

# JENN-AIR



## Use and Care Manual Gas Griddle Model AG302

### Using the Griddle

1. Before the first use, wash your new griddle in hot soapy water, rinse and dry. Then "condition" the surface by wiping on a thin coating of cooking oil or shortening. Remove excess oil or shortening by wiping again with another paper towel. **DO NOT** use cooking sprays on the griddle surface.
2. Insert grill burner. Do NOT use grill grates.
3. Place griddle over grill burner so that the drain holes are in front. This will permit excess grease to be collected in the grease container.
4. Preheat the griddle as noted in the chart.
5. Use nonmetallic spatulas or utensils while cooking to prevent damaging the finish.

#### Griddle Guide

Preheat 5 to 10 minutes at specified setting.

Food Items	Control Setting	Approximate Cooking Time (Minutes)	
		First Side	Second Side
Sausage Patties	Med	6-8	4-5
Bacon	Med	4-5	3-4
Ham Slice	Med	6-7	5-6
Hamburgers	Med	5-7	4-6
Fish Sticks (frozen)	Med	7-8	5-7
Hot Dogs	Hi	5	5
Buns	Hi	2-3	
French Toast	Hi	2-4	2-3
Grilled Cheese Sandwiches	Hi	2-3	2-3
Pancakes	Hi	1-2	1-2
Eggs	Med	2-3	(1)

**Note:** These are suggested guides for control settings and times. Factors, such as low gas pressure, may affect the times and control settings which provide the best results.

# Cleaning

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

# JENN-AIR

Guide d'utilisation et d'entretien



## Plaque à gaz

Modèle AG302

### Utilisation de la plaque à gaz

1. Avant d'utiliser la plaque pour la première fois, la laver dans de l'eau chaude savonneuse, la rincer et l'essuyer. Traiter ensuite la surface de la plaque en l'enduisant d'une mince couche d'huile végétale ou de shortening. Enlever tout excès d'huile ou de shortening avec un essuie-tout. Ne pas utiliser d'enduits antiadhésifs aérosol sur la surface des grilles.
2. Insérer le brûleur du gril. Ne PAS utiliser les grilles.
3. Placer la plaque sur le brûleur de façon que les trous de drainage soient à l'avant. Ainsi la graisse s'écoulera dans le récipient prévu à cet effet.
4. Préchauffer la plaque à l'intensité indiquée dans les tableaux ci-dessous.
5. Utiliser des ustensiles non métalliques pour éviter d'endommager le fini.

#### Guide d'utilisation de la plaque à gaz

Préchauffer pendant 5 à 10 minutes au réglage indiqué.

	Réglage de la chaleur	Temps de cuisson approximatif (en minutes)	
		Premier côté	Deuxième côté
Galettes de saucisse	Med	6-8	4-5
Bacon (tranche)	Med	4-5	3-4
Tranche de jambon	Med	6-7	5-6
Hamburgers	Med	5-7	4-6
Bâtonnets de poisson (congelés)	Med	7-8	5-7
Hot Dogs	HI	5	5
Brioche	HI	2-3	
Pain doré	HI	2-4	2-3
Sandwiches grillés au fromage	HI	2-3	2-3
Crêpes	HI	1-2	1-2
Oeufs	Med	2-3	(1)

**Nota:** Ces réglages et ces temps de cuisson ne doivent être pris que comme des suggestions. La durée de cuisson et le réglage de la chaleur peuvent dépendre de plusieurs facteurs, dont la pression du gaz.

# Nettoyage

1. Attendre que la plaque ait refroidi (**NE PAS PLONGER LA PLAQUE CHAUDE DANS L'EAU FROIDE**) avant de la laver dans l'évier avec de l'eau chaude et du savon ou du détergent. S'assurer que la plaque est bien propre, sans particules d'aliment collées avant de l'utiliser de nouveau.
2. Enlever les grosses saletés avec un tampon à récurer en plastique. Pour obtenir de bons résultats, n'utiliser que les produits de nettoyage qui sont recommandés pour les surfaces antiadhésives. Ne pas utiliser de laine d'acier ni de tampons à récurer abrasifs.
3. *NE PAS mettre au lave-vaisselle.*

 **JENN-AIR**

403 WEST FOURTH STREET NORTH • NEWTON, IA 50208