

JENN-AIR GAS DOWNDRAFT COOKTOP

PRO-STYLE™

USER GUIDE

TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions	1-3
Ducting Information	3
Using Your Cooktop	4-8
Care & Cleaning	9
Accessories & Cartridges	10
Before You Call for Service	10
Warranty	11
Guide de l'utilisateur	12
Guía del Usuario	24



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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-JENNAIR (1-800-536-6247)

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 11.

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.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer. Have the installer show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in an emergency.

Always disconnect power to appliance before servicing.



WARNING: *If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.*

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.
- IF YOU SMELL GAS:
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

ELECTRICAL CONNECTION

Appliances which require electrical power are equipped with a three-prong grounding plug

which must be plugged directly into a properly grounded three-hole 120 volt electrical outlet.

Always disconnect power to appliance before servicing.

The three-prong grounding plug offers protection against shock hazards. **DONOT CUT OR REMOVE THE THIRD GROUNDING PRONG FROM THE POWER CORD PLUG.**

If an ungrounded, two-hole or other type electrical outlet is encountered, **it is the personal responsibility of the appliance owner to have the outlet replaced with a properly grounded three-hole electrical outlet.**

TO PREVENT FIRE OR SMOKE DAMAGE

Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.

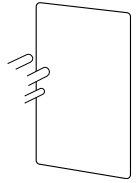
Keep area around appliance clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and materials.

If appliance is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners.

NEVER leave any items on the cooktop. The hot air may ignite flammable items and may increase pressure in closed containers which may cause them to burst.

Many aerosol-type spray cans are **EXPLOSIVE** when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near an appliance.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot. Do not leave plastic items on the cooktop as they may melt or soften if left too close to a lighted surface burner.



To eliminate the hazard of reaching over hot surface burners, cabinet storage should not be provided directly above a unit. If storage is provided, it should be limited to items which are used infrequently and which are safely stored in an area subjected to heat from an appliance. Temperatures may be unsafe for some items, such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

A faint gas odor may indicate a gas leak. If a gas odor is detected, shut off gas supply to the cooktop. Call your installer or local gas company to have the possible leak checked. **Never use a match or other flame to locate a gas leak.**

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.

Children must be taught that the appliance and utensils on it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.

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

ABOUT YOUR APPLIANCE



NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm a room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

NEVER cover any slots, holes or passages with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil may also trap heat causing a fire hazard.

NEVER obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Doing so restricts air to the burners and may result in carbon monoxide poisoning.

Do not use the cooktop as a storage area for food or cooking utensils.

Potentially hot surfaces include cooktop, and areas facing the cooktop.

COOKING SAFETY

Always place a pan on a surface burner before turning it on. Be sure you know which knob controls which surface burner. Make sure the correct burner is turned on and that the burner has ignited. When cooking is completed, turn burner off before removing pan to prevent exposure to burner flame.

Always adjust surface burner flame so that it does not extend beyond the bottom edge of the pan. An excessive flame is hazardous, wastes energy and may damage the appliance, pan or cabinets above the appliance.

NEVER leave a surface cooking operation unattended especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible. Do not use high heat for extended cooking operations.

NEVER heat an unopened container on the surface burner. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

Do not touch grill and surface burner areas, areas near burners, or metal landing space during and after use. These areas may be hot enough to cause burns.

Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dish towels or other substitutes should never be used as potholders because they can trail across hot surface burners and ignite or get caught on appliance parts.

Always let quantities of hot fat used for deep fat frying cool before attempting to move or handle.

Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the cooktop. Clean frequently to prevent grease from accumulating.

NEVER wear garments made of flammable material or loose fitting or long-sleeved apparel while cooking. Clothing may ignite or catch utensil handles.

Do not use aluminum foil to line burner basin. Restriction of normal air flow may result in unsafe operation.

UTENSIL SAFETY

Use pans with flat bottoms and handles that are easily grasped and stay cool. Avoid using unstable, warped, easily tipped or loose-handled pans. Also avoid using pans, especially small pans, with heavy handles as they could be unstable and easily tip. Pans that are heavy to move when filled with food may also be hazardous.

Do not use cookware on the grill section of this appliance.

Be sure utensil is large enough to properly contain food and avoid boilovers. Pan size is particularly important in deep fat frying. Be sure pan will accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

DUCTING INFORMATION

Jenn-Air's ventilation system is designed to capture both cooking fumes and smoke from the cooktop surface. If the system does not, these are some ducting installation situations to check:

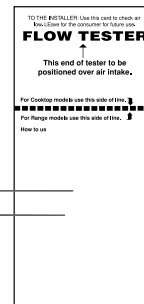
- 6" diameter round or 3 1/4" x 10" rectangular ducting should be used for duct lengths 10'-60'. **Note: 5" diameter round ducting may be used if the duct length is 10' or less.**
- No more than three 90° elbows should be used. Distance between elbows should be at least 18".

- Recommended Jenn-Air wall cap **MUST** be used. Make sure damper moves freely when ventilation system is operating.
- There should be a minimum clearance of 4" for cooktop installed near a side wall.

If there is not an obvious improper installation, there may be a concealed problem such as a pinched joint, obstruction in the pipe, etc. Installation is

the responsibility of the installer and questions should be addressed first by the installer. The installer should very carefully check the ducting installation instructions.

- Use the Flow Tester Card provided with your appliance to check the air flow.



USING YOUR COOKTOP

SURFACE CONTROLS

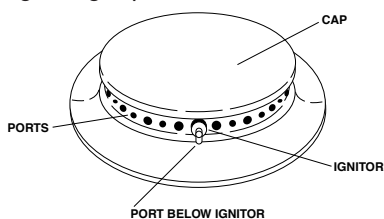
CAUTIONS:

- If flame should go out during a cooking operation, turn the burner off. If a strong gas odor is detected, open a window and wait five minutes before relighting the burner.
- Be sure all surface controls are set to the OFF position prior to supplying gas to the cooktop.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the burners, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

PILOTLESS IGNITION

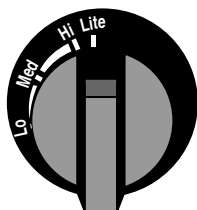
Pilotless ignition eliminates the need for a constant standing pilot light. Each surface burner has a spark ignitor. When cleaning around the surface burner use care. If cleaning cloth should catch the ignitor, it could damage it preventing ignition.

If the surface burner does not light, check if ignitor is broken, soiled or wet. If clogged, clean the small port beneath the ignitor using straight pin.



SURFACE CONTROL KNOBS

Use to turn on the surface burners. An infinite choice of heat settings is available from **Lo** to **Hi**. At the **Hi** setting a detent or notch may be felt. The knobs can be set on or between any of the settings.



Graphics next to the knob identify which burner the knob controls. For example, the graphic at right shows the right front burner location.



SETTING THE CONTROLS

1. Place a pan on the burner grate. (To preserve the grate finish, do not operate the burners without a pan on the grate to absorb the heat from the burner flame.)
2. Push in knob and turn immediately counterclockwise to the **Lite** setting until burner ignites.
 - A clicking (spark) sound will be heard and the burner will light. All ignitors will spark when any surface burner knob is turned to the **Lite** position.

3. After ignition, turn knob clockwise to desired setting.

- The ignitor will continue to spark until the knob is turned past the **Lite** position.

OPERATING DURING A POWER FAILURE

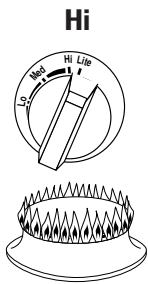
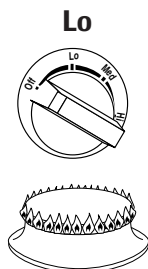
1. Hold a lighted match to the desired surface burner head.
2. Push in and turn the control knob slowly to **Lite**.
3. Adjust the flame to the desired level.

CAUTION:

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

SUGGESTED HEAT SETTINGS

The size and type of cookware will affect the heat setting.

Settings	Uses
Hi 	Use Hi to bring liquid to a boil, or reach pressure in a pressure cooker. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook. An intermediate flame size is used to continue cooking. Food will not cook any faster when a higher flame setting is used than needed to maintain a gentle boil. Water boils at the same temperature whether boiling gently or vigorously.
Lo 	Use Lo to simmer foods, keep foods warm and melt chocolate or butter. Some cooking may take place on the Lo setting if the pan is covered. It is possible to reduce the heat by rotating the knob toward OFF . Be sure flame is stable.

COOKTOP

To prevent the cooktop from discoloring or staining:

- Clean cooktop after each use.
- Wipe acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled as these spills may discolor the porcelain.

SEALED BURNERS

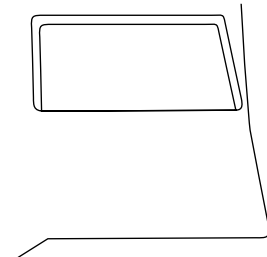
The sealed burners of your cooktop are secured to the cooktop and are not designed to be removed. Since the burners are sealed into the cooktop, boilovers or spills will not seep underneath the cooktop. However, the burner heads should be cleaned after each use. (See page 9 for cleaning directions.)

BURNER GRATES

The grates must be properly positioned before cooking. Improper installation of the grates may result in chipping of the cooktop.

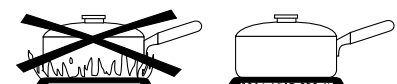
Do not operate the burners without a pan on the grate. The grate's porcelain finish may chip without a pan to absorb the heat from the burner flame.

Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor, due to the high temperatures of the gas flame.



NOTES:

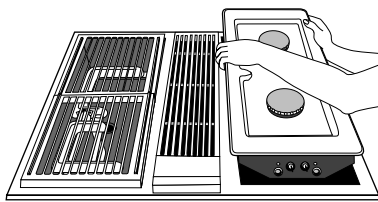
- A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds. If using natural gas, the flame will be blue with a deeper blue inner cone.
If the burner flame is yellow or is noisy, the air/gas mixture may be incorrect. Contact a service technician to adjust. (Adjustments are not covered by the warranty.)
With LP gas, some yellow tips on the flames are acceptable. This is normal and adjustment is not necessary.
- With some types of gas, you may hear a “popping” sound when the surface burner is turned off. This is a normal operating sound of the burner.
- If the control knob is turned very quickly from **hi** to **lo**, the flame may go out, particularly if the burner is cold. If this occurs, turn the knob to the **OFF** position, wait several seconds and relight the burner.
- Leave a minimum of 1 1/2" between side of pan and surrounding surfaces such as countertop, back splashes or side walls, to allow heat to escape and avoid possible damage to these areas.
- To improve cooking efficiency and to prevent possible damage to the cooktop or pan, the flame must be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.



SEALED BURNER CARTRIDGES

TO INSTALL SEALED BURNER CARTRIDGE:

1. Be sure control knobs are turned **OFF**.
2. Clean basin of any grease accumulation. (See page 9 for cleaning recommendations.)
3. With the back raised, position the burner cartridge with the mixer tube openings and ignitor rods toward the orifices and terminal receptacle. Slide the cartridge until the tubes and ignitors start to engage, then lower the cartridge so that it rests on the cooktop surface. Gently slide forward to fully engage.



TO REMOVE SEALED BURNER CARTRIDGE:

1. Control knobs should be in the **OFF** position and the cooktop should be cool.
2. Lift up the rear edge of the cartridge until the bottom of the cartridge clears the basin. (Lifting the cartridge too high while still engaged could damage the ignitor rods and mixer tubes.)
3. To disengage the cartridge, hold by the sides and pull away from the terminal receptacle and orifices. Lift out when fully unplugged.
4. Do not stack cartridges where they may fall or be damaged.

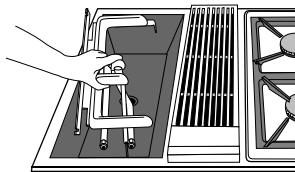
NOTE: Optional Sealed Burner Cartridge, model JGA8100, can replace the grill burner assembly.

GRILL INSTALLATION

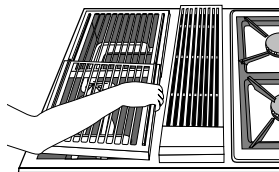
The grill assembly consists of two grill grates and a grill burner. Only install the grill on the **LEFT SIDE** of your cooktop.

TO INSTALL GRILL:

1. Before installing grill components, be sure control knobs are in the **OFF** position.
2. Position the grill burner with mixer tubes and ignitor rod toward the orifices and terminal receptacle. Slide the burner until the tubes and ignitor engage, then lower the burner until it rests on the mounting pins.



3. Place the grill grates on top of the cooktop.



NOTE: Before using the grill for the first time, heat the grill burner to remove the protective shipping coating. Heat the grill burner on **Hi** for 10 minutes and use the vent system to remove any additional smoke during cooling.

TO REMOVE GRILL:

1. Be sure control knobs are in the **OFF** position and the grill components are cool.
2. Remove grill grates.
3. Lift the rear of the burner up slightly. Slide the burner away from the orifices and terminal receptacle.

USING THE GRILL

- Before the first use, wash grill grates in hot soapy water, rinse and dry. Then “season” the surface by wiping on a thin coating of cooking oil. Remove excess oil by wiping with paper towel.

This procedure should be repeated when either: **a)** cleaning in the dishwasher since the detergent may remove seasoning or **b)** anytime a sugar-based marinade (for example, barbecue sauce) is going to be used.

- Preheat the grill on **Hi** for 5 minutes. Preheating improves the flavor and appearance of meats and quickly sears the meat to help retain the juices.
- Use nonmetallic spatulas or utensils to prevent damaging the nonstick grill grate finish.
- Excessive amounts of fat should be trimmed from meats. Only a normal amount is necessary to produce the smoke needed for that smoked, “outdoor” flavor. Excessive fat can create cleaning and flare-up problems.
- Allowing excessive amounts of grease or drippings to constantly flare-up voids the warranty on the grill grates.
- Excessive flare-ups indicate that either the grill interior needs to be cleaned or that excessive amounts of fat are in the meat or the meat was not properly trimmed.
- Grease drippings will occasionally ignite to produce harmless puffs of flame for a second or two. This is a normal part of the cooking process.
- **NEVER LEAVE GRILL UNATTENDED DURING GRILL OPERATION.**

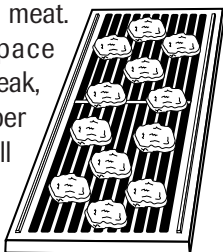
Cont.

• **SHOULD EXCESS GREASE CAUSE SUSTAINED FLARE-UPS:**

1. Turn on the fan manually.
2. Immediately turn grill controls to **Off**.
3. Remove meat from grill.

IMPORTANT

- Do not use aluminum foil inside the grill area.
- Do not use charcoal or wood chips in the grill area.
- Do not allow burner basin to become overloaded with grease. Clean frequently.
- Do not cover grates completely with meat. Leave air space between each steak, etc. to allow proper ventilation as well as prevent flare-ups.



GRILLING TIPS

- Be sure to follow directions for using the grill.
- Suggested cooking times and control settings (see Grill guide, pg. 8) are approximate due to variations in the foods.
- For best results, buy top grade meat. Meat that is at least 3/4 inch will grill better than thinner cuts.
- Score fat on edges of steak, but do not cut into meat, to prevent curling while cooking.
- For the attractive “branded” look on steaks, be sure grill is preheated. Allow one side of meat to cook to desired doneness, or until juices appear on the top surface, before turning. Turn steaks and hamburgers just once. Manipulating food causes loss of juices.

- When basting meats or applying sauces to foods, remember that excessive amounts accumulate inside your grill and do not improve the food flavor.

Apply sauces during the last 15 to 20 minutes of cooking time unless recipe specifies otherwise. Plus, anytime a sugar-based marinade (for example barbecue sauce) is going to be used, the grates should be "seasoned" prior to preheating. (See Using the Grill section.)

- There are many meat marinades which will help tenderize less expensive cuts of meat for cooking on the grill.
- Certain foods, such as poultry and non-oily fish, may need some extra fat. Brush with oil or melted butter occasionally while grilling.
- Use tongs with long handles or spatulas for turning meats. Do not use forks as these pierce the meat, allowing juices to be lost.

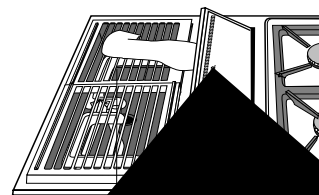
VENTILATION SYSTEM

The built-in ventilation system removes cooking vapors, odors and smoke from foods prepared on your cooktop and grill.

- To operate the ventilation system manually, turn the fan knob clockwise to **Lo** or **Hi** position.
- The ventilation system will operate **automatically** on **Hi** when the grill burner is in use.
- The fan can be used to remove strong odors from the kitchen as when chopping onions near the fan.

CARE AND CLEANING OF THE VENTILATION SYSTEM

- **Air Grille:** The air grille lifts off easily. Wipe clean or wash in dishwasher or sink with mild household detergents. To prevent scratching the surface, do not use abrasive cleaners or scrubbing pads.
- **Filter:** Turn off ventilation system before removing. The filter is a permanent type and should be cleaned when soiled. Clean in sink with warm water and detergent or in dishwasher.



IMPORTANT: DO NOT OPERATE SYSTEM WITHOUT FILTER. Filter should always be placed at an angle. As you face the front of the cooktop, the top of the filter should rest against the left side of the vent opening. The bottom should rest against the right side of the vent chamber at the bottom. **(Note: If filter is flat against the fan wall, ventilation effectiveness is reduced.)**

- **Ventilation Chamber:** This area, which houses the filter, should be cleaned in the event of spills or whenever it becomes coated with a film of grease. It can be cleaned with paper towel, damp cloth, or sponge and mild household detergent or cleanser.

GRILL GUIDE

Preheat grill on **Hi** 5 minutes, for best flavor.

Type	Setting	Cooking Time	Procedure
Steak ($\frac{1}{2}$ " - $\frac{3}{4}$ "): Rare	Hi	6 to 10 minutes	Turn after 3 to 5 minutes.
Medium	Hi	10 to 16 minutes	Turn after 5 to 8 minutes.
Well	Hi	21 to 24 minutes	Turn after 6 to 12 minutes.
Steak (1" - 1 $\frac{1}{4}$ "): Rare	Hi	14 to 24 minutes	Turn after 7 to 12 minutes.
Medium	Hi	20 to 30 minutes	Turn after 10 to 15 minutes.
Well	Hi	24 to 34 minutes	Turn after 12 to 17 minutes.
Hamburgers (3-4 oz.)	Med	20 to 25 minutes	Turn after half the time.
Pork Chops	Med	20 to 30 minutes	Turn occasionally.
Fully-cooked Smoked Pork Chops	Med	10 to 15 minutes	Turn once. Glaze if desired.
Ham Slices	Med	15 to 20 minutes	Turn after half the time.
Fully-cooked Sausages: Hot Dogs, Brats	Hi	8 to 11 minutes	Turn once.
Polish	Hi	13 to 16 minutes	Turn occasionally.
Fresh Sausage: Links	Med	15 to 25 minutes	Turn occasionally.
Patties (3" dia.)	Med	15 to 20 minutes	Turn after half the time
Italian	Med	25 to 30 minutes	Pierce casing with a fork. Turn once.
Chicken: Pieces: Bone-in	Med	45 to 60 minutes	Turn occasionally.
Breasts: Boneless	Med	25 to 35 minutes	Turn occasionally.
Fish: Steaks (1")	Med	20 to 25 minutes	Brush with butter. Turn after half the time.
Filletts ($\frac{1}{2}$ " (with skin on)	Med	10 to 15 minutes	Start skin side down. Brush with butter. Turn after half the time.
Shrimp: (skewered)	Med	10 to 20 minutes	Turn and brush with butter or marinade frequently.
Garlic Bread	Med	4 to 6 minutes	Turn after half the time.
Hot Dog Buns, Hamburger Buns	Med	1 to 2 minutes	

Note: This chart is a suggested guide. Cooking times and control settings are approximate due to variations in meats and gas pressure.

CARE & CLEANING

CLEANING PROCEDURES

CAUTION:

- Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

CONTROL KNOBS

- Remove knobs in the OFF position by pulling up.
- Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish.
- Turn on each burner to be sure the knobs have been correctly replaced.

SEALED BURNER CARTRIDGE - PORCELAIN ENAMEL

Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid resistant, not acid proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth.

- When cool, wash with soapy water, rinse and dry.
- Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping.
- Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.

SEALED GAS BURNERS/GRATES

- Allow burner and grates to cool. Wash with soapy water and a plastic scouring pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad or a sponge and a commercial Cooktop Cleaning Creme (Part #20000001)**.
- Clean gas ports with a soft bristle brush or a straight pin especially the port below the ignitor. Do not enlarge or distort holes.
- Be careful not to get water into burner ports.

- When cleaning, use care to prevent damage to the ignitor. If the ignitor is soiled, wet or damaged the surface burner will not light.

STAINLESS STEEL

- **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 multi-surface 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.

GRILL ASSEMBLY -

BASIN - PORCELAIN

The basin is located under the grill burner and/or cartridges. Clean after each use of the grill.

- To remove light soil, clean with soapy water or spray with cleansers such as Fantastik* or Formula 409*. For easier cleanup: **a)** spray with a household cleanser; **b)** cover with paper towels; **c)** add small amount of hot water to keep the paper towels moist; **d)** cover and wait 15 minutes; and **e)** wipe clean.
- To remove moderate soil, scrub with Bon Ami*, a soft scrub cleanser or plastic scrubber.

Note: Check the grease drain after each use of the grill. To clean: Pour about 1/3 cup of very hot tap water mixed with 1 teaspoon dish detergent down the drain.

GRATES - CAST ALUMINUM COATED WITH NON-STICK FINISH

- Wash cool grates (DO NOT IMMERSE HOT GRILL GRATES IN WATER) with detergent in hot water in the sink or wash them in the dishwasher. Be sure to remove all food residue before cooking on the grill grates again.
- Remove stubborn soils with a plastic mesh puff or pad. Use only those cleaning products which state they are recommended for use when cleaning nonstick surfaces.
- If grates were washed in the dishwasher, season with oil prior to grilling.
- Do not use metal brushes or abrasive scouring pads or other scrubbers intended to clean outdoor charcoal grills. These will remove the finish as well as scratch the grates. Do not clean in self-cleaning oven or use oven cleaners on the grates.

GRILL BURNER

- Follow instructions on page 6 for removing the grill burner.
- The grill burner should be cleaned after each use with a soapy S.O.S.* pad. Rinse and dry thoroughly before using again.

NOTE: Check to be sure all burner ports are open. To open clogged ports, insert a straight pin into each port.

GREASE DRAIN JAR

- A drain jar is located below the grill basin pan under the countertop. Check periodically to prevent spillovers. Unscrew to remove.
- If jar is broken, replace with any heat tempered jar, such as a canning jar, which has a standard screw neck.

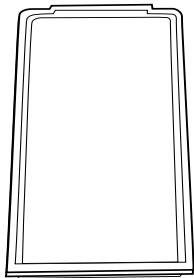


* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

** To order direct, call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

ACCESSORIES & CARTRIDGES

ACCESSORIES



Griddle – JGA8200ADX

Self-draining griddle makes many favorite foods easier to fix. Family-sized surface lets you cook several pancakes, hamburgers, or grilled sandwiches at a time. Has a black non-stick finish.



Wok – Model AO142

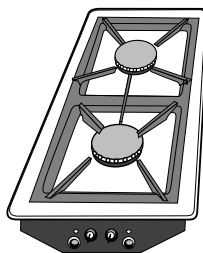
Ideal for stir frying, steaming, braising, and stewing. Wok has nonstick finish, wood handles, cover, steaming rack, rice paddles and cooking tips. Flat bottom wok can be used on ALL cartridges.



Grill Cover – Model AG341

Attractive grill cover protects grill when not in use. Textured steel in black or white with molded handles.

COOKTOP CARTRIDGE



Sealed Burner Cartridge – Model JGA8100ADB (black)

The grill assembly can be removed and a sealed burner cartridge can be installed.

NOTE:

- Only these accessories are approved for use with your gas cooktop. DO NOT USE Jenn-Air electric accessories on your gas cooktop.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

SURFACE OR GRILL BURNER FAILS TO LIGHT.

- Check to be sure unit is properly connected to power supply.
- Check for a blown circuit fuse or tripped main circuit breaker.
- Check to be sure burner ports or ignition ports are not clogged. See page 9.
- Check to be sure ignitor is dry and clicking. Burner will not light if ignitor is damaged, soiled or wet. If ignitor doesn't click, turn control knob OFF.

SURFACE OR GRILL BURNER FLAME LIFTS OFF PORTS.

- Check to be sure a pan is sitting on the grate above.
- Contact an authorized Jenn-Air servicer.

THE FLAME IS UNEVEN.

- Burner ports may be clogged.

SURFACE OR GRILL BURNER FLAME IS YELLOW IN COLOR.

- Contact an authorized Jenn-Air servicer.
- Some yellow tips on the flame are acceptable when using LP gas.

VENTILATION SYSTEM IS NOT CAPTURING SMOKE EFFICIENTLY.

- Check on cross ventilation in room or make up air.
- Excessive amount of smoke is being created; check instructions for grilling, trimming meats. See pg. 7 & 8.
- Outside wall cap may be trapped shut.
- Cooktop may be improperly installed; check ducting information. See pg. 3.
- Air filter may be improperly installed. See pg. 7.

JENN-AIR COOKTOP 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.

Please Note: This full warranty applies only when the appliance is located in the United States or Canada. Appliances located elsewhere are covered by the limited warranties only, including parts which fail during the first year.

Limited Warranties - Parts Only

Second Through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below (If applicable to the appliance purchased) 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, trip charge and diagnostic charge, if required.

- **Touch pad and microprocessor**
- **Magnetron tube**
- **Glass-ceramic Cooktop: Due to thermal breakage**
- **Electric Heating Elements: Surface, broil and bake elements on electric cooking appliances.**
- **Electronic Controls**
- **Sealed Gas Burners**

Canadian Residents

This warranty covers only those appliances installed in Canada that have been listed with Canadian Standards Association unless the appliances are brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.*

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

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, unreasonable use, or acts of God.
 - 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. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. 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 and back.
6. 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

First see the Troubleshooting section in your Use and Care Guide or call Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance at 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) U.S.A. and Canada.

To Obtain Warranty Service

To locate an authorized service company in your area, contact the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance. Should you not receive satisfactory warranty service, call or write:

Maytag Services, LLC

Attn: CAIR® Center

P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370

U.S. and Canada 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

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

Note: When contacting Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance about a service problem, please include the following:

- a. Your name, address and telephone number;
- b. Model number and serial number of your appliance;
- c. Name and address of your dealer and date appliance was purchased;
- d. A clear description of the problem you are having;
- e. Proof of purchase.

Use and Care guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance.

TABLE DE CUISSON GAZ À ÉVACUATION DÉSCENDANTE JENN-AIR

PRO-STYLE™

GUIDE DE L'UTILISATEUR

*T*ABLE DES MATIÈRES

Instructions de sécurité importantes.....	13-15
Conduits	15
Cuisson sur la surface	16-20
Entretien et nettoyage.....	21
Accessoires et modules	22
Avant de contacter un réparateur	22
Garantie	23
Guía del Usuario	24

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-JENNAIR (1-800-536-6247)
(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h -- heure de l'Est)
Site Internet: <http://www.jennair.com>

Pour le service après-vente, voir page 23.

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 toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité, il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre. Ne pas essayer de faire des réglages, des réparations, de l'entretien ou de remplacer une pièce quelconque de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Tout autre entretien doit être exécuté par un préposé qualifié au service après-vente. Demander à l'installateur de montrer où se trouve le robinet d'arrêt de gaz et comment le fermer en cas d'urgence.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

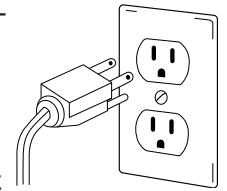


MISE EN GARDE: Si les directives données dans le présent guide ne sont pas respectées à la lettre, il y a risque d'incendie ou d'explosion pouvant causer des dommages, des blessures et même la mort.

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

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Les appareils nécessitant une alimentation électrique compor-tent



une fiche à trois broches mise à la terre qui doit être branchée directement dans une prise de 120 volts à trois cavités et correctement mise à la terre.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

La fiche à trois broches mise à la terre fournit une protection contre les décharges électriques. **NE PAS COUPER NI ENLEVER LA BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION.**

Si la prise ne comporte que deux cavités, n'est pas mise à la terre ou n'est pas appropriée, **le propriétaire de l'appareil a la responsabilité de faire remplacer la prise par une prise à trois cavités correctement mise à la terre.**

POUR ÉVITER UN INCENDIE OU DES DOMMAGES DE FUMÉE

S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil avant de le mettre en marche.

Garder les matériaux combustibles, l'essence et autres matières et vapeurs inflammables bien éloignés de l'appareil.

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises pour éviter que le vent entraîne les rideaux au-dessus des brûleurs.

NE JAMAIS laisser des articles sur la surface de cuisson. L'air chaud de l'événement peut les enflammer et mettre également sous pression des contenants fermés qui pourraient alors exploser.

De nombreux flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Éviter d'utiliser ou remiser un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

De nombreux articles en plastique peuvent être détériorés par la chaleur. Conserver les articles en plastique à distance des composants de l'appareil susceptibles de devenir tièdes ou chauds. Ne pas laisser des articles en plastique sur la surface de cuisson; un article en plastique trop proche de l'événement du four ou d'un brûleur allumé pourrait s'amollir ou fondre.

Pour éliminer le besoin d'atteindre quelque chose par-dessus les brûleurs de la surface de cuisson, il est préférable qu'il n'y ait aucune armoire de cuisine directement au-dessus de l'appareil. S'il y a une armoire, on ne devrait y remettre que des articles peu fréquemment utilisés et capables de résister à la chaleur émise par l'appareil. La température pourrait être excessive pour certains articles, comme liquides volatils, produits de nettoyage ou flacons d'aérosol.

Une faible odeur de gaz peut indiquer une fuite de gaz. Si l'on décèle une odeur de gaz, fermer l'arrivée de gaz à la surface de cuisson. Appeler l'installateur ou la compagnie de gaz de la région pour vérifier les fuites éventuelles. **Ne jamais identifier de fuite de gaz à l'aide d'une allumette ou d'une flamme.**

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 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.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

MISE EN GARDE: NE JAMAIS remettre dans une armoire au-dessus d'un appareil des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

FAMILIARISATION AVEC L'APPAREIL

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS utiliser cet appareil comme appareil de chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci peut entraîner une asphyxie par oxyde de carbone et une surchauffe du four.

NE JAMAIS obturer les fentes, ouïes ou ouvertures avec par exemple une feuille d'aluminium. Ceci empêche l'air de circuler, ce qui pourrait entraîner une asphyxie par oxyde de carbone. La feuille d'aluminium pourrait aussi emprisonner la chaleur, d'où risque d'incendie.

NE JAMAIS couper la circulation de l'air d'aération ou de combustion en obturant les événements ou les arrivées d'air. Ceci réduit la quantité d'air nécessaire aux brûleurs et pourrait entraîner une asphyxie par oxyde de carbone.

Ne pas remettre des aliments ou ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson.

Surfaces potentiellement chaudes: surface de cuisson, zones faisant face à la surface de cuisson.

CUISSON ET SÉCURITÉ

Placer toujours un ustensile sur un brûleur de surface avant de l'allumer. Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les brûleurs. Veiller à allumer le brûleur correct et vérifier que le brûleur s'allume effectivement. À la fin de la période de cuisson, éteindre le brûleur avant de retirer l'ustensile, pour éviter une exposition aux flammes du brûleur.

Veiller à toujours ajuster correctement la taille des flammes pour qu'elles ne dépassent pas sur la périphérie de l'ustensile. Des flammes de trop grande taille sur un brûleur sont dangereuses, elles suscitent un gaspillage d'énergie et elles peuvent faire subir des dommages à l'ustensile, à l'appareil ou à l'armoire située au-dessus.

NE JAMAIS laisser un brûleur de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec une

puissance de chauffage élevée ou lors d'une opération de friture. Un débordement pourrait provoquer la formation de fumée et des produits gras pourraient s'enflammer. Éliminer dès que possible les produits gras renversés. Ne pas utiliser une puissance de chauffage élevée pendant une période prolongée.

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans le four ou sur un brûleur de surface; l'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

Ne pas toucher les zones de brûleur de gril et de surface, les zones près des brûleurs ou l'espace d'atterrissage en métal. Pendant et le après utilisation, ces zones peuvent être assez chaudes pour causer des brûlures.

Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne jamais utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un brûleur et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

Laisser toujours refroidir un récipient d'huile de friture chaude avant de tenter de le déplacer et le manipuler.

Ne pas laisser la graisse de cuisson ou autre matériau inflammable s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur de l'évent. Nettoyer fréquemment la hotte pour empêcher toute accumulation sur la hotte elle-même ou sur le filtre. Lors du flambage d'aliments sous la hotte, allumer le ventilateur.

NE JAMAIS porter lors de l'utilisation de l'appareil des vêtements faits d'un matériau inflammable, ou amples, ou à longues manches. De tels vêtements peuvent s'enflammer ou accrocher la poignée d'un ustensile.

NE JAMAIS tapisser la zone d'éclaboussures autour des brûleurs avec du papier aluminium. La circulation de l'air pourrait être entravée, ce qui serait dangereux.

USTENSILES ET SÉCURITÉ

Utiliser des ustensiles à fond plat comportant une poignée qu'on peut facilement saisir et qui reste froide. Éviter d'utiliser un ustensile instable ou déformé, qui pourrait facilement basculer, ou dont la poignée est mal fixée. Éviter également d'utiliser des ustensiles de petite taille comportant une

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES, SUITE

poignée lourde; ces ustensiles sont généralement instables et peuvent facilement basculer. Un ustensile lourd lorsqu'il est rempli peut également être dangereux lors des manipulations.

Ne pas utiliser les ustensiles sur la section de gril de cet appareil.

Veiller à utiliser un ustensile de taille suffisante pour que le contenu ne risque pas de déborder. Ceci est particulièrement important pour un ustensile rempli d'huile de friture. Vérifier que la taille de l'ustensile est suffisante pour qu'il puisse recevoir les produits alimentaires à cuire, et absorber l'augmentation de volume suscitée par l'ébullition de la graisse.

Pour minimiser 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 d'un ustensile vers le côté ou l'arrière de l'appareil; ne pas laisser non plus la poignée d'un ustensile déborder à l'avant de l'appareil, où un jeune enfant pourrait facilement la saisir.

Veiller à ne jamais laisser le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement; l'ustensile et l'appareil pourraient subir des dommages.

Seuls certains matériaux de verre, vitrocéramique, céramique, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la surface de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc

thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile de verre.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine conventionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. Ne pas utiliser de couvre-brûleurs ou gril placé sur la surface de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

NETTOYAGE ET SÉCURITÉ

Éteindre tous les brûleurs et attendre le refroidissement de tous les composants avant de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Ne pas toucher la grille d'un brûleur ou la zone voisine avant que ces composants aient pu refroidir suffisamment.

Exercer une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.

AVERTISSEMENT ET AVIS IMPORTANT POUR LA SÉCURITÉ

La loi californienne «Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act» de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste des substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système

Enfort

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

CUISSON SUR LA SURFACE

COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

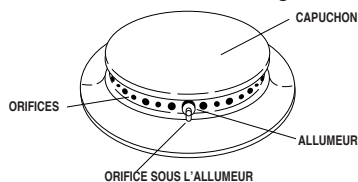
MISES EN GARDE:

- Si un brûleur s'éteint durant une opération de cuisson, fermer l'arrivée de gaz au brûleur. Si une forte odeur de gaz est perceptible, ouvrir une fenêtre et attendre cinq minutes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Avant d'ouvrir l'arrivée de gaz à la cuisinière, vérifier que chaque bouton de commande est à la position OFF (ARRÊT).
- **NE JAMAIS** toucher la surface de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la surface, particulièrement au voisinage des brûleurs, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utiliser des maniques.

ALLUMAGE SANS VEILLEUSE

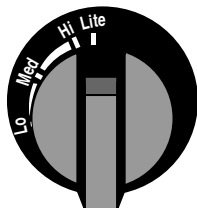
L'allumage sans veilleuse permet d'éliminer la présence d'une flamme brûlant en permanence. Chacun des brûleurs de surface comporte un allumeur à étincelles. User de précaution pour nettoyer autour du brûleur de surface. Si le linge de nettoyage se prenait dans l'allumeur, il pourrait l'endommager et empêcher l'allumage.

Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier que l'allumeur n'est pas cassé, sali ou humide. En cas d'encrassement, nettoyer le petit orifice sous l'allumeur à l'aide d'une aiguille.



BOUTONS DE COMMANDE DE LA SURFACE DE CUISSON

On utilise ces boutons pour commander l'allumage des brûleurs de surface. On peut régler chaque bouton à toute position entre les positions extrêmes **Lo (min.)** et **Hi (max.)**. On



peut percevoir une détente de calage à la position **Hi (max.)**. On peut choisir toute position de réglage entre les deux positions extrêmes.

Un graphique près de chaque bouton identifie le brûleur de surface commandé par ce bouton. Par exemple, le graphique ci-dessous identifie le brûleur avant/droit.



RÉGLAGE DES COMMANDES

1. Placer un ustensile sur la grille du brûleur. (Pour conserver le fini de la grille, ne pas allumer un brûleur sans ustensile sur la grille pour absorber la chaleur de la flamme.)
2. Enfoncer le bouton de commande et le tourner immédiatement dans le sens antihoraire à la position **Lite** (allumage), jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
 - On peut percevoir le cliquetis correspondant à la production des étincelles, et le brûleur s'allume. Les allumeurs produisent des étincelles lorsqu'on place le bouton de l'un des brûleurs à la position **Lite** [allumage].

3. Après l'allumage du brûleur, tourner le bouton dans le sens horaire, au réglage souhaité.

- L'allumeur continue à produire des étincelles aussi longtemps que le bouton est à la position **lite** (allumage).

UTILISATION DURANT UNE PANNE D'ÉLECTRICITÉ

1. Approcher une allumette enflammée du brûleur à utiliser.
2. Enfoncer et faire tourner lentement le bouton de commande jusqu'à la position **Lite** (allumage).
3. Ajuster les flammes à la taille désirée.

MISES EN GARDE:

- Avant d'allumer un brûleur de surface, vérifier que tous les boutons de commande sont à la position OFF (ARRÊT). Approcher l'allumette enflammée du brûleur avant de faire tourner le bouton à la position **Lite** (allumage).

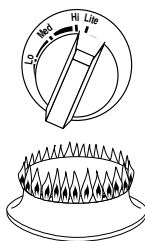
RÉGLAGES SUGGÉRÉS

La puissance de chauffage à employer dépend du type et de la taille de l'ustensile utilisé.

Réglages

Utilisations

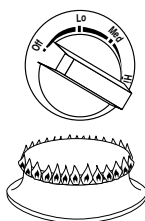
Hi (max.)



Hi (max.): Pour porter un liquide à ébullition ou atteindre la bonne pression dans un autocuiseur. Réduire ensuite la puissance de chauffage après le début de l'ébullition ou de la cuisson des aliments.

Une puissance de chauffage intermédiaire est utilisée pour la poursuite de la cuisson. Les aliments ne cuisent pas plus rapidement si on utilise une puissance de chauffage plus élevée que nécessaire pour le maintien d'une douce ébullition. L'eau bout toujours à la même température, que l'ébullition soit tranquille ou vigoureuse.

Lo (min.)

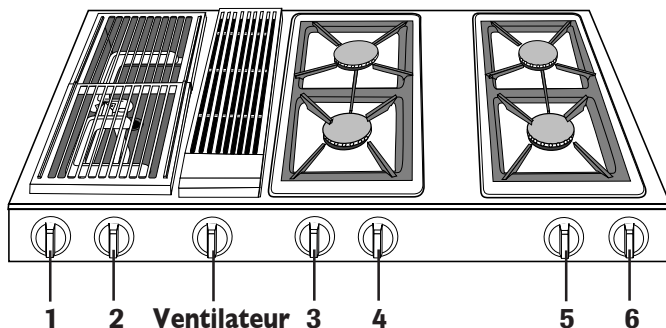


Lo (min.): Pour le mijotage ou le maintien de la température d'un mets, ou pour la fusion de chocolat ou beurre.

Il est possible de cuire sur réglage **Lo (min.)**, à condition qu'il y ait un couvercle sur l'ustensile. On peut réduire la puissance de chauffage en tournant le bouton vers **OFF** (Arrêt). S'assurer que la flamme reste stable.

CUISSON SUR LA SURFACE, SUITE

EMPLACEMENTS DE LES CONTRÔLES



1. Brûleur ou gril arrière gauche (BTU 8,000 naturel/7,500 LP).
2. Brûleur ou gril avant gauche (BTU 8,000 naturel/7,500 LP).
3. Brûleur arrière centre (BTU 10,000 naturel/6,500 LP).
4. Brûleur avant centre (BTU 10,000 naturel/9,000 LP).
5. Brûleur arrière droit (BTU 10,000 naturel/6,500 LP).
6. Brûleur avant droit (BTU 10,000 naturel/9,000 LP).

IMPORTANT:

- À l'aide d'un ensemble de les brûleurs JGA8100 avec les emplacements #1 et #2, le bouton de commande peuvent être tournés à une position inférieure à la puissance **Lo** (Bas). (La puissance **Lo** est placée pour le brûleur de gril.)
- **Utilisateurs de gaz de LP seulement:** Utilisez les brûleurs arrière centraux et arrière droits aux nourritures de mijotage, conservez les nourritures chaudes et fondez le chocolat ou le beurre. Utilisez les brûleurs avant pour apporter des liquides à ébullition ou pour la grande cuisine de quantité.

TABLE DE CUISSON

Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur de la table de cuisson:

- Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation.
- Enlever les résidus renversés de produits acides ou sucrés dès que la table de cuisson a refroidi; ces produits renversés peuvent faire changer la couleur de l'émail.

BRÛLEURS SCELLÉS

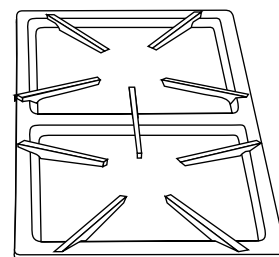
Les brûleurs scellés de la cuisinière sont fixés au module et ne sont pas prévus pour être enlevés. Comme les brûleurs sont scellés dans le module, les débordements ou renversements ne vont pas s'infiltrer sous la table de cuisson. Cependant, les têtes de brûleur doivent être nettoyées après chaque utilisation. (Voir les recommandations de nettoyage à la page 21.)

GRILLES DU BRÛLEUR

Avant une opération de cuisson, vérifier que la grille est correctement placée. Une grille de brûleur incorrectement installée peut écailler l'émail de la table de cuisson.

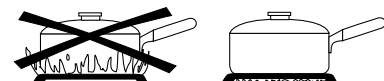
Ne pas faire fonctionner un brûleur sans qu'un ustensile soit placé sur la grille. L'émail de la grille peut s'écailler s'il n'y a aucun ustensile capable d'absorber la chaleur émise par le brûleur.

Même si les grilles de brûleur sont très durables, elles perdront progressivement leur lustre et changeront de couleur, du fait des températures élevées auxquelles les brûleurs les exposent.



REMARQUES:

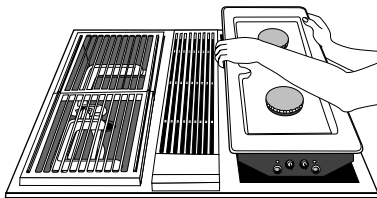
- Un brûleur convenablement réglé et dont les orifices sont propres s'allume en quelques secondes. Lors de l'alimentation au gaz naturel les flammes sont bleues, avec un cône interne bleu intense.
Si les flammes d'un brûleur sont jaunes ou si la combustion est bruyante, le ratio air/gaz peut être incorrect. Demander à un technicien d'effectuer le réglage. (La garantie ne couvre pas ce réglage.)
Lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié, il est acceptable que l'extrémité des flammes soit jaune. Ceci est normal; aucun réglage n'est nécessaire.
- Avec certains types de gaz, on peut percevoir un petit bruit d'explosion lors de l'extinction d'un brûleur de surface. Ceci est normal.
- Si on fait passer rapidement le bouton de commande de la position **hi (max.)** à la position **lo (min.)**, les flammes peuvent s'éteindre, particulièrement si le brûleur est froid. Si ceci se produit, placer le bouton de commande à la position **OFF (ARRÊT)** et attendre quelques secondes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Laissez 2,7 cm (1 1/2 po) au minimum entre le côté de la casserole et les surfaces environnantes telles que le countertop, des dossierettes ou des parois latérales, pour permettre à la chaleur de s'échapper et pour éviter d'endommager possible ces zones.
- Pour améliorer l'efficacité de cuisson et pour empêcher d'éventuels dommages de la cuisinière ou de l'ustensile, il faut régler la flamme de sorte qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.



MODULES À BRÛLEURS SCELLÉS

POUR INSTALLER LE MODULE À BRÛLEURS SCELLÉS:

1. S'assurer que les boutons de commande sont sur **OFF** (ARRÊT).
2. Enlever de la cavité toute accumulation de graisse. (Voir les recommandations de nettoyage à la page 21.)
3. La partie arrière étant soulevée placer le module à brûleurs de sorte que les ouvertures des tubes mélangeurs et les tiges d'allumage soient dirigées vers les orifices et la prise. Coulisser le module jusqu'à enclenchement des tubes et des allumeurs, puis baisser le module pour qu'il s'appuie sur la surface de la cuisinière.



POUR ENLEVER LE MODULE À BRÛLEURS SCELLÉS:

1. Les boutons de commande doivent être à la position **OFF** (ARRÊT) et la cuisinière doit avoir refroidi.
2. Soulever le bord arrière du module jusqu'à ce que le bas du module sorte de la cavité. (Si l'on soulève le module trop haut alors qu'il est toujours engagé, cela risque d'endommager les tiges d'allumage et les tubes mélangeurs.)
3. Pour dégager le module, le tenir par les côtés et le sortir de la prise et des orifices. Sortir le module une fois qu'il est totalement débranché.
4. Ne pas empiler les modules là où ils risquent de tomber ou d'être endommagés.

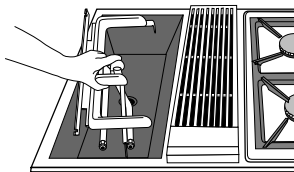
REMARQUE: Le module à brûleurs scellés en option, modèle JGA8100, peut remplacer l'ensemble de brûleur de gril.

INSTALLATION DU GRIL

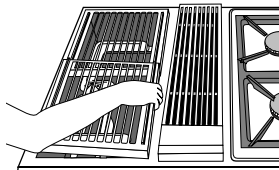
L'ensemble de gril comprend deux grilles et un brûleur de gril. N'installer le gril que sur le CÔTÉ GAUCHE de la cuisinière.

POUR INSTALLER LE GRIL:

1. Avant d'installer les éléments du gril, s'assurer que les boutons de commande sont à la position **OFF** (ARRÊT).
2. Placer le brûleur de gril avec les tubes mélangeurs et la tige d'allumage vers les orifices et la prise. Coulisser le brûleur jusqu'à l'enclenchement des tubes et de l'allumeur, puis baisser le brûleur jusqu'à ce qu'il repose dans la cavité.



3. Disposer les grilles sur le dessus de la cuisinière.



REMARQUE: Avant d'utiliser le gril pour la première fois, chauffer le brûleur de gril pour retirer l'enduit protecteur. Chauffer le brûleur à puissance **Hi** (max.) pendant 10 minutes et se servir du système d'évacuation pour retirer toute fumée.

POUR RETIRER LE GRIL:

1. S'assurer que les boutons de commande sont à la position **OFF** (ARRÊT) et que les éléments du gril sont froids.
2. Retirer les grilles.
3. Soulever légèrement l'arrière du brûleur. Sortir le brûleur des orifices et de la prise.

UTILISATION DU GRIL

- Avant le premier emploi, laver les grilles du nouveau gril dans de l'eau savonneuse très chaude, rincer et sécher. Puis, préparer la surface en appliquant une mince couche d'huile de cuisson. Retirer l'excès avec du papier essuie-tout.
- Répéter cette méthode lorsque **a)** les grilles sont nettoyées dans le lave-vaisselle, le détergent risquant de retirer l'huile en surface ou **b)** toutes les fois qu'une marinade à base de sucre (par exemple sauce barbecue) va être utilisée.
- Préchauffer le gril sur puissance **Hi** (max.) pendant 5 minutes. Le préchauffage améliore la saveur et l'apparence des viandes et saisit rapidement la viande pour qu'elle retienne ses jus.
- Utiliser des ustensiles et spatules non métalliques pour ne pas endommager la fini non adhérent du gril.
- L'excès de graisse doit être enlevé des viandes. Seule une quantité normale est nécessaire pour produire la fumée donnant cette saveur fumée, comme une cuisson à l'extérieur. L'excès de graisse peut entraîner des problèmes de nettoyage et de formation de flammes.
- Si des quantités excessives de graisse s'écoulent, risquant constamment de s'enflammer, la garantie est annulée sur les grilles du gril.
- Des flammes indiquent que l'intérieur du gril doit être nettoyé ou que la viande est particulièrement grasse ou encore que la viande n'a pas été dégraissée au préalable.
- Les écoulements de graisse vont occasionnellement s'enflammer en produisant des petites flammes sans danger pour une seconde ou deux. Ceci est normal.
- **NE JAMAIS LAISSER LE GRIL SANS SURVEILLANCE LORS DE SON FONCTIONNEMENT.**

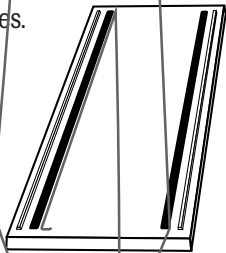
Suite

• **SI LA GRAISSE EN EXCÈS ENTRAÎNAIT LA FORMATION DE FLAMMES EN CONTINU:**

1. Allumer le ventilateur à la main.
2. Tourner immédiatement les commandes du gril à **Off** (arrêt).
3. Retirer la viande du gril.

IMPORTANT

- Ne pas utiliser de feuille d'aluminium à l'intérieur du gril.
- Ne pas utiliser de charbon de bois ou copeaux de bois dans la zone du gril.
- Ne pas laisser le bac de récupération du gril surchargé de graisse. Le nettoyer fréquemment.
- Ne pas recouvrir les grilles complètement avec la viande. Laisser de l'espace entre chaque morceau de viande pour permettre une bonne ventilation ainsi que pour éviter la formation soudaine de flammes.



CONSEILS DE CUISSON AU GRIL

- S'assurer de suivre les instructions d'utilisation du gril.
- Les réglages et durées de cuisson suggérés (page 20) sont approximatifs en raison des variations de tension et de type d'aliments.
- Pour de meilleurs résultats, acheter une viande de qualité supérieure. La viande qui a une épaisseur d'au moins 19 mm (3/4 po) va mieux griller que les coupes plus minces.
- Entailler la graisse sur les côtés d'un steak, mais sans couper dans la viande pour éviter que le steak ne s'enroule sur les bords lors de la cuisson.
- Pour que les steaks prennent l'empreinte du gril, s'assurer que le gril est préchauffé. Laisser un côté de la viande cuire jusqu'au degré de cuisson désiré, ou jusqu'à ce que les jus apparaissent sur la surface supérieure, avant de retourner le steak. Retourner steaks et

hamburgers seulement une fois. La manipulation de la nourriture entraîne la perte des jus.

- Pour badigeonner les viandes ou appliquer des sauces, se rappeler que des quantités excessives de sauce se retrouvent à l'intérieur du gril et n'améliorent pas la saveur de l'aliment.

Appliquer des sauces durant les 15 à 20 dernières minutes de cuisson à moins d'autres indications dans la recette. Aussi, toutes les fois qu'une marinade à base de sucre (comme sauce barbecue) va être utilisée, les grilles doivent être préparées avant le préchauffage (voir Utilisation du gril).

- Il existe de nombreuses marinades pour la viande qui aident à attendrir des coupes moins chères de viande pour la cuisson sur le gril.
- Certains aliments comme la volaille et le poisson non gras peuvent avoir besoin d'un surplus de graisse. Badigeonner avec de l'huile ou du beurre fondu de temps à autre lors du gril.
- Se servir de spatule ou de pinces à long manche pour retourner la viande. Ne pas se servir de fourchettes qui percent la viande et entraînent la perte des jus.

SYSTÈME DE VENTILATION

Le système de ventilation incorporé enlève les vapeurs de cuisson, les odeurs et la fumée des aliments préparés sur la table de cuisson et le gril.

- Pour faire fonctionner le système de ventilation à la main, tournez le bouton de la ventilateur dans le sens des aiguilles d'une puissance **Lo** (Bas) ou **Hi** (Max.).
- Le système de ventilation fonctionne **automatiquement** sur puissance **Hi** (max.) lorsque l'élément grilloir est utilisé.
- Le ventilateur peut être utilisé pour retirer des odeurs fortes de la cuisine comme lorsque l'on coupe des oignons près du ventilateur.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU SYSTÈME DE VENTILATION

- **Grille à air:** La grille s'enlève facilement. L'essuyer ou la laver dans le lave-vaisselle ou la tremper dans l'évier avec des détergents ménagers doux. Pour éviter de rayer la surface, ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons récurveurs.
- **Filtre:** Arrêter le système de ventilation avant de retirer le filtre. Le filtre est du type permanent et doit être nettoyé lorsqu'il est sale. Le nettoyer dans l'évier avec de l'eau tiède et du détergent ou dans le lave-vaisselle.

IMPORTANT: NE PAS FAIRE FONCTIONNER LE SYSTÈME SANS LE FILTRE. Le filtre doit toujours être placé à un angle. En faisant face à l'avant de la cuisinière, le haut du filtre doit s'appuyer contre le côté gauche de l'ouverture d'évent. Le bas doit s'appuyer contre le côté droit de la chambre d'évent, en bas. **(Remarque: Si le filtre est à plat contre la paroi du ventilateur, l'efficacité de la ventilation sera réduite.)**

- **Chambre de ventilation:** Cette zone qui abrite le filtre, doit être nettoyée en cas de renversement ou toutes les fois qu'elle est recouverte d'un film de graisse. Elle peut être nettoyée avec du papier essuie-tout, un linge humide ou une éponge et un détergent ménager doux ou un produit de nettoyage.

GUIDE DE CUISSON AU GRIL

Préchauffer le gril sur réglage **Hi** (Max.) pendant 5 minutes pour obtenir la meilleure saveur.

Type	Réglage	Durée de cuisson	Méthode
Steak (1,5 à 2 cm) (1/2 à 3/4 po): Saignant À point Bien cuit	Hi (Max.) Hi (Max.) Hi (Max.)	6 à 10 minutes 10 à 16 minutes 21 à 24 minutes	Retourner après 3 à 5 minutes. Retourner après 5 à 8 minutes. Retourner après 6 à 12 minutes.
Steak (2,5 à 3 cm) (1 à 1-1/4 po): Saignant À point Bien cuit	Hi (Max.) Hi (Max.) Hi (Max.)	14 à 24 minutes 20 à 30 minutes 24 à 34 minutes	Retourner après 7 à 12 minutes. Retourner après 10 à 15 minutes. Retourner après 12 à 17 minutes.
Hamburgers 85 g à 115 g (3 à 4 oz)	Med. (Moyen)	20 à 25 minutes	Retourner après la moitié du temps.
Côtelettes de porc	Med. (Moyen)	20 à 30 minutes	Retourner de temps en temps.
Côtelettes de porc fumés entièrement cuites	Med. (Moyen)	10 à 15 minutes	Retourner une fois. Les enduire de glaçage (éventuellement).
Tranches de jambon	Med. (Moyen)	15 à 20 minutes	Retourner après la moitié du temps.
Saucisses entièrement cuites: Hot Dogs Saucisse polonaise	Hi (Max.) Hi (Max.)	8 à 11 minutes 13 à 16 minutes	Retourner une fois. Retourner de temps en temps.
Saucisse fraîche: Saucisses en chapelet Plates (7,5 cm) (3 po.) diam. Italiennes	Med. (Moyen) Med. (Moyen) Med. (Moyen)	15 à 25 minutes 15 à 20 minutes 25 à 30 minutes	Retourner de temps en temps. Retourner après la moitié du temps. Piquer avec une fourchette. Retourner une fois.
Poulet: Désossé: Poitrines Avec os: Poitrines, pilons et cuisses	Med. (Moyen) Med. (Moyen)	45 à 60 minutes 25 à 35 minutes	Retourner de temps en temps. Retourner de temps en temps.
Poisson: Darnes (2,5 cm) (1 po) Filets (1,5 cm) (1/2 po) (avec peau)	Med. (Moyen) Med. (Moyen)	20 à 25 minutes 10 à 15 minutes	Badigeonner de beurre. Retourner après la moitié du temps. Commencer la cuisson, la peau des filets sur le gril. Badigeonner de beurre. Retourner après la moitié du temps.
Crevettes: (en brochette)	Med. (Moyen)	10 à 20 minutes	Retourner et badigeonner fréquemment de beurre ou de marinade.
Pain à l'ail	Med. (Moyen)	4 à 6 minutes	Retourner après la moitié du temps.
Pains à hot dog, pains à hamburger	Med. (Moyen)	1 à 2 minutes	

Remarque: Ce tableau n'est qu'un guide. Les durées de cuisson et réglages sont approximatifs et varient selon la viande et la pression du gaz.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE

MISES EN GARDE:

- Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que le four est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

BOUTONS DE COMMANDE

- Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT, et retirer chaque bouton en le tirant.
- Laver, rincer et faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition.
- Faire fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.

ENSEMBLE DE BRÛLEURS SCÉLÉS – ÉMAIL VITRIFIÉ

L'émail vitrifié est un matériau à base de verre fondu sur le métal, qui peut se fissurer ou s'écailler. La couche d'émail possède une certaine résistance aux composés acides, qui n'est pas illimitée. On doit éliminer immédiatement tout résidu de renversement avec un linge sec, particulièrement s'il s'agit de composés acides ou sucrés.

- Sur une surface froide, laver avec de l'eau savonneuse, puis rincer et sécher.
- Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide; ceci pourrait provoquer fissuration ou écaillage.
- Ne jamais utiliser sur la finition extérieure de la cuisinière un produit de nettoyage pour four ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique.

BRÛLEURS À GAZ SCÉLÉS/GRILLES

- Laisser le brûleur et les grilles refroidir. Les laver à l'eau savonneuse et avec un tampon

récurer en plastique. Pour les taches rebelles, nettoyer avec un tampon non abrasif, rempli de savon ou avec une éponge et un produit de nettoyage pour table de cuisson (pièce n° 20000001)**.

- Nettoyer les orifices de gaz avec une brosse à soies douces ou une aiguille, surtout l'orifice sous l'allumeur. Ne pas élargir ou déformer les orifices.
- Faire attention de ne pas laisser pénétrer de l'eau dans les orifices de brûleur.
- Lors du nettoyage, user de prudence pour éviter d'endommager l'allumeur. Si ce dernier est sali, mouillé ou endommagé, le brûleur ne s'allumera pas.

ACIER INOXYDABLE

NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.

ESSUYER TOUJOURS DANS LE SENS DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.

• **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 verre – avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une vaporisation de produit pour 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 retirer les rayures, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray.

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

ENSEMBLE DE GRIL –

CAVITÉ EN ÉMAIL

La cavité est située sous le brûleur de gril et/ou sous les modules. Nettoyer après chaque utilisation du gril.

- Pour retirer la saleté légère, nettoyer à l'eau savonneuse ou vaporiser des produits de nettoyage comme Fantastik* ou Formula 409*. Pour faciliter le nettoyage: **a)** vaporiser avec un produit de nettoyage ménager; **b)** recouvrir de papier essuie-tout; **c)** ajouter une petite quantité d'eau chaude pour garder le papier humide; **d)** recouvrir et attendre 15 minutes; et **e)** essuyer.
- Pour retirer la saleté modérée, frotter avec Bon Ami*, un produit de nettoyage peu décapant ou un récurer plastique.

Remarque: Vérifier l'évacuation de la graisse après chaque utilisation du gril. Pour nettoyer: verser environ 80 mL (1/3 tasse) d'eau du robinet très chaude mélangée à 1 cuillère à thé de détergent à vaisselle et verser le tout dans le tuyau d'écoulement.

GRILLES – FONTE D'ALUMINIUM AVEC FINI NON ADHÉRENT

- Laver les grilles froides (NE PAS IMMERGER LES GRILLES CHAUDES DANS L'EAU) dans l'évier avec du détergent et de l'eau chaude ou les laver au lave-vaisselle. S'assurer de retirer tous les résidus alimentaires avant de cuire à nouveau sur les grilles.
- Retirer la saleté tenace à l'aide d'un tampon en mailles de plastique. N'utiliser que les produits de nettoyage recommandés pour les surfaces non adhérentes.
- Si les grilles sont lavées au lave-vaisselle, les en-duire d'huile avant de s'en servir pour la cuisson.
- Ne pas utiliser de brosse métallique ou de tampons de récurage abrasifs ou autres récurer prévus pour nettoyer les grils extérieurs au charbon de bois. Ceci aurait pour effet de retirer le fini et de rayer les grilles. Ne pas nettoyer au cycle d'autonettoyage et ne pas utiliser de produit de nettoyage du four sur les grilles.

BRÛLEUR DE GRIL

- Suivre les instructions de la page 18 pour retirer le brûleur de gril.
- Le brûleur de gril doit être nettoyé après chaque utilisation à l'aide d'un tampon

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

** Pour commander directement, composer le 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

GARANTIE DE LA TABLE DE CUISSON JENN-AIR

Garantie complète d'un an - Pièces et main-d'œuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date d'achat d'origine, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'utilisation domestique sera réparée ou remplacée gratuitement.

Veillez noter : Cette garantie complète ne s'applique que si l'appareil se trouve au Canada ou aux États-Unis. Les appareils situés ailleurs ne sont couverts que par les garanties limitées, y compris les pièces qui se révéleraient défectueuses au cours de la première année suivant l'achat.

Garanties limitées - Pièces seulement

De la deuxième à la cinquième année - À compter de la date d'achat d'origine, les pièces de la liste ci-dessous (le cas échéant) qui se révéleraient défectueuses dans les conditions normales d'utilisation domestique seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement) et le propriétaire devra assumer tous les autres frais dont ceux de main-d'œuvre, de déplacement, de transport, de kilométrage et de diagnostic, si nécessaire.

- **Touches et microprocesseur**
- **Magnétron**
- **Surface de cuisson en vitrocéramique : par suite de bris thermique**
- **Éléments chauffants électriques : Éléments de surface, de gril et de cuisson au four sur appareils de cuisson électriques.**
- **Commandes électroniques**
- **Brûleurs à gaz scellés**

Résidents canadiens

Cette garantie couvre uniquement les appareils installés au Canada qui ont été agréés par la CSA, sauf si les appareils ont été introduits au Canada en raison d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.*

Ce qui n'est pas couvert par ces garanties :

1. Les problèmes et dommages résultant des situations suivantes :
 - a. Installation, livraison ou entretien effectués incorrectement.
 - b. Toute réparation, modification, altération ou tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un technicien de service autorisé.
 - c. Utilisation inadéquate, abusive ou non raisonnable, ou catastrophe naturelle.
 - d. Courant électrique, tension, alimentation électrique incorrectes.
 - e. Réglage inapproprié de toute commande.
2. Les garanties sont annulées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Les ampoules.
4. Les produits achetés à des fins commerciales ou industrielles.
5. Les frais de dépannage ou de visite pour :
 - a. Correction d'erreurs d'installation.
 - b. Initiation de l'utilisateur à l'utilisation appropriée de l'appareil.
 - c. Transport de l'appareil aux locaux du technicien de service.
6. Les dommages indirects ou accessoires subis par toute personne à la suite d'une quelconque violation des garanties. Certains États ou certaines provinces interdisent l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires. Il est donc possible que l'exclusion ci-dessus ne s'applique pas à vous.

Si vous avez besoin d'aide

Consultez d'abord la section sur le dépannage du guide d'utilisation et d'entretien ou appelez Maytag Services, SARL, Service à la clientèle de Jenn-Air au 1 800 JENNAIR (1 800 536-6247) aux États-Unis et au Canada.

Pour obtenir un service en vertu de la garantie

Pour localiser une entreprise de réparation autorisée dans votre région, prenez contact avec le détaillant auprès duquel vous avez acheté l'appareil ou appelez Maytag Services, SARL, Service à la clientèle de Jenn-Air. Si le service obtenu en vertu de la garantie ne vous satisfait pas, veuillez écrire ou téléphoner à :

Maytag Services, SARL
À l'attention du CAIR® Center
P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ÉTATS-UNIS
États-Unis et Canada : 1 800 JENNAIR (1 800 536-6247)

Remarque : Lors de tout contact auprès de Maytag Services, SARL, Service à la clientèle de Jenn-Air concernant un problème, veuillez fournir l'information suivante :

- a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone.
- b. Les numéros de modèle et de série de l'appareil.
- c. Le nom et l'adresse du détaillant et la date d'achat de l'appareil.
- d. Une description détaillée du problème observé.
- e. Une preuve d'achat.

Les guides d'utilisation et d'entretien, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès de Maytag Services, SARL, Service à la clientèle de Jenn-Air.

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT COMME DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. MAYTAG CORPORATION NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES INTERDISENT L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. IL EST DONC POSSIBLE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT BÉNÉFICIER D'AUTRES DROITS, QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

CUBIERTA DE ESTUFA PARA GAS DE EVACUACIÓN DESCENDENTE JENN-AIR

PRO-STYLE™

GUÍA DEL USUARIO

*T*ABLA DE MATERIAS

Instrucciones Importantes sobre Seguridad	25-27
Información sobre los Conductos	27
Cocinando en la Estufa	28-32
Cuidado y Limpieza	33-34
Accesorios y Módulos	34
Antes de Solicitar Servicio	34
Garantía	35

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-JENNAIR (1-800-536-6247)
(Lunes - Viernes, 8:00 a.m. - 8:00 p.m. Hora del Este)

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

Para información sobre servicio, ver página 35.

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 y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. No intente ajustar, reparar, prestar servicio o reparar ninguna pieza de su estufa, a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado. Pida al instalador que le indique la ubicación de la válvula de cierre del gas y como cerrarla en caso de una emergencia.

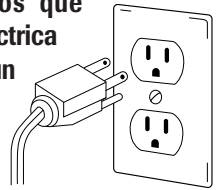
Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar alguna reparación.

⚠ ADVERTENCIA: Si no se sigue estrictamente la información proporcionada en esta guía, se puede producir un incendio o una explosión, causando daños materiales, lesiones personales o mortales.

- No almacene ni use gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables en la vecindad de este electrodoméstico o de cualquier otro.
- **QUE HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:**
 - No trate de encender ningún artefacto.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones proporcionadas por el proveedor de gas.
 - Si no puede localizar a su proveedor de gas, llame al cuerpo de bomberos.
- La instalación y reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado, una agencia de reparaciones o el proveedor de gas.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Los electrodomésticos que requieren energía eléctrica están equipados con un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra, el



cual debe ser enchufado directamente en un tomacorriente eléctrico de tres agujeros, para 120 voltios debidamente conectado a tierra.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar reparaciones.

El enchufe de tres clavijas con conexión a tierra ofrece protección contra peligros de choques eléctricos. **NO CORTE NI ELIMINE LA TERCERA CLAVIJA DE CONEXION A TIERRA DEL ENCHUFE DEL CORDON ELECTRICO.**

Si solamente se dispone de un tomacorriente sin conexión a tierra, de dos agujeros u otro tipo de tomacorriente eléctrico, **el propietario del electrodoméstico es personalmente responsable de reemplazar el toma-corriente con un tomacorriente eléctrico de tres agujeros debidamente puesto a tierra.**

PARA EVITAR UN INCENDIO O DAÑO CAUSADO POR EL HUMO

Asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de empaque del electrodoméstico antes de su uso.

Mantenga el área alrededor del electrodoméstico libre y exenta de materiales combustibles, gasolina u otros vapores y materiales inflamables.

Si el electrodoméstico es instalado cerca de una ventana, se debe tener cuidado para evitar que las cortinas pasen sobre los quemadores.

NUNCA deje artículos sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente del respiradero puede encender los artículos inflamables y aumentar la presión en los envases cerrados hasta hacerlos reventar.

Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando son expuesto al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o su almacenamiento cerca del electrodoméstico.

Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas de la estufa que puedan estar tibias o calientes. No

deje artículos de plástico sobre la cubierta de la estufa pues se pueden derretir o ablandar si están demasiado cerca del respiradero o de un quemador superior encendido.

Para eliminar el riesgo de pasar sobre los quemadores superiores calientes, no se deben guardar artículos en los armarios que están directamente sobre la estufa. Si tales armarios son usados para almacenamiento, debe limitarse a colocar artículos de uso poco frecuente y que pueden guardarse en forma segura en una área que está sujeta al calor proveniente de la estufa. Las temperaturas pueden no ser apropiadas para algunos artículos, tales como artículos volátiles, limpiadores o sprays en aerosol.

Un olor débil del gas puede indicar un escape del gas. Si se detecta un olor del gas, apague la fuente de gas al cubierta de estufa. Llame a su instalador o compañía local del gas para hacer el escape posible controlar. **Nunca utilice el emparejamiento o la otra llama para localizar un escape de gas.**

EN CASO DE INCENDIO

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Extinga las llamas luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.
- **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de soda, un producto químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o la llama.

SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

NUNCA deja los niños solos o sin supervisión cuando el electrodoméstico esté en uso o esté caliente.

NUNCA permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se les debe enseñara los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él o sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No se debe permitir que los niños jueguen con los controles u otras piezas de la estufa.

ATENCION: NUNCA almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre la estufa o en el protector trasero de la estufa. Los niños que se trepan en la puerta de la estufa para alcanzar tales artículos pueden lesionarse seriamente.

GENERALIDADES



ADVERTENCIA

NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de área o para elevar la temperatura de la habitación. Esto puede causar envenenamiento por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.

NUNCA cubra ninguna rendija, agujero o canal con materiales tales como el papel de aluminio. Esto evita que el aire fluya y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. El papel de aluminio también puede contener el calor y producir un riesgo de incendio.

NUNCA obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación cubriendo las entradas o salidas de aire del horno. Esto puede restringir el acceso del aire a los quemadores y causar envenenamiento por monóxido de carbono.

No use la cubierta como una área para almacenar alimentos o utensilios de cocina.

Las superficies potencialmente calientes incluyen la cubierta, las áreas dirigidas hacia la cubierta.

SEGURIDAD PARA COCINAR

Siempre coloque un utensilio en un quemador superior antes de encenderlo. Asegúrese de usar la perilla correcta que controla cada quemador superior. Asegúrese de encender el quemador correcto y comprobar de que en efecto el quemador haya sido encendido. Cuando haya terminado de cocinar, apague el quemador antes de retirar el utensilio para evitar exposición a la llama del quemador.

Siempre ajuste la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde inferior del utensilio. Una llama excesiva es peligrosa, desperdicia energía y puede dañar la estufa, el utensilio o los armarios que están sobre la estufa.

NUNCA deje sin supervisión la cubierta de la estufa cuando esté cocinando, especialmente cuando usa un ajuste de calor alto o cuando esté usando una freidora. Los derrames pueden producir humo y los derrames de grasa pueden inflamarse. Limpie los derrames grasosos tan pronto como sea posible. No use calor alto durante períodos de cocción prolongados.

NUNCA caliente un envase cerrado en el quemador superior. La acumulación de presión puede hacer explotar el envase causando una lesión personal grave o daño a la estufa.

No toque las áreas de la hornilla de la parrilla y de superficie, las áreas cerca de hornillas o el espacio del aterrizaje del metal. Durante y el uso posterior, estas áreas puede ser bastante caliente causar quemaduras.

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras a causa del vapor. Las toallas u otros sustitutos no deben ser usados como tomaollas porque ellos pueden quedar colgando a través de los quemadores superiores y encenderse o enredarse en las piezas de la estufa.

Siempre deje enfriar la grasa caliente que se ha usado en la freidora antes de intentar mover o manipularla.

No permita que se acumule grasa u otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella. Limpie con frecuencia para evitar que la grasa se acumulen.

NUNCA use vestimentas de materiales inflamables, ropa suelta o de mangas largas cuando esté cocinando. La vestimenta se puede encender o enganchar en los mangos de los utensilios.

No utilice el papel de aluminio alinear el cavidad de parrilla. La restricción del flujo de aire normal puede dar lugar a la operación insegura.

UTENSILIOS APROPIADOS

Use sartenes con fondos planos y mangos que sean fáciles de tomar y que permanezcan fríos. Evite usar sartenes u ollas inestables, combadas que se pueden volcar fácilmente u ollas cuyos mangos estén sueltos. Además evite usar utensilios especialmente pequeños o sartenes con mangos pesados pues ellos pueden ser inestables y volcarse fácilmente. Los utensilios que son pesados de mover cuando están llenos con alimento pueden también ser un peligro.

No utilice los utensilios en la sección de la parrilla de esta aplicación.

INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD, CONT.

de tensiões

COCINANDO EN LA ESTUFA

CONTROLES SUPERIORES

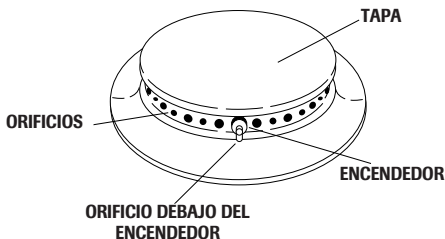
ATENCIÓN:

- Si la llama se apaga cuando esté cocinando, apague el quemador. Si se detecta un olor fuerte a gas, abra una ventana y espere cinco minutos antes de volver a encender el quemador.
- Asegúrese de que todos los controles superiores estén en la posición 'OFF' (APAGADO) antes de suministrar gas a la estufa.
- **NUNCA** toque la superficie de la estufa hasta que no se haya enfriado. Se espera de que algunas de las piezas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use toalla para proteger sus manos.

ENCENDIDO SIN PILOTO

El encendido sin piloto elimina la necesidad de una luz piloto constante. Cada uno de los quemadores superiores tiene un encendedor de chispa. Tenga cuidado cuando limpie alrededor de los quemadores superiores. Si el paño de limpiar se enreda en el encendedor puede dañarlo e impedir su encendido.

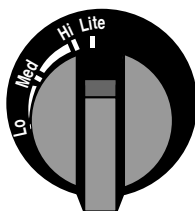
Si un quemador superior no enciende, verifique si el encendedor está roto, sucio o mojado. Si está obstruido, limpie el orificio pequeño debajo del encendedor usando un alfiler derecho.



PERILLAS DE LOS CONTROLES SUPERIORES

Se utilizan para encender los quemadores superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes de calor desde 'Lo' a 'Hi' (Bajo a Alto).

En el ajuste 'Hi' se puede sentir un tope o una



muesca. Las perillas pueden ser ajustadas exactamente en los ajustes correspondientes o entre cualquiera de ellos.

Las ilustraciones cerca de la perilla identifican cual es el quemador que controla esa perilla. Por ejemplo, la ilustración siguiente muestra la ubicación del quemador delantero derecho.



PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

1. Coloque un utensilio sobre la rejilla del quemador. (Para conservar el acabado de la rejilla, no haga funcionar los quemadores sin un utensilio sobre la rejilla para absorber el calor proveniente de la llama del quemador.)
2. Oprima la perilla y gire inmediatamente a la izquierda al ajuste 'Lite' (encendido) hasta que el quemador se encienda.
 - Se oirá un chasquido (chispa) y el quemador se encenderá. todos los quemadores en producirán chispa cuando se coloca la perilla de cualquiera de los quemadores en la posición 'Lite'.

3. Después del encendido, gire la perilla a la derecha al ajuste deseado.

- El encendedor continuará produciendo chispas hasta que la perilla sea girada más allá de la posición 'Lite'.

FUNCIONAMIENTO DURANTE UNA INTERRUPCIÓN DE LA CORRIENTE ELÉCTRICA

1. Acerque un fósforo encendido a la cabeza del quemador superior deseado.
2. Oprima y gire la perilla de control lentamente a la posición 'Lite' (Encendido).
3. Ajuste la llama al nivel deseado.

ATENCIÓN:

- Cuando se encienden los quemadores superiores, asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición "OFF". Primero encienda el fósforo y manténgalo en posición antes de girar la perilla al ajuste 'Lite'.

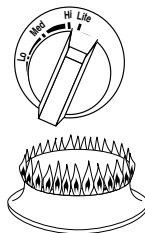
AJUSTES DE CALOR SUGERIDOS

El tamaño y tipo de los utensilios de cocina afectará el ajuste de la llama.

Ajustes

Usos

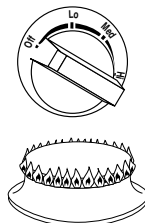
'hi' (Alto)



Se usa para hacer hervir un líquido o alcanzar la presión adecuada en una olla a presión. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

Se usa una llama de tamaño intermedio para continuar cocinando. El alimento no se cocinará más rápido cuando se usa un ajuste de llama más alto que el necesario para mantener un hervor suave. El agua hierve a la misma temperatura si está hirviendo suavemente o vigorosamente.

'lo' (Bajo)

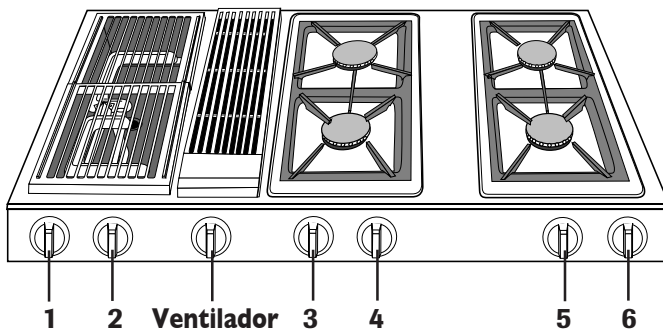


Se usa para calentar alimentos a fuego lento, mantener los alimentos calientes y derretir chocolate o mantequilla.

Se puede a veces cocinar en el ajuste 'lo' si el utensilio se tapa. Es posible reducir el calor girando la perilla hacia 'OFF'. Verifique que la llama sea estable.

COCINANDO EN LA ESTUFA, CONT.

POSICIONES DE LOS CONTROLES



1. Elemento o parrilla trasero izquierdo (BTU 8,000 natural/7,500 LP).
2. Elemento o parrilla delantero izquierdo (BTU 8,000 natural/7,500 LP).
3. Elemento trasero centro (BTU 10,000 natural/6,500 LP).
4. Elemento delantero centro (BTU 10,000 natural/9,000 LP).
5. Elemento trasero derecho (BTU 10,000 natural/6,500 LP).
6. Elemento delantero derecho (BTU 10,000 natural/9,000 LP).

IMPORTANTE:

- Al usar un módulo de los quemadores JGA8100 con las localizaciones #1 y #2, la perilla de control se pueden dar vuelta a una posición **Lo** (Bajo). (La posición **Lo** se fija para la hornilla de la parrilla.)
- **Utilizadores del gas del LP solamente:** Utilice las hornillas posteriores posteriores y derechas de centro a los alimentos del simmer, mantenga los alimentos calientes y derrita el chocolate o la mantequilla. Utilice las hornillas delanteras para traer líquidos a ebullición o para cocinar grande de la cantidad.

CUBIERTA

Para evitar que la cubierta se descolore o se manche:

- Limpie la cubierta de la estufa después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la cubierta se haya enfriado pues estos derrames pueden descolorar la porcelana.

QUEMADORES SELLADOS

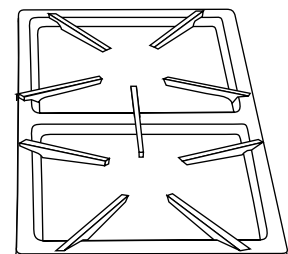
Los quemadores sellados de su estufa están asegurados al módulo de la cubierta y no han sido diseñados para ser sacados. Debido a que los quemadores están sellados en el módulo, los derrames o reboses no se escurrirán debajo de la cubierta de la cubierta. Sin embargo, las cabezas de los quemadores deben ser limpiadas después de cada uso. (Ver en la Pág. 33 las recomendaciones sobre la limpieza.)

REJILLAS DE LOS QUEMADORES

Las rejillas deben estar debidamente colocadas antes de comenzar a cocinar. La instalación incorrecta de las rejillas puede resultar en picaduras de la cubierta.

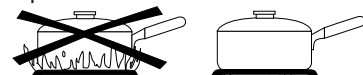
No use los quemadores sin tener un utensilio en la parrilla. El acabado de porcelana de las parrillas puede picarse si no existe un utensilio que absorba el calor de la llama del quemador.

Aunque las parrillas de los quemadores son durables, gradualmente perderán su brillo y/o se descolorarán, debido a las altas temperaturas de la llama del gas.



NOTAS:

- Un quemador ajustado de manera correcta con orificios limpios se encenderá dentro de unos pocos segundos. Si está usando gas natural la llama será azul con un cono interior azul profundo.
Si la llama del quemador es amarilla o es ruidosa, la mezcla de aire/gas puede ser incorrecta. Póngase en contacto con un técnico de servicio para ajustarla. (Los ajustes no están cubiertos por la garantía.)
Con gas licuado son aceptable algunas puntas amarillas en la llama. Esto es normal y no es necesario hacer ningún ajuste.
- Con algunos tipos de gas, usted puede oír un “chasquido” cuando el quemador superior se apaga. Este es un sonido normal del funcionamiento del quemador.
- Si la perilla de control se gira muy rápidamente de ‘hi’ a ‘lo’, la llama puede apagarse, particularmente si el quemador está frío. Si esto ocurre, gire la perilla a la posición ‘OFF’ (Apagado), espere algunos segundos y vuelva encender el quemador.
- Deje un mínimo de 1½ pulgadas entre la cara de la cacerola y de superficies circundantes tales como la countertop, las áreas de protección o los flancos, para permitir que la calor se escape y para evitar daño posible a estas áreas.
- Para mejorar la eficiencia de la cocción y a fin de evitar posible daño a la estufa o al utensilio, la llama debe ser ajustada de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio.



MÓDULOS CON QUEMADORES SELLADOS

INSTALACION DEL MODULO CON QUEMADORES SELLADOS:

1. Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición **'OFF'**.
2. Limpie cualquier grasa que se puede haber acumulado en la cavidad. (Ver en la Pág. 33 las recomendaciones sobre la limpieza.)
3. Con la parte trasera levantada, coloque el módulo del quemador con las aberturas del tubo mezclador y las varillas del encendedor hacia los orificios y la toma de conexión. Deslice el módulo hasta que los tubos y encendedores se enganchen, luego baje el módulo de modo que descansa sobre la cubierta de la estufa.

INSTALACIÓN DE LA PARRILLA

La parrilla consiste en dos quemadores. La parrilla puede instalarse en el lado izquierdo solamente.

INSTALACION DE LA PARRILLA

1. Antes de instalar los quemadores de la parrilla, asegúrese de que las perillas estén en la posición **'OFF'**.
2. Coloque el quemador con los tubos mezcladores y el encendedor hacia los orificios de conexión. Deslice el quemador hasta que los tubos y el encendedor se enganchen, luego baje el quemador que descansa en la cavidad.

3. Coloque las rejillas de la parrilla superior de la estufa.

INSTALACION DE UN MODULO CON QUEMADORES SELLADOS:

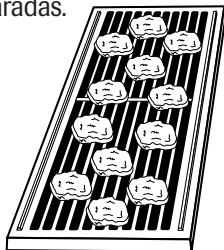
COCINANDO EN LA ESTUFA, CONT.

• SI EL EXCESO DE GRASA CAUSA LLAMARADAS CONTINUAS:

1. Encienda manualmente el ventilador.
2. Coloque inmediatamente los controles de la parrilla en la posición 'OFF'.
3. Retire la carne de la parrilla.

IMPORTANTE

- No use papel de aluminio en el interior de la parrilla.
- No use carbón ni troceados de madera en el área de la parrilla.
- No deje que la bandeja protectora se llene de grasa. Límpiela con frecuencia.
- No cubra la parrilla completamente con carne. Deje espacio entre cada bistec, etc. para permitir una buena circulación del aire y además evitar las llamaradas.



SUGERENCIAS PARA ASAR A LA PARRILLA

- Asegúrese de seguir todas las instrucciones para usar la parrilla.
- Los tiempos de cocción y los ajustes de control (ver Página 32) son aproximaciones solamente debido a variaciones de alimentos y de voltaje eléctrico.
- Para mejores resultados, compre carne de calidad superior. La carne de por lo menos 3/4 de pulgada de grosor se asará mejor que los cortes de carne delgados.
- Recorte la grasa en los bordes del bistec, pero sin cortar la carne a fin de evitar que se enrolle cuando se está cocinando.
- Para lograr que la carne se marque con la parrilla, asegúrese de que la parrilla se haya precalentado. Antes de dar vuelta la carne, deje que se ase un lado al término deseado o hasta que los jugos comiencen a aparecer en la superficie. Dé vueltas

sólo una vez los bistecs y las hamburguesas. El exceso de manipulación de los alimentos contribuye a la pérdida de los jugos.

- Cuando se bañan las carnes con sus jugos o se aplican salsa, recuerde que las cantidades excesivas terminan cayendo dentro de la parrilla y no mejoran el sabor de los alimentos.

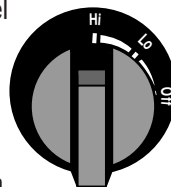
Aplique salsas durante los últimos 15 a 20 minutos del tiempo de cocción a menos que la receta indique lo contrario. Además, cada vez que se use una salsa azucarada (por ejemplo salsa de barbacoa) las rejillas deben ser preparadas antes del precalentamiento. (Ver la sección Modo de Empleo de la Parrilla.)

- Existen muchas salsas que ayudarán a ablandar los cortes de calidad inferior para poder asarlos a la parrilla.
- Ciertos alimentos, tales como carnes de ave y de pescado sin grasa, pueden necesitar de un poco de grasa. Pase ocasionalmente una escobilla con aceite o mantequilla derretida cuando estén asándose.
- Use tenazas con mangos largos o espátulas para dar vuelta la carne. No use tenedores pues estos agujerean la carne haciendo que se pierdan los jugos.

SISTEMA DE VENTILACIÓN

El sistema de ventilación incorporado extrae los vapores de cocción, los olores y el humo de los alimentos preparados en la cubierta y en la parrilla.

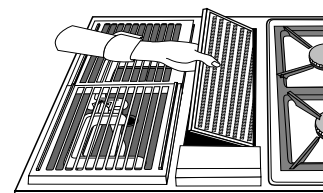
- Para hacer funcionar el sistema de ventilación manualmente, dé vuelta a la perilla del ventilador en sentido de las agujas del reloj a la posición 'Lo' (Bajo) o 'Hi' (Alto).
- El sistema de ventilación funciona **automáticamente** en 'Hi' cuando el elemento asador está en uso.
- El ventilador puede usarse para extraer olores fuertes de la cocina, tal como cuando pica cebolla cerca del ventilador.



CUIDADO Y LIMPIEZA DEL SISTEMA DE VENTILACIÓN

• **Rejilla de Ventilación:** La rejilla de ventilación puede levantarse fácilmente. Límpiela o lave en el lavavajillas o en el fregadero con detergentes domésticos suaves. Para evitar rayar la superficie, no use limpiadores abrasivos ni esponjas de restregar.

• **Filtro:** Apague el sistema de ventilación antes de extraer el filtro. El filtro es del tipo permanente y debe limpiarse cuando se ensucie. Limpie en el fregadero con agua tibia y detergente o en el lavavajillas.



IMPORTANTE: NO HAGA FUNCIONAR EL SISTEMA SIN TENER INSTALADO EL FILTRO. El filtro debe siempre ponerse en ángulo. Estando usted parado frente de la estufa, la parte superior del filtro debe descansar contra el lado izquierdo de la abertura de ventilación. La parte inferior debe descansar contra el lado derecho de la cámara de ventilación, abajo. **(Nota: Si el filtro queda plano contra la pared del ventilador, se reduce la eficacia de la ventilación.)**

• **Cámara de Ventilación:** Esta área, donde se aloja el filtro, debe ser limpiada en caso de derrames o siempre que quede revestida de una capa de grasa. Se puede limpiar con toallas de papel, con un paño húmedo o con una esponja y detergente o limpiador doméstico suave.

GUÍA DE ASAR A LA PARRILLA

Precalentar la parrilla en 'Hi' durante 5 minutos para obtener un mejor sabor.

Tipo		Ajuste	Tiempo de Cocción	Procedimiento
Bistec (1/2 a 3/4"):	Semicrudo	Hi (Alto)	6 a 10 minutos	Dar vuelta después de 3 a 5 minutos.
	A Medio Asar	Hi (Alto)	10 a 16 minutos	Dar vuelta después de 5 a 8 minutos.
	Bien Asado	Hi (Alto)	21 a 24 minutos	Dar vuelta después de 6 a 12 minutos.
Bistec (1 a 1-1/4"):	Semicrudo	Hi (Alto)	14 a 24 minutos	Dar vuelta después de 7 a 12 minutos.
	A Medio Asar	Hi (Alto)	20 a 30 minutos	Dar vuelta después de 10 a 15 minutos.
	Bien Asado	Hi (Alto)	24 a 34 minutos	Dar vuelta después de 12 a 17 minutos.
Hamburguesas (3 a 4 onzas)		Med. (Mediano)	20 a 25 minutos	Dar vuelta después de la mitad del tiempo.
Chuletas de Cerdo		Med. (Mediano)	20 a 30 minutos	Dar vuelta ocasionalmente.
Chuletas de Cerdo, ahumado (completamente cocinado)		Med. (Mediano)	10 a 15 minutos	Dar vuelta una vez. Esmalte si está deseado.
Rebanandas de Jamón		Med. (Mediano)	15 a 20 minutos	Dar vuelta después de la mitad del tiempo.
Salchichas bien cocidas:	Hot Dogs	Hi (Alto)	8 a 11 minutos	Dar vuelta una vez.
	Salchicha Polaca	Hi (Alto)	13 a 16 minutos	Dar vuelta ocasionalmente.
Salchichas Frescas:	En Cadena	Med. (Mediano)	15 a 25 minutos	Dar vuelta ocasionalmente.
	En Empanadas (3" dia.)	Med. (Mediano)	15 a 20 minutos	Dar vuelta después de la mitad del tiempo.
	Italian	Med. (Mediano)	25 a 30 minutos	Perfore la cubierta con el tenedor. Dar vuelta una vez.
Pollo:	Con Hueso: Piernas	Med. (Mediano)	45 a 60 minutos	Dar vuelta ocasionalmente.
	Deshuesado: Pechugas	Med. (Mediano)	25 a 35 minutos	Dar vuelta ocasionalmente.
Pescado:	Bistecs (1")	Med. (Mediano)	20 a 25 minutos	Untar con mantequilla. Dar vuelta después de la mitad del tiempo.
	Filetes (1/2") (con piel)	Med. (Mediano)	10 a 15 minutos	Comience la cara de la piel abajo. Untar con mantequilla. Dar vuelta después de la mitad del tiempo.
Camarones:	(en broqueta)	Med. (Mediano)	10 a 20 minutos	Dar vuelta y pasar una escobilla con mantequilla o pringue con frecuencia.
Pan de ajo		Med. (Mediano)	4 a 6 minutos	Dar vuelta después de la mitad del tiempo.
Panes de hot dogs, panes de hamburguesa		Med. (Mediano)	1 a 2 minutos	

Nota: Esta tabla es una guía solamente. Los tiempos de cocción y ajustes de control son aproximados debido a las variaciones en las carnes, en los controles y en el presión de gas.

CUIDADO Y LIMPIEZA

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

** Para solicitar pedidos directamente, llame al 1-800-688-8408

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

ATENCIÓN:

- **Asegúrese de que la estufa esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de tocarla o limpiarla. Esto es para evitar daño y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que la vuelve a colocar en la forma correcta.

BOTONES DE CONTROL

- Retire los botones cuando estén en la posición 'OFF' tirándolos hacia adelante.
- Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar el acabado.
- Encienda cada elemento para asegurarse de que los botones han sido correctamente reinstalados.

MODULO DE LOS QUEMADORES SELLADOS - PORCELANA ESMALTADA

La porcelana esmaltada es un material a base de vidrio fundido sobre metal y puede agrietarse o picarse si no se usa en forma debida. Es resistente al ácido pero no a prueba de ácidos. Todos los derrames, especialmente los derrames azucarados o ácidos deben limpiarse inmediatamente con un paño seco.

- Cuando la cubierta esté fría, lave con agua jabonosa, enjuague y seque.
- Nunca limpie una cubierta que esté tibia o caliente con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picadura.
- Nunca use limpiadores de horno ni agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.

QUEMADORES SELLADOS A GAS/ REJILLAS

- Deje que el quemador y las rejillas se enfríen. Lave con agua jabonosa y una esponja de restregar de plástico. Limpie la suciedad rebelde con una esponja no abrasiva rellena con jabón y Cooktop Cleaning Creme (Crema para Limpiar Cubiertas), (Pieza #20000001).**

- Limpie los orificios del gas con una escobilla de cerdas suaves o un alfiler derecho, especialmente el orificio que está debajo del encendedor. No agrande ni deforme los agujeros.
- Tenga cuidado de que no entre agua en los orificios del quemador.
- Cuando limpie tenga cuidado de no dañar el encendedor. Si el encendedor está sucio, húmedo o dañado, el quemador superior no encenderá.

ACERO INOXIDABLE

- **NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTenga BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.**
- **SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE 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 superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiador similar para superficies vidrio – usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir 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'.

MÓDULO DE LA PARRILLA -

CAVIDAD DE PORCELANA

La bandeja protectora y la cavidad están ubicadas debajo del elemento asador y/o módulos. Limpie después de cada uso de la parrilla.

- Para quitar la suciedad leve, limpie con agua jabonosa limpia o rocíe con limpiadores tales como 'Fantastik'* o 'Formula 409'*. Para una limpieza más fácil: **a)** rocíe con un limpiador de uso doméstico; **b)** cubra con toallas de papel; **c)** agregue una pequeña cantidad de agua caliente para mantener húmedas las toallas de papel; **d)** cubra y espere 15 minutos; y **e)** limpie y seque.
- Para quitar suciedad moderada, frote con 'Bon Ami'*, un limpiador o una esponja de plástico suave.

Nota: Revise la evacuación de la grasa después de cada uso de la parrilla. Para limpiar: Vacíe por la tubería de evacuación aproximadamente 1/3 de taza de agua de la llave bien caliente mezclada con una cucharadita de té de detergente para lavar platos.

REJILLAS - ALUMINIO FUNDIDO REVESTIDO CON ACABADO ANTIADHERENTE

- Lave las rejillas frías (NO SUMERJA EN AGUA LAS REJILLAS CALIENTES DE LA PARRILLA) con detergente en agua caliente en el fregadero o en el lavavajillas. Asegúrese de quitar todos los residuos de alimentos antes de cocinar en la parrilla nuevamente.
- Quite la suciedad difícil con una esponja de malla de plástico. Use solamente aquellos productos de limpieza que se recomienda para limpiar superficies antiadherentes.
- Si las rejillas han sido lavadas en el lavavajillas, páseles una capa leve de aceite antes de usarlas nuevamente.
- No use escobillas metálicas o esponjas de restregar abrasivas destinadas para limpiar rejillas de barbacoa de uso exterior. Estas pueden quitar el acabado y también rayar las rejillas. No las limpie en hornos autolimpiantes ni use limpiadores de hornos en las rejillas.

QUEMADOR DE LA PARRILLA

- Siga las instrucciones de la Página 30 para sacar el quemador de la parrilla.
- El quemador de la parrilla debe limpiarse después de cada uso con una esponja S.O.S.* jabonosa. Enjuague y seque bien antes de usarlo nuevamente.

NOTA: Verifique que todos los orificios del quemador estén abiertos. Para abrir los orificios obstruidos, inserte un alfiler derecho en cada orificio.

ANTES DE SOLICITAR SERVICIO

FRASCO COLECTOR DE GRASA

• Se ha colocado un frasco colector de grasa debajo de la bandeja protectora bajo la mesada. Verifique periódicamente para evitar derrames. Destornille el frasco para sacarlo.

• Si el frasco se **q u i e b r a**, reemplácelo con un frasco de vidrio templado, tal como un frasco de conservas que tiene un gollete de roscas estándar.



EL QUEMADOR SUPERIOR O PARRILLA NO SE ENCIENDE.

- Verifique si el enchufe está firmemente insertado en el tomacorriente.
- Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.
- Verifique para asegurarse de que los orificios de los quemadores o los orificios del encendedor no estén obstruidos. Ver página 33.
- Verifique para asegurarse de que el encendedor esté seco y que emita chasquidos. El quemador no se encenderá si el encendedor está dañado, sucio o mojado. Si el encendedor no produce un chasquido, gire la perilla de control a la posición "OFF".

LA LLAMA DEL QUEMADOR SUPERIOR SE LEVANTA DEL ORIFICIO.

- Verifique para asegurarse de que el utensilio está asentado en la parrilla sobre el quemador.
- Póngase en contacto con un técnico autorizado de Jenn-Air.

LA LLAMA ES DISPAREJA.

- Los orificios del quemador pueden estar obstruidos.

LA LLAMA DEL QUEMADOR SUPERIOR ES DE COLOR AMARILLO.

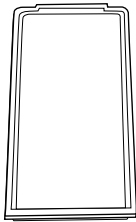
- Consulte a un técnico autorizado de Jenn-Air.
- Algunas puntas amarillas en la llama son aceptables cuando se usa gas propano líquido.

EL SISTEMA DE VENTILACIÓN NO EXTRAE EL HUMO DE MANERA EFICAZ.

- Verifique la ventilación transversal del aire ambiente o del aire de relleno.
- Se crea una cantidad excesiva de humo; verifique las instrucciones para asar a la parrilla, recortar la carne. Ver Páginas 31 y 32.
- El respiradero mural exterior puede estar bloqueado.
- La estufa puede estar mal instalada; verifique la información sobre la instalación de los conductos. Ver Pág. 27.
- El filtro del aire puede estar mal instalado. Ver Pág. 31.

ACCESORIOS Y MÓDULOS

ACCESORIOS



Parrilla – JGA8200ADX

Parrilla autoescurridora que facilita la preparación de muchos alimentos favoritos. La superficie de tamaño familiar le permite cocinar varios panqueques, hamburguesas o sandwiches calientes de una vez. Tiene un acabado negro antiadherente.



Wok – A0142

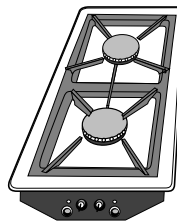
Ideal para fritura rápida, cocinar al vapor, brasear o preparar estofados. El wok tiene un acabado antiadherente, asas de madera, tapa, rejilla para cocinar al vapor, paletas para arroz y sugerencias para cocinar. El wok de fondo plano puede usarse en TODOS los módulos.



Cubierta de Parrilla – AG341

Atractiva cubierta de parrilla que protege la parrilla cuando no está en uso. De acero texturado de color blanco o negro con manijas moldeadas.

MÓDULO



Modulo Quemadores Sellados – JGA8100ADB (negro)

El conjunto de la parrilla puede ser retirado y en su lugar se puede instalar un módulo con quemadores sellados.

NOTA:

- Solamente estos accesorios son aprobados para el uso con su cubierta del gas. **NO UTILICE** los accesorios eléctricos Jenn-Air en su cubierta de estufa.

GARANTÍA DE LA CUBIERTA DE ESTUFA JENN-AIR

Garantía completa de un año - Piezas y mano de obra

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

Note lo siguiente: Esta garantía completa se aplica únicamente cuando el electrodoméstico se encuentra en los Estados Unidos o Canadá. Los electrodomésticos que se encuentren en otros países estarán cubiertos únicamente por las garantías limitadas, incluyendo las piezas que fallen durante el primer año.

Garantías limitadas - Piezas solamente

Del segundo al quinto año - A partir de la fecha original de compra, se repararán o reemplazarán gratuitamente las piezas indicadas a continuación (si se aplican al electrodoméstico adquirido) que fallen durante el uso doméstico normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo la mano de obra, el kilometraje/millaje, el transporte, el costo del viaje y el costo del diagnóstico.

- **Teclado y microprocesador**
- **Tubo magnetrón**
- **Cubierta de vidrio cerámico: Debido a rotura térmica.**
- **Elementos calentadores eléctricos: Elementos superiores, de asar y de hornear en electrodomésticos de cocción eléctricos.**
- **Controles electrónicos**
- **Quemadores sellados a gas**

Residentes canadienses

Esta garantía cubre solamente aquellos artefactos instalados en Canadá que han sido certificados por la Asociación de Normas Canadienses (CSA) a menos que hayan sido traídos a Canadá desde los Estados Unidos debido a un cambio de residencia.

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

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA SOLUCIÓN PARA EL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA AQUÍ. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O DE APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO DE TIEMPO MÍNIMO PERMITIDO POR LA LEY. MAYTAG CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD, POR LO QUE ESTAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. USTED TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Lo que no cubren estas garantías:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes situaciones:
 - a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
 - b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizados por el fabricante o centro de servicio autorizado.
 - c. Mal uso, abuso, accidentes, uso no razonable o hechos fortuitos.
 - d. Corriente, voltaje o suministro eléctrico incorrectos.
 - e. Ajuste inadecuado de cualquier control.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Bombillas.
4. Los productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
 - a. Corregir errores de instalación.
 - b. Instruir al usuario sobre el uso correcto del producto.
 - c. Transporte del electrodoméstico al establecimiento de servicio.
6. 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

Primero lea la sección de localización y solución de averías en su guía de uso y cuidado o llame al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) en los Estados Unidos y Canadá.

Para obtener servicio bajo la garantía

Para ubicar una compañía de servicio autorizado en su localidad, póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió su electrodoméstico o llame al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air. Si no recibe servicio satisfactorio bajo la garantía, por favor llame o escriba a:

Maytag Services, LLC

Attn: CAIR® Center

P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370

1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) en EE.UU y en Canadá.

Nota: Cuando se ponga en contacto con el departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air acerca de un problema, por favor incluya la siguiente información:

- a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
- b. Números de modelo y serie del electrodoméstico;
- c. Nombre y dirección del distribuidor y fecha de compra del producto;
- d. Una descripción clara del problema;
- e. Comprobante de compra.

Las guías de uso y cuidado, los manuales de servicio y la información sobre las piezas pueden ser solicitadas al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air.

JENN-AIR • 403 West Fourth Street North • P.O. Box 39 • Newton, Iowa 50208

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>