

JENN-AIR DOWNDRAFT RADIANT COOKTOP

USE & CARE GUIDE

TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions	1-3
Ducting Information	3
Surface Cooking	4-6
Care & Cleaning	7
Troubleshooting	8
Warranty & Service	9
Guide de l'utilisation et entretien	10
Guía de Uso y Cuidado	22



Installer: Please leave this guide with this appliance.

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

Model Number _____

Serial Number _____

Date of Purchase _____

If you have questions, call:
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>

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

For service information, see page 9.

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

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

Always disconnect power to appliance before servicing.

To Prevent Fire or Smoke Damage

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

Keep area around appliance clear and free from combustible materials.

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

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

In Case of Fire

Turn off appliance 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.

Child Safety

CAUTION

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

NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

About Your Appliance

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

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

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

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

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

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

Cooking Safety

Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dish towels or other substitutes should never be used as potholders because they can trail across hot elements and ignite or get caught on appliance parts.

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

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

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

Always turn off all controls when cooking is completed.

Utensil Safety

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this guide can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

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 the pan is smaller than the 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Glass-Ceramic Cooktop

NEVER cook on broken cooktop. If cooktop should crack, break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately.

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

Deep Fat Fryers

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

Safety

Use with caution. Turn off all controls and allow parts to cool before touching or cleaning. Avoid steam burns if a wet surface is touched. Avoid spills on a hot surface. Some cleaners produce noxious fumes if applied to a hot surface.

See the user guide.

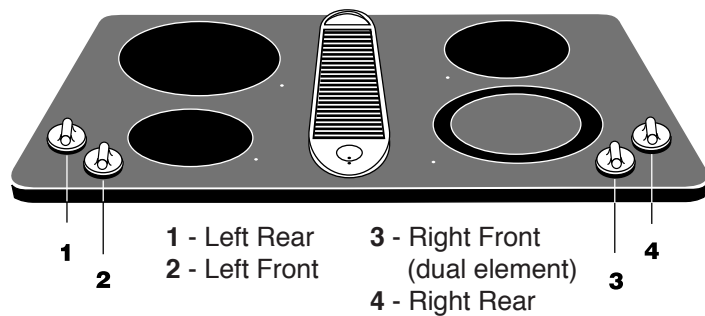
For more information, see the user guide.

Save

COOK

SURFACE COOKING

Cooktop At A Glance



Hot Surface Indicator Lights

The cooktop has Hot Surface Lights located next to the elements. These lights indicate when the adjacent cooking area is hot to the touch even after the control has been turned off. **The red light will remain on until the area has cooled.**

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.

Setting the Controls

1. Place pan on surface element.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired heat setting. When the control is in any position other than OFF, it may be turned without pushing down.
 - When the control knob is turned ON, the ring around the control knob will glow.
 - The cooktop surface is marked to identify which element the knob controls.
3. When an element is turned ON, the cooking area will heat up and the red glow of the heating element will be seen through the glass-ceramic top. It is normal to see the red glow of the element whenever it cycles ON. The elements will cycle on and off for all control settings except Hi.
4. After cooking, turn knob to **OFF**. Remove pan.

Suggested Heat Settings

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

Med. Hi (7-10): Use to brown meat, heat oil for deep fat frying or sauteing. Maintain fast boil for large amounts of liquids.

Medium (4-6): For foods cooked in a double boiler, sauteing, slow boil of large amounts of food, and most frying.

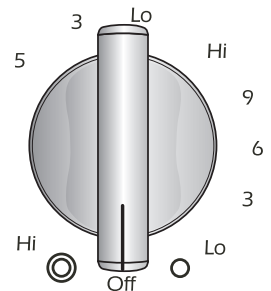
Med. Lo (2-3): Use to stew, steam, simmer; to continue cooking foods started on higher settings.

Hi: A fast heat to start cooking quickly and to bring liquids to a boil or blanch. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.

Lo: Maintaining serving temperatures of foods, simmering foods, melting butter or chocolate.

Dual Element

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



SURFACE COOKING

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 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 6.

Tips to Protect the Smoothtop Surface

Cleaning (see page 7 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 7.)
- 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 7.)
- **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.

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.

SURFACE COOKING

Flat Pan Tests

See if your pans are flat.

The Ruler Test:

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



The Bubble Test:

1. Put 1 inch of water in the pan. Place on cooktop and turn element knob to **Hi**.
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" 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 Hi 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

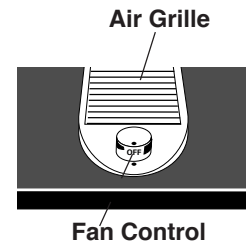
Use Jenn-Air's flat bottom wok (Model AO142) for optimum results. The wok has a nonstick finish, wood handles, cover, steaming rack, rice paddles, cooking tips and recipes. To order call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).



Ventilation System

The built-in ventilation system removes cooking vapors, odors and smoke from foods prepared on your cooktop.

- The pop-up fan control is located at the front of the air grille. To operate the ventilation system, push the knob down to pop it up. Turn the knob clockwise until it stops for low fan speed. The fan can be set at any speed between low and high by turning the knob counter-clockwise toward the OFF position.



- The fan can be used to remove strong odors from the kitchen as when chopping onions near the fan.

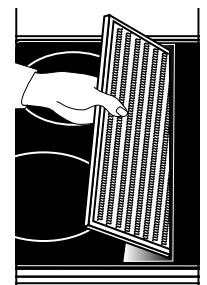
Care and Cleaning of the Ventilation System

- **Air Grille:** Set the fan control knob in the **DOWN** position. Lift the air grille off by grasping the opening at the rear of the grille. Wipe clean or wash in the dishwasher or sink with mild household detergents. **To prevent scratching the surface, do not use abrasive cleaners or scrubbing pads.**
- **Pop-up Knob:** With knob in the **DOWN** position, remove the air grille. Place the knob in the **UP** position. Wipe knob with a clean cloth and soap and water. Rinse and dry. Return knob to the **DOWN** position, replace air grille.
- **Filter:** Turn off ventilation system before removing. The filter is a permanent type and should be cleaned when soiled. Clean in sink with warm water and detergent or in dishwasher.

IMPORTANT: DO NOT OPERATE SYSTEM WITHOUT FILTER. Filter should always be placed at an angle. As you face the front of the cooktop, the bottom of the filter should rest on the ledge on the right side. The top of the filter should rest against the left side. There are also ledges on the front and rear sides for the filter to rest.

Note: If filter is flat against the fan wall, ventilation effectiveness is reduced.

- **Ventilation Chamber:** This area, which houses the filter, should be cleaned in the event of spills or whenever it becomes coated with a film of grease. It can be cleaned with paper towel, damp cloth, or sponge and mild household detergent or cleanser.



CARE & CLEANING

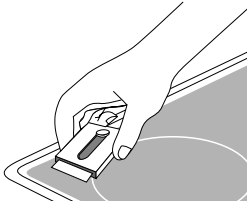
Cleaning Procedures

! 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.

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

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

PART	PROCEDURE
Control Knobs	<ul style="list-style-type: none"> • Remove knobs in the OFF position by pulling up. • Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Turn on each element to be sure the knobs have been correctly replaced.
Fan Control Knob	<ul style="list-style-type: none"> • After removing air grille (see page 6), pop the knob up. Wipe with a clean cloth using soap and water. Rinse and dry thoroughly. Return knob to DOWN position, replace air grille.
Smoothtop - Glass-Ceramic	<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"> • 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. <p><i>Note: Permanent stains will develop if soil is allowed to cook on by repeatedly using the cooktop when soiled.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p><i>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.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p><i>Note: Do not use the razor blade for daily cleaning as it may wear the pattern on the glass.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Melted Sugar or Plastic – Immediately turn element to Lo 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*. 
Ventilation Area	<ul style="list-style-type: none"> • See page 6.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Nothing on the cooktop operates.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Surface controls may not be set properly. • Voltage to house may be low. • Cookware may not be flat or the correct size or shape (See page 6).
Elements emit a slight odor and/or smoke when first turned on.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal.
Smoothtop surface shows wear.	<ul style="list-style-type: none"> • Tiny scratches or abrasions. <ul style="list-style-type: none"> - 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 7. • Metal marks. <ul style="list-style-type: none"> - Do not slide metal pans across top. When cool, clean with Cooktop Cleaning Creme. See page 7. • Brown streaks and specks. <ul style="list-style-type: none"> - Remove spills promptly. Never wipe with a soiled cloth or sponge. Make sure cooktop and pan bottom are clean. • Areas with a metallic sheen. <ul style="list-style-type: none"> - Mineral deposits from water and food. Use recommended cleaning agents. See page 7. • Pitting or flaking. <ul style="list-style-type: none"> - Remove sugary boilovers promptly. See page 7.
Ventilation system is not capturing smoke efficiently.	<ul style="list-style-type: none"> • Check on cross ventilation in room or make up air. • Excessive amount of smoke is being created. • Filter may be improperly installed (see page 6). • Cooktop may be improperly installed: <ul style="list-style-type: none"> - Check ducting size: 6" diameter round or 3 1/4" x 10" rectangular. - check if more than three 90° elbows were used. - Check if a Jenn-Air wall cap was used. - Refer to complete installation instructions.

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 and transportation charges.

Appliance

PLAQUE DE CUISSON À CHALEUR RAYONNANTE
ASPIRATION DESCENDANTE JENN-AIR

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

TABLE DES MATIÈRES

Instructions de sécurité importantes	11-13
Conduits	13
Cuisson sur la surface	14-17
Nettoyage et Entretien	18
Recherche des pannes	19
Garantie et service après-vente	21
Guía de Uso y Cuidado	22

Installateur: Remettez ce guide au propriétaire.

Consommateur: Veuillez lire le guide et le conserver pour consultation ultérieure. Conservez la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Si vous avez des questions, veuillez nous appeler :
Service à la clientèle de Jenn-Air
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
(lundi au vendredi, 8 h à 20 h, heure de l'Est)
Internet: <http://www.jennair.com>

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

Reportez-vous à la page 21 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 dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

Reconnaître les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels

que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité, il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre. Ne pas régler, réparer ni remplacer un composant, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

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

Pour éviter un incendie ou des dommages de fumée

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

Garder les matériaux combustibles bien éloignés de l'appareil.

De nombreux types de plastique sont affectés par la chaleur. Garder les plastiques éloignés des pièces de l'appareil pouvant devenir chaudes.

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

En cas d'incendie

Interrompre l'alimentation électrique de l'appareil 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.

Sécurité pour les enfants

ATTENTION

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

NE JAMAIS laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud. Ne jamais laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

IMPORTANTES

Il est important d'enseigner aux enfants que l'appareil et les ustensiles placés dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

Familiarisation avec l'appareil

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

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

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

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

De nombreux flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Éviter d'utiliser ou remiser un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

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

Cuisson et sécurité

Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne jamais utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un élément et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

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

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

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

Toujours éteindre toutes les commandes une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et sécurité

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine traditionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

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

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

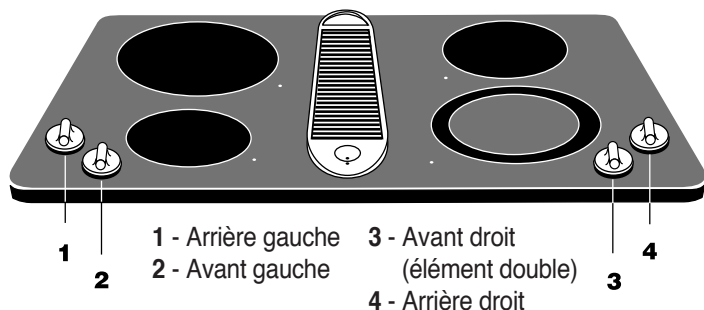
Si un ustensile est plus petit que l'élément utilisé, une partie de l'élément chauffant est exposée et peut provoquer l'inflammation d'un vêtement ou des maniques.

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

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

CUISSON SUR LA SURFACE

Composants de la plaque de cuisson



Témoins de surface brûlante

La plaque de cuisson est équipée de témoins de surface brûlante qui se trouvent à côté de chaque élément. Ces voyants indiquent que la surface de cuisson adjacente est brûlante, bien que l'élément de cuisson soit éteint. **Le voyant rouge reste allumé jusqu'à ce que la surface ne soit plus brûlante.**

Boutons de commande

Permettent l'utilisation des éléments chauffants de surface, avec une progression continue de la puissance entre les réglages extrêmes Lo (Bas) et Hi (Élevé). On peut régler un bouton à toute position entre ces deux extrêmes.

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).
 - Lorsqu'un bouton est ALLUMÉ, l'anneau du pourtour du bouton s'allume.
 - Des marques sur la surface de cuisson identifient l'élément commandé par chaque bouton.
3. Lorsqu'un bouton est ALLUMÉ, l'aire de cuisson chauffe et le rougeoiement de l'élément de cuisson est visible à travers le dessus en vitrocéramique. Il est normal que le rougeoiement de l'élément de cuisson soit visible chaque fois que l'élément s'allume pour maintenir la température au réglage voulu. L'élément s'allume et s'éteint ainsi régulièrement à tous les réglages, sauf au réglage Hi (Élevé).
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.

Med. Hi (Moyen élevé) (7-10)

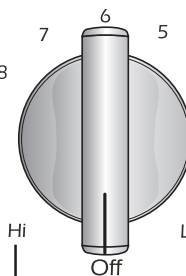
Pour rissoler les viandes, chauffer l'huile (grande friture ou aliments sautés) et pour le maintien de l'ébullition rapide d'une grande quantité de liquide.

Medium (Moyen) (4-6) : Pour cuire au bain-marie, pour faire revenir les aliments, pour cuire de grandes quantités de nourriture à petits bouillons, pour la plupart des fritures.

Med. Lo (Moyen bas) (2-3)

Pour faire mijoter, pour cuire à la vapeur, pour continuer la cuisson commencée à un réglage plus élevé.

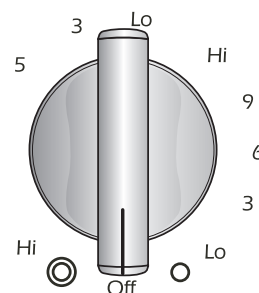
Lo (Bas) : Pour maintenir la nourriture à la température de service, faire mijoter, faire fondre du beurre ou du chocolat.



Hi (Élevé) : Production rapide de chaleur pour commencer à cuire rapidement et amener les liquides à ébullition ou ébouillanter. On doit toujours réduire la puissance de chauffage dès que la température d'ébullition est atteinte ou que l'aliment commence à cuire.

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.



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 rougeolement 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 16 au paragraphe Recommandations sur les ustensiles de cuisine.

Conseils de protection de la surface à dessus lisse

Nettoyage (plus d'informations à la page 18)

- 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 18.)
- 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 18.)
- **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 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 de 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.

CUISSON SUR LA SURFACE

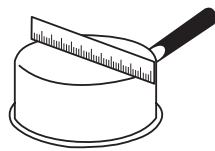
- Ne pas utiliser de récipients en aluminium. L'aluminium risque de fondre sur le verre. Si le métal fond sur la table de cuisson, ne pas l'utiliser. Appeler un réparateur agréé Jenn-Air.

Recommandations sur les ustensiles de cuisine

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 **Hi** (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 **Hi (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

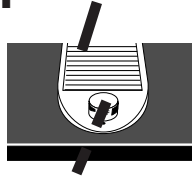
Utiliser le wok à fond plat de Jenn-Air (produit AO142) pour obtenir les meilleurs résultats. Le wok comporte une finition anti-adhésion, des poignées de bois et un couvercle, et il est fourni avec une grille pour cuisson à la vapeur, des spatules à riz et une brochure de conseils et recettes. Pour la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



CUISSON SUR LA SURFACE

Système de ventilation

Le système de ventilation intégré enlève les vapeurs, les odeurs et la fumée produits par les aliments cuits sur la plaque de cuisson.



- La commande du ventilateur escamotable se trouve à l'avant de la grille à air. Pour faire fonctionner le ventilateur, pousser sur le bouton pour le faire remonter. Tourner le bouton à fond dans le sens horaire pour faire fonctionner le ventilateur à régime réduit. La puissance d'aspiration peut être réglée à l'infini en tournant le bouton dans le sens antihoraire, vers la position OFF (arrêt).
- Le ventilateur peut être utilisé pour enlever des odeurs fortes de la cuisine, en se mettant par exemple à côté du ventilateur pour hacher des oignons.

Entretien et nettoyage

- **Grille à air : Placer le bouton du ventilateur à la position ABAISSÉE.** Pour soulever la grille à air, tenir l'ouverture à l'arrière de la grille. Essuyer pour la nettoyer ou laver au lave-vaisselle ou laver dans un évier avec un détergent doux. **Pour ne pas égratigner la surface, ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.**
- **Poignée à pression :** ABAISSER la poignée et enlever la grille à air. Relever la poignée. ESSUYER la poignée avec un linge propre et une eau savonneuse. Rincer et sécher. Remettre la poignée à la position ABAISSÉE; replacer la grille à air.
- **Filtre :** Éteindre le système d'aspiration avant de l'enlever. Le filtre est de type permanent et doit être nettoyé lorsqu'il est sale. Le nettoyer dans l'évier avec de l'eau chaude additionnée de détergent, ou encore au lave-vaisselle.

IMPORANT À FAIRE FONCTIONNER
D'ASPIRATION SANS QUE
toujours être placé en
cuisson, le fond du filtre
Le haut du filtre doit r
des rebords sur lesquel
de celui-ci.

Remarque : Si le filtre est à p
efficacité d'aspiration

- Chambre à vapeur
plaque de cuisson ou s
nettoyée si des liquide
fois qu'elle est couver
graisse. On peut la net
un linge humide ou une
nettoyant ou un déterge

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Méthodes de nettoyage

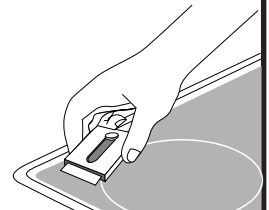
! ATTENTION

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

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

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

PIÈCES	NETTOYAGE
Boutons de commande	<ul style="list-style-type: none"> • Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT, et retirer chaque bouton en haut. • Laver, rincer et faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition. • Faire fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.
Bouton de commande du ventilateur	<ul style="list-style-type: none"> • Enlever la grille à air (voir la page 17) et relever le bouton. Essuyer avec un linge propre et une eau savonneuse. Rincer et sécher à fond. Remettre le bouton à sa position ENFONCÉE; replacer la grille à air.
Surface à dessus lisse - Vitrocéramique	<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"> • Laisser la table de cuisson refroidir avant de la nettoyer. • Généralités - 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. <p><i>Remarque : Des marques permanentes vont se produire si la saleté reste sur la surface de cuisson et est cuite de façon répétée.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 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. <p><i>Remarque : 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.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p><i>Remarque : Ne pas se servir de la lame de rasoir tous les jours, cela pourrait user le motif du verre.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Plastique ou sucre fondu - Régler immédiatement l'élément sur Lo et gratter le sucre ou 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*.
Zone d'aération	<ul style="list-style-type: none"> • Voir page 17.



RECHERCHE DES PANNES

PROBLÈME	SOLUTION
Rien ne fonctionne.	<ul style="list-style-type: none">• 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 génère pas suffisamment de chaleur.	<ul style="list-style-type: none">• 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 (Voir page 16).
Un élément émet une légère odeur et/ou de la fumée lors de la mise en marche.	<ul style="list-style-type: none">• Ceci est normal.
La surface à dessus lisse montre des signes d'usure.	<ul style="list-style-type: none">• Fines rayures ou abrasions.<ul style="list-style-type: none">- 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 18.• Marques de métal.<ul style="list-style-type: none">- Ne pas faire glisser d'ustensiles métalliques sur la surface. Une fois la surface refroidie, la nettoyer avec de la crème de nettoyage pour table de cuisson. Voir page 18.• Marques et taches brunes.<ul style="list-style-type: none">- 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.• Zones avec reflet métallique.<ul style="list-style-type: none">- Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Utiliser les agents de nettoyage recommandés. Voir page 18.• Piqûres ou écailllements<ul style="list-style-type: none">- Enlever rapidement les produits sucrés qui ont débordé. Voir page 18.
Le système de ventilation n'aspire pas efficacement la fumée.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifier la ventilation transversale ou l'air d'appoint.• Il se produit une quantité excessive de fumée.• Le filtre n'est pas correctement en place (voir page 17).• La mise en service de la plaque de cuisson n'a pas été effectuée correctement :<ul style="list-style-type: none">- Vérifier les dimensions du conduit de ventilation : rond de 15,2 cm (6 po) de diamètre ou rectangulaire de 8,2 x 25,4 cm (3 1/4 x 10 po).- Vérifier si plus de trois coudes à 90° ont été utilisés.- Vérifier si un capuchon de ventilation mural Jenn-Air a été utilisé.- Se reporter aux instructions de mise en service.

REMARQUES

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

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.

CUBIERTA IRRADIANTE CON VENTILACION

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 comprobante de compra.

Número de Modelo _____

Número de Serie _____

Fecha de Compra _____

Si tiene preguntas, llame a:

Jenn-Air Customer Assistance

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

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

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

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

Para información sobre servicio, ver la página última.

electrodoméstico solamente para el propósito que 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, prestar servicio o reemplazar ninguna pieza de este producto a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar alguna reparación.

Para Evitar Daño a Causa de Incendio o Humo

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

No coloque materiales combustibles cerca del electrodoméstico. No se deben guardar en el horno materiales inflamables.

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

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

En Caso de Incendio

Apague el electrodoméstico 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 del tipo con espuma para apagar un incendio o la llama.

Seguridad para los Niños

PRECAUCIÓN

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

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando esté en uso o cuando todavía esté caliente. No se debe nunca permitir que los niños se sienten o se paren en ninguna pieza del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él pueden estar calientes. Deje enfriar

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta guía no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice mantenimiento o haga funcionar el artefacto.

Siempre póngase en contacto con el fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

Reconozca los símbolos, advertencias, etiquetas de seguridad

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA - Peligro 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, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete y que no deben jugar con los controles u otras piezas del artefacto.

Instrucciones Generales

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

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

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

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

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

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

Seguridad al Cocinar

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

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

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

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

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

Seguridad sobre el Uso de Utensilios

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

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

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.

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.

Seguridad en la Limpieza

Limpie con cuidado la cubierta. Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas del electrodoméstico antes de

tocarlas o limpiarlas. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican en una superficie caliente.

Limpie solamente las piezas indicadas en esta guía.

Aviso y Advertencia Importante Sobre Seguridad

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PÁJAROS

DOMÉSTICOS: Nunca mantenga los pájaros en la cocina o en las habitaciones donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despiden el aceite de cocina recalentado, la grasa, la margarina y los utensilios antiadherentes recalentados pueden también ser perjudiciales.

Conserve estas instrucciones para referencia futura

INFORMACIÓN SOBRE LOS CONDUCTOS

El sistema de ventilación de Jenn-Air está diseñado para capturar tanto los vapores emitidos al cocinar como también los humos provenientes de la cubierta. Si el sistema no funciona en forma debida, a continuación se incluyen las instalaciones de conductos que necesitan ser verificadas:

- Se debe usar conducto redondo de 6 pulgadas de diámetro o conducto rectangular de 3 1/4 x 10 pulgadas para los largos de conductos de 10 - 60 pies.

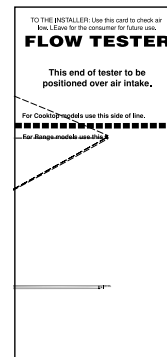
Nota: Se pueden usar conductos redondos de 5 pulgadas de diámetro si el largo del conducto es inferior a 10 pies o menos.

- No se deben usar más de tres codos de 90°. La distancia entre los codos debe ser por lo menos de 18 pulgadas.

- Se **DEBE** usar un respiradero mural recomendado por Jenn-Air. Asegúrese de que el regulador de tiro se mueva libremente cuando el sistema de ventilación esté en funcionamiento.
- Debe haber una distancia mínima de 6 pulgadas cuando la cubierta sea instalada cerca de una pared lateral.

Si la instalación parece no presentar ningún defecto evidente, puede haber un problema oculto tal como una junta restringida, obstrucción en la tubería, etc. La instalación es la responsabilidad del instalador y las consultas deben ser formuladas primero al instalador. El instalador debe tener sumo cuidado al examinar las instrucciones de instalación de los conductos.

- Use la tarjeta siguiente que se incluye con su electrodoméstico para verificar la circulación del aire.



COCINANDO EN LA CUBIERTA

Vistazo General de la Cubierta



Luces Indicadoras de Superficie Caliente

La cubierta tiene las luces indicadores de superficie caliente ubicadas junto a los elementos. Estas luces indican que la zona adyacente está caliente al tacto, aun después de haber apagado el control. La luz roja permanece iluminada hasta que la zona se haya enfriado.

Controles Superiores

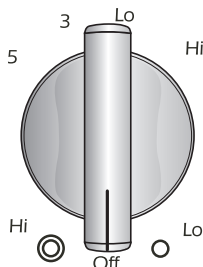
Use estos controles para encender los elementos superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes del calor desde 'LO' (Bajo) hasta 'HI' (Alto). Las perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

Programación de los Controles

1. Coloque el utensilio sobre el elemento superior.
2. Empuje la perilla hacia abajo y gírela en cualquier sentido hasta colocarla en la posición de la temperatura deseada. Cuando el control se encuentra en cualquier posición distinta a la OFF (Apagado), es posible girarla sin necesidad de empujarla hacia abajo.
 - Cuando la perilla de control está conectada, el anillo que la rodea se ilumina.
 - En la cubierta se encuentra marcado cual elemento controla cada perilla.
3. Cuando un elemento se conecta, la zona de cocido se calienta y se puede observar que el elemento calentador se enrojece a través de la superficie superior de vidrio cerámico. Es normal ver que el elemento se enrojece cuando se activa su ciclo de calentamiento. Los elementos se activan y desactivan periódicamente en todas las posiciones de calor, salvo la Hi (Alto).
4. 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 posición derecha trasera. 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.

Ajustes de Calor Sugeridos

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

'Med. Hi' (Mediano Alto) (7-10): Se usa para dorar carne, calentar aceite para freír en una olla honda o para saltear. También para mantener un hervor rápido para cantidades grandes de líquidos.

'Medium' (Mediano) (4-6): Se usa para mantener un hervor lento para grandes cantidades de líquido y para la mayoría de las frituras.

'Med. Lo' (Mediano Bajo) (2-3): Se utiliza para sancochar, cocer al vapor y hervir a fuego lento o para continuar cociendo alimentos cuyo cocido se inició a temperaturas más elevadas.

'Hi' (Alto): Un calentamiento rápido para empezar a cocinar con rapidez y para hervir líquidos o escaldar. Siempre reduzca la temperatura seleccionada cuando el líquido empieza a hervir o los alimentos empiezan a cocerse.

'Lo' (Bajo): Se utiliza para mantener los alimentos calientes y derretir chocolate y mantequilla.

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.

COCINANDO EN LA CUBIERTA

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 las páginas 27-28.

Consejos para Proteger la Cubierta Lisa

Limpieza (vea la página 29 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 29.)
- Para evitar rayaduras, asegúrese que la superficie y el fondo de la olla estén limpios antes de encender la cubierta.
- 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 29.)
- **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.

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

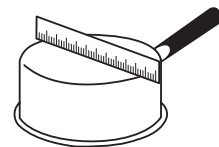
Verifique si sus ollas son planas.

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 'Hi' (Alto).



COCINANDO EN LA CUBIERTA

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

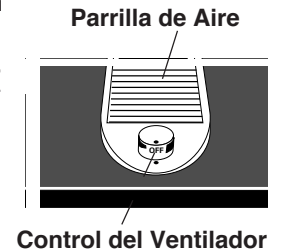
Use el wok de fondo plano de Jenn-Air (Modelo AO142) para óptimos resultados. El wok tiene un acabado antiadherente, asas de madera, tapa, parrilla para cocción al vapor, paletas para arroz, consejos y recetas. Para hacer un pedido llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).



Sistema de Ventilación

El sistema de ventilación incorporado elimina los vapores, olores y el humo de los alimentos preparados en la cubierta.

- El control del ventilador se encuentra en la parte delantera de la parrilla de aire. Para encender el sistema de ventilación, empuje la perilla hacia abajo para hacer que salte hacia arriba. Gire la perilla en sentido horario hasta el primer tope para encender el ventilador a velocidad baja. El ventilador puede ajustarse a cualquier velocidad entre baja y alta girando la perilla en sentido contrario, hacia la posición OFF (Apagado).
- El ventilador puede usarse para eliminar los olores fuertes de la cocina, tales como los producidos al picar cebollas.



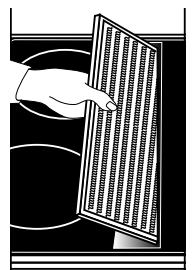
Cuidado y Limpieza del Sistema de Ventilación

- Parrilla de Aire:** Coloque la perilla de control del ventilador en la posición HACIA ABAJO. Levante la parrilla sujetando la abertura que está en la parte trasera de la parrilla. Límpiela con un paño o lávela en la máquina lavaplatos o el fregadero usando detergentes caseros suaves. **Para evitar rasguñar la superficie, no use limpiadores abrasivos ni esponjas de fregar.**
- Perilla de Control:** Con la perilla en la posición HACIA ABAJO, quite la parrilla de aire. Coloque la perilla en la posición HACIA ARRIBA. Limpie la perilla con un paño limpio y agua y jabón. Enjuáguela y séquela. Vuelva a colocar la perilla en la posición HACIA ABAJO y vuelva a colocar la parrilla en su lugar.
- Filtro:** Apague el sistema de ventilación antes de retirarlo. El filtro es de tipo permanente y debe limpiarse cuando está sucio. Lávelo en el fregadero con agua tibia y detergente, o en la máquina lavaplatos.

IMPORTANTE: NO PONGA EL SISTEMA EN MARCHA SIN EL FILTRO INSTALADO. El filtro siempre debe colocarse angulado. Mirando hacia la parte delantera de la cubierta, la parte inferior del filtro deberá quedar apoyada sobre el reborde del lado derecho. La parte superior del filtro deberá quedar apoyada contra el lado izquierdo. También hay rebordes en los lados delantero y trasero para apoyar al filtro.

Nota: Si el filtro se coloca plano contra la pared del ventilador, se reduce la eficacia de la ventilación.

- Cámara de Ventilación:** Esta zona, que aloja al filtro, debe limpiarse en caso de derramarse alguna sustancia o si la misma queda recubierta con una capa de grasa. Puede limpiarse con un papel toalla, paño húmedo o esponja y con un detergente o limpiador casero suave.



CUIDADO Y LIMPIEZA

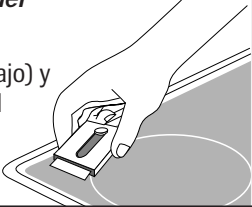
Procedimientos de Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado y que todas las piezas estén frías antes de tocarlo o limpiarlo. De este modo se evitará daño y posibles quemaduras.
- Para evitar manchas o decoloración limpie el horno después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que sea reinstalada en forma correcta.

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

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

PIEZA	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA
Perillas de Control	<ul style="list-style-type: none"> • Retire las perillas cuando estén en la posición 'OFF' (Apagado) tirándolas hacia arriba. • Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar el acabado. • Encienda cada elemento para asegurarse de que las perillas han sido correctamente reinstaladas.
Perilla de Control del Ventilador	<ul style="list-style-type: none"> • Después de haber retirado la parrilla de aire (véase la página 28), coloque la perilla hacia arriba. Limpie con un paño limpio y agua y jabón. Enjuague y seque completamente. Vuelva a colocar la perilla en la posición HACIA ABAJO y vuelva a colocar la parrilla en su lugar.
Cubierta Lisa - Vidrio Cerámico	<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"> • <i>Deje que la cubierta se enfríe antes de limpiarla.</i> • Generalidades - 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. <p><i>Nota: 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"> • Suciedad Fuerte o Marcas de Metal - 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. <p><i>Nota: Use solamente una esponja LIMPIA Y HÚMEDA que no raye y 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"> • Suciedad Quemada o Adherida - 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. <p><i>Nota: 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"> • Azúcar o Plástico Derretido - Coloque inmediatamente el elemento en el ajuste 'Lo' (Bajo) y raspe el azúcar o el plástico de la superficie caliente hacia un área fría. Luego APAGUE el elemento y déjelo enfriar. Limpie el residuo con un raspador con hoja de afeitar y con la Crema de Limpieza para Cubiertas 'Cooktop Cleaning Creme'*. 
Zona de Ventilación	<ul style="list-style-type: none"> • Véase la página 28.

LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE AVERÍAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Nada funciona en la cubierta.	<ul style="list-style-type: none">• Verifique si 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.	<ul style="list-style-type: none">• Puede que los controles superiores no estén bien ajustados.• El voltaje de la casa puede ser bajo.• Los utensilios pueden que no sean planos ni del tamaño o forma correcta (Vea las páginas 27-28).
Los elementos emiten un olor y/o humo leve cuando se encienden por primera vez.	<ul style="list-style-type: none">• Esto es normal.
La superficie lisa muestra desgaste.	<ul style="list-style-type: none">• Rayaduras o abrasiones pequeñas.<ul style="list-style-type: none">- 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 29.• Marcas de metal.<ul style="list-style-type: none">- No deslice utensilios de metal sobre la cubierta. Cuando esté fría, limpie la cubierta con una crema de limpieza para cubiertas. Vea la página 29.• Vetas y manchas marrones.<ul style="list-style-type: none">- 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.• Áreas con un brillo metálico.<ul style="list-style-type: none">- Depósitos minerales del agua y del alimento. Use los agentes de limpieza recomendados. Vea la página 29.• Picaduras o escamas.<ul style="list-style-type: none">- Limpie los derrames azucarados inmediatamente. Vea la página 29.
El sistema de ventilación no captura el humo con eficacia.	<ul style="list-style-type: none">• Revise si hay ventilación cruzada en la habitación o si se admite la entrada de aire fresco debidamente.• Se está creando una cantidad excesiva de humo.• El filtro podría estar instalado incorrectamente (véase la página 28).• La cubierta puede estar instalada incorrectamente.<ul style="list-style-type: none">- Verifique el tamaño de los conductos: Redondo de 6 pulgadas de diámetro, o rectangular de 3 1/4 x 10 pulgadas.- Revise si se instalaron más de tres codos de 90°.- Revise si se instaló una tapa de pared Jenn-Air.- Consulte las instrucciones de instalación.

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.

Form No. A/06/06

Part No. 8111P486-60

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.

©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>