# JENNAIR® 24", 30", AND 36" (61.0 CM, 76.2 CM, AND 91.4 CM) TOUCH-ACTIVATED ELECTRONIC INDUCTION COOKTOP

# TABLE DE CUISSON PAR INDUCTION AVEC COMMANDES ÉLECTRONIQUES TACTILES JENNAIR® DE 24", 30", AND 36" (61,0 CM, 76,2 CM, AND 91,4 CM)

## Use and 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

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)** ou visitez notre site web à **www.jennair.ca**.

**IMPORTANT: READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.**
**FOR RESIDENTIAL USE ONLY.**
**IMPORTANT : LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS.**
**POUR UTILISATION RÉSIDENTIELLE UNIQUEMENT.**

JENNAIR®

**W11251689B**

# TABLE OF CONTENTS

**COOKTOP SAFETY** ..... **2**
**TABLE DES MATIÈRES** ..... **2**
**COOKTOP USE** ..... **4**
Induction Cooking ..... 4
Cooktop Controls ..... 5
Control Lock ..... 6
Performance Boost ..... 6
Keep Warm ..... 6
Flexible Size Cooking Area ..... 7
Automatic Cooking ..... 7
Bridge ..... 7
Pause ..... 7
Timer ..... 8
Tones ..... 8
Ceramic Glass ..... 8
Cookware ..... 9
**COOKTOP CARE** ..... **9**
General Cleaning ..... 9
**TROUBLESHOOTING** ..... **10**
**ASSISTANCE OR SERVICE** ..... **11**
In the U.S.A. ..... 11
In Canada ..... 11
Accessories ..... 11

# TABLE DES MATIÈRES

**SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON** ..... **12**
**UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON** ..... **15**
Cuisson par induction ..... 16
Commandes de la table de cuisson ..... 16
Verrouillage des commandes ..... 17
Optimisation du rendement ..... 17
Maintien au chaud ..... 18
Surface de cuisson à dimension flexible ..... 18
Cuisson automatique ..... 18
Liaison ..... 18
Pause ..... 19
Minuterie ..... 19
Signaux sonores ..... 20
Vitrocéramique ..... 20
Plat de cuisson ..... 20
**ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON** ..... **21**
Nettoyage général ..... 21
**DÉPANNAGE** ..... **22**
**ASSISTANCE OU SERVICE** ..... **23**
Aux É.-U. ..... 23
Au Canada ..... 23
Accessoires ..... 23

# COOKTOP SAFETY

## 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.

# 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:

- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a cooktop – Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use Your Cooktop for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where cooktop is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cooktop.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the cooktop.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage on Cooktop – Flammable materials should not be stored near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – This cooktop is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – 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.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not 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 – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

**For units with ventilating hood –**

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

**For units with coil elements –**

- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Do Not Soak Removable Heating Elements - Heating elements should never be immersed in water.

**For units with induction cooktop –**

- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop surface since they can get hot.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

This induction cooktop generates and uses ISM frequency energy that heats cookware by using an electromagnetic field. It has been tested and complies with Part 18 of the FCC Rules and Industry Canada ICES-001 for ISM equipment. This induction cooktop meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in residential installation.

This induction cooktop may cause interference with television or radio reception. If interference occurs, the user should try to correct the interference by:

- Relocating the receiving antenna of the radio or television.
- Increasing the distance between the cooktop and the receiver.
- Connecting the receiver into a different outlet.

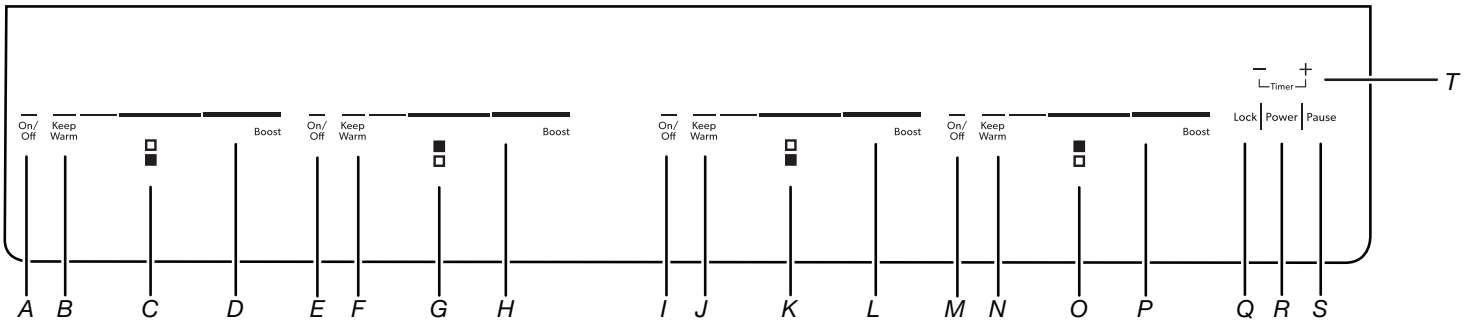
It is the user's responsibility to correct any interference.

**NOTE:** People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.
This device complies with Industry Canada ICES-001.

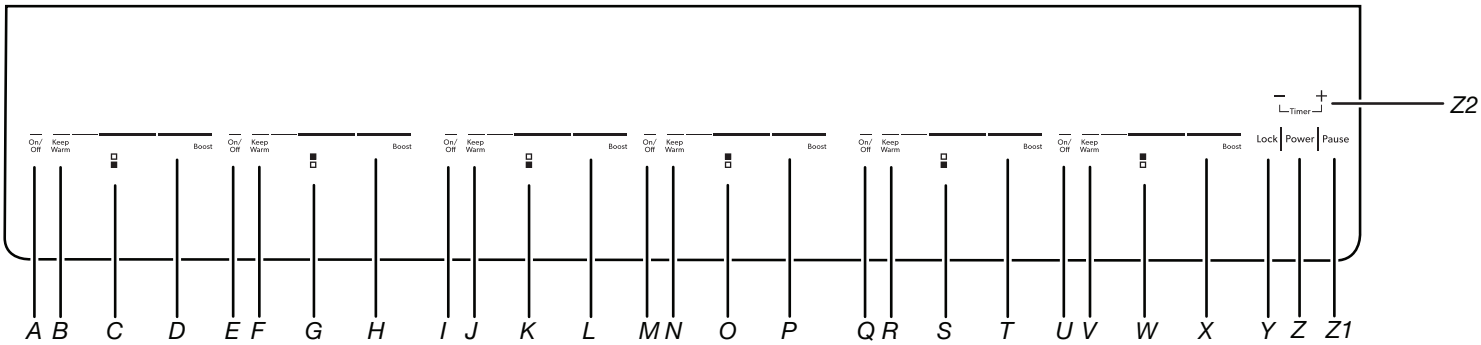
# COOKTOP USE

**Models JIC4724HB, JIC4730HB, JIC4724HS, JIC4730HS**




A. Left Front cooking area On/Off keypad
B. Left Front cooking area keep warm keypad
C. Left Front cooking area indicator
D. Left Front power slider
E. Left Rear cooking area On/Off keypad
F. Left Rear cooking area keep warm keypad
G. Left Rear cooking area indicator
H. Left Rear power slider
I. Right Front cooking area On/Off keypad
J. Right Front cooking area keep warm keypad
K. Right Front cooking area indicator
L. Right Front power slider
M. Right Rear cooking area On/Off keypad
N. Right Rear cooking area keep warm keypad
O. Right Rear cooking area indicator
P. Right Rear power slider
Q. Control lock keypad
R. Cooktop power On/Off keypad
S. Cooktop pause keypad
T. Timer on keypad (increase/decrease)

**Models JIC4736HB, JIC4736HS**




A. Left Front cooking area On/Off keypad
B. Left Front cooking area keep warm keypad
C. Left Front cooking area indicator
D. Left Front power slider
E. Left Rear cooking area On/Off keypad
F. Left Rear cooking area keep warm keypad
G. Left Rear cooking area indicator
H. Left Rear power slider
I. Centre Front cooking area On/Off keypad
J. Centre Front cooking area keep warm keypad
K. Centre Front cooking area indicator
L. Centre Front power slider
M. Centre Rear cooking area On/Off keypad
N. Centre Rear cooking area keep warm keypad
O. Centre Rear cooking area indicator
P. Centre Rear power slider
Q. Right Front cooking area On/Off keypad
R. Right Front cooking area keep warm keypad
S. Right Front cooking area indicator
T. Right Front power slider
U. Right Rear cooking area On/Off keypad
V. Right Rear cooking area keep warm keypad
W. Right Rear cooking area indicator
X. Right Rear power slider
Y. Control lock keypad
Z. Cooktop power On/Off keypad
Z1. Cooktop pause keypad
Z2. Timer on keypad (increase/decrease)

## Induction Cooking

Induction cooking is quite different from traditional forms of cooking. The heat is generated directly in the pan, keeping the cooking surface cooler than a traditional element.

Induction cooking does not lose as much heat as traditional forms because all the heat is created in the pan itself.

The cooktop heats up or cools down quickly after the controls are set. It also stops heating when the pan is removed without turning off the power.

Food spilled on the cooktop surface will not burn because the glass is not heated. Induction cooking allows for immediate cleaning after use because the heat is created in the pan.

Pan size, material (see the “Cookware” section), and positioning are very important to achieve maximum wattage.

The diameter of the pan’s base should be equal to the size of the element.

If the pan is too small, the burner does not sense the pan and will not activate.

# Cooktop Controls

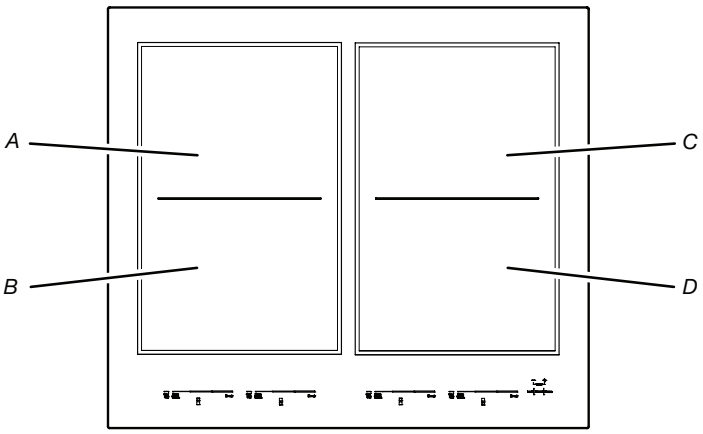
**⚠WARNING**

**Fire Hazard**

**Turn off all controls when done cooking.**

**Failure to do so can result in death or fire.**

The touch-activated electronic controls offer a variety of heat settings for optimal cooking results.




***Cooktop Area***

*A. Left Rear cooking area*
*B. Left Front cooking area*
*C. Right Rear cooking area*
*D. Right Front cooking area*

| Display Icon | Function | Description |
|---|---|---|
| **0** | Zero | The cooking area is activated. |
| **1–9** | Power level | The cooking area is on at this power level. |
| **Flashing U** | No pan detected | No pan, or the pan is not compatible.<br>**NOTE:** A "U" and a "∩" indicates the bridging of the two elements. Alternating Upside down U and 9 if cookware is detected only rear cooking area (Bridge zone). |
| **HOT** | Hot Surface indicator | The cooktop surface is hot. |
| **b** | Performance Boost | The Performance Boost function is on. |
| **U** | Keep Warm | The Keep Warm function is on. |
| **\|\|** | Pause | The cooktop zone is paused. |
| **A** | Auto Cooking | The Automatic Cooking function is on. |
| **E** | Error message | There is an electronic failure. |
| **L** | Cooktop Lockout | The cooktop will be locked out, and the cooking areas cannot be turned on by the cooktop touch controls. |

## To Use

**To Turn On the Cooktop:**

1. Touch the Power keypad.

   The indicator light above the Power keypad will light up to indicate that both cooking areas are ready to be activated.

   Inactivity to the control for 10 seconds after the main power has been turned on will automatically turn off power to the cooktop.

**To Turn On a Surface Cooking Area (Front or Rear):**

1. Touch the On/Off keypad for the desired cooking area. This will turn that cooking area on and the "On" indicator will light up. The current power level will be indicated above the slider.
2. Select a power level from "1" to "b" by touching or sliding on the power slider. The power setting will appear in the cooking area display as you move your finger up or down the slider.
   - The power sliders consist of nine positions plus Keep Warm (U) and Performance Boost (b) positions.
   - If the cooking area power level is at "0" for 10 seconds, the cooking area will automatically turn off.

Use the following chart as a guide when setting heat levels.

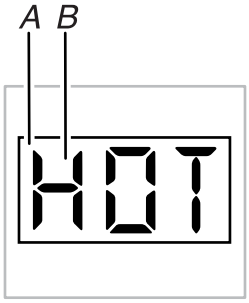
| Setting | Recommended Use |
|---|---|
| **b (Boost)** | ■ Bring liquid to a boil, frying, and roasting. |
| **9** | ■ Start food cooking, boiling liquid, frying, and roasting. |
| **7–8** | ■ Quickly brown or sear food. |
| **6–7** | ■ Hold a rapid boil. |
| **5–6** | ■ Fry or sauté foods.<br>■ Cook soups, sauces, and gravies. |
| **4–5** | ■ Maintain a slow boil.<br>■ Stew or steam food. |
| **3–5** | ■ Range of simmer levels for simmering with or without a lid. |
| **2–3** | ■ Simmer sauces. |
| **1–2** | ■ Melt chocolate or butter. |

### To Turn Off:

1. Touch the On/Off keypad to turn off the desired cooking area.

### Hot Surface Indicator

"HOT" will appear in the heat setting display as long as any cooking area is too hot to touch. It will continue to display even after the cooking area is turned off.




*A. Cooking area display*
*B. Hot surface indicator*

### Pan Detection

If the correct type and size of pan is not placed on the chosen cooking area, "U" and the power level chosen will flash in the control display of the cooking area until a pan is detected or the cooking area is turned off.

If a timer is running when a pan is removed, the countdown will continue.

## Control Lock

The Control Lock avoids unintended use of the cooking areas.

Control Lock can be activated when power to the cooktop is off. The cooktop will be locked out, and the cooking areas cannot be turned on by the cooktop touch controls.

### To Lock Cooktop:

1. Touch the Power keypad. The indicator light above the Power keypad will light up.
2. Touch and hold the Lock and Pause keypads at the same time for 4 seconds. A tone will sound and an "L" will light up in the control and timer display areas, indicating that the cooktop controls are in the lockout position.

The Control Lock function cannot be activated when a cooking area or zone is in use.

### To Unlock Cooktop:

1. Touch the Power keypad. The indicator light above the Power keypad will light up and an "L" will light up in the control and timer display areas.
2. While the indicator light and the "L" displays are showing, touch and hold the Lock and Pause keypads at the same time for 4 seconds. A tone will sound and the control and timer display areas will stop showing "L." The cooktop controls are no longer in the lockout position.

## Performance Boost

This function allows you to increase the heat setting level above the maximum heat setting 9 for 10 minutes.

**NOTE:** Performance Boost is not available when the Bridge function is activated.

The Performance Boost function is available on only one cooking area at a time within a zone. If you attempt to use another cooking area in the same zone, "b" will flash in the first area selected, and then the area will reset to power level 5. The second area selected will remain active with the Performance Boost "b" power for 10 minutes maximum.

### To Use:

1. Touch the Power keypad. The indicator light above the Power keypad will light up.
2. Touch the On/Off keypad for the desired cooking area.
3. Touch the Boost keypad or slide the power slider to the right until "b" appears in the display.
4. When finished, slide the power slider to the desired power level to continue cooking or, if done, touch the On/Off keypad to turn the selected cooking area off.

**NOTE:** The Performance Boost function may automatically deactivate to keep the internal electronic components of the cooktop from becoming too hot.

## Keep Warm

**⚠WARNING**

**Food Poisoning Hazard**

**Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

The Keep Warm function can be used with all cooking areas. Keep Warm can be used on more than one cooking area at a time. Keep Warm is not recommended for heating cold foods.

### To Use:

1. Touch the Power keypad. The indicator light above the Power keypad will light up.
2. Touch the On/Off keypad for the desired cooking area.
3. Touch and slide the power slider one position to the right of "0." The "U" symbol will appear in the display. This indicates that the Keep Warm function for that cooking area is on.

**NOTE:** The Keep Warm Function has a maximum duration of 2 hours.

### To Turn Off:

Keep Warm can be turned off in two different ways:

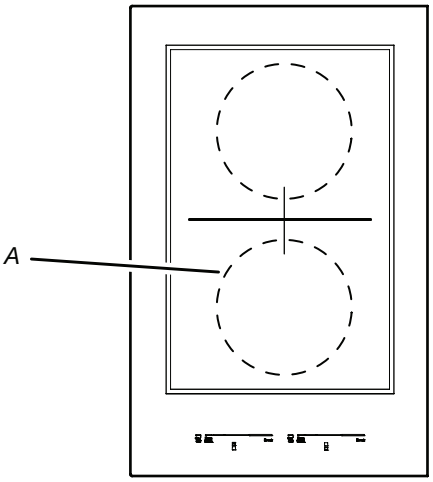
1. Use the power slider to set to a heat level.

   **OR**

2. Touch the cooking area On/Off keypad.

## Flexible Size Cooking Area

**Flexible Cooking Areas - All Cooking Zones**




*A. Maximum flex cooking area: 8" (20.3 cm) diameter*

The Flexible Size Cooking Area offers the flexibility to cook using different sizes of cookware. Cookware sizes can range up to a maximum diameter of 8" (20.3 cm).

## Automatic Cooking

All cooking areas have the Automatic Cooking function.

### To Start Automatic Cooking:

1. Touch the Power keypad. The indicator light above the Power keypad will light up.
2. Touch or slide the power slider to the desired power level and hold for approximately 3 seconds. The area display will show the selected power level blinking with an “A.”

   The cooking area will heat at maximum power for a set amount of time that is controlled by the electronic control for the cooking time. After the controlled time is met, the cooking area power will decrease to the desired power level and continue cooking.

### To Stop Automatic Cooking:

1. Touch or slide the power slider to a desired power level between “0” and “9.” The area display will show the power level selected.

   At power levels “1” through “9,” the cooking area will continue to operate at the chosen power level. At power level “0,” the cooking area will turn off.

## Bridge

The Bridge function allows you to use two cooking areas as one extra-large cooking area. The Bridge function can be activated when cooking areas are on or when they are off.

### To Turn On the Bridge:

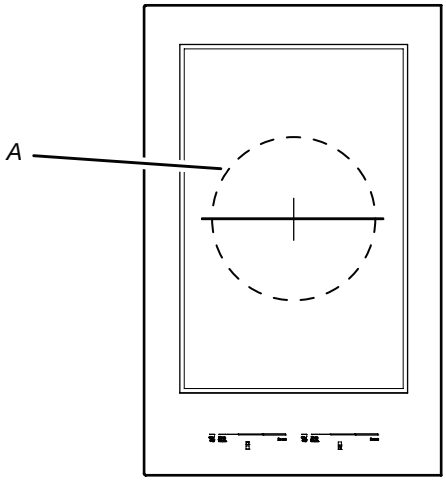
1. Touch the Power keypad. The indicator light above the Power keypad will light up.
2. Turn on either cooking area using the On/Off switch.
3. Touch anywhere on the sliders for both cooking areas at the same time. “U” and “∩” symbols will appear.
4. To increase or decrease the power for the Bridge cooking area, slide the slider of the cooking area showing the power level to the desired power level. Both cooking areas are changed together, but they only use one power slider.

### To Turn Off the Bridge:

1. Touch anywhere on the sliders for both cooking areas in the Bridge at the same time. The power level “0” will appear for both cooking areas.
2. Touch or slide the power slider to Off to turn off the desired cooking area.
3. Touch the Power keypad to turn off the cooktop when finished.

The power to the cooktop will automatically turn off 10 seconds after both of the cooking areas are turned off.

When using the Bridge function, cookware can have a maximum diameter of 10" (25.4 cm).




*A. Maximum single cookware area: 10" (25.4 cm) diameter*

**NOTE:** The Performance Boost function cannot be used on the cooking areas using the Bridge function.

## Pause

The Pause function stops all of the cooking areas in a zone temporarily and allows restarting each cooking area at the same setting.

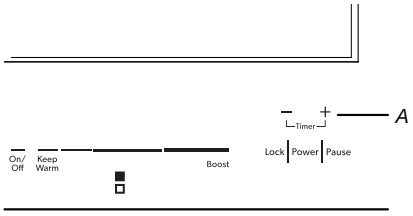
### To Use:

1. Touch the Pause keypad. The display light for Pause will turn on and a Pause symbol “I I” will show in the cooktop zone being paused. Both cooking areas in the zone will be paused.

### To Turn Off:

1. Cancel the Pause function by touching the Power keypad twice, and then touch the Pause keypad while the display light is flashing. The Pause display light will turn off, the previous cooking area setting(s) will be displayed, and both of the cooking areas in the zone will continue working at their previous power levels.

## Timer




*A. Timer function symbol*

Use the timer to set times up to 1 hour and 59 minutes. The timer is independent of all other control settings. Three timers can be set for each cooktop zone. Repeat the steps below to set additional timers. A timer symbol will appear in the cooktop control display for the cooking areas. The timer(s) will count down and the symbol for the timer with the least amount of time remaining will flash until it reaches “0:00.”

### To Use:

1. Touch the Timer “+” and “-” keypads at the same time. “0:00” will appear in the timer window.
2. To set the timer for a specific cooking area, make sure the desired cooking area is on. Touch the Timer “+” and “-” keypads at the same time. The timer symbol will light up in the next activated cooking area. Touch the Timer “+” and “-” keypads at the same time again until the timer symbol is lit in the display for the desired cooking area.
3. Touch the Timer “+” keypad to set the desired time up to 1 hour and 59 minutes in the timer window. To decrease the time, touch the “-” keypad.

### To Stop a Timer:

1. Make sure the indicator light above the Power keypad is on. If it is not, touch the Power keypad.
2. Touch the Timer “+” and “-” keypads at the same time until the desired timer symbol lights up. The timer will be momentarily paused.
3. While the timer is paused, touch the “-” keypad until “0:00” appears in the timer window. Two tones will sound until you press the Timer “+” and “-” keypads at the same time again.

### To Stop Both the Cooking Area and Linked Timer:

1. Make sure the timer symbol for the desired cooking area is lit up. If it is not, touch the Timer “+” and “-” keypads at the same time until it is.
2. Touch the On/Off keypad for the desired cooking area to stop the timer and turn off the cooking area, or touch the Power keypad to stop all timers and turn off the entire cooking zone.

## Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

### One tone

- Valid keypad touch
- Slider is moved to “0” power level.
- Slider is moved to “Boost” power level.

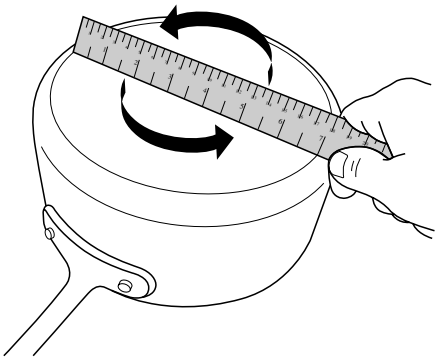
### Two tones

- End of timer cycle

## Ceramic Glass

Cleaning off the induction cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most-even heating. For more information, see the “General Cleaning” section.

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed, or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



- To determine which pan to use on which induction element, measure the bottom of the flat area of your pan. Do not include the sides if they curve up. Use this measurement to help determine which induction element would best fit your pan. Manufacturer measurements listed on pans are usually for the top opening dimension. The flat bottom may be smaller.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.

## Cookware

Only ferromagnetic pans can be used for induction cooking.

### Ferromagnetic materials include:

- Enameled steel
- Cast iron
- Stainless steel designed for induction cooking

### Non-ferromagnetic materials include:

These types of pans will not work with induction cooking:

- Stainless steel
- Glass
- Ceramic
- Copper or aluminum pans

To find out whether your pans can be used with an induction cooktop, flip the pan over, hold a magnet to the bottom of the pan, and see whether it sticks. If the magnet sticks to the bottom of the pan, the pan is ferromagnetic and can be used for induction cooking.

The number on the surface cooking area heat setting display will flash if no pan is placed on the surface cooking area, the pan is not made of the correct material, or it is not the correct size. It will stop flashing once a suitable pan is placed on the surface cooking area or when the surface cooking area is turned off.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Choose the correct pan size for each surface cooking area.

The diameter of the pan's base should correspond to the size of the flexible cooking area or the bridge cooking area. See the "Flexible Size Cooking Area" section or the "Bridge" section for more information.

**NOTE:** Cookware manufacturers often give the diameter across the top of the pan. This is usually larger than the diameter of the base.

Pans with rough finishes may scratch the cooktop.

# COOKTOP CARE

## General Cleaning

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

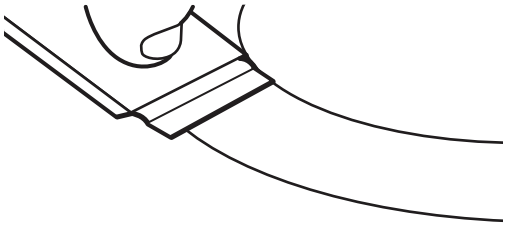
Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

### CERAMIC GLASS

**Cleaning Method:**

To avoid damaging the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover, or ammonia.

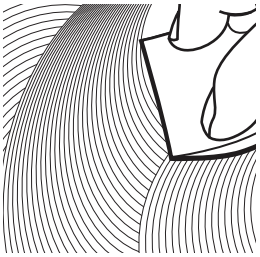
1. Remove food/residue with the Cooktop Scraper.



- For best results, use the Cooktop Scraper while the cooktop is still warm but not hot to the touch. It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
- Hold the Cooktop Scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.

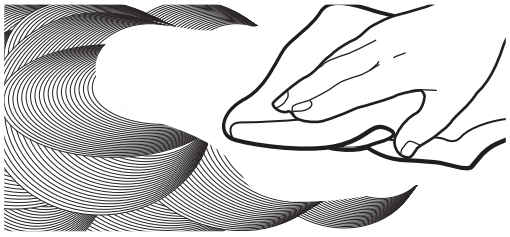
Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.

2. Apply a few dime-sized drops of Cooktop Cleaner to the affected areas.



- Rub Cooktop Cleaner onto the cooktop surface with the blue Cooktop Cleaning Pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
- Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.

3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.



- Repeat steps 1 through 3 as necessary for stubborn or burned-on stains.

The Complete Cooktop Cleaner Kit is available for order and includes the following:

- Cooktop Scraper
- Cooktop Cleaner
- Blue Cooktop Cleaning Pads

See the "Accessories" section for part numbers and information on ordering.

# 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 page or visit **producthelp.jennair.com**. In Canada, visit **www.jennair.ca**.

Contact us by mail with any questions or concerns at the address below:

In the U.S.A.:

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

In Canada

JennAir Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

| Problem | Possible Causes and/or Solutions |
|---|---|
| **Nothing will operate** | **Is the cooktop wired properly?** See the Installation Instructions for more information.<br>**Has a household fuse blown or has a circuit breaker tripped?** Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call for service. See the “Warranty” section for contact information. |
| **Cooktop will not operate** | **Is the cooktop control set correctly?** Touch the display area on the control panel to select a cooking surface before selecting a function.<br>**Is the “Control Lock” Cooktop Lockout set?** See the “Control Lock” section.<br>**Has the cooktop turned off by itself?** The Power keypad was unintentionally touched or both cooking areas were off for 10 seconds. Touch the Power keypad again. Reset the cooktop. |
| **Excessive heat around cookware on cooktop** | **Is the cookware the proper size?** See the “Flexible Size Cooking Area” section. |
| **Cooktop cooking results not what expected** | **Is the proper cookware being used?** See the “Cookware” section.<br>**Is the cooktop control set to the proper heat level?** See the “Cooktop Controls” section.<br>**Is the cooktop level?** Level the cooktop. See the Installation Instructions. |
| **Display shows messages** | **Is the display flashing when you place a saucepan on an induction surface cooking area?** Check that the saucepan is electromagnetic. Check that the diameter of the saucepan is large enough. Center the saucepan on the surface cooking area. Allow the saucepan to cool down in the event that it has become hot when used. Switch the surface cooking area Off, then On again. If the display still does not light up, turn power off at the circuit breaker. Wait 20 seconds and turn power back on. If the display still does not work, call for service. See the “Warranty” section for contact information.<br>**Is the Performance Boost function display flashing and switching off?** The Performance Boost function will operate only one cooking area in a cooktop zone. If both areas in a cooktop zone are set for Performance Boost, the area set last will continue at the Performance Boost power level and the other cooking area will reset to power level 5. It is possible that the function will switch the surface cooking area to a lower setting to keep the cooktop from overheating. You can continue to use the cooktop if the display is not flashing.<br>**Is “E” in the display?** The electronics system may be defective. Turn off power at the circuit breaker, wait 20 seconds, and then turn the circuit breaker back on. If the display continues to show “E,” turn off the cooktop and call for service. See the “Warranty” section for contact information. |
| **Operational cooktop sounds** | **Is there a low humming?** This occurs when cooking at high power. The cause of this is the amount of energy that is transmitted from the appliance to the cookware. This sound will quiet or go away when the power is turned down.<br>**Is there a crackling?** This sound occurs when cookware is used that consists of different materials. The noise is caused by vibrations in the joint faces between the different layers. It may change depending on the amount and type of food being cooked.<br>**Is there a fan noise?** The electronics require a controlled temperature in order to function reliably. The cooktop is fitted with a fan that runs at various speeds according to the temperature detected. The fan may also continue to run even after the cooktop has been switched off if the temperature it detects is too high. |

# ASSISTANCE OR SERVICE

**If you need service:**

Please refer to the warranty.

**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.
- 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.

## Accessories

**Complete Cooktop Cleaner Kit**

(includes cleaner, protectant, protectant applicator, scraper, and cleaner pads)
Order Part Number 31605

**Cooktop Protectant**

Order Part Number 31463A

**Affresh® Cooktop Cleaner**

Order Part Number W10355051

**Cooktop Cleaning Pads**

Order Part Number W10391473

**Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner**

Order Part Number W10355010

**Cooktop Scraper**

Order Part Number WA906B

**Griddle**

Order Part Number W11035422

**Flat Bottom Wok**

Order Part Number W11035423

# SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

## 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.

# 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, observer les précautions élémentaires suivantes, y compris ce qui suit :

- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans les armoires au-dessus d'une table de cuisson, des articles que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la table de cuisson.
- Installation appropriée – S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la table de cuisson est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la table de cuisson.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de la table de cuisson si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage sur la table de cuisson – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés près des éléments à la surface.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse – Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs ou à mousse.
- N'utiliser que des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou autre tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS À LA SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments à la surface peuvent devenir assez chauds pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de format approprié – La table de cuisson est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de format correct améliore l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale – Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de produits combustibles et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table brisée et créer le risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.

**Pour les appareils avec hotte de ventilation –**

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

**Pour les appareils à éléments en spirale –**

- S'assurer que les cuvettes de propreté sont en place – L'absence de ces cuvettes au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

**Pour les unités avec plaque de cuisson à induction –**

- Ne placer pas des objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles sur la surface de caisson puisqu'ils peuvent devenir chauds.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cette table de cuisson à induction génère et utilise une énergie de fréquence ISM qui chauffe le plat de cuisson à l'aide d'un champ électromagnétique. Elle a été testée et déclarée conforme à la section 18 du règlement FCC et à la norme ICES-001 d'Industrie Canada pour l'équipement ISM. Cette table de cuisson à induction satisfait aux exigences du règlement FCC pour la réduction des interférences avec d'autres dispositifs résidentiels.

Cette table de cuisson à induction peut causer des interférences pour la réception de la télévision et de la radio. En cas d'interférence, l'utilisateur doit essayer d'y remédier en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Changer l'orientation de l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Éloigner la table de cuisson du récepteur.
- Brancher le récepteur dans une prise différente.

Il incombe à l'utilisateur de corriger toute interférence.

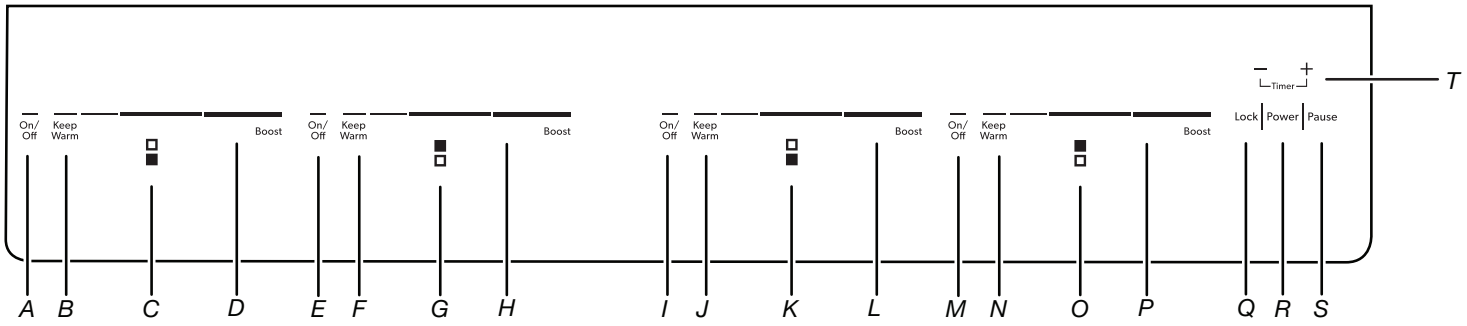
**REMARQUE :** Les personnes utilisant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent prendre leurs précautions lorsqu'elles se trouvent à proximité d'une table de cuisson à induction allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou de tout dispositif similaire. Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical pour obtenir des informations supplémentaires à propos de ses effets en présence des champs magnétiques émis par la table de cuisson à induction.

Ce dispositif est conforme à la section 18 des règlements FCC.

Ce dispositif est conforme à la norme
ICES-001 d'Industrie Canada.

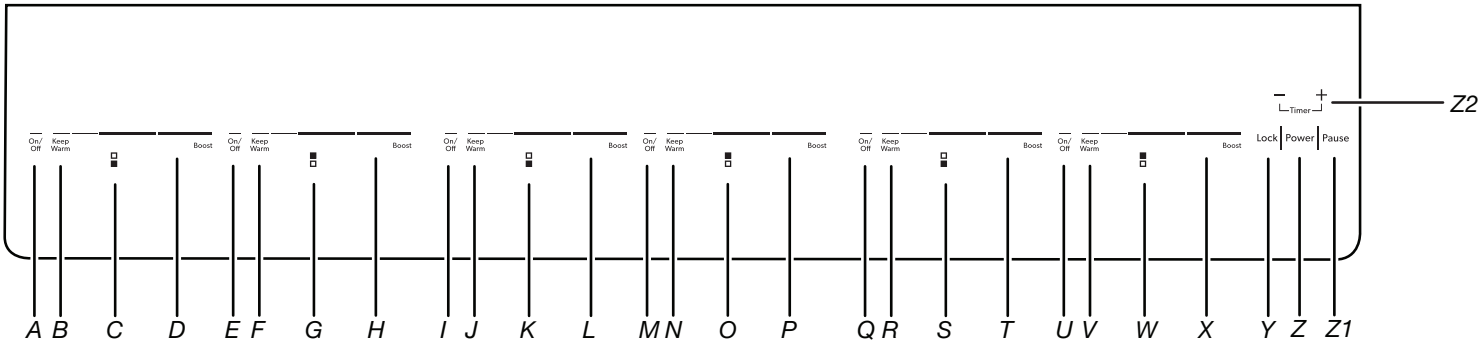
# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

**Modéles JIC4724HB, JIC4730HB, JIC4724HS, JIC4730HS**




*A. Touche marche/arrêt de la surface de cuisson avant gauche*
*B. Touche maintien au chaud de la surface de cuisson avant gauche*
*C. Témoin de la surface de cuisson avant gauche*
*D. Curseur d'alimentation avant gauche*
*E. Touche marche/arrêt de la surface de cuisson arrière gauche*
*F. Touche maintien au chaud de la surface de cuisson arrière gauche*
*G. Témoin de la surface de cuisson arrière gauche*
*H. Curseur d'alimentation arrière gauche*
*I. Touche marche/arrêt de la surface de cuisson avant droite*
*J. Touche maintien au chaud de la surface de cuisson avant droite*
*K. Témoin de la surface de cuisson avant droite*
*L. Curseur d'alimentation avant droite*
*M. Touche marche/arrêt de la surface de cuisson arrière droite*
*N. Touche maintien au chaud de la surface de cuisson arrière droite*
*O. Témoin de la surface de cuisson arrière droite*
*P. Curseur d'alimentation arrière droite*
*Q. Témoin de verrouillage des commandes*
*R. Touche marche/arrêt de la table de cuisson*
*S. Touche pause*
*T. Touches de minuterie (durée +/-)*

**Modéles JIC4736HB, JIC4736HS**




*A. Touche marche/arrêt de la surface de cuisson avant gauche*
*B. Touche maintien au chaud de la surface de cuisson avant gauche*
*C. Témoin de la surface de cuisson avant gauche*
*D. Curseur d'alimentation avant gauche*
*E. Touche marche/arrêt de la surface de cuisson arrière gauche*
*F. Touche maintien au chaud de la surface de cuisson arrière gauche*
*G. Témoin de la surface de cuisson arrière gauche*
*H. Curseur d'alimentation arrière gauche*
*I. Touche marche/arrêt de la surface de cuisson avant centrale*
*J. Touche maintien au chaud de la surface de cuisson avant centrale*
*K. Témoin de la surface de cuisson avant centrale*
*L. Curseur d'alimentation avant centrale*
*M. Touche marche/arrêt de la surface de cuisson arrière centrale*
*N. Touche maintien au chaud de la surface de cuisson arrière centrale*
*O. Témoin de la surface de cuisson arrière centrale*
*P. Curseur d'alimentation arrière droite*
*Q. Touche marche/arrêt de la surface de cuisson avant droite*
*R. Touche maintien au chaud de la surface de cuisson avant droite*
*S. Témoin de la surface de cuisson avant droite*
*T. Curseur d'alimentation avant droite*
*U. Touche marche/arrêt de la surface de cuisson arrière droite*
*V. Touche maintien au chaud de la surface de cuisson arrière droite*
*W. Témoin de la surface de cuisson arrière droite*
*X. Curseur d'alimentation arrière droite*
*Y. Témoin de verrouillage des commandes*
*Z. Touche marche/arrêt de la table de cuisson*
*Z1. Touche pause*
*Z2. Touches de minuterie (durée +/-)*

## Cuisson par induction

La cuisson par induction est très différente des formes de cuisson traditionnelles. La chaleur est générée directement dans le plat de cuisson; la surface de cuisson demeure plus froide qu'un élément traditionnel.

La cuisson par induction cause moins de perte de chaleur que les formes de cuisson traditionnelles puisque la chaleur est générée dans le plat lui-même.

La table de cuisson chauffe ou se refroidit rapidement après le réglage des commandes. Elle cesse également de chauffer lorsqu'on retire le plat sans avoir à éteindre l'appareil.

Les aliments renversés sur la surface de la table de cuisson ne brûlent pas, car le verre n'est pas chauffé. La cuisson par induction permet un nettoyage immédiat après utilisation, car la chaleur est générée dans le plat.

La taille, le matériau (voir la section "Plats de cuisson") et le positionnement du plat sont très importants pour atteindre une puissance maximale.

Le diamètre de la base du plat doit être identique à la taille de l'élément.

Si le plat est trop petit, le brûleur ne le détecte pas et reste éteint.

## Commandes de la table de cuisson

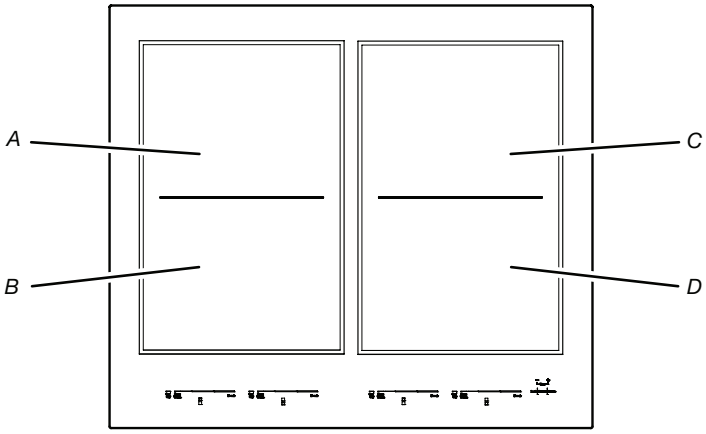
**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque d'incendie**

**Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.**

Les commandes électroniques tactiles offrent une grande variété de réglages de chaleur pour des résultats de cuisson optimaux.




***Surface de cuisson***

*A. Surface de cuisson arrière gauche*
*B. Surface de cuisson avant gauche*
*C. Surface de cuisson arrière droite*
*D. Surface de cuisson avant droite*

| Symbole affiché | Fonction | Description |
|---|---|---|
| **0** | Zéro | La surface de cuisson est active. |
| **1 à 9** | Niveau de puissance | La surface de cuisson fonctionne à cette puissance. |
| **Clignote U** | Pas de casserole détectée | Pas de casserole ou casserole incompatible.<br>**REMARQUE :** Un "U" et un "∩" indiquent la liaison entre les deux éléments. Alternance entre un U inversé et 9 si un ustensile de cuisson est détecté seul dans la zone de cuisson arrière (zone de liaison). |
| **HOT** | Indicateur de surface chaude | La surface de cuisson est chaude. |
| **b** | Optimisation du rendement | La fonction d'optimisation du rendement fonctionne. |
| **U** | Maintien au chaud | La fonction de maintien au chaud fonctionne. |
| **\|\|** | Pause | La zone de cuisson est à pause. |
| **A** | Cuisson automatique | La fonction de cuisson automatique fonctionne. |
| **E** | Message d'erreur | Il y a un problème avec le système électronique. |
| **L** | Verrouillage de la table de cuisson | La table de cuisson se verrouille et les surfaces de cuisson ne peuvent pas être allumées au moyen des commandes tactiles de la table de cuisson. |

### Utilisation

**Pour allumer la table de cuisson :**

1. Appuyer sur la touche Power (alimentation).

   Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche d'alimentation s'allume pour indiquer que les deux surfaces de cuisson peuvent être utilisées.

   Si les commandes restent inactives pendant les 10 secondes qui suivent l'activation de l'alimentation principale, l'alimentation de la table de cuisson est automatiquement interrompue.

**Activation d'une surface de cuisson (avant ou arrière) :**

1. Appuyer sur la touche On/Off (marche/arrêt) correspondant à la surface de cuisson souhaitée. Ceci active la surface de cuisson et le témoin "Marche" s'allume. La puissance est affichée au-dessus du curseur.
2. Sélectionner un niveau de chaleur de 1 à b en touchant ou faisant glisser le curseur d'alimentation. Le réglage de puissance est indiqué sur l'affichage de la surface de cuisson. La valeur indiquée change lorsque le curseur est déplacé vers le haut ou le bas.
   - Le curseur d'alimentation offre neuf positions de puissance, ainsi que les positions "U" pour le maintien au chaud et "b" pour l'optimisation du rendement.
   - Si la puissance de la surface de cuisson reste à "0" pendant 10 secondes, cette surface de cuisson s'éteindra automatiquement.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

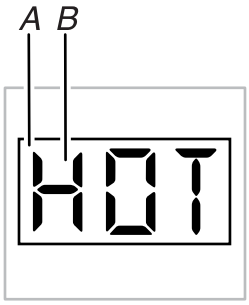
| Réglage | Utilisation recommandée |
|---|---|
| **b (optimisation)** | ■ Faire bouillir les liquides, frire et rôtir. |
| **9** | ■ Commencer à cuire des aliments, faire bouillir les liquides, frire et rôtir. |
| **7 à 8** | ■ Brunir ou saisir rapidement les aliments. |
| **6 à 7** | ■ Maintenir une ébullition rapide. |
| **5 à 6** | ■ Faire frire ou sauter les aliments.<br>■ Faire cuire les soupes et les sauces. |
| **4 à 5** | ■ Maintenir une ébullition lente.<br>■ Faire mijoter ou étuver les aliments. |
| **3 à 5** | ■ Différents niveaux de mijotage, avec ou sans couvercle. |
| **2 à 3** | ■ Mijotage des sauces. |
| **1 à 2** | ■ Faire fondre du chocolat ou du beurre. |

### Désactivation :

1. Appuyer sur la touche On/Off (marche/arrêt) pour arrêter la surface de cuisson correspondante.

### Indicateur de surface chaude

Le symbole “HOT” (chaude) apparaît sur l’affichage des réglages et reste affiché tant que les surfaces de cuisson restent trop chaudes pour être touchées. Il reste affiché, même lorsque la surface de cuisson est fermée.




*A. Affichage de la surface de cuisson*
*B. Témoin lumineux de surface chaude*

### Détection d’un plat

Si aucun plat du bon type et de la bonne taille n’est déposé sur la surface de cuisson choisie, le symbole “U” et la puissance sélectionnée clignotent dans la zone d’affichage des commandes de la surface de cuisson jusqu’à ce qu’un plat soit détecté ou que la commande de la surface de cuisson soit fermée.

Si une minuterie est en cours d’utilisation lorsqu’on retire un plat, le compte à rebours continue.

## Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes empêche l’utilisation involontaire des surfaces de cuisson.

Le verrouillage des commandes ne peut être activé que lorsque la table de cuisson n’est pas utilisée. La table de cuisson se verrouille et les surfaces de cuisson ne peuvent pas être allumées au moyen des commandes tactiles de la table de cuisson.

### Verrouillage de la table de cuisson :

1. Appuyer sur la touche Power (alimentation). Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche Power (alimentation) s’allume.
2. Maintenir simultanément enfoncés les boutons Lock (verrouillage) et Pause pendant 4 secondes. Un signal sonore résonne et le symbole “L” apparaît sur l’affichage de commande et de minuterie pour indiquer que les commandes de la table de cuisson sont verrouillées.

La fonction de verrouillage ne peut être activée lorsqu’une surface de cuisson est utilisée.

### Pour déverrouiller la table de cuisson :

1. Appuyer sur la touche d’alimentation. Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche Power (alimentation) et le symbole “L” de l’affichage de commande et de minuterie s’allument.
2. Maintenir simultanément enfoncées les touches Lock (verrouillage) et Pause pendant 4 secondes lorsque le témoin lumineux et le symbole “L” s’affichent. Un signal sonore résonne et le symbole “L” ne s’affiche plus. Les commandes de la table de cuisson ne sont plus verrouillées.

## Optimisation du rendement

Cette fonction vous permet d’augmenter le niveau de chaleur au-delà du réglage de chaleur maximal 9 pendant 10 minutes.

**REMARQUE :** La fonction d’optimisation du rendement n’est pas disponible lorsque la fonction de liaison est activée.

La fonction d’optimisation du rendement n’est disponible que sur une surface de cuisson à la fois pour une zone donnée. Le symbole “b” s’affiche pour la première surface de cuisson sélectionnée lorsqu’on tente d’utiliser une autre surface de cuisson du même espace, puis la puissance de cette surface est réglée à 5. La deuxième surface reste active pendant 10 minutes en affichant le symbole “b” (optimisation du rendement).

### Utilisation :

1. Appuyer sur la touche Power (alimentation). Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche Power (alimentation) s’allume.
2. Appuyer sur la touche On/Off (marche/arrêt) correspondant à la surface de cuisson souhaitée.
3. Toucher la touche Boost (optimisation) ou faire glisser le curseur de puissance jusqu’à ce que “b” apparaisse sur l’affichage.
4. Une fois cette étape terminée, faire glisser le curseur à la puissance souhaitée pour continuer la cuisson, ou si la cuisson est terminée, appuyer sur la touche On/Off (marche/arrêt) pour fermer la surface de cuisson.

**REMARQUE :** La fonction Optimisation du rendement peut se désactiver automatiquement pour protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson et ainsi les empêchant de surchauffer.

## Maintien au chaud

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque d'empoisonnement alimentaire**

**Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.**

La fonction de maintien au chaud peut être utilisée avec toutes les surfaces de cuisson. Cette fonction peut être utilisée avec plus d'une surface de cuisson à la fois. Elle n'est pas recommandée pour faire chauffer des aliments froids.

### Utilisation :

1. Appuyer sur la touche Power (alimentation). Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche Power (alimentation) s'allume.
2. Appuyer sur la touche On/Off (marche/arrêt) correspondant à la surface de cuisson souhaitée.
3. Faire glisser le curseur de puissance à la position 1 située à droite de "0". "U" apparaît sur l'affichage. Ceci indique que la fonction de maintien au chaud est utilisée pour la surface de cuisson.

**REMARQUE :** La fonction "Maintien au chaud" peut être utilisée un maximum de 2 heures.

### Désactivation :

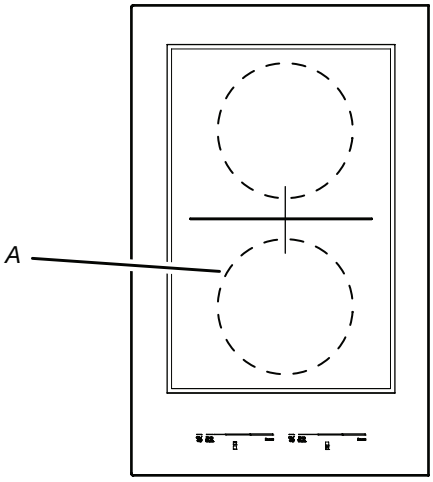
Cette fonction peut être désactivée de 2 différentes façons :

1. Utiliser le curseur de niveau de puissance pour choisir un niveau de chaleur.

   **OU**
2. Toucher la touche On/Off (marche/arrêt) de la surface de cuisson.

## Surface de cuisson à dimension flexible

**Surfaces de cuisson à dimension flexible – toutes les zones**




*A. Taille maximale de la surface flexible : 8" (20,3 cm) de diamètre*

La surface de cuisson à dimension flexible offre la possibilité d'utiliser des plats de cuisson de différentes tailles. La taille du plat de cuisson doit être d'un maximum de 8" (20,3 cm).

## Cuisson automatique

Toutes les surfaces de cuisson sont munies de la fonction de cuisson automatique.

### Utilisation de la cuisson automatique :

1. Appuyer sur la touche Power (alimentation). Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche Power (alimentation) s'allume.
2. Toucher ou faire glisser le curseur d'alimentation à la puissance souhaitée, puis le maintenir en place pendant environ 3 secondes. L'affichage de la surface fera clignoter la puissance sélectionnée, ainsi que le symbole "A".

   La surface de cuisson chauffe à la puissance maximale pendant une durée de temps précise déterminée par les commandes électroniques. Une fois le temps écoulé, la puissance de la surface de cuisson diminue au niveau souhaité pour continuer la cuisson.

### Pour arrêter la cuisson automatique :

1. Toucher ou faire glisser le curseur d'alimentation à la puissance souhaitée entre "0" et "9". L'affichage de la surface indique la puissance sélectionnée.

   SI une puissance de "1" à "9" est sélectionnée, la surface de cuisson continue de fonctionner à cette puissance. Si "0" est sélectionné, la surface de cuisson cesse de fonctionner.

## Liaison

La fonction de liaison permet d'utiliser deux surfaces de cuisson pour en faire une surface de cuisson de très grande taille. La fonction de liaison peut être activée lorsque les surfaces de cuisson sont activées ou désactivées.

### Pour activer la fonction de liaison :

1. Appuyer sur la touche Power (alimentation). Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche Power (alimentation) s'allume.
2. Appuyer sur la touche marche/arrêt pour arrêter la surface de cuisson correspondante.
3. Toucher simultanément les curseurs des deux surfaces de cuisson. Les symboles "U" et "∩" s'affichent.

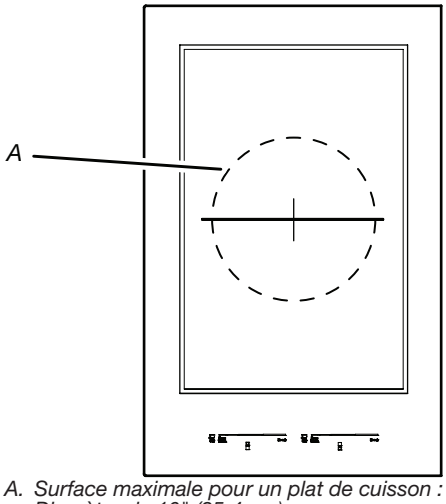
4. Pour augmenter ou réduire la puissance des surfaces de cuisson liées, faire glisser le curseur de la surface de cuisson affichant la puissance. La puissance des deux surfaces de cuisson se modifie simultanément, mais un seul curseur est utilisé.

### Pour désactiver la fonction de liaison :

1. Toucher simultanément les curseurs des deux surfaces de cuisson liées. La puissance “0” s’affiche pour les deux surfaces.
2. Appuyer ou faire glisser le curseur sur Off (arrêt) pour fermer la surface de cuisson désirée.
3. Appuyer sur la touche Power (alimentation) pour éteindre la table de cuisson après utilisation.

L’alimentation de la table de cuisson se ferme automatiquement 10 secondes après la fermeture des surfaces de cuisson.

Lors de l’utilisation de la fonction liaison, le plat de cuisson peut avoir une dimension maximale de 10" (25,4 cm).




*A. Surface maximale pour un plat de cuisson : Diamètre de 10" (25,4 cm)*

**REMARQUE :** La fonction d’optimisation du rendement ne peut pas être utilisée en même temps que la fonction de liaison sur une même surface.

## Pause

La fonction de pause arrête temporairement toutes les surfaces de cuisson dans une même zone et permet de remettre en marche chaque surface à la même puissance.

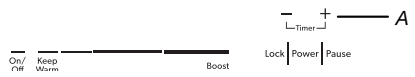
### Utilisation :

1. Appuyer sur la touche Pause. Le témoin lumineux de pause s’allume et le symbole de pause “I I” s’affiche pour la zone de la table de cuisson mise en pause. Les deux surfaces de cuisson d’une même zone seront sur pause.

### Désactivation :

1. Annuler la fonction de pause en touchant deux fois sur la touche Power (alimentation), puis en touchant la touche Pause lorsque le témoin lumineux clignote. Le témoin lumineux de pause se ferme, les réglages précédents de la surface de cuisson s’affichent, puis les deux surfaces de cuisson de la zone continuent à fonctionner selon les réglages précédents.

## Minuterie




*A. Symbole de fonction de la minuterie*

Utiliser la minuterie pouvant aller jusqu’à 1 heure et 59 minutes. La minuterie est indépendante des autres réglages de commande. Trois minuteries peuvent être réglées pour chaque zone de cuisson. Répéter les étapes suivantes pour utiliser des minuteries supplémentaires. Un symbole de minuterie apparaît sur l’affichage de commande de la table de cuisson. La minuterie effectue un compte à rebours et le symbole de minuterie pour lequel il reste le moins de temps clignote jusqu’à ce qu’il atteigne “0:00.”

### Utilisation :

1. Appuyer simultanément sur les touches “+” et “-” de la minuterie. “0:00” apparaît sur l’affichage de la minuterie.
2. Pour régler la minuterie pour une zone de cuisson spécifique, s’assurer que la zone de cuisson désirée est réglée sur on (allumée). Appuyer simultanément sur les touches “+” et “-” de la minuterie. Le symbole de minuterie s’allumera dans la prochaine zone de cuisson activée. Appuyer sur les touches de minuterie “+” et “-” simultanément à nouveau jusqu’à ce que le symbole est allumé sur l’affichage pour la zone de cuisson désirée.
3. Appuyer sur la touche “+” de la minuterie pour obtenir le temps désiré. L’affichage de minuterie peut indiquer jusqu’à 1 heure et 59 minutes. Pour réduire la durée, appuyer sur la touche “-”.

### Pour arrêter la minuterie :

1. S’assurer que le témoin lumineux au-dessus de la touche Power (mise sous/hors tension) est allumé. Dans le cas contraire, appuyer sur la touche Power (mise sous/hors tension).
2. Appuyer sur les touches “+” et “-” simultanément jusqu’à ce que le symbole de la minuterie désiré s’allume. La minuterie sera en pause momentanément.
3. Pendant que la minuterie est en pause, appuyer sur la touche “-” jusqu’à ce que “0:00” apparaît sur l’affichage de la minuterie. Deux signaux sonores résonnent jusqu’à ce qu’on appuie simultanément sur les touches “+” et “-” de la minuterie.

### Pour arrêter la zone de cuisson et la minuterie connexe :

1. S’assurer que le symbole de la minuterie pour la zone de cuisson désirée est allumé. Sinon, appuyer simultanément sur les touches “+” et “-” jusqu’à ce qu’il s’allume.
2. Appuyer sur la touche On/Off (marche/arrêt) pour la zone de cuisson désirée pour arrêter la minuterie et éteindre la zone de cuisson, ou appuyer sur la touche Power (mise sous/hors tension) pour arrêter toutes les minuteries et éteindre toutes les zones de cuisson.

## Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

### Un seul signal sonore

- Touche numérique valide
- Le curseur a été déplacé au niveau de puissance "0".
- Le curseur a été déplacé au niveau de puissance "Optimisation".

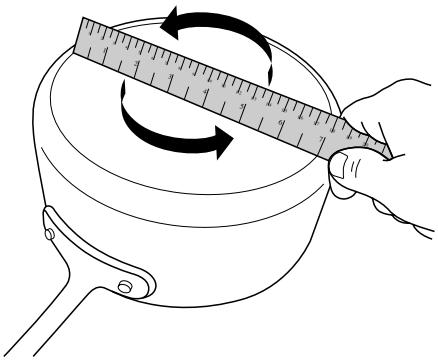
### Deux signaux sonores

- Programme de fin de minuterie

## Vitrocéramique

Le fait de nettoyer la table de cuisson à induction avant et après chaque utilisation permettra d'éviter la présence de taches et d'assurer une meilleure répartition de la chaleur. Consulter la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.

- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les salissures des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et laisse un creux et des marques permanentes.
- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser de plats de cuisson sur la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Utiliser des plats de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les plats de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.
- Contrôler la planéité du récipient en plaçant une règle plate en travers du fond du plat. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le plat.



- Pour déterminer l'ustensile et l'élément à induction à utiliser, mesurer le fond de la zone plate de l'ustensile de cuisson. Ne pas inclure les côtés dans la mesure si ceux-ci sont recourbés. Utiliser cette mesure pour déterminer quel élément à induction conviendra le mieux à l'ustensile de cuisson utilisé. Les mesures du fabricant indiquées sur les ustensiles de cuisson correspondent généralement aux dimensions de la partie supérieure de l'ustensile. Il est possible que la partie inférieure soit plus petite.
- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.

## Plat de cuisson

Seuls les plats de cuisson ferromagnétiques peuvent être utilisés pour la cuisson par induction.

### Les matériaux ferromagnétiques incluent :

- Acier émaillé
- Fonte
- Acier inoxydable conçu pour la cuisson par induction

### Les matériaux non ferromagnétiques incluent :

Ces types de plats ne sont pas adaptés à la cuisson par induction :

- Acier inoxydable
- Verre
- Céramique
- Cuivre ou aluminium

Pour déterminer si vos plats de cuisson peuvent être utilisés avec une table de cuisson par induction, retourner le plat, tenir un aimant près du fond du plat et voir s'il y a une attraction. Si l'aimant adhère au fond du plat, cela signifie que le plat est ferromagnétique et qu'il peut être utilisé pour une cuisson par induction.

Le chiffre sur l'afficheur de réglage de chaleur de la surface de cuisson clignote si aucun plat n'y est placé, si le matériau du plat n'est pas adapté ou si la taille n'est pas appropriée. Il arrête de clignoter une fois qu'un plat de cuisson approprié est placé sur la surface de cuisson ou après que la surface de cuisson est éteinte.

Les plats de cuisson parfaits doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Choisir la taille de plat appropriée pour chaque surface de cuisson.

Le diamètre de la base de l'ustensile doit correspondre à la taille de la surface de cuisson à dimension flexible ou de la surface de cuisson à liaison. Consulter la section "Surface de cuisson à dimension flexible" ou la section "Liaison" pour obtenir plus de renseignements.

**REMARQUE :** Les fabricants de plats de cuisson indiquent souvent le diamètre sur le dessus du plat. Il est souvent plus grand que le diamètre de la base.

Les plats avec finis rugueux peuvent érafler la table de cuisson.

## Nettoyage général

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que la table de cuisson a refroidi. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

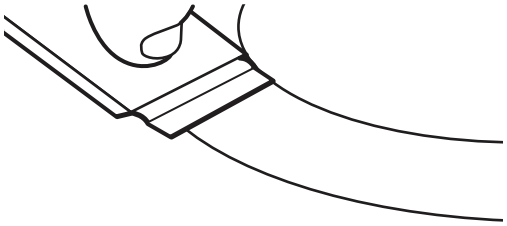
L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

### VITROCÉRAMIQUE

**Méthode de nettoyage :**

Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque.

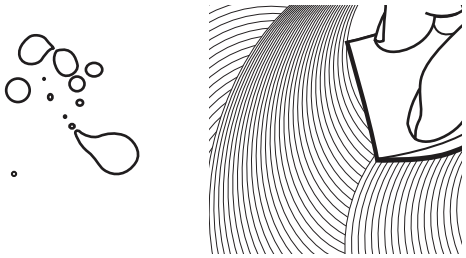
1. Éliminer les salissures alimentaires avec le grattoir pour table de cuisson.



- Pour faciliter le nettoyage, utiliser le grattoir pendant que la table de cuisson est encore tiède, mais non brûlante au toucher. Il est recommandé de porter des mitaines de four pour gratter la table de cuisson tiède.
- Tenir le grattoir pour table de cuisson à un angle d'environ 45° par rapport à la surface de verre et gratter les salissures. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les salissures.

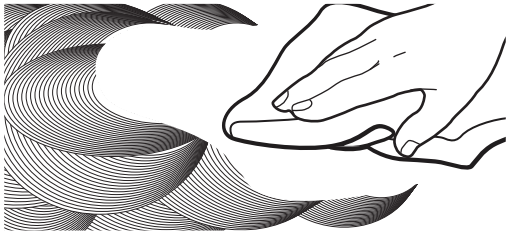
Laisser la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.

2. Appliquer quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson affresh® sur les zones concernées.



- Frotter le nettoyant affresh® sur la surface de la table de cuisson avec le tampon bleu à nettoyer les tables de cuisson. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les taches rebelles.
- Laisser le produit nettoyant sécher en une pellicule blanchâtre avant de passer à l'étape 3.

3. Faire briller avec un chiffon ou un essuie-tout propre et sec.



- Répéter au besoin les étapes 1 à 3 pour les taches les plus tenaces ou incrustées.

Le nécessaire complet de nettoyage pour tables de cuisson est disponible sur commande. Il contient :

- Grattoir pour table de cuisson
- Nettoyant pour table de cuisson affresh®
- Tampons bleus à nettoyer les tables de cuisson

Consulter la section "Accessoires" pour obtenir les numéros de pièce et renseignements pour commander.

# DÉPANNAGE

Essayer 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 de garantie, ou visiter le site Web **producthelp.jennair.com**. Au Canada, visiter le **www.jennair.ca**.

Il est possible d'adresser vos commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous :

Aux États-Unis :

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

Au Canada :

JennAir Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Ne pas oublier d'indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

| Problème | Causes et solutions possibles |
|---|---|
| **Rien ne fonctionne** | **La table de cuisson est-elle correctement raccordée?** Consulter les "Instructions d'installation" pour plus de renseignements.<br>**Un fusible est-il grillé ou un disjoncteur s'est-il déclenché?** Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, faire un appel de service. Consulter la section "Garantie" pour obtenir plus de renseignements. |
| **La table de cuisson ne fonctionne pas** | **La commande de la table de cuisson est-elle bien réglée?** Toucher la zone d'affichage sur le tableau de commande pour sélectionner une surface de cuisson avant de sélectionner une fonction.<br>**Le verrouillage des commandes a-t-il été réglé?** Consulter la section "Verrouillage de la commande".<br>**La table de cuisson s'est-elle mise hors tension toute seule?** La touche Power (alimentation) a été touchée accidentellement ou les deux surfaces de cuisson sont arrêtées depuis plus de 10 secondes. Appuyer de nouveau sur la touche Power (alimentation). Régler de nouveau la table de cuisson. |
| **Chaleur excessive autour des plats de cuisson sur la table de cuisson** | **La dimension du plat de cuisson est-elle appropriée?** Consulter la section "Surface de cuisson à dimension flexible". |
| **La cuisson ne produit pas les résultats escomptés** | **Utilise-t-on un plat de cuisson approprié?** Consulter la section "Plats de cuisson".<br>**La commande de la table de cuisson est-elle réglée au niveau approprié de chaleur?** Consulter la section "Commandes de la table de cuisson".<br>**La table de cuisson est-elle d'aplomb?** Niveler la table de cuisson. Consulter les "Instructions d'installation". |
| **Des messages s'affichent** | **L'affichage clignote-t-il lorsqu'une casserole est placée sur une surface de cuisson à induction?** Vérifier que la casserole est bien électromagnétique. Vérifier que le diamètre de la casserole est assez grand. Centrer la casserole sur la surface de cuisson. Laisser la casserole refroidir si elle chauffe trop en cours d'utilisation. Éteindre la surface de cuisson, puis la rallumer. Si l'affichage ne s'allume toujours pas, éteindre l'alimentation au disjoncteur. Attendre 20 secondes et rétablir l'alimentation. Si l'affichage ne fonctionne toujours pas, faire un appel de service. Consulter la section "Garantie" pour obtenir plus de renseignements.<br>**L'afficheur de la fonction d'optimisation de rendement clignote-t-il et s'éteint-il?** La fonction d'optimisation de rendement ne peut être utilisée qu'avec une surface de cuisson d'une zone. Si les deux surfaces de la zone de cuisson sont réglées à Optimisation du rendement, la surface réglée en dernier continue à utiliser la fonction et l'autre surface utilise une puissance de niveau 5. Il est possible que la fonction réduise la température de la surface de cuisson pour protéger la table de cuisson contre une surchauffe. Vous pouvez continuer à utiliser la table de cuisson si l'affichage ne clignote pas.<br>**Le symbole "E" est-il affiché?** Le système électronique peut être défectueux. Fermer l'alimentation au disjoncteur, attendre 20 secondes, puis alimenter de nouveau le circuit. Si le symbole "E" est toujours affiché, fermer la table de cuisson et faire un appel de service. Consulter la section "Garantie" pour obtenir plus de renseignements. |
| **Sons liés au fonctionnement de la table de cuisson** | **Y a-t-il un faible bourdonnement?** Ceci se produit en cas de cuisson à puissance élevée. Cela est dû à la quantité d'énergie transmise de l'appareil au plat de cuisson. Le bourdonnement faiblit ou cesse lorsque l'alimentation est interrompue.<br>**Y a-t-il un bruit de crépitation?** Ce son survient lorsque le plat de cuisson utilisé est composé de différents matériaux. Le bruit est causé par les vibrations dans les jointures entre les différentes couches. Le bruit peut varier selon la quantité et le type d'aliments cuits.<br>**Y a-t-il un bruit de ventilateur?** Les composants électroniques nécessitent une température contrôlée pour pouvoir fonctionner correctement. La table de cuisson est équipée d'un ventilateur dont la vitesse de fonctionnement varie en fonction de la température détectée. Le ventilateur peut également continuer à fonctionner une fois que la table de cuisson a été éteinte si la température détectée est trop élevée. |

# ASSISTANCE OU SERVICE

**Si vous avez besoin de service :**

Consulter la page de garantie dans ces instructions.

**Pour des pièces de rechange :**

Si vous avez besoin de pièces de rechange, nous vous recommandons de ne commander que des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces de rechange spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées selon la même précision que celle utilisée pour fabriquer chaque nouvel appareil JennAir®.

Pour savoir où trouver des pièces d'usine spécifiques dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné par JennAir le plus proche.

## Aux É.-U.

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

**Nos consultants peuvent vous aider avec les points suivants :**

- Planification 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.
- Consulter le 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 et soumettre toute question ou tout problème à :

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

Ne pas oublier d'indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

## Au Canada

Téléphoner sans frais au Centre pour l'eXpérience de la clientèle canadien de JennAir au : **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)** ou visiter notre site Web au **www.jennair.ca**.

**Nos consultants peuvent vous aider avec les points suivants :**

- Planification 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.
- Consulter le revendeur local d'appareils JennAir®.
- 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 et soumettre toute question ou tout problème à :

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

Ne pas oublier d'indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

## Accessoires

**Nécessaire complet de nettoyage pour table de cuisson**

(comprend le nettoyant, le protecteur, l'applicateur pour protecteur, le grattoir et les tampons nettoyeurs)
Commander le numéro de pièce 31605

**Protecteur de table de cuisson**

Commander le numéro de pièce 31463A

**Nettoyant pour table de cuisson affresh®**

Commander le numéro de pièce W10355051

**Tampons nettoyeurs pour la table de cuisson**

Commander le numéro de pièce W10391473

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

Commander le numéro de pièce W10355010

**Grattoir pour table de cuisson**

Commander le numéro de pièce WA906B

®/™ ©2018 Used under license in Canada. All rights reserved.
Utilisé sous licence au Canada. Tous droits réservés.