

GETTING STARTED

USING YOUR  
INDUCTION COOKTOP

- 1 Press and hold the **POWER** button.
- 2 Place induction compatible cookware on the desired zone(s).
- 3 Press the **POWER** button of the corresponding zone.
- 4 If you want to cook with **POWER LEVEL**, select the desired level by touching anywhere within the slider to set power level or P (Power Boost).
- 5 If you want to cook with **TEMPERATURE**, select Temperature-Controlled Cooking on applicable zones.
  - a. Use up/down arrows to manually select desired cooking temperature.
  - b. Select available cooking techniques to set and hold corresponding temperatures (see below for more information).
- 6 Turn off cooktop after use.

NOTE

For more detailed instructions on specific functions, see the **Online Control Guide**.

CONNECTIVITY

To achieve the full potential of your connected appliance, download the JennAir® app.



Select  
appliance



Follow  
connectivity steps



- Remote Start
  - Voice
  - Smart Integration
- Enjoy remote features

For more details refer to the **Internet Connectivity Guide** from the Owner's Manual that came with your cooktop.

EXPERT ADVICE

POTS AND PANS

Only use pots and pans made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction cooktop.



COMPATIBLE

- Enameled steel
- Cast iron
- Stainless steel for induction cooktop.



To determine whether a pot is suitable, a magnet may be used to check whether pots are magnetic.

The quality and the structure of the pot base can alter cooking performance and sound.

CLEANING :

Recommendations to avoid permanent damage to your cooktop finish.

- Spray the cooktop with water, covering the entire soiled area, let it soak for minimum 5 minutes.
- Wipe with moist non-abrasive soft sponge. For heavy stains let it soak for more 20-25 minutes.
- Clean your cooktop after each use to avoid soil build ups and to prolong the life of your cooktop finish.

HIGHLIGHTS

Explore and enjoy the effortless control of induction with Assisted Cooking Techniques.

COOKING APP



**Temperature-Controlled Cooking WITH SMART DEVICE**  
Defy limitations by harnessing the power of your connected appliances and smart home devices.

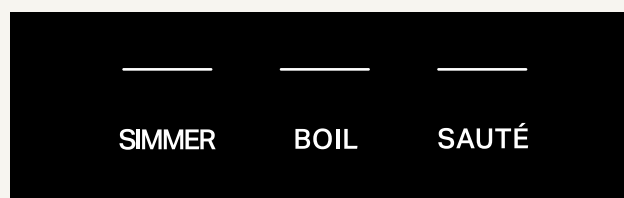
**COMMON TECHNIQUES**  
Hold the right temperature for several methods of cooking to assist in achieving desired results.

**EVERYDAY FOODS**  
Access the right temperature for specific foods so that you can easily control the cooktop for your exact need.

**VOICE**  
Utilize these functions handsfree with the Voice via Google or Alexa.

Google is a registered trademark of Google, Inc.  
Alexa is a registered trademark of Amazon Technologies, Inc.

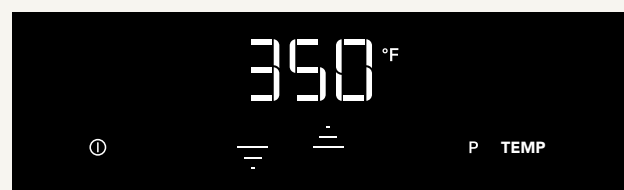
POPULAR FUNCTIONS  
COOKTOP MODES



ASSISTED COOKING

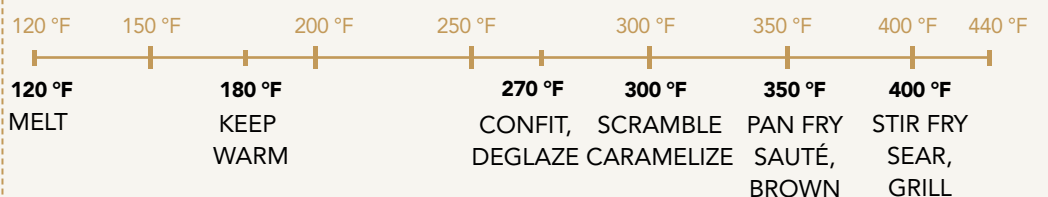
Achieve perfect results with common cooking techniques like simmering, boiling and sautéing.

MANUAL TEMPERATURE GUIDE



Temperature-Controlled Cooking

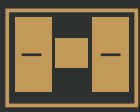
Customize cooking by controlling the temperature of your cookware to match your preferences and recipe needs.



NOTE:

- Temperature-Controlled Cooking is not intended for boiling water, use the Boil mode instead. If you are willing to boil more than 5 Qt, it is recommended to use P (Power Boost).
- Temperature might vary according to external factors.





PRISE EN MAIN

UTILISATION DE VOTRE  
TABLE DE CUISSON À INDUCTION

- 1 Appuyer sans relâcher sur le bouton **POWER (MISE SOUS TENSION)**.
- 2 Placer l'ustensile de cuisson compatible avec l'induction sur la zone souhaitée.
- 3 Appuyer sur le bouton **POWER (MISE SOUS TENSION)** de la zone correspondante.
- 4 Pour cuisiner avec la fonction **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**, sélectionner le niveau souhaité en touchant n'importe quel point du curseur pour régler le niveau de puissance ou sur P (Power Boost [Puissance augmentée]).
- 5 Pour cuisiner avec la **TEMPERATURE (TEMPÉRATURE)**, sélectionner la cuisson par commande de température de la zone correspondante.
  - a. Utiliser les flèches haut/bas pour sélectionner manuellement la température de cuisson souhaitée.
  - b. Sélectionner les techniques de cuisson disponibles pour régler et maintenir les températures correspondantes (voir ci-dessous pour obtenir plus d'informations).
- 6 Éteindre la table de cuisson après utilisation.

REMARQUE

Pour obtenir des instructions plus détaillées sur des fonctions précises, consulter le **Guide des commandes en ligne**.

CONNEXION

Pour atteindre le plein potentiel de votre appareil connecté, télécharger l'application JennAir®.



Télécharger l'application  
JennAir®



Choisir  
l'appareil



Suivre les étapes  
de connexion



- Activation à distance
- Voix
- Intégration intelligente

Profiter des fonctions à  
distance

Pour obtenir plus de détails, se reporter au **Guide de connectivité Internet** du manuel d'utilisation fourni avec votre table de cuisson.

CONSEILS D'EXPERTS

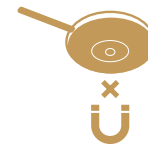
CASSEROLES ET POÊLES

Il ne faut utiliser que des casseroles et poêles fabriquées de matière ferromagnétique conçue à l'usage des tables de cuisson par induction.



COMPATIBLE

- Acier émaillé
- Fonte
- Acier inoxydable pour table de cuisson par induction.



Pour savoir si une casserole convient, un aimant peut être placé sous l'ustensile pour vérifier s'il est magnétique.

La qualité et la structure du fond de la casserole peuvent avoir une incidence sur le rendement de cuisson et le son.

NETTOYAGE :

Recommandations pour éviter des dommages permanents au fini votre table de cuisson.

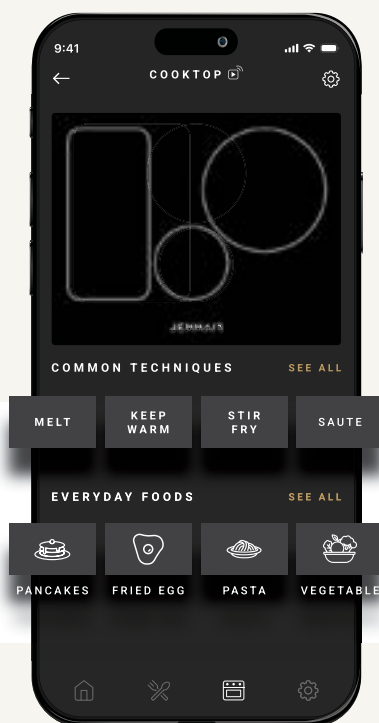
- Vaporiser de l'eau sur la table de cuisson, en couvrant toute la zone souillée, et la laisser tremper pendant au moins 5 minutes.
- Essuyer avec une éponge douce, humide et non abrasive. Pour les taches importantes, laisser tremper pendant plus de 20 à 25 minutes.
- Nettoyer votre table de cuisson après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de saletés et pour prolonger la durée de vie de votre table de cuisson.

POINTS MARQUANTS

Explorer et profiter d'une maîtrise sans effort de l'induction avec les techniques de cuisson assistée.

FONCTIONS POPULAIRES

APPLICATION DE CUISSON



Cuisson par commande de température  
AVEC UN DISPOSITIF INTELLIGENT

Repousser les limites en utilisant la puissance de vos appareils connectés et intelligents de la maison.

COMMON TECHNIQUES  
(TECHNIQUES COURANTES)

Maintenir la bonne température pour plusieurs modes de cuisson afin d'obtenir les résultats souhaités.

EVERYDAY FOODS (ALIMENTS DE  
TOUS LES JOURS)

Accéder à la bonne température pour des aliments spécifiques afin de gérer facilement la table de cuisson selon vos besoins.

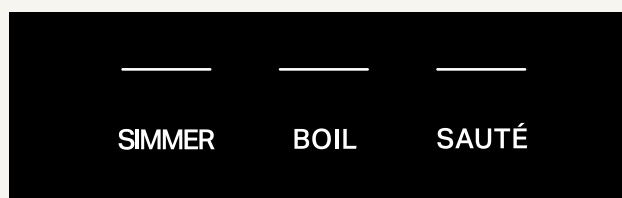
VOIX

Utiliser ces fonctions en mode mains libres en utilisant votre voix et Google ou Alexa.

Google est une marque déposée de Google, Inc.

Alexa est une marque déposée d'Amazon Technologies, Inc.

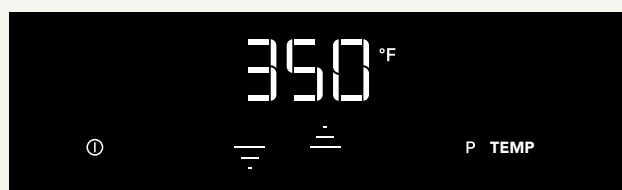
MODES DE LA TABLE DE CUISSON



CUISSON ASSISTÉE

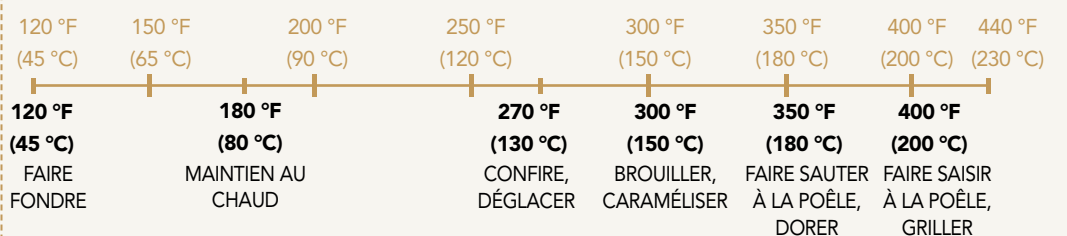
Obtenir des résultats parfaits grâce à des utilisations courantes pour faire mijoter, bouillir ou sauter.

GUIDE DES TEMPÉRATURES MANUELLES



Cuisson par commande de  
température

Personnaliser la cuisson en gérant la température des ustensiles de cuisson selon vos préférences et les besoins de la recette.



REMARQUE :

- La cuisson par commande de température n'est pas conçue pour faire bouillir l'eau, utiliser plutôt le mode Boil (Bouillir). Pour faire bouillir plus de 5 Qt (4,7 L), il est recommandé d'utiliser P (Power Boost [Puissance augmentée]).
- La température peut varier en fonction de facteurs externes.

