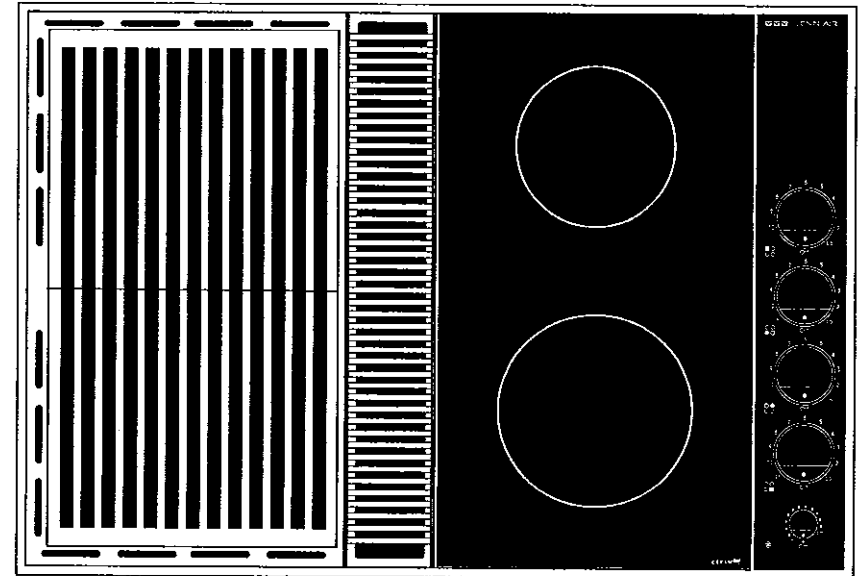
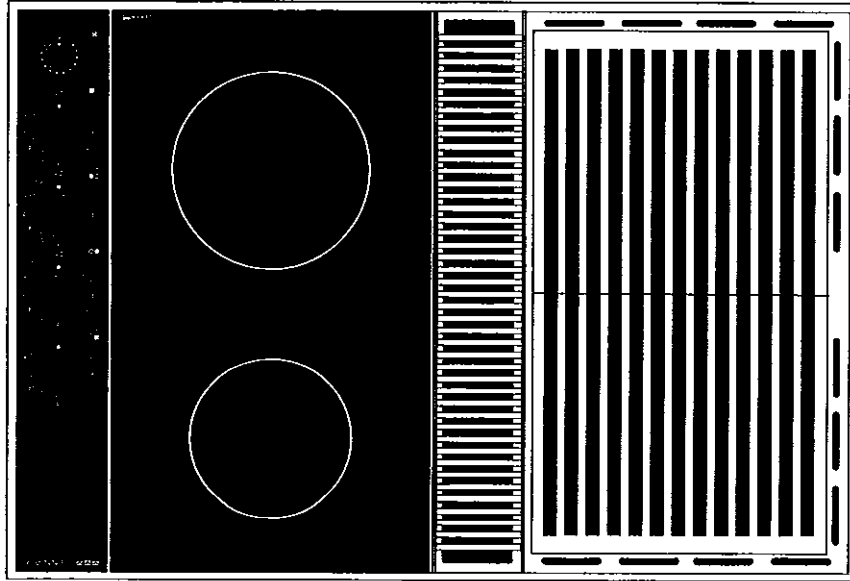


**JENN-AIR**

Guide d'utilisation et d'entretien  
**Tables de cuisson électriques  
avec gril Expressions®**

Modèles CVEX4270



**JENN-AIR**

Use and Care Manual

**Expressions® Electric**

**Grill-Range Cooktops**

Models CVEX4270



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

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

1. S'assurer que l'appareil est installé et mis à la terre correctement par un technicien compétent.
2. Ne jamais utiliser l'appareil comme système de chauffage.
3. Ne jamais laisser les enfants seuls ou sans surveillance près de l'appareil quand celui-ci est en marche. Ne jamais les laisser monter sur l'appareil. Faire attention aux vêtements que l'on porte. Ne jamais porter de vêtements amples ou avec des manches flottantes quand on utilise l'appareil.
5. Ne pas réparer ni remplacer soi-même les pièces de l'appareil à moins d'indication contraire dans ce guide. Toute autre réparation doit être confiée à un entrepreneur de service Jenn-Air agréé.
6. Ne pas placer de matières inflammables près des surfaces de cuisson. 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.
8. N'utiliser que des poignées pour la cuisson 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 entrer en contact avec les éléments chauds. Ne pas utiliser de chiffon ni de serviette. Utiliser des casseroles de diamètre approprié. De nombreuses cuisinières et tables de cuisson sont dotées d'un ou de plusieurs éléments de surface de dimensions différentes. Choisir des casseroles à fond plat et suffisamment grandes pour couvrir l'élément chauffant de surface. Les casseroles trop petites ne couvrent pas tout l'élément chauffant et la partie chauffée et non couverte, en contact avec un vêtement, peut mettre le feu à ce vêtement. De plus, l'utilisation d'un récipient dont la taille correspond à celle de l'élément assure une meilleure cuisson.
10. Ne jamais s'éloigner lorsque les éléments de surface sont réglés aux positions élevées. Les aliments qui débordent peuvent dégager de la vapeur ou des fumées et risquent de s'enflammer.
11. S'assurer que les cuvettes ramasse-gouttes des tables de cuisson à éléments tubulaires sont en place. Sans ces cuvettes, les fils et les pièces se trouvant sous la table pourraient être endommagés.
12. Ne pas recouvrir les cuvettes ramasse-gouttes ou le bac à graisse de papier d'aluminium. Cela pourrait entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

## 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. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
2. Never use your appliance for warming or heating the room.
3. 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.
4. Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
5. 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.
6. Flammable materials should not be stored near surface units. Do not use water on grease fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
8. Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let hot potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
9. Use proper pan size. Many appliances 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 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.
10. Never leave surface units unattended at high heat settings. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
11. On conventional element cooktops make sure that drip pans are in place. Absence of these pans during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
12. Do not use aluminum foil to line surface unit drip pans or grill basin. Installation of these liners may result in an electric shock or fire hazard.

13. Batterie de cuisine au fini émaillé - En raison des changements brusques de température, seuls certains types de matériaux - verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou émail - peuvent être utilisés sur la table de cuisson sans être endommagés. N'employer que les batteries de cuisine approuvées pour ce type d'appareil.
14. Toujours tourner les poignées des ustensiles vers l'intérieur et ne pas les placer au-dessus des éléments voisins pour éviter les risques d'accrochage malencontreux, de brûlure au contact d'une poignée ou d'incendie.
15. Ne pas immerger ni faire tremper les éléments dans l'eau.
16. **ATTENTION** - Ne pas ranger d'articles qui attirent les enfants dans les armoires au-dessus de la table de cuisson; en montant sur la table de cuisson pour les atteindre, les enfants pourraient se blesser grièvement.
17. Ne pas toucher les surfaces de cuisson ni les zones situées près de ces surfaces; elles peuvent être chaudes même si rien n'y paraît. La chaleur se transmet à ces zones, situées près des unités, et elles peuvent donc 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 n'est pas sûr qu'elles soient bien refroidies. Toute la table de cuisson peut devenir suffisamment chaude pour causer des brûlures.
18. Ne pas utiliser la surface de vitrocéramique si elle est brisée. Les nettoyeurs et les aliments déversés peuvent pénétrer dans la table de cuisson, ce qui risquerait de provoquer un choc électrique. Communiquer avec un entrepreneur de service au service Client agréé.
19. 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 mouillé, éviter soigneusement les vapeurs risquant de causer des brûlures. En outre, certains nettoyeurs, appliqués sur une surface chaude, peuvent dégager des vapeurs nocives.
20. Si l'un des éléments de cuisson est défectueux, ne pas utiliser l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
21. Laisser tous les boutons de réglage à «OFF» lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
22. Ne nettoyer que les pièces indiquées dans ce guide et utiliser les méthodes recommandées.
23. Cet appareil a été vérifié quant à la sécurité de son fonctionnement avec des casseroles et récipients ordinaires. Ne pas utiliser des objets ou des accessoires qui ne sont pas spécifiquement recommandés dans ce guide. Ne pas utiliser de cache-éléments ni de grilles pour table de cuisson. L'utilisation d'objets ou d'accessoires qui ne sont pas expressément recommandés dans ce guide peut être très dangereuse, entraîner des problèmes de fonctionnement et réduire la durée de vie des composants de l'appareil.

13. 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.
14. 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.
15. Do not soak or immerse removable heating elements in water.
16. **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.
17. 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.
18. 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.
19. 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.
20. Do not operate with damaged cooking element after any product malfunction until proper repair has been made.
21. Keep all switches "OFF" when unit is not in use.
22. Clean only parts listed in this manual and use procedures recommended.
23. This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this manual. Do not use eyelid covers for the surface units or stovetop grills. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

**- CONSERVER CES INSTRUCTIONS -**

**- SAVE THESE INSTRUCTIONS -**

Nous vous félicitons d'avoir choisi une table de cuisson Jenn-Air. Le grillage des viandes, poissons ou volailles constitue l'une des façons les plus attrayantes de cuire ces aliments et de leur donner un goût délicieux. Plus vous utiliserez votre table de cuisson, plus vous en apprécierez toutes ses caractéristiques : excellent rendement, facilité de nettoyage, commodité et grande fiabilité.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, prenez d'abord quelques minutes pour bien lire ce guide. Vous trouverez dans les pages qui suivent une multitude de renseignements sur son utilisation. En suivant attentivement toutes les directives, vous serez en mesure de profiter au maximum de votre table de cuisson, de bien l'entretenir et vous obtiendrez ainsi d'excellents résultats culinaires.

Pour toute question sur votre table de cuisson Jenn-Air ou pour obtenir un guide d'utilisation et d'entretien pour le module, n'hésitez pas à nous écrire. N'oubliez pas d'inscrire le numéro de modèle.

**Jenn-Air Customer Assistance**  
**c/o Maytag Customer Service**  
P.O. Box 2370  
Cleveland, TN 37320-2370  
U.S.A.

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

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

**MARCHANT JENN-AIR OU L'ACHAT A ÉTÉ EFFECTUÉ**

Adresse \_\_\_\_\_

Ville \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

**ENTREPRENEUR DE SERVICE JENN-AIR AGRÉÉ**

Adresse \_\_\_\_\_

Ville \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

**Important :** Conserver la preuve d'achat pour le service sous garantie.

Phone \_\_\_\_\_

City \_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_

**AUTHORIZED JENN-AIR SERVICE CONTRACTOR**

Phone \_\_\_\_\_

City \_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_

**JENN-AIR DEALER FROM WHOM PURCHASED**

Date Purchased \_\_\_\_\_

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

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

**Jenn-Air Customer Assistance**

c/o Maytag Customer Service

P.O. Box 2370

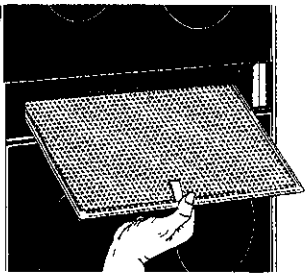
Cleveland, TN U.S.A. 37320-2370

Congratulations on your choice of a Jenn-Air cooktop. The indoor grilling of meats, fish or fowl is one of the most attractive and succulent methods of preparing these foods. As you use your new cooktop, we know you will appreciate the many features that provide excellent performance, ease of cleaning, convenience and dependability. Before you begin cooking with your new cooktop, please take a few minutes to read and become familiar with the instructions in this book. On the following pages you will find a wealth of information regarding all aspects of using your new cooktop. By following the instructions carefully, you will be able to fully enjoy and properly maintain your cooktop and achieve excellent results with the food you prepare.

Should you have any questions about using your Jenn-Air cooktop or need a use and care manual for your cooktop cartridge, write to us. Be sure to provide the model number for the manual requested.

**Important:** Retain proof of purchase documents for warranty service.

**Ventilation Chamber**  
This area, which houses the filter, should be cleaned in the event of spills or whenever it becomes coated with a film of grease. It may be cleaned with paper towel, damp cloth or sponge and mild household detergent or cleanser. (Note: For easier cleaning, remove the basin pans.)

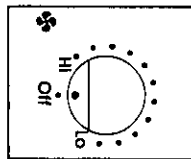


**Filter**  
Turn off ventilation system before removing. The filter is a permanent type and should be cleaned when soiled. Clean in sink with warm water and liquid dishwashing detergent or in the dishwasher.  
**Important: DO NOT OPERATE SYSTEM WITHOUT FILTER.** Filter should always be placed at an angle. As you face the front of the cooktop, the bottom of the filter should rest on the ledge on the left side. The top of the filter should rest against the right side. There are also ledges on the front and rear sides for the filter to rest. (Note: If filter is flat against the fan wall, ventilation effectiveness is reduced.)

**Air Grille**  
The air grille lifts off easily. Wipe clean or wash in sink with mild household detergents. It may be cleaned in the dishwasher.

### Cleaning the Ventilation System

- The fan control is located at the front of the control panel. To operate the ventilation system manually, turn the fan control knob clockwise. The variable speed fan can be operated at an infinite number of settings when using the cooktop cartridges or the griddle.
- The ventilation system will operate automatically when the grill element is in use. **Note:** During grilling, the fan speed is automatically set for the Hi setting and cannot be varied.
- Besides using the ventilation system to remove cooking vapors and fumes, it can be used to cool baked pies, cakes or hot pans. To cool an item, set it on the air grille and turn on the fan. The air being pulled over the item will quickly cool it. Be careful not to cover the entire air grille.
- The fan can be used to remove strong odors from the kitchen as when chopping onions near the fan.



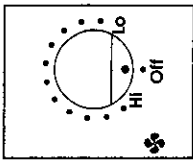
### Using the Ventilation System

Regular use of this system will insure a more comfortable and less humid kitchen which is free of heavy cooking odors and fumes that normally create a frequent need for cleaning and redecorating.  
The built-in ventilation system removes cooking vapors, odors and smoke from foods prepared on the cooktop, grill and grill accessories.

Le système de ventilation incorpore et supprime vapeurs, odeurs et fumées de cuisson dégagées par les aliments préparés sur la table de cuisson, sur le grill ou sur les accessoires du grill. L'emploi régulier de ce système rendra votre cuisine plus confortable et moins humide en libérant des odeurs fortes et des fumées de cuisson qui d'ordinaire vous obligent à nettoyer et à renouveler fréquemment peinture et papier peint.

### Comment utiliser le système de ventilation

- Le bouton de réglage du système de ventilation se trouve à l'avant du tableau de commande. Pour mettre manuellement en marche le système de ventilation, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous pouvez régler l'intensité en choisissant l'un des nombreux réglages lorsque vous utilisez les modules de la table de cuisson ou la plaque à frire.
- Le système de ventilation se met en marche *automatiquement* quand l'élément du grill est utilisé. **Note :** Lorsque vous utilisez le grill, la vitesse du ventilateur est réglée automatiquement à la position **Hi** et ne peut être changée.
- En plus d'éliminer les vapeurs et les fumées de cuisson, le système de ventilation peut être utilisé pour refroidir les tartes cuites au four, les gâteaux ou les ustensiles trop chauds. Pour faire refroidir, placez l'article sur la grille de ventilation et mettez le ventilateur en marche. L'air qui est tiré vers l'objet en question le refroidira très rapidement. Faites bien attention de ne pas recouvrir entièrement la grille de ventilation.
- Le ventilateur peut être utilisé pour supprimer les odeurs fortes de la cuisine, comme celles des oignons que l'on coupe près du ventilateur.



### Nettoyage du système de ventilation

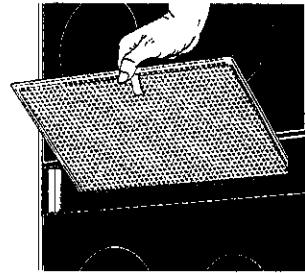
#### Grille d'aération

La grille d'aération s'enlève facilement. On peut l'essuyer ou la laver dans l'évier avec du détergent doux. On peut aussi la mettre au lave-vaisselle.

#### Filter

Mettez le système hors fonction avant d'enlever le filtre. Il s'agit d'un filtre permanent qu'il faut nettoyer lorsqu'il est sale. Le laver dans l'évier avec de l'eau tiède et du détergent à vaisselle liquide ou le mettre au lave-vaisselle.

**Important : NE PAS FAIRE FONCTIONNER LE SYSTÈME SANS LE FILTRE.** Le filtre doit toujours être placé de façon à former un angle. Quand on fait face à la table de cuisson, le bas du filtre doit reposer sur le rebord sur le côté gauche. Le haut du filtre doit reposer sur le côté droit. Le filtre doit aussi reposer sur les rebords avant et arrière. (Note : Si le filtre repose à plat sur la paroi du ventilateur, l'efficacité de ce dernier sera réduite.)



#### Chambre de ventilation

Nettoyer cette partie du système, qui loge le filtre, chaque fois que de la nourriture y a été renversée ou qu'une couche de graisse s'y est déposée. Nettoyer avec un essuie-tout, un chiffon humide et un détergent ou un nettoyant doux. (Note : Pour faciliter le nettoyage, enlever les cuvettes.)

The variable controls for the cooktop cartridges and grill element provide flexibility in setting selection.

### How to Control

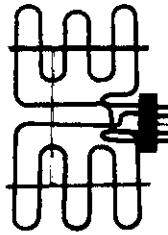
- Since the controls are a push-turn type, they must be pushed down before turning. To set (from the **OFF** position), push down on control knob and turn in either direction for desired setting.
- When control is in any position, other than **OFF**, it may be turned in any direction without pushing down.
- When control knob is in the **OFF** position, the only setting visible is **OFF**. When control knob is turned **ON**, all other control settings will be shown. The ring around control knob will glow when surface heating element is **ON**.



### How to Grill

- The graphics beside each control knob indicate the element location.

- - control used to operate cartridge element, or half of the Energy-Saver grill element
- - control used to operate a cartridge element, or half of the Energy-Saver grill element or griddle.



Energy Saver

**NOTE:** The Energy-Saver grill element (shown) is included with your cooktop. This permits utilizing only half of the grill area or using different settings for the front and rear position of the element. To use the full grill, both front and rear controls must be used.

The size and type of cookware used and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best cooking results. Electrical line voltage may also vary, which will affect the needed control setting. The setting indicated should serve as a guide while you become familiar with your cooktop.

- HI** A fast heat to start cooking quickly, to bring liquids to a boil, to preheat oil for deep fat frying. Used for most grilling.
- 7-10** (Medium High) For fast frying or browning foods, to maintain rapid boil of large amounts of food, to maintain oil temperature for deep fat frying.
- 5-6** (Medium) For foods cooked in a double boiler, sautéing, slow boil of large amounts of food and most frying.
- 3-4** (Medium Low) To continue cooking foods started on higher settings.
- Lo-2** Maintaining serving temperatures of foods, simmering foods, melting butter or chocolate. The controls offer flexibility in setting selection. On settings other than **HI**, you may adjust the controls above or below the numbered setting for best results. This applies to settings when using cooktop cartridges or when using the grill or any of the accessories. Suggested settings are provided as general guidelines.

Les multiples positions des boutons offrent beaucoup de souplesse pour le réglage des températures des modules de la table de cuisson et de l'élément du grill.

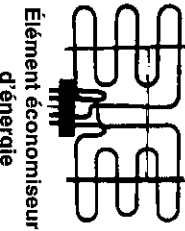
### Comment régler les boutons

- Toujours enfoncez les boutons de réglage avant de les tourner. Pour régler un bouton (à partir de la position **OFF**), l'enfoncer et le tourner dans un sens ou dans l'autre jusqu'à la température désirée.
- Quand le bouton est sur une position autre que **OFF**, on peut le faire tourner dans n'importe quelle direction sans avoir à l'enfoncer.
- Lorsque le bouton est en position **OFF**, le seul réglage visible est **OFF**. Lorsque le bouton est réglé sur **ON**, tous les autres réglages seront visibles. L'anneau lumineux autour du bouton de réglage s'allume lorsque l'élément de chauffage est réglé sur **ON**.



### Comment régler les boutons

- Les petits graphiques à côté de chaque bouton de réglage indiquent l'emplacement de l'élément. Le bouton permet de régler l'élément de la cartouche ou la moitié de l'élément économiseur d'énergie du grill.
- Ce bouton permet de régler un élément de la cartouche, la moitié de l'élément économiseur d'énergie ou la plaque à frire.



Élément économiseur d'énergie

**NOTE:** L'élément "Économiseur d'énergie" du grill (voir l'illustration) est inclus avec votre table de cuisson. Ceci vous permet de n'utiliser que la moitié de la surface du grill ou d'utiliser des réglages différents de température pour les positions avant et arrière de l'élément. Il faut allumer les deux boutons de réglage (avant et arrière) de la table de cuisson pour pouvoir utiliser la surface entière du grill.

### Suggestions pour le réglage des éléments

Le réglage permettant d'obtenir les meilleurs résultats possibles dépend du type de casserole et de sa taille, ainsi que de la quantité d'aliments à cuire. Entre aussi en jeu la tension électrique de la maison, qui peut varier. Les suggestions de réglage qui suivent ne sont données qu'à titre indicatif; chaque utilisateur devra se familiariser avec sa table de cuisson.

**HI** Pour un chauffage rapide qui permet de commencer la cuisson à feu vif, de faire bouillir l'eau, la sauce, le liquide, et de porter l'huile à la température de friture. Pour faire griller la plupart des aliments.

**7-10** (Moyen élevé) Pour faire frire ou dorer les aliments; pour faire bouillir à gros bouillon d'importantes quantités d'aliments; pour garder l'huile de friture à la bonne température.

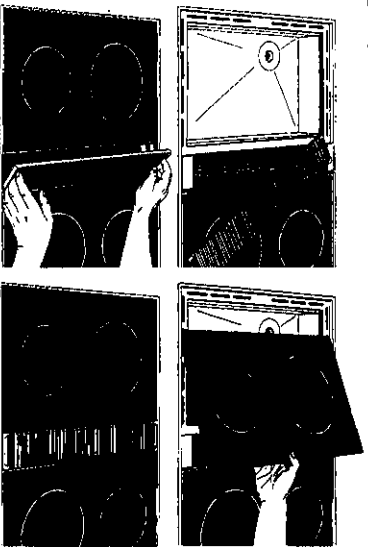
**5-6** (Moyen) Pour les aliments cuits au bain-marie; pour faire sauter; pour faire mijoter d'importantes quantités d'aliments; pour à peu près tous les types de friture.

**3-4** (Moyen bas) Pour terminer une cuisson commencée à un feu plus fort.

**Lo-2** Pour garder les aliments chauds; pour faire mijoter; pour faire fondre le beurre et le chocolat. Les boutons permettent de régler le niveau de chaleur avec beaucoup de souplesse. Lorsqu'ils sont dans une position autre que **HI**, ils peuvent être placés en position intermédiaire, entre les chiffres, pour de meilleurs résultats. Ceci s'applique aux modules, au grill et à tout autre accessoire. Les suggestions pour le réglage des boutons ne sont données qu'à titre indicatif.

## Installation

Cooktop cartridge options include conventional coil, halogen, or radiant.



### To Install Cartridges

1. If the grill grates, element, and/or grill/liner pans are in place, remove before installing a cooktop cartridge. Clean basin pan of any grease accumulation. (See page 12 for cleaning recommendations.)
2. To install any of the optional cooktop cartridges, be sure controls are **OFF**, basin pan is in place, and air grille is removed.
3. Position the cartridge terminal plug towards the terminal receptacle. Slide the cartridge towards the receptacle until the cartridge terminal plug is completely engaged. Lower the opposite side of the cartridge into the cooktop until it is flush with the surface.
4. Add the air grille. Your cooktop is now ready to use.

### To Remove Cartridges

1. Controls must be **OFF** and the cartridge should be cool.
2. Remove the air grille.
3. Lift the cartridge side next to the ventilation chamber until the top of the cartridge is about 3 inches above the cooktop. Lifting the cartridge too high while still engaged in the receptacle could damage the terminal plug.
4. To disengage terminal, hold cartridge the ventilation chamber side and slide away from the terminal receptacle. Lift out when fully unplugged.
5. Do not stack cartridges where they may fall or be damaged. Never store other materials on top of a glass-ceramic cartridge since this could damage or mar the surface.

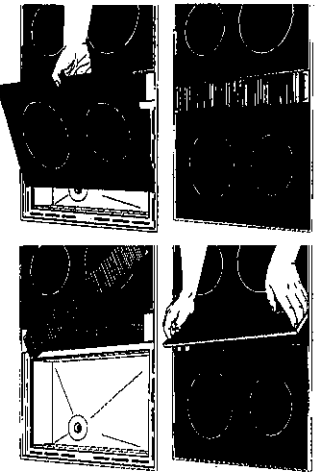
**Note:** Remember to replace the air grille before using the ventilation system.

### Home Canning

Canning should be done on the conventional coil cartridge only. Canning element accessory, Model A145A, makes it possible to use large oversized canners with the conventional coil cartridge.

*For additional information, refer to use and care manual packaged with your cartridge.*

Les modules en option comprennent les modules à éléments tubulaires, à halogène ou radiants.



### Installation des modules

1. Si les grilles, l'élément ou les cuvettes du grill sont en place, les retirer avant d'installer un module. Enlever toute trace de graisse du bac. (Voir les conseils de nettoyage à la page 12.)

2. Pour installer l'un ou l'autre des modules en option, s'assurer que les commandes sont à **OFF**, que le bac est en place et que la grille d'aération est enlevée.

3. Placer la borne de connexion du module du côté de la prise. Faire glisser le module en direction de la prise jusqu'à ce que la borne soit complètement insérée. Abaisser l'autre côté du module jusqu'à ce qu'il soit de niveau avec la surface de la table de cuisson.

4. Poser la grille d'aération. La table de cuisson est maintenant prête à être utilisée.

### Pour enlever le module

1. Les commandes doivent être à **OFF** et le module doit avoir refroidi.
2. Enlever la grille d'aération.
3. Soulever le bord situé à côté de la chambre de ventilation jusqu'à ce que le dessus du module se trouve à environ 3 po au-dessus de la table de cuisson. Si on soulève le module trop haut, il y a risque d'endommager la borne qui est encore dans la prise.
4. Pour retirer la borne, tenir le module par le bord soulevé et tirer pour faire glisser la borne hors de la prise. Soulever le module lorsqu'il est complètement débranché.
5. Ne pas empiler les modules dans un endroit d'où ils peuvent tomber ou risquent de s'endommager. Ne jamais déposer d'objet sur le module en vitrocéramique, car cela pourrait endommager ou rayer la surface.

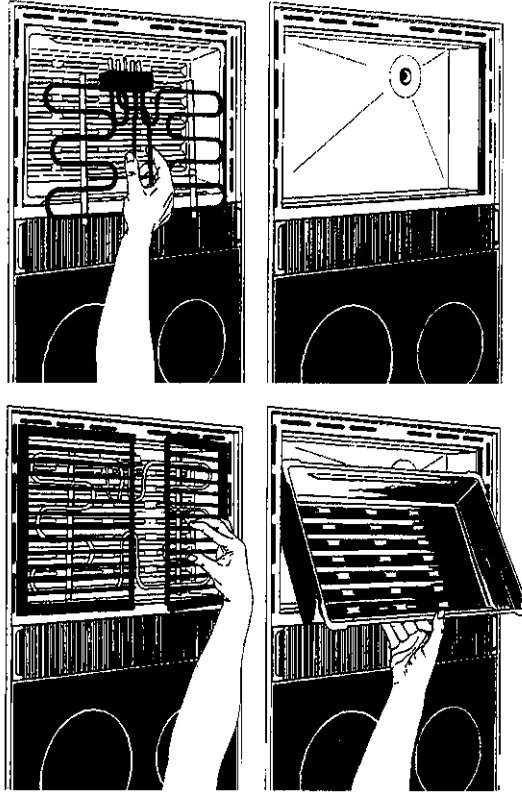
**Note :** Ne pas oublier de remettre la grille d'aération en place avant d'utiliser le ventilateur.

### Conseils pour la mise en conserve

Les conserves devraient être préparées sur le module à éléments tubulaires seulement. L'élément pour autocuiseur offert en option (modèle A145A) permet d'utiliser de grands autocuiseurs sur un module à éléments tubulaires classiques.

*Pour de plus amples renseignements, se reporter au guide d'utilisation et d'entretien qui accompagne le module.*

Le grill est constitué de deux grilles noires, d'un élément et d'une cuvette.



**Pour installer le grill**

1. Avant d'installer le grill, s'assurer que les commandes sont à **OFF**.
2. Poser la cuvette dans le bac vide en plaçant l'ouverture du côté du bloc de raccordement. La cuvette est nécessaire, car elle soutient l'élément.
3. Installer l'élément en plaçant la borne du côté de la prise. Faire glisser l'élément en direction de la prise jusqu'à ce que la borne soit complètement insérée. L'élément doit reposer à plat sur les rebords de la cuvette.
4. Poser les grilles noires sur le dessus du bac.

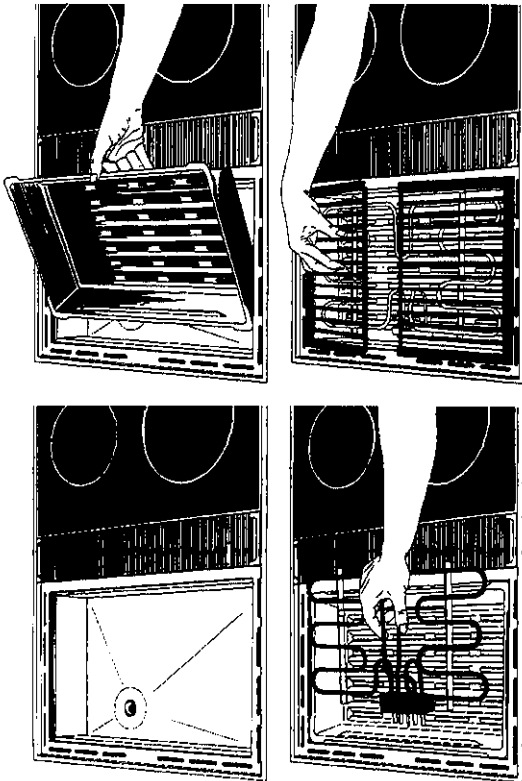
**Pour enlever le grill**

1. Enlever les pièces du grill un fois qu'elles ont refroidi. S'assurer que les commandes sont à **OFF**.
2. Enlever l'élément en soulevant le bord situé à côté de la chambre de ventilation à environ 1/2 po au-dessus de la table de cuisson. (**Note** : Si on soulève l'élément trop haut, on peut endommager la borne qui est encore dans la prise.) Pour libérer la borne, la sortir de la prise. Soulever le module lorsqu'il est complètement débranché.

**Couvercles pour le grill**

1. Les couvercles servent à couvrir le grill lorsqu'il n'est pas utilisé ou que le bac est vide.
2. Pour enlever le couvercle, appuyer sur l'avant ou l'arrière. Le côté opposé se soulève et le couvercle s'enlève facilement.

The grill accessory consists of two black grill grates, a grill element and a grill liner pan.



**To Install Grill**

1. Before installing grill components, be certain surface controls are **OFF**.
2. Place the grill liner pan into an empty basin pan with the opening next to the terminal block. The grill liner pan must be used since it supports the grill element.
3. Position the grill element with the terminal plug towards the terminal receptacle. Slide the element towards the receptacle until the terminal plug is completely engaged. The grill element should rest flat on the side ledges of the grill liner pan.
4. Place the black grill grates on the top of the basin pan.

**To Remove Grill**

1. Remove grill components once they are cool. Be sure control switches are in the **OFF** position.
2. To remove grill element, lift the side at the ventilation chamber until the top of the element is about 1/2 inch above the cooktop. (**Note**: Lifting the element too high while still engaged in the receptacle could damage the terminal plug.) To disengage terminal, slide away from the terminal receptacle. Lift out when fully unplugged.

**Grill Covers**

1. Grill covers can be used to cover the grill, when not in use, or an empty basin pan.
2. To remove the grill covers, push down on front or rear side. The opposite side will lift slightly for easy removal.





- Avant d'utiliser le grill pour la première fois, laver les grilles dans de l'eau chaude savonneuse, les rincer et les sécher. Enduire ensuite la surface d'une mince couche d'huile végétale. Enlever l'excès d'huile avec un essuie-tout propre. Cette opération doit être effectuée a) après chaque lavage au lave-vaisselle, le détergent pouvant enlever la couche protectrice, ou b) chaque fois qu'on utilise une marinade à base de sucre (par ex., une sauce barbecue).

- Faire chauffer le grill à HI pendant 5 minutes. Le préchauffage améliore la saveur et l'apparence des viandes et permet de conserver les sucs qu'elles contiennent. L'élément de chauffage doit devenir rouge vif.

- *Utiliser des spatules et des ustensiles non métalliques pour éviter d'endommager le fini antiadhésif Excalibur®.*

- *Enlever le surplus de gras autour de la viande.* Une petite quantité de gras suffit pour produire la fumée nécessaire pour obtenir ce goût de fumée, de barbecue. Le surplus de gras peut causer des problèmes de nettoyage et de production de flammes.

- *Si on laisse couler une trop grande quantité de graisse dans le but de produire des flammes, la garantie sur les grilles est annulée.* Des flammes excessives indiquent que l'intérieur du grill doit être nettoyé ou qu'il y a trop de gras dans la viande ou autour de la viande.

- Le gras qui dégouline risque de s'enflammer et de produire des bouffées de fumée ou des flammes inoffensives qui durent de une à deux secondes. C'est le processus de cuisson normal.

- **TOUJOURS RESTER PRÈS DU GRIL PENDANT SON UTILISATION.**

**Que faire si le surplus de graisse s'enflamme dangereusement**

1. Mettre le ventilateur en marche manuellement.
2. Mettre immédiatement les boutons de réglage du grill à OFF.
3. Retirer la viande du feu.

**IMPORTANT**

- Ne pas couvrir l'intérieur du grill de papier d'aluminium.
- Ne pas mettre de charbon ni de copeaux de bois dans le grill.
- Ne pas laisser la cuvette se remplir de graisse. La nettoyer souvent.
- Ne pas couvrir de viande toute la surface des grilles. Laisser un espace entre les morceaux de viande pour permettre une bonne ventilation et prévenir la formation de flammes.



- Before the first use, wash your new grill grates in hot soapy water, rinse and dry. Then "season" the surface by wiping on a thin coating of cooking oil. Remove excess oil by wiping again with another paper towel. This procedure should be repeated when either: a) cleaning in the dishwasher since the detergent may remove seasoning or b) anytime a sugar-based marinade (for example, barbecue sauce) is going to be used.

- Preheat the grill on HI for 5 minutes. Preheating improves the flavor and appearance of meats and quickly sears the meat to help retain the juices. The heating element should glow a bright cherry red.

- Use nonmetallic spatulas or utensils to prevent damaging the Excalibur® nonstick grill grate finish.

- Excessive amounts of fat should be trimmed from meats. Only a normal amount is necessary to produce the smoke needed for that smoked, "outdoor" flavor. Excessive fat can create cleaning and flare-up problems.

- Allowing excessive amounts of grease or drippings to constantly flame voids the warranty on the grill grates. Excessive flare-ups indicate that either the grill interior needs to be cleaned or that excessive amounts of fat are in the meat or the meat was not properly trimmed.

- Grease drippings will occasionally ignite to produce harmless puffs of flame for a second or two. This is a normal part of the cooking process.

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

**Should excess grease cause sustained flare-ups**

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

**IMPORTANT**

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



Preheat grill on HI, 5 minutes, for best flavor.

Item	Quantity	Cooking Time	Preparation
Steak (1 1/2" thick)	1 lb	10 to 15 minutes	Broil on one side 5 minutes, turn after 5 minutes, broil on other side 5 to 10 minutes.
Filet Mignon	1 lb	10 to 15 minutes	Broil on one side 5 minutes, turn after 5 minutes, broil on other side 5 to 10 minutes.
Tri-Tip (3 1/2" x 5")	1 lb	25 to 30 minutes	Broil on one side 15 minutes, turn after 15 minutes, broil on other side 10 to 15 minutes.
Port (1 1/2" x 1 1/2")	1 lb	25 to 30 minutes	Broil on one side 15 minutes, turn after 15 minutes, broil on other side 10 to 15 minutes.
Brisket (3 1/2" x 5")	1 lb	25 to 30 minutes	Broil on one side 15 minutes, turn after 15 minutes, broil on other side 10 to 15 minutes.
Steak (1 1/2" thick)	1 lb	10 to 15 minutes	Broil on one side 5 minutes, turn after 5 minutes, broil on other side 5 to 10 minutes.
Filet Mignon	1 lb	10 to 15 minutes	Broil on one side 5 minutes, turn after 5 minutes, broil on other side 5 to 10 minutes.
Tri-Tip (3 1/2" x 5")	1 lb	25 to 30 minutes	Broil on one side 15 minutes, turn after 15 minutes, broil on other side 10 to 15 minutes.
Port (1 1/2" x 1 1/2")	1 lb	25 to 30 minutes	Broil on one side 15 minutes, turn after 15 minutes, broil on other side 10 to 15 minutes.
Brisket (3 1/2" x 5")	1 lb	25 to 30 minutes	Broil on one side 15 minutes, turn after 15 minutes, broil on other side 10 to 15 minutes.
Steak (1 1/2" thick)	1 lb	10 to 15 minutes	Broil on one side 5 minutes, turn after 5 minutes, broil on other side 5 to 10 minutes.
Filet Mignon	1 lb	10 to 15 minutes	Broil on one side 5 minutes, turn after 5 minutes, broil on other side 5 to 10 minutes.
Tri-Tip (3 1/2" x 5")	1 lb	25 to 30 minutes	Broil on one side 15 minutes, turn after 15 minutes, broil on other side 10 to 15 minutes.
Port (1 1/2" x 1 1/2")	1 lb	25 to 30 minutes	Broil on one side 15 minutes, turn after 15 minutes, broil on other side 10 to 15 minutes.
Brisket (3 1/2" x 5")	1 lb	25 to 30 minutes	Broil on one side 15 minutes, turn after 15 minutes, broil on other side 10 to 15 minutes.

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



Préchauffer le grill à HI pendant 5 minutes pour garder toute la saveur des aliments.

Item	Quantity	Cooking Time	Preparation
Steak (1 1/2" thick)	1 lb	10 to 15 minutes	Broil on one side 5 minutes, turn after 5 minutes, broil on other side 5 to 10 minutes.
Filet Mignon	1 lb	10 to 15 minutes	Broil on one side 5 minutes, turn after 5 minutes, broil on other side 5 to 10 minutes.
Tri-Tip (3 1/2" x 5")	1 lb	25 to 30 minutes	Broil on one side 15 minutes, turn after 15 minutes, broil on other side 10 to 15 minutes.
Port (1 1/2" x 1 1/2")	1 lb	25 to 30 minutes	Broil on one side 15 minutes, turn after 15 minutes, broil on other side 10 to 15 minutes.
Brisket (3 1/2" x 5")	1 lb	25 to 30 minutes	Broil on one side 15 minutes, turn after 15 minutes, broil on other side 10 to 15 minutes.
Steak (1 1/2" thick)	1 lb	10 to 15 minutes	Broil on one side 5 minutes, turn after 5 minutes, broil on other side 5 to 10 minutes.
Filet Mignon	1 lb	10 to 15 minutes	Broil on one side 5 minutes, turn after 5 minutes, broil on other side 5 to 10 minutes.
Tri-Tip (3 1/2" x 5")	1 lb	25 to 30 minutes	Broil on one side 15 minutes, turn after 15 minutes, broil on other side 10 to 15 minutes.
Port (1 1/2" x 1 1/2")	1 lb	25 to 30 minutes	Broil on one side 15 minutes, turn after 15 minutes, broil on other side 10 to 15 minutes.
Brisket (3 1/2" x 5")	1 lb	25 to 30 minutes	Broil on one side 15 minutes, turn after 15 minutes, broil on other side 10 to 15 minutes.
Steak (1 1/2" thick)	1 lb	10 to 15 minutes	Broil on one side 5 minutes, turn after 5 minutes, broil on other side 5 to 10 minutes.
Filet Mignon	1 lb	10 to 15 minutes	Broil on one side 5 minutes, turn after 5 minutes, broil on other side 5 to 10 minutes.
Tri-Tip (3 1/2" x 5")	1 lb	25 to 30 minutes	Broil on one side 15 minutes, turn after 15 minutes, broil on other side 10 to 15 minutes.
Port (1 1/2" x 1 1/2")	1 lb	25 to 30 minutes	Broil on one side 15 minutes, turn after 15 minutes, broil on other side 10 to 15 minutes.
Brisket (3 1/2" x 5")	1 lb	25 to 30 minutes	Broil on one side 15 minutes, turn after 15 minutes, broil on other side 10 to 15 minutes.

Note : Ce tableau guide est donné à titre indicatif seulement. Les durées de cuisson et les réglages de chaleur sont approximatifs car ils dépendent du type de viande et de la tension électrique.

## Conseils pour l'usage

Grâce au grill et aux accessoires Jenn-Air, on peut facilement retrouver le bon goût des aliments cuits sur le barbecue.

Les directives qui suivent permettront de profiter du grill au maximum.

- S'assurer de suivre les directives données à la page 9 pour l'utilisation du grill.
- Les durées de cuisson et les réglages de chaleur sont approximatifs car ils dépendent du type de viande et de la tension électrique. Plus on utilisera le grill, plus vite on connaîtra les durées de cuisson exactes et les réglages adéquats.
- Utiliser l'élément Économiseur d'énergie pour faire griller de petites quantités d'aliments sur la moitié du grill, pour garder les aliments au chaud ou pour faire cuire en même temps des aliments qui nécessitent différents degrés de chaleur.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, acheter de la viande de première qualité. Les pièces de viande d'au moins  $\frac{3}{4}$  po grilleront mieux que les coupes plus minces.
- Enlever le gras qui entoure les steaks, sans couper la viande pour éviter que les bords se soulèvent pendant la cuisson.
- Pour avoir les marques de la grille sur les steaks, ne pas oublier de préchauffer le grill. Laisser cuire un côté de la viande au degré de cuisson voulu ou jusqu'à ce que le jus de la viande apparaisse à la surface avant de la retourner. Retourner les steaks et les hamburgers une fois seulement. Sinon, le jus de la viande sera perdu.
- Si on arrose la viande ou qu'on la badigeonne d'une grande quantité de sauce, le surplus de cette sauce se retrouve dans le grill et le goût des aliments n'en sera pas amélioré. Badigeonner de sauce au cours des dernières 15 à 20 minutes de cuisson, à moins d'indication contraire dans la recette. De plus, chaque fois qu'on utilise une marinade à base de sucre (par ex., une sauce barbecue), enduire d'abord les grilles d'huile (voir à la page 9).
- Il existe de nombreuses marinades qui permettront d'attendrir les pièces de viande moins chères que l'on veut faire cuire sur le grill.
- Certains aliments, tels la volaille et les poissons non gras, peuvent nécessiter plus de gras. Les enduire d'huile ou de beurre fondu de temps en temps pendant la cuisson.
- Retourner la viande avec une spatule ou des pinces longues. Ne pas utiliser de fourchette car le jus s'écoulera de la viande qui a été piquée.
- Pour conserver le jus de la viande, ne la saler qu'après l'avoir retournée ou une fois que la cuisson est terminée.
- Si les aliments sont cuits avant le moment de servir, régler la chaleur au minimum et les recouvrir d'une feuille de papier d'aluminium. Les aliments continueront de cuire.

## Conseils

With your Jenn-Air grill and accessories, literally any food you've considered "at its best" when prepared outdoors can now be prepared indoors with less fuss and great flavor.

The following suggestions are good rules to follow and will increase your enjoyment of the equipment.

- Be sure to follow directions on page 9 for using the grill.
- Suggested cooking times and control settings are approximate due to variations in meats and electrical voltage. Experience will quickly indicate cooking times as well as which settings work best.
- Use the Energy-Saver grill element for grilling small amounts of food on half of the grill or for keeping cooked foods warm or preparing food requiring different control settings.
- For best results, buy top grade meat. Meat that is at least  $\frac{3}{4}$  inch will grill better than thinner cuts.
- Score fat on edges of steak, but do not cut into meat, to prevent curling while cooking.
- For the attractive "branded" look on steaks, be sure grill is preheated. Allow one side of meat to cook to desired doneness, or until juices appear on the top surface, before turning. Turn steaks and hamburgers just once. Manipulating food causes loss of juices.
- When basting meats or applying sauces to foods, remember that excessive amounts wind up inside your grill and do not improve the food flavor. Apply sauces during the last 15 to 20 minutes of cooking time unless recipe specifies otherwise. Plus, anytime a sugar-based marinade (for example barbecue sauce) is going to be used, the grates should be "seasoned" prior to preheating. (See p. 9.)
- There are many meat marinades which will help tenderize less expensive cuts of meat for cooking on the grill.
- Certain foods, such as poultry and non-oily fish, may need some extra fat. Brush with oil or melted butter occasionally while grilling.
- Use tongs with long handles or spatulas for turning meats. Do not use forks as these pierce the meat, allowing juices to be lost.
- To help retain meat juices, salt after turning meat or after cooking is completed.
- Should grilled foods be prepared and ready before you're ready to serve, turn control to a low setting and cover meat with a single sheet of foil. Food will continue to cook.

## Cleaning the Grill

Be sure the grill is cool and controls are in the OFF position.

### Grill Grates

These are made from cast aluminum and are coated with the Excalibur® nonstick finish.

- After the grill grates have cooled, wipe off grates with a paper towel. Wash cool grates (DO NOT IMMERGE HOT GRILL GRATES IN WATER) with soap or detergent in hot water in the sink or wash them in the dishwasher. Be sure to remove all food residue before cooking on the grill grates again.
- Remove stubborn 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.
- If grates were washed in the dishwasher, season with oil prior to grilling.
- Do not use metal brushes or abrasive scouring pads or other scrubbers intended to clean outdoor charcoal grills. These will remove the finish as well as scratch the grates. Do not clean in self-cleaning oven or use oven cleaners on the grates.

### Grill Liner Pan

The grill liner pan is made from steel and is coated with a nonstick coating.

- After the grill liner pan has cooled, wipe off grill liner pan with a paper towel. Wash cool grill liner pan with soap or detergent in hot water in the sink or wash in the dishwasher. Be sure to remove all food residue before using the grill liner pan again.
- To remove stubborn spots, first soak grill liner pan in hot water (use a grease cutting detergent). Or, spray with a household cleaner, cover with paper towels, spray with more household cleaner and soak for 15 minutes or longer. Then, scrub the 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.

### Grill Element

The grill element should never be immersed in water. Most soil will burn off during use. The terminal block may be cleaned with warm soapy water. Do not use abrasive cleaners or materials. Dry thoroughly before reinserting in the cooktop.

### Porcelain Basin Pan

This pan must be used when using the grill and any of the cartridges and accessories. This pan should be cleaned whenever soiled. **Note:** The pan may be removed and taken to the sink.

- To remove light soil, clean with soapy water or spray with cleansers such as Fantastik or 409. The basin pan may also be cleaned in the dishwasher.
- To remove stubborn soil, spray with a household cleanser, cover with paper towels, spray with more household cleanser and soak for 15 minutes or longer.



S'assurer que le grill a refroidi et que les boutons de réglage sont à **OFF**.

### Grilles

Ces grilles sont en fonte d'aluminium et recouvertes de l'enduit antiadhésif Excalibur®.

- Une fois que les grilles ont refroidi, les essuyer avec un essuie-tout. Mettre les grilles au lave-vaisselle ou les laver dans l'évier (**NE PAS TREMPER LES GRILLES DANS L'EAU QUAND ELLES SONT CHAUDES**) avec du savon ou du détergent dans de l'eau chaude. Avant d'utiliser les grilles de nouveau, s'assurer que tous les résidus d'aliments ont été enlevés.
- Faire disparaître les taches rebelles avec un tampon à récurer en plastique. Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser les nettoyeurs recommandés pour les surfaces antiadhésives.
- Si les grilles sont lavées au lave-vaisselle, les enduire d'huile avant de s'en servir.
- Ne pas utiliser de brosse en métal, de tampon à récurer abrasif ni tout autre nettoyeur abrasif conçu pour les grilles de barbecue extérieur. On enlèverait ainsi le fini et les grilles seraient rayées. Ne pas nettoyer les grilles dans un four autonettoyant et ne pas utiliser de nettoyant pour le four.

### Cuvette du grill

La cuvette du grill est en acier et recouverte d'un enduit antiadhésif.

- Une fois que la cuvette a refroidi, l'essuyer avec un essuie-tout. Mettre la cuvette au lave-vaisselle ou la laver dans l'évier avec du savon ou du détergent dans de l'eau chaude. Avant d'utiliser la cuvette de nouveau, s'assurer qu'il ne reste aucun résidu d'aliment.
- Pour enlever les taches rebelles, faire tremper la cuvette dans de l'eau chaude savonneuse contenant un détergent dégraissant. On peut aussi vaporiser un nettoyant tout usage, couvrir d'essuie-tout, vaporiser encore le nettoyant tout usage et attendre 15 minutes au moins. Frotter ensuite les taches avec un tampon à récurer en plastique. Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser les nettoyeurs recommandés pour les surfaces antiadhésives.

### Élément du grill

L'élément ne doit jamais être plongé dans l'eau. La plupart des saletés brûleront sur l'élément et disparaîtront. Le bloc de raccordement peut être nettoyé avec de l'eau tiède savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyant ni de tampon abrasifs. Bien sécher l'élément avant de le remettre en place dans la table de cuisson.

### Bac en porcelaine

Ce bac doit toujours être en place quand on utilise le grill ou tout autre module ou accessoire. Etil doit être nettoyé chaque fois qu'il a été sali. **Note :** Le bac peut être enlevé et lavé dans l'évier.

- Si la saleté est légère, le nettoyer dans de l'eau savonneuse ou le vaporiser avec du Fantastik ou du 409. Le bac peut aussi aller au lave-vaisselle.
- Pour enlever des saletés plus incrustées, vaporiser avec un nettoyant tout usage, couvrir d'essuie-tout, vaporiser de nouveau de nettoyant tout usage et attendre au minimum 15 minutes.



### **Boutons de réglage**

Les boutons de réglage sur le tableau de commande peuvent être enlevés lorsqu'ils sont à la position **OFF**. Il suffit de les tirer en droite ligne. Les laver à l'eau tiède savonneuse ou les mettre au lave-vaisselle; ne pas utiliser de nettoyant ni de tampon abrasifs. Pour remettre les boutons en place, aligner la partie plate de l'ouverture du bouton avec celle de la tige et revenir à la position **OFF**.

### **Autour des boutons de réglage**

Utiliser des nettoyants doux, comme de l'eau savonneuse ou des produits doux en vaporisateur comme le 409. Essuyer avec une éponge, un chiffon humide ou un essuie-tout. *Ne pas frotter avec des tampons S.O.S. ou des nettoyants abrasifs.*

### **Carniture en acier inoxydable**

Utiliser des nettoyants doux, de l'eau savonneuse ou des produits doux, en vaporisateur, tels Fantastik ou 409. Essuyer avec une éponge, un chiffon humide ou un essuie-tout. Rincer, frotter avec un chiffon doux, et polir avec un nettoyant à vitres, au besoin.

### **Couvercles pour grill**

Nettoyer avec de l'eau savonneuse et un chiffon ou mettre au lave-vaisselle. Rincer, frotter avec un chiffon doux et polir avec un nettoyant à vitres, au besoin. *Ne pas frotter avec des tampons S.O.S. ou des nettoyants abrasifs.*

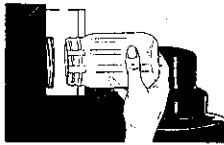
### **Sous le comptoir**

#### **Contenant pour la graisse**

Il y a un contenant pour la graisse sous chaque bac (sous le comptoir). Vérifier régulièrement le niveau de graisse dans le contenant. Dévisser le contenant et le vider. Ce contenant peut être remplacé par n'importe quel autre contenant résistant à la chaleur, comme un pot pour les conserves muni d'une ouverture de diamètre standard.

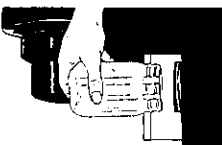
#### **Plaque signalétique**

NE PAS NETTOYER.



#### **Serial Plate** DO NOT CLEAN.

**Grease Jar**  
A grease jar is located below each grill basin (under the counter). Check periodically to prevent spills. Unscrew and remove. Can be replaced with any heat tempered jar, such as a canning jar, which has a standard screw neck.



### **Under Counter**

Clean with soapy water and cloth or wash in the dishwasher. Rinse, buff with soft cloth, and polish with glass cleaner if necessary. *Do not scrub with S.O.S. pads or abrasive cleaners.*

### **Grill Covers**

Use mild cleansers, such as soapy water or mild liquid sprays, such as Fantastik or 409. Wipe with sponge, damp cloth or paper towel. Rinse, buff with soft cloth, polish with glass cleaner if necessary.

### **Stainless Steel Film**

Use mild cleansers, such as soapy water or mild liquid sprays, such as 409. Wipe with sponge, damp cloth or paper towel. *Do not scrub with S.O.S. pads or abrasive cleansers.*

### **Control Knob Area**

The knobs on the control panel can be removed with the controls in the **OFF** position. Pull each knob straight from the shaft. Wash knobs in warm soapy water or dishwasher; do not use abrasive cleansers or materials. To replace each knob, match flat part of knob opening with the spring on the shaft, returning to the **OFF** position.

### **Control Knobs**

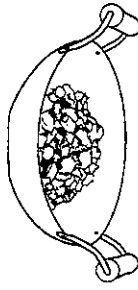


peut être utilisé sur TOUS les modules.

### Accessoire pour le wok

Modèle AO142

Idéal pour les sautés, la cuisson à la vapeur, pour faire braiser et pour la cuisson à l'étuvée. Le wok est enduit d'un fini antiadhésif et est muni de poignées en bois, d'un couvercle, d'un support pour la cuisson à la vapeur et de spatules; il est accompagné de conseils de cuisson et de recettes. Le wok à fond plat



### Élément pour autocuiseur

Modèle A145A

L'élément autocuiseur se branche dans un module à éléments tubulaires et se trouve au-dessus de la surface de cuisson. Il permet d'utiliser de gros autocuiseurs ou fatouts dont le fond est ondulé ou non.



### Rotissoir-Kebab

Modèle AO320

Pour savourer à l'année longue les mets cuits au tournebroche et égayer les repas avec de savoureuses brochettes. Comprend : moteur au fini chromé, tournebroche, brochettes et tous les supports requis. Se plie pour faciliter le rangement.



### Couvercles pour grill

On peut se procurer ce jeu de deux couvercles pour le grill pour couvrir un deuxième grill (en option).

- Modèle AO340S -Acier inoxydable
- Modèle AO360B -Verre noir
- Modèle AO360W -Verre blanc



### Grill Covers

A set of two grill covers may be purchased to cover a second (optional) grill accessory.

- Model AO340S -Stainless Steel
- Model AO360B -Black Glass
- Model AO360W -White Glass



### Rotissoir-Kebab

Model AO320

Enjoy the great flavor of rotissed foods indoors all year around and make parties more fun by serving attractive shish kebabs. Includes chrome finish motor, rotiss, shish kebab skewers and all brackets. Folds for easy storage.

### Grill Accessory

Model AO330

Grill accessory includes grill liner pan, Energy-Saver grill element, and two black nonstick grill grates. 2800 watt grill element permits you to control temperatures under front and rear grills independently.



### Canning Element

Model A145A

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

### Griddle

Model AO310

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

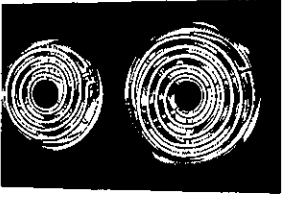


### Wok Accessory

Model AO142

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

**Modèles de Radiants et Halogène**



**Éléments tubulaires**



**À halogène**



**Éléments radiants**

**Éléments tubulaires**

240 volts nom. ....

- AC110B-Porcelaine noire
- AC110S-Acier inoxydable
- AC110W-Porcelaine blanche

**À halogène**

240 volts nom. ....

- AH151B-Noir
- AH151W-Blanc

**Éléments radiants**

240 volts nom. ....

- AR141B-Noir
- AR141W-Blanc



Le système de ventilation de Jenn-Air est conçu pour capter les fumées et les vapeurs de cuisson provenant de toute la surface du grill. Si le système ne fonctionne pas, vérifier l'installation des conduits :

- On doit utiliser un conduit rond de 6 po de diamètre ou rectangulaire de 3 1/4 po x 10 po. **Note :** On peut utiliser des conduits ronds de 5 po de diamètre sortant de l'arrière de l'appareil et qui évacuent directement à travers le mur, lorsque la distance est de 10 pi ou moins.
- On ne doit pas utiliser plus de trois coudes de 90°. La distance entre les coudes doit être d'au moins 18 po.
- On doit utiliser le capuchon mural Jenn-Air recommandé. S'assurer que le registre se déplace librement lorsque le système est en fonction.
- Il doit y avoir un écart d'au moins 6 po entre le mur latéral et la table de cuisson.

S'il semble que la table de cuisson ait été installée correctement, le problème peut provenir par exemple d'un joint pincé, d'un conduit bouché, etc. L'installation est la responsabilité de l'installateur; toute question doit d'abord lui être soumise. L'installateur doit suivre attentivement les instructions d'installation des conduits.

If there is not an obvious improper installation, there may be a concealed problem such as a pinched joint, obstruction in the pipe, etc. Installation is the responsibility of the installer and questions should be addressed first by the installer. The installer should very carefully check the ducting installation instructions.

- 6" diameter round or 3 1/4" x 10" rectangular ducting should be used. **Note:** 5" diameter round ducting may be used for venting straight out of the back of the cooktop and directly through the wall for 10' or less.
- No more than three 90° elbows should be used. Distance between elbows should be at least 18".
- Recommended Jenn-Air wall cap should be used. Make sure damper moves freely when ventilation system is operating.
- There should be a minimum clearance of 6" for cooktop installed near a side wall.

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



**Conventional Coil**

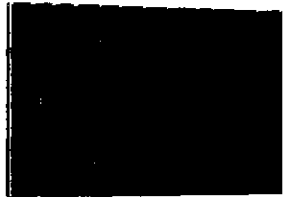
Rated for 240 volts. ....



**Conventional Coil**



**Halogen**



**Radiant**

- AC110B-Black Porcelain
- AC110S- Stainless Steel
- AC110W-White Porcelain

**Halogen Radiant**

Rated for 240 volts. ....

- AH151B-Black
- AH151W-White
- AR141B-Black
- AR141W-White





# When Do I Need Service?

Check the following list to be sure a service call is really necessary. A quick reference of this manual may prevent an unneeded service call.

## If nothing on the cooktop operates:

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

## If grill heating element or cooktop element does not get hot enough:

- check if heating element is plugged in solidly.
- surface controls may not be set properly.
- voltage to house may be low.

## If ventilation system is not capturing smoke efficiently:

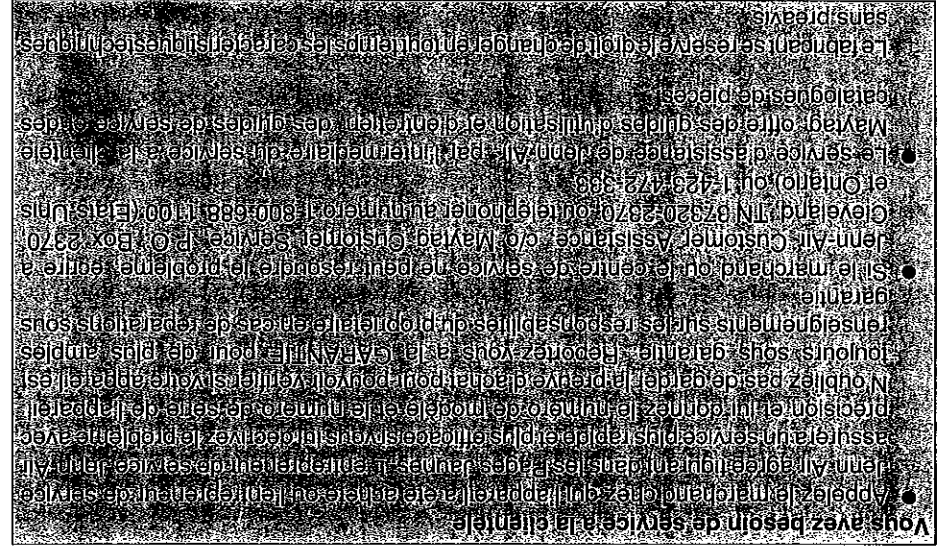
- check on cross ventilation in room or make up air.
- excessive amount of smoke is being created; check instructions for grilling, trimming meats. (See p. 9.)
- cooktop may be improperly installed; check ducting information. (See p. 15.)
- air filter may be improperly installed. (See p. 5.)

**Note:** If either element of the cooktop cartridge fails to heat—switch the cartridge to other side of cooktop. If it operates on that side, then cooktop control switch may be at fault. If it does not heat on *either* side—indications are that cartridge requires service. In this event, you may speed service by delivering the lightweight cartridge to the authorized Jenn-Air Service Contractor, thus by-passing the time required for normal home-service schedules.

## If You Need Service

- call the dealer from whom your appliance was purchased or the authorized Jenn-Air Service Contractor listed in the Yellow Pages. Your Jenn-Air Service Contractor can provide better and faster service if you can accurately describe problems and give model and serial number of the appliance. Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for full information of owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Jenn-Air Customer Assistance, c/o Maytag Customer Service, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, USA; 1-800-688-1100 (U.S. and Ontario) or 1-423-472-3333.
- Use and care manuals, service manuals, and parts catalogs are available from Jenn-Air Customer Assistance.

All specifications subject to change by manufacturer without notice.



**Note :** Si l'un des éléments du module de la table de cuisson ne chauffe pas, placer la module de l'autre côté de la table. S'il fonctionne de ce côté, la défaillance provient peut-être de l'interrupteur de commande de la table de cuisson. S'il ne fonctionne pas, cela indique que le module doit être réparé. Si c'est le cas, vous pouvez accélérer le processus en apportant le module à l'entrepreneur de service agréé Jenn-Air et économiser ainsi le temps nécessaire pour assurer le service à la maison.

- Vérifier si un fusible n'est pas grillé ou si un disjoncteur ne s'est pas déclenché.
- Vérifier si la table de cuisson est bien raccordée au circuit électrique de la maison.
- Si l'élément ou la table de cuisson ne chauffe pas suffisamment :
- Vérifier si l'élément est branché solidement.
- Les boutons de réglage ne sont peut-être pas à la bonne position.
- La tension du système électrique de la maison est peut-être basse.
- Si le système de ventilation n'évacue pas la fumée adéquatement :
- Vérifier la ventilation transversale dans la pièce ou l'air d'appoint.
- La cuisson produit trop de fumée. Se reporter aux directives sur le grillage et sur le découpage du gras de la viande. (Voir à la page 9.)
- La table de cuisson est peut-être mal installée; se reporter aux informations sur les conduits. (Voir les détails à la page 15.)
- Le filtre à air est peut-être mal installé. (Voir à la page 5.)

Lire la section ci-dessous avant de faire un appel de service. Un simple coup d'œil peut vous éviter un appel de service inutile.

