

JENNAIR® COMMERCIAL-STYLE  
GAS COOKTOP  
TABLE DE CUISSON À GAZ DE STYLE  
COMMERCIAL DE JENNAIR®

---

### Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories, or service in the U.S.A., call **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)** or visit our website at **www.jennair.com**.  
In Canada, call **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)** or visit our website at **www.jennair.ca**.

---

### Guide d'utilisation et d'entretien

Pour des questions à propos des caractéristiques, du fonctionnement/rendement, des pièces, accessoires ou service aux É.-U., composer le **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)** ou visiter le **www.jennair.com**.  
Au Canada, composer le **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)** ou visiter le **www.jennair.ca**.



## Table of Contents

<b>SAFETY INFORMATION</b> .....	<b>3</b>
---------------------------------	----------



<b>PARTS AND FEATURES</b> .....	<b>5</b>
---------------------------------	----------



Cooktop .....	5
Control Knobs .....	6

<b>COOKTOP FEATURES</b> .....	<b>7</b>
-------------------------------	----------



Burners.....	7
Grill .....	8
Chrome Electric Griddle.....	9

<b>CARE AND CLEANING</b> .....	<b>10</b>
--------------------------------	-----------



Cooktop Surface.....	10
Sealed Surface Burners.....	10
Porcelain-Coated Grates and Caps .....	11
Grill .....	11
Griddle.....	12
Cooktop Controls.....	13
Stainless Steel.....	13

<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>14</b>
------------------------------	-----------



<b>ASSISTANCE OR SERVICE</b> .....	<b>15</b>
------------------------------------	-----------



<b>ACCESSORIES</b> .....	<b>15</b>
--------------------------	-----------



## Table de matières

<b>INFORMATIONS DE SÉCURITÉ</b> .....	<b>16</b>
---------------------------------------	-----------



<b>PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES</b> .....	<b>18</b>
---	-----------



Table de cuisson .....	18
Boutons de commande .....	19

<b>CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON</b> .....	<b>20</b>
--	-----------



Brûleurs .....	20
Gril .....	21
Plaque à frire chromée.....	22

<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....	<b>23</b>
-------------------------------------	-----------



Surface de la table de cuisson .....	23
Brûleurs de surface scellés.....	23
Grilles et chapeaux émaillés .....	24
Gril .....	24
Plaque à frire .....	25
Commandes de la table de cuisson .....	26
Acier inoxydable.....	26

<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>27</b>
------------------------	-----------



<b>ASSISTANCE OU SERVICE</b> .....	<b>28</b>
------------------------------------	-----------



<b>ACCESSOIRES</b> .....	<b>28</b>
--------------------------	-----------





### Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

**⚠ DANGER**

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

**⚠ WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

**WARNING: If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.**

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
  - Do not try to light any appliance.
  - Do not touch any electrical switch.
  - Do not use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

**⚠ WARNING:**

**Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended**

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

**DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.**



## SAFETY INFORMATION

**WARNING:** Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the “What to do if you smell gas” instructions.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the cooktop, follow basic precautions, including the following:

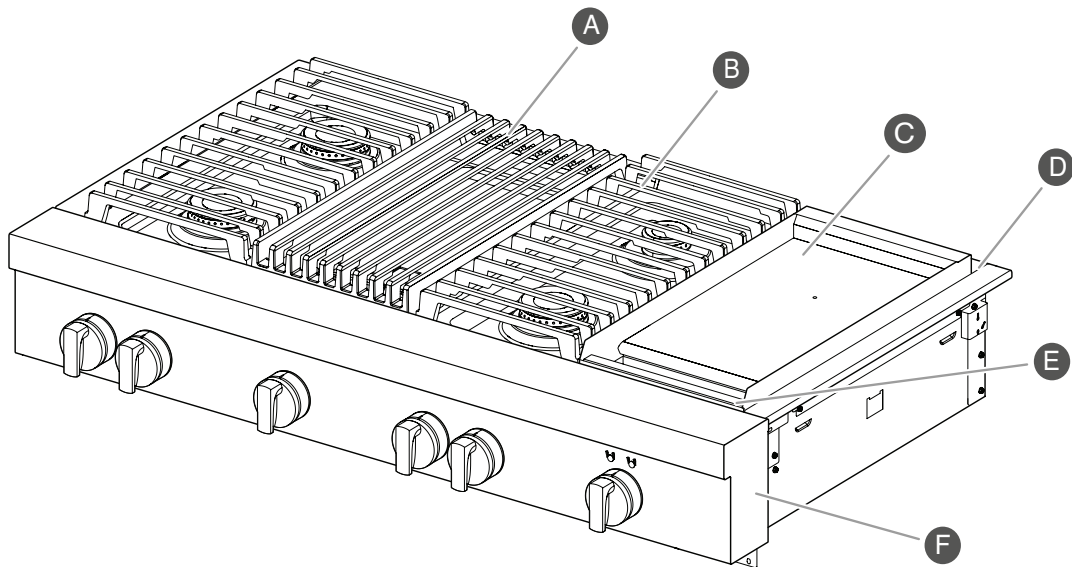
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the cooktop.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above the cooktop – children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – The cooktop, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA70* or the *Canadian Electrical Code, Part 1*. Be sure the cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This cooktop is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect the electrical supply before servicing the cooktop.
- Injuries may result from the misuse of the cooktop such as stepping, leaning, or sitting on the top surface.
- Maintenance – Keep cooktop area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage on the cooktop – Flammable materials should not be stored on or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



These instructions cover several different models. The cooktop you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model. Refer to these instructions or the "Frequently Asked Questions (FAQs)" section of our website at [producthelp.jennair.com](http://producthelp.jennair.com) for more detailed instructions. In Canada, refer to the Customer Service Section at [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca).

## COOKTOP



48" (121.9 cm) cooktop shown\*

- |  |  |
|--|--|
| <b>A</b> Grill (on some models)            | <b>D</b> Island trim                   |
| <b>B</b> Cooktop grate                     | <b>E</b> Drip tray (on griddle models) |
| <b>C</b> Electric griddle (on some models) | <b>F</b> Console panel                 |

\*Cooktop configuration may differ.



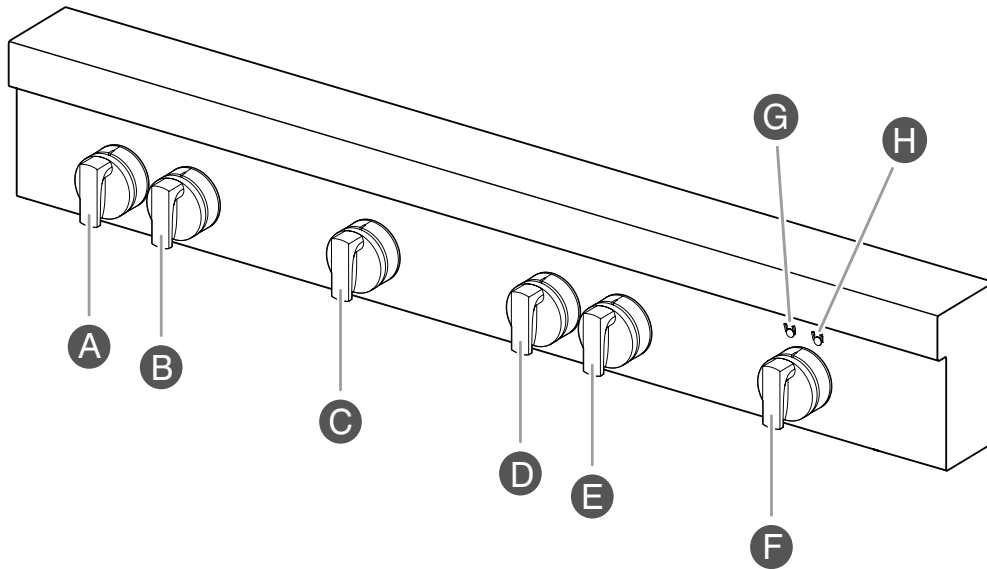
# PARTS AND FEATURES

## CONTROL KNOBS

The cooktop features are accessed through the cooktop knobs.

48" (121.9 CM)

### Cooktop Knobs and Indicator Lights



- A** Left Rear Knob
- B** Left Front Knob
- C** Grill Knob
- D** Center Right Rear Knob
- E** Center Right Front Knob
- F** Griddle Knob
- G** Griddle Preheat Light
- H** Griddle Cooktop ON Light

**NOTE:** Cooktop configuration, features, and controls may differ.

FEATURE	DESCRIPTION/BEHAVIOR	INSTRUCTIONS
Griddle Cooktop ON Light	Right Griddle indicator light - The Griddle Cooktop On light illuminates blue when the griddle knob is powered on.	
Griddle Preheat Light	Left Griddle indicator light - The griddle Preheat light flashes blue while the griddle is preheating. Once preheat temperature has been reached, the indicator light turns solid blue.	



## BURNERS

### ⚠ WARNING



#### Fire Hazard

**Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.**

**Turn off all controls when not cooking.**

**Failure to follow these instructions can result in death or fire.**

- Check that the burner knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.
- When the burner knob for the desired burner is turned to the IGNITE position, the burner will click independent of the other burners.

**REMEMBER:** When cooktop is in use, the entire cooktop area may become hot.

### Flame-Sensing™ Reignition Feature

During cooktop use, if one or more burners are extinguished due to external causes (such as a water spill, wind, or ventilation draft), the ignition system will turn on to reignite the flame. When the flame comes back on, the system will stop sparking. If the draft in the room is not removed, occasional sparking may continue. Sparking may also occasionally occur when using the low setting on a burner.

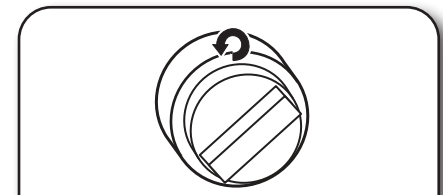
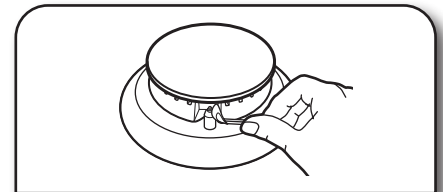
### To Set a Burner:

<b>1. Push in and turn counterclockwise</b>  to IGNITE.	<b>2. Turn knob counterclockwise</b>  between Hi and Lo.
---	--

Turn knob counterclockwise further for Simmer Hi and Simmer Lo.

### In Case of Power Failure

Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to Hi. After burner lights, turn knob to desired setting.



BTU/hr	BURNER APPEARANCE	FEATURES
Large stacked burner		This burner has an upper and lower level of flame. The Hi setting uses both flame levels at full power to provide the highest heat. It is ideal for cooking large quantities of food or liquid and using large pots and pans. The Simmer Hi and Lo settings use the lower flame only.
Small burner		This burner is ideal for cooking smaller quantities of food and melting chocolate or butter.

### Igniting Burners:

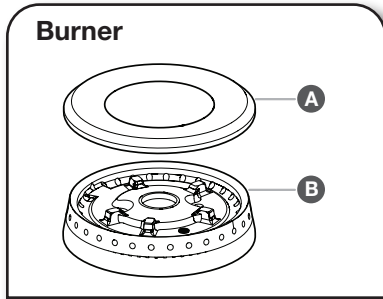
- Electric igniters automatically light the surface burners when burner knobs are turned to IGNITE.
- Before setting a burner knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without any cookware on the grate.
- Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for the clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn off the burner. Check for a tripped circuit breaker or blown fuse.



# COOKTOP FEATURES

## SEALED SURFACE BURNERS

Sealed surface burners are designed to minimize gaps and seams that can allow liquids and spills to get under the cooktop. This design makes cleanup quick and easy.

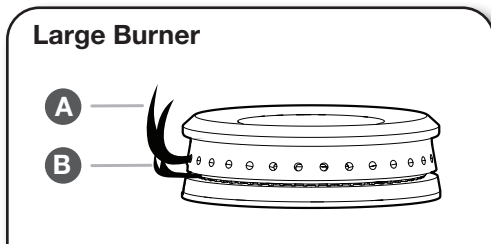


- A** Burner cap
- B** Burner base

**IMPORTANT:** Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

**Burner cap:** Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover, and routinely remove and clean the caps according to the “Care and Cleaning” section.

**Gas opening:** Gas must flow freely throughout the gas opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas opening. Keep spillovers out of the gas opening by always using a burner cap.



- A** Upper (main) flame
- B** Lower (simmer) flame

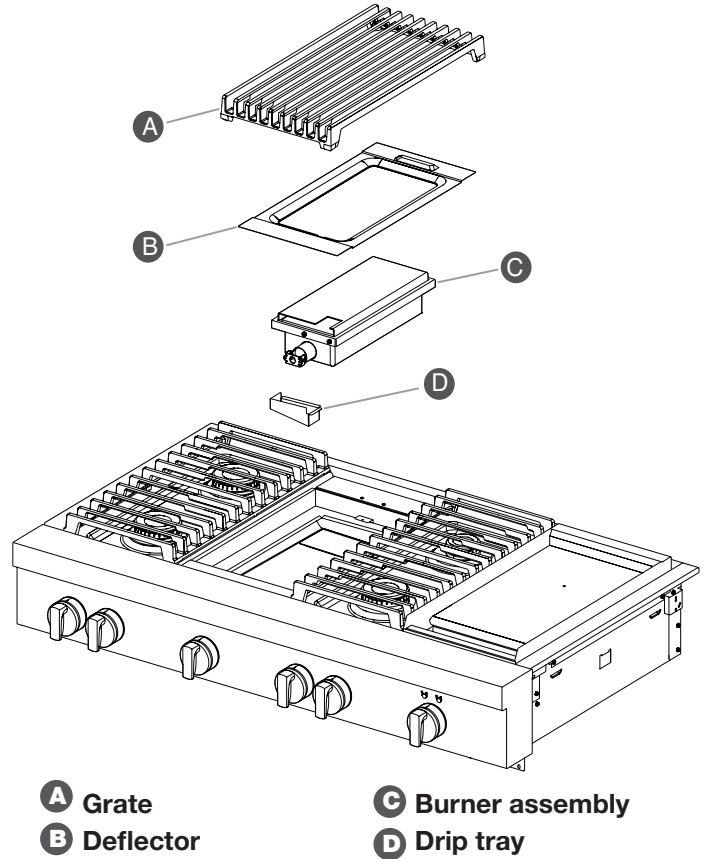
### Burner Ports:

Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown above. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the burner ports.

## GRILL (on some models)

The grill module consists of a cast-iron grate, a burner assembly, deflector and a drip tray.

**NOTE:** The burner assembly is not removable and should not be removed except by a qualified service technician.



- A** Grate
- B** Deflector
- C** Burner assembly
- D** Drip tray

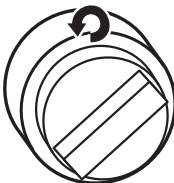

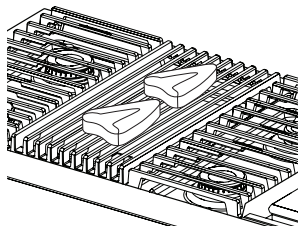
When using the grill, follow the guidelines below:

- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Allow space between food on the grill. Crowding food will result in uneven cooking.
- For most even results, center foods on the grate directly over the heat source.
- Use a metal spatula or tongs to turn food.
- For even cooking, foods such as chicken quarters should be turned several times.
- To check for doneness of meats and poultry, use an instant read thermometer or make a small cut in the center of the food.
- Do not leave the grill unattended while cooking.
- To avoid damage to the grill, do not use aluminum foil, charcoal or wood chips.
- To avoid damage to cookware, do not place cookware on the grill when in use. Food should be cooked directly on the grill grate.

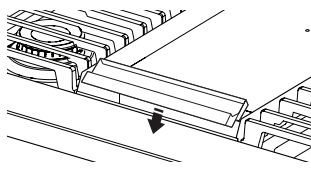
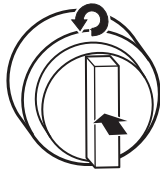
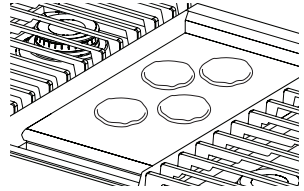




To Use:

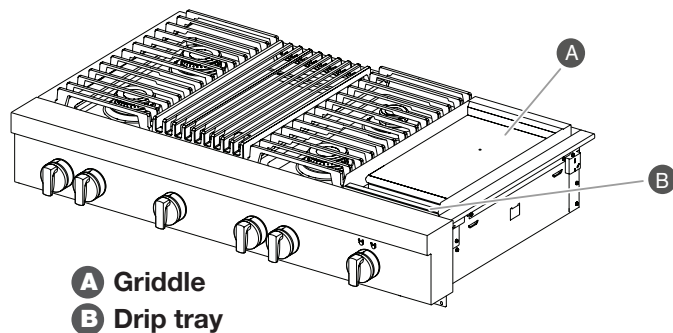
<p><b>1. Turn on overhead hood.</b></p>	<p><b>3. Turn knob to ON</b></p>  <p>and allow grill to preheat.</p>
<p><b>2. Push in and turn knob</b></p>  <p>to IGNITE. The flame will ignite in 1-4 seconds.</p>	<p><b>4. Place food on grill.</b></p> 

To Use:

<p><b>1. Position drip tray.</b></p> 	<p><b>3. Wait for preheat light to solid</b> indicating the griddle has reached preheat.</p>
<p><b>2. Push in and turn knob</b></p>  <p>to desired temperature.</p>	<p><b>4. Place food on the griddle</b></p>  <p>and cook to desired doneness.</p>

## CHROME ELECTRIC GRIDDLE (on some models)

The chrome electric griddle provides the perfect cooking surface for grilled sandwiches, pancakes, eggs, burgers, sautéed vegetables, and many more family favorites. The attractive low-stick surface is designed to make cleanup easy.

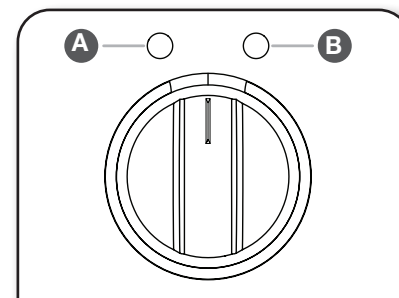


The chrome electric griddle system provides a convenient cooking surface.

- Be sure plastic film has been removed and wash with hot water before first use.
- To avoid scratching the griddle, do not place any pots or pans on the griddle. Use only heat-resistant plastic or wooden utensils.
- The griddle surface is ready to use and does not need to be seasoned.
- Pouring cold water on a hot griddle may warp the griddle, resulting in an uneven cooking surface.

The left griddle indicator light shows that there is power applied to the griddle.

The right griddle indicator light blinks to show that the griddle is preheating. When preheat is complete, the right griddle indicator lights solid.



- A Griddle Preheat Light**
- B Griddle Cooktop ON Light**

### Cooking Chart

The settings and times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes.

FOOD ITEM	TEMPERATURE	COOK TIME (IN MINUTES)
<b>Toast/Pancakes</b>	350°F (175°C)	4-10
<b>Eggs</b>	250°F (120°C)	7-10
<b>Meats</b>	350°F (175°C)	10-20
<b>Potatoes</b>	350-450°F (175-230°C)	10-20
<b>Fish</b>	250-350°F (120-175°C)	8-15



# CARE AND CLEANING

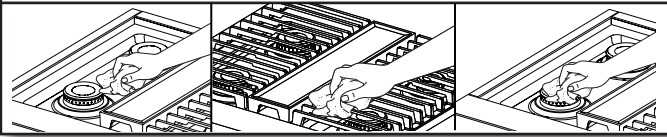
## COOKTOP SURFACE

### IMPORTANT:

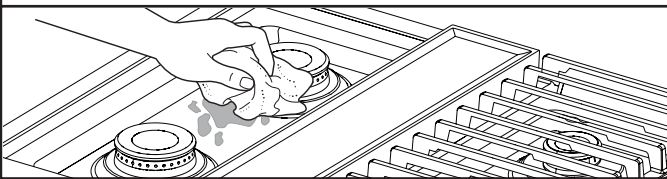
- Before cleaning, make sure all cooktop knobs are OFF and cooktop is cool. Always follow label instructions on cleaning products.
- Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

### After Each Use:

#### 1. Wipe off cooktop, grates, and caps.



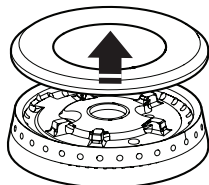
#### 2. Clean food spills.



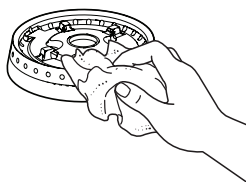
To preserve the finish, clean food spills containing acids, such as vinegar and tomato, as soon as the entire appliance is cool.

## SEALED SURFACE BURNERS

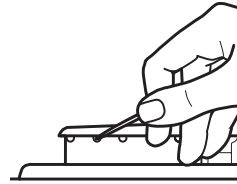
#### 1. Remove burner cap.



#### 2. Clean gas opening with damp cloth.



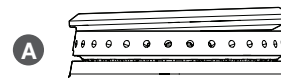
#### 3. Clean clogged burner ports.



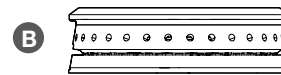
Use a straight pin. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.

#### 4. Replace burner cap.

##### Burner

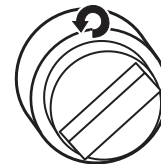


**A** Incorrect



**B** Correct

#### 5. Turn on burner.

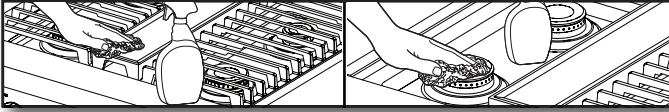


If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.



## PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

### Use scrub and cleanser.



Clean with a nonabrasive nylon scrub pad and mildly abrasive cleanser.

### Know Your Grates and Caps

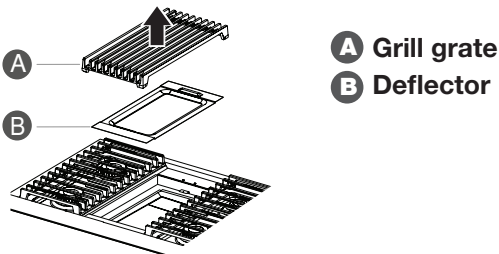
- Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates, and caps are cool. These spills may affect the finish.
- To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.
- Do not reassemble caps on burners while wet.
- Do not clean in the Self-Cleaning cycle.
- Do not clean in dishwasher.

## GRILL

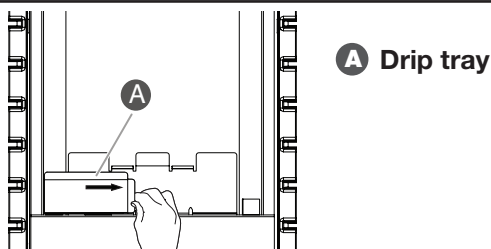
### To Remove for Cleaning:

Before removing or replacing grill components, make sure the control knobs are turned to OFF. Allow the grill to cool completely before handling.

### 1. Remove grill grate and deflector.



### 2. Remove and clean drip tray.



### To Clean:

Do not use oven cleaners, metal brushes, abrasive scouring pads or other scrubbers made to clean grill components.

### Grate:

- Do not clean grill grate in dishwasher.
- Do not clean in a self-cleaning oven.

### 1. Scrub with brush while grate is still warm.

Use a soft-bristle brush. Oven mitts may be worn while cleaning.

### 2. Soak in warm, soapy water for 30 minutes.

After soaking, scrub with nonabrasive pad.

### Deflector:

### Soak in warm, soapy water to loosen soil.

After soaking, scrub with non-abrasive pad.

### Drip Tray:

- Allow cooktop to cool before cleaning.

### Wipe with warm, soapy water or non-abrasive cleanser.

Use damp cloth or non-abrasive pad.

### Module Basin:

### 1. Wipe with warm, soapy water or non-abrasive cleanser.

Use damp cloth or non-abrasive pad.

### 2. For heavy soil, soak with paper towels.

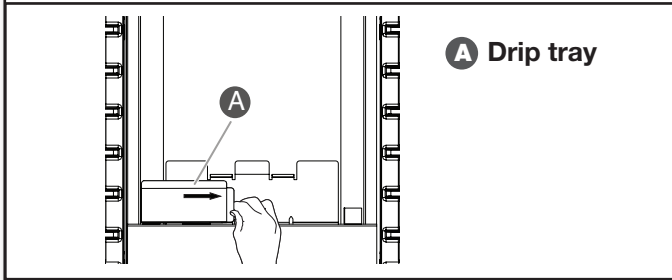
Soak paper towels in household cleanser and lay them on the soil for at least 30 minutes. After soaking, scrub with a nonabrasive pad.



# CARE AND CLEANING

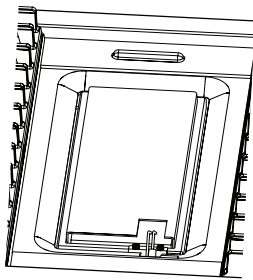
To Replace:

## 1. Replace drip tray.

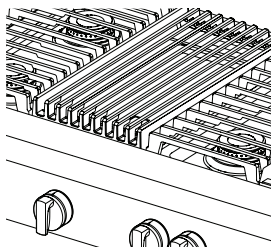


Slide drip tray into opening on the left front side of the grill basin.

## 2. Place deflector on top of burner assembly.



## 3. Place grill grate into position.



## GRIDDLE

### Tips:

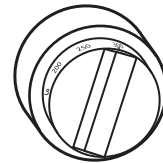
- Prior to cleaning the griddle, make sure that all cooktop burners have been turned off.
- For best results, clean the griddle shortly after removing the food.

### Do Not Use:

- Soap
- Abrasive materials
- Cleaning materials, including stainless steel cleaner

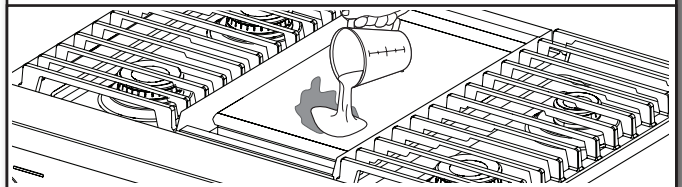
### After Each Use:

## 1. Turn knob to 300°F (149°C) to preheat.



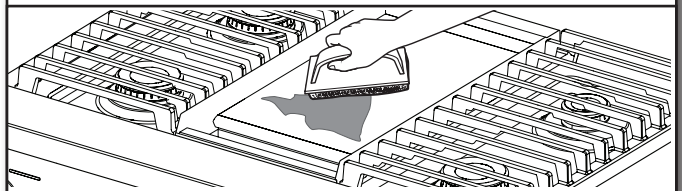
Wait until preheat is complete before cleaning.

## 2. Pour water on soiled area.



Using a measuring cup, pour up to 1 cup (236.6 mL) tap water over the soiled area. Start at the back, allowing the water to run toward the drip tray in the front. Allow the water to bubble on the griddle for 3–4 seconds.

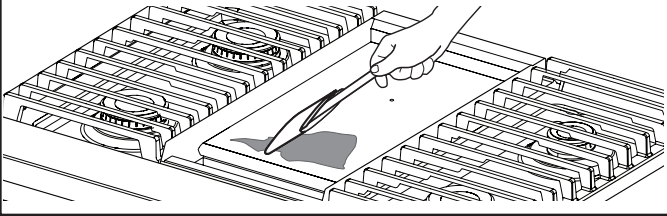
## 3. Scrape residue into drip tray.



Use a pad holder or wooden spoon with a non-abrasive pad or cloth. Use pressure on soiled areas. Repeat if needed for heavy soils.

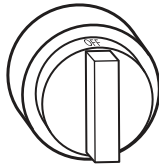


## 4. Remove remaining residue.

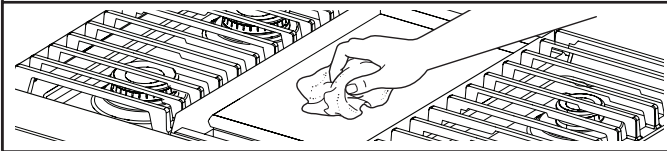


Fold a damp towel and, with the pad holder or wooden spoon, go over the griddle to remove remaining residue.

## 5. Turn off griddle and let cool.

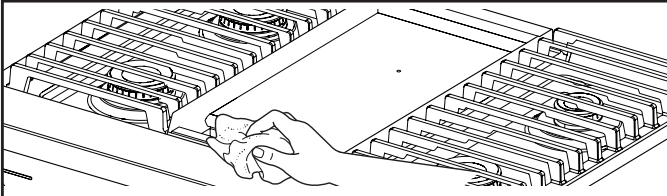


## 6. Wipe off griddle.



Once cool, wipe the griddle with a clean, damp terry cloth towel. Then buff with a microfiber cloth. If streaking, rainbowing, or ghosting occurs, use a mixture of 1 part white vinegar to 2 parts water on a towel to wipe the griddle.

## 7. Remove, empty, and clean drip tray.



Clean the drip tray with warm, soapy water. Wipe the area under the drip tray clean. Once dry, put the drip tray back in position.

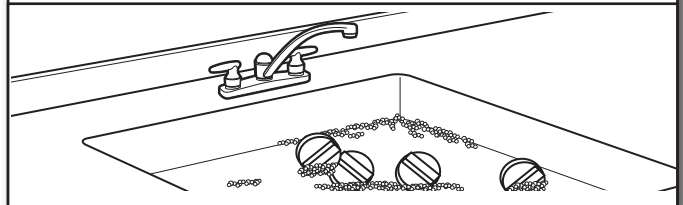
## COOKTOP CONTROLS

### 1. Remove knobs.



Pull the knobs straight away from the control panel to remove.

### 2. Clean with warm, soapy water.

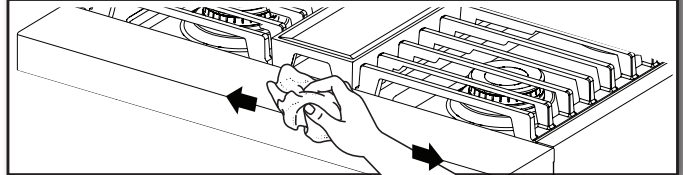


### Know Your Cooktop Controls

- To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers, or an oven cleaner.
- To avoid damage, do not soak knobs.
- When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.
- When replacing knobs after cleaning either the surface burner controls or the griddle module control, make sure the knobs are replaced to the correct location. See the “Knob Variations” section for reference.

## STAINLESS STEEL

### Use cleaner or wipes.



Use affresh® Stainless Steel Cleaner or affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes (not included). Rub in direction of grain to avoid possible damage to the steel surface.

### Do Not Use:

- Soap-filled scouring pads
- Abrasive cleaners
- Cooktop polishing creme
- Steel-wool pads
- Gritty washcloths
- Abrasive paper towels



# TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the “Warranty,” or visit [producthelp.jennair.com](http://producthelp.jennair.com). In Canada, visit <http://www.jennair.ca>.

IF YOU EXPERIENCE	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Nothing will operate.	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
Surface burners will not operate.	This is the first time the surface burners have been used.	Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
	The control knob is not set correctly.	Push in knob before turning to a setting.
	The burner ports are clogged.	Clean clogged burner ports with a straight pin.
Surface burner flames are uneven, yellow, and/or noisy.	The burner ports are clogged.	Clean clogged burner ports with a straight pin.
	The burner caps are not positioned properly.	Make sure cap is properly aligned with the burner.
	Propane gas is being used.	The cooktop may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.
Surface burner makes popping noises.	The burner is wet.	Let it dry.
Burner sparks but does not light.	There is continuous sparking, but the burner does not light.	Make sure cap is properly aligned with burner. If sparking continues, discontinue use of the surface burner and contact a service technician.
Excessive heat around cookware on cooktop.	The cookware is not the proper size.	Use cookware about the same size as the surface cooking area or surface burner. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the cooking area.
Cooktop cooking results not what expected.	The proper cookware is not being used.	Use medium-to-heavy cookware made of the material that cooks food the way you want. The best cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid.
	The control knob is not set to the proper heat level.	Set the Cooktop Control to HI, MED, or LO, depending upon the type of cooking you want to do.
	The cooktop is not level.	The cooktop must be level for the griddle to operate properly. See the Installation Instructions for leveling instructions.



Before calling for assistance or service, please check “Troubleshooting.” It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below. When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

## If You Need Replacement Parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new JennAir® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest JennAir designated service center.

### In the U.S.A.

Call the JennAir Customer eXperience Center toll-free: **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)** or visit our website at **www.jennair.com**.

#### Our consultants provide assistance with:

- Scheduling of service. JennAir® appliances designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service anywhere in the United States.
- Features and specifications on our full line of appliances.
- Referrals to local JennAir® appliance dealers.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).

#### For further assistance

If you need further assistance, you can write to JennAir with any questions or concerns at:

JennAir Brand Home Appliances  
Customer eXperience Center  
553 Benson Road  
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

### In Canada

Call the JennAir Canada Customer eXperience Centre toll-free: **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)** or visit our website at **www.jennair.ca**.

#### Our consultants provide assistance with:

- Scheduling of service. JennAir® appliances designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service anywhere in Canada.
- Features and specifications on our full line of appliances.
- Referrals to local JennAir® appliance dealers.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.

#### For further assistance

If you need further assistance, you can write to JennAir Canada with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre  
JennAir Canada  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.



For accessories in the U.S.A., you can visit our website at **www.jennair.com** or call us at **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**.

In Canada, visit our website at **www.jennair.ca** or call us at **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**.

#### Affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)

#### Affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes

(stainless steel models)

#### Gas Grate/Drip Pan Cleaner

#### Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

#### Stainless Steel Grill Cover

#### Wok Ring

#### Backguard and Backsplash

#### Brass Burner Caps

#### Chrome/Brass Bezels



## INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

### **Votre sécurité et celle des autres est très importante.**

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

**⚠ DANGER**

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

**⚠ AVERTISSEMENT**

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

**AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ces instructions ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.**

- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- **QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :**
  - Ne pas tenter d'allumer un appareil.
  - Ne pas toucher à un commutateur électrique.
  - Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.
  - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.
  - À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

### **⚠ ATTENTION :**

**Ne faites jamais fonctionner la surface de cuisson, sur le dessus de cet appareil, sans surveillance.**

- Le non-respect de cette mise en garde pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure et ainsi causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- Si l'appareil prend feu, tenez-vous à l'écart et appelez immédiatement votre service des incendies.

**NE TENTEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE OU D'HUILE EN L'ASPERGEANT D'EAU.**





**AVERTISSEMENT** : L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autres informations, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT** : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

■ **AVERTISSEMENT** : NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de la table de cuisson.

■ **MISE EN GARDE** – Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la table de cuisson, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se blesser gravement en grimpant sur la table de cuisson.

■ Installation appropriée – La table de cuisson lorsqu'elle est correctement installée doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le *Code national électrique, ANSI/NFPA70* ou le *Code canadien des installations électriques, Partie 1*. S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.

- La table de cuisson est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Débrancher l'alimentation électrique avant d'exécuter des réparations à la table de cuisson.
- Des blessures peuvent survenir du mauvais usage de la table de cuisson tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur le dessus de la surface.
- Entretien – Garder l'espace autour de la table de cuisson dégagé et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Remisage sur la table de cuisson – Des produits inflammables ne doivent pas être remisés sur ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord d'un ustensile de cuisson.

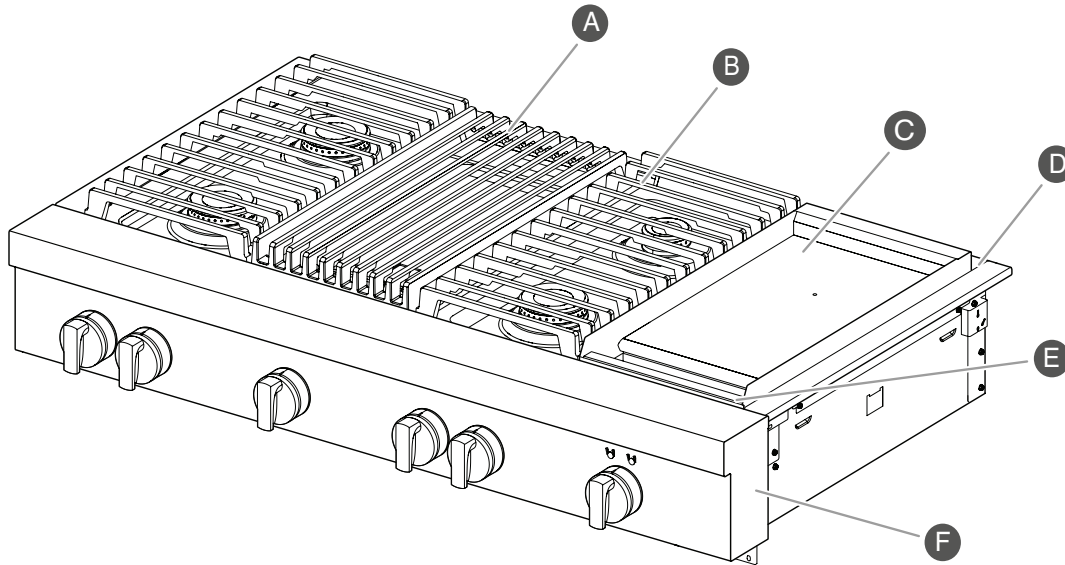
## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La table de cuisson que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire Aux Questions (FAQ) de notre site Web sur [www.jennair.com](http://www.jennair.com) pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section Service à la clientèle sur [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca).

### TABLE DE CUISSON



Modèle de table de cuisson de 48 po (121,9 cm) illustré\*

- |   |  |
|---|--|
| <b>A</b> Gril (sur certains modèles)                      | <b>D</b> Garniture d'îlot  |
| <b>B</b> Grille de la table de cuisson                    | <b>E</b> Plateau d'égouttement (sur modèles avec plaque à frire) |
| <b>C</b> Plaque à frire électrique (sur certains modèles) | <b>F</b> Panneau de la console                                   |

\*La configuration de la table de cuisson peut varier.

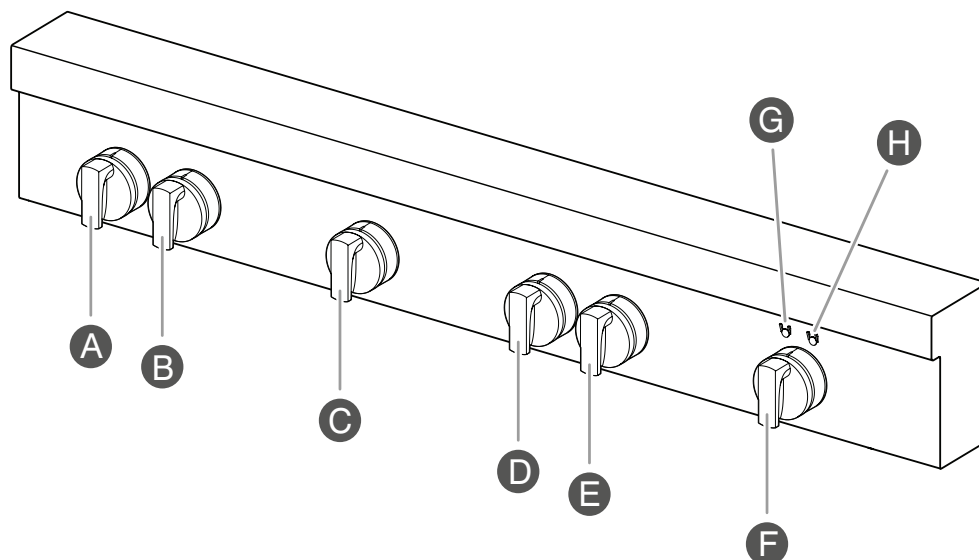


## BOUTONS DE COMMANDE

Les fonctions de la table de cuisson sont accessibles à partir des boutons de la table de cuisson.

48 PO (121,9 CM)

### Témoin lumineux et boutons de la table de cuisson



- A** Bouton arrière gauche
- B** Bouton avant gauche
- C** Bouton de grill
- D** Bouton arrière droit central
- E** Bouton avant droit central
- F** Bouton de la plaque à frire
- G** Témoin de préchauffage de la plaque à frire
- H** Témoin lumineux d'allumage de la plaque à frire de la table de cuisson

**REMARQUE :** La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.

FONCTION	DESCRIPTION/COMPORTEMENT	INSTRUCTIONS
Témoin lumineux d'allumage de la plaque à frire de la table de cuisson	Témoin lumineux de plaque à frire droite – Le témoin de plaque à frire de la table de cuisson en marche s'allume en bleu lorsque le bouton de la plaque à frire est en marche.	
Témoin de préchauffage de la plaque à frire	Témoin lumineux de plaque à frire gauche – Le témoin de préchauffage de la plaque à frire clignote en bleu lors du préchauffage de la plaque à frire. Une fois la température de préchauffage atteinte, le témoin lumineux s'allume en bleu fixe.	



# CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

## BRÛLEURS

### ⚠ AVERTISSEMENT



#### Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

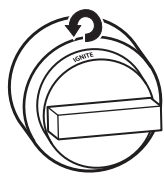

- Vérifier que le bouton de brûleur est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.
- Lorsque le bouton de brûleur est activé, le brûleur désiré est tourné à la position ALLUMAGE, ce brûleur émet des déclics indépendamment des autres brûleurs.

**NE PAS OUBLIER :** Lors de l'utilisation de la cuisson, toute la surface de cuisson peut devenir chaude.

### Caractéristique de rallumage Flame-Sensing™

Durant l'utilisation de la table de cuisson, si un ou plusieurs brûleurs s'éteignent en raison de causes extérieures (tel qu'un renversement de liquide, un courant d'air ou un mouvement d'air lié à l'aspiration), le système d'allumage s'active pour rallumer la flamme. Lorsque la flamme réapparaît, la production d'étincelles cesse. Si l'on n'élimine pas le courant d'air dans la pièce, la production épisodique d'étincelles peut se poursuivre. Une production d'étincelles peut aussi se produire occasionnellement lorsqu'on utilise le débit thermique minimal sur l'un des brûleurs.

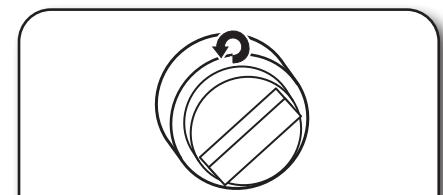
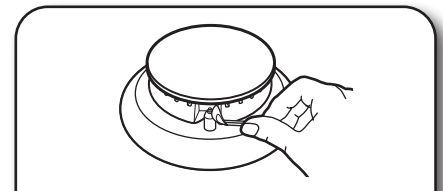
### Pour régler un brûleur :

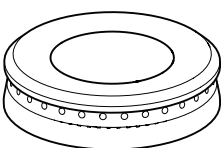
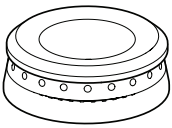
<p><b>1. Pousser et tourner dans le sens antihoraire</b></p>  <p>pour ALLUMER.</p>	<p><b>2. Tourner le bouton dans le sens antihoraire</b></p>  <p>entre ÉLEVÉ et FAIBLE.</p>
--	---

Tourner le bouton encore plus loin dans le sens antihoraire vers Simmer HI et LO (mijotage élevé et faible).

### En cas de panne de courant

Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à ÉLEVÉ. Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.



BTU/hr	APPARENCE DU BRÛLEUR	CARACTÉRISTIQUES
Gros brûleurs superposés		Ce brûleur est muni d'une flamme supérieure et inférieure. Le réglage ÉLEVÉ permet d'utiliser les deux flammes à puissance maximale pour offrir la plus grande chaleur. Il est idéal pour la cuisson de grandes quantités d'aliments ou de liquides ou lors de l'utilisation de grandes marmites et casseroles. Les réglages de mijotage ÉLEVÉ et FAIBLE n'utilisent que la flamme du bas.
Petit brûleur		Ce brûleur est recommandé pour cuisiner de plus petites quantités d'aliments et pour faire fondre le chocolat ou le beurre.

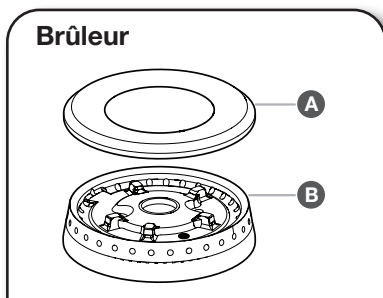
### Allumer les brûleurs :

- Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface quand les boutons de brûleurs sont placés sur IGNITE (allumage).
- Avant d'utiliser un bouton de brûleur, placer un ustensile de cuisson plein sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.
- Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, écouter pour savoir si un déclic se produit. Si l'allumeur n'émet aucun déclic, éteindre le brûleur. Vérifier si le disjoncteur ne s'est pas déclenché ou si un fusible n'est pas grillé.



## BRÛLEURS DE SURFACE SCELLÉS

Les brûleurs de surface scellés sont conçus pour réduire les espaces et joints qui pourraient permettre aux liquides et éclaboussures d'atteindre l'espace sous la table de cuisson. Cette conception rend le nettoyage simple et rapide.

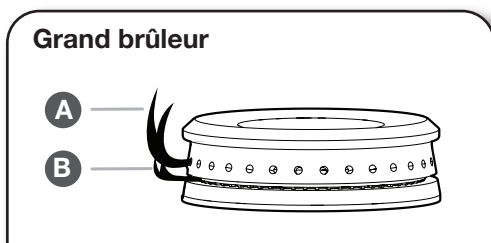


- A** Chapeau de brûleur
- B** Base du brûleur

**IMPORTANT :** Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

**Chapeau de brûleur :** Toujours garder le chapeau de brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre aide à empêcher le mauvais allumage et les flammes irrégulières. Toujours nettoyer le chapeau du brûleur après un renversement; enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux comme indiqué à la section "Entretien et nettoyage".

**Ouverture de gaz :** Pour que le brûleur s'allume convenablement, le gaz doit pouvoir circuler librement à travers l'orifice de gaz. Garder cette zone propre et ne pas laisser de renversements, d'aliments, d'agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture de gaz. Toujours utiliser un chapeau de brûleur pour protéger l'ouverture de gaz contre tout renversement.



- A** Flamme supérieure (principal)
- B** Débit thermique minimum (flamme de mijotage)

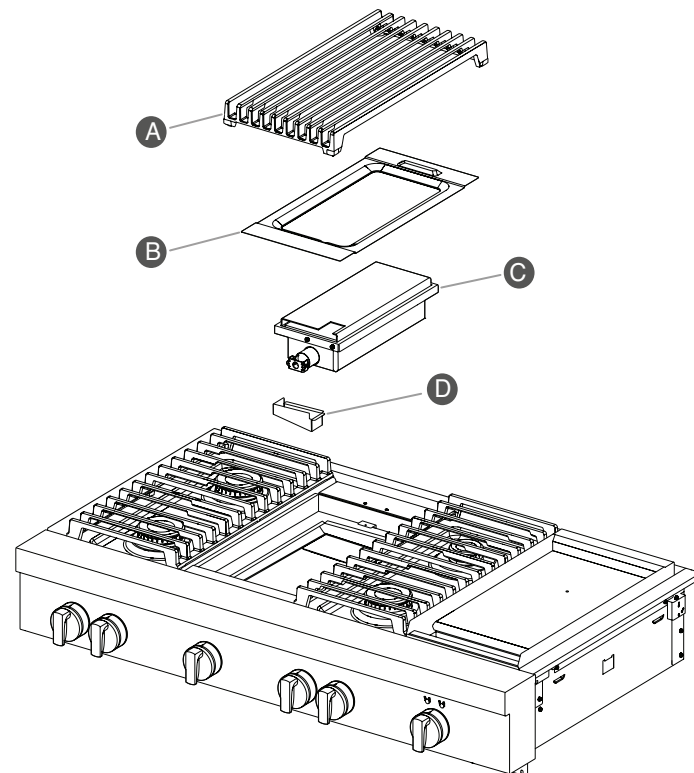
### Orifices de brûleur :

Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme comme indiqué ci-dessus. Une bonne flamme est bleue plutôt que jaune. Garder cette zone exempte de souillures et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou d'autres produits pénétrer dans les orifices de brûleur.

## GRIL (sur certains modèles)

Le module du gril est constitué d'une grille en fonte, d'un brûleur, d'un déflecteur et d'un plateau d'égouttement.

**REMARQUE :** Le brûleur ne peut être enlevé et ne doit pas être enlevé, sauf par un technicien qualifié.



- A** Grille
- B** Déflecteur
- C** Ensemble de brûleur
- D** Plateau d'égouttement

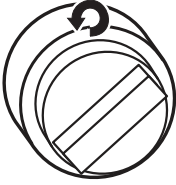
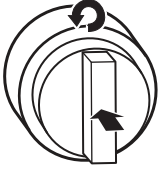
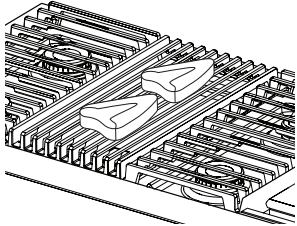
Lors de l'utilisation du gril, suivre les directives ci-dessous :

- Enlever l'excès de graisse pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande ne se recroqueville.
- Laisser de la place entre les aliments sur le gril. Placer les aliments trop proches les uns des autres entraînera une cuisson irrégulière.
- Pour obtenir un résultat uniforme, centrer les aliments sur la grille, directement au-dessus de la source de chaleur.
- Utiliser une spatule métallique ou des pinces pour retourner les aliments.
- Pour une cuisson plus uniforme, les aliments tels que les quarts de poulet doivent être retournés plusieurs fois.
- Pour vérifier le degré de cuisson des viandes et de la volaille, utiliser un thermomètre à lecture instantanée ou faire une petite entaille au centre de l'aliment.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance pendant la cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager le gril, ne pas utiliser de papier aluminium, de charbon ou de copeaux de bois.
- Afin d'éviter d'endommager les ustensiles de cuisson, ne pas les placer sur le gril lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les aliments doivent être cuits directement sur la grille du gril.



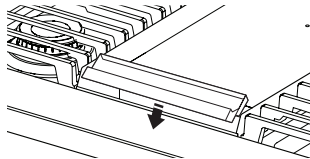

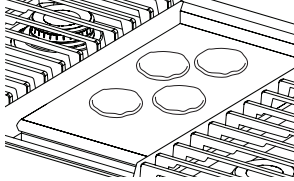
# CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

## Utilisation :

<p><b>1. Met la hotte en marche.</b></p>	<p><b>3. Tourner le bouton à ON (mise en marche)</b></p>  <p>et laisser le gril préchauffer.</p>
<p><b>2. Pousser et tourner le bouton</b></p>  <p>pour ALLUMER. La flamme s'allume en 1 à 4 secondes.</p>	<p><b>4. Placer les aliments sur le gril.</b></p> 

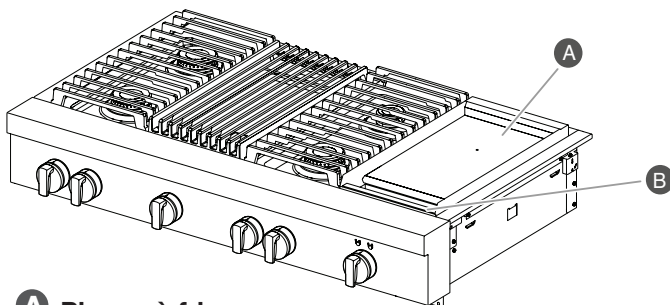
- La surface de la plaque à frire est prête à l'emploi et ne nécessite pas de préparation.
- Le fait de verser de l'eau froide sur une plaque à frire chaude peut déformer la plaque à frire et produire une surface de cuisson irrégulière.

## Utilisation :

<p><b>1. Placer le plateau d'égouttement.</b></p> 	<p><b>3. Attendre que le témoin de préchauffage reste solide,</b> ce qui indique que la plaque à frire a atteint la température de préchauffage.</p>
<p><b>2. Pousser et tourner le bouton</b></p>  <p>à la température désirée.</p>	<p><b>4. Mettre les aliments sur la plaque à frire</b></p>  <p>et cuir jusqu'à la cuisson désirée.</p>

## PLAQUE À FRIRE CHROMÉE (sur certains modèles)

La plaque à frire électrique chromée offre la surface de cuisson par excellence pour les sandwichs grillés, les crêpes, les œufs, les hamburgers, les sautés de légume et plusieurs autres plats préférés de la famille. La surface à faible adhérence de belle apparence est conçue pour faciliter le nettoyage.



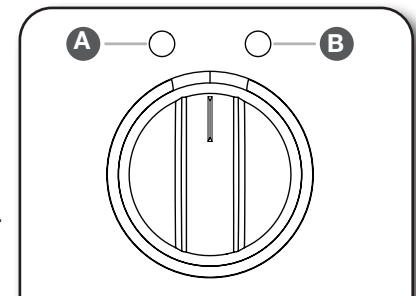
- A** Plaque à frire
- B** Plateau d'égouttement

Le système de plaque à frire électrique chromée fournit une surface de cuisson pratique.

- Vérifier que la pellicule de plastique a bien été retirée et que la surface a été lavée à l'eau chaude avant la première utilisation.
- Afin d'éviter d'égratigner la plaque à frire, ne pas placer de casseroles ou de poêles sur la plaque à frire. N'utiliser que des ustensiles en plastique résistant à la chaleur ou en bois.

Le témoin lumineux de plaque à frire gauche indique que la plaque est alimentée.

Le témoin lumineux de la plaque à frire droite clignote pour indiquer que la plaque à frire préchauffe. Une fois le préchauffage terminé, le témoin lumineux de la plaque à frire de droite reste solide.



- A** Témoin de préchauffage de la plaque à frire
- B** Témoin lumineux d'allumage de la plaque à frire de la table de cuisson

## Tableau de cuisson

Les réglages et durées de cuisson sont cités à titre indicatif seulement et peuvent être modifiés en fonction des goûts personnels.

ALIMENT	TEMPÉRATURE	DURÉE DE CUISSON (EN MINUTES)
Pain grillé/crêpes	350 °F (175 °C)	4-10
Œufs	250 °F (120 °C)	7-10
Viandes	350 °F (175 °C)	10-20
Pommes de terre	350 à 450 °F (175 à 230 °C)	10-20
Poisson	250 à 350 °F (120 à 175 °C)	8-15



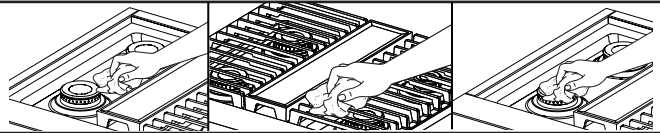
## SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON

### IMPORTANT :

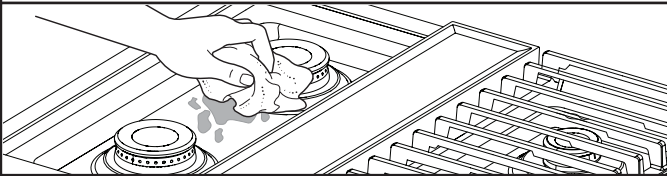
- Avant le nettoyage, s'assurer que tous les boutons de la table de cuisson sont désactivés et que la table de cuisson est froide. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.
- L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

### Après chaque utilisation :

#### 1. Essuyer la table de cuisson, les grilles et les chapeaux.



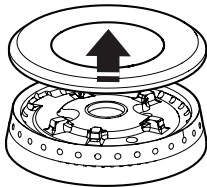
#### 2. Nettoyer les aliments renversés.



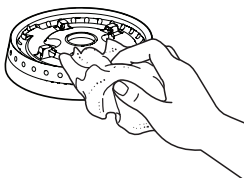
Pour protéger le fini, nettoyer les aliments renversés qui contiennent des acides, comme le vinaigre et les tomates, dès que l'appareil est refroidi.

## BRÛLEURS DE SURFACE SCELLÉS

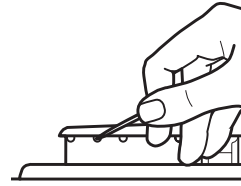
#### 1. Ôter le chapeau de brûleur.



#### 2. Nettoyer l'ouverture de gaz avec un chiffon humide.



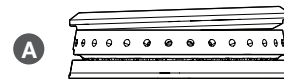
#### 3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués.



Utiliser une épingle droite. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.

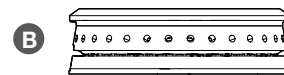
#### 4. Réinstaller le chapeau de brûleur.

##### Brûleur



A

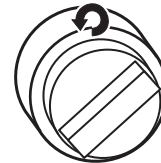
A Incorrect



B

B Correct

#### 5. Allumer le brûleur.

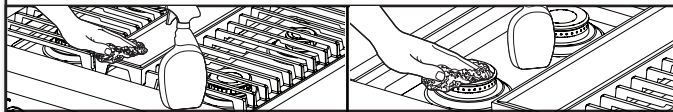


Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas réparer vous-même le brûleur scellé. Contacter un technicien de réparation qualifié.



## GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

**Utiliser un tampon à récurer et un détergent.**



Nettoyer à l'aide d'outils de récurage en nylon non abrasif et nettoyant légèrement abrasif.

### Connaître vos grilles et chapeaux

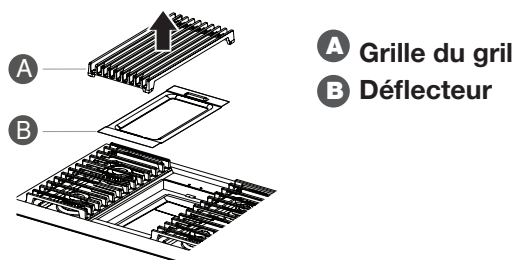
- Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.
- Pour éviter l'écaillage, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.
- Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.
- Ne pas utiliser le programme d'autonettoyage pour les nettoyer.
- Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

## GRIL

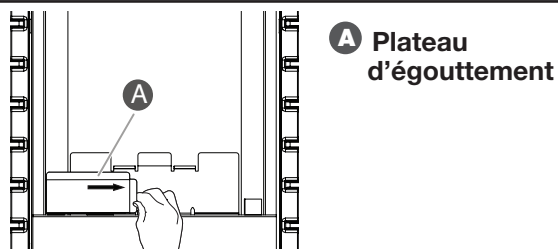
### Comment enlever pour le nettoyage :

Avant de retirer ou de remettre en place les parties du gril, s'assurer que les boutons de commande sont placés à ARRÊT. Laisser le gril refroidir complètement avant de le manipuler.

#### 1. Ôter la grille du gril et le déflecteur.



#### 2. Enlever et nettoyer le plateau d'égouttement.



### Nettoyage :

Ne pas utiliser de nettoyants à four, brosses métalliques, tampons à récurer abrasifs ou autres accessoires de récurage pour nettoyer les parties du gril.

### Grille :

- Ne pas laver la grille du gril au lave-vaisselle.
- Ne pas la nettoyer dans un four autonettoyant.

#### 1. Frotter à l'aide d'une brosse pendant que la grille est encore tiède.

Utiliser une brosse à poils doux. On peut porter des mitaines de four pendant le nettoyage.

#### 2. Laisser tremper dans une eau chaude et savonneuse pendant 30 minutes.

Après le trempage, frotter avec un tampon non abrasif.

### Défecteur :

#### Faire tremper dans de l'eau tiède et savonneuse pour désincruster la saleté.

Après le trempage, frotter avec un tampon non abrasif.

### Plateau d'égouttement :

- Laisser la table de cuisson refroidir avant le nettoyage.

#### Nettoyer à l'aide d'eau chaude savonneuse ou d'un nettoyant non abrasif.

Utiliser un chiffon humide ou un tampon non abrasif.

### Bac du module :

#### 1. Nettoyer à l'aide d'eau chaude savonneuse ou d'un nettoyant non abrasif.

Utiliser un chiffon humide ou un tampon non abrasif.

#### 2. Pour les zones très sales, laisser tremper en utilisant des essuie-tout.

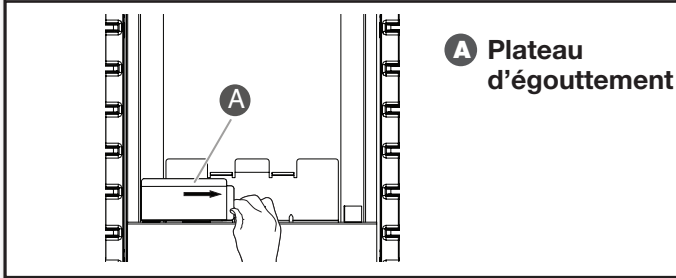
Faire tremper des essuie-tout dans du nettoyant ménager et les placer sur les saletés pendant au moins 30 minutes. Après le trempage, frotter avec un tampon non abrasif.





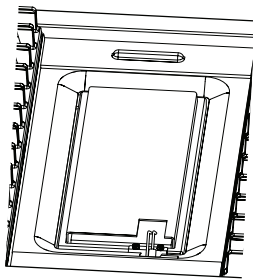
Replacer :

## 1. Réinstaller le plateau d'égouttement.

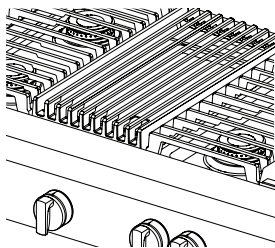


Faire glisser le plateau d'égouttement dans l'ouverture du côté gauche du bac du grill.

## 2. Placer le déflecteur sur le dessus de l'ensemble de brûleur.



## 3. Mettre la grille de grill en position.



## PLAQUE À FRIRE

### Astuces :

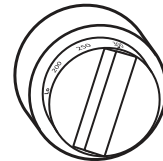
- Avant de nettoyer la plaque à frire, vérifier que tous les brûleurs de la table de cuisson sont éteints.
- Pour obtenir de bons résultats, nettoyer la plaque à frire peu de temps après avoir retiré les aliments.

### Ne pas utiliser :

- Savon
- Matériaux abrasifs
- Matériaux de nettoyage, incluant les tampons en acier inoxydable

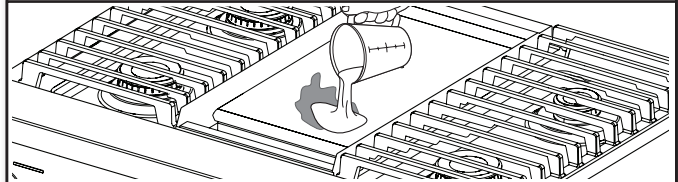
### Après chaque utilisation :

## 1. Tourner le bouton sur 300 °F (149 °C) pour préchauffer.



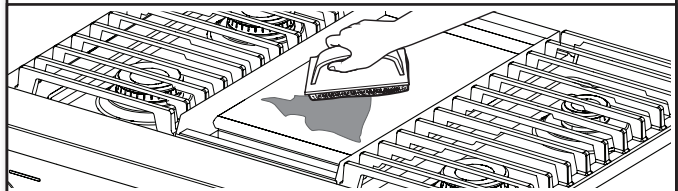
Attendre que le préchauffage soit terminé avant de nettoyer.

## 2. Mouiller la zone sale.



À l'aide d'une tasse à mesurer, ajouter 1 tasse (236,6 ml) d'eau du robinet sur la zone souillée. Commencer par l'arrière pour permettre à l'eau de couler vers le plateau d'égouttement situé à l'avant. Permettre à l'eau de faire des bulles sur la plaque pendant 3 à 4 secondes.

## 3. Gratter les résidus dans le plateau d'égouttement.

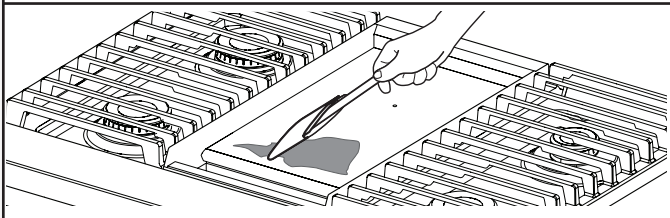


Utiliser un porte-tampon à récurer ou une cuillère en bois et un tampon non abrasif ou une lingette. Appliquer une pression sur les zones souillées. Répéter au besoin pour les zones très sales.



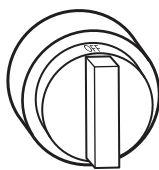
## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 4. Retirer les résidus restants.

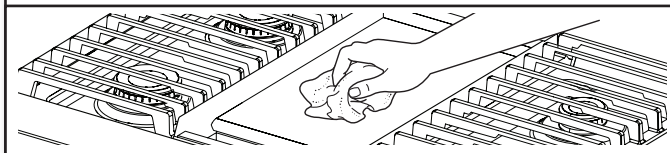


Plier un chiffon humide, et à l'aide du porte-tampon à récurer ou de la cuillère de bois, passer sur la plaque à frire pour enlever les résidus restants.

### 5. Éteindre la plaque et la laisser refroidir.

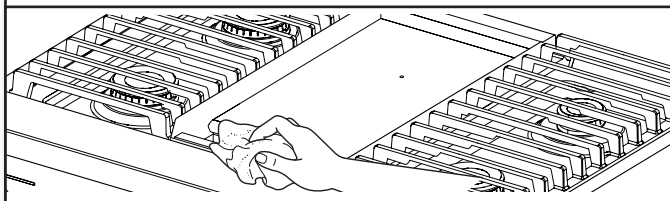


### 6. Essuyer la plaque à frire.



Une fois refroidie, essuyer la plaque à frire avec un linge en ratine humide et propre. Polir ensuite avec un tissu en microfibras. Si des rayures, un effet arc-en-ciel ou un effet flou apparaît, utiliser un mélange comportant une part de vinaigre pour 2 parts d'eau et essuyer la plaque à l'aide d'un tissu.

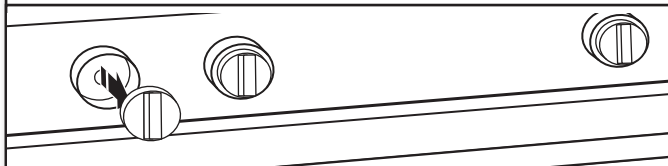
### 7. Enlever, vider et nettoyer le plateau d'égouttement.



Nettoyer le plateau d'égouttement avec de l'eau tiède savonneuse. Essuyer la zone sous le plateau d'égouttement. Une fois sec, replacer le plateau d'égouttement.

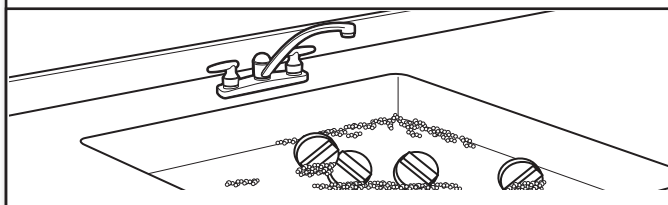
## COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

### 1. Retirer les boutons.



Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

### 2. Nettoyer à l'aide d'eau chaude et savonneuse.

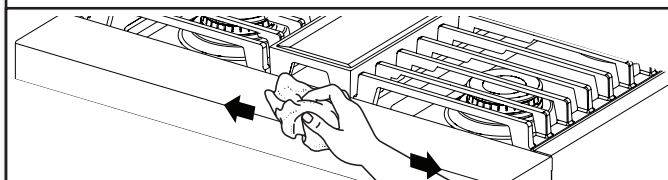


#### Connaître les commandes de votre table de cuisson

- Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyant pour four.
- Afin d'éviter toute détérioration, ne pas laisser tremper les boutons de commande.
- Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).
- Lors de la réinstallation des boutons après le nettoyage des commandes des brûleurs de surface ou de la commande du module de la plaque à frire, vérifier que les boutons sont réinstallés à leur emplacement correct. Consulter la section "Variations de boutons" pour obtenir des références.

## ACIER INOXYDABLE

### Utiliser un nettoyeur ou des lingettes.



Utilisez le nettoyeur pour acier inoxydable affresh® ou les lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh® (vendus séparément). Frotter dans la direction du grain pour éviter tout dommage de la surface en acier.

#### Ne pas utiliser :

- Tampons à récurer imbibés de savon
- Nettoyeurs abrasifs
- Crème à polir pour table de cuisson
- Tampons de laine d'acier
- Gant de toilette rugueux
- Serviettes en papier abrasives



Essayez d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la "garantie", ou visiter le site Web [producthelp.jennair.com](http://producthelp.jennair.com).  
Au Canada, visiter le site Internet <http://www.jennair.ca>.

SI LES PROBLÈMES SUIVANTS SURVIENNENT	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Rien ne fonctionne.	Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas.	C'est la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés.	Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
	Le bouton de commande n'est pas réglé correctement.	Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite.
Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune ou sont bruyantes.	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite.
	Les chapeaux de brûleurs ne sont pas bien positionnés.	S'assurer que le chapeau est bien aligné avec le brûleur.
	Du gaz propane est utilisé.	La table de cuisson peut avoir été mal convertie. Contacter un technicien de réparation qualifié.
Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement.	Le brûleur est mouillé.	Laisser sécher.
Le brûleur émet des étincelles, mais ne s'allume pas.	Il y a production continue d'étincelles sans que le brûleur s'allume.	S'assurer que le chapeau est bien aligné avec le brûleur. Si les étincelles continuent, cesser l'utilisation du brûleur de surface et contacter un technicien de service.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson.	Les ustensiles de cuisson n'ont pas la bonne taille.	Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.
La cuisson ne produit pas les résultats escomptés.	Le bon ustensile de cuisson n'est pas utilisé.	Utiliser des ustensiles de cuisson d'un poids moyen à lourd fabriqués de matériaux conçus pour le type de cuisson désiré. Les meilleurs ustensiles de cuisson doivent avoir un fond plat, des parois droites et un couvercle qui ferme hermétiquement.
	Le bouton de commande est réglé au niveau approprié de chaleur.	Régler les commandes de cuisson à ÉLEVÉ, MOYEN ou FAIBLE selon le type de cuisson désiré.
	La table de cuisson n'est pas d'aplomb.	La table de cuisson doit être d'aplomb pour que la plaque à frire puisse fonctionner correctement. Voir les Instructions d'installation pour des instructions de nivellement.



## ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou dépannage, vérifiez la section "Dépannage". Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une intervention de dépannage. Pour de l'aide supplémentaire, suivez les instructions ci-dessous. Avant d'appeler, avoir à portée de la main la date d'achat, ainsi que les numéros de modèle et de série complets de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

### Si vous avez besoin de pièces de rechange

Pour commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'utiliser seulement des pièces spécifiées par l'usine. Ces pièces spécifiées par l'usine fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées selon les mêmes spécifications précises utilisées pour fabriquer chaque nouvel appareil JennAir®.

Pour savoir où trouver des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, nous appelons ou contactons le centre de service désigné par JennAir le plus proche.

#### Aux É.-U.

Téléphonez sans frais au Centre pour l'expérience de la clientèle JennAir au : **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)** ou visitez notre site Web au **www.jennair.com**.

#### Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Programmation d'une intervention de dépannage. Les techniciens de service désignés par la gamme des appareils électroménagers JennAir® sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout aux États-Unis.
- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Trouver un revendeur local d'appareils JennAir®.
- Renseignements sur l'installation.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Assistance spécialisée au client (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).

#### Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à JennAir en soumettant toute question ou problème à :

JennAir Brand Home Appliances  
Customer eXperience Center  
553 Benson Road  
Benton Harbor, MI 49022-2692

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

#### Au Canada

Appelez sans frais le Centre pour l'expérience de la clientèle canadienne de JennAir au : **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)** ou visitez notre site Web au **www.jennair.ca**.

#### Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Programmation d'une intervention de dépannage. Les techniciens de service désignés par JennAir® sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.
- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Trouver un revendeur local d'appareils JennAir®.
- Renseignements sur l'installation.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.

#### Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à JennAir Canada en soumettant toute question ou tout problème à :

Customer eXperience Centre  
JennAir Canada  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga (Ontario) L5N 0B7

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.



## ACCESSOIRES

Aux États-Unis, pour les accessoires, visitez notre site Web **www.jennair.com** ou nous contacter au **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**. Au Canada, visitez le site Web **www.jennair.ca** ou nous contacter au **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**.

**Nettoyant pour acier inoxydable affresh®**  
(modèles en acier inoxydable)

**Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®**  
(modèles en acier inoxydable)

**Nettoyant pour grille et plateau d'égouttement**

**Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®**

**Couvercle en acier inoxydable pour grill**

**Cerclage de wok**

**Dosseret**

**Chapeaux du brûleur en cuivre**

**Encadrements en chrome/cuivre**

**REMARQUES**

**REMARQUES**

**REMARQUES**

# REMARQUES