pour cuire à la vapeur.

**Lo (min):** (puissance basse) Pour fusion de chocolat ou beurre, ou le maintien de la température d'un mets.



## SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

### REMARQUES:

- Lors des premières utilisations de la table de cuisson, l'appareil peut émettre un peu de fumée et des odeurs. Ceci est normal.
- Lors de la mise sous tension d'un élément, une luminescence rouge peut être visible à travers la surface en vitrocéramique. Pour le maintien de la puissance de chauffage désirée, l'élément est alimenté par intermittence.
- La surface en vitrocéramique peut sembler changer de couleur lorsqu'elle est chaude. Ceci est normal et disparaît lorsque la surface refroidit.
- La surface de cuisson en vitrocéramique demeure chaude pendant quelque temps après l'extinction d'un élément. Lorsque le voyant HOT SURFACE (SURFACE CHAUDE) s'éteint (voir ci-dessous), on peut toucher la surface de cuisson sans danger.
- **REMARQUE:** Ne pas tenter de soulever la table de cuisson.

### ZONES DE CUISSON

Les zones de cuisson de la table de cuisson sont représentées par un motif permanent dans la plaque en vitrocéramique. 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).**

### CONSEILS DE PROTECTION DE LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- Avant de s'en servir la première fois, nettoyer la table de cuisson. (Voir Nettoyage, page 14.)
- Ne pas utiliser de casseroles en verre. Elles pourraient rayer la surface.
- Ne pas utiliser de plastique, de sucre ni d'aliments riches en sucre fondre sur la table de cuisson. Si cela se produisait accidentellement, nettoyer immédiatement. (Voir Nettoyage, page 14.)
- Ne jamais laisser le contenu d'une casserole bouillir jusqu'à ce qu'elle soit

vide car cela pourrait abîmer la surface de cuisson et la casserole.

- Ne jamais utiliser la table de cuisson comme surface de travail ou comme planche à découper. Ne jamais cuire d'aliments directement sur la surface de cuisson, sans récipient.
  - 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 glisser de récipients métalliques sur la table de cuisson brûlante. Ils pourraient laisser sur le verre des marques qui sont difficiles à enlever ou qui sont permanentes. Ces marques doivent être nettoyées immédiatement. (Voir Nettoyage, page 14.)
  - Veiller à ce que le fond des récipients et la zone de cuisson soient propres avant d'allumer l'élément, afin d'éviter les rayures.
  - Pour empêcher que la table de cuisson en vitrocéramique se trouve rayée ou abîmée, ne pas y laisser de sucre, de sel ou de graisse. Prendre l'habitude d'essuyer la surface avec un linge propre ou un essuie-tout avant de l'utiliser.
- Ne jamais utiliser de linge ou d'éponge sale pour nettoyer la table de cuisson. Ils laisseraient un film invisible, ce qui pourrait décolorer la surface lorsqu'elle est utilisée.
  - 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 table 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 grilles ou récipients de grande taille à fond ondulé.
  - Ne pas glisser de récipients métalliques épais sur la surface au risque de la rayer.
  - 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.
  - 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 table de cuisson ou sur la garniture de la table de cuisson pendant une longue durée.
  - Ne pas utiliser de poudre de nettoyage abrasive ou de tampons à récurer qui rayeraient la surface.
  - Ne pas utiliser de javellisant, ammoniaque ou autres produits de nettoyage non spécifiquement recommandés pour la vitrocéramique.
  - Nettoyer la surface en vitrocéramique après chaque utilisation pour préserver son aspect de produit neuf.

## CUISSON SUR LA SURFACE, SUITE

### REMARQUES:

- Les surfaces en vitrocéramique conservent la chaleur. Éteindre les éléments quelques minutes avant que la nourriture soit complètement cuite et se servir de la chaleur restante pour terminer la cuisson.

En raison des caractéristiques de rétention de la chaleur, les éléments ne répondent pas aux changements de réglage aussi rapidement que des éléments spiralés. ***Dans le cas où un produit se renverse, retirer l'ustensile de la zone de cuisson.***

### USTENSILES

Pour obtenir des performances de cuisson maximum, utiliser des récipients à fond plat, lisse et épais, de même diamètre que l'élément de cuisson.

### 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

## 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.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

### BOUTONS DE COMMANDE

- Pour retirer un bouton, le placer à la position **OFF (ARRÊT)**. Tirer sur le bouton en ligne droite pour le séparer de la tige. Ne pas ôter le joint qu'on trouve sous le bouton.
- Laver les boutons dans de l'eau savonneuse tiède ou au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser un produit de nettoyage abrasif.
- Pour réinstaller chaque bouton, placer en correspondance le méplat de la tige et la zone correspondante du trou; veiller à placer le bouton à la position **OFF (ARRÊT)**.

### SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

Ne jamais utiliser de produits de nettoyage du four, javellisants, ammoniacs ou produits de nettoyage du verre contenant de l'ammoniac. **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.

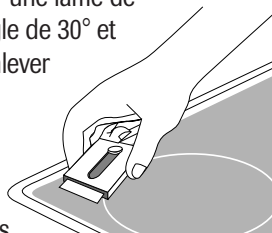
- **Laisser la table de cuisson refroidir avant d'entreprendre une opération de nettoyage.**
- **Généralités** - Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation, avec un essuie-tout humide et de la crème de nettoyage pour table de cuisson\* (produit n° 20000001)\*\*. Polir ensuite avec un chiffon propre.

**REMARQUE:** Des taches indélébiles se formeront si on utilise répétitivement la table de cuisson alors qu'elle est souillée.

- **Saleté épaisse ou marques métalliques** - 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, recouvrir avec du papier essuie-tout humidifié et laisser pendant 30 à 45 minutes (2 à 3 heures pour une souillure tenace). Recouvrir le papier essuie-tout d'une feuille plastique pour retenir l'humidité. Frotter à nouveau, puis essuyer avec un linge propre et sec.

**REMARQUE:** N'utiliser qu'un tampon à récurer «ne rayant pas», **PROPRE et HUMIDE, sans danger pour les ustensiles de cuisine non adhérents. 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.**

- **Saletés cuites ou desséchées** - 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.



**REMARQUE:** Ne pas se servir de la lame de rasoir tous les jours, cela pourrait user le motif du verre.

- **Plastique ou sucre fondu** - 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\*.

### ACIER INOXYDABLE (CERTAINS MODÈLES)

- **NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.**
- **TOUJOURS ESSUYER DANS LE SENS DE LA TEXTURE DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.**
- **Nettoyage journalier/saleté légère** - 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 multisurface - avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une pulvérisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray (Jenn-Air modèle A912, produit n° 20000008)\*\*.
- **Saleté modérée/épaisse** - 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 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 pulvérisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray\*.
- **Décoloration** - À l'aide d'une éponge humide ou d'un linge souple, essuyer avec le produit de nettoyage pour acier inoxydable Cameo\*. Rincer immédiatement et sécher. Pour retirer les marques et redonner du lustre, faire suivre par une pulvérisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray\*.

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

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

# AVANT DE CONTACTER UN RÉPARATEUR

## **RIEN NE FONCTIONNE.**

- Contrôler l'alimentation du circuit : fusible grillé ou disjoncteur ouvert?
- Déterminer si la table de cuisson est correctement reliée au réseau électrique.

## **UN ÉLÉMENT NE GENÈRE PAS SUFFISAMMENT DE CHALEUR.**

- Les commandes des éléments de surface peuvent ne pas être correctement réglées.
- La tension arrivant dans la maison peut être faible.
- L'ustensile utilisé n'a pas un fond plat, ou n'a pas la taille ou la forme correcte.

## **UN ÉLÉMENT ÉMET UNE LÉGÈRE ODEUR ET/OU DE LA FUMÉE LORS DE LA MISE EN MARCHÉ.**

- Ceci est normal.

## **INDICES D'USURE DE LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE.**

### **1. Petites éraflures ou traces d'abrasion.**

- Veiller à ce que la surface de la table de cuisson et le fond des ustensiles soient toujours propres. Ne pas faire glisser un ustensile de verre ou de métal sur la surface. Veiller à ce que le fond de l'ustensile ne soit pas rugueux. Utiliser les produits de nettoyage recommandés. Voir page 14.

### **2. Marques de métal.**

- Ne pas faire glisser un ustensile métallique sur la surface. Après le refroidissement, nettoyer avec de la crème de nettoyage pour table de cuisson. Voir page 14.

### **3. Petites marques et traces marron.**

- Résidus de renversement pas éliminés rapidement. Essuyage de la surface avec un chiffon ou une éponge souillée. Fond de l'ustensile pas parfaitement propre.

### **4. Zones à reflet métallique.**

- Dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments.

### **5. Écaillage et petites marques de corrosion.**

- Débordement de matières sucrées qui n'ont pas été éliminées rapidement. Voir page 14.



*R*EMARQUES

# 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 grill 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 TENUE 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 ELÉCTRICAS JENN-AIR

## GUÍA DEL USUARIO

### *T*ABLA DE **MATERIAS**

Instrucciones Importantes sobre Seguridad .....	19-21
Cocinando en la Cubierta .....	22-24
Cuidado y Limpieza .....	25
Antes de Solicitar Servicio .....	26
Garantía .....	27

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

## EN CASO

**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 alguna pregunta,  
llame a:**

Jenn-Air Customer Assistance  
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)  
(Lunes - Viernes, 8:00 a.m. - 8:00  
p.m. Hora del Este)  
Internet: <http://www.jennair.com>

**Para información sobre servicio,  
ver página 27**

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

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

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

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 tomaollas secas. Los tomaollas húmedos o mojados al tocar las superficies calientes pueden producir una quemadura por vapor. No deje que los tomaollas toquen los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otro paño voluminoso pues puede fácilmente tocar los elementos calefactores calientes y prenderse fuego.

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

Se ha comprobado el rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico usando baterías 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.

**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 expuesto al calor y pueden ser altamente inflamables. No 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 sin recibir 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 superficie o en el horno sin quebrarse debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

Gire los mangos de los utensilios hacia el centro de la cubierta, no hacia la habitación o sobre otro elemento superior. Esto reduce el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables o 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 una área de la cubierta que esté caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras con el vapor.

Nunca se pare en la cubierta.

## OLLAS FREIDORAS

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

## ELEMENTOS CALEFACTORES

**NUNCA toque la superficie o los elementos calefactores del horno, las áreas cerca de los elementos o las superficies interiores del horno.**

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

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

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

## 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 puerta de 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.

## **I**NSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD, CONT.

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 estufa.

### **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 PAJAROS DOMESTICOS:** 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 humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despiden el aceite de cocina, la grasa, la margarina sobrecalentados y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES  
PARA REFERENCIA FUTURA**

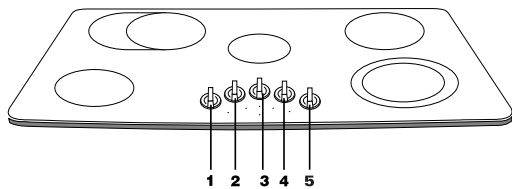
# COCINANDO EN LA CUBIERTA

## CONTROLES SUPERIORES

Use estos controles para encender los elementos superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes del calor desde 'Lo' (bajo) hasta 'Hi' (alto). Estas perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

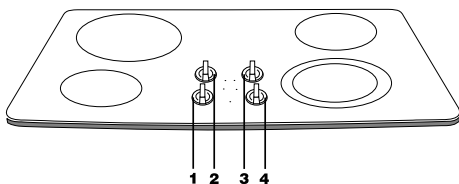
## POSICIONES DE LOS CONTROLES

Modelo JEC8536



1. Elemento delantero izquierdo
2. Elemento trasero izquierdo (elemento puente)
3. Elemento central
4. Elemento trasero derecho
5. Elemento delantero derecho (elemento doble)

Modelo JEC8430



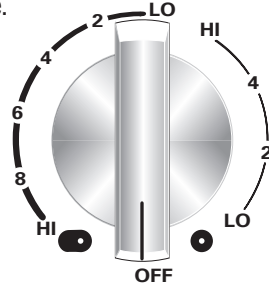
1. Elemento delantero izquierdo
2. Elemento trasero izquierdo
3. Elemento trasero derecho
4. Elemento delantero derecho (elemento doble)

## PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

1. Coloque el utensilio sobre el elemento superior.
2. Oprima y gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste de calor deseado.
3. Después de cocinar coloque la perilla en la posición 'OFF' (APAGADO). Retire el utensilio.

## ELEMENTO DOBLE

La superficie de la cubierta está equipada con un elemento doble situado en la esquina delantera derecha. Para encenderlo, oprima la perilla de control y gírela a la derecha para controlar el elemento pequeño u oprima y gírela a la izquierda para controlar el elemento grande.



La ilustración muestra los ajustes de cocción de la perilla de control para el elemento doble y el elemento puente (modelos selectos)

## ELEMENTO PUENTE (MODELOS SELECTOS)

Para mayor flexibilidad, la cubierta está equipada con un elemento puente para usar sartenes y utensilios de cocina más largos. El elemento puente está ubicado en la esquina trasera izquierda. Para encenderlo, oprima la perilla de control y gire a la derecha para controlar el elemento pequeño u oprima y gire a la izquierda para controlar el elemento puente.

## INDICADORES DE ENCENDIO

**Todos los modelos** Cuando se **ENCIENDE** cualquiera de los elementos se ilumina un indicador rojo.

## LUCES INDICADORAS DE SUPERFICIE CALIENTE

Cada elemento tiene una luz indicadora de superficie caliente. Se iluminará una luz cuando el área de cocción correspondiente esté caliente.

Permanecerá encendida, aun después de que el control ha sido apagado, hasta que el área se enfríe. Las luces indicadoras están colocadas cerca de las perillas de control.

## AJUSTES DE CALOR SUGERIDOS

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

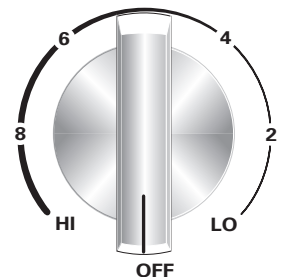
**'Hi':** Se usa para hacer hervir un líquido.  
**(Alto)** Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

**6-8:** (mediano alto) Use para dorar carne, calentar aceite para freír en una sartén honda o para saltar. También para mantener un hervor rápido para cantidades grandes de líquidos.

**4-6:** (mediano) Usado para mantener un hervor lento para grandes cantidades de líquido y para la mayoría de las frituras.

**2-4:** (mediano bajo) Use para continuar cocinando alimentos tapados o para cocinar al vapor.

**Lo:** Se utiliza para mantener los alimentos calientes y derretir chocolate y mantequilla.



# COCINANDO EN LA CUBIERTA, CONT.

## SUPERFICIE DE VIDRIO CERÁMICA

### NOTAS:

- La cubierta puede emitir un olor y humo leve las primeras veces que se use. Esto es normal.
- Cuando se enciende un control, se puede percibir un brillo rojo a través de la superficie de vidrio cerámico. El elemento pasará por ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor prefijado.
- La superficie de vidrio cerámico se puede ver descolorida cuando está caliente. Es normal y esto desaparecerá cuando la superficie se enfríe.
- Las superficies de vidrio cerámico retienen el calor durante un período después de que la estufa se ha apagado. Cuando se apaga la luz de SUPERFICIE CALIENTE, el área de la superficie estará suficientemente frío para tocarla.
- **NOTA:** No intente levantar la cubierta.

## AREAS DE COCCIÓN

Las áreas de cocción de su estufa se identifican mediante configuraciones permanentes en la superficie de vidrio cerámico. 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 del área de cocción.**

## CONSEJOS PARA PRO-TEGER LA SUPERFICIE DE VIDRIO CERÁMICA

- Antes de usar, limpie la cubierta. (Vea Limpieza, página 25.)
- No use utensilios de vidrio. Pueden rayar la superficie.
- No permita que se derrita plástico, azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar en la cubierta. Si esto llega a ocurrir, limpie inmediatamente. (Vea Limpieza, página 25.)

- 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.
- 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 metal a través de la cubierta caliente. Los utensilios pueden dejar marcas que pueden ser difíciles de sacar o dejar marcas permanentes. Cualquier marca debe ser limpiada inmediatamente. (Vea Limpieza, página 25.)
- Asegúrese de que la superficie y la parte inferior del utensilio estén limpios y suaves antes de encender la estufa para evitar rayaduras.
- 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 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 sea calentada.
- No use un utensilio pequeño en un elemento grande. No solamente desperdicia energía si no que también puede resultar en derrames que se queman en el área de cocción lo cual requiere limpieza adicional.
- No use artículos que no sean 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 deslice utensilios de metal pesado a través de la cubierta pues puede rayarse.
- No use papel de aluminio ni contenedores tipo 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.
- 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 después. Use extremo cuidado, limpie el derrame con una toalla seca.
- No permita que los derrames permanezcan en el área de cocción o en la moldura de la cubierta durante un período de tiempo largo.
- No use polvos limpiadores abrasivos o esponjas de restregar pues pueden rayar la cubierta.
- No use blanqueador con cloro, amoníaco u otros limpiadores no específicamente recomendados para uso en vidrio cerámico.
- Para conservar la apariencia de la cubierta de vidrio cerámico, limpie después de cada uso.



## NOTAS:

- Las cubiertas de vidrio cerámico retienen el calor. Apague el elemento unos pocos minutos antes de que el alimento esté completamente cocinado y use el calor retenido para completar la cocción.

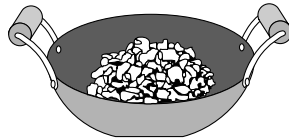
Debido a las características de retención de calor, los elementos no responderán a los cambios de ajustes tan rápidamente como los elementos espirales. **En el caso de un posible derrame, retire el utensilio del área de cocción.**

## UTENSILIOS

Para lograr un óptimo rendimiento de la cocción, use utensilios gruesos, planos, de fondo suave que coincidan con el diámetro del área de cocción.

## 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 es para evitar daño y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que la vuelve a colocar en la forma correcta.

### PERILLAS DE CONTROL

- Para retirar las perillas de control, gírelas a la posición 'OFF' (Apagado). Tire de cada perilla derecho hacia arriba para sacarla del eje. No retire el sello situado debajo de la perilla.
- Lave las perillas en agua tibia con jabón o en el lavavajillas; no use limpiadores ni materiales abrasivos.
- Para reinstalar la perilla, haga coincidir la parte plana de la cavidad de la perilla con la parte plana del eje, volviéndola a la posición 'OFF'.

### CUBIERTA - VIDRIO CERÁMICA

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, quiebra o si se derrite metal o papel de aluminio sobre la superficie.

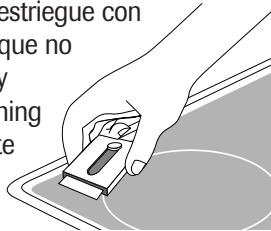
- **Deje que la cubierta se enfríe antes de limpiarla.**
- **Generalidades** – Limpie la cubierta después de cada uso, con toalla de papel húmeda y Cooktop Cleaning Creme (Part No. 20000001)\*\* (Crema de Limpieza para Cubiertas). Luego, lustre con un paño seco.

**NOTA:** Se desarrollarán manchas permanentes si la suciedad se cocina sobre la superficie con el uso continuo de la cubierta sucia.

• **Suciedades Fuertes o Marcas de Metal** – Humedezca una esponja restregadora "que no deje marcas" o que "no marque". Aplique Cooktop Cleaning Creme\* (Pieza No. 20000001)\*\* y restriegue para quitar tanta suciedad como sea posible. Aplique una capa delgada de la crema sobre la mancha, cubra con una toalla de papel húmeda y deje reposar durante 30 a 45 minutos (2 a 3 horas para suciedad muy incrustada). Mantenga la humedad cubriendo la toalla de papel con envoltura de plástico. Restriegue nuevamente y luego lustre con un paño limpio y seco.

**NOTA:** Use solamente una esponja LIMPIA, HUMEDA "que no marque" 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.

- **Suciedad quemada o adherida** – Restriegue con una esponja "que no deje marcas" y 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.



**NOTA:** No use la hoja de afeitar para limpieza diaria pues puede desgastar el diseño del elemento en el vidrio.

- **Azúcar o Plástico Derretido** – Coloque inmediatamente el elemento en el ajuste 'LOW' (Bajo) y raspe el azúcar o el plástico de la superficie caliente hacia una área fría. Luego APAGUE el elemento y deje enfriar. Limpie el residuo con un raspador con hoja de afeitar y Cooktop Cleaning Creme\*.

### ACERO INOXIDABLE (MODELOS SELECTOS)

- **NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTenga BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.**
- **SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.**
- **Limpieza Diaria/Suciedad Leve** – 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 superficies múltiples – 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)\*\*.
- **Suciedad Moderada/Manchas Rebeldes** – 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; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'\*.
- **Decoloración** – 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'\*.

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

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

# ANTES DE SOLICITAR SERVICIO

## **NADA FUNCIONA EN LA CUBIERTA.**

- Verifique si se hay un fusible del circuito fundido o se ha disparado el disyuntor principal.
- Verifique si la cubierta está debidamente enchufada en el circuito eléctrico de la casa.

## **LOS ELEMENTOS DE LA CUBIERTA NO SE CALIENTAN LO SUFICIENTE.**

- Puede que los controles superiores no estén bien colocados en los ajustes.
- El voltaje de la casa puede ser bajo.
- Los utensilios pueden que no sean planos ni del tamaño o forma correcta.

## **LOS ELEMENTOS EMITEN UN OLOR Y/O HUMO LEVE CUANDO SE ENCIENDEN POR PRIMERA VEZ.**

- Esto es normal.

## **LA SUPERFICIE DE VIDRIO CERÁMICO MUESTRA DESGASTE.**

1. Ralladuras o abrasiones pequeñas.
  - Asegúrese de que la cubierta y el fondo del utensilio estén limpios. No deslice utensilios de vidrio ni de metal a través de la cubierta. Asegúrese de que fondo del utensilio no esté áspero. Use los agentes de limpieza recomendados. Vea pág. 25.
2. Marcas de metal.
  - No deslice utensilios de metal a través de la cubierta. Cuando esté fría, limpie con una crema de limpieza para cubiertas. Vea pág. 25.

## **3. Vetas y manchas marrones.**

- No se retiraron inmediatamente los derrames. Se limpió con una esponja o paño sucio. El fondo del utensilio no estaba limpio.

## **4. Areas con un brillo metálico.**

- Depósitos minerales del agua y del alimento.

## **5. Picaduras o escamas.**

- Derrames azucarados que no fueron retirados inmediatamente. Vea pág. 25.

# 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® 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.

**JENN-AIR • 403 West Fourth Street North • P.O. Box 39 • Newton, Iowa 50208**

Form No. A/06/06 Part No. 8111P490-60

©2006 Maytag Appliances Sales Co. All rights reserved.

Litho U.S.A.

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>