

# JENN-AIR® SEALED GAS CARTRIDGE AND ACCESSORIES

## USE & CARE --- GUIDE

### TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions .....	1-4
Cleaning.....	4
Sealed Gas Cartridge.....	5
Cooktop Procedures.....	6
Accessories .....	6
Warranty .....	7
Guide d'utilisation et d'entretien .....	8
Guía de uso y cuidado.....	16



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

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

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

Date of Purchase \_\_\_\_\_

If you have questions, call:  
Jenn-Air Customer Assistance  
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)  
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)  
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)  
Internet: <http://www.jennair.com>

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.

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

*Always* contact the manufacturer about problems or conditions you do not understand.

## Recognize Safety Symbols, Words, Labels

### **WARNING**

**WARNING** – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

### **CAUTION**

**CAUTION** – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

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

**To ensure proper and safe operation:** Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. **Do not** attempt to adjust, repair, service,

or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer.

**Always** disconnect power to appliance *before* servicing.

### **WARNING**

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

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

### **WARNING**

Gas leaks may occur in your system and result in a dangerous situation. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install an UL approved gas detector. Install and use in accordance with the manufacturer's instructions.

## To Prevent Fire or Smoke Damage

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

Keep area around appliance clear and free from combustible materials.

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

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

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

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

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

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

## 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.

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.
- **NEVER** pick up or move a flaming pan.

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

## Child Safety

### CAUTION

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

**NEVER** leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children **should never** be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

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

## About Your Appliance

### WARNING

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

To prevent potential hazard to the user and damage to the appliance, **do not** use appliance as a space heater to heat or warm a room.

**Cont.**

## Cooking Safety

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

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

**NEVER** leave a surface cooking operation unattended, especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible.

**Do not** use high heat for extended cooking operations.

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

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

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

**Do not** let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance, hood or vent fan. Clean hood frequently to prevent grease from accumulating on hood or filter. When flaming foods under the hood, turn the fan on.

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

**PREPARED FOOD WARNING:** Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

## Utensil Safety

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

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

To minimize burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil, **do not** extend handles over adjacent surface burners. Always turn pan handles toward the side or back of the appliance, not out into the room where they are easily hit or reached by small children.

**Never** let a pan boil dry as this could damage the utensil and the appliance.

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

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 guide. **Do not** use element covers for the surface units, stovetop grills. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this guide can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

## 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.

## Ventilating Hoods

Clean range hood and filters frequently to prevent grease or other flammable materials from accumulating on hood or filter and to avoid grease fires.

When flaming foods under the hood, turn the fan on.

## Cleaning Safety

Clean cooktop with caution. Turn off all controls and wait for appliance parts to cool *before* touching or cleaning. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Clean only parts listed in this guide.

## Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low-level exposure to some of the listed

substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors by opening the windows and/or door in the room where the appliance is located during the self-clean cycle.

### 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

# CLEANING



### CAUTION

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

- Be careful not to get water into burner ports.
- When cleaning, use care to prevent damage to the ignitor. If the ignitor is soiled, wet or damaged the surface burner will not light.

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

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

## Sealed Gas Burners/Grates

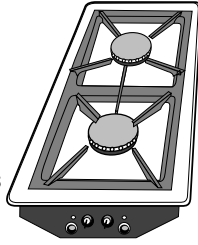
- Allow burner and grates to cool. Remove burner cap and wash with soapy water and a plastic scouring pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad or a sponge and a commercial Cooktop Cleaning Creme (Part #2000001)\*\*.
- Clean gas burners with soap and plastic scouring pad. For stubborn or dried-on soils, clean with a soap-filled, non-abrasive pad, stiff brush, toothbrush, the soft rubber tip on the toothbrush (if equipped) or a straight pin. **Do not** enlarge or distort holes.

# SEALED GAS CARTRIDGE

## Sealed Burner Cartridge – Model JGA8150ADB (black) Model JGA8150ADW (white) Model JGA9150ADP (pro)

The sealed burners of your cartridge are secured to the cartridge and are not designed to be removed. Since the burners are sealed into the cartridge, boilovers or spills will not seep underneath the cooktop. However, the burner caps should be cleaned after each use. (See page 4 for cleaning directions.)

- The burner caps must be properly positioned *before* cooking.



## TO PREVENT THE COOKTOP FROM DISCOLORING OR STAINING:

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

## Burner Grates

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

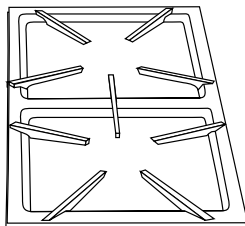
**Do not operate the burners without a pan on the grate. The grate's porcelain finish may chip without a pan to absorb the heat from the burner flame.**

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

## Installation

### TO INSTALL SEALED BURNER CARTRIDGE:

1. Be sure control knobs are turned OFF.
2. Clean basin of any grease accumulation. (See appliance User's Guide for cleaning recommendations.)
3. With the back raised, position the burner cartridge with the mixer tube openings and ignitor rods toward the orifices and terminal receptacle. Slide the cartridge until the tubes



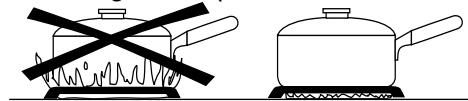
and ignitors start to engage, then lower the cartridge so that it rests on the cooktop surface. Gently slide forward to fully engage.

### TO REMOVE SEALED BURNER CARTRIDGE:

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

### Notes:

- A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds. If using natural gas, the flame will be blue with a deeper blue inner cone.  
  
If the burner flame is yellow or is noisy, the air/gas mixture may be incorrect. Contact a service technician to adjust. (Adjustments are not covered by the warranty.)  
  
With LP gas, slight yellow tips on the flames are acceptable. This is normal and adjustment is not necessary.
- With some types of gas, you may hear a "popping" sound when the surface burner is turned off. This is a normal operating sound of the burner.
- If the control knob is turned very quickly from High to Low, the flame may go out, particularly if the burner is cold. If this occurs, turn the knob to the **OFF** position, wait several seconds and relight the burner.
- The flame should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.



# COOKING PROCEDURES

## All Cartridges:

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

# ACCESSORIES

## Wok

### Model A0142

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



# WARRANTY & SERVICE

## Gas Appliance Warranty

### One Year Warranty - Parts and Labor

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

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

### Limited Warranties - Parts Only

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

- **Sealed Gas Burners**

### Canadian Residents

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

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

## What is Not Covered By These Warranties

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

Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

## If You Need Service

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

## To Obtain Warranty Service

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

Maytag Services, LLC

Attn: CAIR® Center

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

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

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

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

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

MODULE DE BRÛLEUR À GAZ SCELLÉ JENN-AIR®

# GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

## TABLE DES MATIÈRES

Instructions de sécurité importantes.....	9-12
Nettoyage.....	12
Module de brûleur à gaz scellé .....	13
Méthodes de cuisson .....	14
Accessoires .....	14
Garantie et service après-vente.....	15
Guía de uso y cuidado.....	16

**Installateur :** Veuillez remettre ce guide au propriétaire.

**Consommateur :** Lisez le guide et conservez-le pour consultation ultérieure. Conservez la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

Si vous avez des questions, veuillez téléphoner au :

Service à la clientèle de Jenn-Air

1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

(Du lundi- au vendredi, de 8 h- à 20 h, heure de l'Est)

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

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

**Reportez-vous à la page 15 pour plus d'informations concernant le service après-vente.**

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les instructions de sécurité importantes et les avertissements paraissant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les situations et conditions éventuelles qui peuvent se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Communiquez *toujours* avec le fabricant si vous ne comprenez pas un problème ou une situation.

## Reconnaissez les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

### AVERTISSEMENT

**AVERTISSEMENT** – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT causer de graves blessures ou même la mort.

### ATTENTION

**ATTENTION** – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT causer des blessures mineures.

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

**Pour assurer une utilisation appropriée et en toute sécurité :** Seul un technicien qualifié devrait installer l'appareil et le mettre à la terre. **Ne tentez pas** de régler, réparer ou remplacer un composant de l'appareil, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Débranchez **toujours** l'appareil *avant* d'en faire l'entretien.

### AVERTISSEMENT

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

- **N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres produits ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
  - **Ne mettez aucun appareil en marche.**
  - **Ne touchez pas à un interrupteur électrique.**
  - **N'utilisez aucun téléphone de l'immeuble.**
  - **Rendez-vous chez un voisin et téléphonez immédiatement à la compagnie de gaz. Suivez les directives données par le préposé de la compagnie de gaz.**
  - **S'il est impossible de joindre la compagnie de gaz, téléphonez au service des incendies.**
- **L'installation et les réparations doivent être confiées à un installateur compétent, à une entreprise de service ou à la compagnie de gaz.**

### AVERTISSEMENT

Des fuites de gaz pourraient survenir dans le système et entraîner une situation dangereuse. L'odorat peut ne pas suffire pour détecter une fuite de gaz. Les fournisseurs de gaz recommandent l'achat et l'installation d'un détecteur de gaz (homologué UL). Installez et utilisez le détecteur conformément aux instructions du fabricant.

## Pour éviter un incendie ou des dommages causés par la fumée

Assurez-vous que tout le matériel d'emballage est retiré de l'appareil *avant* de mettre celui-ci en marche.

Gardez les matériaux combustibles bien éloignés de l'appareil.

De nombreux articles en plastique peuvent être détériorés par la chaleur. Gardez les plastiques éloignés des pièces de l'appareil pouvant devenir chaudes. **Ne laissez pas** des articles en plastique sur la table de cuisson; un article en plastique trop près de l'évent du four ou d'un brûleur allumé pourrait se déformer ou fondre.

Pour empêcher un feu de graisse, **évit**ez toute accumulation de graisse ou autre matière inflammable à l'intérieur ou près de l'appareil.

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

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

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

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

## En cas d'incendie

Débranchez l'appareil et la hotte de ventilation, pour minimiser la propagation des flammes. Éteignez les flammes, puis mettez la hotte en marche pour évacuer la fumée et les odeurs.

- **Table de cuisson** : Utilisez un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisine.
- **NE saisissez ou déplacez JAMAIS** un ustensile de cuisine enflammé.

**Ne jetez pas** d'eau sur un feu de graisse. Utilisez du bicarbonate de sodium, un extincteur à mousse ou un produit chimique sec pour éteindre les flammes.

## Sécurité des enfants



### ATTENTION

**NE placez JAMAIS** des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser sur le dossier d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait se blesser gravement.

**NE laissez JAMAIS** des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud. **Ne laissez jamais** un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou à l'intérieur peuvent être chauds. Laissez refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Les enfants doivent comprendre que l'appareil n'est pas un jouet. Ils **ne doivent pas** jouer avec les boutons ou toute autre pièce de l'appareil.

## Familiarisation avec l'appareil



### AVERTISSEMENT

**N'utilisez JAMAIS** les portes de four comme escabeau ou comme tabouret; ceci pourrait faire basculer l'appareil et entraîner de graves dommages corporels.

**Ne touchez pas** l'ampoule chaude du four avec un linge humide car elle pourrait se casser. Si l'ampoule se casse, débranchez l'appareil *avant* de retirer l'ampoule afin d'éviter un choc électrique.

Suite

## Cuisson et sécurité

Placez toujours un ustensile sur un brûleur de la table de cuisson *avant* de l'allumer. Veillez à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les brûleurs. Veillez à allumer le bon brûleur et vérifiez que le brûleur s'allume effectivement. À la fin de la période de cuisson, éteignez le brûleur *avant* de retirer l'ustensile, pour éviter une exposition aux flammes du brûleur.

Veillez à toujours ajuster correctement la taille des flammes pour qu'elles ne dépassent pas sur les côtés de l'ustensile. Des flammes de trop grande taille sur un brûleur sont dangereuses; elles entraînent un gaspillage d'énergie et elles peuvent faire subir des dommages à l'ustensile, à l'appareil ou au placard situé au-dessus.

**NE laissez JAMAIS** un brûleur de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec un réglage de puissance élevée ou lors d'un type de friture. Un débordement pourrait provoquer la formation de fumée et des produits gras pourraient s'enflammer. Éliminez dès que possible les produits gras renversés. **N'utilisez pas** un réglage de puissance élevé pendant une période prolongée.

**NE faites JAMAIS** chauffer un récipient non ouvert dans le four. L'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

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

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

**Ne laissez pas** la graisse de cuisson ou autre matériau inflammable s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur. Nettoyez fréquemment la hotte de la cuisinière pour empêcher la graisse de s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre. Si vous flambez des aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.

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

**AVERTISSEMENT – METS PRÉPARÉS :** Suivez les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jetez immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

## Ustensiles et sécurité

Utilisez des ustensiles à fond plat comportant une ou des poignées que vous pouvez facilement saisir et qui restent froides. Évitez d'utiliser un ustensile instable ou déformé, qui pourrait facilement basculer, ou dont la poignée est mal fixée. Évitez également d'utiliser des ustensiles de petite taille comportant une ou des poignées lourdes; ces ustensiles sont généralement instables et peuvent facilement basculer. Un ustensile lourd lorsqu'il est rempli peut également être dangereux lors des manipulations.

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

Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation des matières combustibles et de renversement par contact non intentionnel avec un ustensile, **n'orientez pas** la poignée d'un ustensile vers un brûleur adjacent. Orientez toujours la poignée d'un ustensile vers le côté ou l'arrière de l'appareil; ne laissez pas non plus la poignée d'un ustensile dépasser à l'avant de l'appareil, où un jeune enfant pourrait facilement la saisir.

**Ne laissez jamais** le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement; l'ustensile et l'appareil pourraient subir des dommages.

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

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

## Friteuses

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

## Hottes d'extraction

Nettoyez fréquemment les filtres et la hotte de la cuisinière, pour empêcher la graisse ou d'autres produits inflammables de s'accumuler sur le filtre ou la hotte et provoquer des feux de graisse.

## Nettoyage et sécurité

Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Arrêtez toutes les commandes et attendez le refroidissement de tous les composants *avant* de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Travaillez prudemment afin d'éviter les brûlures par la vapeur si vous utilisez un chiffon ou une éponge humide pour nettoyer les renversements sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Nettoyez uniquement les pièces mentionnées dans ce guide.

## Avertissement et avis importants

En vertu de la « California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » de 1986 (Proposition 65), le gouverneur de la Californie doit publier une liste des substances qui, selon l'état de la Californie, causent le cancer ou présentent un risque pour la reproduction. En outre, les entreprises doivent avertir leurs clients de l'exposition potentielle à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veillez à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage, par l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte.

**AVIS IMPORTANT – OISEAUX FAMILIERS : Ne gardez jamais** un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Les vapeurs qui s'échappent du four pendant l'autonettoyage peuvent leur être nocives ou même fatales. Les vapeurs qui s'échappent lors de la surchauffe de l'huile de cuisson, des corps gras, de la margarine et des ustensiles à revêtement antiadhésif peuvent également être nocives.

## Conservez ces instructions pour consultation ultérieure

# NETTOYAGE

### ATTENTION

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

- Faire attention de ne pas laisser pénétrer de l'eau dans les orifices de brûleur.

- Lors du nettoyage, user de prudence pour éviter d'endommager l'allumeur. Si ce dernier est sali, mouillé ou endommagé, le brûleur ne

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

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

## Brûleurs à gaz scellés/Grilles

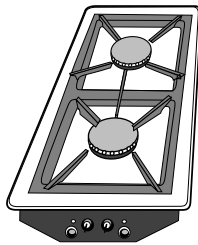
- Laisser le brûleur et les grilles refroidir. Enlevez le chapeau de brûleur pour le laver dans de l'eau savonneuse avec un tampon récurer en plastique. Pour les taches rebelles, nettoyer avec un tampon non abrasif, rempli de savon ou avec une éponge et un produit de nettoyage pour table de cuisson (pièce n° 20000001)\*\*.
- Nettoyer les orifices de gaz de brûleur pour le laver dans de l'eau savonneuse avec un tampon récurer en plastique. Ne pas élargir ou déformer les orifices.

# BRÛLEUR À GAZ SCELLÉ

## Module à brûleurs scellés – Model JGA8150ADB (noir) Model JGA8150ADW (blanc) Model JGA9150ADP (pro)

Les brûleurs scellés de la cuisinière sont fixés au module et ne sont pas prévus pour être enlevés. Comme les brûleurs sont scellés dans le module, les débordements ou renversements ne vont pas s'infiltrer sous la table de cuisson. Cependant, les têtes de brûleur doivent être nettoyées après chaque utilisation. (Voir les recommandations de nettoyage à la page 12.)

- Les chapeaux des brûleurs sont correctement placés avant de la cuisson.



## POUR ÉVITER LA FORMATION DE TACHES OU UN CHANGEMENT DE COULEUR DE LA TABLE DE CUISSON:

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

## GRILLES DU BRÛLEUR

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

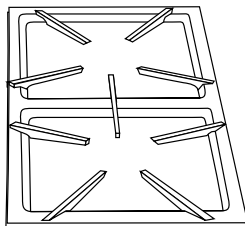
**Ne pas faire fonctionner un brûleur sans qu'un ustensile soit placé sur la grille. L'émail de la grille peut s'écailler s'il n'y a aucun ustensile capable d'absorber la chaleur émise par le brûleur.**

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

## Installation

### POUR INSTALLER LE MODULE À BRÛLEURS SCELLÉS :

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



### POUR ENLEVER LE MODULE À BRÛLEURS SCELLÉS :

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

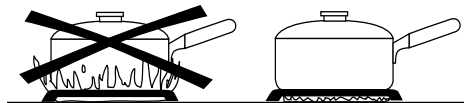
### Remarques :

- Un brûleur convenablement réglé et dont les orifices sont propres s'allume en quelques secondes. Lors de l'alimentation au gaz naturel les flammes sont bleues, avec un cône interne bleu intense.

Si les flammes d'un brûleur sont jaunes ou si la combustion est bruyante, le ratio air/gaz peut être incorrect. Demander à un technicien d'effectuer le réglage. (La garantie ne couvre pas ce réglage.)

Lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié, il est acceptable que l'extrémité des flammes soit jaune. Ceci est normal; aucun réglage n'est nécessaire.

- Avec certains types de gaz, on peut percevoir un petit bruit d'explosion lors de l'extinction d'un brûleur de surface. Ceci est normal.
- Si on fait passer rapidement le bouton de commande de la position High (Max.) à la position Low (Min.), les flammes peuvent s'éteindre, particulièrement si le brûleur est froid. Si ceci se produit, placer le bouton de commande à la position **OFF** et attendre quelques secondes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Pour améliorer l'efficacité de cuisson et pour empêcher d'éventuels dommages de la cuisinière ou de l'ustensile, il faut régler la flamme de sorte qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.



# MÉTHODES DE CUISSON

## Tous les modules :

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

# ACCESSOIRES

## Wok

### Model AO142

Utiliser le wok à fond plat de Jenn-Air pour obtenir les meilleurs résultats. Le wok modèle AO142 comporte un fini non adhérent, des poignées en bois, un couvercle, un support pour cuisson à la vapeur, des spatules, des recettes et conseils de cuisson.



# GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

## Garantie sur la cuisinière à deux énergies

### Garantie complète d'une année - Pièces et main-d'œuvre

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

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

### Garanties limitées - pièces seulement

**De la deuxième 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'œuvre, de déplacement, de transport, de kilométrage et de diagnostic, le cas échéant.

- Brûleurs à gaz scelles

### Résidents du Canada

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par la CSA, sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

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

## Ne sont pas couverts par ces garanties :

1. Les dommages ou dérangements dus à ce qui suit :
  - a. Installation, 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. Mauvais emploi, emploi abusif, accidents, usage non raisonnable, ou catastrophe naturelle.
  - d. Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
  - e. Réglage inapproprié de toute 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. Les ampoules.
4. Les produits achetés à des fins commerciales ou industrielles.
5. Les frais de dépannage ou de visite pour :
  - a. Correction d'erreurs d'installation.
  - b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
  - c. Assurer le transport de l'appareil jusqu'à l'entreprise de service après-vente et son retour.
6. Dommages indirects ou accessoires subis par toute personne à la suite d'une quelconque violation des garanties.

Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de responsabilité en ce qui concerne les dommages directs ou indirects. L'exclusion ci-dessus peut en conséquence ne pas s'appliquer à votre cas.

## Si vous avez besoin d'aide

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

## Pour obtenir un service en vertu de la garantie

Pour localiser une agence agréée de service après-vente dans votre région, prenez contact avec le détaillant où vous avez acheté l'appareil; ou appelez Maytag Services, LLC, société à responsabilité limitée, Service à la clientèle de Jenn-Air. Si le service obtenu en vertu de la garantie ne vous satisfait pas, veuillez téléphoner ou écrire à :

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

**Remarque :** Lors de tout contact auprès de Maytag Services, LLC, société à responsabilité limitée, service à la clientèle de Jenn-Air concernant un problème, veuillez fournir l'information suivante :

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

# MODULO QUEMADORES SELLADOS Y ACCESORIOS JENN-AIR®

## GUÍA DE USO Y CUIDADO

### TABLA DE MATERIAS

Instrucciones Importantes sobre Seguridad .....	17-20
Limpieza .....	20
Modulo Quemadores Sellados.....	21
Procedimientos para Cocinar .....	22
Accesorios .....	22
Garantía y Servicio.....	Ultima pagina

**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 preguntas, póngase en contacto con:

Jenn-Air Customer Assistance

1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

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

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

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

*Para información sobre servicio, vea la página última.*

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta guía no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando se instale, se realice mantenimiento o se haga funcionar el electrodoméstico.

*Siempre* póngase en contacto con el fabricante si surgen problemas o condiciones que no entienda.

## Reconozca los símbolos, advertencias y etiquetas de seguridad



### ADVERTENCIA

**ADVERTENCIA** – Peligros o prácticas no seguras que PODRÍAN causar lesiones personales graves o mortales.



### PRECAUCIÓN

**PRECAUCIÓN** – Peligros o prácticas no seguras que PODRÍAN causar lesiones personales menos graves.

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

**Para asegurar el funcionamiento correcto y seguro del electrodoméstico:** El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado.

**No** instente ajustar, reparar, realizar servicio o reemplazar cualquier pieza de su electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en esta guía. Todas las demás reparaciones deben ser hechas por un técnico calificado.

**Siempre** desenchufe el electrodoméstico *antes* de realizar reparaciones.



### ADVERTENCIA

**Si la información presente en esta guía no se sigue con exactitud, puede ocurrir un incendio o explosión que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.**

- **No almacene o use gasolina ni otros gases y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.**
- **SI SIENTE OLOR A GAS:**
  - **No intente encender ningún electrodoméstico.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico.**
  - **No use ningún teléfono en su vivienda.**
  - **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.**
  - **Si no puede localizar a su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**
- **La instalación y reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado, una agencia de reparaciones o el proveedor de gas.**



### ADVERTENCIA

Los escapes de gas pueden ocurrir en su sistema y causar una situación peligrosa. Los escapes de gas no necesariamente se detectan únicamente por el olor a gas. Los proveedores de gas le recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por el UL. Instálelo y úselo de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

## Para evitar daños a causa de un incendio o humo

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

Mantenga el área que rodea el electrodoméstico libre de materiales combustibles.

Muchos plásticos son afectados por el calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas del electrodoméstico que se puedan entibiar o calentar. **No** deje artículos de plástico sobre la cubierta de la estufa pues se pueden derretir o ablandar si están demasiado cerca del respiradero o de un quemador superior encendido.

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

Si el electrodoméstico es instalado cerca de una ventana, tome las precauciones necesarias para evitar que las cortinas vuelen sobre los quemadores.

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

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

Para eliminar el riesgo de pasar sobre los quemadores superiores calientes, **no se deben** guardar artículos en los armarios que están directamente sobre la estufa. Si existen armarios sobre la cubierta, los mismos sólo deben contener artículos que no se usen frecuentemente y que estén seguros en un área en la que estarán expuestos al calor de un electrodoméstico. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para algunos artículos tales como los líquidos volátiles, los limpiadores o los aerosoles.

## En caso de incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar esparcir las llamas. Apague las llamas y luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- **En la cubierta:** 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 sodio, un producto químico seco o un extinguidor de espuma para apagar un incendio o llama.

## Seguridad para los niños

### PRECAUCIÓN

**NUNCA** almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre el electrodoméstico o sobre el protector trasero de la estufa. Los niños que se trepan sobre la puerta del electrodoméstico para alcanzar artículos sobre el mismo pueden sufrir lesiones graves.

**NUNCA** deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando esté en uso o esté caliente. **Nunca** permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se le debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se le 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 del electrodoméstico.

## Información sobre su electrodoméstico

### ADVERTENCIA

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

Para evitar exponer al usuario a un potencial riesgo y para evitar daños al electrodoméstico, **no** use este electrodoméstico como calefactor de área o para calentar una habitación.

Cont.

## Información de seguridad sobre la cocción

Siempre coloque el utensilio sobre el quemador superior *antes* de encenderlo. Asegúrese de saber cuál perilla corresponde al quemador superior que va a utilizar. Asegúrese de haber activado el quemador correcto y de que el mismo se haya encendido. Una vez que haya terminado la cocción, apague el quemador *antes* de retirar el utensilio para evitar exponerse a la llama.

Siempre ajuste la llama del quemador superior para que la misma no se extienda más allá del borde inferior del utensilio. Una llama excesiva es peligrosa, malgasta energía y puede dañar el electrodoméstico, el utensilio o los armarios que se encuentran sobre la cubierta.

**NUNCA** deje alimentos cocinándose sin supervisión, especialmente cuando utilice ajustes de temperatura altos o cuando fría en aceite. Los derrames pueden causar humo, y los derrames de grasa se pueden encender. Limpie los derrames de grasa tan pronto como sea posible. **No** use un ajuste de calor alto para cocinar durante tiempos prolongados.

**NUNCA** caliente un envase cerrado en un quemador superior o en el horno. La acumulación de presión puede hacer que el envase explote y causar lesiones personales graves o daños al electrodoméstico.

Use tomaallas secos y gruesos. Los tomaallas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. **Nunca** use paños para secar platos u otros artículos similares como tomaallas ya que pueden arrastrarse sobre la superficie caliente de los quemadores y se pueden encender o enredar en las piezas del electrodoméstico.

Siempre permita que el aceite utilizado para freír se enfríe *antes* de mover o manipular el utensilio.

**No** permita que el aceite para cocinar u otros materiales inflamables se acumulen en el electrodoméstico, en la campana de ventilación, en el respiradero o en las áreas cercanas a estos. Limpie la campana de ventilación con frecuencia para evitar que la grasa se acumule en la campana o en el filtro. Cuando flamee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

**NUNCA** use ropa fabricada con materiales inflamables o ropa holgada o de mangas largas para cocinar. La ropa se puede encender o se puede enganchar en las manijas de los utensilios.

**ADVERTENCIA SOBRE ALIMENTOS PREPARADOS:** Siga las instrucciones del fabricante. Si un envase de plástico con alimento congelado y/o su tapa se deforman, se comban o se dañan de alguna manera durante la cocción, elimine el alimento y el envase. El alimento puede estar contaminado.

## Información de seguridad sobre los utensilios

Use utensilios con fondos planos y manijas que sean fáciles de sostener y que se mantengan frías. Evite usar utensilios inestables, deformados, que se puedan volcar fácilmente o con manijas sueltas. También evite usar utensilios, especialmente utensilios pequeños, que tengan manijas pesadas, ya que los mismos pueden perder su estabilidad y volcarse fácilmente. Los utensilios que son pesados cuando contienen alimentos también pueden ser peligrosos al moverlos.

Asegúrese de que el utensilio sea lo suficientemente grande para el alimento y para evitar derrames. El tamaño del utensilio es especialmente importante cuando fría en aceite. Asegúrese de que el utensilio sea del tamaño adecuado para la cantidad de alimento que va a cocinar y para el burbujeo del aceite.

Para minimizar las quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames por el contacto accidental con el utensilio, **no** extienda las manijas sobre los quemadores superiores adyacentes. Siempre gire las manijas hacia un lado o hacia la parte trasera del electrodoméstico, y no hacia la habitación donde puedan ser fácilmente alcanzadas o golpeadas por niños pequeños.

**Nunca** deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar la cubierta y el utensilio.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica o porcelanizados son convenientes para cocinar en la cubierta o en el horno sin que se quiebren debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

El rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico se han comprobado usando utensilios de cocina convencionales. **No** use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. **No** use cubiertas para los elementos superiores, parrillas para cubiertas o sistemas adicionales 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.

## Ollas freidoras

Sea extremadamente cuidadoso cuando mueva la olla con aceite o descarte la grasa caliente. Deje que la grasa se enfríe *antes* de intentar mover la olla.

## Campanas de ventilación

Limpie la campana de ventilación de la estufa y los filtros con frecuencia para evitar que se acumule grasa u otros materiales inflamables en la campana o en el filtro y también para evitar incendios de grasa.

Cuando flamee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

## Información de seguridad sobre la limpieza

Limpie la cubierta con cuidado. Apague todos los controles y espere hasta que las piezas del electrodoméstico se enfríen *antes* de tocarlas o limpiarlas. Tenga cuidado si utiliza un paño o esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.

Limpie únicamente las piezas que se indican en esta guía.

## Aviso y advertencia importantes de seguridad

La propuesta 65 de la Ley sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable del estado de California de 1986 (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer o daños al sistema reproductor, y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

Los usuarios de este electrodoméstico quedan advertidos de que cuando el horno esté en el ciclo de autolimpieza, puede resultar en una exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas, incluyendo el monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede ser minimizada ventilando el horno adecuadamente al exterior durante el ciclo de autolimpieza abriendo las ventanas y/o la puerta de la habitación donde se encuentra el electrodoméstico.

### AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PÁJAROS

**DOMÉSTICOS: 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 sensible. Los vapores producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los vapores que despiden el aceite de cocina, la grasa y la margarina sobrecalentados y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

## Conserve estas instrucciones para referencia futura

# LIMPIEZA

### PRECAUCIÓN

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

### QUEMADORES SELLADOS/REJILLAS

- Deje que el quemador y las rejillas se enfríen. Lave con agua jabonosa y una esponja de restregar de plástico. Limpie la suciedad rebelde con una esponja no abrasiva rellena con jabón y Cooktop Cleaning Creme (Crema para Limpiar Cubiertas), (Pieza #20000001).\*\*
- Limpie los orificios del gas con una escobilla de cerdas suaves o un alfiler derecho, lave con agua jabonosa y una esponja de restregar de plástico. No agrande ni deforme los agujeros.
- Tenga cuidado de que no entre agua en los orificios del quemador.
- Cuando limpie tenga cuidado de no dañar el encendedor. Si el encendedor está sucio, húmedo o dañado, el quemador superior no encenderá.

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

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

# MODULO QUEMADORES SELLADOS

## Sealed Burner Cartridge – Model JGA8150ADB (negro) Model JGA8150ADW (blanco) Model JGA9150ADP (pro)

Los quemadores sellados de su estufa están asegurados al módulo de la cubierta y no han sido diseñados para ser sacados. Debido a que los quemadores están sellados en el módulo, los derrames o reboses no se escurrirán debajo de la cubierta de la estufa. Sin embargo, las cabezas de los quemadores deben ser limpiadas después de cada uso. (Ver en la Pág. 20 las recomendaciones sobre la limpieza.)

- Las tapas de los quemadores deben estar en la posición correcta antes de la cocción.

### PARA EVITAR QUE LA CUBIERTA SE DESCOLORE O SE MANCHE:

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

## Rejillas de los quemadores

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

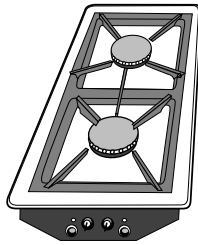
**No use los quemadores sin tener un utensilio en la parrilla. El acabado de porcelana de las parrillas puede picarse si no existe un utensilio que absorba el calor de la llama del quemador.**

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

## Instalación

### INSTALACION DEL MODULO CON QUEMADORES SELLADOS:

1. Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición 'OFF' (Apagado).
2. Limpie cualquier grasa que se puede haber acumulado en la cavidad. (Ver en la La Guía del Usuario por las recomendaciones sobre la limpieza.)



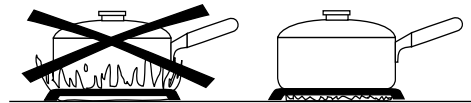
3. Con la parte trasera levantada, coloque el módulo del quemador con las aberturas del tubo mezclador y las varillas del encendedor hacia los orificios y la toma de conexión. Deslice el módulo hasta que los tubos y encendedores se enganchen, luego baje el módulo de modo que descansa sobre la cubierta de la estufa.

### PARA SACAR UN MODULO CON QUEMADORES SELLADOS:

1. Las perillas de control deben estar en la posición 'OFF' y la estufa debe estar fría.
2. Levante el borde del módulo hasta que la parte inferior del módulo se salga de la cavidad. (Si el módulo se levanta demasiado cuando todavía está conectado se pueden dañar las varillas del encendedor y los tubos mezcladores.)
3. Para desconectar el módulo, sujete el módulo por los lados y sepárelo de la toma de conexión y orificios. Levante y saque el módulo cuando esté completamente desconectado.
4. **No** coloque los módulos apilados pues pueden caerse o dañarse.

### Notas:

- Un quemador ajustado de manera correcta con orificios limpios se encenderá dentro de unos pocos segundos. Si está usando gas natural la llama será azul con un cono interior azul profundo. Si la llama del quemador es amarilla o es ruidosa, la mezcla de aire/gas puede ser incorrecta. Póngase en contacto con un técnico de servicio para ajustarla. (Los ajustes no están cubiertos por la garantía.)  
Con gas licuado son aceptable algunas puntas amarillas en la llama. Esto es normal y no es necesario hacer ningún ajuste.
- Con algunos tipos de gas, usted puede oír un "chasquido" cuando el quemador superior se apaga. Este es un sonido normal del funcionamiento del quemador.
- Si la perilla de control se gira muy rápidamente de 'High' a 'Low', la llama puede apagarse, particularmente si el quemador está frío. Si esto ocurre, gire la perilla a la posición 'OFF', espere algunos segundos y vuelva encender el quemador.
- Para mejorar la eficiencia de la cocción y a fin de evitar posible daño a la estufa o al utensilio, la llama debe ser ajustada de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio.



# PROCEDIMIENTOS PARA COCINAR

## Todos los Cartuchos:

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

## ACCESORIOS

### Wok

#### Model AO142

Use el wok Jenn-Air de fondo plano para obtener los mejores resultados.

El wok Modelo AO142 tiene un acabado antiadherente, manijas de madera, tapa, rejilla para el vapor, paletas para el arroz, sugerencias para cocinar y recetas.



# GARANTÍA Y SERVICIO

## Garantía de la estufa de doble combustible

### 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 el uso normal en el hogar.

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

### Garantías limitadas – Piezas solamente

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

#### • Quemadores de gas sellados

### Residentes canadienses

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

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

## Lo que no cubren estas garantías

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
  - a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
  - b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un técnico de servicio autorizado.
  - c. Mal uso, abuso, accidentes, uso irrazonable o hechos fortuitos.
  - d. Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrectos.
  - 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. Bombillas.
4. Los productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
  - a. Corregir errores de instalación.
  - b. Instruir al usuario sobre el uso correcto del producto.
  - c. Transportar el electrodoméstico al establecimiento de servicio y el retorno del producto al cliente.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía.

En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

## Si necesita servicio

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

## Para obtener servicio bajo la garantía

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

Maytag Services, LLC  
Attn: CAIR® Center  
P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370

**En los Estados Unidos y Canadá llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**

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

- a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
- b. Los números de modelo y de serie de su electrodoméstico;
- c. Nombre y dirección de su distribuidor y la fecha de compra del electrodoméstico;
- d. Una descripción clara del problema que está experimentando;
- e. Prueba de compra.

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