

# JENN-AIR CARTRIDGES AND ACCESSORIES

---

# USER GUIDE

## TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions .....	1-2
Electric Cooktop Cartridges .....	2-5
Accessories .....	5
Electric Griddle .....	6
Warranty .....	7
Guide de l'utilisateur .....	8
Guía del Usuario .....	16



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ BEFORE OPERATING YOUR COOKTOP OR RANGE

**Installer:** Please leave this manual with this appliance.

**Consumer:** Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number

---

Serial Number

---

Date of Purchase

---

### If you have questions, call:

Jenn-Air Customer Assistance

1-800-688-1100

1-800-688-2080 ( U.S. TTY for hearing or speech impaired)  
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)

Internet: <http://www.jennair.com>

**For service information, see page 7.**

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

**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 when operating your Jenn-Air accessories and cartridges:**

## GENERAL PRECAUTIONS

**NEVER** use your appliance for warming or heating the room.

Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

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.

Flammable materials should not be stored near surface units.

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.

**NEVER** leave surface units unattended at high heat settings. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

Keep all switches "OFF" when unit is not in use.

## IN CASE OF FIRE

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.

**NEVER** pick up or move a flaming pan.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

## CHILD SAFETY

**NEVER** leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot.

**NEVER** allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

**NEVER** store items of interest to children in cabinets above an appliance. Children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.

## COIL ELEMENTS

On conventional element cooktops, make sure that drip pans are in place. Absence of these pans during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

**NEVER** use aluminum foil to line surface unit drip pans or grill basin. Installation of these liners may result in an electric shock or fire hazard.

Glazed cookware - only certain types of glass, glass-ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware are suitable for cooktop surface without breaking due to the sudden change in temperature. Follow utensil manufacturer's instructions when using glass.

Cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent surface heating elements to avoid burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the cookware.

Do not soak or immerse removable heating elements in water.

# ELECTRIC COOKTOP CARTRIDGES

## RADIANT AND HALOGEN ELEMENTS

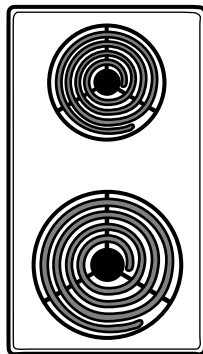
**NEVER** cook on glass-ceramic cooking surface if the cooktop is broken. Cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a shock hazard. Contact a qualified technician immediately.

Clean glass-ceramic cooktops with caution. If wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

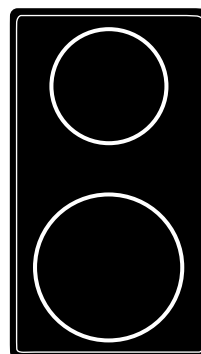
## UTENSIL SAFETY

Use proper pan size. Many appliances are equipped with one or more surface units of different size. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to heating element will also improve efficiency and performance.

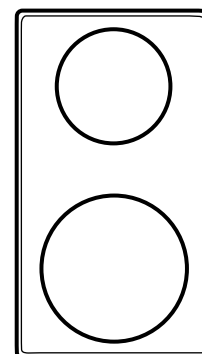
## SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE



**CONVENTIONAL COIL:**  
JEA7000ADB (black)  
JEA7000ADW (white)  
JEA7000ADS (stainless)  
Expressions® Collection:  
AC110B/W



**HALOGEN:**  
JEA8130ADB (black)  
JEA8130ADW (white)  
Expressions® Collection:  
AH151B/W



**RADIANT:**  
JEA8120ADB (black)  
JEA8120ADW (white)  
Expressions® Collection:  
AR141B/W

## CONVENTIONAL COIL ELEMENTS

The conventional coil cartridge is the most versatile of the cartridges. When an element is on, it will cycle on and off to maintain the heat setting.

## RADIANT AND HALOGEN ELEMENTS

The two cooking areas are identified by circles on the glass-ceramic cooktop. When an element is turned on, the cooktop will heat up and the red glow of the heating element can be seen through the glass-ceramic top. (NOTE: On halogen model, a circular halogen bulb will glow instantly.) It is normal to see the red glow of the element whenever it cycles on. The element will cycle on and off for all control settings except **Hi**. However, it may also cycle on **Hi** if improper cookware is used.

## CAUTIONS:

- **DO NOT** use wire trivets, fire rings, pads or any such items between the cookware and the element.
- **DO NOT** cook foods directly on cooktop.
- **DO NOT** allow pan to boil dry as this could damage the cooktop and the pan.
- **DO NOT** slide heavy metal or glass cookware across glass-ceramic surface since these may scratch the surface.
- **DO NOT** use or place plastic items anywhere on cooktop.
- **DO NOT** use cartridge in the event a break has occurred.
- **DO NOT** drop heavy cookware on the cooktop surface.

# ELECTRIC COOKTOP CARTRIDGES, CONT.

## SELECTING PROPER COOKWARE

- **Select heavy gauge cookware.** Generally heavy gauge cookware will not change shape when heated.
- **Use cookware with flat, smooth bottoms.** To determine if the cookware is flat, place the edge of a ruler on the bottom. Hold up to the light. No light should be visible between the edge of the ruler and the pan. Reject any pans that do not fit flush against ruler's edge.
- **Match the size of the cookware to the size of the element.** Cookware should be the same size or slightly larger.

## IMPROPER COOKWARE

- **DO NOT** use cookware that extends more than one inch beyond the cooking area.
- Cookware that is smaller in diameter than the cooking area should not be used. Not only can this cause the element to require more energy and time, but can also result in spillovers burning onto the cooking area resulting in a cleaning chore.
- **DO NOT** use specialty items that are nonflat, oversized, uneven or do not meet proper cookware specifications such as round bottom woks with rings, griddles, rippled bottom canners, lobster pots, large pressure canners, etc. Large utensils, such as pressure canners or oversized skillets, should be used *only* on conventional coil cartridges.
- Glass-ceramic, earthenware, heat proof glass or glazed cookware may scratch the glass-ceramic cooktop and therefore are not recommended.
- **NOTE:** On halogen cartridge only, aluminum pans may cause the element to cycle even when the control setting is **Hi**.

## COOKING PROCEDURES

### All Cartridges:

- Before first use clean cooktop cartridge. (See detailed instructions, pg. 4.)
- For best results, always use recommended cookware.
- Different cooktops and different amounts of food being prepared will influence the control settings needed for best results. (See cooktop or range use and care guide for typical control settings.) For fastest cooking, start with the surface control on **Hi** for one minute; then turn the control to the desired setting. Covering pans, whenever possible, speeds cooking and is more energy efficient.

### Radiant and Halogen Cartridges:

- The glass-ceramic cooking area retains heat for a period of time after the elements have been turned off. Put this retained heat to good use. Turn elements off a few minutes before food is completely cooked and use the retained heat to complete the cooking. Because of this heat retention characteristic, the elements will not respond to changes in heat settings as quickly as coil elements. In the event of a potential boilover, remove the pan from the cooking area.
- When preparing foods which can be easily scorched or over-cooked, start cooking at a lower temperature setting and gradually increase temperature as needed.
- A higher setting than normal may be necessary when using cookware made with material that is slow to conduct heat, such as cast iron.
- A lower setting can be used when cooking small quantities of foods or when using a pan that conducts heat quickly.

### TO AVOID DAMAGE TO THE GLASS-CERAMIC COOKTOP – Radiant and Halogen Cartridges Only:

- Do not use glass pans. They may scratch the surface.
- Do not allow plastic, sugar or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately. (See Cleaning, pages 4 & 5.)
- Never let a pan boil dry as this will damage the surface and pan.
- Never use cooktop as a work surface or cutting board. Never cook food directly on the surface.
- Do not slide aluminum pans across a hot surface. The pans may leave marks which need to be removed promptly. (See Cleaning, pages 4 & 5.)
- Make sure the surface and the pan bottom are clean before turning on to prevent scratches.
- To prevent scratching or damage to the glass-ceramic top, do not leave sugar, salt or fats on the cooking area. Wipe the cooktop surface with a clean cloth or paper towel before using.
- Do not slide heavy metal pans across the surface since these may scratch.
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. If metal melts on the cooktop, do not use. Call an authorized Jenn-Air Servicer.
- If a spillover occurs while cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe spill with a clean dry towel.
- Do not use abrasive cleansing powders or scouring pads which will scratch the cooktop.
- Do not use chlorine bleach, ammonia or other cleansers not specifically recommended for use on glass-ceramic.

## CLEANING

- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- The cooktop cartridge DOES NOT need to be removed for normal cleaning.
- **NEVER** immerse cartridge in water to clean. This can damage wiring. A drain hole within the cartridge permits drainage of normal spills into the porcelain basin pan where they will drain into the grease container. The bottom of the cartridge may be wiped clean with detergent solution if necessary.

### CONVENTIONAL COIL CARTRIDGE —

#### HEATING ELEMENTS

- Under normal conditions, most soil will burn off elements. The heating elements unplug for your convenience in cleaning the drip pans. Lift slightly and pull away from receptacle. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** To replace elements, push completely into the receptacle. Make sure the elements fit flat.

#### DRIP PANS

- To keep the like-new appearance, *clean frequently and never allow anything to burn on twice.* Remove soiled pans (first remove heating element). Clean lightly soiled pans with soap and water or clean in dishwasher.
- Difficult to remove spots can be cleaned by rubbing lightly with soapy S.O.S.\* pads or nonabrasive cleaners such as Bon

Ami\*. To help release burned on soil, soak in a solution of 1/2 cup ammonia and 1 gallon warm water or boil in 2 quarts of water for 20 minutes. (All drip pans cannot be boiled at once because element being used must have a drip pan in place.)

- Do not use abrasive cleansers, steel wool or cleansers not recommended for use on chrome. Blue/gold staining of the drip pans indicates improper cookware selection and/or using excessively high heat and cannot be removed.

#### PORCELAIN COOKTOP

- The porcelain enamel used on your cooktop is acid resistant, not acid proof. Therefore, acidic foods (such as vinegar, tomato, milk, etc.) spilled on the cooktop should be wiped up immediately with a dry cloth.
- Wash cool cooktop with warm soapy water and rinse. Polish with a dry cloth.
- Do not use abrasive or caustic cleaning agents which may permanently damage the finish.
- **NEVER** wipe off a warm or hot porcelain enamel surface with a damp cloth.

#### STAINLESS STEEL COOKTOP

- Before using the cooktop, remove all pieces of plastic covering the top. Use a glass cleaner to remove any film residue from the top and inside the rim area supporting the drip pan. If residue is left on cooktop, it can be burned onto cooktop and be difficult to remove.
- **DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.**

- **ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.**

- **Daily Cleaning/Light Soil** — Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner\* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray (Jenn-Air Model A912, Part No. 20000008)\*\*.

- **Moderate/Heavy Soil** — Wipe with one of the following - Bon Ami\*, Smart Cleanser\*, or Soft Scrub\* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp Scotch-Brite\* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray.

- **Discoloration** — Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner\*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray.

### RADIANT AND HALOGEN CARTRIDGE —

#### GLASS-CERAMIC SURFACE

- **NEVER** use oven cleaners, chlorine bleach, ammonia or glass cleaners with ammonia. *NOTE: Call an authorized servicer if the glass-ceramic top should crack, break or if metal or aluminum foil should melt on the cooktop.*
- Allow the cooktop to cool before cleaning.
- **General** — Clean cooktop after each use, or when needed, with a damp paper towel and Cooktop Cleaning Creme\* (Part No. 20000001)\*\*. Then, buff with a clean dry cloth.

cont.

\* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

\*\*To order direct, call 1-800-688-8408.

# ELECTRIC COOKTOP CARTRIDGES, CONT.

## CLEANING, CONT.

**NOTE:** Permanent stains will develop if soil is allowed to cook on by repeatedly using the cooktop when soiled.

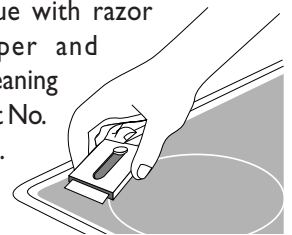
- **Heavy Soils or Metal Marks** – Dampen a “scratchless” or “never scratch” scrubber sponge. Apply Cooktop Cleaning Creme\* (Part No. 20000001)\*\* and scrub to remove as much soil as possible. Apply a thin layer of the creme, cover with a damp paper towel and let stand 30 to 45 minutes. Scrub again, then buff with a clean dry cloth.

**NOTE:** Only use a CLEAN, DAMP “scratchless” pad that is safe for non-stick cookware. The pattern and glass will be damaged if the pad is not damp, if the pad is soiled, or if another type of pad is used.

- **Burned-on or Crusty Soils** – Scrub with a “scratchless” or “never scratch” scouring pad and Cooktop Cleaning Creme\* (Part No. 20000001)\*\*. Hold a razor blade scraper at 30° angle and scrape any remaining soil. Then, clean as described above.

**NOTE:** Do not use the razor blade for daily cleaning as it may wear the pattern on the glass.

- **Melted Sugar or Plastic** – Immediately turn element to LOW and scrape sugar or plastic from hot surface to a cool area. Then turn element OFF and allow to cool. Clean residue with razor blade scraper and Cooktop Cleaning Creme\* (Part No. 20000001)\*\*.



\* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

\*\*To order direct, call 1-800-688-8408.

## ACCESSORIES

### BIG POT CANNING ELEMENT Model A145A

The canning element accessory makes it possible to use large or oversized, flanged or rippled bottom canners with the conventional coil cartridge.



**Follow these procedures when canning:**

- Bring water to boil at **Hi** setting; after boiling has begun, reduce heat to lowest setting that will maintain boiling.
- Make certain canner fits over center of surface unit.
- Flat-bottomed canners give the best canning results.



- Use canning recipes from a reputable source such as the manufacturer of your canner and manufacturers of canning jars.
- Canning is a process that creates large amounts of steam. Follow equipment instructions to avoid burns from steam or hot canners.
- If your area has low voltage at times, canning may take longer than indicated by the directions.

### WOK Model A0142



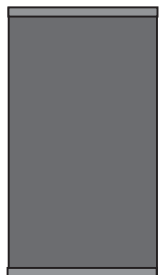
Use Jenn-Air's flat bottom wok accessory for optimum results. Model A0142 wok has a nonstick finish, wood handles, cover, steaming rack, rice paddles, cooking tips and recipes.

### ELECTRIC GRILL ACCESSORY Model JEA8000ADB

Includes grill element, two grill grates and basin liner pan.

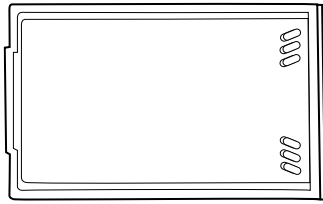
### GRILL COVER Model A341

The grill cover protects the grill when not in use. It is available in textured steel in black or white with molded handles.



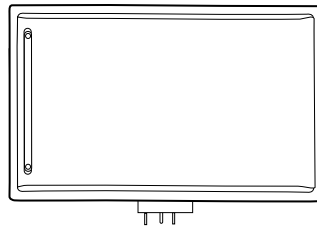
# ELECTRIC GRIDDLE

## INSTALLATION



### MODEL JEA8200ADX

1. Make sure controls are in the OFF position. The basin should be empty and clean. Insert basin pan and grill element.
2. Place griddle over grill element so drain holes are in front. This will permit excess grease to drain into the grease container.



### EXPRESSIONS® COLLECTION MODEL AO310

1. Make sure controls are in the OFF position. The basin should be empty and clean.
2. Slide the griddle towards the receptacle until the terminal plug is completely engaged. The griddle should rest on the basin.

**NOTE:** The liner pan may remain in place but is not necessary.

## USING THE GRIDDLE

1. Before the first use, wash your new griddle in hot soapy water, rinse and dry. Then "condition" the surface by wiping on a thin coating of cooking oil or shortening. Remove excess oil or shortening by wiping again with another paper towel. **DO NOT** use cooking sprays on the griddle surface.
2. Preheat the griddle as noted in the charts.
3. Use nonmetallic spatulas or utensils while cooking to prevent damaging the finish.
4. When cooking meats, use the downdraft fan or range hood to capture smoke.

## CLEANING

**NOTE: DO NOT IMMERSE THE TERMINAL PLUG IN WATER (MODEL AO310 ONLY). SEE BOTTOM OF GRIDDLE FOR FURTHER INSTRUCTIONS.**

1. Once the griddle has cooled (**DO NOT IMMERSE A HOT GRIDDLE IN COLD WATER**), wash with soap or detergent in hot water in the sink. Be sure to remove all food residue before cooking on the griddle again.
2. Remove stubborn spots with a plastic mesh puff or pad. For best results, use only those cleaning products which state they are recommended for use when cleaning nonstick surfaces. **Do not use steel wool or coarse scouring pads.**
3. **DO NOT wash in dishwasher.**

## GRIDDLE GUIDE

### GRIDDLE AO310

Preheat 5 minutes  
on **Hi**.

### GRIDDLE JEA8200ADX

Preheat 5-10 minutes at specified  
setting – **Do not preheat on Hi.**

Food Items	Control Setting	Approx. Cook Time		Control Setting	Approx. Cook Time	
		Side 1	Side 2		Side 1	Side 2
Sausage Patties	Hi	4-5 min.	2-4 min.	9-10	4-5 min.	2-4 min.
Bacon	Hi	3-5 min.	2-3 min.	10	3-5 min.	2 min.
Ham Slice	Hi	4 min.	4 min.	9	4 min.	2 min.
Hamburgers	Hi	5-6 min.	5-6 min.	9	6 min.	5 min.
Fish Sticks	Hi	5 min.	4-5 min.	8	5-7 min.	5-6 min.
Hot Dogs	10	5-6 min.	4-5 min.	10	5-6 min.	4-5 min.
Buns	Hi	2-3 min.	-----	9	3 min.	-----
French Toast	10	3-4 min.	2-3 min.	10	2-3 min.	2-3 min.
Grilled Sandwiches	10	4-5 min.	3-4 min.	9	4 min.	3 min.
Pancakes	10	2-3 min.	1-2 min.	10	2 min.	1-2 min.
Eggs	6-7	2-3 min.	(1) min.	7	2-3 min.	(1) min.

**Note:** These are suggested guides for control settings and times. Factors, such as low voltage, size of food and food temperature, may affect the times and control settings which provide the best results.

# JENN-AIR WARRANTY

## Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

## Limited Warranties - Parts Only

**Second Year** - After the first year from the original purchase date, parts which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

**Third Through Fifth Year** - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

- **Glass-ceramic Cooktop:** Due to thermal breakage.
- **Electric Heating Elements:** Elements on coil, radiant and halogen cartridges.

## Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

## Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only

For two (2) years from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

## WHAT IS NOT COVERED BY THESE WARRANTIES:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
  - a. Improper installation, delivery, or maintenance.
  - b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
  - c. Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
  - d. Incorrect electric current, voltage, or supply.
  - e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Products purchased for commercial or industrial use.
4. The cost of service or service call to:
  - a. Correct installation errors.
  - b. Instruct the user on the proper use of the product.
  - c. Transport the appliance to the servicer.
5. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

## 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 to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-1100**.

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 servicer;
  - d. A clear description of the problem you are having;
  - e. Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance.

# ACCESSOIRES ET MODULES JENN-AIR

# GUIDE DE L'UTILISATEUR

## *T*ABLE DES MATIÈRES

Instructions de sécurité importantes .....	9-10
Modules de table de cuisson électrique .....	10-13
Accessoires .....	13
Plaque chauffante .....	14
Garantie .....	15
Guía del Usuario .....	16

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Installateur:** Remettre ce manuel au propriétaire.

**Consommateur:** Lire le manuel; le conserver pour consultation ultérieure. Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle

-----

Numéro de série

-----

Date d'achat

**Pour toute question, contacter:**

Service-client Jenn-Air  
1-800-688-1100

(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h -- heure de l'Est)

Site Internet: <http://www.jennair.com>

**Pour le service après-vente, voir page 15.**

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

## LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON OU LA CUISINIÈRE

**L'utilisation inappropriée ou inattentive de tout appareil ménager (quel que soit le fabricant) peut entraîner des problèmes de sécurité. Par conséquent, les précautions suivantes doivent être respectées lors de l'utilisation des modules et accessoires Jenn-Air:**

### PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

**NE JAMAIS** utiliser l'appareil comme source de chaleur pour le chauffage de la pièce.

Porter des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou à longues manches ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.

Ne pas réparer ou remplacer une pièce de l'appareil à moins que cela soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout entretien et réparation doivent être exécutés par un réparateur agréé Jenn-Air.

Il ne faut pas ranger de matériaux inflammables près de cet appareil.

Utiliser des maniques sèches seulement. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne pas laisser les maniques toucher les éléments chauds. Ne pas utiliser une serviette ou autre chiffon épais.

**NE JAMAIS** laisser les appareils sans surveillance lorsqu'ils sont à une puissance maximale. Les débordements peuvent provoquer de la fumée et des projections de graisse qui peuvent prendre feu.

Laisser toutes les commandes sur «OFF» (ARRÊT) quand l'appareil n'est pas utilisé.

### EN CAS D'INCENDIE

Interrompre le fonctionnement de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

- Utiliser un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisine.

- **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisine enflammé.

Ne pas projeter de l'eau sur un feu de graisse. Utiliser du bicarbonate de sodium, ou un extincteur à mousse ou à produit chimique sec pour éteindre les flammes.

### SÉCURITÉ POUR LES ENFANTS

**NE JAMAIS** laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud.

**NE JAMAIS** laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

**NE JAMAIS** ranger des articles pouvant intéresser l'enfant dans une armoire au-dessus de l'appareil. Un enfant qui grimpe sur l'appareil pour atteindre un objet pourrait gravement se blesser.

### ÉLÉMENTS EN SPIRALE

S'assurer que les cuvettes de propreté sont bien en place sur les surfaces de cuisson à éléments classiques. L'absence de ces cuvettes pendant la cuisson pourrait endommager le câblage et les pièces se trouvant en dessous.

**NE JAMAIS** utiliser de feuille d'aluminium pour garnir les cuvettes de propreté ou la cavité du gril. L'installation de ce revêtement peut entraîner des décharges électriques ou risques de feu.

Seuls certains matériaux en verre, vitrocéramique, céramique ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile en verre.

Pour éviter les risques de brûlure, d'inflammation de matières et de renversement par contact non intentionnel avec un ustensile, ne pas orienter la poignée d'un ustensile vers un brûleur adjacent; orienter toujours la poignée vers l'intérieur de la table de cuisson.

Ne pas tremper ou immerger les éléments chauffants amovibles dans l'eau.

# MODULES DE TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

## ÉLÉMENTS RADIANTS ET ÉLÉMENTS AUX HALOGÈNES

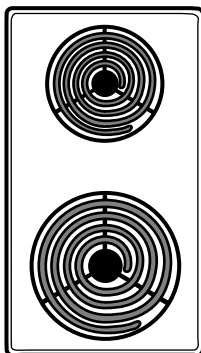
**NE JAMAIS** cuire sur une table de cuisson en vitrocéramique si celle-ci est cassée. Les solutions de nettoyage et les produits déversés peuvent pénétrer dans la surface et entraîner une décharge électrique. Immédiatement contacter un technicien compétent.

Prendre des précautions lors du nettoyage des surfaces en vitrocéramique. Faire attention à ne pas se brûler par de la vapeur produite avec une éponge ou un chiffon mouillé, utilisé pour essuyer des renversements sur une zone de cuisson chaude. Certains produits de nettoyage donnent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

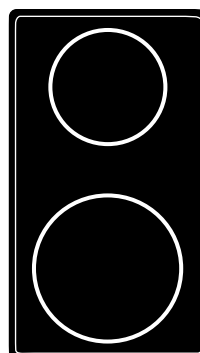
## SÉCURITÉ DES USTENSILES

Utiliser des ustensiles de la bonne dimension. De nombreux appareils ménagers comportent un ou plusieurs éléments de tailles différentes. Choisir un ustensile à fond plat, de taille suffisante afin qu'il recouvre tout l'élément chauffant. L'emploi d'ustensiles de trop petite taille expose une partie de l'élément qui pourrait alors mettre le feu à un vêtement. Le bon rapport entre la surface de l'ustensile et de l'élément améliore également l'efficacité et les rendements.

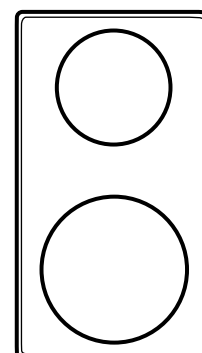
## CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTA- TION ULTÉRIEURE



**ÉLÉMENT CONVENTIONNEL  
EN SPIRALE:**  
JEA7000ADB (noir)  
JEA7000ADW (blanc)  
JEA7000ADS (acier inoxydable)  
Collection Expressions®:  
ACI10B/W



**HALOGÈNES:**  
JEA8130ADB (noir)  
JEA8130ADW (white)  
Collection Expressions®:  
AH151B/W



**RADIANTS:**  
JEA8120ADB (noir)  
JEA8120ADW (blanc)  
Collection Expressions®:  
ARI141B/W

## ÉLÉMENTS CONVEN- TIONNELS EN SPIRALE

Le module avec éléments conventionnels en spirale est le plus polyvalent. Quand un élément est allumé, il s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir la température au réglage voulu.

## ÉLÉMENTS RADIANTS ET AUX HALOGÈNES

Les deux zones de cuisson sont identifiées par des cercles sur la surface en vitrocéramique. Quand un élément est allumé, la surface devient chaude et une lueur rougeoyante de l'élément chauffant est visible. (REMARQUE: Sur le modèle aux halogènes, la lampe circulaire luit instantanément.) Il est normal de voir la lueur rouge de l'élément à chaque fois qu'il se rallume. L'élément s'allume et s'éteint pour tous les réglages à l'exception du réglage **Hi** (max.). Cependant, si un ustensile inapproprié est utilisé, il peut aussi s'éteindre et s'allumer en alternance sur ce réglage **Hi** (max.).

## PRÉCAUTIONS:

- **NE PAS** utiliser de supports métalliques, anneaux ou tout autre article semblable entre l'ustensile et l'élément.
- **NE PAS** cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.
- **NE PAS** laisser le liquide dans l'ustensile s'évaporer complètement, au risque d'endommager la table de cuisson et l'ustensile.
- **NE PAS** faire glisser les ustensiles lourds, en métal ou en verre sur la surface en vitrocéramique, au risque de rayer la surface.
- **NE PAS** utiliser ou placer des articles en plastique sur la table de cuisson.
- **NE PAS** utiliser de module s'il est endommagé.
- **NE PAS** laisser tomber d'ustensile lourd sur la table de cuisson.

# MODULES DE TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE, SUITE

## CHOIX D'USTENSILES APPROPRIÉS

- **Choisir des ustensiles à parois épaisses.** Normalement, les ustensiles en matériau épais ne se déforment pas lorsqu'ils sont chauffés.
- **Utiliser des ustensiles à fond plat et lisse.** Mettre une règle contre le dessous de l'ustensile pour établir si le fond est plat. Puis, tenir l'ustensile devant une source de lumière. La lumière ne devrait pas être visible entre le bord de la règle et l'ustensile. Ne pas utiliser d'ustensile dont le fond n'est pas rectiligne comme le bord de la règle.
- **Faire correspondre la taille de l'ustensile à la dimension de l'élément.** Les ustensiles doivent être de la même dimension ou légèrement plus grands.

## USTENSILES INAPPROPRIÉS

- **NE PAS** utiliser d'ustensiles dont le diamètre est supérieur à celui de la zone de cuisson par plus de un pouce.
- Les ustensiles dont le diamètre est plus petit que celui de la table de cuisson ne doivent pas être utilisés. Sinon, en plus de l'énergie et du temps gaspillés, un nettoyage supplémentaire sera nécessaire en cas de renversement, pour éliminer les aliments brûlés.
- **NE PAS** utiliser d'articles spéciaux qui ne sont pas plats, de configuration irrégulière, surdimensionnés ou ne répondant pas aux spécifications d'ustensiles appropriés comme woks à fond rond avec anneaux, plaques de cuisson, marmites à conserves à fond ondulé, marmites à homard, grands fait-tout, etc. Les gros ustensiles comme les autocuiseurs ou les poêles surdimensionnées doivent être utilisées seulement sur les modules conventionnels en spirale.
- Les ustensiles en vitrocéramique, céramique, grès, ou vitrifiés/émaillés ou en verre résistant à la chaleur peuvent rayer la surface vitrocéramique et par conséquent, ne sont pas recommandés.
- **REMARQUE:** Les ustensiles en aluminium peuvent (sur le module aux halogènes seulement) faire s'allumer et s'éteindre l'élément de façon intermittente, même si le réglage est sur Hi (max.).

## MÉTHODES DE CUISSON

### Tous les modules:

- Avant d'utiliser un module de cuisson pour la première fois, le nettoyer. (Voir instructions détaillées page 12.)
- Pour de meilleurs résultats, utiliser toujours les ustensiles recommandés.
- Le type de table de cuisson et les différentes quantités d'aliments à préparer, affecteront les réglages nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats. (Voir le manuel d'entretien et d'utilisation de la cuisinière ou de la table de cuisson pour obtenir les réglages typiques.) Pour une cuisson rapide, commencer en mettant la commande sur Hi pendant une minute; puis baisser la commande au réglage voulu. Mettre un couvercle sur les ustensiles tant que cela est possible, la cuisson sera plus rapide et plus efficace en énergie.

### Modules radiants et aux halogènes

- La zone de cuisson en vitrocéramique conserve la chaleur pendant un certain temps une fois l'élément éteint. Tenter de faire bon emploi de cette chaleur: Éteindre les éléments quelques minutes avant la fin de la cuisson totale des aliments. Puisque ces éléments retiennent la chaleur pendant un certain temps, ils ne réagissent pas aux changements de réglage aussi rapidement que les éléments en spirale. Retirer l'ustensile de la zone de cuisson s'il y a un risque de débordement.
- Lors de la préparation de nourritures qui peuvent être facilement brûlées ou trop cuites, commencer la cuisson à basse température et augmenter graduellement la température.
- Un réglage plus élevé que normal peut être nécessaire si l'on utilise des ustensiles faits de matériaux peu conducteurs comme la fonte.
- Un réglage inférieur peut être utilisé pour la cuisson de petites quantités d'aliments ou si l'ustensile utilisé est très conducteur.

### POUR NE PAS ENDOMMAGER LA TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE — Modules radiants et aux halogènes seulement:

- Ne pas utiliser de récipients en verre. Ils risquent de rayer la surface.
- Ne pas laisser de plastique, sucre ou aliments à contenu élevé en sucre, fondre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produisait, nettoyer immédiatement. (Voir nettoyage, pages 12 et 13.)
- Ne jamais laisser le liquide s'évaporer dans un ustensile, au risque d'endommager la surface et l'ustensile.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson comme plan de travail ou planche à découper. Ne jamais cuire directement la nourriture sur cette surface.
- Ne pas faire glisser de récipients en aluminium sur la surface. Ces récipients peuvent laisser des marques qui devront être enlevées rapidement. (Voir nettoyage, pages 12 et 13.)
- S'assurer que la surface et que le fond de l'ustensile sont propres avant de mettre en marche, afin d'éviter de rayer la surface.
- Pour éviter de rayer ou d'endommager la surface en vitrocéramique, ne pas laisser dessus, de sucre, sel ou graisse. L'essuyer avec un linge ou un papier essuie-tout propre avant de l'utiliser.
- Ne pas faire glisser d'ustensiles en métal lourd sur la surface car ceci risque de la rayer.
- Ne pas se servir de récipient en papier aluminium ou matériau identique. Ce matériau risque de fondre sur le verre. Si du métal fond sur la table de cuisson, ne pas s'en servir. Appeler un réparateur agréé Jenn-Air.
- Si un renversement se produit lors de la cuisson, le nettoyer immédiatement alors que la surface est encore chaude afin d'éviter plus de dégâts par la suite. User de prudence, et essuyer le renversement avec un linge propre et sec.
- Ne pas utiliser de poudres de nettoyage abrasives ni de tampons récurateurs qui risquent de rayer la table de cuisson.
- Ne pas utiliser de produits de blanchiment chlorés, ammoniacque ou autres produits de nettoyage non recommandés spécialement pour la vitrocéramique.

## NETTOYAGE

- **S'assurer que l'appareil est arrêté et que toutes les pièces ont refroidi avant toute manipulation au nettoyage, afin d'éviter tout dommage et risque de brûlures.**
- Le module n'A PAS besoin d'ÊTRE enlevé pour être habituellement nettoyé.
- **NE JAMAIS** tremper le module dans l'eau pour le nettoyer. Cela pourrait endommager le câblage. Un trou d'évacuation dans le module permet d'évacuer tout produit renversé dans le bac de récupération où les produits écoulés se regroupent dans le contenant à graisse. Le fond du module peut être nettoyé au besoin avec une solution de détergent.

### MODULE CONVENTIONNEL À ÉLÉMENTS EN SPIRALE —

#### ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

- Dans des conditions normales, la plus grande partie de la saleté s'élimine en brûlant. Les éléments chauffants se débranchent pour permettre le nettoyage des cuvettes de propreté. Soulever légèrement l'élément chauffant et le tirer de la prise. **NE PAS LE TREMPER DANS L'EAU.** Pour remettre en place les éléments, les enfoncer complètement dans la prise. S'assurer que les éléments sont bien à plat.

#### CUVETTES DE PROPRETÉ

- Pour qu'elles restent comme neuves, les nettoyer fréquemment et ne jamais y laisser des produits brûler deux fois. Retirer les cuvettes salies (en enlevant d'abord l'élément chauffant). Nettoyer légèrement les cuvettes salies avec de l'eau et du savon ou les nettoyer au lave-vaisselle.
- Les taches difficiles à enlever peuvent être nettoyées en frottant légèrement avec des tampons S.O.S.\* savonneux ou des produits de

nettoyage non abrasifs comme Bon Ami\*. Pour aider à libérer la saleté attachée, tremper les cuvettes de propreté dans une solution composée d'1/2 tasse d'ammoniaque et d'un gallon d'eau tiède, ou les faire bouillir dans deux litres d'eau pendant 20 minutes. (Toutes les cuvettes de propreté ne peuvent pas être mises à bouillir en même temps parce que l'élément utilisé doit avoir une cuvette en place.)

- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, laine d'acier ou produits non recommandés pour le chrome. Des taches bleues/dorées sur les cuvettes indiquent un mauvais choix des ustensiles ou bien une chaleur excessive, et ne peuvent être enlevées.

#### SURFACE EN ÉMAILVITRIFIÉ

- L'émail utilisé sur cette table de cuisson possède une certaine résistance à l'acide mais qui n'est pas illimitée. Par conséquent, des nourritures acides (comme vinaigre, tomate, lait, etc.) renversées sur la surface doivent être nettoyées immédiatement avec un linge sec.
- Laver la surface refroidie avec de l'eau savonneuse tiède et rincer. La polir avec un linge sec.
- Ne pas utiliser d'agents de nettoyage abrasifs ou caustiques qui pourraient endommager la fini de façon permanente.
- **NE JAMAIS** essuyer une surface émaillée chaude ou tiède avec un linge humide.

#### SURFACE EN ACIER INOXYDABLE

- Avant d'utiliser la table de cuisson, enlever tout le plastique recouvrant le dessus. Se servir d'un produit de nettoyage du verre pour retirer les résidus se trouvant sur le dessus et à l'intérieur du rebord supportant la cuvette de propreté. S'il restait du plastique sur la table de cuisson, il pourrait brûler et serait difficile à enlever.
- **NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.**
- **POUR NETTOYER L'ACIER, ESSUYER TOUJOURS DANS LE SENS DE LA TEXTURE.**

- **Nettoyage journalier/saleté légère** – Essuyer avec l'un des produits suivants: eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409\* ou un produit semblable – avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray (Jenn-Air modèle A912, pièce n° 20000008)\*.\*.

- **Saleté modérée/épaisse** – Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami\*, Smart Cleanser\* ou Soft Scrub\* – à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon Scotch-Brite\* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et enlever les rayures, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray.

- **Décoloration** – À l'aide d'une éponge humide ou d'un linge souple, essuyer avec Cameo Stainless Steel Cleaner\*. Rincer immédiatement et sécher. Pour retirer les marques et redonner du lustre, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray.

### MODULE À ÉLÉMENTS RADIANTS ET AUX HALOGÉNES —

#### SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- **NE JAMAIS** utiliser de produit de nettoyage du four, javellisant, ammoniaque ou produits de nettoyage pour verre contenant de l'ammoniaque. **REMARQUE:** Prendre contact avec un réparateur agréé si la surface en vitrocéramique se fendille, se casse ou si de l'aluminium ou du métal fond sur la surface.
- Laisser la table de cuisson refroidir avant de la nettoyer.
- **Généralités** – nettoyer la table de cuisson après chaque emploi ou au besoin, avec du papier essuie-tout humidifié et un produit de nettoyage pour vitrocéramique. Puis, essuyer avec un linge sec et propre.

suite

\*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

\*\* Pour commander directement, composer le 1-800-688-2002.

# MODULES DE TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE, SUITE

## NETTOYAGE, SUITE

**REMARQUE:** Des marques permanentes vont se produire si la saleté reste sur la table de cuisson et est cuite de façon répétée.

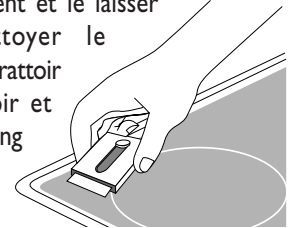
- **Saleté épaisse ou marques métalliques** – Humidifier une éponge à récurer «ne rayant pas». Appliquer du Cooktop Cleaning Creme (pièce n° 20000001)\*\* et frotter pour retirer autant de saleté que possible. Appliquer une mince couche de crème, recouvrir avec du papier essuie-tout humidifié et laisser pendant 30 à 45 minutes. Frotter à nouveau, puis essuyer avec un linge propre et sec.

**REMARQUE:** N'utiliser qu'un tampon à récurer ne «rayant pas», PROPRE et HUMIDE, sans danger pour les ustensiles de cuisine non adhérents. Le verre et le motif seront endommagés si le tampon n'est pas humide, s'il est souillé ou si un autre type de tampon est utilisé.

- **Saletés cuites ou desséchées** – Frotter avec un tampon à récurer «ne rayant pas» et Cooktop Cleaning Creme (pièce n° 20000001)\*\*. Tenir une lame de rasoir à un angle de 30° et gratter pour enlever toute saleté restante. Puis, nettoyer comme il est décrit ci-dessus.

**REMARQUE:** Ne pas se servir de la lame de rasoir tous les jours, cela pourrait user le motif du verre.

- **Plastique ou sucre fondu** – Régler immédiatement l'élément sur LOW et gratter le sucre et le plastique de la surface chaude pour les pousser vers une zone moins chaude. Puis, éteindre l'élément et le laisser refroidir. Nettoyer le résidu avec un grattoir à lame de rasoir et Cooktop Cleaning Creme (pièce n° 20000001)\*\*.



\*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

\*\* Pour commander directement, composer le 1-800-688-2002.

## ACCESSOIRES

### ÉLÉMENT POUR MARMITES DE CONSERVES

#### Modèle A145A

L'élément pour marmites de conserves permet l'utilisation de récipients de grande taille, à fond nervuré ou à rebords, avec le module conventionnel à éléments en spirale.



#### Suivez ces méthodes pour faire des conserves:

- Amener l'eau à ébullition sur le réglage Hi (max.); une fois que l'ébullition a commencé, réduire la puissance de chauffage au réglage le plus faible pour maintenir l'ébullition.
- S'assurer que le récipient s'adapte bien sur le centre de l'élément.
- Les récipients à fond plat donnent les meilleurs résultats.



- Choisir des recettes d'une source connue comme le fabricant de votre récipient et les fabricants des bocaux de conserves.
- La préparation de conserves est un processus qui produit de grandes quantités de vapeur. Suivre les instructions données avec les ustensiles pour éviter de se brûler par la vapeur ou par les récipients chauds.
- Si la région connaît des baisses de tension, la préparation des conserves risque de prendre plus longtemps qu'il n'est indiqué dans les instructions.

### WOK

#### Modèle A0142

Utiliser le wok à fond plat de Jenn-Air pour obtenir les meilleurs résultats. Le wok modèle A0142 comporte un fini non adhérent, des poignées en bois, un couvercle, un support pour cuisson à la vapeur, des spatules, des recettes et conseils de cuisson.



### GRILL ÉLECTRIQUE

#### Modèle JEA8000ADB

Comprend un élément grilloir, deux grilles et un bac de récupération.

### COUVERCLE

#### DE GRIL

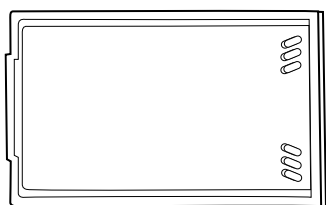
#### Modèle A341

Le couvercle de grill protège le grill lorsqu'il n'est pas utilisé. Il existe en acier texturé de couleur noire ou blanche avec poignées moulées.



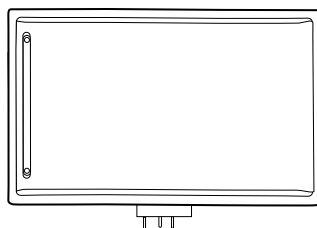
# PLAQUE CHAUFFANTE

## INSTALLATION



### MODÈLE JEA8200ADX

1. S'assurer que les commandes sont à l'ARRÊT. La cavité doit être vide et propre. La nettoyer ainsi que l'élément grilloir.
2. Placer la plaque sur l'élément grilloir pour que les orifices d'évacuation soient sur le devant. Cela permet à la graisse de s'écouler dans le contenant à graisse.



### COLLECTION EXPRESSIONS® MODÈLE AO310

1. S'assurer que les commandes sont à l'ARRÊT. La cavité doit être vide et propre.
2. Coulisser la plaque vers la prise pour bien engager la fiche. La plaque doit reposer sur la cavité.

**REMARQUE:** Le bac de récupération peut rester en place mais cela n'est pas nécessaire.

## UTILISATION DE LA PLAQUE

1. Avant le premier emploi, laver la plaque dans de l'eau savonneuse très chaude, rincer et sécher. Puis préparer la surface en badigeonnant la plaque d'une mince couche d'huile de cuisson ou de shortening. Enlever l'excès d'huile ou de shortening en essuyant à nouveau avec un autre essuie-tout. **NE PAS** utiliser de produit de cuisson à vaporiser sur la surface de la plaque.
2. Préchauffer la plaque comme il est indiqué sur les tableaux.
3. Utiliser des ustensiles ou spatules non métalliques pour la cuisson afin de ne pas endommager le fini.
4. Pour la cuisson de viande, utiliser la hotte de cuisinière ou le ventilateur à aspiration vers le bas pour capter la fumée.

## NETTOYAGE

**REMARQUE: NE PAS TREMPER LA FICHE DANS L'EAU (MODÈLE AO310 SEULEMENT). VOIR D'AUTRES INSTRUCTIONS SUR LE DESSOUS DE LA PLAQUE.**

1. Une fois que la plaque a refroidi (**NE PAS TREMPER UNE PLAQUE CHAUDE DANS L'EAU FROIDE**), la laver à l'eau chaude dans l'évier avec du détergent ou du savon. S'assurer de retirer tous les résidus alimentaires avant de cuire à nouveau sur la plaque chauffante.
2. Retirer les taches rebelles avec un tampon plastique. Pour de meilleurs résultats, n'utiliser que les produits de nettoyage recommandés pour les surfaces de nettoyage non adhérentes. **Ne pas utiliser de laine d'acier ou de tampon de récurage très fort.**
3. **NE PAS laver au lave-vaisselle.**

## GUIDE DE CUISSON SUR LA PLAQUE CHAUFFANTE

### MODÈLE AO310

Prechauffage 5 minutes sur puissance **Hi**.

### MODÈLE JEA8200ADX

Prechauffage 5 à 10 minutes au réglage pré-cisé – **ne pas préchauffer sur réglage Hi.**

Articles	Réglage	Durée de cuisson approx.		Réglage	Durée de cuisson approx.	
		Côté 1	Côté 2		Côté 1	Côté 2
Saucisses plates	Hi	4-5 mn.	2-4 mn.	9-10	4-5 mn.	2-4 mn.
Bacon	Hi	3-5 mn.	2-3 mn.	10	3-5 mn.	2 mn.
Tranche de jambon	Hi	4 mn.	4 mn.	9	4 mn.	2 mn.
Hamburgers	Hi	5-6 mn.	5-6 mn.	9	6 mn.	5 mn.
Bâtonnets de poisson	Hi	5 mn.	4-5 mn.	8	5-7 mn.	5-6 mn.
Hot Dogs	10	5-6 mn.	4-5 mn.	10	5-6 mn.	4-5 mn.
Petits pains	Hi	2-3 mn.	-----	9	3 mn.	-----
Pain doré	10	3-4 mn.	2-3 mn.	10	2-3 mn.	2-3 mn.
Sandwichs grillés	10	4-5 mn.	3-4 mn.	9	4 mn.	3 mn.
Crêpes	10	2-3 mn.	1-2 mn.	10	2 mn.	1-2 mn.
Oeufs	6-7	2-3 mn.	(1) mn.	7	2-3 mn.	(1) mn.

**Remarque:** Ces indications ne servent que de guides pour les durées et réglages. Des facteurs comme une tension basse, la quantité d'aliment et la température de l'aliment peuvent modifier les durées et les réglages qui assureront les meilleurs résultats.

# GARANTIE DE LA CUISINIÈRE JENN-AIR

## Garantie complète d'une année – Pièces et main-d'oeuvre

Durant une période d'un (1) an à compter de la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée/remplacée gratuitement.

## Garantie limitée - pièces seulement

**Deuxième année** - Après la première année suivant la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

**De la troisième à la cinquième année** à compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous qui se révéleraient défectueuses dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

- **Surface de cuisson en vitrocéramique:** Par suite de bris thermique.
- **Éléments chauffants électriques:** Éléments de surface, de gril et de cuisson sur appareils de cuisson électrique.

## Résidents canadiens

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

## Garantie limitée hors des États-Unis et du Canada - Pièces seulement

Pendant deux (2) ans à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les SEULES que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un état à l'autre.*

## NE SONT PAS COUVERTS PAR CETTE GARANTIE:

1. Les dommages ou dérangements dus à:
  - a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
  - b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
  - c. Accidents, mauvaise utilisation ou usage abusif ou déraisonnable.
  - d. Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
  - e. Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.
4. Les frais de visite d'un prestataire de service ou de service après-vente encourus pour les raisons suivantes:
  - a. Correction d'erreurs de mise en service.
  - b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
  - c. Transport de l'appareil aux locaux du prestataire de service.
5. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de la garantie. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

## SI L'INTERVENTION D'UN RÉPARATEUR EST NÉCESSAIRE

- Contacter le revendeur chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter Maytag Appliances Sales Company/service-client Jenn-Air au 1-800-688-1100, pour obtenir les coordonnées d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le revendeur ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Maytag Appliances Sales Company, attention CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou téléphoner au 1-800-688-1100.

**REMARQUE:** Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante:

- a. Nom, adresse et numéro de téléphone du client;
  - b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
  - c. Nom et adresse du revendeur ou de l'agence de service;
  - d. Description claire du problème observé;
  - e. Preuve d'achat (facture de vente).
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements des pièces sont disponibles auprès de Maytag Appliances Sales Company, service-client Jenn-Air.

# CARTUCHOS Y ACCESORIOS JENN-AIR

## GUÍA DEL USUARIO

### *T*ABLA DE MATERIAS

Instrucciones Importantes sobre Seguridad .....	17-18
Cartuchos de Cubiertas de Estufas Eléctricas .....	18-21
Accesorios .....	21
Parrilla Eléctrica .....	22
Garantía .....	23

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

**Instalador:** Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

**Consumidor:** Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo

-----

Número de Serie

-----

Fecha de Compra

## Si tiene alguna pregunta, llame a:

Jenn-Air Customer Assistance  
1-800-688-1100

(Lunes – Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)

Internet: <http://www.jennair.com>

**Para información sobre servicio, ver página 23.**

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

## LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA CUBIERTA O LA ESTUFA

**Todos los electrodomésticos – cualquiera que sea el fabricante – tienen la posibilidad de crear problemas de seguridad si se usan de manera inapropiada o negligente. Por lo tanto, se deben observar las siguientes precauciones de seguridad cuando utilice los accesorios y cartuchos Jenn-Air.**

## PRECAUCIONES GENERALES

**NUNCA** utilice la estufa para entibiar o calentar la habitación.

Use ropas adecuadas. Nunca se deben usar ropas sueltas u holgadas cuando esté usando la estufa.

No repare ni reemplace ninguna pieza de la estufa a menos que sea específicamente recomendado en este manual. Todas las otras reparaciones deben ser realizadas por un técnico autorizado de Jenn-Air.

No se deben guardar materiales inflamables cerca de los elementos superiores.

Use tovaollas secos solamente. Los tovaollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden causar quemaduras a causa del vapor. No deje que el tovaollas toque los elementos calientes. No utilice una toalla ni ningún otro paño abultado.

**NUNCA** deje desatendidos los elementos superiores en los ajustes altos. Los derrames causan humo y los derrames grasosos pueden prender fuego.

Cuando la estufa no esté en uso, mantenga todos los controles en la posición “OFF” (Apagado).

## EN CASO DE INCENDIO

Apague la estufa y la campana extractora a fin de evitar que las llamas se dispersen. Extinga las llamas luego encienda la campana extractora para expulsar el humo y el olor.

- Apague el fuego o llamas en una sartén con una tapa o con una bandeja de hornear.

**NUNCA** levante ni mueva una sartén en llamas.

No use agua para apagar incendios de grasa. Use bicarbonato de soda o un extinguidor del tipo con un producto químico o espuma para apagar el incendio o las llamas.

## SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

**NUNCA** deje a los niños solos o sin supervisión cerca de la estufa cuando esté en uso o cuando todavía esté caliente.

**NUNCA** permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte de la estufa pues se pueden lesionar o quemar.

**NUNCA** guarde artículos que sean de interés para los niños en los armarios situados arriba de la estufa. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar algún artículo pueden sufrir una lesión grave.

## ELEMENTOS TUBULARES

En las cubiertas con elementos convencionales, asegúrese de que los platillos protectores estén en sus lugares. La ausencia de estos platillos cuando está cocinando puede dañar el alambrado o componentes que están debajo.

**NUNCA** use papel de aluminio para forrar los platillos protectores de los elementos superiores o la bandeja de la parrilla. Si se instala este tipo de forro se puede ocasionar un choque eléctrico o un peligro de incendio.

Utensilios de vidrio - solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, gres u otros utensilios de vidrio son adecuados para uso en la cubierta sin quebrarse debido al cambio repentino de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando utilice utensilios de vidrio.

Los mangos de los utensilios deben quedar dirigidos hacia adentro y que no se extiendan sobre los elementos superiores adyacentes para evitar quemaduras, encendido de materiales inflamables y derrames debido a contacto accidental con el utensilio.

No remoje ni sumerja los elementos removibles en agua.

# CARTUCHOS DE CUBIERTAS DE ESTUFAS ELÉCTRICAS

## ELEMENTOS RADIANTES Y DE HALÓGENO

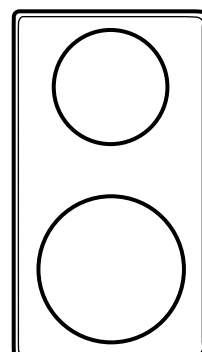
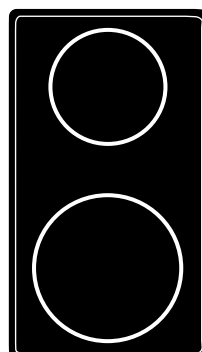
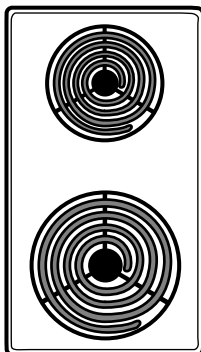
**NUNCA** cocine en la cubierta de vidrio cerámico si está quebrada. Los productos de limpieza y los derrames pueden penetrar a través de la cubierta quebrada y crear un peligro de choque. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.

Limpie las cubiertas de vidrio cerámico con cuidado. Si se usa una esponja o un paño mojado para limpiar derrames en una cubierta que esté caliente, tenga cuidado a fin de evitar sufrir quemaduras a causa del vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican a una superficie caliente.

## SEGURIDAD DE LOS UTENSILIOS

Use utensilios de tamaño adecuado. Muchas estufas están equipadas con uno o más elementos calefactores de diferentes tamaños. Seleccione los utensilios que tengan la base plana lo suficientemente grande para cubrir el elemento calefactor superior. El uso de utensilios de tamaño incorrecto dejará una parte del elemento expuesta a contacto directo y puede ocasionar encendido de la ropa. La relación apropiada entre el utensilio y el elemento calefactor también mejorará la eficacia y rendimiento.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA



### ELEMENTO CONVENCIONAL:

JEA7000ADB (negro)  
JEA7000ADW (blanco)  
JEA7000ADS (inoxidable)  
ColecciónExpressions®:  
ACI10B/W

### HALÓGENO:

JEA8130ADB (negro)  
JEA8130ADW (blanco)  
ColecciónExpressions®:  
AH151B/W

### RADIANTE:

JEA8120ADB (negro)  
JEA8120ADW (blanco)  
ColecciónExpressions®:  
ARI141B/W

## ELEMENTOS TUBULARES CONVENCIONALES

El cartucho de elemento tubular convencional es el más versátil de los cartuchos. Cuando un elemento está encendido, se encenderá y apagará para mantener el ajuste de calor.

## ELEMENTOS RADIANTES Y DE HALÓGENO

Las dos áreas de la cubierta de vidrio cerámico donde se puede cocinar están identificadas por círculos. Cuando se enciende un elemento, la cubierta se calienta y se puede ver el reflejo rojo del elemento a través del vidrio cerámico. (NOTA: En el caso de los elementos de halógeno, un foco circular de halógeno brillará instantáneamente.) Es normal ver el reflejo rojo del elemento cuando se enciende. El elemento se encenderá y apagará para todos los ajustes de control, excepto para 'Hi' (Alto). Sin embargo, también puede encenderse y apagarse en el ajuste 'Hi' si se usan utensilios inadecuados.

## ADVERTENCIAS:

- **NO** use protectores de alambre, almohadillas ni ningún otro tipo de estos artículos entre el utensilio y el elemento.
- **NO** cocine los alimentos directamente en la cubierta.
- **NO** deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar la cubierta y el utensilio.
- **NO** deslice utensilios de metal pesado o de vidrio a través de la cubierta de vidrio cerámico pues pueden rayar la cubierta.
- **NO** use ni coloque artículos de plástico en ningún lugar sobre la cubierta.
- **NO** use el cartucho en caso de que haya ocurrido una rotura.
- **NO** deje caer utensilios pesados sobre la superficie de la cubierta.

# CARTUCHOS DE CUBIERTAS DE ESTUFAS ELÉCTRICAS, CONT.

## SELECCIÓN DE LOS UTENSILIOS ADECUADOS

- **Selecciones utensilios gruesos.** Por lo general los utensilios gruesos no cambian de forma cuando son calentados.
- **Use utensilios con fondos planos y suaves.** Para determinar si el utensilio es plano, coloque el borde de una regla en la parte inferior. Sujétela contra la luz. No se debe ver luz entre el borde de la regla y la parte inferior del utensilio. No utilice ningún utensilio cuya parte inferior no quede totalmente plana contra el borde de la regla.
- **Haga coincidir el tamaño del utensilio con el tamaño o del elemento.** Los utensilios deben ser del mismo tamaño o ligeramente más grandes que el elemento.

## UTENSILIOS INAPROPIADOS

- **NO** use utensilios que se extiendan más de una pulgada más allá del área para cocinar.
- No se deben usar utensilios cuyo diámetro sea menor que área para cocinar. Esto no sólo causa que el elemento requiera más energía y más tiempo sino que también se pueden producir derrames que se esparcen hacia el área de cocinar resultando en que tendrá que limpiarlos.
- **NO** use artículos especiales que no sean planos, de tamaño muy grande, disparesos o que no cumplan las especificaciones indicadas para los utensilios apropiados, tales como woks de fondo redondo con anillos, parrillas, ollas de calentar conservas, etc. Los utensilios grandes, tales como ollas a presión o sartenes de gran tamaño deben ser usados solamente los cartuchos tubulares convencionales.
- Los utensilios de vidrio cerámico, gres, vidrio resistente al calor o de vidrio pueden rayar la cubierta de vidrio cerámico y por lo tanto no se recomiendan.
- **NOTA:** En los cartuchos de halógeno solamente, los utensilios de aluminio pueden hacer que el elemento pase por ciclos de encendido y apagado cuando el ajuste está en "Hi".

## PROCEDIMIENTOS PARA COCINAR

### Todos los Cartuchos:

- Antes del primer uso limpie el cartucho de la cubierta. (Ver instrucciones detalladas, pág. 20.)
- Para obtener los mejores resultados, siempre utilice los utensilios recomienda dos.
- Las diversas cubiertas y diversas cantidades de alimentos que se preparan influirán los ajustes de control necesarios para obtener los mejores resultados. (Vea la Guía de Uso y Cuidado de la estufa o de la cubierta para los ajustes de control típicos.) Para cocción más rápida, comience con el control superior en 'Hi' durante un minuto; luego gire el control al ajuste deseado. Si se tapan los utensilios, siempre que sea posible, se acelera la cocción y se ahorra energía.

### Cartuchos Radiantes y de Halógeno:

- El área de cocinar de vidrio cerámico retiene el calor por un período de tiempo después de que se han apagado los elementos. Aproveche este calor retenido. Apague los elementos unos pocos minutos antes de que los alimentos estén listos y use el calor retenido para finalizar la cocción. Debido a esta característica de retención del calor, los elementos no responderán tan rápidamente a los cambios que se hagan a los ajustes de temperatura como los elementos tubulares. En caso de un posible derrame debido a un hervor, retire el utensilio del área de cocinar.
- Cuando prepare alimentos que se pueden quemar o recocer fácilmente, comience a cocinar en un ajuste de temperatura más bajo y aumente gradualmente la temperatura como sea necesario.
- Puede que sea necesario un ajuste más alto que lo normal cuando use utensilios hechos de material que sea lento para conducir el calor, tal como de hierro forjado.
- Se puede usar un ajuste más bajo cuando cocine cantidades pequeñas de alimentos o cuando use un utensilio que conduce rápidamente el calor.

### PARA EVITAR QUE SE DAÑE LA CUBIERTA DE VIDRIO CERÁMICO – Cartuchos Radiantes y de Halógeno Solamente:

- No use utensilios de vidrio. Ellos pueden rayar la superficie.
- No deje que se derrita plástico, azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar en la cubierta caliente. Si esto sucede, limpie inmediatamente. (Ver Limpieza, páginas 20 y 21.)
- Nunca deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues puede dañar el utensilio y la cubierta.
- Nunca use la cubierta como una superficie de trabajo o como tabla de cortar. Nunca cocine alimentos directamente sobre la cubierta.
- No deslice utensilios de aluminio a través de la cubierta caliente. Los utensilios pueden dejar marcas que deben ser limpiadas inmediatamente. (Ver Limpieza, páginas 20 y 21.)
- Asegúrese de que la cubierta y la parte inferior del utensilio estén limpios antes de encender la cubierta a fin de evitar rayaduras.
- Para evitar rayaduras o daño a la cubierta de vidrio cerámico, no deje azúcar, sal o grasas en el área de cocinar. Limpie la superficie de la cubierta con un paño limpio o toallas de papel antes de usarla.
- No deslice utensilios de metal pesado a través de la cubierta pues pueden producir rayaduras.
- No use papel de aluminio ni envases del tipo papel de aluminio. El aluminio se puede derretir sobre el vidrio. Si se derrite metal sobre la cubierta, no la use. Llame a un técnico autorizado de Jenn-Air.
- Si se produce un derrame cuando esté cocinando, limpie inmediatamente el derrame mientras el área de cocinar esté caliente para evitar una limpieza más difícil posteriormente. Usando mucho cuidado, limpie el derrame con una toalla limpia y seca.
- No utilice polvos de limpieza abrasivos o esponjas de restregar que rayen la cubierta.
- No use blanqueador a base de cloro, amoníaco u otro limpiador no recomendado específicamente para usar en vidrio cerámico.

## LIMPIEZA

- **Asegúrese de que la estufa esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de manipularla o limpiarla. Esto es para evitar daño y posibles quemaduras.**
- NO es necesario retirar el cartucho de la cubierta para la limpieza normal.
- **NUNCA** sumerja el cartucho en agua para limpiarlo. Esto puede dañar el alambrado. Un agujero de drenaje dentro del cartucho permite el drenaje de los derrames normales en un depósito de porcelana desde donde se escurrirán al depósito de la grasa. La parte inferior del cartucho puede limpiarse con una solución de detergente si es necesario.

### CARTUCHO TUBULAR CONVENCIONAL –

#### ELEMENTOS CALEFACTORES

- Bajo condiciones normales, la mayoría de la suciedad se quemará en los elementos. Los elementos calefactores pueden desenchufarse para facilitar la limpieza de los platillos protectores. Levante ligeramente y tire del elemento alejándolo del receptáculo. **NO LO SUMERJA EN AGUA.** Para volver a colocar los elementos, inserte completamente en el receptáculo. Asegúrese de que el elemento quede plano.

#### PLATILLOS PROTECTORES

- Para mantenerlos como nuevos, limpie frecuentemente y nunca permita que algo se quemé dos veces. Retire los platillos protectores que estén sucios (primero retire el elemento calefactor). Limpie los platillos protectores que no estén muy sucios con agua y jabón o lávelos en el lavavajillas.
- Las manchas difíciles pueden ser limpiadas frotando suavemente con esponjas con

jabón S.O.S.\* o limpiadores no abrasivos tal como 'Bon Ami'. Para ayudar a limpiar la suciedad quemada, remoje en una solución de taza de amoníaco y 1 galón de agua tibia o hierva en 2 cuartos de galón de agua durante 20 minutos. (No se pueden hervir todos los platillos protectores al mismo tiempo pues el elemento que se esté usando debe tener un platillo protector en su lugar.)

- No use limpiadores abrasivos, lana de acero ni limpiadores no recomendados para uso en cromo. Las manchas de color azul/dorado en los platillos protectores indica selección inapropiada de utensilios y/o uso de calor excesivamente alto y no se pueden eliminar.

#### CUBIERTA DE PORCELANA

- La porcelana esmaltada usada en su cubierta es resistente a los ácidos, no a prueba de ácidos. Por lo tanto, los alimentos ácidos (tal como el vinagre, los tomates, leche, etc.) que se derraman sobre la cubierta deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco.
- Lave la cubierta fría con agua tibia con jabón y enjuague. Frote con un paño seco.
- No use agentes de limpieza abrasivos o cáusticos pues pueden dañar permanentemente el acabado.
- **NUNCA** limpie una superficie de porcelana esmaltada tibia o caliente con un paño húmedo.

#### CUBIERTA DE ACERO INOXIDABLE

- Antes de usar la cubierta, retire todas las piezas de plástico que cubren la parte superior. Use un limpiador de vidrio para sacar cualquier residuo de plástico que pueda quedar en la parte superior y dentro de los anillos que sostienen a los platillos protectores. Si quedan residuos en la

cubierta, se pueden quemar y después serían difíciles de sacar.

- **NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTenga BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.**
- **SIEMPRE LIMPIE EL ACERO A FAVOR DEL GRANO.**
- **Limpieza Diaria/Suciedad Leve** – Limpie con uno de los siguientes – agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para vidrio y cubiertas 'Formula 409'\* o un limpiador similar para superficies múltiples – usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para lustrar y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray' (Jenn-Air Modelo A912, Pieza No. 20000008)\*\*.
- **Suciedad Moderada/Manchas Rebeldes** – Limpie con uno de los siguientes – 'Bon Ami', 'Smart Cleanser' o 'Soft Scrub'\* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja 'Scotch-Brite'\* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'.
- **Decoloración** – Usando una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador para acero inoxidable 'Cameo Stainless Steel Cleaner'\* . Enjuague inmediatamente y seque. Para sacar las vetas y restaurar el lustre, utilice 'Stainless Steel Magic Spray'.

#### CARTUCHO RADIANTE Y DE HALÓGENO -CUBIERTA DE VIDRIO CERÁMICO

- **NUNCA** use limpiadores de horno, blanqueador a base de cloro, amoníaco o líquidos limpiavidrios con amoníaco. **NOTA:** Llame un técnico autorizado si la cubierta de

sigue

\* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

\*\*To order direct, call 1-800-688-8408.

# CARTUCHOS DE CUBIERTAS DE ESTUFAS ELÉCTRICAS, CONT.

## LIMPIEZA, CONT.

vidrio cerámico se agrieta, rompe o si se derrite en ella met al o papel de aluminio.

- Deje que la cubierta se enfríe antes de limpiarla.
- **Generalidades** - Limpie la cubierta después de cada uso o cuando sea necesario, con una toalla de papel húmeda y Cooktop Cleaning Creme\* (Pieza No. 20000001)\*\*. Luego lustre con una paño limpio y seco.

**NOTA:** Se desarrollarán manchas permanentes si la suciedad se deja que se cocine una y otra vez al usar la cubierta cuando está sucia.

- **Manchas Rebeldes o Marcas de Metal** - Humedezca una esponja de goma que no deje marcas. Aplique Cooktop

Cleaning Creme\* (Pieza No. 20000001)\*\* y frote para sacar tanta suciedad como sea posible. Aplique una capa delgada de la crema, cubra con una toalla de papel húmeda y déjela reposar durante 30 a 45 minutos. Restriegue nuevamente, luego limpie con un paño seco y limpio.

**NOTA:** Solamente use esponjas LIMPIAS, HUMEDAS y que no rayen y que sean seguras para utensilios con acabado antiadherente. Se dañará el diseño y el vidrio si la esponja no está húmeda, si la esponja está sucia o si se usa otro tipo de esponja.

- **Suciedades Quemadas o Pegadas** - Restriegue con una esponja que no deje marcas y Cooktop Cleaning Creme\* (Pieza No. 20000001)\*\*. Sostenga un restregador

con hoja de afeitar a un ángulo de 30° y restriegue cualquier suciedad que permanezca. Luego limpie como se describió anteriormente.

**NOTA:** No use la hoja de afeitar para limpieza diaria pues puede desgastar el diseño del vidrio.

- **Plástico o Azúcar Derretida** - Inmediatamente encienda el elemento a temperatura BAJA y restriegue y raspe el azúcar o el plástico de la superficie caliente hacia un área fría. Luego apague el elemento y deje que se enfríe.

Limpie el residuo con un raspador con hoja de afeitar y Cooktop Cleaning Creme\* (Pieza No. 20000001)\*\*.



\*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

\*\* Para pedidos directos, llame al 1-800-688-8408.

## ACCESORIOS

### ELEMENTO PARA CALENTAR CONSERVAS EN OLLA GRANDE

#### Modelo A145A

El Elemento para calentar conservas permite el uso de utensilios de gran tamaño o con fondo ondeado con el cartucho tubular convencional.



**Cuando prepare conservas, siga los siguientes procedimientos:**

- Haga hervir el agua en el ajuste 'Hi'; una vez que el agua ha empezado a hervir, reduzca el calor al mí nimo ajuste que la mantenga hirviendo.
- Asegúrese de que el utensilio quede centrado sobre el elemento.



- Los utensilios de fondo plano dan los mejores resultados.
- Use recetas para preparar conservas provenientes de una buena fuente tal como del fabricante del utensilio y fabricantes de frascos para conservas.
- La preparación de conservas es un proceso que crea grandes cantidades de vapor. Siga las instrucciones de los equipos usados a fin de evitar quemaduras a causa del vapor o de los frascos calientes.
- Si el voltaje a veces es bajo en su área, la preparación de las conservas puede tomar más tiempo que el indicado en las instrucciones.

## WOK

### Modelo A0142



Use el wok Jenn-Air de fondo plano para obtener los mejores resultados. El wok Modelo A0142 tiene un acabado antiadherente, manijas de madera, tapa, rejilla para el vapor, paletas para el arroz, sugerencias para cocinar y recetas.

## PARRILLA ELÉCTRICA

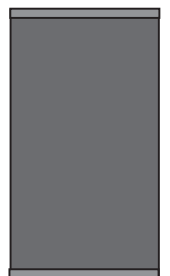
### Modelo JEA8000ADB

Incluye el elemento de la parrilla, dos rejillas y una bandeja protectora.

## CUBIERTA DE LA PARRILLA

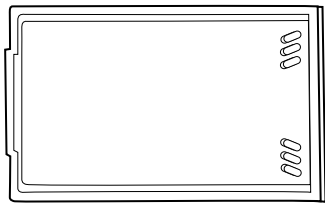
### Modelo A341

La cubierta de la parrilla, protege la parrilla cuando no está en uso. Está disponible en acero texturado en negro o blanco con manijas moldeadas.



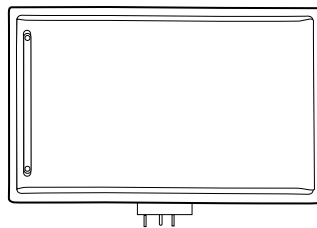
# PARRILLA ELÉCTRICA

## INSTALACIÓN



### MODELO JEA8200ADX

1. Asegúrese de que los controles estén en la posición 'OFF'. La bandeja protectora debe estar vacía y limpia. Inserte la bandeja y el elemento.
2. Coloque la parrilla sobre el elemento de modo que los agujeros de drenaje queden en el frente. Esto permite que el exceso de grasa se escurra dentro del depósito de la grasa.



### COLECCIÓN EXPRESSIONS® MODELO AO310

1. Asegúrese de que los controles estén en la posición 'OFF'. La bandeja protectora debe estar vacía y limpia.
2. Deslice la parrilla hacia el receptáculo hasta que la clavija terminal esté completamente enchufada. La parrilla debe descansar sobre la bandeja.

**NOTA:** La bandeja puede permanecer en su lugar pero no es necesario.

## COMO USAR LA PARRILLA

1. Antes del primer uso, lave su parrilla nueva en agua caliente con jabón, enjuague y seque. Luego "acondicione" la superficie frotándola con una capa delgada de aceite de cocinar o grasa. Retire el exceso de aceite o de grasa frotándola nuevamente con una toalla de papel. **NO** use sprays de cocinar en la superficie de la parrilla.
2. Precaliente la parrilla como se indica en las tablas.
3. Use espátulas o utensilios que no sean metálicos a fin de evitar dañar el acabado.
4. Cuando cocine carnes, use el ventilador de aspiración descendente o la campana extractora para capturar el humo.

## LIMPIEZA

**NOTA: NO SUMERJA LA CLAVIJA TERMINAL EN AGUA (MODELO AO310 SOLAMENTE). VER LA PARTE INFERIOR DE LA PARRILLA PARA EL RESTO DE LAS INSTRUCCIONES.**

1. Una vez que se haya enfriado la parrilla (NO SUMERJA UNA PARRILLA CALIENTE EN AGUA FRIA), lave con jabón o detergente en agua caliente en el fregadero. Asegúrese de retirar todos los residuos de alimentos antes de cocinar nuevamente en la parrilla.
2. Limpie las manchas rebeldes con una esponja plástica de red o una esponja común. Para obtener mejores resultados, use solamente aquellos productos de limpieza recomendados para limpiar superficies antiadherentes. **No use esponjas de lana de acero o de restregar que sean ásperas.**
3. **NO lave en el lavavajillas.**

## GUÍA PARA LA PARRILLA

### PARRILLA AO310

**Precalentar**  
5 minutos en **Hi**.

### PARRILLA JEA8200ADX

**Precalentar** 5-10 minutos en el ajuste especificado – **No precalentar en Hi**.

Alimentos	Ajuste del Control	Tiempo de Cocción Aprox.		Ajuste del Control	Tiempo de Cocción Aprox.	
		Lado 1	Lado 2		Lado 1	Lado 2
Empanadillas de Salchicha	Hi	4-5 min.	2-4 min.	9-10	4-5 min.	2-4 min.
Tocino	Hi	3-5 min.	2-3 min.	10	3-5 min.	2 min.
Rebanada de Jamón	Hi	4 min.	4 min.	9	4 min.	2 min.
Hamburguesas	Hi	5-6 min.	5-6 min.	9	6 min.	5 min.
Palitos de Pescado	Hi	5 min.	4-5 min.	8	5-7 min.	5-6 min.
Hot Dogs	10	5-6 min.	4-5 min.	10	5-6 min.	4-5 min.
Panecillos	Hi	2-3 min.	-----	9	3 min.	-----
Tostadas Francesas	10	3-4 min.	2-3 min.	10	2-3 min.	2-3 min.
Sandwiches a la Parrilla	10	4-5 min.	3-4 min.	9	4 min.	3 min.
Panqueques	10	2-3 min.	1-2 min.	10	2 min.	1-2 min.
Huevos	6-7	2-3 min.	(1) min.	7	2-3 min.	(1) min.

**Nota:** Estas son las guías sugeridas para los ajustes del control y los tiempos de cocción. Tales factores como voltaje bajo, tamaño del alimento y temperatura del alimento, pueden afectar los tiempos y los ajustes del control que proporcionan los mejores resultados.

# GARANTÍA DE LA ESTUFA JENN-AIR

## Garantía Completa de Un Año – Piezas y Mano de Obra

Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

## Garantías Limitadas – Piezas Solamente

**Segundo Año** - Después del primer año de la fecha original de compra, se reemplazará o reparará gratuitamente las piezas que fallen durante uso normal en el hogar en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

**Desde el Tercero hasta el Quinto Año** – A partir de la fecha original de compra, se reparará o reemplazará gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

- **Cubierta de Vidrio Cerámico:** Debido a rotura térmica.
- **Elementos Calefactores Eléctricos:** Elementos en los cartuchos de halógeno, radiantes y tubulares.

## Residentes Canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

## Garantía Limitada Fuera de los Estados Unidos y Canadá – Piezas Solamente

Durante dos (2) años de la fecha de compra original al por menor, cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar será reemplazada o reparada gratuitamente en lo que respecta a la pieza y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **UNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

## LO QUE NO CUBREN ESTAS GARANTÍAS

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
  - a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
  - b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
  - c. Mal uso, abuso, accidentes o uso irrazonable.
  - d. Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
  - e. Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Productos comprados para uso comercial o industrial.
4. El costo del servicio o llamada de servicio para:
  - a. Corregir errores de instalación.
  - b. Instruir al usuario sobre el uso correcto del artefacto.
  - c. Transporte del artefacto al establecimiento de servicio.
5. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

## SI NECESITA SERVICIO

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance al 1-800-688-1100 para ubicar a un técnico autorizado.
  - Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
  - Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR®, Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-1100**.
- NOTA:** Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información.
- a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
  - b. Número de modelo y número de serie;
  - c. Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
  - d. Una descripción clara del problema que está experimentando;
  - e. Comprobante de compra (recibo de compra).
- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance.