

# JENN-AIR ELECTRIC DOWNDRAFT COOKTOP

JED8130, JED8230, JED8345

# USER GUIDE

## TABLE OF CONTENTS

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Important Safety Instructions ..... | 1-2 |
| Ducting Information .....           | 2   |
| Using Your Cooktop .....            | 3-7 |
| Care & Cleaning .....               | 8-9 |
| Accessories & Cartridges .....      | 9   |
| 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

1-800-688-1100

1-800-688-2080 ( U.S. TTY for hearing or speech impaired)

(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)

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

**For service information, see page 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.

## 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.

## GENERAL INSTRUCTIONS

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

**NEVER** use appliance to warm or heat the room. Failure to follow this instruction can lead to possible burns, injury, fire, or damage to the appliance.

**NEVER** wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Clothing could catch utensil handles or ignite and cause burns if garment comes in contact with hot heating elements.

To ensure proper operation and to avoid damage to the appliance or possible injury, do not adjust, service, repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this guide. Refer all other servicing to a qualified technician.

**NEVER** store or use gasoline or other combustible or flammable materials near surface units or in the vicinity of this appliance as fumes could create a fire hazard or an explosion.

To prevent grease fires, do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance.

Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in a steam burn. Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth which could easily touch hot heating elements and ignite.

Always turn off all controls when cooking is completed.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this manual. Do not use eyelid covers or stove top grills. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of this appliance.

**NEVER** use aluminum foil or foil containers on the cooktop. These may become very hot. Use foil only as directed in this guide.

Aerosol-type cans are **EXPLOSIVE** when exposed to heat and may be highly flammable. Do not use or store near appliance.

Clean only parts listed in this guide and use procedures recommended.

## COOKTOP

**NEVER** leave surface units unattended especially when using high heat. An unattended boilover could cause smoking and a greasy spillover can cause a fire.

This appliance is equipped with different size surface elements. Select pans with flat bottoms large enough to cover element. Fitting pan size to element will improve cooking efficiency.

If pan is smaller than element, a portion of the element will be exposed to direct contact and could ignite clothing or potholder.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature. Follow utensil manufacturer's instructions when using glass.

Turn pan handle toward center of cooktop, not out into the room or over another surface element. This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage if pan is accidentally bumped or reached by small children.

Make sure drip bowls (select models) are in place. Absence of these bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

Protective liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.

## GLASS-CERAMIC COOKTOP

**NEVER** cook on broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean cooktop with caution. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. If a wet sponge, cloth, or paper towel is used on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn.

## DEEP FAT FRYERS

Use extreme caution when moving the grease pan or disposing of hot grease. Allow grease to cool before attempting to move pan.

## HEATING ELEMENTS

**NEVER touch surface elements or areas near elements.**

Heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface elements may become hot enough to cause burns.

During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or areas near elements until they have had sufficient time to cool.

Do not soak removeable heating elements. Heating elements should never be immersed in water.

Other potentially hot surfaces include: Cooktop and areas facing the cooktop.

## CHILD SAFETY

**NEVER** leave children alone or unsupervised in area where appliance 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.

**CAUTION: NEVER** store items of interest to children in cabinets above an appliance or on backguard of a cooktop. Children climbing on appliance to reach items could damage the appliance or be burned or seriously injured.

Children must be taught that the appliance and utensils in or 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.

## IMPORTANT SAFETY NOTICE AND WARNING

**IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS:** Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

# 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:

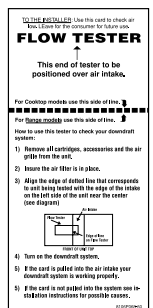
- 6" diameter round or 3 1/4" x 10" rectangular ducting should be used for duct lengths 10'-60'. **Note: 5" diameter round ducting may be used if the duct length is 10' or less.**

- 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 6" 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

Use to turn on the surface elements. An infinite choice of heat settings is available from **lo** to **hi**. The knobs can be set on or between any of the settings.

## SETTING THE CONTROLS

1. Place pan on surface element.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired heat setting.
3. After cooking, turn knob to **OFF**. Remove pan.

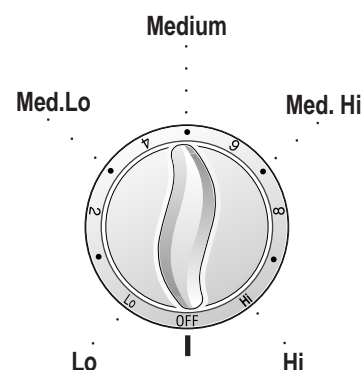
## SUGGESTED HEAT SETTINGS

The size, type of cookware and cooking operation will affect the heat setting. For information on cookware and other factors affecting heat settings, refer to “**Cooking Made Simple**” booklet.

**hi:** Use to bring liquid to a boil. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.

**med. hi:** Use to brown meat, heat oil for deep fat frying or sauteing. Maintain fast boil for large amounts of liquids.

**medium:** Use to maintain slow boil for large amounts of liquids and for most frying operations.



**med. lo:** Use to continue cooking covered foods or steam foods.

**lo:** Use to keep foods warm and melt chocolate and butter.

## CAUTION:

### BEFORE COOKING

- Always place a pan on the surface unit before you turn it on. To prevent damage to cooktop, never operate surface unit without a pan in place.
- **NEVER** use the cooktop as a storage area for food or cookware.

### DURING COOKING

- Be sure you know which knob controls which surface unit. Make sure you turned on the correct surface unit.
- Begin cooking on a higher heat setting then reduce to a lower setting to complete the operation. Never use a high heat setting for extended cooking.

- **NEVER** allow a pan to boil dry. This could damage the pan and the appliance.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the surface units, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

### AFTER COOKING

- Make sure surface unit is turned off.
- Clean up messy spills as soon as possible.

### OTHER TIPS

- If cabinet storage is provided directly above cooking surface, limit it to items that are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat.

Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

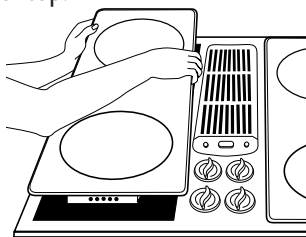
- **NEVER** leave any items, especially plastic items, on the cooktop. The heat may ignite flammable items, melt or soften plastics, or increase pressure in closed containers causing them to burst.
- **NEVER** allow aluminum foil, meat probes or any other metal object, other than a pan on a surface element, to contact heating elements.

## COOKTOP CARTRIDGE INSTALLATION

Cooktop cartridges, either conventional coil, halogen or radiant element, can be installed on either side of the downdraft air grille on models JED8230 and JED8345. Model JED8130 will accept an optional cartridge on the left side only. (See page 9 for all available cartridges and accessories, and their model numbers.)

### TO INSTALL CARTRIDGES

1. If the grill grates, element, and/or basin pan are in place, remove before installing a cooktop cartridge. Clean porcelain basin of any grease accumulation. (See page 8 for cleaning recommendations.)
2. To install any of the optional cooktop cartridges, be sure controls are turned **Off** and the cartridge is cool. Position the cartridge terminal plug towards the terminal receptacle. This receptacle is located at the front of the left side and at the back of the right side of the cooktop.



3. With the back raised, slide the cartridge towards the receptacle until the cartridge terminal plug is completely engaged.
4. Lower the opposite end of the cartridge into the cooktop until it is flush with the surface. Your cooktop is now ready to use.

### TO REMOVE CARTRIDGES

1. Controls must be **Off** and the cartridge should be cool.
2. Lift up the edge of the cartridge until top of cartridge clears the opening on the cooktop by about 2 inches. (Lifting the cartridge too high while still engaged in the receptacle could damage the terminal plug.)
3. To disengage terminal, hold cartridge by the sides and pull away from the terminal receptacle. Lift out when fully unplugged.
4. Do not stack cartridges where they may fall or be damaged. Never store other materials on top of the glass-ceramic cartridges since this could damage or scratch the surface.

## HOME CANNING

Canning should be done on the conventional coil cartridge only. Canning element accessory, Model AI45A, makes it possible to use large oversized canners with the conventional coil cartridge.

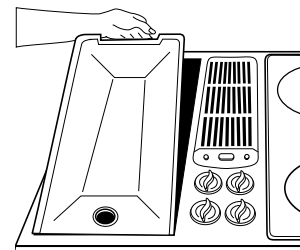
*For additional information, refer to the user's guide packaged with your cartridge.*

## GRILL INSTALLATION

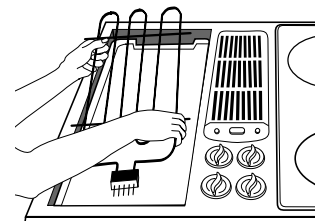
The grill accessory consists of two black grill grates, a grill element and a basin pan. The grill can be installed on either side of the downdraft air grille on models JED8230 and JED8345. Model JED8130 will accept the grill on the left side only. **NOTE:** The far right bay on Model JED8345 will accept cooktop cartridges only.

### TO INSTALL GRILL

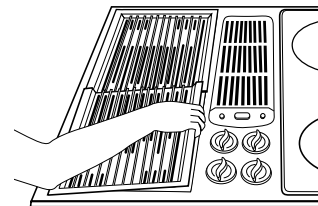
1. Before installing grill components, be certain controls are **Off**.
2. Place the basin liner pan into the empty basin.



3. Position the grill element with the terminal plug towards the terminal receptacle. This receptacle is located at the front of the left side of the cooktop. Slide the element towards the receptacle until the terminal plug is completely engaged and all four supports rest on the sides of the basin.



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



### TO REMOVE GRILL

1. Be sure controls are **Off**. Remove grill components when they are cool.
2. To remove grill element, pull away from receptacle until it is unplugged. (**Note:** Lifting the element more than 2 inches above the cooktop surface while it is engaged in the receptacle could damage the terminal plug.)

# USING YOUR COOKTOP, CONT.

## USING THE GRILL

- Before the first use, wash your new 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.

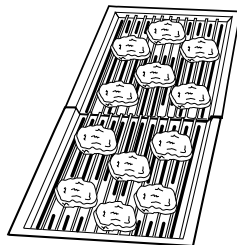
- **NEVER LEAVE GRILL UNATTENDED DURING GRILL OPERATION.**

- **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 grill basin pan 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 page 6) are approximate due to variations in the foods and electrical voltage.

- For best results, buy top grade meat. Meat that is at least  $\frac{3}{4}$  inch thick 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.

# GRILL GUIDE

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

| Type                                |   | Setting | Cooking Time     | Procedure   |
|-------------------------------------|---|---------|------------------|---|
| <b>Steak</b> (1 - 1 1/4"):          | Rare                                      | Hi      | 10 to 17 minutes | Turn after 5 to 8 minutes.  |
|                                     | Medium                                    | Hi      | 19 to 26 minutes | Turn after 9 to 12 minutes.   |
|                                     | Well                                      | Hi      | 24 to 32 minutes | Turn after 12 to 16 minutes.  |
| <b>Hamburgers</b> (3-4 oz.)         |   | 10      | 15 to 25 minutes | Turn after half the time.   |
| <b>Pork Chops</b> (1/2 - 3/4")      |   | 10      | 30 to 40 minutes | Turn occasionally.  |
| <b>Ham Slices</b> (1/2")            |   | 10      | 15 to 20 minutes | Turn once.  |
| <b>Fully-cooked Sausages:</b>       | Hot Dogs                                  | Hi      | 5 to 10 minutes  | Turn occasionally.  |
|                                     | Polish                                    | Hi      | 10 to 20 minutes | Turn once.  |
| <b>Fresh Sausage:</b>               | Links                                     | 10      | 10 to 15 minutes | Turn occasionally.  |
|                                     | Patties                                   | 10      | 15 to 20 minutes | Turn occasionally.  |
| <b>Chicken:</b>                     | Boneless:<br>Breasts                      | 10      | 25 to 35 minutes | Turn occasionally.  |
|                                     | Bone-in:<br>Breasts, Drumsticks & Thighs  | 10      | 45 to 60 minutes | Turn occasionally. Brush with marinade or glaze during last 10 minutes. |
| <b>Fish:</b>                        | Steaks (1")                               | 10      | 20 to 30 minutes | Brush with butter. Turn after half the time.                            |
| <b>Shrimp:</b>                      | (skewered)                                | 10      | 8 to 12 minutes  | Turn and brush with butter or marinade frequently.                      |
| <b>Garlic Bread, Bruschetta</b>     |   | Hi      | 2 to 4 minutes   | Turn after half the time.   |
| <b>Hot Dog Buns, Hamburger Buns</b> |   | 10      | 2 to 3 minutes   |   |
| <b>Fruits &amp; Vegetables:</b>     | Pineapple Rings                           | Hi      | 8 to 10 minutes  | Turn after half the time.   |
|                                     | Pepper Rings<br>(1/2" rings)              | Hi      | 7 to 9 minutes   | Brush with oil. Turn after half the time.                               |
|                                     | Summer Squash<br>(1/2" lengthwise slices) | Hi      | 8 to 12 minutes  | Brush with butter. Turn occasionally.                                   |

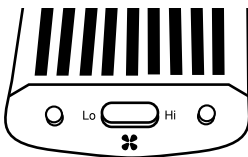
**Note:** This chart is a suggested guide. Cooking times and control settings are approximate due to variations in meats, control switches, and voltage.

# USING YOUR COOKTOP, CONT.

## 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, push the vent fan switch located in front of the air grille. Push to the right for high or push to the left for low.



- The ventilation system will operate **automatically** on high when the grill element is in use.

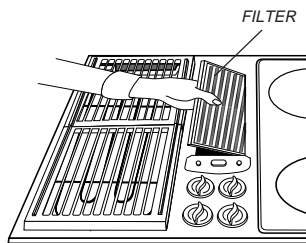
- Besides using the ventilation system to remove cooking vapors and fumes, it can be used to cool baked pies, cakes or hot pans.

To cool an item, set it on the air grille and turn on the fan. The air being pulled over the item will quickly cool it. Be careful not to cover the entire air grille.

- 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.

## COIL ELEMENTS (MODEL JED8130)

- When an element is turned on, it will cycle on and off to maintain the heat setting.
- Coil elements are self-cleaning.
- Do not immerse in water.

**TO REMOVE:** When cool, raise element. Carefully pull out and away from receptacle.



**TO REPLACE:** Insert terminals on the element into receptacle. Guide the element into place. Gently press down on the outer edge of the element until it sits level on the drip bowl.



## DRIP BOWLS

The drip bowls, located under each surface element, are designed to catch boilovers and must always be used. Absence of these bowls during cooking may damage wiring or other parts underneath the cooktop.

To prevent the risk of electric shock or fire, never line drip bowls with aluminum foil.

Drip bowls will discolor (blue/gold stains) over time, if overheated. This discoloration is permanent. However, it will not affect cooking performance.

## TO PROTECT DRIP BOWL FINISH:

- Avoid using high heat settings for long periods of time.
- Do not use oversized cookware. Pans should not extend more than 1-2 inches beyond the element.
- When home canning, use the Canning Element (Model A145A). To order call 1-800-688-8408
- Clean frequently. (See cleaning section, pages 8-9.)

# 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 element to be sure the knobs have been correctly replaced.

### COOKTOP-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 acid or sugar 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 cooktop.

#### DRIP BOWLS - CHROME (SELECT MODELS)

- When cool, wash after each use, rinse and dry to prevent staining and discoloration.

- To clean heavy soil, soak in hot, sudsy water, then use a mild abrasive cleaner such as Soft Scrub\* and a plastic scouring pad. Do not use abrasive cleaning agents.

### STAINLESS STEEL (SELECT MODELS)

- **DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.**

#### • ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.

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

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

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

### GRILL ASSEMBLY –

#### BASIN – PORCELAIN

The basin is located under the grill element and/or cartridges and liner pan. 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.

### BASIN LINER PAN – NON-STICK

- When cool, remove pan from basin area. Wash pan with soapy water, rinse well and dry thoroughly. Can be cleaned in the dishwasher.
- Remove stubborn soils with a plastic mesh puff or pad. Use only cleaning products recommended for use on non-stick surfaces.

### ELEMENT

- Never immerse in water. Most soil will burn off during use. The terminal block may be wiped with warm soapy water. Do not use abrasive cleaners or materials. Dry thoroughly before reinserting in the cooktop.

### 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.

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

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

## CARE & CLEANING, CONT.

- 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.

### GREASE DRAIN JAR

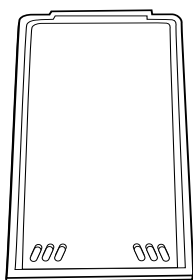
- A drain jar is located below the grill basin under the countertop. Check periodically to prevent spills. Unscrew to remove.

- If jar is broken, replace with any heat tempered jar, such as a canning jar, which has a standard screw neck.



## ACCESSORIES & CARTRIDGES

### ACCESSORIES



**Electric Griddle**  
**Model JEA8200ADX**

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.



**Grill Cover**  
**Model A341**

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

**Canning Element**  
**Model AI45A**

Special canning element plugs into *conventional coil cooktop cartridge* raising the heating element above the cooking surface. Allows use of oversized utensils and those with warped or rippled bottoms.



**Gas or Electric Wok Accessory**  
**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.

**Electric Grill Accessory**  
**Model JEA8000ADB**

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

### COOKTOP CARTRIDGES

**Conventional Coil    Halogen    Radiant**

**Conventional Coil**

- JEA7000ADB-Black Porcelain
- JEA7000ADS- Stainless Steel
- JEA7000ADW-White Porcelain

**Halogen**

- JEA8130ADB-Black
- JEA8130ADW-White

**Radiant**

- JEA8120ADB-Black
- JEA8120ADW-White

# BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

## **IF NOTHING ON THE COOKTOP OPERATES:**

- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.
- Check if cooktop is properly connected to electric circuit in house.

## **IF GRILL HEATING ELEMENT OR COOKTOP DOES NOT GET HOT ENOUGH:**

- Check if heating element is plugged in solidly.
- Surface controls may not be properly set.
- Voltage to house may be low.

## **IF 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 pgs. 5-6.)
- Outside wall cap may be trapped shut.
- Cooktop may be improperly installed; check ducting information. (See pg. 2.)
- 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.

## Limited Warranties - Parts Only

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

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

- **Glass-ceramic Cooktop:** Due to thermal breakage.
- **Electric Heating Elements:** Surface elements on electric cooking appliances.

## Canadian Residents

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

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

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

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

## WHAT IS NOT COVERED BY THESE WARRANTIES:

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

## IF YOU NEED SERVICE

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

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

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

- a. Your name, address and telephone number;
  - b. Model number and serial number;
  - c. Name and address of your dealer or servicer;
  - d. A clear description of the problem you are having;
  - e. Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance.

# TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE À ÉVACUATION DESCENDANTE JENN-AIR

JED8130, JED8230, JED8345

## GUIDE DE L'UTILISATEUR

### *T*ABLE DES MATIÈRES

|  |       |
|--|-------|
| Instructions de sécurité importantes ..... | 13-14 |
| Conduits .....                             | 15    |
| Cuisson sur la surface .....               | 15-19 |
| Nettoyage et Entretien .....               | 20-21 |
| Accessoires et modules .....               | 21    |
| 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  
1-800-688-1100

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

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

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

## EN CAS D'INCENDIE

Interrompre l'alimentation électrique 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 cuisson.
- **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisson 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.

## INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, veiller à ce que les rideaux ne puissent atteindre la surface de cuisson sous l'effet d'un courant d'air.

**NE JAMAIS** utiliser la cuisinière pour chauffer la pièce. Le non-respect de cette instruction peut être la cause de blessures, brûlures, incendie ou détérioration de l'appareil.

**NE JAMAIS** porter des vêtements amples lors de l'utilisation de l'appareil. Un vêtement trop ample peut accrocher la poignée d'un ustensile ou s'enflammer et provoquer des brûlures s'il touche un élément chauffant.

Pour garantir un fonctionnement adéquat et pour éviter des dommages matériels ou corporels, n'exécuter aucune opération de réglage, réparation ou remplacement de pièce de l'appareil qui n'est pas spécifiquement recommandée dans ce guide. Confier toute autre intervention à un technicien qualifié.

**NE JAMAIS** remiser ou utiliser de l'essence ou un autre produit combustible ou inflammable à proximité de la cuisinière, car les vapeurs émises peuvent susciter un risque d'incendie ou d'explosion.

Pour empêcher qu'un feu de graisse se déclare, éviter toute accumulation de graisse ou autres matières inflammables dans l'appareil ou au voisinage.

Utiliser uniquement des maniques sèches. L'application d'une manique humide sur une surface chaude peut provoquer l'émission de vapeur brûlante. Ne pas laisser les maniques toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser une serviette ou un autre textile volumineux qui pourrait facilement s'enflammer au contact d'un élément chauffant.

Ramener chaque bouton de commande à la position d'arrêt après l'achèvement d'une cuisson.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisson conventionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce manuel. Ne pas utiliser de couvre-élément, 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 manuel peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

**NE JAMAIS** utiliser de feuille d'aluminium ou des contenants en aluminium sur la table de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds. Utiliser seulement de la feuille d'aluminium comme il est indiqué dans ce guide.

Les 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. Nettoyer seulement les pièces indiquées dans ce guide et observer les méthodes recommandées.

## SURFACE DE CUISSON

**NE JAMAIS** laisser un élément de la surface de cuisson allumé sans surveillance, particulièrement avec chauffage élevé. Le débordement du contenu de l'ustensile pourrait provoquer la génération de fumée abondante et l'inflammation de la graisse. Cet appareil comporte des éléments chauffants

de différentes tailles. Utiliser toujours un ustensile à fond plat, de taille suffisante pour qu'il puisse recouvrir complètement l'élément. Pour optimiser l'efficacité, choisir un ustensile de même taille que l'élément.

Si un ustensile est plus petit que l'élément utilisé, une partie de l'élément chauffant est exposée et peut provoquer l'inflammation d'un vêtement ou des maniques.

Seuls certains matériaux de verre, vitrocéramique, céramique, grès, 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.

Orienter la poignée de chaque ustensile vers le centre de la surface de cuisson et non pas vers l'extérieur ou vers un autre élément; ceci réduira le risque de brûlure, inflammation de matière inflammable ou renversement (un jeune enfant pourrait saisir et renverser un ustensile dont le manche est orienté vers l'extérieur).

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

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

## SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

**NE JAMAIS** utiliser une surface de cuisson cassée ou fêlée: les solutions de nettoyage et renversements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson en entraînant un risque de choc électrique. Prendre immédiatement contact avec

un technicien qualifié.

Nettoyer prudemment la surface de cuisson. Certains produits donnent des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Si l'on utilise un linge, une éponge humide ou du papier essuie-tout sur une surface de cuisson chaude, faire preuve de prudence afin d'éviter de se brûler par la vapeur.

## FRITEUSES

Exercer une prudence extrême lors du déplacement du récipient de graisse ou lors de l'élimination de graisse chaude. Laisser la graisse refroidir avant de déplacer l'ustensile.

## ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

**NE JAMAIS** toucher les éléments chauffants du four ou de la surface de cuisson, ni les surfaces voisines des éléments ou les surfaces intérieures du four.

Un élément chauffant peut être encore chaud même lorsque sa teinte est sombre. Une zone voisine d'un élément chauffant, à l'intérieur du four ou sur la surface de cuisson, peut être suffisamment chaude pour provoquer une brûlure.

Pendant et après l'utilisation, ne jamais toucher un élément chauffant ou laisser un vêtement ou autre matériau inflammable venir au contact d'un élément ou d'une surface voisine, ou d'une surface interne du four, avant que le refroidissement complet ait pu se produire.

Ne pas tremper les éléments chauffants amovibles. Les éléments chauffants ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

Autres zones potentiellement chaudes: surface de cuisson, zones voisines de la surface de cuisson, évent du four, surfaces proches de l'ouverture de l'évent, porte du four, surfaces voisines de la porte et du hublot.

## 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.

**MISE EN GARDE: NE JAMAIS** remiser sur le dossier d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur l'appareil, sur la porte ou sur le tiroir pour atteindre un objet, pourrait endommager l'appareil ou subir de graves brûlures ou autres blessures.

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.

## AVERTISSEMENT ET AVIS IMPORTANT POUR LA SÉCURITÉ

**AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS:** Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, par exemple dans un ustensile à garnissage anti-adhésion.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

# CONDUITS

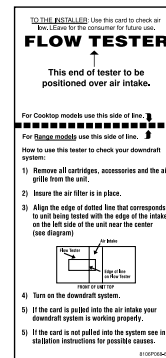
Le système de ventilation de Jenn-Air est conçu pour capter les vapeurs de cuisson et la fumée s'échappant de la surface de la table de cuisson. Si l'installation n'a pas été prévue pour cette ventilation, vérifier les éléments suivants:

- Utiliser un conduit rond de 15,2 cm (6 po) de diamètre ou rectangulaire de 8,3 x 25,4 cm (3-1/4 x 10 po) pour des longueurs de conduit de 3 à 18 m (10 à 60 pi). **Remarque: On peut utiliser un conduit rond de 12,7 cm (5 po) de diamètre si la longueur du conduit est inférieure à 3 m (10 pi).**

- Ne pas utiliser plus de trois coudes à 90°. La distance entre ces coudes doit être d'au moins 46 cm (18 po).
  - On **DOIT** utiliser un évent mural recommandé par Jenn-Air. S'assurer que le clapet se déplace librement lorsque le système de ventilation fonctionne.
  - Il doit y avoir un dégagement minimum de 15 cm (6 po) pour une table de cuisson installée près d'un mur latéral.
- Même si l'installation ne semble pas présenter de

défaut évident, il peut y avoir un problème caché comme joint écrasé, obstruction dans le tuyau, etc. L'installation est à la charge de l'installateur et les différents problèmes doivent être d'abord présentés à ce dernier. L'installateur doit vérifier très soigneusement les instructions d'installation des conduits.

- Utiliser la carte ci-dessous fournie avec l'appareil pour vérifier la circulation de l'air.



# CUISSON SUR LA SURFACE

## BOUTONS DE COMMANDE

Permettent l'utilisation des éléments chauffants de la surface de cuisson, avec un réglage continu de la puissance entre les positions extrêmes **lo** (min.) et **hi** (max.). On peut régler un bouton à toute position entre ces deux extrêmes.

## RÉGLAGE DES COMMANDES

1. Placer l'ustensile sur l'élément.
2. Enfoncer et faire tourner le bouton jusqu'à la position désirée (rotation dans un sens ou dans l'autre).
3. Après une cuisson, ramener le bouton à la position **OFF** (d'ARRÊT). Retirer l'ustensile.

## MISE EN GARDE:

### AVANT LA CUISSON

- Placer toujours l'ustensile sur l'élément avant d'alimenter l'élément. Pour éviter que la cuisinière subisse des dommages, ne jamais faire fonctionner un élément de la surface de cuisson sans y placer un ustensile.
- **NE JAMAIS** utiliser la surface de cuisson comme lieu de remisage d'aliments ou d'ustensiles.

### DURANT LA CUISSON

- Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les éléments. Veiller à commander l'alimentation de l'élément correct.
- Commencer la cuisson avec une puissance de chauffage supérieure au besoin, puis réduire la puissance de chauffage pour poursuivre la cuisson.

## SUGGESTIONS POUR LE RÉGLAGE

On doit choisir la puissance de chauffage en fonction de divers facteurs: taille, type de l'ustensile, et opération de cuisson. Pour l'information concernant les ustensiles et autres facteurs affectant la puissance de chauffage à utiliser, voir la brochure **La cuisson simplifiée**.

**hi (max.):** Pour l'ébullition d'un liquide. On doit toujours réduire la puissance de chauffage dès que la température d'ébullition est atteinte ou pour la cuisson du mets.

**med. hi (moyen max.):** Pour rissoler les viandes, chauffer l'huile (grande friture ou aliments sautés) et pour le maintien de l'ébullition rapide d'une grande quantité de liquide.

Ne jamais utiliser une puissance de chauffage élevée pour une cuisson prolongée.

- **NE JAMAIS** laisser le contenu d'un ustensile s'évaporer complètement; ceci pourrait faire subir des dommages à l'ustensile et à l'appareil.
- **NE JAMAIS** toucher la surface de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la surface de cuisson, particulièrement au voisinage des éléments chauffants, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utiliser des maniques.

### APRÈS LA CUISSON

- S'assurer que l'élément est arrêté.
- Éliminer dès que possible tous les résidus de renversement et projections.

### AUTRES CONSEILS

- S'il y a une armoire de rangement directement au-

**med. (moyen):** Pour le maintien de l'ébullition lente d'une grande quantité de liquide ou pour la plupart des opérations de friture.

**med. lo (moyen min.):** Pour continuer la cuisson de mets en casseroles fermées par couvercle ou pour cuire à la vapeur.

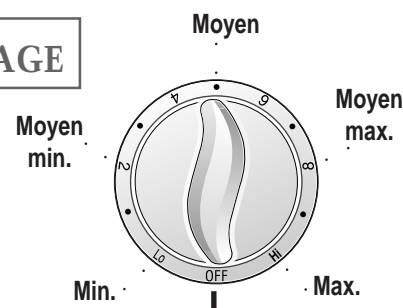
**lo (min.):** Pour fusion de chocolat ou beurre, ou le maintien de la température d'un mets.

dessus de la surface de cuisson, on ne doit y placer que des articles peu fréquemment utilisés et qui peuvent être exposés à la chaleur.

La chaleur émise par la cuisinière pourrait susciter un problème pour des articles comme liquides volatils, produits de nettoyage et flacons d'aérosol.

- **NE JAMAIS** laisser aucun article sur la surface de cuisson, particulièrement les articles en plastique. L'air chaud qui s'échappe par l'évent du four pourrait provoquer l'inflammation d'un article inflammable ou faire fondre/amollir un article de plastique, ou provoquer une augmentation de pression provoquant l'éclatement d'un récipient fermé.

- **NE JAMAIS** laisser de la feuille d'aluminium, une sonde thermométrique à viande ou un objet métallique autre qu'un ustensile de cuisson sur la surface de cuisson, entrer en contact avec un élément chauffant.

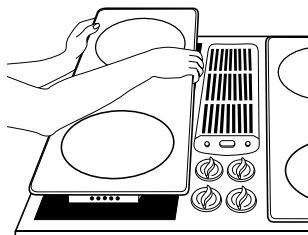


## INSTALLATION DU MODULE

Les modules de table de cuisson, qu'ils soient conventionnels en spirale, aux halogènes ou radiants, peuvent être installés sur n'importe quel côté de la grille d'évacuation descendante des modèles JED8230 et JED8345. Le modèle JED8130 accepte un module facultatif sur le côté gauche seulement. (Voir page 21 pour tous les accessoires et modules disponibles et leurs numéros de modèle.)

### INSTALLATION DES MODULES:

1. Si les grilles du gril, l'élément et/ou le bac de récupération sont en place, les enlever avant d'installer un module pour table de cuisson. Nettoyer la cavité émaillée de toute accumulation de graisse (Voir page 20 les recommandations de nettoyage).
2. Pour installer l'un des modules en option, s'assurer que les commandes sont à l'a **OFF** (ARRÊT) et que le module est froid. Placer la fiche du module vers la prise. Cette prise est située à l'avant du côté gauche et à l'arrière du côté droit de la cuisinière.



3. La partie arrière étant soulevée, coulisser le module vers la prise jusqu'à ce que la fiche du module soit parfaitement engagée.
4. Baisser le côté opposé du module dans la partie supérieure de la cuisinière jusqu'à ce qu'il soit de niveau avec la surface. La cuisinière est maintenant prête à l'emploi.

### ENLÈVEMENT DES MODULES:

1. Les commandes doivent être à la **OFF** (ARRÊT) et le module doit être froid.
2. Soulever le bord du module jusqu'à ce que la partie supérieure sorte de l'ouverture de la cuisinière d'environ 5 cm (2 po). (Si l'on soulève trop haut le module alors qu'il est encore engagé dans la prise, cela pourrait endommager la fiche.)

3. Pour dégager la prise, tenir le module des deux côtés et le tirer de la prise. Le sortir lorsqu'il est complètement débranché.
4. Ne pas empiler les modules là où ils pourraient tomber ou être endommagés. Ne jamais ranger d'autres articles au-dessus des modules en vitrocéramique, ceci pourrait endommager ou rayer la surface.

## CONSERVES

La préparation de conserves doit être faite seulement sur un module à éléments classiques en spirale. L'élément pour marmites de conserves, modèle A145A, permet l'utilisation de grands récipients avec le module à éléments classiques en spirale.

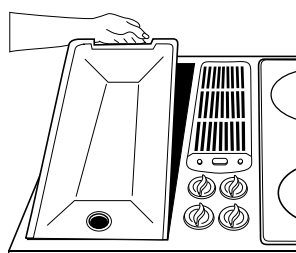
*Pour obtenir des renseignements supplémentaires, se reporter au manuel d'utilisation fourni avec le module.*

## INSTALLATION DU GRIL

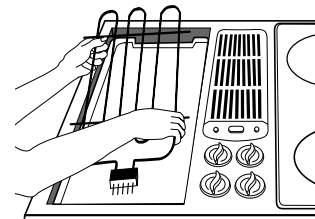
Le gril consiste en deux grilles noires, un élément de gril et un bac. Le gril peut être installé sur n'importe quel des côtés de la grille à évacuation descendante sur les modèles JED8230 et JED8345. Le modèle JED8130 accepte le gril sur le côté gauche seulement. **REMARQUE:** La baie tout à fait à droite du modèle JED8345 n'accepte que les modules de table de cuisson.

### INSTALLATION DU GRIL:

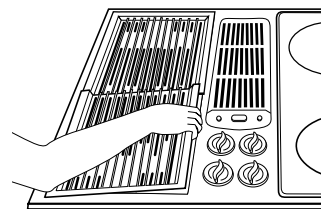
1. Avant d'installer les différentes pièces du gril, s'assurer que les commandes sont à l'arrêt.
2. Placer le bac de récupération dans la cavité.



3. Placer l'élément grilloir avec sa fiche vers la prise. Cette prise est située à l'avant gauche de la cuisinière. Coulisser l'élément vers la prise jusqu'à ce que la fiche soit complètement engagée et que tous les quatre supports reposent sur les côtés de la cavité.



4. Placer les grilles sur le dessus de la table de cuisson.



### ENLÈVEMENT DU GRIL:

1. S'assurer que la commande est sur **Off** (ARRÊT). Retirer les différentes pièces du gril lorsqu'elles sont froides.
2. Pour retirer l'élément grilloir, le tirer de la prise pour le débrancher. **(REMARQUE:** Si l'on soulève l'élément de plus de 5 cm (2 po) au-dessus de la table de cuisson alors qu'il est engagé dans la prise, cela pourrait endommager la fiche.)

# CUISSON SUR LA SURFACE, SUITE

## 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 le 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.

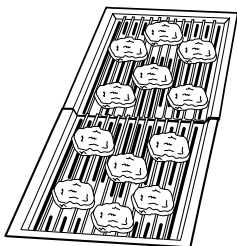
• **NE JAMAIS LAISSER LE GRIL SANS SURVEILLANCE LORS DE SON FONCTIONNEMENT.**

• **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** (l'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 18) 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.

# 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  |
|---|-------------------------------------|---|--|
| <b>Steak</b> (2,5 à 3 cm) (1 à 1-1/4 po):<br>Saignant<br>À point<br>Bien cuit   | Hi (Max.)<br>Hi (Max.)<br>Hi (Max.) | 10 à 17 minutes<br>19 à 26 minutes<br>24 à 32 minutes | Retourner après 5 à 8 minutes.<br>Retourner après 9 à 12 minutes.<br>Retourner après 12 à 16 minutes.  |
| <b>Hamburgers</b> 85 g à 115 g (3 à 4 oz)   | 10                                  | 15 à 25 minutes                                       | Retourner après la moitié du temps.  |
| <b>Côtelettes de porc</b> (15 à 20 mm) (1/2 à 3/4 po)   | 10                                  | 30 à 40 minutes                                       | Retourner de temps en temps.   |
| <b>Tranches de jambon</b> (15 mm) (1/2 po)  | 10                                  | 15 à 20 minutes                                       | Retourner une fois.  |
| <b>Saucisses entièrement cuites:</b><br>Hot Dogs<br>Saucisse polonaise  | Hi (Max.)<br>Hi (Max.)              | 5 à 10 minutes<br>10 à 20 minutes                     | Retourner de temps en temps.<br>Retourner une fois.  |
| <b>Saucisse fraîche:</b> Saucisses en chapelet et plates  | 10                                  | 15 à 20 minutes                                       | Retourner de temps en temps.   |
| <b>Poulet:</b><br>Désossé:<br>Poitrines<br>Avec os:<br>Poitrines, pilons<br>et cuisses  | 10<br>10                            | 25 à 35 minutes<br>45 à 60 minutes                    | Retourner de temps en temps.<br>Retourner de temps en temps.<br>Badigeonner de marinade ou de jus les 10 dernières minutes.                            |
| <b>Poisson:</b> Darnes (2,5 cm) (1 po)  | 10                                  | 20 à 30 minutes                                       | Badigeonner de beurre. Retourner après la moitié du temps.   |
| <b>Crevettes:</b> (en brochette)  | 10                                  | 8 à 12 minutes  | Retourner et badigeonner fréquemment de beurre ou de marinade.   |
| <b>Pain à l'ail, bruschetta, pains à hot dog, pains à hamburger</b>   | Hi (Max.)<br>10                     | 2 à 4 minutes<br>2 à 3 minutes                        | Retourner après la moitié du temps.  |
| <b>Fruits et légumes:</b> Tranches d'ananas<br>Tranches de poivron<br>(15 mm) (1/2 po)<br>Courge d'été<br>(tranches de 15 mm<br>(1/2 po) de longueur) | Hi (Max.)<br>Hi (Max.)<br>Hi (Max.) | 8 à 10 minutes<br>7 à 9 minutes<br>8 à 12 minutes     | Retourner après la moitié du temps.<br>Badigeonner d'huile. Retourner après la moitié du temps.<br>Badigeonner de beurre. Retourner de temps en temps. |

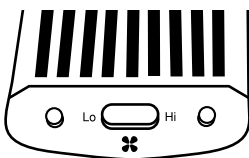
**Remarque:** Ce tableau n'est qu'un guide. Les durées de cuisson et réglages sont approximatifs et varient selon la viande, les commandes et la tension.

# CUISSON SUR LA SURFACE, SUITE

## 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.

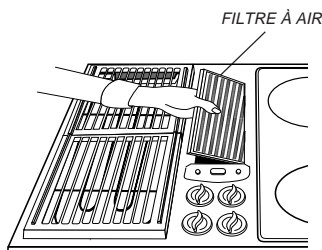
- Pour faire fonctionner manuellement le système de ventilation, appuyer sur l'interrupteur du ventilateur situé à l'avant de la grille. Appuyer sur la droite pour un débit élevé ou sur la gauche pour un débit faible.



- Le système de ventilation fonctionne **automatiquement** 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.
- Pour rafraîchir un article, le placer sur la grille et mettre le ventilateur en marche. L'air diffusé autour de l'article va rapidement le refroidir. Faire attention à ne pas recouvrir toute la grille de cet article.
- Le ventilateur peut être utilisé pour retirer les 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 récurseurs.
- **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.)**

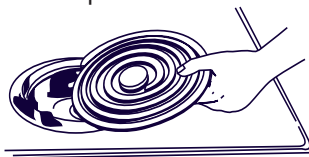
- **Chambre de ventilation:** Cette zone qui abrite le filtre, doit être nettoyée en cas de renversement ou toutes les fois qu'elle est recouverte d'un film de graisse. Elle peut être nettoyée avec du papier essuie-tout, un linge humide ou une éponge et un détergent ménager doux ou un produit de nettoyage.

## ÉLÉMENTS EN SPIRALE

(MODÈLE JED8130)

- Lorsqu'un élément est allumé, il s'allume par intermittence pour maintenir la chaleur selon le réglage.
- Les éléments en spirale sont autonettoyants.
- Ne pas immerger dans l'eau.

**ENLÈVEMENT:** Lorsque l'élément est refroidi, le relever. Le retirer soigneusement en l'éloignant de la prise.



**REPLACEMENT:** Insérer les bornes de l'élément dans la prise. Guider l'élément vers sa position. Appuyer doucement sur le bord extérieur de l'élément jusqu'à ce qu'il repose à plat sur la cuvette de propreté.



## CUVETTES DE PROPRETÉ

Les cuvettes de propreté situées sous chaque élément de surface sont conçues pour récupérer les déversements. Elles doivent toujours être utilisées. L'absence de ces cuvettes pendant la cuisson peut endommager le câblage et d'autres pièces de la table de cuisson.

Pour éviter un choc électrique ou un incendie, ne jamais mettre de feuille d'aluminium dans le fond des cuvettes de propreté.

Les cuvettes de propreté se décolorent après un certain temps (taches bleues/or) si elles sont surchauffées. Cette décoloration est permanente. Cependant, cela n'affecte pas la performance de cuisson.

## PROTECTION DU FINI DES CUVETTES DE PROPRETÉ:

- Éviter d'utiliser des réglages élevés pendant de longues périodes.
- Ne pas utiliser des ustensiles surdimensionnés. Les ustensiles ne doivent pas dépasser le pourtour de l'élément de plus de 2,5 à 5 cm (1 à 2 pouces).
- Pour les conserves, utiliser l'élément à conserves (modèle A145A). Pour le commander, composer le 1-800-688-2002.
- Nettoyer fréquemment. (Voir section sur le nettoyage, pages 20 et 21.)

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## 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.

### **SURFACE DE CUISSON EN 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.

### **CUVETTES DE PROPreté - CHROME (CERTAINS MODÈLES)**

- Lorsqu'elles sont refroidies, les laver, les rincer et laisser sécher après chaque emploi pour éviter les taches et la décoloration.

- Pour nettoyer les saletés tenaces, laisser tremper dans l'eau chaude savonneuse, ensuite utiliser un nettoyant doux comme Soft Scrub\* et un tampon à récurer en plastique. Ne pas utiliser d'agent chimique abrasif.

### **ACIER INOXYDABLE (CERTAINS MODÈLES)**

#### **• 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\*.

### **ACCESSOIRES DE CUISSON AU**

#### **GRIL –**

#### **CAVITÉ EN ÉMAIL**

La cavité et le bac de récupération sont situés sous l'élément grilloir 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.

### **BAC DE RÉCUPÉRATION – NON ADHÉRENT**

- Retirer le bac de récupération, refroidi de la cavité. Le laver avec de l'eau savonneuse, bien rincer et bien sécher. Peut aussi être nettoyé dans le lave-vaisselle.
- Retirer la saleté tenace avec un tampon en mailles de plastique. Utiliser seulement des produits de nettoyage recommandés pour l'utilisation sur des surfaces non adhérentes.

### **ÉLÉMENT**

- Ne jamais l'immerger dans l'eau. La plus grande partie de la saleté va disparaître en brûlant au cours de l'emploi. La plaque à bornes peut être essuyée avec de l'eau savonneuse tiède. Ne pas utiliser de substances ou de produits de nettoyage abrasifs. Bien essuyer avant de réintroduire dans la table de cuisson.

### **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.

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

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

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN, SUITE

- 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 récurveurs 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.

## BOCAL DE RÉCUPÉRATION DE LA GRAISSE

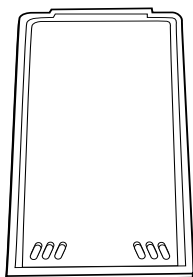
- Un bocal de récupération de la graisse est situé sous le bac, par en dessous le comptoir. Vérifier de temps à autre pour éviter tout débordement. Dévisser le bocal pour l'enlever.

- Si le bocal se cassait, le remplacer avec un bocal résistant à la chaleur, comme un bocal pour les conserves, qui comporte un col vissable standard.



# ACCESSOIRES ET MODULES

## ACCESSOIRES



### Plaque chauffante – Modèle JEA8200ADX

La plaque à évacuation automatique permet de préparer plus facilement de nombreux plats favoris. Sa surface de taille familiale permet de cuire plusieurs crêpes, hamburgers ou sandwiches grillés en même temps. Fini noir non adhérent.



### Couvercle de gril – Modèle A341

Protège le gril lorsqu'il n'est pas utilisé. Il existe en acier texturé de couleur noire ou blanche avec poignées moulées.



### Élément pour marmites de conserves – Modèle AI45A

Cet élément spécial se branche dans le **module conventionnel à éléments en spirale** en relevant l'élément chauffant au-dessus de la surface de cuisson. Permet d'utiliser des ustensiles et plats de très grande taille avec fonds ondulés ou gondolés.

### Wok au gaz ou électrique – Modèle AO142

Idéal pour la friture rapide, la cuisson à la vapeur, le braisage et le mijotage. Le wok a un fini non adhérent, des poignées en bois, un couvercle, un support pour cuisson à la vapeur, des spatules et est accompagné de conseils de cuisson. Le wok à fond plat peut être utilisé, sur TOUS les modules.

### Grill électrique en accessoire – Modèle JEA8000ADB

Comprend l'élément de gril, deux grilles et un bac de récupération.

## MODULES DE TABLE DE CUISSON

**Conventionnel en spirale**      **Aux halogènes**      **Radiant**

### Conventionnel en spirale

JEA7000ADB-Porcelaine noire  
JEA7000ADS-Acier inoxydable  
JEA7000ADW-Porcelaine blanche

### Halogène

JEA8130ADB-Noir  
JEA8130ADW-Blanc

### Radiante

JEA8120ADB-Noir  
JEA8120ADW-Blanc

# AVANT DE CONTACTER UN RÉPARATEUR

## **POUR LA PLUPART DES PROBLÈMES OBSERVÉS, ÉSSAYER D'ABORD CE QUI SUIT:**

- Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles.
- Contrôler la source d'alimentation électrique.

## **ÉLÉMENT CHAUFFANT DE GRIL OU TABLE DE CUISSON PAS ASSEZ CHAUDS.**

- Vérifier si l'élément chauffant est branché correctement.
- Les commandes des éléments de surface peuvent ne pas être correctement réglées.
- La tension arrivant dans la maison peut être faible.

## **LE SYSTÈME DE VENTILATION NE RECUEILLE PAS EFFICACEMENT LA FUMÉE.**

- Vérifier la ventilation transversale de l'air ambiant ou de l'air d'appoint.
- Quantité excessive de fumée produite; vérifier les instructions pour la cuisson au gril et pour le dégraissage des viandes. Voir page 17-18.
- L'évent mural extérieur peut être fermé.
- La cuisinière peut être incorrectement installée; vérifier les informations sur les conduits. Voir page 15.
- Le filtre à air peut être incorrectement installé. Voir page 19.

# GARANTIE DE LA CUISINIÈRE JENN-AIR

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

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

## Garantie limitée - pièces seulement

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

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

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

## Résidents canadiens

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

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

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

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

## NE SONT PAS COUVERTS PAR CETTE GARANTIE:

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

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

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

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

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

# CUBIERTA DE ESTUFA ELÉCTRICA DE EVACUACIÓN DESCENDENTE JENN-AIR

---

JES9750, JES9860

## GUÍA DEL USUARIO

### *T*ABLA DE *M*ATERIAS

|   |       |
|---|-------|
| Instrucciones Importantes sobre Seguridad ..... | 25-26 |
| Información sobre los Conductos .....           | 27    |
| Cocinando en la Estufa .....                    | 27-31 |
| Cuidado y Limpieza .....                        | 32-33 |
| Accesorios y Módulos .....                      | 33    |
| 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  
1-800-688-1100

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

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

**Para información sobre servicio, ver  
página 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.

## 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.

## INSTRUCCIONES GENERALES

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

**NUNCA** use este electrodoméstico para entibiar o calentar la habitación. El incumplimiento de esta instrucción puede conducir a posibles quemaduras, lesión, incendio o daño al electrodoméstico.

**NUNCA** use ropas sueltas u holgadas cuando esté usando el electrodoméstico. Las ropas pueden enredarse en los mangos de los utensilios o prenderse fuego y causar quemaduras si la ropa entra en contacto con los elementos calefactores calientes.

Para asegurar el funcionamiento debido y evitar daño al electrodoméstico o posible lesión, no ajuste, repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las otras reparaciones deben ser hechas

por un técnico calificado.

**NUNCA** almacene ni use gasolina u otros materiales combustibles o inflamables cerca de los elementos superiores o en la vecindad de este electrodoméstico pues los vapores pueden crear un peligro de incendio o una explosión.

Para evitar incendios de grasa, no deje que se acumule grasa de cocinar ni otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella.

Use solamente tomaollas secos. Los tomaollas húmedos o mojados al tocar las superficies calientes pueden producir una quemadura por vapor. No deje que los tomaollas toquen los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otro paño voluminoso pues puede fácilmente tocar los elementos calefactores calientes y prenderse fuego.

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

Se ha comprobado el rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico usando baterías de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use cubiertas, rejillas superiores de la estufa o sistemas de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.

**NUNCA** use papel de aluminio o contenedores de aluminio en la cubierta. Estos pueden calentarse excesivamente. Use el papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Los envases de tipo aerosol son **EXPLOSIVOS** cuando son expuesto al calor y pueden ser altamente inflamables. No nos use ni los guarde cerca del electrodoméstico.

Limpie solamente las piezas que se indican en esta guía y siga los procedimientos recomendados.

## CUBIERTA

**NUNCA** deje los elementos superiores sin supervisión, especialmente cuando está usando los ajustes de calor altos. Un derrame sin recibir la debida atención puede causar humo y un derrame de grasa puede causar un incendio.

Este electrodoméstico tiene diferentes tamaños

de elementos superiores. Seleccione utensilios que tengan bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento. La relación adecuada entre el utensilio y el elemento mejorará la eficiencia al cocinar.

Si el utensilio es más pequeño que el elemento, una porción del elemento quedará expuesta y puede encender la ropa o un tomaollas.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, gres u otros utensilios vidriados son convenientes para cocinar en la superficie o en el horno sin quebrarse debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

Gire los mangos de los utensilios hacia el centro de la cubierta, no hacia la habitación o sobre otro elemento superior. Esto reduce el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables o derrames si el sartén es tocado accidentalmente o alcanzado por niños pequeños.

Asegúrese de que los platillos protectores (modelos selectos) estén en sus lugares. La ausencia de estos platillos cuando está cocinando puede dañar el alambrado o componentes que están debajo.

Forros protectores — No use papel de aluminio para forrar los platillos protectores de los elementos superiores. La instalación incorrecta de este tipo de forro se puede ocasionar un choque eléctrico o un peligro de incendio.

## CUBIERTA DE VIDRIO CERÁMICO

**NUNCA** cocine sobre una cubierta rota. Si la cubierta de la estufa se rompe, los agentes de limpieza y los derrames pueden penetrar la cubierta rota y crear un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.

Limpie la cubierta con cuidado. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente. Si se usa una esponja, paño o toalla de papel húmeda en una área de la cubierta que esté caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras con el vapor.

## OLLAS FREIDORAS

Use extremo cuidado cuando mueva la olla con aceite o descarte la grasa caliente. Deje que la grasa se enfríe antes de intentar mover la olla.

## ELEMENTOS CALEFACTORES

**NUNCA toque la superficie o los elementos calefactores del horno, las áreas cerca de los elementos o las superficies interiores del horno.**

Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando se vean de color oscuro. Las áreas cerca de los elementos superiores y de las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

Durante y después del uso, no toque ni deje que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores, con las áreas cerca de los elementos o con las superficies interiores del horno hasta que no se hayan enfriado completamente.

No remoje los elementos calefactores removibles. Los elementos calefactores no deben nunca sumergirse en agua.

Otras superficies potencialmente calientes son: la cubierta de la estufa, las áreas que están dirigidas hacia la cubierta.

## SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

**NUNCA** deje a 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.

**ATENCIÓN: NUNCA** guarde artículos de interés para los niños en los armarios que están situados sobre la estufa o en el protector trasero. Los niños que se suben a la estufa, a la puerta o al gabinete para alcanzar los artículos pueden dañar el electrodoméstico, quemarse o lesionarse gravemente.

Se les debe enseñar a 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.

## AVISO Y ADVERTENCIA IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD

**AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS:** Nunca mantenga a los pájaros domésticos en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despiden el aceite de cocina, la grasa, la margarina sobrecalentados y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES  
PARA REFERENCIA FUTURA

# INFORMACIÓN SOBRE LOS CONDUCTOS

El sistema de ventilación de Jenn-Air está diseñado para capturar tanto los vapores emitidos al cocinar como también los humos provenientes de la cubierta. Si el sistema no funciona en forma debida, a continuación se incluyen las instalaciones de conductos que necesitan ser verificadas:

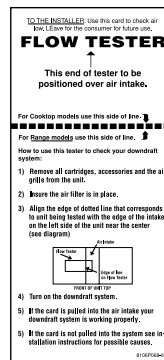
- Se debe usar conducto redondo de 6" de diámetro o conducto rectangular de 3 1/4" x 10" para los largos de conductos de 10' - 60'. **Nota: Se pueden usar conductos redondos de 5" de diámetro si el largo del conducto es inferior a 10' o menos.**

- No se deben usar más de tres codos de 90°. La distancia entre los codos debe ser por lo menos de 18".
- Se **DEBE** usar un respiradero mural recomendado por Jenn-Air. Asegúrese de que el regulador de tiro se mueva libremente cuando el sistema de ventilación esté en funcionamiento.
- Debe haber una distancia mínima de 6" cuando la cubierta sea instalada cerca de una pared lateral.

Si la instalación parece no presentar ningún defecto evidente, puede haber un problema

oculto tal como una junta restringida, obstrucción en la tubería, etc. La instalación es la responsabilidad del instalador y las consultas deben ser formuladas primero al instalador. El instalador debe tener sumo cuidado al examinar las instrucciones de instalación de los conductos.

- Use la tarjeta siguiente que se incluye con su electrodoméstico para verificar la circulación del aire.



# COCINANDO EN LA ESTUFA

## CONTROLES SUPERIORES

Use estos controles para encender los elementos superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes del calor desde 'lo' (bajo) hasta 'hi' (alto). Estas perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

## AJUSTES DE CALOR SUGERIDOS

El tamaño, tipo de utensilio y la cocción afectarán el ajuste del calor. Para información sobre los utensilios y otros factores que afectan los ajustes del calor, consulte el folleto "La Cocina Fácil".

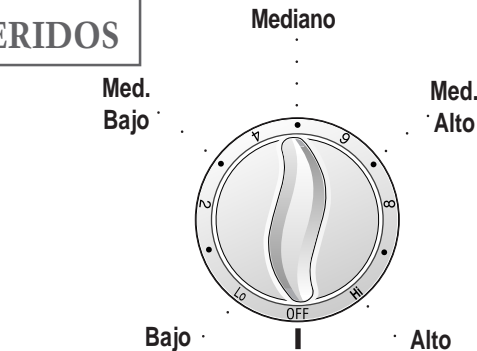
## PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

1. Coloque el utensilio sobre el elemento superior.
2. Oprima y gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste de calor deseado.
3. Después de cocinar coloque la perilla en la posición 'OFF' (APAGADO). Retire el utensilio.

**'hi' (Alto):** Se usa para hacer hervir un líquido. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

**'med. hi' (Med. Alto):** Use para dorar carne, calentar aceite para freír en una sartén honda o para saltear. También para mantener un hervor rápido para cantidades grandes de líquidos.

**'medium' (Mediano):** Usado para mantener un hervor lento para grandes cantidades de líquido



y para la mayoría de las frituras.

**'med. lo' (Med. Bajo):** Use para continuar cocinando alimentos tapados o para cocinar al vapor.

**'lo' (Bajo):** Se utiliza para mantener los alimentos calientes y derretir chocolate y mantequilla.

## ATENCIÓN: ANTES DE COCINAR

- Siempre coloque un utensilio en el elemento superior antes de encenderlo. Para evitar daño a la estufa, nunca encienda un elemento superior sin tener un utensilio sobre él.
- **NUNCA** use la cubierta de la estufa como una área para guardar alimentos o utensilios.

## MIENTRAS COCINA

- Asegúrese de que usted sabe cual perilla controla cada elemento. Asegúrese de que usted encendió el elemento correcto.
- Comience a cocinar en un ajuste de calor alto luego reduzca a un ajuste más bajo para completar la cocción. Nunca use un ajuste de calor alto para cocinar durante un tiempo prolongado.

• **NUNCA** permita que una olla hierva hasta secarse. Esto podría dañar la olla y el electrodoméstico.

• **NUNCA** toque la superficie de la estufa hasta que no se haya enfriado. Posiblemente algunas áreas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use tomaollas para proteger sus manos.

## DESPUES DE COCINAR

- Asegúrese de que los elementos superiores estén apagados.
- Limpie cualquier derrame tan pronto como sea posible.

## OTRAS SUGERENCIAS

- Si existen armarios directamente sobre la super-

ficie de cocinar, coloque en ellos artículos de uso poco frecuente y que pueden ser guardados con seguridad en un área que estará sujeta al calor. Algunas temperaturas pueden no ser seguras para artículos tales como líquidos volátiles, limpiadores o rociadores en aerosol.

• **NUNCA** deje ningún artículo, especialmente artículos de plástico, sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente proveniente del respiradero puede encender los artículos inflamables, derretir o ablandar los plásticos o aumentar la presión en los contenedores cerrados haciéndolos reventar.

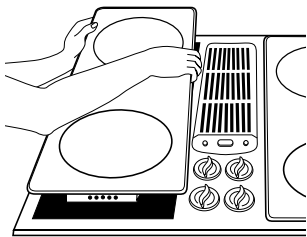
• **NUNCA** permita que el papel de aluminio, los termómetros de carne o cualquier otro objeto de metal, a excepción de una olla sobre un elemento superior, tenga contacto con los elementos calefactores.

## INSTALACIÓN DEL MÓDULO DE LA CUBIERTA

Los módulos de la cubierta, ya sean módulos tradicionales, de halógeno o de elemento radiante, pueden ser instalados en cualquier lado de la rejilla de ventilación de evacuación descendente en los modelos JED8230 y JED8345. El modelo JED8130 aceptará un módulo opcional en el lado izquierdo solamente. (Ver en la Página 33 todos los módulos y accesorios disponibles y sus números de modelos.)

### INSTALACION DE LOS MÓDULOS:

1. Si ya se han instalado las parrillas, el elemento y/o la bandeja protectora, retírelos antes de instalar el módulo de la cubierta. Limpie cualquier grasa acumulada que pueda tener la cavidad de porcelana. (Ver en la Página 32 las recomendaciones para la limpieza.)
2. Para instalar cualquiera de los módulos de cubierta opcionales, asegúrese de que todos los controles estén en la posición "Off" y que el módulo esté frío. Coloque la lengüeta de contacto en la toma. La toma se encuentra en la parte delantera al lado izquierdo y en la parte trasera al lado derecho de la estufa.



3. Con la parte trasera levantada, deslice el módulo hacia la toma hasta que la lengüeta de contacto quede completamente insertada.
4. Baje el extremo opuesto del módulo hacia la cubierta de la estufa hasta que quede al ras con la cubierta. Su estufa ahora está lista para ser usada.

### PARA RETIRAR LOS MÓDULOS:

1. Los controles deben estar apagados ("Off") y el módulo debe estar frío.
2. Levante el borde del módulo hasta que la

parte superior del módulo se salga aproximadamente 2 pulgadas desde la abertura de la cubierta. (Si el módulo se levanta demasiado cuando todavía está conectado a la toma puede dañar la lengüeta de contacto.)

3. Para desconectar la lengüeta de contacto, sujete el módulo por los lados y sepárelo de la toma. Levante el módulo cuando esté completamente desconectado.
4. No coloque los módulos apilados pues pueden caerse o dañarse. Nunca almacene ningún otro material sobre los módulos de vidrio cerámico pues se podría dañar o rayar la superficie.

## CONSERVAS

Las conservas debe prepararse solamente en un módulo con elementos tubulares convencionales. El elemento para ollas grandes de conservas, Modelo A145A, permite el uso de ollas de gran tamaño con el módulo de elemento tubular convencional.

Para información adicional, consulte la guía del usuario provista con el módulo.

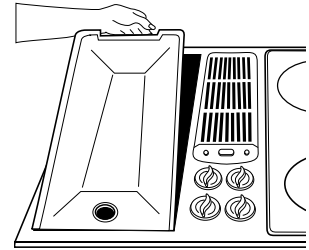
## INSTALACIÓN DE LA PARRILLA

La parrilla consiste en dos rejillas negras, un elemento de la parrilla y una bandeja protectora. La parrilla puede ser instalada en cualquier lado de la rejilla de ventilación de evacuación descendente en los modelos JED8230 y JED8345. El modelo JED8130 aceptará la parrilla en el lado izquierdo solamente. **NOTA:** La cavidad más a la derecha en el modelo JED8345 aceptará módulos de cubierta solamente.

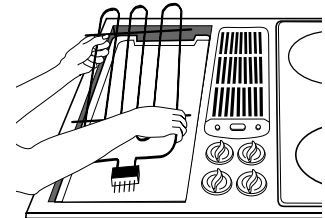
### INSTALACION DE LA PARRILLA:

1. Antes de instalar los componentes de la parrilla, asegúrese de que todos los controles estén apagados ("Off").

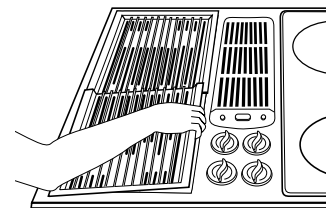
2. Coloque la bandeja protectora en la cavidad.



3. Coloque el elemento de la parrilla con la lengüeta de contacto hacia la toma. La toma se encuentra en la parte delantera en el lado izquierdo de la estufa. Deslice el elemento hacia la toma hasta que la lengüeta de contacto esté completamente insertada y los cuatro soportes descansen en los lados de la bandeja.



4. Coloque las parrillas sobre la cubierta.



### PARA RETIRAR LA PARRILLA:

1. Asegúrese de que todos los controles estén apagados ("Off"). Retire los componentes de la parrilla cuando estén fríos.
2. Para retirar el elemento asador, tire de él hasta que se desenchufe de la toma. **(NOTA:** Si el módulo se levanta más de 2 pulgadas sobre la cubierta cuando todavía está conectado a la toma puede dañar la lengüeta de contacto.)

# COCINANDO EN LA ESTUFA, CONT.

## MODO DE EMPLEO DE LA PARRILLA

- Antes de usar la parrilla por primera vez, lave las rejillas en agua caliente jabonosa, enjuague y seque. Luego prepare la superficie aplicando una leve capa de aceite de cocinar. Limpie el exceso de aceite con una toalla de papel.

Este procedimiento se debe repetir cuando **a)** la parrilla se lave en el lavavajillas pues el detergente puede eliminar la capa de aceite de la superficie o **b)** siempre que se vaya a usar una salsa a base de azúcar (por ejemplo, salsa de barbacoa).

- Precaliente la parrilla en “**Hi**” durante 5 minutos. El precalentamiento mejora el sabor y la apariencia de las carnes y asa rápidamente la carne ayudándola a retener los jugos.
- Use espátulas o utensilios no metálicos para evitar dañar el acabado antiadherente de la rejilla de la parrilla.
- Se debe recortar el exceso de grasa de las carnes. Solamente es necesaria una cantidad normal para producir el humo que le da ese sabor ahumado, como cuando se cocina al exterior. El exceso de grasa puede crear problemas de limpieza y llamaradas.
- Se permite demasiada cantidad de grasa o goteos de grasa que producen continuas llamaradas se anula la garantía de las parrillas.
- El exceso de llamaradas indica ya sea que el interior de la parrilla necesita ser limpiado o que la carne tiene exceso de grasa o que no se recortó la grasa de la carne.
- Los goteos de grasa ocasionalmente se inflamarán produciendo llamas pequeñas no peligrosas de uno o dos segundos de duración. Esto es parte normal del proceso de cocción.

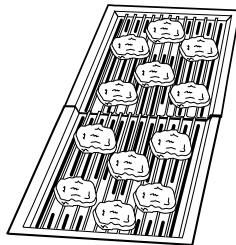
- **NUNCA DEJE DESATENDIDA LA PARRILLA CUANDO ESTE EN USO.**

- **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 30) 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.

# 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  |
|--|--|-----------|-------------------|--|
| <b>Bistec</b> (1 a 1-1/4"):  | Semicrudo                                      | Hi (Alto) | 10 a 17 minutos   | Dar vuelta después de 5 a 8 minutos.   |
|  | A Medio Asar                                   | Hi (Alto) | 19 a 26 minutos   | Dar vuelta después de 9 a 12 minutos.  |
|  | Bien Asado                                     | Hi (Alto) | 24 a 32 minutos   | Dar vuelta después de 12 a 16 minutos.   |
| <b>Hamburguesas</b> (3 a 4 onzas)                                      |  | 10        | 15 a 25 minutos   | Dar vuelta después de la mitad del tiempo.   |
| <b>Chuletas de Cerdo</b> (1/2 a 3/4")                                  |  | 10        | 30 a 40 minutos   | Dar vuelta ocasionalmente.   |
| <b>Rebanadas de Jamón</b> (1/2")                                       |  | 10        | 15 a 20 minutos   | Dar vuelta una vez.  |
| <b>Salchichas bien cocidas:</b>  | Hot Dogs                                       | Hi (Alto) | 5 a 10 minutos    | Dar vuelta ocasionalmente.   |
|  | Salchicha Polaca                               | Hi (Alto) | 10 a 20 minutos   | Dar vuelta una vez.  |
| <b>Salchichas Frescas:</b>   | en Cadena y en Empanadas                       | 10        | 15 a 20 minutos   | Dar vuelta ocasionalmente.   |
| <b>Pollo:</b>  | Deshuesado:                                    |           |                   |  |
|  | Pechugas                                       | 10        | 25 a 35 minutos   | Dar vuelta ocasionalmente.   |
|  | Con Hueso:                                     |           |                   |  |
|  | Pechugas, piernas y muslos                     | 10        | 45 a 60 minutos   | Dar vuelta ocasionalmente.<br>Pasar pringue o jugo durante los últimos 10 minutos. |
| <b>Pescado:</b>  | Bistecs (1")                                   | 10        | 20 a 30 minutos   | Untar con mantequilla. Dar vuelta después de la mitad del tiempo.                  |
| <b>Camarones:</b>  | (en broqueta)                                  | 10        | 8 a 12 minutos    | Dar vuelta y pasar una escobilla con mantequilla o pringue con frecuencia.         |
| <b>Pan de ajo, bruschetta, panes de hot dogs, panes de hamburguesa</b> |  | Hi (Alto) | 2 a 4 minutos     |  |
|  |  | 10        | 2 a 3 minutos     | Dar vuelta después de la mitad del tiempo.   |
| <b>Frutas &amp; Verduras:</b>  | Rebanadas de Piña                              | Hi (Alto) | 8 a 10 minutos    | Pasar una escobilla con aceite.  |
|  | Rebanadas de Pimentones (1/2")                 | Hi (Alto) | 7 a 9 minutos     | Dar vuelta después de la mitad del tiempo.   |
|  | Zapallo de Verano (rebanadas de 1/2" de largo) | Hi (Alto) | 8 a 12 minutos    | Pasarle mantequilla con una escobilla.<br>Dar vuelta ocasionalmente.               |

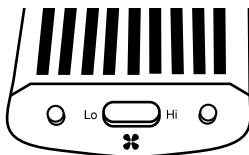
**Nota:** Esta tabla es una guía solamente. Los tiempos de cocción y ajustes de control son aproximados debido a las variaciones en las carnes, en los controles y en el voltaje.

# COCINANDO EN LA ESTUFA, CONT.

## SISTEMA DE VENTILACIÓN

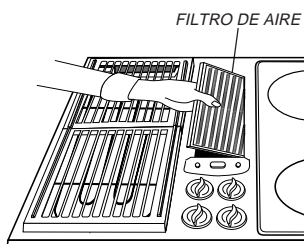
El sistema de ventilación incorporado extrae los vapores de cocción, los olores y el humo de los alimentos preparados en la cubierta y en la parrilla.

- Para hacer funcionar el sistema de ventilación manualmente, oprima el interruptor del ventilador situado en la parte delantera de la rejilla de ventilación. Mueva el interruptor a la derecha para alta ventilación o a la izquierda para baja ventilación.
- El sistema de ventilación funciona **automáticamente** 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.
- Para enfriar algún artículo, colóquelo en la rejilla de ventilación y ponga en marcha el ventilador. El aire que se hace pasar sobre el artículo lo enfriará rápidamente. Tenga cuidado de no cubrir toda la rejilla.
- El ventilador puede ser usado para eliminar olores fuertes de la cocina, como cuando se pican cebollas 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.



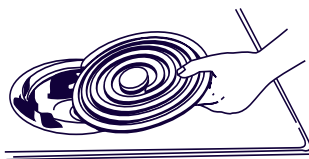
**IMPORTANTE: NO HAGA FUNCIONAR EL SISTEMA SIN TENER INSTALADO EL FILTRO.** El filtro debe siempre ponerse en ángulo. Estando usted parado frente de la estufa, la parte superior del filtro debe descansar contra el lado izquierdo de la abertura de ventilación. La parte inferior debe descansar contra el 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.

## ELEMENTS TUBULARES (MODELO JED8130)

- Cuando se enciende un elemento, pasa por ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor seleccionado.
- Los elementos tubulares son autolimpiantes.
- No los sumerja en agua.

**PARA SACAR:** Cuando esté frío, levante el elemento. Cuidadosamente tire de él hacia afuera sacándolo de la toma.



**PARA VOLVER A COLOCAR:** Inserte los bornes del elemento en la toma. Guíe el elemento hasta colocarlo en su lugar. Oprima suavemente hacia abajo en el borde exterior del elemento hasta que quede nivelado sobre el platillo protector.



## PLATILLOS PROTECTORES

Los platillos protectores debajo de cada elemento recogen los derrames y deben ser usados siempre. La ausencia de los platillos protectores cuando esté cocinando puede dañar el alambrado u otras piezas debajo de la cubierta.

Para evitar el riesgo de choque eléctrico o de un incendio, nunca forre los platillos protectores con papel de aluminio.

Los platillos protectores se descolorarán (manchas azules/doradas) con el tiempo, si se sobrecalientan. Esta descoloración es permanente. Sin embargo, esto no afecta la eficacia al cocinar.

## PARA PROTEGER EL ACABADO DE LOS PLATILLOS PROTECTORES:

- Evite usar ajustes de calor alto durante períodos de tiempo prolongados.
- No use utensilios demasiado grandes. Los utensilios no deben extenderse 1-2 pulgadas más allá del elemento.
- Cuando prepare conservas, use el Elemento para Ollas de Conservas (Modelo A145A). Para hacer pedidos llame al 1-800-688-8408.
- Limpie con frecuencia. (Ver la sección sobre limpieza, Páginas 32-33.)

# CUIDADO Y LIMPIEZA

## 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.

### CUBIERTA - 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.

### PLATILLOS PROTECTORES – CROMO (MODELOS SELECTOS)

- Cuando estén fríos, lave después de cada uso, enjuague y seque para evitar que se manchen y descoloren.

- Para limpiar la suciedad impregnada, remoje en agua caliente jabonosa, luego use un limpiador abrasivo suave tal como 'Soft Scrub'\* y una esponja de restregar de plástico. No use agentes de limpieza abrasivos.

### ACERO INOXIDABLE (MODELOS SELECTOS)

- **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'\*\*.

### ACCESORIOS 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.

### BANDEJA PROTECTORA - ANTIADHERENTE

- Cuando esté fría, saque la bandeja de la cavidad. Lave la bandeja con agua jabonosa, enjuague bien y seque completamente. Puede lavarse en el lavavajillas.
- Elimine las manchas difíciles con una esponja de malla plástica. Use solamente productos de limpieza recomendados para uso en superficies antiadherentes.

### ELEMENTO

- Nunca lo sumerja en agua. La mayoría de la suciedad se quemará con el uso. La lengüeta de contacto puede limpiarse con agua tibia jabonosa. No use limpiadores ni materiales abrasivos. Seque muy bien antes de reinsertar en la cubierta.

### 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.

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

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

## CUIDADO Y LIMPIEZA, CONT.

- 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.

### FRASCO COLECTOR DE GRASA

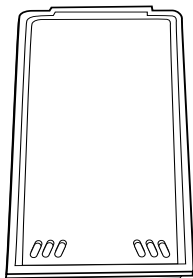
- Se ha colocado un frasco colector de grasa debajo de la bandeja protectora bajo la mesada. Verifique periódicamente para evitar derrames. Destornille el frasco para sacarlo.

- Si el frasco se quiebra, reemplácelo con un frasco de vidrio templado, tal como un frasco de conservas que tiene un gollete de roscas estándar.



## ACCESORIOS Y MÓDULOS

### ACCESORIOS



#### Parrilla Eléctrica - Modelo JEA8200ADX

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 acabo negro antiadherente.



#### Cubierta de Parrilla - Modelo A341

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

#### Elemento para Ollas de Conservas - Modelo AI45A

Este elemento especial para ollas de conservas se enchufa en un *módulo de cubierta tubular convencional* levantando el elemento calefactor por sobre la superficie de cocinar. Le permite usar ollas grandes y utensilios con fondos combados u ondulados.



#### Woka Gas o Eléctrico - Modelo AO142

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.

#### Parrilla Eléctrica - Accesorio - Modelo JEA8000ADB

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

### MÓDULOS DE CUBIERTAS

#### Tubulares De Halógeno Radiantes

##### Tubulares

- JEA7000ADB - Porcelana Negra
- JEA7000ADS - Acero Inoxidable
- JEA7000ADW - Porcelana Blanco

##### De Halógeno

- JEA8130ADB - Porcelana Negra
- JEA8130ADW - Porcelana Blanco

##### Radiante

- JEA8120ADB - Porcelana Negra
- JEA8120ADW - Porcelana Blanco

# ANTES DE SOLICITAR SERVICIO

## **VERIFIQUE PRIMERO LO SIGUIENTE:**

- Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.
- Verifique el suministro de energía eléctrica.

## **EL ELEMENTO ASADOR O LA CUBIERTA NO SE CALIENTAN LO SUFICIENTE.**

- Verifique si el elemento está bien insertado.
- Puede que los controles superiores no estén ajustados en forma debida.
- El voltaje de la casa puede ser bajo.

## **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 Págs. 29-30.
- 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.

# GARANTÍA DE LA ESTUFA JENN-AIR

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

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

## Garantías Limitadas – Piezas Solamente

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

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

- **Cubierta de Vidrio Cerámico:** Debido a rotura térmica.
- **Elementos Calefactores Eléctricos:** Elemento del asador y de hornear en las estufas eléctricas.

## Residentes Canadienses

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

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

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

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

## LO QUE NO CUBREN ESTAS GARANTÍAS:

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

## SI NECESITA SERVICIO

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance al 1-800-688-1100 para ubicar a un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR®, Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-1100**.

**NOTA:** Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información.

- a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
  - b. Número de modelo y número de serie;
  - c. Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
  - d. Una descripción clara del problema que está experimentando;
  - e. Comprobante de compra (recibo de compra).
- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance.