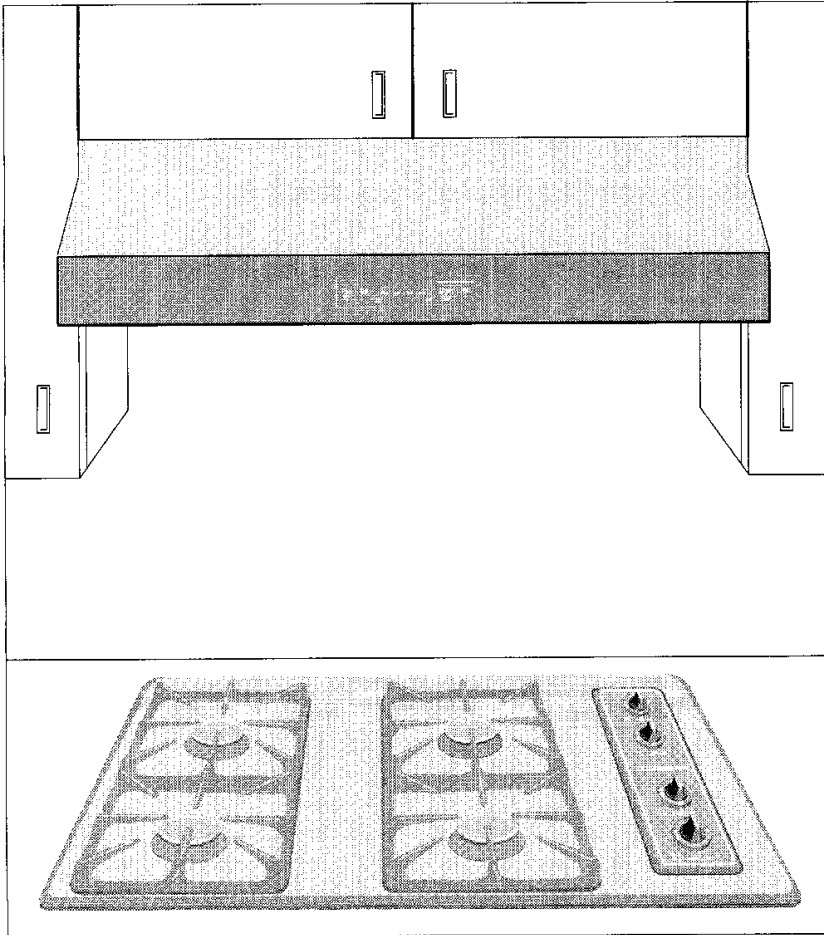


# **JENN-AIR**



## **Use and Care Manual** **Sealed Gas Cooktop** **Models CCG2421, CCG2521**



**Model CCG2421**

**WARNING:** If the information in this manual 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.
  - Extinguish any open flame.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

- SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE -

# SAFETY PRECAUTIONS

## Read before operating your cooktop

All appliances - regardless of the manufacturer - have the potential through improper or careless use to create safety problems. Therefore the following safety precautions should be observed:

1. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
2. Never use your appliance for warming or heating the room. This warning is based on safety considerations.
3. Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
4. Wear proper apparel. **Loose-fitting or hanging garments** should never be worn while using the appliance.
5. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to an authorized Jenn-Air Servicer.
6. Do not store combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquid near cooktop. This also applies to aerosol sprays and aerosol spray cans.
7. Do not use water on grease fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
8. Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth.
9. Select cookware large enough to properly contain food and avoid boilovers or spillovers. This will save on cleaning and prevent hazardous accumulations of food, since heavy splattering or spillovers left on a cooktop **can** ignite. Pan size is especially important in deep fat frying.
10. Never leave cooktop unattended at **Hi** heat settings. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
11. **TYPE OF COOKWARE** - Avoid pans that are unstable and easily tipped. In choosing pans, look for easily-grasped handles that will stay cool. Pans that are too heavy when filled with food can also be a hazard. If pan handles twist and cannot be tightened, discard the pan.
12. **HANDLES** - Always turn pan handles to the side or back of the cooktop - not out into the room where they are easily hit. **COOKWARE HANDLES SHOULD BE TURNED INWARD AND NOT EXTEND OVER ADJACENT SURFACE BURNERS** to minimize burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware.
13. **CAUTION** - Do not store items of interest to children in cabinets above cooktop- children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

14. Do not touch surface burner areas or any areas near burners. During and after use, these areas may be hot enough to cause burns. Avoid contact with these areas by clothing or other flammable materials until they have had sufficient time to cool.
15. Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
16. Keep all controls "OFF" when unit is not in use.
17. GREASE - Grease is flammable and should be handled carefully. Never leave any cooking operation unattended. Let fat cool before attempting to handle it. Do not allow grease to collect around the cooktop. Wipe up spillovers immediately.
18. If the cooktop is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners creating a FIRE HAZARD.
19. Do not use aluminum foil to line burner spillover bowl. Restriction of normal air flow may result in unsafe operation.
20. Clean only parts listed in this manual and use procedures recommended.
21. Always allow hot pans to cool in a safe place out of the reach of small children.
22. A faint gas odor may indicate a gas leak. If a gas odor is detected, shut off the gas supply to the cooktop. Call your installer or local gas company to have the possible leak checked. **Never use a match or other flame to locate a gas leak.**
23. Flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cookware. This instruction is based on safety consideration.
24. This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this manual. Do not use eyelid covers for the surface burners or stovetop grills. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems and reduce the life of the components of the appliance.
25. Before servicing and when necessary before cleaning, follow these procedures to remove appliance: a. shut off gas supply to appliance; b. disconnect electrical supply and gas supply tubing; c. remove screws that secure appliance to cabinet. Reverse these procedures to install. If gas line has been disconnected, check for gas leaks after reconnection. (See Installation Instructions for gas leak test method.) **Note:** A trained serviceman should make the gas installation, disconnection and reconnection of gas supply to the appliance.
26. Never cover control area with dishtowel, potholders, etc., or aluminum foil which could obstruct cooling and combustion air from entering the appliance at the control knob area.
27. Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance, hood or vent fan. Clean hood frequently to prevent grease from accumulating on hood or filter. When flaming foods under the hood turn the fan on.

**- SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE -**

## IMPORTANT SAFETY NOTICE AND WARNING

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that burning of gas can result in low-level exposure to some of the listed substances, including benzene, formaldehyde and soot, due primarily to the incomplete combustion of natural gas or liquid petroleum (LP) fuels. Properly adjusted burners will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the burners to the outdoors.

### WARNING Electrical Grounding Instructions

The appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-prong receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

## About Your Jenn-Air Cooktop

Congratulations on your choice of a Jenn-Air sealed gas cooktop. The chart below describes the difference between models.

Model #	Cooktop
CCG2421	30" cooktop with 4 sealed burners
CCG2521	36" cooktop with 5 sealed burners

Before you begin cooking with your new cooktop, please take a few minutes to read and become familiar with the instructions in this book. Should you have any questions about using your Jenn-Air gas cooktop, write to us. Be sure to provide the model number.

Jenn-Air Customer Assistance  
Attn: CAIR<sup>SM</sup> Center  
P.O. Box 2370  
Cleveland, TN 37320  
1-800-688-1100  
(Mon. - Fri., 8 am-8pm Eastern Time)  
Internet: <http://www.jennair.com>

# How A Surface Burner Works

When the control knob is turned ON, gas will flow into the burner. The solid state igniter will click as long as the knob is in the **Lite** position. (**Note:** All burner igniters will spark regardless of which burner is being operated when a knob is turned to the **Lite** position.)

A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds. On natural gas, the flame will be blue with a deeper blue inner core. There should be no trace of yellow in the flame. A yellow flame indicates an improper mixture of air/gas. This wastes fuel, so have a serviceman adjust the mixture if a yellow flame occurs. On LP gas, some yellow tipping is acceptable. This is normal and adjustment is not necessary.

The infinite surface controls provide flexibility in heat setting selection. (See page 7.)

## How to Operate in the Event of a Power Failure

In case of prolonged power failure, you can manually light the surface burner by holding a lighted match near the burner ports and slowly turning the control knob counterclockwise (after depressing) to the **Lite** setting.

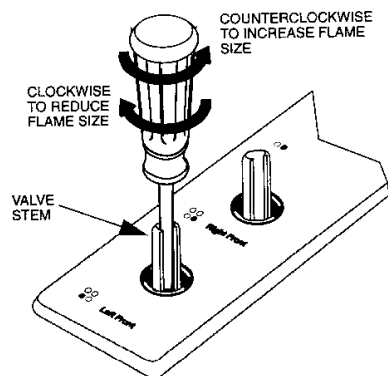
**CAUTION:** When lighting the surface burner, be sure all of the controls are in the **OFF** position. Strike the match first and hold it in position before turning the knob to the **Lite** position.

**Note:** Because your overhead hood fan is electric it will not work during a power failure so smoke and condensation can gather.

## Valve Adjustment

The **Lo** setting should produce a stable flame when turning the knob from **Hi** to **Lo**. The flame should extend to the outer edge of the lip of the burner cap on the **Lo** setting and must be stable on all ports on **Lo** setting.

**To adjust:** Operate burner on **Hi** for about 5 minutes to preheat burner cap. Turn knob back to **Lo**; remove knob, and insert a small screwdriver into the center of the valve stem. Adjust flame size by turning adjustment screw in either direction while holding the valve stem securely.



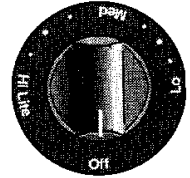
Flame must be of sufficient size to be stable on all burner ports. If flame adjustment is needed, adjust **ONLY** on the **Lo** setting. Never adjust flame size on a higher setting.

**Note:** All gas adjustments should be done by a qualified servicer only.

# Surface Controls

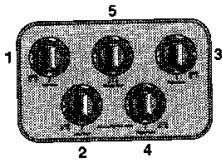
## To Set Controls

- Since the controls are a push-turn type, they must be pushed down before turning. To set (from the **OFF** position), push down on control knob and immediately turn counterclockwise to the **Lite** setting. After the burner lights, turn the knob to the desired flame size.
- Igniter will spark until knob is turned counterclockwise past the **Hi** position.

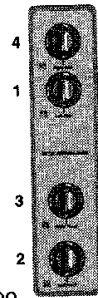


**CAUTION:** If flame should go out during a cooking operation, turn the burner off. If gas has accumulated and a strong gas odor is detected wait 5 minutes for gas to dissipate before relighting burner.

## Control Locations (BTU Rates for Natural)



1. Left rear (11,000 BTUs)
2. Left front (9,200 BTUs)
3. Right rear (11,000 BTUs)\*
4. Right front (9,200 BTUs)\*
5. Center rear (9,200 BTUs)



\*Model **CCG2421**: Right front burner BTU rate is 12,000 and right rear is 9,200.

**Note:** Use the surface burners with the higher BTU rate on **Hi** for large quantity cooking and canning.

## Suggested Control Settings

The controls offer flexibility in heat setting selection. An infinite number of settings exist between **Hi** and **Lo**. At the **Hi** setting, a detent may be felt. For all settings other than **Hi**, simply adjust your flame for best results. The size and type of cookware and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best results. Suggested settings are provided as guidelines.

- Hi:** A fast heat to start cooking quickly, to bring liquids to a boil, to preheat oil for deep fat frying.
- (Medium High) For fast frying or browning of foods, to maintain rapid boil of large amounts of food, to maintain oil temperature for deep fat frying.
- Med:** For most frying, sautéing, and slow boil of large amounts of food.
- (Medium Lo) For simmering, maintaining boil of small amounts of food.
- Lo:** Maintaining serving temperatures of foods, melting butter or chocolate.



# Cookware Selection

To achieve optimum cooking performance, use cookpots with flat bottoms, tight fitting covers, and sized for the surface burner.

## Size of Cookware

- *Flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cookware.* This instruction is based on safety considerations. Adjusting the size of the flame to fit the size of the cookware also helps to save fuel.
- Cookpots which extend more than two inches beyond the grate or touch the cooktop may cause heat to build up, resulting in damage to the burner grate, burner or cooktop.
- Speciality items such as woks with a support ring, which restrict air circulation around the burner will cause heat to build up and may result in damage to the burner grate, burner or cooktop.

## Cookware Materials

- Aluminum cookware heats evenly and quickly. A slightly larger flame size can be used. The flame can be adjusted so it comes to the edge of the cookware. However, the flame should NEVER be adjusted so that it extends beyond the bottom of the cookware.
- Stainless steel cookware with copper or aluminum cores heat evenly and fairly quickly. The flame size should be adjusted to extend only halfway between center and edge of the cookware bottom for best results.
- Cast iron cookware heats slowly.
- Check manufacturer's recommendations before using porcelain on steel, porcelain on cast iron, glass, glass/ceramic, earthenware, or other glazed cookpots.

## Covered Cookware

If the cookware is covered, less fuel will be needed; therefore, a lower flame size can be used. **Note:** Food will not cook any faster when more than the amount of heat needed to maintain a gentle boil is used.

## Canning

- Acceptable water-bath or pressure canners should not be oversized and should have a flat bottom. The following are not recommended: oversized canners or a very large canner that rests on two surface burner grates.
- When canning, use the **Hi** setting just until the water comes to a boil or pressure is reached in the pressure canner, then reduce to the lowest flame setting that maintains the boil or pressure.
- Prolonged use of the **Hi** setting or the use of incorrect canning utensils will produce excessive heat. Excessive heat can cause permanent damage to the appliance.



# Service Information

Check the following list to be sure a service call is really necessary.

## If surface burner fails to light:

- check to be sure unit is properly connected to power supply.
- check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.
- check to be sure burner is correctly rated for your type of gas.
- check to be sure burner ports or ignition ports are not clogged.
- check to be sure igniter is clicking. If igniter doesn't click, turn control knob OFF.

## If the flame is uneven:

- burner ports may be clogged.
- flame setting may need to be adjusted.

## If surface burner flame lifts off the ports:

- contact an authorized Jenn-Air Service Contractor.

## If surface burner flame is yellow in color:

- contact an authorized Jenn-Air Service Contractor.

## If You Need Service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance at 1-800-688-1100, or 1-423-472-3333 to locate an authorized service company.

- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to **WARRANTY** for further information of owner's responsibilities for warranty service.

- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR<sup>SM</sup> Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-1100 or 1-423-472-3333**.

U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

**NOTE:** When writing or calling about a service problem, please include the following information:

- a. Your name, address and telephone number;
- b. Model number and serial number;
- c. Name and address of your dealer or service;
- d. A clear description of the problem you are having;
- e. Proof of purchase (sales receipt).

- User's guides, service manuals and parts catalogs are available from Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance.

# Cleaning Parts of Your Cooktop

Be sure all controls are OFF and all cooktop parts are cool before cleaning.

## Cooktop

The cooktop is designed with contoured wells which contain spills until they can be wiped up. Never wipe a warm or hot porcelain enamel surface with a damp cloth. For general daily cleaning and light soil, wash with warm soapy water, rinse, and dry. To remove grease spatters, spray with cleaners such as Fantastik or 409. DO NOT use abrasive or caustic cleaning agents which may permanently damage the finish.

## Surface Burner Grates

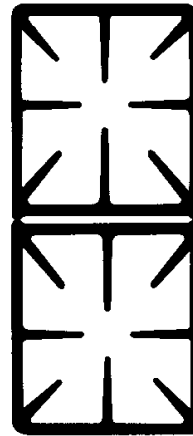
The surface burner grates are made of porcelain on cast iron. Therefore, the grates can be washed in the sink with mild detergents and a plastic scrubber or washed in the dishwasher.

Burner grates must be properly positioned before cooking. Do not operate the burners without a pan on the grate. The porcelain finish on the grate may chip without a pan to absorb the intense heat.

When reinstalling square grates, place indented sides together so straight sides are at front and rear.

Although the burner grate is durable, it will gradually lose its shine and/or discolor, regardless of the care you take of it. This is due to its exposure to the high temperature of gas flames.

To preserve the porcelain enamel finish as long as possible, have a pan on the grate before you turn on the burner, and lower the flame when food reaches the desired cooking temperature.



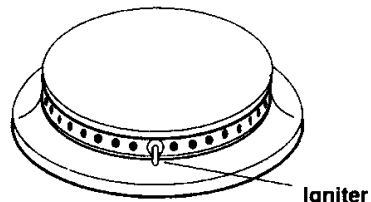
## Sealed Burners

- The sealed burners are secured to the cooktop and are NOT designed to be removed. Since the four burners are sealed into the cooktop, boilovers won't seep underneath to the burner box area. Thus, there are no hidden spills in the burner box area to clean.
- Clean with warm soapy water and a sponge or dishcloth. Burned on grease can be removed with a household cleaner, such as Fantastik or 409, and a sponge. To prevent scratching, do not use abrasive cleaners or scrubbing pads.

**Note:** Be careful not to get water or spray into burner ports.

## Igniters

When cleaning around the surface burner, use care to prevent damage to the spark igniter which is located at the backside of each burner. If a cleaning cloth should catch the igniter, it could damage or break it. If the igniter is damaged or broken, the surface burner will not light.



**REAR VIEW OF SEALED BURNER**

## Control Knobs

The knobs on the control panel can be removed with the controls in the OFF position. Pull each knob straight from the shaft. Wash knobs in warm soapy water or dishwasher; do not use abrasive cleansers or materials. To replace each knob, match flat part of knob opening with the flat on the shaft, *returning in OFF position*.

**Important:** Never use a metal blade to pry knob off. If knob cannot be easily removed, tuck the folds of a cloth dishtowel under the knob skirt and pull the towel upward with steady, even pressure.

**Important:** Be careful to replace the knobs with gentle pressure. Never hit the knob on the shaft with your hand or any other object.

## Control Panel

Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives, or sharp objects on the panel. They can damage it.

# Important Information

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_  
(Serial Plate is located on the bottom side of the cooktop.)

Date Purchased \_\_\_\_\_

JENN-AIR DEALER FROM WHOM PURCHASED

\_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_

City \_\_\_\_\_

Phone \_\_\_\_\_

AUTHORIZED JENN-AIR SERVICE CONTRACTOR

\_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_

City \_\_\_\_\_

Phone \_\_\_\_\_

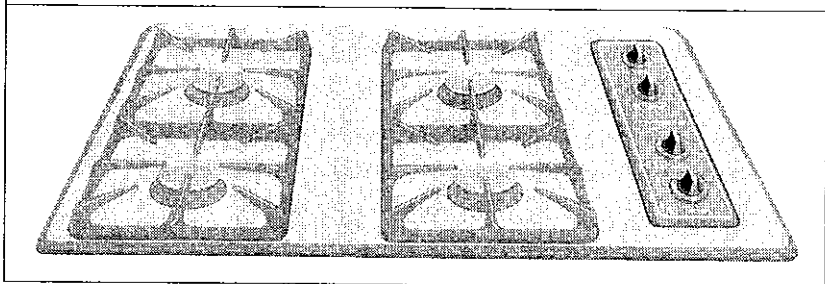
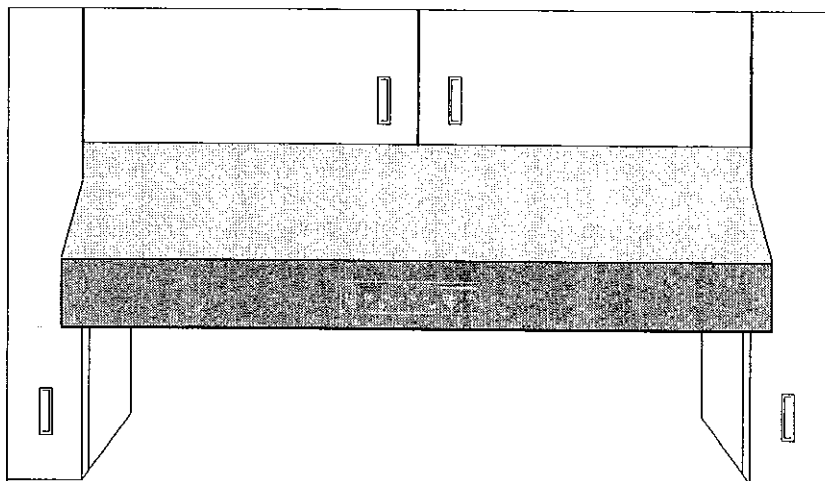
**Important:** Retain proof of purchase documents for warranty service.

# VV<sup>®</sup> JENN-AIR

Guide d'utilisation et d'entretien

## Table de cuisson à gaz scellée

Modèles CCG2421, CCG2521



Modèle CCG2421

**MISE EN GARDE :** Si les directives données dans le présent guide ne sont pas respectées à la lettre, il y a risque d'incendie ou d'explosion pouvant causer des dommages, des blessures et même la mort.

- **Ne pas ranger ni utiliser de gaz ou autre matière inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE SI L'ON SENT UNE ODEUR DE GAZ**
  - **Ne mettre aucun appareil en marche.**
  - **Ne pas toucher à un interrupteur électrique; n'utiliser aucun téléphone de l'immeuble.**
  - **Se rendre chez un voisin et téléphoner immédiatement à la compagnie de gaz. Suivre les directives données par le préposé de la compagnie de gaz.**
  - **S'il est impossible de joindre la compagnie de gaz, téléphoner au service des incendies.**
  - **Éteindre toute flamme nue.**
- **L'installation et les réparations doivent être confiées à un installateur compétent, à une entreprise de service ou à la compagnie de gaz.**

**- CONSERVER CE GUIDE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE -**

## MESURES DE SÉCURITÉ

### Lire les mesures de sécurité qui suivent avant d'utiliser la table de cuisson

Quelle que soit leur marque, des appareils électroménagers mal utilisés peuvent être source de dangers. Toujours prendre les précautions ci-dessous:

1. S'assurer que l'appareil est installé et mis à la terre correctement par un technicien compétent.
2. Ne jamais utiliser l'appareil comme système de chauffage. Cet avertissement est donné pour des raisons de sécurité.
3. Ne jamais laisser d'enfants seuls ou sans surveillance près de l'appareil si celui-ci est en marche. Ne jamais laisser un enfant monter sur l'appareil.
4. Faire attention aux vêtements que l'on porte. **Ne jamais porter de vêtements amples ou avec des manches flottantes** quand on utilise l'appareil.
5. Ne pas réparer ni remplacer soi-même les pièces de l'appareil à moins d'indication contraire dans ce guide. Toute réparation doit être confiée à un entrepreneur de service Jenn-Air agréé.
6. Ne pas ranger de matières combustibles, de l'essence par exemple, à proximité de la table de cuisson. Cela s'applique également aux propulseurs d'aérosol et aux contenants aérosols.
7. Ne pas jeter d'eau sur de l'huile ou de la graisse qui a pris feu. Éteuffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
8. N'utiliser que des poignées pour la cuisine sèches. La vapeur qui se forme lorsqu'une poignée humide ou mouillée vient en contact avec une surface chaude peut causer des brûlures. Ne pas utiliser de chiffon ni de serviette.
9. Choisir des casseroles suffisamment grandes pour contenir tous les aliments et éviter de laisser ceux-ci déborder. Le nettoyage de la table de cuisson n'en sera que plus facile. Cela évitera aussi que les aliments qui ont débordé s'accumulent sur la table de cuisson et **risquent** de prendre feu. Pour la grande friture, toujours utiliser une casserole de dimensions appropriées.
10. Ne jamais s'éloigner lorsque la zone de cuisson est réglée sur **Hi**. Les aliments qui débordent peuvent dégager de la vapeur ou des fumées et risquent même de s'enflammer.
11. **TYPE DE BATTERIE DE CUISINE — QUELQUES CONSEILS** — Toujours choisir des casseroles bien stables qui risquent moins de se renverser facilement. Choisir des casseroles dont les poignées assurent une bonne prise et restent froides. Les casseroles qui, une fois remplies, sont trop lourdes peuvent être source de dangers. Si la poignée d'une casserole se tord et ne peut être redressée, jeter la casserole.
12. **POIGNÉES** — Toujours placer les poignées sur le côté ou vers l'arrière de la table de cuisson — et non vers l'avant où on risque de les accrocher. **TOUJOURS TOURNER LES POIGNÉES VERS L'INTÉRIEUR ET ÉVITER DE LES PLACER AU-DESSUS DES BRÛLEURS VOISINS** pour éviter tout risque d'accrochage malencontreux, de brûlure au contact d'une poignée ou même d'incendie.
13. **ATTENTION** — Ne pas ranger bonbons, biscuits, etc., ou articles attirant les enfants dans les armoires au-dessus de la table de cuisson — en montant sur la table de cuisson pour les atteindre, les enfants pourraient se blesser grièvement.
14. Ne pas toucher la surface des brûleurs ni les zones situées près de ces brûleurs. Pendant et après l'utilisation de la table de cuisson, ces surfaces peuvent devenir

suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Éviter que des vêtements ou toute autre matière inflammable n'entrent en contact avec ces surfaces tant qu'on n'est pas sûr qu'elles ont bien refroidi.

15. Ne pas faire chauffer de contenant d'aliment non ouvert. La pression peut faire exploser le contenant et causer ainsi des blessures.
16. Laisser tous les boutons de réglage sur "OFF" lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
17. **GRAISSE** — L'huile et les matières grasses sont des produits qui peuvent s'enflammer et doivent être manipulés avec précaution. Ne jamais s'éloigner de la table de cuisson lorsque des aliments sont sur le feu. Laisser l'huile et les matières grasses refroidir avant de les manipuler. Ne pas les laisser s'accumuler sur la table de cuisson; nettoyer immédiatement toute tache grasseuse.
18. Si la table de cuisson est installée près d'une fenêtre, faire attention à ce que les rideaux ne volent pas près des brûleurs où ils risqueraient de S'ENFLAMMER.
19. Ne pas recouvrir la cuvette des brûleurs de papier d'aluminium. Cela pourrait entraver la circulation d'air, et donc être dangereux.
20. Ne nettoyer que les pièces indiquées dans ce guide et se conformer aux conseils et recommandations qui y figurent.
21. Toujours laisser refroidir les casseroles dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.
22. Une légère odeur de gaz peut indiquer une fuite. Dans ce cas, couper l'arrivée de gaz. Faire vérifier s'il y a une fuite par l'installateur ou la compagnie de gaz. **Ne jamais utiliser d'allumettes ou toute autre forme de flamme pour trouver une fuite de gaz.**
23. Les flammes doivent être réglées de manière à ne pas venir lécher les bords de la casserole. Cet avertissement est donné pour des raisons de sécurité.
24. Cet appareil a été vérifié quant à la sécurité de son fonctionnement avec des casseroles et récipients ordinaires. Ne pas utiliser de dispositifs ou d'accessoires non explicitement recommandés dans ce guide. Ne pas placer de couvercles décoratifs sur les éléments de surface ni sur les grilles de la cuisinière. L'utilisation de dispositifs ou d'accessoires non explicitement recommandés dans le présent guide peut être très dangereuse, causer des problèmes de fonctionnement et diminuer la durée de vie des pièces de l'appareil.
25. Avant de faire l'entretien de l'appareil et, si cela est nécessaire, avant le nettoyage, suivre les étapes suivantes pour déplacer l'appareil : a. couper l'alimentation en gaz de l'appareil; b. couper l'électricité et débrancher les conduites d'alimentation en gaz; c. enlever les vis qui retiennent l'appareil à l'armoire. Pour l'installation, inverser ces étapes. Si la conduite de gaz a été débranchée, vérifier la présence de fuites après avoir remis en service. (Voir dans les Instructions d'installation la méthode de détection des fuites de gaz.) **Nota:** confier à un technicien compétent la tâche d'installer le gaz, de couper l'alimentation en gaz de l'appareil et de remettre celui-ci en service.
26. Ne jamais couvrir le panneau de commande avec un torchon à vaisselle, des poignées de cuisine, etc., ou du papier d'aluminium qui pourraient empêcher l'air de refroidissement et l'air de combustion de pénétrer dans la zone où sont situés les boutons de réglage de l'appareil.
27. Nettoyer la hotte et les filtres fréquemment pour empêcher la graisse ou toute autre substance inflammable de s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre et de créer un risque d'incendie. Avant de faire flamber des aliments (comme des crêpes Suzette) sous a hotte, allumer le ventilateur.

- CONSERVER CE GUIDE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE -

## MISE EN GARDE

### Directives de mise à la terre

Cet appareil est muni d'une fiche à trois broches qui assure une protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement sur une prise appropriée mise à la terre. Ne pas couper ou enlever la broche de mise à la terre de cette fiche.

## Un mot sur votre table de cuisson Jenn-Air

Toutes nos félicitations pour avoir choisi une table de cuisson à gaz scellée Jenn-Air. Le tableau ci-dessous décrit la différence entre les modèles.

Modèle n°	Table de cuisson
CCG2421	Table de cuisson de 30 po avec 4 brûleurs scellés
CCG2521	Table de cuisson de 36 po avec 5 brûleurs scellés

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, prenez quelques minutes pour lire attentivement ce guide. Si vous avez des questions sur votre table de cuisson Jenn-Air et sur la façon de l'utiliser, n'hésitez pas à nous écrire. N'oubliez pas de donner le numéro de modèle.

Jenn-Air Customer Assistance  
Attn: CAIR<sup>SM</sup> Center  
P.O. Box 2370  
Cleveland, TN 37320, États-Unis  
1-800-688-1100  
(lundi au vendredi, de 8 h à 20 h, heure de l'est)  
Internet : <http://www.jennair.com>

# Fonctionnement des brûleurs

Dès que l'on tourne le bouton de réglage, le gaz est acheminé aux brûleurs. L'allumeur électronique se met alors à produire des étincelles tant que le bouton est à la position **Lite**. (Nota : Lorsqu'un bouton est placé à la position **Lite**, tous les allumeurs électroniques produisent des étincelles, quel que soit le brûleur choisi.)

Si le brûleur est bien réglé et que ses orifices sont propres, il devrait s'allumer en quelques secondes. Avec le gaz naturel, la flamme doit être bleue avec, visible à l'intérieur, une partie centrale d'un bleu plus profond. La flamme ne doit pas présenter de partie jaune. Une flamme jaune signifie que le mélange air-gaz est mal réglé, ce qui entraîne une perte de gaz. Dans ce cas, communiquer avec un technicien de service qui réglera le mélange. Avec le gaz de pétrole liquéfié, il peut y avoir un peu de jaune à l'extrémité de la flamme. Cela est normal et ne nécessite aucun réglage.

Les commandes à réglage infini permettent de régler le niveau de chaleur avec beaucoup de souplesse. (Voir les détails à la page 7.)

## Comment utiliser l'appareil pendant une panne de courant

En cas de panne de courant, on peut allumer manuellement l'appareil : tenir une allumette allumée près des orifices du brûleur choisi tout en enfonçant et en tournant doucement le bouton de réglage correspondant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **Lite**.

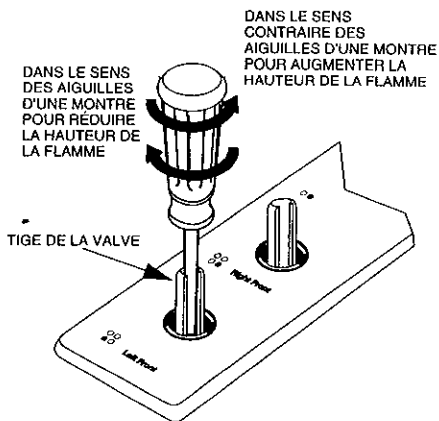
**ATTENTION :** Au moment d'allumer le brûleur, s'assurer que tous les boutons sont à la position **OFF**. Allumer l'allumette et la tenir à l'endroit voulu avant d'amener le bouton de réglage à la position **Lite**.

**Nota :** Comme le ventilateur ne fonctionne pas pendant une panne de courant, la cuisson peut dégager de la fumée et entraîner de la condensation.

## Réglage de la flamme

Lorsque le bouton de réglage est tourné de la position **Hi** à la position **Lo**, la flamme doit demeurer stable à la position **Lo**. À la position **Lo**, la flamme doit s'étendre jusqu'au bord extérieur de la couronne du couvercle du brûleur et demeurer stable à tous les orifices.

**Pour effectuer le réglage :** Faire fonctionner le brûleur à la position **Hi** pendant environ 5 minutes pour préchauffer le couvercle du brûleur. Ramener le bouton de réglage à la position **Lo**; enlever le bouton et insérer un petit tournevis au centre de la tige de la valve. Régler la hauteur de la flamme en tournant la vis de réglage dans un sens ou dans l'autre tout en maintenant fermement la tige.



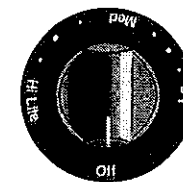
La hauteur de la flamme doit être suffisante pour être stable à tous les orifices des brûleurs. S'il est nécessaire de régler la hauteur de la flamme, la régler **SEULEMENT** à la position **Lo**. Ne jamais régler la hauteur de la flamme à une position plus élevée.

**Nota :** Confier tous les réglages du gaz à un technicien compétent seulement.

# Boutons de réglage

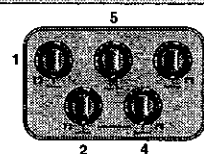
## Fonctionnement des boutons de réglage

- Toujours enfoncer d'abord les boutons de réglage avant de les tourner. Pour régler un bouton (à partir de la position **OFF**), l'enfoncer et le tourner immédiatement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **LITE**. Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton pour obtenir la hauteur de flamme désirée.
- L'allumeur produit des étincelles jusqu'à ce que le bouton soit tourné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre au delà de la position **Hi**.



**ATTENTION :** Si la flamme s'éteint pendant la cuisson, fermer le brûleur. Si le gaz s'est accumulé et que l'on détecte une forte odeur de gaz, attendre 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de rallumer le brûleur.

## Emplacement des boutons de réglage (N<sup>bre</sup> de BTU pour le gaz naturel)



1. Brûleur arrière gauche (11 000 BTU)
2. Brûleur avant gauche (9 200 BTU)
3. Brûleur arrière droit (11 000 BTU)\*
4. Brûleur avant droit (9 200 BTU)\*
5. Centre arrière (9 200 BTU)



\* **Modèle CCG2421 :** La puissance du brûleur avant droit est de 12 000 BTU et celle du brûleur arrière droit de 9 200 BTU.

**Nota :** Utiliser les brûleurs ayant la plus grande puissance en BTU à la position **Hi** pour cuire de grandes quantités et pour la mise en conserve.

## Suggestions pour le réglage des boutons

Le système a été conçu pour permettre de régler la chaleur avec beaucoup de souplesse. Il existe une infinité de niveaux de chaleur entre les positions **Hi** et **Lo**. À la position **Hi**, on peut sentir un cran de positionnement. Pour toutes les positions autres que **Hi**, régler simplement les flammes selon le degré de chaleur voulu.

Le réglage de la flamme dépend de la taille et du type des ustensiles ainsi que de la quantité d'aliments à cuire. Les réglages suivants sont donnés à titre d'indication seulement.

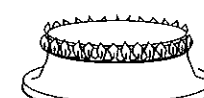
**Hi:** Pour un chauffage rapide qui permet de commencer la cuisson à feu vif, de faire bouillir eau, sauce, liquides, et de porter l'huile à la température de friture.



(Moyen élevé) Pour faire frire ou brunir rapidement les aliments, faire bouillir des portions importantes de nourriture et garder l'huile à la bonne température pendant la friture.



**Med:** Pour la plupart des fritures, pour faire sauter et pour faire bouillonner de grosses quantités d'aliments.



(Moyen bas) Pour mijoter et faire bouillir de petites quantités d'aliments.

**Lo:** Pour garder les aliments chauds et pour faire fondre du beurre ou du chocolat.





## Choisir les ustensiles de cuisine appropriés

Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser des casseroles dont le fond est plat, dont le couvercle ferme bien et dont le diamètre correspond à celui du brûleur.

### Taille des casseroles

- Les flammes doivent être réglées de manière à ne pas venir lécher les bords de la casserole. Cet avertissement est donné pour des raisons de sécurité. En réglant la flamme en fonction du diamètre de la casserole, on consomme moins de combustible.
- Les casseroles qui dépassent la grille de plus de deux pouces ou qui touchent la table de cuisson peuvent provoquer une accumulation de chaleur qui peut endommager la grille des brûleurs, les brûleurs ou la table de cuisson.
- Les articles spéciaux, comme les woks avec anneau de support, qui limitent la circulation de l'air autour du brûleur provoquent une accumulation de chaleur qui peut endommager la grille des brûleurs, les brûleurs ou la table de cuisson.

### Matériaux et conseils de réglage de la flamme

- Les casseroles en aluminium chauffent rapidement et uniformément. Les flammes peuvent alors être légèrement plus hautes. Si elles peuvent être réglées de manière à couvrir tout le fond de la casserole, les flammes ne doivent toutefois JAMAIS dépasser les bords de la casserole.
- Les casseroles en acier inoxydable dont le centre est en cuivre ou en aluminium chauffent uniformément et assez rapidement. Pour de meilleurs résultats, les flammes ne devraient couvrir que les trois quarts de la casserole.
- Les casseroles en fonte chauffent lentement.
- Lire les recommandations du fabricant avant d'utiliser des casseroles en acier-céramique, en fonte-céramique, en verre, en vitrocéramique, en terre cuite ou tout type de casserole émaillée.

### Couvercles

Si la casserole est couverte, la cuisson nécessitera moins d'énergie et on peut donc alors réduire l'intensité de la flamme. **Nota** : Les aliments qui mijotent ne cuiront pas plus vite si on augmente la chaleur.

### Mise en conserve

- Pour être acceptables, les bains-marie ou les autocuiseurs ne doivent pas être trop grands et doivent avoir un fond plat. Ne sont pas recommandés les casseroles de mise en conserve trop grandes ou celles qui doivent reposer sur deux grilles de brûleurs.
- Pour la mise en conserve, régler à la position **Hi** jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir ou que la pression ait atteint le niveau requis dans l'autocuiseur, puis réduire la flamme jusqu'au niveau le plus bas qui permet de maintenir l'ébullition ou la pression appropriée.
- L'utilisation prolongée de l'appareil à la position **Hi** ou l'utilisation des mauvais ustensiles de mise en conserve provoqueront une chaleur excessive pouvant entraîner des dommages permanents à l'appareil.

## Service à la clientèle

Veillez lire la section ci-dessous avant de faire un appel de service.

### Si un brûleur ne s'allume pas :

- Vérifier que l'appareil est bien branché.
- Vérifier si un fusible n'a pas grillé ou si un disjoncteur ne s'est pas déclenché.
- Vérifier que le brûleur est bien approprié pour le type de gaz utilisé.
- Vérifier que les orifices du brûleur ou de l'allumeur ne sont pas bouchés.
- Vérifier que l'allumeur automatique émet bien des étincelles. Si l'allumeur ne fonctionne pas, mettre le bouton de réglage sur OFF.

### Si les flammes sont inégales :

- Les orifices du brûleur sont peut-être bouchés.
- La hauteur des flammes doit peut-être être réglée.

### Si les flammes semblent brûler loin des orifices du brûleur :

- Communiquer avec un entrepreneur de service Jenn-Air agréé.

### Si les flammes sont jaunes :

- Communiquer avec un entrepreneur de service Jenn-Air agréé.

### Pour se faire dépanner :

- Contacter le revendeur ou la cuisinière a été achetée ou un prestataire ou appeler Maytag Appliances Sales Company, le service-clients Jenn-Air au 1-800-688-1100 ou 1-473-472-3333.
- Veiller à garder la preuve d'achat pour vérifier si l'appareil est encore sous garantie. Voir sous « GARANTIE » pour plus de renseignements sur les responsabilités du propriétaire en ce qui concerne les prestations de garantie.
- Si le revendeur ou l'entreprise de service après-vente ne peuvent pas corriger le problème, écrire Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR<sup>SM</sup> Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, É.-U., ou appeler le service-clients Jenn-Air au 1-800-688-1100 ou 1-473-472-3333.

**REMARQUE** : Lors du contact pour signaler un problème non résolu, veiller à inclure les renseignements suivants :

- a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone ;
- b. Les numéros de modèle et de série ;
- c. Les nom et adresse du revendeur ainsi que la date d'achat de la plaque de cuisson ;
- d. Une description claire du problème rencontré ;
- e. Preuve de la date d'achat (récépissé de vente).

- Guide de l'utilisateur, manuels de dépannage et catalogues de pièces détachées sont disponibles auprès Maytag Appliances Sales Company, du service-clients Jenn-Air.

## Nettoyage des pièces de la table de cuisson

Avant de commencer le nettoyage, s'assurer que tous les boutons sont sur OFF et que toutes les pièces sont froides.

### Table de cuisson

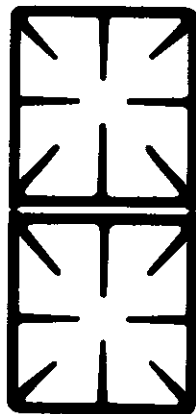
La table de cuisson est munie de cuvettes profilées conçues pour recevoir les aliments renversés jusqu'à ce qu'on puisse les essuyer. Ne jamais essuyer une surface en porcelaine émaillée tiède ou chaude avec un linge humide. Pour le nettoyage général quotidien et les petites saletés, laver avec une eau tiède savonneuse, rincer et sécher. Pour enlever les taches grasses, vaporiser avec un détergent comme Fantastik ou 409. NE PAS utiliser de produits de nettoyage caustiques ou abrasifs, car ceux-ci pourraient engommer la finition de surface de manière permanente.

### Grilles des brûleurs

Les grilles des brûleurs sont en acier-porcelaine, elles peuvent donc être mises au lave-vaisselle ou lavées dans l'évier avec un détergent doux et un tampon en plastique.

Placer les grilles des brûleurs dans la bonne position avant d'utiliser la table de cuisson. Ne pas faire fonctionner les brûleurs sans placer une casserole sur la grille. Le fini de porcelaine de la grille peut s'écailler si la chaleur intense ne peut être absorbée par une casserole.

Pour remettre en place les grilles carrées, placer ensemble les côtés avec encoches de telle sorte que les côtés droits se trouvent à l'avant et à l'arrière.



Bien que la grille des brûleurs soit faite d'un matériau résistant, celle-ci perdra progressivement de son éclat et de sa couleur malgré les soins que vous pourrez y apporter. Cela est dû aux températures élevées produites par les flammes.

Afin de préserver la surface en vitrocéramique aussi longtemps que possible, déposer une casserole sur la grille avant d'allumer le brûleur et réduire la flamme lorsque les aliments atteignent la température de cuisson désirée.

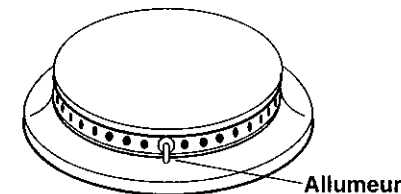
### Brûleurs scellés

- Les brûleurs scellés sont fixés à la table de cuisson et NE SONT PAS conçus pour être enlevés. Les brûleurs étant scellés dans la table de cuisson, les aliments renversés ne peuvent donc pas s'infiltrer en-dessous dans le caisson des brûleurs. Il n'y a donc pas d'aliments renversés cachés à nettoyer dans le caisson.
- Nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse et une éponge ou un torchon à vaisselle. Les taches de graisse brûlée peuvent être enlevées avec un détergent ordinaire comme Fantastik ou 409, et une éponge. Pour éviter d'égratigner la surface, ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ni de tampons à récurer.

**Nota :** Prendre soin de ne pas laisser l'eau pénétrer dans les orifices des brûleurs.

### Allumeurs

En nettoyant autour des brûleurs, prendre soin de ne pas endommager l'allumeur placé à l'arrière de chaque brûleur. Si un linge de nettoyage s'accroche dans l'allumeur, cela pourrait endommager ou briser ce dernier. Si l'allumeur est endommagé ou brisé, le brûleur ne s'allumera pas.



VUE ARRIÈRE DU BRÛLEUR SCÉLÉ

### Boutons de réglage

Les boutons de réglage peuvent être enlevés lorsqu'ils sont à la position OFF. Il suffit alors de les ôter en les tirant à la verticale. Les laver avec de l'eau tiède savonneuse ou les mettre au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyeurs ni de tampons abrasifs. Pour remettre les boutons en place, aligner la partie plate de l'ouverture du bouton avec celle de la tige, *et revenir à la position OFF.*

**Important :** Ne jamais essayer d'enlever un bouton avec une lame de métal. Si le bouton est difficile à enlever, faire glisser un torchon à vaisselle sous le bouton et tirer régulièrement le torchon à vaisselle vers le haut.

**Important :** Faire attention à toujours remettre les boutons en place sans jamais forcer. Ne pas pousser ou cogner un bouton en place avec la main ou avec un objet.

### Panneau de commande

Essuyer avec un linge humide. Bien assécher. Ne pas utiliser de nettoyeurs à vaporiser, ni de grandes quantités d'eau ou de savon, ni d'abrasifs ou encore d'objets pointus sur le panneau. Cela pourrait l'endommager.

# Renseignements importants

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

(La plaque portant le numéro de série est placée sous la table de cuisson.)

Date d'achat \_\_\_\_\_

MARCHAND JENN-AIR

Adresse \_\_\_\_\_

Ville \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

ENTREPRENEUR DE SERVICE JENN-AIR AGRÉÉ

Adresse \_\_\_\_\_

Ville \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

**Important** : Conserver la preuve d'achat pour service sous garantie.

 **JENN-AIR**

403 WEST FOURTH STREET NORTH • NEWTON, IA 50208