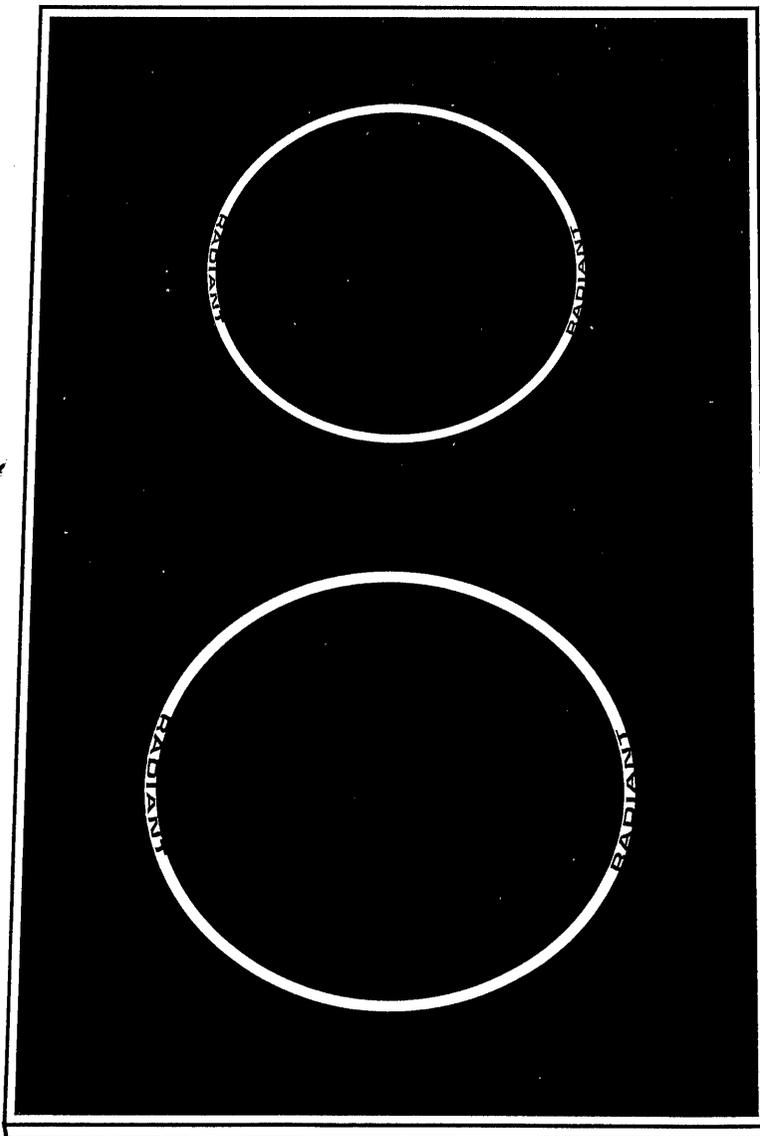


VVV[®]JENN-AIR

Use and Care Manual

Radiant Cartridge

Models A122, AR141 Series



Model AR141

SAFETY PRECAUTIONS

Read before operating your cooktop

All appliances - regardless of the manufacturer - have the potential through improper or careless use to create safety problems. Therefore the following safety precautions should be observed:

1. Never use your appliance for warming or heating the room.
2. Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
3. Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
4. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to an authorized Jenn-Air Service Contractor.
5. Flammable materials should not be stored near surface units.
6. Do not use water on grease fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
7. Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
8. Use proper pan size. Many appliances are equipped with one or more surface units of different size. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to heating element will also improve efficiency and performance.
9. Never leave surface units unattended at high heat settings. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

-
10. Glazed cookware - only certain types of glass, glass-ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware are suitable for cooktop surface without breaking due to the sudden change in temperature. Use only such cookware as you know has been approved for this purpose.
 11. Cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent surface heating elements to avoid burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the cookware.
 12. Do not soak or immerse removable heating elements in water.
 13. **CAUTION** - Do not store items of interest to children in cabinets above cooktop - children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
 14. Do not touch surface units or areas near units. Surface units or heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact these areas until they have had sufficient time to cool. Other surfaces may become hot enough to cause burns - among these surfaces is the cooktop.
 15. Do not cook on glass-ceramic cooking surface if the cooktop is broken. Cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a shock hazard. Contact an authorized Jenn-Air Service Contractor.
 16. Clean glass-ceramic cooktops with caution. If wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
 17. Do not operate with damaged cooking element after any product malfunction until proper repair has been made.
 18. Keep all switches "**OFF**" when unit is not in use.

About Your Radiant Cartridge

Congratulations on your choice of a Jenn-Air radiant cooktop cartridge. The two cooking areas are identified by circles on the glass-ceramic cooktop. When an element is turned **ON**, the cooktop will heat up and the red glow of the heating element can be seen through the glass-ceramic top. It is normal to see the red glow of the element whenever it cycles on. The element will cycle on and off for all control settings except **Hi**. However, it may also cycle on **Hi** if improper cookware is used.

Cooking Procedures

- BEFORE FIRST USE CLEAN COOKTOP CARTRIDGE (See p.7)
- For best results, always use recommended cookware.
- Different cookpots and different amounts of food being prepared will influence the control settings needed for best results. (See cooktop or range use & care manual for typical control settings.) For fastest cooking, start with the surface control on **Hi** for one minute; then turn the control to the lower desired setting. Covering pans, whenever possible, speeds cooking and is more energy efficient.
- The glass-ceramic cooking area retains heat for a period of time after the elements have been turned off. Put this retained heat to good use. Turn the elements off a few minutes before food is completely cooked and use the retained heat to complete the cooking. Because of this heat retention characteristic, the elements will not respond to changes in heat settings as quickly as coil elements. In the event of a potential boil over, remove the cookpot from the cooking area.
- When preparing foods which can be easily scorched or over-cooked, start cooking at a lower temperature setting and gradually increase temperature as needed.
- A higher setting than normal may be necessary when using cookpots made with material that is slow to conduct heat, such as cast iron.
- A lower setting can be used when cooking small quantities of foods or when using a cookpot that conducts heat quickly.

IMPORTANT

- Do not use wire trivets, fire rings, pads or any such item between the cookware and the element.
- Do not cook foods directly on cooktop.
- Do not allow pan to boil dry as this could damage the cooktop and the pan.
- Do not slide heavy metal or glass cookpots across surface since these may scratch the surface.
- Do not use or place plastic items anywhere on cooktop.
- Do not use cartridge in the event a break has occurred. Call an authorized Jenn-Air Service Contractor.

Selecting Proper Cookware

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

Improper Cookware

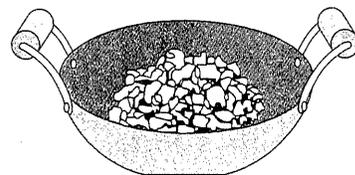
- Do not use cookware that extends more than 1 inch beyond the cooking area.
- Cookware that is smaller in diameter than the cooking area should not be used. Not only can this cause the element to require more energy and time, but can also result in spillovers burning onto the cooking area resulting in a cleaning chore.
- Do not use nonflat specialty items that are oversized, uneven or do not meet proper cookware specifications such as round bottom woks with rings, griddles, rippled bottom canners, lobster pots, large pressure canners, etc. Large utensils, such as pressure canners or oversized skillets, should be used *only* on conventional coil cartridges if they do not meet this test.
- Glass-ceramic, earthenware, heat proof glass or glazed cookpots may scratch the glass-ceramic cooktop and therefore are not recommended.

Avoid Damage to Cooktop

- Do not allow plastic objects, sugar, or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Melted materials can cause permanent damage to the cooktop. If you accidentally melt anything onto the cooktop, or a sugary solution boils over, remove it immediately while the cooktop is still hot. Carefully, use a single edge razor blade held with a pot holder to scrape the melted material or sugary boilover to a cooler area of the cooktop. Use several layers of paper towels to wipe up the spillover, being careful not to burn yourself. When the element has cooled, use the razor blade to scrape off the remaining soil and clean as you would for heavy spills.
- Do not use aluminum foil or foil-type containers under any circumstances. Aluminum foil will damage the cooktop if it melts onto the glass. If metal melts on cooktop, do not use. Call an authorized Jenn-Air Service Contractor.
- Do not use the glass-ceramic cooktop as a cutting board.
- Do NOT use abrasive cleansing powders or scouring pads (including metal scouring pads), which will scratch the cooktop.
- Do NOT use chlorine bleach, ammonia, rust removers, oven cleaners, or other cleanser not specifically recommended for use on glass-ceramic.
- Never immerse your cooktop cartridge in water.
- Test cast ironware since all are not flat. Also be cautioned against possible "impact damage" should the heavy cookpot be dropped on the glass-ceramic surface.

Wok Cooking

Use Jenn-Air's flat bottom wok accessory (Model AO142) for optimum results. Model AO142 wok has a nonstick finish, wood handles, cover, steaming rack, rice paddles, cooking tips, and recipes.



Cleaning

BEFORE CLEANING, BE CERTAIN ALL ELEMENTS ARE TURNED OFF AND THE COOKTOP IS COOL.

CAUTION: Do NOT use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically attack the glass-ceramic surface.

- The cartridge does not need to be removed from the cooktop for normal cleaning. If removed, bottom may be wiped clean with damp cloth. If electrical terminals on cartridge are cleaned, dry them thoroughly before using.
- For general daily cleaning and light surface soil, use a clean dishcloth or paper towel and wash surface with solution of water and any of these cleansers: dishwashing liquid such as Ivory or Joy, baking soda, fine polishing powders such as Bon Ami, or commercial ceramic cooktop cleansers such as Cooktop Cleaning Creme (Part No. 20000001). Wipe with clean damp cloth or paper towel. Rinse and dry thoroughly.
- To remove residue from burned on spills, make a paste of water and baking soda or Bon Ami, Bar Keepers Friend, Comet, Shiny Sinks or nonabrasive soft scrubbing cleansers, such as Cooktop Cleaning Creme (Part No. 20000001). Scrub with paper towels, nylon or plastic scrubber, such as Tuffly. Rinse and dry thoroughly. If stain is not removed easily, allow paste to remain on surface for 30 to 40 minutes. Keep moist by covering with wet paper towel.
- To remove burned on spot, use a single edge razor blade. Place blade edge on cooktop at 30° angle; scrape off spot. Clean remainder of soil with method described above.

NOTE: Plastic objects, sugar or foods with high sugar content allowed to melt onto the cooktop can cause damage. See p. 6 for cleaning instructions.

Save on Clean-up Time

- Make sure bottoms of cookpots are always clean and dry. (Soil from the cookpot bottom can be transferred to the cooktop surface.) Before using cookpots on the glass-ceramic cooktop for the first time, and periodically as needed, clean the bottoms with scouring pads or other cleansers. Rinse and dry thoroughly.
- Make it a practice to wipe cooktop surface with a *clean* damp cloth or paper towel before each use; dry thoroughly. Invisible spatters, dust specks, cleansers or water can cause stains that appear after unit is heated. A sponge or dishcloth which is not clean will leave film and soil laden detergent water which may cause stains on surface after area is heated.
- When frying, use a spatter shield to reduce spattering.
- Use correct control settings and cookware large enough to hold food and liquid to prevent boilovers and spattering.
- If a bad spillover occurs while cooking, spills may be cleaned from the cooktop while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe with a clean damp towel. Be careful to avoid burns from steam or hand touching the hot cooktop.

JENN-AIR WARRANTY

Full One Year Warranty

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

Limited Warranty

- After the first year from the date of original retail purchase, through the second year, 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, when the appliance is located in the United States or Canada.
- After the second year from the date of original retail purchase, through the fifth year, glass-ceramic top due to thermal breakage, radiant, halogen and solid element failure 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, when the appliance is located in the United States or Canada.

Customer Copy - Retain for your records.

OWNER'S RESPONSIBILITIES

The customer has certain responsibilities which must be satisfied to qualify for coverage under these warranties.

For all products, the owner is responsible for providing normal care and maintenance in accordance with the Use & Care instructions, providing proof of purchase on request, proper installation and making the appliance reasonably accessible for service. Warranties are for failure in normal home use.

WARRANTY SERVICE

Under the full warranty, service must be performed by an Authorized Jenn-Air Service Contractor. To obtain service, contact the dealer from whom the unit was purchased, an authorized service contractor, or contact Jenn-Air Customer Assistance, c/o Maytag Customer Service, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, (1-800-688-1100 for U.S. and Ontario or 1-615-472-3333). Please include model number, serial number, and date of original retail purchase in all correspondence. Service will be provided during normal business hours. All replacement parts assume the unused portion of this warranty.

Limited parts warranty covers cost of parts only. Trip charge, transportation and labor costs are the responsibility of the owner.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

CANADIAN RESIDENTS

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

FOR YOUR RECORDS

Record the following information and retain this entire sheet for your future reference.

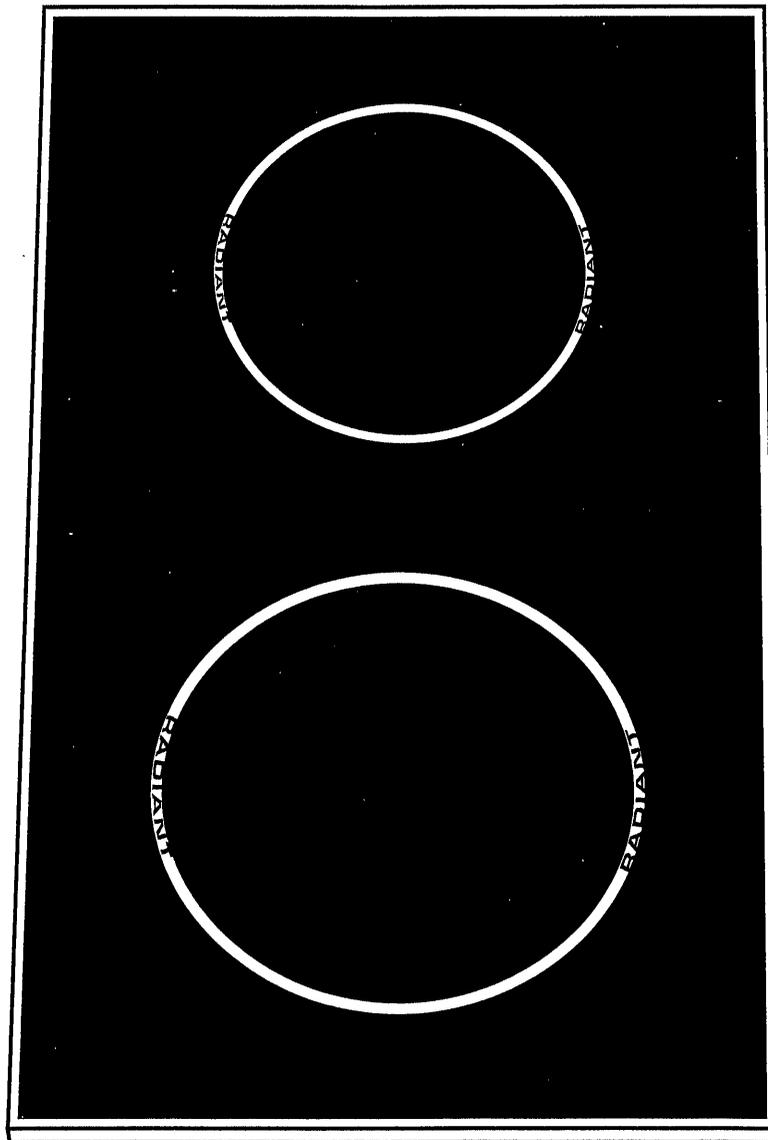
Model Number

Serial Number

Date Purchased

VVV[®]JENN-AIR

Use and Care Manual
Radiant Cartridge
Models A122, AR141 Series



Model AR141

MESURES DE SÉCURITÉ

Lire les mesures de sécurité qui suivent avant d'utiliser la table de cuisson

Quelle que soit leur marque, des appareils électroménagers mal utilisés peuvent être source de dangers. Toujours prendre les précautions ci-dessous:

1. Ne jamais utiliser l'appareil comme système de chauffage.
2. Ne jamais laisser d'enfants seuls ou sans surveillance près de l'appareil si celui-ci est en marche. Ne jamais laisser un enfant monter sur l'appareil.
3. Ne jamais porter de vêtements amples ou avec des manches flottantes quand on utilise l'appareil.
4. Ne pas réparer ni remplacer soi-même les pièces de l'appareil à moins d'indication contraire dans ce guide. Toute réparation doit être confiée à un entrepreneur de service Jenn-Air agréé.
5. Ne pas ranger de produits inflammables près de la table de cuisson.
6. Ne pas jeter d'eau sur de l'huile ou de la graisse qui a pris feu. Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
7. N'utiliser que des poignées pour la cuisine sèches. La vapeur qui se forme lorsqu'une poignée humide ou mouillée vient en contact avec une surface chaude peut causer des brûlures. Les poignées ne doivent jamais être en contact avec les éléments chauds. Ne pas utiliser de chiffon ni de serviette.
8. Utiliser des casseroles du diamètre approprié. De nombreuses cuisinières sont équipées de surfaces de cuisson de différents diamètres. Choisir des casseroles à fond plat suffisamment large pour couvrir la surface de l'élément. Les casseroles trop petites ne couvrent pas tout l'élément chauffant et la partie non couverte peut mettre le feu à un vêtement. De plus, l'utilisation de casseroles de diamètre approprié assure une cuisson plus uniforme.
9. Ne jamais s'éloigner lorsque la zone de cuisson est réglée à un niveau élevé. Les aliments qui brûlent peuvent faire de la fumée et risquent même de s'enflammer.

10. Batterie de cuisine au fini émail éb--En raison des changements brusques de température, seuls certains types de matériaux verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite - peuvent être utilisés sûr la table de cuisson sans se briser. N'utiliser que les batteries de cuisine approuvées pour ce type d'appareil.
11. Toujours tourner les poignées des ustensiles vers l'intérieur et éviter de les placer au-dessus des éléments adjacents - pour éviter tout risque d'accrochage malencontreux, de brûlure au contact d'une poignée ou même d'incendie.
12. Ne pas plonger les éléments amovibles dans l'eau.
13. **ATTENTION**--Ne pas ranger bonbons, biscuits, etc., ou articles attirant les enfants dans les armoires au-dessus de la table de cuisson--en montant sûr la table de cuisson pour les atteindre, les enfants pourraient se blesser grièvement.
14. Ne pas toucher les surfaces de cuisson ni les zones situées près de ces surfaces. Elles peuvent en effet être chaudes même si rien n'y paraît. Les zones situées près des surfaces de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de la table de cuisson, ne pas toucher ces surfaces et ne pas y poser de matières inflammables tant qu'on est pas sûr qu'elles ont bien refroidi. Toute la table de cuisson peut aussi devenir suffisamment chaude pour causer des brûlures.
15. Ne pas utiliser la surface de vitrocéramique si elle est brisée. Les nettoyants et les aliments déversés peuvent pénétrer dans la table de cuisson, ce qui peut provoquer un choc électrique. Communiquer avec un entrepreneur de service Jenn-Air agréé.
16. Prendre certaines précautions pour nettoyer la table de cuisson de vitrocéramique. Si l'on nettoie la surface chaude à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon mouillés, prendre garde aux brûlures que peut causer la vapeur. En outre, certains nettoyants, appliqués sur une surface chaude, peuvent dégager des vapeurs nocives.
17. Si l'un des éléments est défectueux, ne pas utiliser l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
18. Laisser tous les boutons de réglages sûr **~OFF~** lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Un mot sûr la cartouche radiante

Toutes nos félicitations pour avoir choisi une cartouche de cuisson à radiante Jenn-Air. Les deux surfaces de cuisson sont délimitées par des cercles sur la table de cuisson en vitrocéramique. Dès qu'un élément est mis en marche, la table de cuisson chauffe, et on peut apercevoir la lueur rouge de l'élément chauffant à travers la surface de vitrocéramique. Il est normal de voir apparaître cette lueur rouge chaque fois que l'élément se met en marche pour maintenir la température, et quand l'élément est réglé à une position autre que «HI», il entre automatiquement dans un cycle de marche/arrêt. Toutefois, si le diamètre de la casserole choisie est inappropriée pour le rond de cuisson, l'élément peut se mettre en marche même lorsque le bouton est réglé sur «HI».

Methodes d'utilisation

- NETTOYER LA TABLE DE CUISSON AVANT DE L'UTILISER POUR LA PREMIERE FOIS (voir page 7).
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser toujours les batteries de cuisine recommandées.
- Le réglage des éléments dépend du type de casseroles utilisées et de la quantité d'aliments à cuire. (Voir le guide d'utilisation et d'entretien de la cuisinière ou de la table de cuisson pour connaître les réglages appropriés.) Pour une cuisson plus rapide, mettre le bouton de réglage de la température sur **Hi** pendant une minute. Régler ensuite au niveau voulu. Autant que possible, couvrir les casseroles pour accélérer la cuisson et pour économiser l'énergie.
- Une fois que l'élément est éteint, la surface de cuisson en vitrocéramique demeure chaude pendant un certain temps. Cette chaleur résiduelle peut donc être utilisée. Éteindre l'élément quelques minutes avant que les aliments soient complètement cuits et terminer la cuisson à l'aide de la chaleur résiduelle. A cause de cette capacité à retenir la chaleur, les éléments ne réagissent pas aux changements de réglage aussi rapidement que les éléments en spirale, aussi, en cas de débordement, retirer la casserole de la zone de cuisson.
- Si le plat préparé risque de brûler facilement ou de trop cuire, commencer la cuisson à température basse et augmenter peu à peu la température selon les besoins.
- Quand les casseroles utilisées sont faites d'un matériau qui conduit lentement la chaleur, comme la fonte, il peut être bon de commencer la cuisson à haute température.
- Une température plus basse est conseillée quand on fait cuire de petites quantités ou qu'on utilise des casseroles qui conduisent rapidement la chaleur.

IMPORTANT

- Ne pas mettre de sous-plats, de supports en fils métalliques ou autre article semblable entre la casserole et l'élément
- Ne pas faire cuire d'aliments directement sur la surface de cuisson.
- Ne pas laisser le contenu d'une casserole s'évaporer complètement, ce qui risquerait d'endommager la table de cuisson et la casserole.
- Ne pas faire glisser de casseroles lourdes en métal ou en verre sur la surface, ce qui pourrait la rayer.
- Ne pas utiliser et ne pas déposer d'articles de plastique sur la table de cuisson.
- Ne pas utiliser la cartouche si celle-ci est endommagée. Communiquer avec un entrepreneur de service Jenn-Air agréé.

Choisir une batterie de cuisine appropriée

- **Choisir des casseroles épaisses.** En général, ces casseroles lourdes et épaisses ne se déforment pas sous l'effet de la chaleur.
- **Utiliser des casseroles dont le dessous est plat et lisse.** Pour s'assurer que le dessous d'une casserole est bien plat, placer la casserole sur le bord d'une règle face à une source de lumière. Aucune lumière ne doit passer entre la règle et le dessous de la casserole. Dans le cas contraire *ne pas utiliser* la casserole, son fond n'est pas plat.
- **Faites en sorte que l'ustensile de cuisson soit de la même grandeur que l'élément de chauffage.** L'ustensile de cuisson doit être de la même grandeur que l'élément de chauffage ou un tout petit peu plus grand.

Batterie de cuisine inappropriée

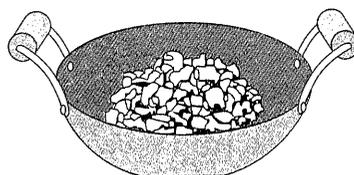
- Ne pas utiliser de casseroles qui dépassent la surface de la zone de cuisson de plus d'un pouce.
- Ne pas utiliser de casseroles dont le diamètre est plus petit que celui de la zone de cuisson. La cuisson est alors plus longue et demande plus d'énergie. De plus, les aliments peuvent déborder et brûler sur la zone de cuisson, qu'il est ensuite difficile de nettoyer.
- Ne pas utiliser d'ustensiles trop grands, de forme non habituelle ou qui ne respectent pas les exigences, tels les woks à fond rond avec support, les plaques chauffantes, les marmites à homards, les autocuiseurs et les grands fait-tout. Les gros récipients, comme les autocuiseurs et les gros poêlons, qui ne respectent pas cette exigence, doivent être utilisés *seulement* sur des éléments en spirale classiques.
- Les casseroles de vitrocéramique, de terre cuite, de verre thermorésistant ou émaillées peuvent rayer la table de cuisson en vitrocéramique et ne sont donc pas recommandées.

Pour éviter d'endommager la table de cuisson

- Ne pas laisser fondre sur la table de cuisson des objets en plastique, du sucre ou des aliments à forte teneur en sucre. Les matières fondues peuvent endommager la table de cuisson de manière permanente. Si un objet ou un aliment quelconque fond sur la table de cuisson ou en cas de débordement d'un sirop, enlever immédiatement pendant que la table de cuisson est encore chaude. Gratter soigneusement les matières fondues à l'aide d'une lame de rasoir à un seul tranchant, tenue avec une poignée de cuisine. Repousser les matières fondues ou le sirop qui a débordé vers une partie plus froide de la table de cuisson. Utiliser plusieurs épaisseurs d'essuie-tout pour essuyer le débordement et prendre les précautions requises pour ne pas se brûler. Lorsque l'élément s'est refroidi, utiliser une lame de rasoir pour gratter les saletés qui restent et nettoyer comme dans le cas des grosses saletés.
- Ne jamais utiliser de papier d'aluminium ni de contenant d'aluminium. Du papier d'aluminium qui fondrait endommagerait la table de cuisson. Ne pas utiliser la table de cuisson si du métal a fondu dessus. Communiquer avec un entrepreneur de service Jenn-Air agréé.
- Ne pas utiliser la table de cuisson en vitrocéramique comme planche à découper.
- NE PAS utiliser de nettoyants en poudre abrasifs ni de tampons à récurer (y compris ceux en métal), car ils peuvent rayer la surface.
- NE PAS utiliser d'eau de javel, d'ammoniaque, de décapant pour la rouille, de produits à nettoyer les fours ou tout autre nettoyant qui n'est pas spécialement conçu pour les surfaces en vitrocéramique.
- Ne jamais plonger la cartouche dans l'eau.
- Vérifier particulièrement que le dessous des casseroles en fonte est bien plat. Prendre garde à ne pas laisser tomber les casseroles lourdes sur la surface en vitrocéramique.

Cuisson au wok

Pour de meilleurs résultats, utiliser le wok à fond plat Jenn-Air (Modèle A0142). Cet accessoire au fini non-adhésif, est doté de poignées en bois, d'un couvercle, d'une grille de cuisson à la vapeur, de spatules en bois, et est accompagné de conseils de cuisson et de recettes.



Nettoyage

AVANT DE NETTOYER LA TABLE DE CUISSON, S'ASSURER QUE TOUS LES ÉLÉMENTS SONT ÉTEINTS ET QUE LA TABLE EST FROIDE.

ATTENTION: NE PAS utiliser de produit nettoyant si la table de cuisson est chaude. Les vapeurs qui se dégageraient pourraient être nocives pour la santé et pourraient attaquer la surface en vitrocéramique.

- Pour nettoyer la table, il n'est en général pas nécessaire d'enlever la cartouche. Si elle est enlevée, son dessous peut être nettoyé avec un chiffon humide. Quand on nettoie les bornes électriques de la cartouche, s'assurer qu'elles sont bien sèches avant d'utiliser la table de cuisson.
- Pour le nettoyage normal, utiliser un chiffon propre ou des essuie-tout et une solution composée d'eau et d'un des nettoyants suivants: détergent à vaisselle liquide tel Ivory ou Joy, bicarbonate de soude, fine poudre à polir telle Bon Ami, ou un nettoyant pour table de cuisson en céramique, comme la crème nettoyante pour table de cuisson (Part No. 20000001). Essuyer avec un chiffon doux humide ou un essuie-tout. Rincer et sécher complètement.
- Pour enlever les résidus d'aliments brûlés, faire une pâte à l'aide d'eau et de bicarbonate de soude, de Bon Ami, de Comet ou d'un nettoyant non abrasif, comme la crème nettoyante pour table de cuisson (Part No. 20000001). Frotter avec un essuie-tout ou un tampon à récurer en nylon. Rincer et sécher complètement. Si les taches s'enlèvent difficilement, les recouvrir de pâte pendant 30 à 40 minutes en plaçant dessus un essuie-tout mouillé pour que la pâte reste humide.
- Pour enlever les traces d'aliments brûlés, prendre une lame de rasoir. Placer la lame sur la surface à un angle de 30° et gratter la tache. Nettoyer ensuite de la manière indiquée plus haut.

NOTA : Ne pas laisser fondre sur la table de cuisson des objets en plastique, du sucre ou des aliments à forte teneur en sucre, car ces matières peuvent endommager l'appareil. Voir les instructions de nettoyage à la page 6.

Pour diminuer le temps de nettoyage

- S'assurer que le dessous des casseroles est toujours propre et sec. (Les casseroles sales peuvent souiller la table de cuisson.) Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyer le dessous des casseroles utilisées à l'aide d'un tampon à récurer ou d'un autre produit. Rincer et sécher complètement. Le faire régulièrement par la suite.
- Prendre l'habitude, avant d'utiliser la table de cuisson, de toujours la nettoyer avec un chiffon ou un essuie-tout humide et propre, et de sécher complètement. Des éclaboussures sur la surface, invisibles à l'oeil nu, de la poussière, des traces de nettoyant ou des gouttes d'eau peuvent tacher la surface lorsque celle-ci est chauffée. Éponges et chiffons laissent une fine pellicule sur la surface de cuisson et s'ils ne sont pas totalement propres, la saleté résiduelle de la pellicule peut également faire des taches sur la surface lorsque celle-ci est chauffée.
- Pour la friture, utiliser une grille anti-éclaboussures.
- Régler l'élément à la bonne température et utiliser des casseroles assez grandes pour éviter les éclaboussures.
- En cas d'éclaboussures, nettoyer si possible pendant que la table de cuisson est encore chaude avec un chiffon propre et humide, et en faisant très attention. Prendre garde aux brûlures causées par la vapeur et à ne pas toucher la surface chaude.

GARANTIE DE JENN-AIR

Garantie complète d'une année

Toute pièce devenue défectueuse par suite d'un usage domestique normal sera réparée ou remplacée sans frais pendant une période **d'un an** à compter de la date initiale d'achat.

Garantie limitée

- Après la première année suivant la date initiale d'achat, et jusqu'à la fin de la deuxième année, les pièces devenues défectueuses par suite d'un usage domestique normal, seront réparées ou remplacées sans frais en ce qui concerne les pièces elles-mêmes, le propriétaire devant assumer tous les autres coûts, y compris les frais de main-d'oeuvre, lorsque l'appareil est situé aux États-Unis ou au Canada.
- Après la deuxième année suivant la date initiale d'achat, et jusqu'à la fin de la cinquième année, la surface de vitrocéramique endommagée en raison d'un bris causé par la chaleur ou à cause des éléments radiants, à halogène ou solides devenus défectueux par suite d'un usage domestique normal sera réparée ou remplacée sans frais en ce qui concerne la pièce elle-même, le propriétaire devant assumer tous les autres coûts, y compris les frais de main-d'oeuvre, lorsque l'appareil est situé aux États-Unis ou au Canada.

Copie du client - À conserver

RESPONSABILITÉ DU PROPRIÉTAIRE

Le client doit s'acquitter de certaines responsabilités pour se prévaloir de la protection offerte par la garantie.

Pour tous les produits, il incombe au propriétaire d'assurer l'entretien normal conformément aux instructions d'utilisation et d'entretien, de fournir une preuve d'achat sur demande, d'installer adéquatement l'appareil et de faire en sorte que celui-ci soit accessible pour les réparations. Les garanties s'appliquent dans le cas de défaillances subies en usage domestique normal.

SERVICE SOUS GARANTIE

Conformément à la garantie complète, le service doit être confié à un entrepreneur de service Jenn-Air agréé. Pour vous prévaloir de cette garantie, communiquez avec le marchand qui vous a vendu l'appareil, avec un entrepreneur de service agréé ou avec Jenn-Air Customer Assistance, c/o Maytag Customer Service, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 (1-800-688-1100 pour les États-Unis ou l'Ontario, ou 1-615-472-3333). Veuillez inscrire dans toute correspondance le numéro du modèle, le numéro de série et la date d'achat. La réparation sera effectuée pendant les heures normales de travail. Toutes les pièces de rechange sont garanties pendant la période restante de la garantie.

Cette garantie vous confère certains droits. Vous avez peut-être d'autres droits qui peuvent varier d'un État à un autre.

RÉSIDENTS DU CANADA

Cette garantie ne couvre que les appareils installés au Canada et qui ont été homologués par l'Association canadienne de normalisation ou l'Association canadienne du gaz, à moins qu'ils n'aient été introduits au Canada par suite du déménagement du propriétaire des États-Unis au Canada.

À CONSERVER

Inscrivez les renseignements demandés ci-dessous et conservez cette feuille pour référence ultérieure.

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat