

Gas Cooktop Quick Start Guide

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, read the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, located in your appliance's Owner's Manual, before operating this appliance.

Using Your Cooktop

⚠ WARNING



Fire Hazard

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

Turn off all controls when not cooking.

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

SELECTING THE PROPER FLAME SIZE

The flame size should match the cookware you are using. Watch the flame, not the knob, to adjust the heat. The flame should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.

- **High flame** - Start food cooking, bring water to a boil, or pan broiling.
- **Medium flame** - Maintain a slow boil, fry or sauté, thicken sauces, steam, or stew.
- **Low flame** - Keep food cooking, simmer, or keep food warm.

Before setting a control knob, place a filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

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

POWER FAILURE

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and push in and turn the gas control knob to HI until it lights and then turn the knob to desired setting.

PROPANE GAS CONVERSION

IMPORTANT: This cooktop is factory set for use with Natural gas. If you wish to use Liquid Propane, call a licensed professional to install the Propane gas conversion kit (included).

PLACEMENT OF BURNER HEADS AND CAPS

All burner caps and burner bases should be properly installed BEFORE operating the cooktop. Check that the right size head and cap is on the right size burner.

Refer to the "Assembling the Burners" section for proper burner head placement details.

LIGHTING THE BURNERS

IMPORTANT: All burners will click/spark when a knob is pushed in. A burner will light only if the knob is

pushed in then turned counterclockwise to .

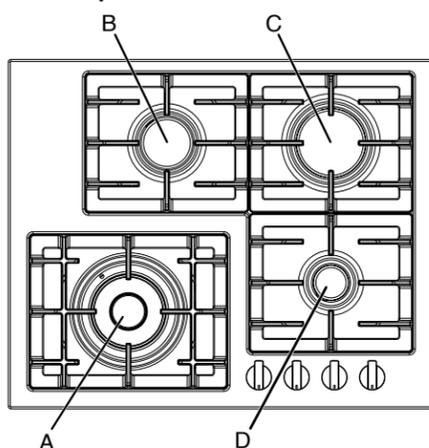
To light the burners:

1. Push in the knob.
2. Turn the knob counterclockwise to . Wait until you see a flame.
3. Turn the knob anywhere between HI and LO to the desired setting.

NOTE: Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for a clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn the burner off. Check for a tripped circuit breaker or blown household fuse. Check that the control knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.

ASSEMBLING THE BURNERS

Refer to the following for information for your burners.

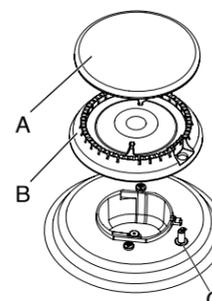


- A. Double Crowns burner
- B. Standard burner
- C. Standard burner
- D. Standard burner

Burner Placement

- Burner caps and heads are included with your cooktop.
- Always match the burner head size to the cap size.
- Always line up the hole in the burner head to the electrode.
- Standard and Double Crowns burners are similar in assembly.

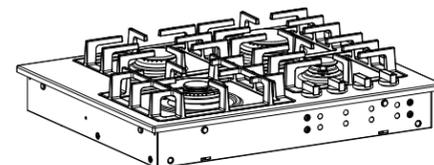
Standard Burner



- A. Cap
- B. Head
- C. Electrode

GRATE PLACEMENT

To install the grates, align the bottom of the grates with the grooves on the cooktop.



Online Ordering Information

For detailed installation instruction and maintenance information, winter storage, and transportation tips, please see the Owner's Manual included with your machine.

For information on any of the following items, a full cycle guide, warranty, detailed product dimensions, or for complete instructions for use and installation, please visit <https://www.jennair.com>, or in Canada <https://www.jennair.ca>. This may save you the cost of a service call.



[Register Product](#)



[Schedule Service](#)



[How To's & FAQ](#)



[Manuals & Downloads](#)



[Add Service Plan](#)



[Parts](#)



[Filters](#)



[Accessories](#)

However, if you need to contact us, use the information listed below for the appropriate region.

United States:

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

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

Canada:

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

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

IMPORTANT: Retain this guide for future use.

Guide de démarrage rapide de la table de cuisson au gaz

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures, lire les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ du guide d'utilisation de votre appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

Utilisation de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

La flamme du brûleur ne doit pas dépasser du bord du récipient de cuisson.

Veiller à ce que tous les boutons de commande soient ramenés à la position d'arrêt (off) lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés.

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

SÉLECTIONNER LA TAILLE DE FLAMME APPROPRIÉE

La taille des flammes doit correspondre à l'ustensile de cuisson utilisé. Pour régler la chaleur, observer la flamme et non le bouton. La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne dépasse pas du plat.

- **Flamme haute** – Démarrer la cuisson des aliments, porter de l'eau à ébullition ou grillage à la poêle.
- **Flamme moyenne** – Maintenir une ébullition lente, faire frire ou sauter les aliments, faire épaissir les sauces, cuire à la vapeur ou faire mijoter.
- **Flamme basse** – Maintenir la cuisson des aliments, faire mijoter ou maintenir les aliments au chaud.

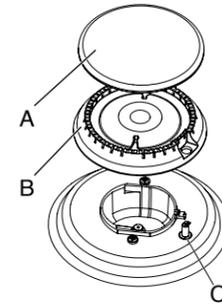
Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas allumer un brûleur si l'ustensile de cuisson est vide ou s'il n'y a pas d'ustensile de cuisson sur la grille.

MÉMORISER : Lorsque la table de cuisson est en marche, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Position du brûleur

- Les chapeaux et têtes des brûleurs sont inclus avec la table de cuisson.
- Toujours adapter la taille de la tête de brûleur avec la taille de chapeau correspondante.
- Toujours aligner le trou de la tête de brûleur avec l'électrode.
- Les brûleurs standard et à double couronne se ressemblent beaucoup.

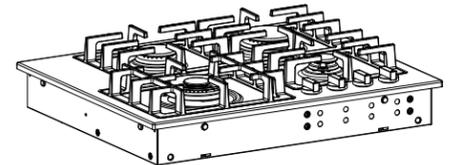
Brûleur standard



A. Capuchon
B. Tête
C. Électrode

POSITION DE LA GRILLE

Pour installer les grilles, alignez le bas des grilles sur les rainures de la table de cuisson.



Information de commande en ligne

Pour obtenir des instructions détaillées pour l'installation l'entretien, l'hivernisation, ainsi que des conseils de transport, consulter le manuel de l'utilisateur inclus avec votre machine.

Pour obtenir des informations sur l'un des points suivants : guide complet des programmes, garantie, dimensions détaillées du produit ou instructions complètes d'utilisation et d'installation, visiter le <https://www.jennair.com> ou au Canada le <https://www.jennair.ca>. Cette vérification peut aider à économiser le coût d'une intervention de dépannage.



[Register Product](#)



[Add Service Plan](#)



[Schedule Service](#)



[Parts](#)



[How To's & FAQ](#)



[Filters](#)



[Manuals & Downloads](#)



[Accessories](#)

Cependant, si vous avez besoin d'aide supplémentaire, utiliser les coordonnées suivantes selon la région appropriée.

États-Unis :
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

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

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

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

IMPORTANT : Conserver ce guide à titre de référence.

PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton de réglage du gaz sur HI (élevé) jusqu'à ce qu'il s'allume, puis tourner le bouton au réglage souhaité.

CONVERSION POUR L'ALIMENTATION AU PROPANE

IMPORTANT : Cette table de cuisson a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Si vous souhaitez utiliser du gaz propane, faire appel à un professionnel agréé pour effectuer l'installation de la trousse de conversion au gaz propane (fournie).

EMPLACEMENT DES TÊTES ET DES CHAPEAUX DE BRÛLEURS

Tous les chapeaux et bases de brûleurs doivent être correctement installés AVANT de faire fonctionner la table de cuisson. S'assurer que la tête et le capuchon de la bonne taille ont bien été installés sur le brûleur de la bonne taille.

Consulter la section « Assemblage des brûleurs » pour obtenir plus de détails sur le bon placement des têtes de brûleurs.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS

IMPORTANT : Tous les brûleurs émettent un cliquetis et génèrent des étincelles lorsqu'un bouton est enfoncé. Un brûleur s'allume uniquement si l'on enfonce le bouton, puisqu'on le tourne dans le sens antihoraire à la position ⚡.

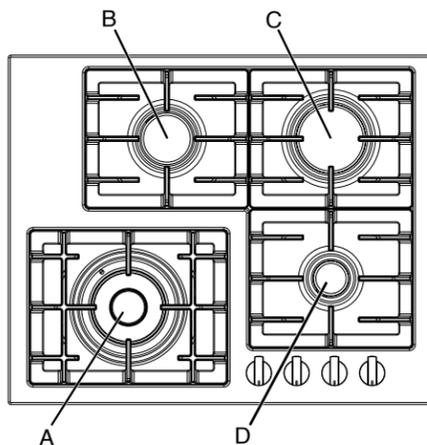
Allumage des brûleurs :

1. Pousser sur le bouton.
2. Tourner le bouton dans le sens antihoraire à la position ⚡. Attendre jusqu'à ce que l'on voie une flamme.
3. Tourner le bouton au réglage désiré, sur n'importe quelle position entre HI (élevé) et LO (bas).

REMARQUE : Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, écouter pour savoir si un déclic se produit. Si aucun déclic ne se fait entendre, éteindre le brûleur. Vérifier si le disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible est grillé. Vérifier que le bouton de commande est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.

ASSEMBLAGE DES BRÛLEURS

Voir ci-dessous pour des informations concernant vos brûleurs.



A. Brûleur à double couronne
B. Brûleur standard
C. Brûleur standard
D. Brûleur standard