JENN-AIR ELECTRIC COOKTOPS WITH CUSTOM CONTROL

USER GUIDE

TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions 1-3
Cooktop at a Glance 4
Using Your Cooktop 5-7
Care & Cleaning 8
Before You Call for Service 9
Warranty 11
Guide de l'utilisateur 12
Guía del Usuario 24

JENN-AIR

Form No. A/08/06 Part No. 8111P492-60 Rev. 1

©2006 Maytag Appliances Sales Co. All rights reserved. Litho U.S.A.

Important Safety Instructions

Installer: Please leave this manual with this appliance.

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

Model Number

-- -- -- -- -- -- -- -- --

Serial Number

-- -- -- -- -- -- -- -- --

Date of Purchase

If you have questions, call:

Jenn-Air Customer Assistance

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

1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)

Internet: http://www.jennair.com

For service information, see page 11.

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

Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

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

RECOGNIZE SAFETY SYMBOLS, WORDS, LABELS

WARNING

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

CAUTION

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

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

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

In Case of Fire

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

- Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.
- **NEVER** pick up or move a flaming pan.

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

General Instructions

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

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

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

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

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

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

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

Always turn off all controls when cooking is completed.

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

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

Aerosol-type cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Do not use or store near appliance.

Clean only parts listed in this guide and use procedures recommended.

Cooktop

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

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

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

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

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

Glass-Ceramic Cooktop

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

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

Never stand on the cooktop.

Deep Fat Frying

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

Heating Elements

NEVER touch surface elements or areas near elements.

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

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

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

CHILD SAFETY

CAUTION

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

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

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

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

VENTILATING HOODS

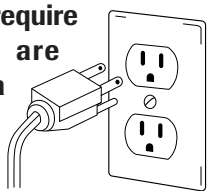
Clean range hood and filters frequently to prevent grease or other flammable materials from accumulating on hood or filter and to avoid grease fires.

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

IMPORTANT SAFETY NOTICE AND WARNING

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

ELECTRICAL CONNECTION



Appliances which require electrical power are equipped with a three-prong grounding plug which must be plugged directly into a properly grounded three-hole 120 volt electrical outlet.

Always disconnect power to appliance before servicing.

The three-prong grounding plug offers protection against shock hazards. **DO NOT CUT OR REMOVE THE THIRD GROUNDING PRONG FROM THE POWER CORD PLUG.**

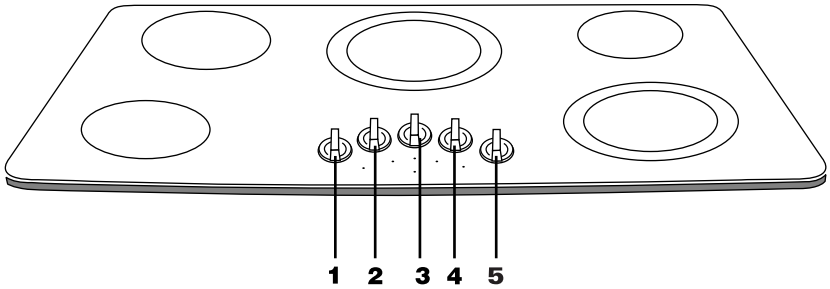
If an ungrounded, two-hole or other type electrical outlet is encountered, **it is the personal responsibility of the appliance owner to have the outlet replaced with a properly grounded three-hole electrical outlet.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

Cooktop at a Glance

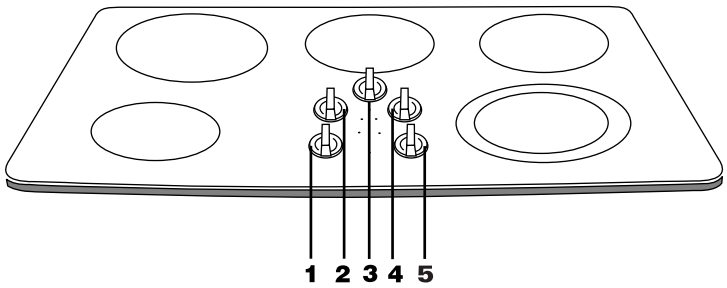
Control Locations

Model JEC9536



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

Model JEC9530



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

Using Your Cooktop

Surface Controls

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

On Indicators

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

Hot Surface Indicator Lights

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

Cooling Fan

The cooling fan will automatically turn on when any element is turned on. It is used to keep internal parts on the cooktop cool. The fan will automatically turn off when all the elements are off.

Setting the Controls

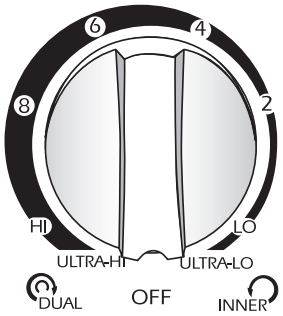
1. Place pan on surface element.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired heat setting.
3. After cooking, turn knob to **OFF**. Remove pan.

Custom Control Element

The cooking surface is equipped with a Custom Control element located in the right front position.

The Custom Control element uses an electronic sensor to constantly monitor and adjust heat output for precise and consistent temperature control.

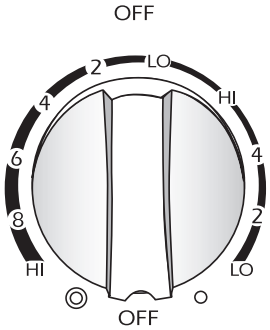
To operate both large and small elements simultaneously, push in on the control knob and turn to the **left**. To operate the inner element only, push in on the control knob and turn to the **right**.



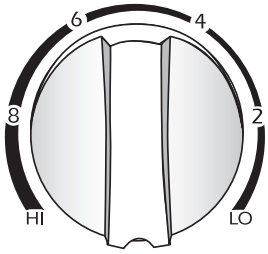
CUSTOM CONTROL

Dual Element (select models)

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



Cooking Guidelines



OFF

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

UltraHi: Offers higher speed cooking that can be used to quickly bring water to a boil, searing, blackening and for large-quantity cooking.

Hi: Use to bring liquid to a boil. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.

6-8: (medium high) Use to brown meat, heat oil for deep fat frying or sauteing. Maintain fast boil for large amounts of liquids.

4-6: (medium) Use to maintain slow boil for large amounts of liquids and for most frying operations.

2-4: (medium low) Use to continue cooking covered foods or steam foods.

Lo: Use to melt butter or chocolate.

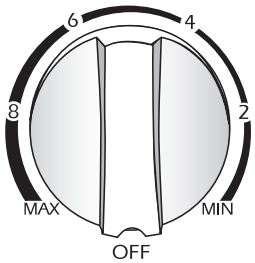
UltraLo: Offers a lower temperature for keeping delicate sauces warm without scorching.

Warming Center

Use the Warming Center to keep cooked foods warm, such as vegetables and gravies.

Setting the Control

1. Push in and turn the knob. Warming temperatures are approximate and are indicated on the control as MIN, 2, 4, 6, 8 and MAX. However, the control can be set to any position between MIN and OFF.
2. When done, turn the control to OFF and remove food. The Hot Surface Indicator light will go off when the Warming Center surface has cooled.



Suggested Settings

Setting	Type of food
MIN - 2	Pastries/Breads Breakfast Foods (Eggs) Delicate Foods
2 - 4	Soups (Cream) Stews Vegetables Meats
4-6	Sauces Gravies
6 - MAX	Fried Foods Hot Beverages Soups (Liquid)

NOTES:

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

Glass-Ceramic Surface

NOTES:

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

Cooking Areas

The cooking areas on your range are identified by permanent patterns on the glass-ceramic surface. For most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

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

Tips to Protect the Glass-Ceramic Surface

- Before first use, clean the cooktop. (See Cleaning, page 8.)
- Do not use glass pans. They may scratch the surface.
- Do not allow plastic, sugar or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately. (See Cleaning, page 8.)
- Never let a pan boil dry as this will damage the surface and pan.

- Never use cooktop as a work surface or cutting board. Never cook food directly on the surface.
- Never place a trivet or wok ring between the surface and pan. These items can mark or etch the top.
- Do not slide metal pans across a hot surface. The pans may leave marks which can be difficult to remove or leave permanent marks. Any marks should be removed promptly. (See Cleaning, page 8.)
- Make sure the surface and the pan bottom are clean and smooth before turning on to prevent scratches.
- To prevent scratching or damage to the glass-ceramic top, do not leave sugar, salt or fats on the cooking area. Wipe the cooktop surface with a clean cloth or paper towel before using.
- Never use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Do not use a small pan on a large element. Not only does this waste energy, but it can also result in spillovers burning onto the cooking area which requires extra cleaning
- Do not use non-flat specialty items that are oversized or uneven such as round bottom woks, rippled bottom and/or oversized canners and griddles.
- Do not slide heavy metal pans across the surface since these may scratch.
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. If metal melts on the cooktop, do not use. Call an authorized servicer.
- Do not allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- Do not use abrasive cleansing powders or scouring pads which will scratch the cooktop.
- Do not use chlorine bleach, ammonia or other cleansers not specifically recommended for use on glass-ceramic.
- To retain the appearance of the glass-ceramic cooktop, clean after each use.

NOTES:

- Glass-ceramic surfaces retain heat. Turn the element off a few minutes before food is completely cooked and use the retained heat to complete the cooking.

  Because of the heat retention characteristics, the elements will not respond to changes in settings as quickly as coil elements. ***In the event of a potential boilover, remove the pan from the cooking area.***

Important: Use care when lifting pans over the knobs to prevent sliding the pan across the knob. This could cause surface scratching of the knob.

To prevent the cooktop from discoloring or staining:

- Clean cooktop after each use.
- Wipe acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled as these spills may discolor the surface.

COOKWARE

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

CANNING AND OVERSIZE COOKWARE

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

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

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

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

WOK COOKING

Use a flat bottom wok for optimum results. Use caution when removing wok from cooktop, handles could be hot.

Care & Cleaning

Cleaning Procedures

CAUTION

- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

Control Knobs

- Remove knobs in the OFF position by pulling up.
- Wash with warm, soapy water, rinse and dry. **Do not** use abrasive cleaning agents or abrasive pads as they may scratch the finish.
- Do not soak.
- Knobs may be cleaned in the dishwasher. Remove any water marks with hot soapy water to prevent permanent stains.
- After replacing the knobs, turn on each burner to be sure the knobs have been correctly replaced.

Cooktop – Glass-Ceramic

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

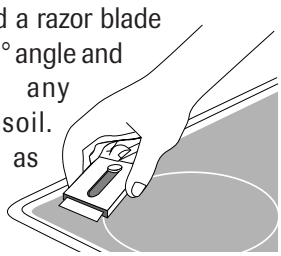
- ***Allow the cooktop to cool before cleaning.***
- **General** – Clean cooktop after each use, with a damp paper towel and Cooktop Cleaning Creme (Part No. 20000001)**. Then, buff with a clean dry cloth.

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

- **Heavy Soils or Metal Marks** – Dampen a "scratchless" or "never scratch" scrubber sponge. Apply Cooktop Cleaning Creme* (Part No. 20000001)** and scrub to remove as much soil as possible. Apply a thin layer of the creme over the soil, cover with a damp paper towel and let stand 30-45 minutes (2-3 hours for very heavy soil). Keep moist by covering the paper towel with plastic wrap. Scrub again, then buff with a clean dry cloth.

NOTE: Only use a CLEAN, DAMP "scratchless" pad that is safe for non-stick cookware. The pattern and glass will be damaged if the pad is not damp, if the pad is soiled, or if another type of pad is used.

- **Burned-on or Crusty Soils** – Scrub with a "scratchless" or "never scratch" scouring pad and Cooktop Cleaning Creme*. Hold a razor blade scraper at 30° angle and scrape any remaining soil. Then, clean as described above.



NOTE: Do not use the razor blade for daily cleaning as it may wear the pattern on the glass.

- **Melted Sugar or Plastic** – Immediately turn element to LOW and scrape sugar or plastic from hot surface to a cool area. Then turn element OFF and allow to cool. Clean residue with razor blade scraper and Cooktop Cleaning Creme*.

Stainless Steel (select models)

- ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.***
- ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.***
- **Daily Cleaning/Light Soil ––** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray (Jenn-Air Model A912, Part No. 20000008)**.
- **Moderate/Heavy Soil ––** Wipe with one of the following - Bon Ami, Smart Cleanser, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray*.
- **Discoloration ––** Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray*.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order direct, call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

Before You Call for Service

Nothing on the cooktop operates.

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

Cooktop elements do not get hot enough.

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

Elements emit a slight odor and/or smoke when first turned on.

- This is normal.

Glass-ceramic surface shows wear.

1. Tiny scratches or abrasions.
- Make sure cooktop and pan bottom are clean.
- Do not slide glass or metal pans across top.
- Make sure pan bottom is not rough.
- Use the recommended cleaning agents. See pg. 8.

2. Metal marks.
- Do not slide metal pans across top.
- When cool, clean with Cooktop Cleaning Creme. See pg. 8.

3. Brown streaks and specks.
- Remove spills promptly.
- Do not wipe with soiled cloth or sponge.
- Be sure pan bottom is clean.

4. Areas with a metallic sheen.
- May be caused by mineral deposits from water and food.

5. Pitting or flaking.
- Remove sugary boilovers promptly. See pg. 8.

A fan sound can be heard.

- This is the cooling fan and is normal. The fan will run when any element is turned on.

NOTES

Warranty & Service

Full One Year Warranty - Parts and Labor

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

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

Limited Warranties - Parts Only

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

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

Canadian Residents
This warranty covers only those appliances installed in Canada that have been listed with Canadian Standards Association unless the appliances are brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.*

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

What is Not Covered By These Warranties

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   a. Improper installation, delivery, or maintenance.
   b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   c. Misuse, abuse, accidents, unreasonable use, or acts of God.
   d. Incorrect electric current, voltage, or supply.
   e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   a. Correct installation errors.
   b. Instruct the user on the proper use of the product.
   c. Transport the appliance to the servicer and back.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

First see the Troubleshooting section in your Use and Care Guide or call Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance at 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) U.S.A. and Canada.

To Obtain Warranty Service

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

Maytag Services, LLC
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370
U.S. and Canada 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

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

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

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

Table de Cuisson Électrique avec L'élément Réglage Personnalisé Jenn-Air

Guide de l'utilisateur

Table des matières

Instructions de sécurité importantes 13-15
Coup d'oeil sur la table de cuisson 16
Cuisson sur la surface 17-20
Entretien et nettoyage 21
Avant de contacter un réparateur 22
Garantie 23
Guía del Usuario 24

JENN-AIR

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Installateur: Remettre ce manuel au propriétaire.

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

Numéro de modèle

-- -- -- -- -- -- -- -- --

Numéro de série

-- -- -- -- -- -- -- -- --

Date d'achat

Pour toute question, contacter:

Service-client Jenn-Air
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h -- heure de l'Est)
Site Internet: http://www.jennair.com

Pour le service après-vente, voir page 23.

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

RECONNAÎTRE LES ÉTIQUETTES, 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.

EN CAS D'INCENDIE

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

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

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

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Surface de cuisson

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

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

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

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

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

Surface de cuisson en Vitrocéramique

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

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

NE JAMAIS stand sur la surface de cuisson.

Friteuses

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

Hotte d'extraction

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

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

Éléments chauffants

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

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

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

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

SÉCURITÉ POUR LES ENFANTS

ATTENTION

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

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

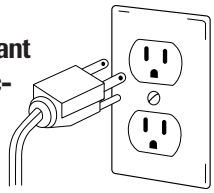
NE JAMAIS laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

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

AVERTISSEMENT ET AVIS IMPORTANT POUR LA SÉCURITÉ

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

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



Les appareils nécessitant une alimentation électrique comportent une fiche à trois broches mise à la terre qui doit être branchée directe-ment dans une prise de 120 volts à trois cavités et correctement mise à la terre.

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

La fiche à trois broches mise à la terre fournit une protection contre les décharges électriques. **NE PAS COUPER NI ENLEVER LA BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION.**

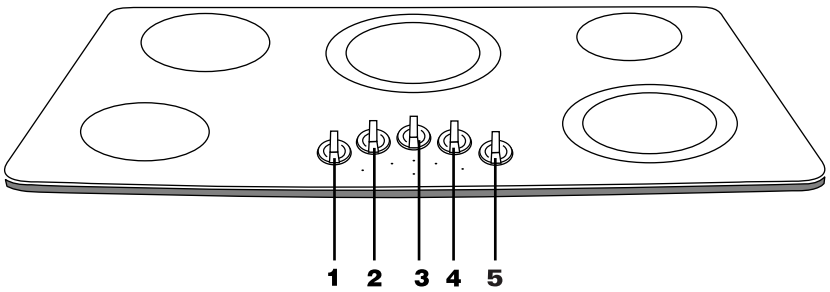
Si la prise ne comporte que deux cavités, n'est pas mise à la terre ou n'est pas appropriée, **le propriétaire de l'appareil a la responsabilité de faire remplacer la prise par une prise à trois cavités correctement mise à la terre.**

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

Coup d'oeil sur la table de cuisson

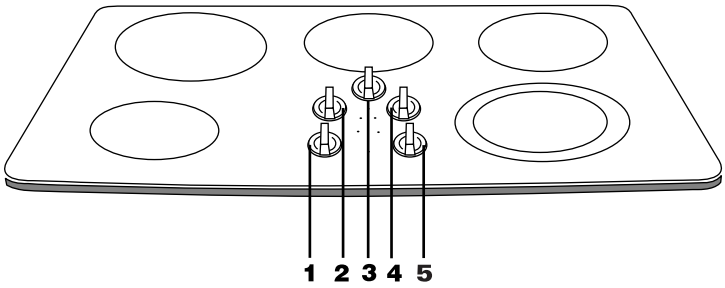
Position des Commandes

Modèle JEC9536



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

Modèle JEC9530



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

Cuisson sur la surface

Boutons de Commande

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

Témoins de Fonctionnement

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

Voyants Lumineux de Surface Chaude

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

Ventilateur de Refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche automatiquement dès qu'un élément est allumé. Il sert à éviter que les pièces internes de la table de cuisson ne surchauffent. Il s'arrête automatiquement lorsque tous les éléments sont éteints.

Réglage des Commandes

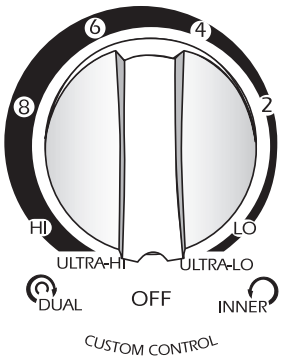
1. Placer l'ustensile sur l'élément.
2. Enfoncer et faire tourner le bouton jusqu'à la position désirée (rotation dans un sens ou dans l'autre).
3. Après une cuisson, ramener le bouton à la position **OFF (ARRÊT)**. Retirer l'ustensile.

Élement à Réglage Personnalisé

La table de cuisson est dotée d'un élément à réglage personnalisé situé à l'avant droit.

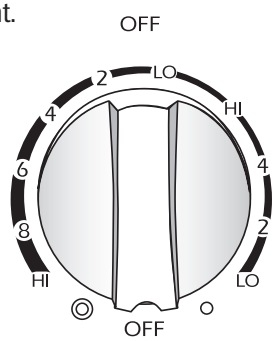
Cet élément fait appel à un capteur électronique pour surveiller et régler en continu le débit de chaleur, ce qui permet précision et uniformité de la commande de température.

Pour utiliser simultanément les deux éléments, le petit et le grand, appuyer sur le bouton de commande et le tourner à **gauche**. Pour n'utiliser que l'élément intérieur, appuyer sur le bouton de commande et le tourner à **droite**.

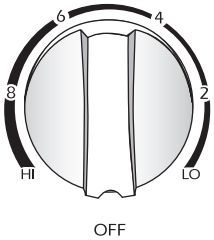


Élément Double (certains modèles)

La table de cuisson comporte un élément chauffant double, au centre. 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.



Directives pour le Cuisson



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

UltraHi : (ultra élevée) Pour une cuisson très rapide permettant d'amener rapidement de l'eau à ébullition, de saisir, de noircir et pour de grandes quantités d'aliments.

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

6-8: (puissance moyenne/élevée) Pour rissoler les viandes, chauffer l'huile (grande friture ou aliments sautés) et pour le maintien de l'ébullition rapide d'une grande quantité de liquide.

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

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

Lo: (faible) Pour fusion de chocolat ou beurre.

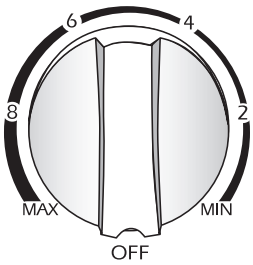
UltraLo: (ultra faible) Pour du réchauffage délicate, à basse température, de sauces, sans les roussir.

Centre de Chauffage

Utiliser le centre de réchauffage pour maintenir au chaud les mets cuits, comme légumes et sauces.

Réglage des Commandes

1. Enfoncer et faire tourner le bouton. Les températures de réchauffage sont approximatives et le bouton indique seulement MIN, 2, 4, 6, 8 et MAX. Cependant, on peut régler un bouton à toute position entre les deux extrêmes.
2. Lorsque l'aliment est prêt, ramener le bouton à la position OFF (ARRÊT) et retirer l'aliment. Le voyant lumineux de surface chaude s'éteindra lorsque la surface du centre de réchauffage se sera refroidie.



Réglages suggérés

Réglage	Type d'aliment
MIN à 2	Pains/pâtisseries Mets pour petit déjeuner (œufs) Mets délicats
2 à 6	Soupes (crèmes) Ragoûts Légumes Viandes
4 à 6	Sauces Sauces de cuisson
6 à MAX	Aliments frits Boissons chaudes Soupes (liquides)

REMARQUES:

- Recouvrir tous les aliments avec une feuille d'aluminium ou un couvercle pour maintenir leur qualité.
- Lors du réchauffage des pâtisseries et des pains, laisser un évent pour permettre à l'humidité de s'échapper.
- Ne pas utiliser une feuille de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique pourrait fondre sur la surface et serait très difficile à nettoyer.
- Utiliser seulement des ustensiles et des récipients recommandés pour l'utilisation au four et sur une table de cuisson.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour enlever les aliments du centre de réchauffage car les ustensiles et les assiettes seront chauds.
- **Ne jamais** réchauffer des aliments pendant plus d'une heure (30 minutes pour les œufs), car la qualité des aliments pourrait se détériorer.
- Il n'est pas recommandé de réchauffer des aliments froids sur le centre de réchauffage.
- La qualité et le type d'aliment à maintenir au chaud peuvent affecter le réglage de chaleur nécessaire.
- Ne pas utiliser de grands ustensiles ou de grandes quantités d'aliment, au risque sinon que le réchauffage ne soit pas uniforme.
- Toujours maintenir les aliments aux températures appropriées. L'USDA recommande que les températures soient situées entre 60 et 75 °C (140 et 170 °F) (sauf dans le cas de pâtisseries).

Surface de Cuisson en Vitrocéramique

REMARQUES:

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

ZONES DE CUISSON

Les zones de cuisson de la table de cuisson sont représentées par un motif permanent dans la plaque en vitrocéramique. Pour une efficacité maximum, utiliser une zone de cuisson dont le diamètre convient à l'ustensile.

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

CONSEILS DE PROTECTION DE LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- Avant de s'en servir la première fois, nettoyer la table de cuisson. (Voir Nettoyage, page 21.)
- Ne pas utiliser de casseroles en verre. Elles pourraient rayer la surface.
- Ne pas utiliser de plastique, de sucre ni d'aliments riches en sucre fondre sur la table de cuisson. Si cela se produisait accidentellement, nettoyer immédiatement. (Voir Nettoyage, page 21.)
- Ne jamais laisser le contenu d'une casserole bouillir jusqu'à ce qu'elle soit vide car cela pourrait abîmer la surface de cuisson et la casserole.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson comme surface de travail ou comme planche à découper. Ne jamais cuire d'aliments directement sur la surface de cuisson, sans récipient.
- Ne jamais utiliser de support métallique ou anneau de wok entre un récipient et la table de cuisson. Ces objets peuvent marquer ou rayer la surface.
- Ne pas glisser de récipients métalliques sur la table de cuisson brûlante. Ils pourraient laisser sur le verre des marques qui sont difficiles à enlever ou qui sont permanentes. Ces marques doivent être nettoyées immédiatement. (Voir Nettoyage, page 21.)
- Veiller à ce que le fond des récipients et la zone de cuisson soient propres avant d'allumer l'élément, afin d'éviter les rayures.
- Pour empêcher que la table de cuisson en vitrocéramique se trouve rayée ou abîmée, ne pas y laisser de sucre, de sel ou de graisse. Prendre l'habitude d'essuyer la surface avec un linge propre ou un essuie-tout avant de l'utiliser.
- Ne jamais utiliser de linge ou d'éponge sale pour nettoyer la table de cuisson. Ils laisseraient un film invisible, ce qui pourrait décolorer la surface lorsqu'elle est utilisée.
- Ne jamais utiliser un petit récipient sur un grand élément. Non seulement il y a gâchis d'énergie mais il peut en résulter des projections qui vont brûler sur la table de cuisson et qui devront être nettoyées.
- Ne pas utiliser des récipients spéciaux non plats qui seraient trop grands ou à fond inégal comme les woks à fond rond, les grilles ou récipients de grande taille à fond ondulé.
- Ne pas glisser de récipients métalliques épais sur la surface au risque de la rayer.
- Ne pas utiliser de récipients en aluminium. L'aluminium risque de fondre sur le verre. Si le métal fond sur la table de cuisson, ne pas l'utiliser. Appeler un réparateur agréé.
- Ne pas laisser les produits renversés sur la table de cuisson ou sur la garniture de la table de cuisson pendant une longue durée.
- Ne pas utiliser de poudre de nettoyage abrasive ou de tampons à récurer qui rayeraient la surface.
- Ne pas utiliser de javellisant, ammoniaque ou autres produits de nettoyage non spécifiquement recommandés pour la vitrocéramique.
- Nettoyer la surface en vitrocéramique après chaque utilisation pour préserver son aspect de produit neuf.

REMARQUES:

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

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

Important : Lorsque vous soulevez un ustensile, faites attention à ne pas le glisser sur les boutons. Vous pourriez égratigner la surface des boutons.

Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur de la surface de cuisson:

- Nettoyer la surface de cuisson après chaque utilisation.
- Enlever les résidus renversés de produits acides ou sucrés dès que la surface de cuisson a refroidi; ces produits renversés peuvent faire changer la couleur de l'émail.

Ustensiles

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

Ustensiles de grande taille et pour les conserves

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

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

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

Pour la préparation de conserves, ne choisir que le réglage High 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.

Wok

Utiliser le wok à fond plat pour obtenir les meilleurs résultats. Exercer une prudence extrême lors du déplacement du wok de la surface de cuisson, poignées peuvent atteindre une temperature chaud.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE

ATTENTION

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

BOUTONS DE COMMANDE

- Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT, et retirer chaque bouton en le tirant. Ne pas enlever le cachet ci-dessous le bouton.
- Lavez avec de l'eau savonneuse tiède, rincez et séchez. N'utilisez pas d'agent de nettoyage ou de tampon abrasif susceptibles de rayer la finition.
- Ne laissez pas tremper.
- Les boutons peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle. Au besoin, enlevez les traces laissées par l'eau avec de l'eau chaude savonneuse afin d'éviter l'apparition de taches permanentes.
- Après avoir remis les boutons en place, allumez chacun des brûleurs pour vous assurer que les boutons ont été replacés correctement.

SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

Ne jamais utiliser de produits de nettoyage du four, javellisant, ammoniaque 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.

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

  REMARQUE : *Des taches indélébiles se formeront si on utilise répétitivement la table de cuisson alors qu'elle est souillée.*
- **Saleté épaisse ou marques métalliques -** Humidifier une éponge à récurer «ne rayant pas». Appliquer de la crème de nettoyage pour table de cuisson* (produit n° 20000001)** et frotter pour retirer autant de saleté que possible. Appliquer une mince couche de crème, recouvrir avec du papier essuie-tout humidifié et laisser pendant 30 à 45 minutes (2 à 3 heures pour une souillure tenace). Recouvrir le papier essuie-tout d'une feuille plastique pour retenir l'humidité. Frotter à nouveau, puis essuyer avec un linge propre et sec.

  REMARQUE: N'utiliser qu'un tampon à récurer «ne rayant pas», PROPRE et HUMIDE, sans danger pour les ustensiles de cuisine non adhérents. Le verre et le motif seront endommagés si le tampon n'est pas humide, s'il est souillé ou si un autre type de tampon est utilisé.
- **Saletés cuites ou desséchées -** Frotter avec un tampon à récurer «ne rayant pas» et une crème de nettoyage pour table de cuisson*. Tenir une lame de rasoir à un angle de 30° et gratter pour enlever toute saleté restante. Puis, nettoyer comme il est décrit ci-dessus.

  REMARQUE: Ne pas se servir de la lame de rasoir tous les jours, cela pourrait user le motif du verre.
- **Plastique ou sucre fondu -** Régler immédiatement l'élément sur LOW et gratter le sucre et le plastique de la surface chaude pour les pousser vers une zone moins chaude. Puis ÉTEINDRE l'élément et le laisser refroidir. Nettoyer le résidu avec un grattoir à lame de rasoir et une crème de nettoyage pour table de cuisson*.

ACIER INOXYDABLE (CERTAINS MODÈLES)

- ***NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.***
- ***TOUJOURS ESSUYER DANS LE SENS DE LA TEXTURE DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.***
- **Nettoyage journalier/saleté légère -** Essuyer avec l'un des produits suivants: eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable multisurface - avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une pulvérisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray (Jenn-Air modèle A912, produit n° 20000008)**.
- **Saleté modérée/épaisse -** Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami, Smart Cleanser ou Soft Scrub* - à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par une pulvérisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray*.
- **Décoloration -** À l'aide d'une éponge humide ou d'un linge souple, essuyer avec le produit de nettoyage pour acier inoxydable Cameo*. Rincer immédiatement et sécher. Pour retirer les marques et redonner du lustre, faire suivre par une pulvérisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray*.

*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.
** Pour commander directement, composer le 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

Avant de Contacter un Réparateur

Rien ne fonctionne.

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

Un élément ne genere pas suffisamment de chaleur.

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

Un élément emet une légère odeur et/ou de la fumée lors de la mise en marche.

- Ceci est normal.

Indices d'usure de la surface en vitrocéramique.

1. Petites éraflures ou traces d'abrasion.
- Veiller à ce que la surface de la table de cuisson et le fond des ustensiles soient toujours propres.
- Ne pas faire glisser un ustensile de verre ou de métal sur l surface.
- Veiller à ce que le fond de l'ustensile ne soit pas rugueux.
- Utiliser les produits de nettoyage recommandés. Voir page 21.

2. Marques de métal.
- Ne pas faire glisser un ustensile métallique sur la surface.
- Après le refroidissement, nettoyer avec de la crème de nettoyage pour table de cuisson. Voir page 21.

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

4. Zones à reflet métallique.
- Dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments.

5. Écaillage et petites marques de corrosion.
- Débordement de matières sucrées qui n'ont pas été éliminées rapidement. Voir page 21.

Le bruit d'un ventilateur peut être entendu.

- C'est le ventilateur de refroidissement et ceci est normal. Le ventilateur continue à fonctionner après l'emploi jusqu'à ce que le four ait refroidi.

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.

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

Garanties limitées - Pièces seulement

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

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

Résidents canadiens

Cette garantie couvre uniquement les appareils installés au Canada qui ont été agréés par la CSA, sauf si les appareils ont été introduits au Canada en raison d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.*

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT COMME DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. MAYTAG CORPORATION NE PEUT ÊTRE 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 de Cocción Eléctrica con Elemento de Control Personalizado Jenn-Air

Guía

del usuario

Tabla de Materias

Instrucciones Importantes sobre Seguridad 25-27

Vista de la Cubierta 28

Cocinando en la Cubierta 29-32

Cuidado y Limpieza 33

Antes de Solicitar Servicio 34

Garantía 35

JENN-AIR

Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo

-- -- -- -- -- -- -- -- --

Número de Serie

-- -- -- -- -- -- -- -- --

Fecha de Compra

Si tiene alguna pregunta, llame a:

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

Para información sobre servicio, ver página 35.

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

Instrucciones de seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en este manual 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 su distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

RECONOZCA LOS SIMBOLOS DE SEGURIDAD, ADVERTENCIAS, ETIQUETAS

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN - Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal menos grave.

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

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

En Caso de Incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Extinga las llamas 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.

Instrucciones Generales

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

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

NUNCA use ropas sueltas u holgadas cuando esté usando el electrodoméstico. Las ropas pueden enredarse en los mangos de los utensilios o prenderse fuego y causar quemaduras si la ropa entra en contacto con los elementos calefactores calientes.

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

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

Para evitar incendios de grasa, no deje que se acumule grasa de cocinar ni otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella.

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

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

Se ha comprobado el rendimiento y funcionamiento seguro de este electro-doméstico usando baterías de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use cubiertas, rejillas superiores de la estufa o sistemas de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.

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

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

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

Cubierta

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

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

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

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

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

Cubierta de Vidrio Cerámico

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

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

Nunca se pare en la cubierta.

Ollas Freidoras

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

Elementos Calefactores

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

Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando se vean de color obscuro. Las áreas cerca de los elementos superiores pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

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

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

Seguridad para los Niños

PRECAUCIÓN

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

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

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

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

CAMPANAS DE VENTILACIÓN

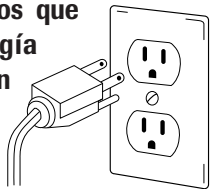
Limpie la campana de ventilación de la estufa y los filtros con frecuencia para evitar que se acumule grasa u otros materiales inflamables en la campana o en el filtro y también para evitar incendios de grasa.

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

AVISO Y ADVERTENCIA IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga a los pájaros domésticos en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina, la grasa, la margarina al sobrecalentarse y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

CONEXIÓN ELÉCTRICA



Los electrodomésticos que requieren energía eléctrica están equipados con un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra, el cual debe ser enchufado directamente en un tomacorriente eléctrico de tres agujeros, para 120 voltios debidamente conectado a tierra.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar reparaciones.

El enchufe de tres clavijas con conexión a tierra ofrece protección contra peligros de choques eléctricos. **NO CORTE NI ELIMINE LA TERCERA CLAVIJA DE CONEXION A TIERRA DEL ENCHUFE DEL CORDON ELECTRICO.**

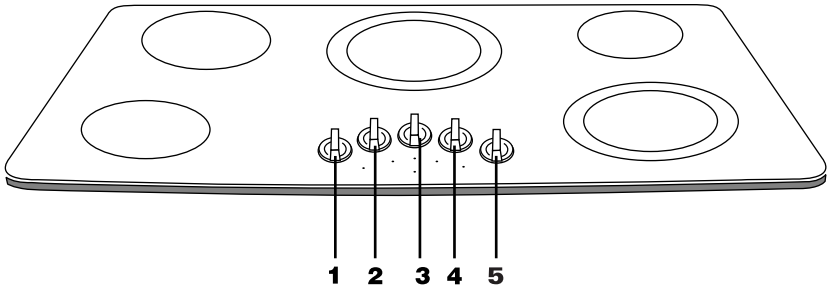
Si solamente se dispone de un tomacorriente sin conexión a tierra, de dos agujeros u otro tipo de tomacorriente eléctrico, **el propietario del electrodoméstico es personalmente responsable de reemplazar el tomacorriente con un tomacorriente eléctrico de tres agujeros debidamente puesto a tierra.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA

Vista de la Cubierta

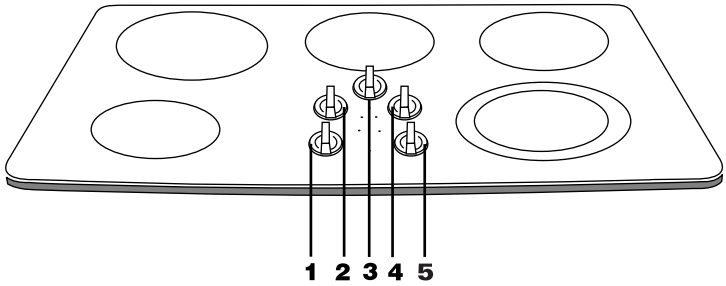
Posiciónes de los Controles

Modelo JEC9536



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

Modelo JEC9530



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

Cocinando en la Cubierta

Controles Superiores

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

Indicadores de Encendio

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

Luces Indicadoras de Superficie Caliente

Cada elemento tiene una luz indicadora de superficie caliente. La luz se iluminará cuando el área de cocción correspondiente esté caliente. Permanecerá encendida, aun después de que el control haya sido apagado, hasta que el área se enfríe. Las luces indicadoras están colocadas cerca de las perillas de control.

Ventilador de Enfriamiento

El ventilador de enfriamiento se encenderá automáticamente cuando se encienda cualquiera de los elementos. Se usa para mantener frías las piezas internas de la cubierta. El ventilador se apagará automáticamente cuando todos los elementos estén apagados.

Programación de los Controles

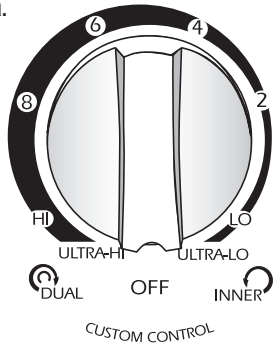
1. Coloque el utensilio sobre el elemento superior.
2. Oprima y gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste de calor deseado.
3. Después de cocinar coloque la perilla en la posición **'OFF'** (APAGADO). Retire el utensilio.

Elemento con Control Personalizado

La superficie de cocción está equipada con un elemento con control personalizado situado en la posición delantera derecha.

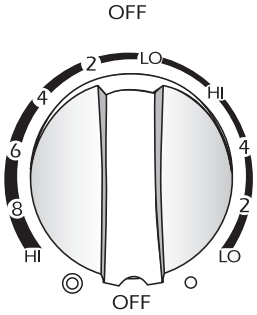
El elemento con control personalizado usa un sensor electrónico para supervisar y ajustar en forma continua la salida de calor para control exacto y constante de la temperatura.

Para encender ambos elementos (grande y pequeño) simultáneamente, oprima la perilla de control y gírela a la **izquierda**. Para encender el elemento interior solamente, oprima la perilla de control y gírela a la **derecha**.

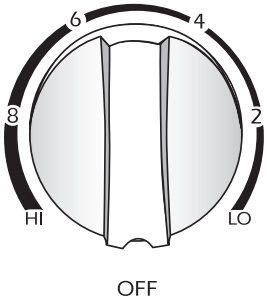


Elemento Doble (modelos selectos)

La superficie de la cubierta está equipada con un elemento doble situado en la posición central. 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.



Rayas del Cocinando



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

'UltraHi': (Ultraalto) Ofrece cocción más rápida que puede ser usada para hervir agua rápidamente, socarrar, ennegrecer y para cocción de grandes cantidades de alimentos.

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

6-8: (Mediano alto) Use para dorar carne, calentar aceite para freír en una sartén honda o para saltear. También para hervir rápidamente cantidades grandes de líquidos.

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

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

Lo: (Bajo) Se utiliza para derretir mantequilla o chocolate.

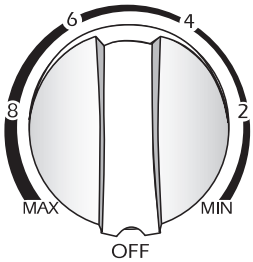
'UltraLo': (Ultrabajo) Ofrece una temperatura más baja para caliente salsas delicadas sin quemarlas.

Elemento Calentador

Use el área calentadora para mantener calientes los alimentos ya cocinados, tales como vegetales o salsas.

Programación de los Controles

1. Oprima y gire la perilla. Las temperaturas de calentamiento son aproximadas y están indicadas en la perilla de control como MIN (Mínima), 2, 4, 6, 8 y MAX (Máxima). Sin embargo, la perilla de control puede colocarse en cualquier posición entre 'MIN' y 'OFF' (Apagado).
2. Cuando termine, gire el control a la posición 'OFF' y retire el alimento. La luz indicadora de superficie caliente se apagará cuando el área de calentamiento se haya enfriado.



Ajustes Sugeridos

Ajuste	Tipo de alimento
MIN - 2	Pastelitos/Panes Alimentos para desayuno (Huevos) Alimentos delicados
2 - 4	Sopas (de Crema) Estofados Verduras Carnes
4 - 6	Salsas Salsas de carne
6 - MAX	Alimentos Fritos Bebidas Calientes Sopas (Líquidas)

NOTAS:

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

Superficie de Vidrio Cerámica

NOTAS:

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

AREAS DE COCCIÓN

Las áreas de cocción de su estufa se identifican mediante configuraciones permanentes en la superficie de vidrio cerámico. Para una cocción más eficiente, el tamaño del utensilio debe ser igual al tamaño del elemento.

Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2 a 1 pulgada del área de cocción.

CONSEJOS PARA PRO-TEGER LA SUPERFICIE DE VIDRIO CERÁMICA

- Antes de usar, limpie la cubierta. (Vea Limpieza, página 33.)
- No use utensilios de vidrio. Pueden rayar la superficie.
- No permita que se derrita plástico, azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar en la cubierta. Si esto llega a ocurrir, limpie inmediatamente. (Vea Limpieza, página 33.)
- Nunca deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar la cubierta y el utensilio.
- Nunca use la cubierta como una superficie de trabajo ni como tabla de cortar. Nunca cocine el alimento directamente en la superficie.
- Nunca use un soporte o un anillo de wok entre la superficie y el utensilio. Estos artículos pueden marcar o rayar la cubierta.
- No deslice utensilios de metal a través de la cubierta caliente. Los utensilios pueden dejar marcas que pueden ser difíciles de sacar o dejar marcas permanentes. Cualquier marca debe ser limpiada inmediatamente. (Vea Limpieza, página 33.)
- Asegúrese de que la superficie y la parte inferior del utensilio estén limpios y suaves antes de encender la estufa para evitar rayaduras.
- Para evitar rayaduras o daño a la cubierta de vidrio cerámico, no deje azúcar, sal ni grasa en el área de cocción. Limpie la superficie de la cubierta con un paño limpio o con una toalla de papel antes de usarla.
- Nunca use un paño o una esponja sucia para limpiar la superficie de la cubierta. Quedará una película que puede causar manchas en la superficie de cocción después de que el área sea calentada.
- No use un utensilio pequeño en un elemento grande. No solamente desperdicia energía si no que también puede resultar en derrames que se quemen en el área de cocción lo cual requiere limpieza adicional.
- No use artículos que no sean planos que sean muy grandes o disparejos, tales como woks de fondo redondo, de fondo ondulado y/o rejillas y ollas grandes para hervir conservas.
- No deslice utensilios de metal pesado a través de la cubierta pues puede rayarse.
- No use papel de aluminio ni contenedores tipo aluminio. El aluminio se puede derretir en el vidrio. Si el metal se derrite sobre la cubierta, no la use. Llame a un técnico de servicio autorizado.
- No permita que los derrames permanezcan en el área de cocción o en la moldura de la cubierta durante un período de tiempo largo.
- No use polvos limpiadores abrasivos o esponjas de restregar pues pueden rayar la cubierta.
- No use blanqueador con cloro, amoníaco u otros limpiadores no específicamente recomendados para uso en vidrio cerámico.
- Para conservar la apariencia de la cubierta de vidrio cerámico, limpie después de cada uso.

NOTAS:

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

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

Importante: Tenga cuidado cuando levante utensilios por encima de las perillas para evitar deslizarlos sobre ellas. Esto podría rayar la superficie de la perilla.

Para evitar que la cubierta se descolore o se manche:

- Limpie la cubierta de la estufa después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la cubierta se haya enfriado pues estos derrames pueden descolorar la cubierta.

Utensilios

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

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 2,5 cm (1 pulgada) más grande que el elemento.

Cuando las ollas de preparar conservas y las ollas de tamaños grandes no cumplen estos requisitos, la cocción pueden demorar más tiempo y se pueden dañar las cubiertas de las estufas.

Algunas ollas de preparar conservas tienen bases pequeñas para usarlas en las superficies lisas de las estufas.

Cuando esté preparando conservas, use el ajuste de calor alto hasta que el agua comience a hervir o se logra la presión en el olla. 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 de la estufa.

Wok

Use el wok de fondo plano para obtener los mejores resultados. Use extremo cuidado cuando remueva el wok de la cubierta. Las manijas pueden estar calientes.

Cuidado y Limpieza

Procedimientos de Limpieza

PRECAUCIÓN

- **Asegúrese de que la cubierta esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de tocarla o limpiarla. Esto es para evitar daño y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que la vuelve a colocar en la forma correcta.

Perillas de Control

- Retire las perillas cuando estén en la posición 'OFF' tirándolas hacia arriba. No quite el sello debajo de perilla.
- Lave con agua tibia jabonosa, enjuague y seque. **No** use agentes de limpieza abrasivos ni esponjas abrasivas, ya que los mismos pueden rayar el acabado.
- No sumerja en agua.
- Las perillas se pueden limpiar en el lavavajillas. Elimine cualquier mancha de agua con agua jabonosa, a fin de evitar que dichas manchas queden permanentemente.
- Tras volver a colocar las perillas, encienda cada quemador para asegurarse de que las perillas se ha colocado correctamente.

Cubierta – Vidrio Cerámica

Nunca use limpiadores de horno, blanqueador con cloro, amoníaco o limpiavidrios con amoníaco. NOTA: Llame a un técnico de servicio autorizado si la cubierta de vidrio cerámico se agrieta, quiebra o si se derrite metal o papel de aluminio sobre la superficie.

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

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

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

  NOTA: Use solamente una esponja LIMPIA, HUMEDA "que no marque" que sea segura para utensilios con revestimiento antiadherente. Se dañará el vidrio y el diseño del elemento si la esponja no está húmeda, si la esponja está sucia o si se usa otro tipo de esponja.

- **Suciedad quemada o adherida** – Restriegue con una esponja "que no deje marcas" y Cooktop Cleaning Creme*. Sujete un raspador con una hoja de afeitar a un ángulo de 30° y raspe cualquier suciedad que quede. Luego limpie como se describió anteriormente.

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

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

Acero Inoxidable (modelos selectos)

- ***NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.***
- ***SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.***
- **Limpieza Diaria/Suciedad Leve –** Limpie con uno de los siguientes – agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiador similar para superficies múltiples – usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray' (Jenn-Air Modelo A912, Pieza No. 20000008)**.
- **Suciedad Moderada/Manchas Rebeldes –** Limpie con uno de los siguientes – 'Bon Ami', 'Smart Cleanser' o 'Soft Scrub'* – usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'*.
- **Decoloración –** Usando una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador para acero inoxidable 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para sacar las vetas y restaurar el lustre, utilice 'Stainless Steel Magic Spray'*.

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Para solicitar pedidos directamente, llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

Antes de Solicitar Servicio

Nada Funciona en la Cubierta.

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

Los Elementos de la Cubierta no se Calientan lo Suficiente.

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

Los Elementos Emiten un Olor y/o Humo Leve Cuando se Encienden por Primera Vez.

- Esto es normal.

La Superficie de Vidrio Cerámico Muestra Desgaste.

1. Ralladuras o abrasiones pequeñas.

- Asegúrese de que la cubierta y el fondo del utensilio estén limpios.
- No deslice utensilios de vidrio ni de metal a través de la cubierta.
- Asegúrese de que fondo del utensilio no esté áspero.
- Use los agentes de limpieza recomendados. Vea pág. 33.

2. Marcas de metal.

- No deslice utensilios de metal a través de la cubierta.
- Cuando esté fría, limpie con una crema de limpieza para cubiertas. Vea pág. 33.

3. Vetas y manchas marrones.

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

4. Areas con un brillo metálico.

- Depósitos minerales del agua y del alimento.

5. Picaduras o escamas.

- Derrames azucarados que no fueron retirados inmediatamente. Vea pág. 33.

Se oye el sonido de un ventilador

- Este es el ventilador de enfriamiento y es normal. El ventilador continuará funcionando después que se usa el horno hasta que el horno se enfríe.

GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía completa de un año - Piezas y mano de obra

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

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

Garantías limitadas - Piezas solamente

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

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

Residentes canadienses

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

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

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

LO QUE NO CUBREN ESTAS GARANTÍAS:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes situaciones:
   a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizados por el fabricante o centro de servicio autorizado.
   c. Mal uso, abuso, accidentes, uso no razonable o hechos fortuitos.
   d. Corriente, voltaje o suministro eléctrico incorrectos.
   e. Ajuste inadecuado de cualquer control.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Bombillas.
4. Los productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   a. Corregir errores de instalación.
   b. Instruir al usuario sobre el uso correcto del producto.
   c. Transporte del electrodoméstico al establecimiento de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

SI NECESITA SERVICIO

Primero lea la sección de localización y solución de averías en su guía de uso y cuidado o llame al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) en los Estados Unidos y Canadá.

PARA OBTENER SERVICIO BAJO LA GARANTÍA

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

Maytag Services, LLC
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) en EE.UU y en Canadá.

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

a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
b. Números de modelo y serie del electrodoméstico;
c. Nombre y dirección del distribuidor y fecha de compra del producto;
d. Una descripción clara del problema;
e. Comprobante de compra.

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

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

Form No. A/08/06 Part No. 8111P492-60 Rev. 1
©2006 Maytag Appliances Sales Co. All rights reserved. Litho U.S.A.