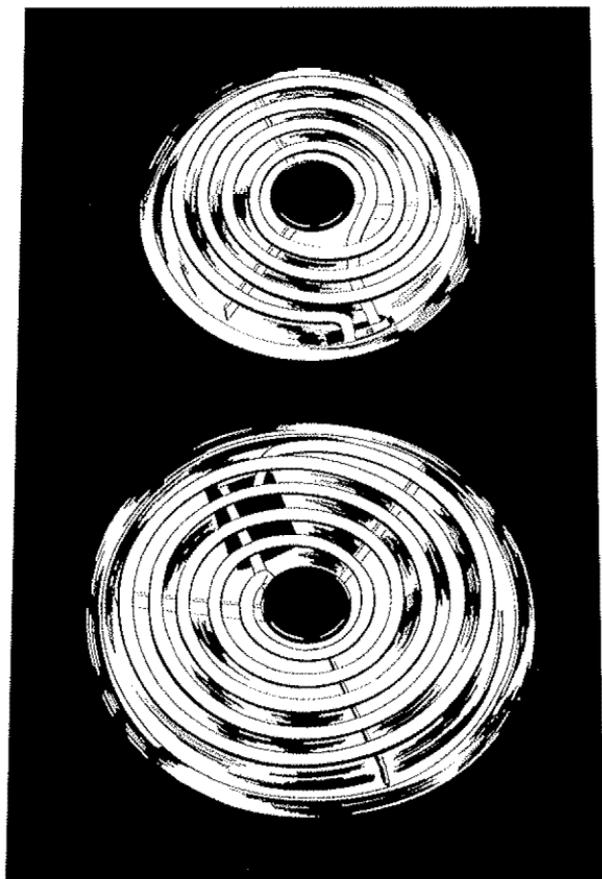


JENN-AIR

Use and Care Manual
**Conventional Coil
Cartridge**

Model A100, AC110 Series



Model AC110

SAFETY PRECAUTIONS

Read before operating your cooktop

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

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

10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. Do not soak or immerse removable heating elements in water.
15. **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.
16. 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.
17. Do not operate with damaged cooking element after any product malfunction until proper repair has been made.
18. Keep all switches "OFF" when unit is not in use.

About Your Conventional Coil Cooktop

Congratulations on your choice of a Jenn-Air conventional coil cooktop cartridge. The conventional coil cartridge is the most versatile of the cartridges. The two accessories, which may be used with the coil cartridge, are a wok accessory and big pot canning element.

Cooking Procedures

- For best results, always use recommended cookware.
- Different cookpots and different amounts of food being prepared will influence the control settings needed for best results. (See cooktop or range use & care manual for typical control settings.) For fastest cooking, start with the surface control on **Hi** for one minute; then turn the control to the lower desired setting. Covering pans, whenever possible, speeds cooking and is more energy efficient.
- Do not allow pans to boil dry as this could damage both the cooktop and the pan.
- Do not drop heavy cookware on the cooktop surface.

Selecting Proper Cookware

- *Select cookware with flat bottoms.* Flat bottom pans are the fastest and best conductors of heat and provide the most consistent and satisfactory results. The entire bottom of the pan should touch the heating element evenly. Avoid using pans with convex, concave or irregular bottoms. A pan which is not flat receives the most heat at the point of contact, which causes "hot spots" and uneven heat distribution. Hot spots can result in scorching or burning of the food. Uneven heat distribution slows the cooking process and wastes energy.
- To determine if pan is flat, lay a straight edge ruler against the bottom.
- Do not use a pan with a turned down flange around the bottom or a ripple bottom.
- Do not use a pan that extends more than 1 inch on either side of the element. Use the correct size pan for the size of the heating element. (See exceptions for canners and stockpots below.)
- Large stockpots and canners should be used with Jenn-Air's "Big-pot" canning element only (Model A145A). The use of large pans on the large element on **Hi** for extended periods of time can cause damage to the cooktop, discolor the drip pans, as well as shorten the life of the element.
- Do not use wire trivets or any kind of heat retarding pad between the pan and element. Reduce the control setting instead.
- Special cooking equipment without flat bottoms, such as the Oriental wok, *should not be used on the cooktop. Only use the Jenn-Air wok accessory, Model A0142, on the cooktop.*

Home Canning

Canning element accessory, Model A145A, makes it possible to use large oversized flanged or rippled bottom canners with conventional coil cartridge.



Follow These Procedures When Canning

- Bring water to boil at **Hi** setting; after boiling has begun, reduce heat to lowest setting that will maintain boiling.
- Make certain canner fits over center of surface unit.
- Flat-bottomed canners give the best canning results.
- Use canning recipes from a reputable source such as the manufacturer of your canner and manufacturers of canning jars.
- Remember that canning is a process that creates large amounts of steam. Be careful and follow equipment instructions to avoid burns from steam or hot canners.
- Remember that if your area has low voltage at times, canning may take longer than indicated by the directions.

Cleaning

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 it will drain into the grease container. Bottom of cartridge may be wiped clean with detergent solution if necessary.

Be sure all control knobs are in the **OFF** position before cleaning or removing heating elements.

Heating Elements

Under normal conditions, most soil will burn off elements. The heating elements unplug for your convenience in cleaning the drip pans. Lift slightly and pull away from receptacle. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** To replace elements, push completely into the receptacle. Make sure the elements fit flat.

Drip Pans

To keep the like-new appearance, *clean frequently and never allow anything to burn on twice*. Remove soiled pans (first remove heating element). Clean lightly soiled pans with soap and water or clean in dishwasher. Difficult to remove spots can be cleaned by rubbing lightly with soapy S.O.S. pads or nonabrasive cleaners such as Bon Ami. To help release burned on soil, soak in a solution of 1/2 cup ammonia and 1 gallon warm water or boil in 2 quarts of water for 20 minutes. (All drip pans cannot be boiled at once because element being used must have a drip pan in place.) Do not use abrasive cleansers, steel wool or cleansers not recommended for use on chrome. A bluing of the drip pans indicates improper cookware selection and/or using excessively high heat and cannot be removed.

Porcelainized Steel Cooktop

- Wash cool cooktop with warm soapy water and rinse. Polish with a dry cloth.
- Do not use abrasive or caustic cleaning agents which may permanently damage the finish.
- NEVER WIPE OFF A WARM OR HOT PORCELAIN ENAMEL SURFACE WITH A DAMP CLOTH.

NOTE: The porcelain enamel used on your cooktop is acid resistant, not acid proof. Therefore, acid foods (such as vinegar, tomato, milk, etc.) spilled on the cooktop should be wiped up immediately with a dry cloth.

Stainless Steel Cooktop

- Before using the cooktop, remove all pieces of plastic covering the top. Use a glass cleaner to remove any film residue from the top and inside the rim area supporting the drip pan. If residue is left on cooktop, it can be burned onto cooktop and be difficult to remove.
- To clean light soil, wipe with soapy cloth or nonabrasive cleanser, such as Soft Scrub. Rinse, buff with soft cloth; polish with glass cleaner if necessary.
- To clean moderate soil or discoloration of the surface (excessive heat will cause a golden discoloration), clean with Zud, Bar Keepers Friend, or Luneta (Jenn-Air Model A912, Part No. 712191). With a sponge or cloth, rub cleanser with the grain to avoid streaking the surface. Rinse well, buff dry; polish with a glass cleaner if necessary to remove cleanser residue and smudge marks.
- Heavy soil, such as burned on food soil, can be removed by first cleaning as per the instructions for moderate soil. Stubborn stains can be removed with a damp Scotch-Brite scour-pad; rub evenly with the grain to avoid streaking the surface. Rinse well, buff with dry cloth; polish with glass cleaner if necessary to remove cleanser residue and smudge marks. Scotch-Brite is also useful in buffing and removing minor scratches.
- Stubborn food stains may also be removed by spraying with Easy-Off oven cleaner. Allow to set overnight, then rinse. If stains remain, clean with recommended cleansers such as Zud, Luneta (Jenn-Air Model A912, Part No. 712191), or Scotch-Brite scour-pad.

CAUTION

When using Easy-Off, avoid spraying areas other than the stainless steel such as the air grille and control knob area. Immediately wipe up any spray from these areas with a damp cloth. Read the manufacturer's precautions on using oven cleansers. Hint: Easy-Off can be used to clean the porcelain burner basin area.

JENN-AIRWARRANTY

Full One Year Warranty

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

Limited Warranty

- After the first year from the date of original retail purchase, through the second year, parts which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, when the appliance is located in the United States or Canada.
- After the second year from the date of original retail purchase, through the fifth year, glass-ceramic top due to thermal breakage, radiant, halogen and solid element failure which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, when the appliance is located in the United States or Canada.

Customer Copy - *Retain for your records.*

OWNER'S RESPONSIBILITIES

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

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

WARRANTY SERVICE

Under the full warranty, service must be performed by an Authorized Jenn-Air Service Contractor. To obtain service, contact the dealer from whom the unit was purchased, an authorized service contractor, or contact Jenn-Air Customer Assistance, c/o Maytag Customer Service, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, (1-800-688-1100 for U.S. and Ontario or 1-423-472-3333). Please include model number, serial number, and date of original retail purchase in all correspondence. Service will be provided during normal business hours. All replacement parts assume the unused portion of this warranty.

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

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

CANADIAN RESIDENTS

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

FOR YOUR RECORDS

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

Model Number

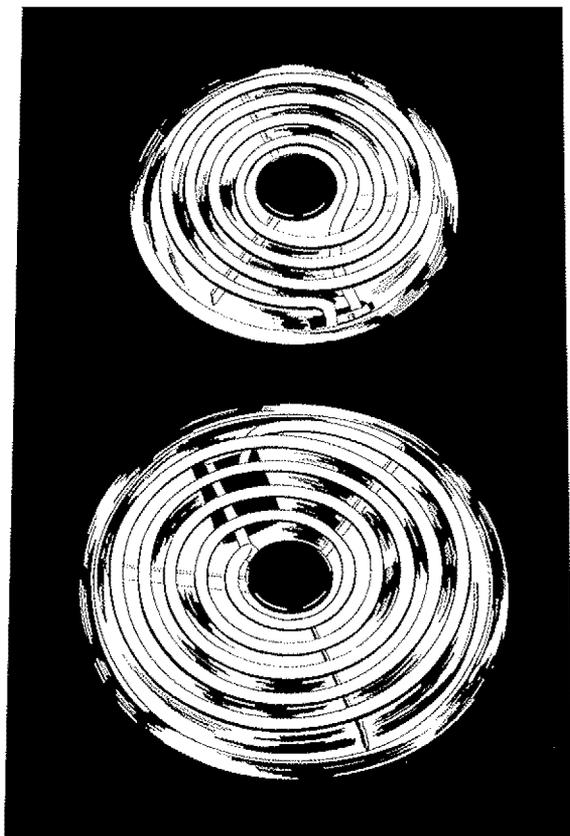
Serial Number

Date Purchased

JENN-AIR

Guide d'utilisation et d'entretien
**Module à éléments-
serpentins**

Modeles A100 et AC110 Séries



MODELE AC110

MESURES DE SÉCURITÉ

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

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

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

9. Ne jamais s'éloigner lorsque la zone de cuisson est réglée à un niveau élevé. Les aliments qui d'ordent peuvent faire de la fumée et risquent même de s'enflammer.
10. Dans le cas des tables de cuisson à éléments-serpentins, s'assurer que les cuvettes sont en place. Si elles ne sont pas en place pendant la cuisson, les fils ou les composants situés sous l'élément peuvent être endommagés.
11. Ne pas recouvrir les cuvettes ni le bassin du grill de papier d'aluminium. Cela pourrait entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
12. Batterie de cuisine au fini émail é. En raison des changements brusques de température, seuls certains types de matériaux - verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite - peuvent être utilisés sur la table de cuisson sans se briser. N'utiliser que les batteries de cuisine approuvées pour ce type d'appareil.
13. Toujours tourner les poignées des ustensiles vers l'intérieur et éviter de les placer au-dessus des éléments adjacents - pour éviter tout risque d'accrochage malencontreux, de brûlure au contact d'une poignée ou même d'incendie.
14. Ne pas plonger les éléments amovibles dans l'eau.
15. **ATTENTION** — Ne pas ranger, d'articles attirant 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.
16. Ne pas toucher les surfaces de cuisson ni les zones situées près de ces surfaces. Elles peuvent en effet être chaudes même si rien n'y paraît. Les zones situées près des surfaces de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de la table de cuisson, ne pas toucher ces surfaces et ne pas y poser de matières inflammables tant qu'on est pas sûr qu'elles ont bien refroidi. Toute la table de cuisson peut aussi devenir suffisamment chaude pour causer des brûlures.
17. Si l'un des éléments est défectueux, ne pas utiliser l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
18. Laisser tous les boutons de réglages sur «OFF» lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Un mot sur votre table de cuisson à éléments-serpentins

Toutes nos félicitations pour avoir choisi un module à éléments-serpentins Jenn-Air. Ce module est le plus polyvalent de tous. Il permet d'utiliser deux accessoires: un wok et un élément pour gros autocuiseurs.

Comment se servir des éléments-serpentins

- Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser toujours les batteries de cuisine recommandées.
- Le réglage des éléments dépend du type de casseroles utilisées et de la quantité d'aliments à préparer. (Voir le guide d'utilisation et d'entretien de la cuisinière ou de la table de cuisson pour les réglages appropriés.) Pour une cuisson plus rapide, mettre le bouton de réglage de la température sur **Hi** pendant une minute. Régler ensuite au niveau voulu. Autant que possible, couvrir les casseroles pour accélérer la cuisson et pour économiser l'énergie.
- Ne pas laisser le contenu de la casserole s'évaporer complètement; la table de cuisson et la casserole pourraient être endommagées.
- Ne pas laisser tomber de casserole lourde sur la table de cuisson.

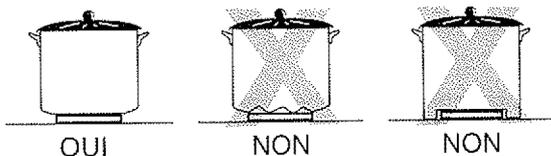
Choisir les ustensiles de cuisine appropriés

- *Choisir des casseroles à fond plat.* Les casseroles à fond plat conduisent la chaleur mieux et plus rapidement et assurent une cuisson uniforme et efficace. Le dessous de la casserole doit reposer entièrement sur l'élément. Éviter d'utiliser des casseroles dont le dessous est convexe, concave ou gondolé. Une casserole dont le fond est ondulé reçoit la chaleur aux points de contact, et celle-ci n'est donc pas diffusée uniformément. Les aliments risquent alors d'attacher ou de brûler. Une mauvaise diffusion de la chaleur ralentit la cuisson et demande plus d'énergie.
- Pour voir si le fond d'une casserole est bien plat, placer le bord d'une règle sur le dessous de la casserole.
- Ne pas utiliser une casserole dont le fond est concave ou ondulé.
- Les casseroles ne doivent pas dépasser l'élément de plus d'un pouce. Utiliser des casseroles dont la taille correspond à celle de l'élément. (Voir ci-dessous les indications particulières pour les marmites et les autocuiseurs.)
- Les grandes marmites et les autocuiseurs ne peuvent être utilisés qu'avec l'élément pour autocuiseur Jenn-Air (modèle A145A). L'utilisation de grandes marmites sur le gros élément réglé sur **Hi** pendant de longues périodes peut causer des dommages à la table de cuisson, décolorer la cuvette et réduire la durée de vie de l'élément.

- Ne pas utiliser de support en fils métalliques ou de dispositif de réduction de la chaleur entre l'ustensile et l'élément. Si nécessaire, réduire l'intensité de l'élément.
- Les ustensiles de cuisson dont le fond n'est pas plat, tels les woks, *ne doivent pas être utilisés. N'utiliser que le wok Jenn-Air, modèle A0142.*

Conseils pour la préparation des conserves

L'élément pour auto-cuiseur, modèle A145A, permet d'utiliser de grands autocuiseurs à fond concave ou ondulé sur un module à éléments-serpentins classique.



Procéder comme suit pour la préparation des conserves

- Amener l'eau à ébullition en réglant sur **HI**. Réduire ensuite la température jusqu'au réglage voulu pour que l'eau continue de bouillir.
- S'assurer que l'autocuiseur est bien centré sur l'élément.
- Les autocuiseurs à fond plat donnent les meilleurs résultats.
- Suivre les conseils et recettes de conserves éprouvés : ceux du fabricant de l'autocuiseur ou des bocaux de conserve, par exemple.
- Ne pas oublier que la préparation de conserves produit beaucoup d'humidité; faire preuve de prudence et suivre toutes les directives voulues pour éviter les brûlures causées par la vapeur et l'autocuiseur chaud.
- Ne pas oublier que, si la tension baisse quelquefois dans la région, la préparation des conserves peut prendre plus de temps qu'indiqué dans les directives.

Nettoyage

Pour le nettoyage normal, il n'est pas nécessaire de retirer tout le module.

Ne jamais plonger le module dans l'eau. Ce qui risquerait d'endommager les fils électriques. Un trou de drainage dans le module permet aux liquides qui ont débordé de se déverser dans le bassin de porcelaine, puis dans le contenant à graisse. Le dessous du module peut être nettoyé avec une solution d'eau et de détergent, au besoin.

S'assurer que tous les boutons de réglage sont sur **OFF** avant de nettoyer ou d'enlever les éléments.

Éléments-serpentins

Normalement, la plupart des saletés brûlent et disparaissent de l'élément. Les éléments se débranchent pour permettre de nettoyer les cuvettes. Les soulever légèrement et les retirer de la prise. **NE PAS LES PLONGER DANS L'EAU.** Pour remettre les éléments en place, pousser complètement dans la prise. S'assurer que les éléments sont bien à l'horizontale.

Cuvettes

Pour que les cuvettes conservent leur beauté, *les nettoyer fréquemment et ne pas laisser d'aliments y brûler deux fois.* Retirer les cuvettes sales (enlever d'abord les éléments). Laver les cuvettes légèrement salies avec de l'eau et du savon ou les mettre au lave-vaisselle. Pour enlever les saletés plus importantes, frotter doucement avec un tampon à récurer savonneux S.O.S. ou un nettoyeur non abrasif tel Bon Ami. Pour enlever les aliments brûlés, faire tremper dans une solution composée de 1/2 tasse d'ammoniaque et d'un gallon d'eau tiède, ou faire bouillir dans deux pintes d'eau pendant 20 minutes. (On ne peut pas faire bouillir toutes les cuvettes en même temps puisqu'une doit être en place sous l'élément utilisé.) Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de laine d'acier ni de nettoyeurs déconseillés pour le chrome. Si une cuvette devient bleue, c'est que l'ustensile de cuisine utilisé ne convient pas ou que l'on chauffe trop l'élément et que l'on ne peut l'enlever.

Table de cuisson en acier-porcelaine

- Nettoyer la table de cuisson refroidie avec de l'eau tiède savonneuse et rincer. Polir avec un chiffon doux.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou caustiques qui pourraient endommager la fini.
- **NE JAMAIS ESSUYER LA TABLE DE CUISSON AVEC UN CHIFFON HUMIDE QUAND ELLE EST CHAUDE.**

NOTA: L'émail utilisé sur la table de cuisson est résistant à l'acide mais n'est pas à l'épreuve de l'acide. Aussi, les aliments acides (tels le vinaigre, les tomates, le lait, etc.) qui tombent sur la table de cuisson doivent-ils être nettoyés sans tarder avec un chiffon sec.

Table de cuisson en acier inoxydable

- Avant d'utiliser la table de cuisson, enlever toutes les pièces de plastique qui couvrent le dessus de la table. A l'aide d'un nettoyant à vitres, nettoyer tout résidu situé sur la table de cuisson et à l'intérieur de la bordure supportant la cuvette. Un résidu laissé sur la table de cuisson peut brûler et devenir difficile à enlever.
- Pour enlever les petites saletés, essuyer avec un chiffon savonneux ou un nettoyant non abrasif, tel Vim. Rincer, frotter avec un chiffon doux, et polir avec un nettoyant à vitres, au besoin.
- Pour enlever les saletés un peu plus importantes et pour redonner à la surface sa couleur originale (une chaleur excessive produit une décoloration dorée), nettoyer avec du Zud, Bar Keepers Friend ou du Luneta (modèle Jenn-Air A912, pièce n° 712191). Frotter avec une éponge ou un chiffon dans le sens du grain pour éviter de rayer la surface. Bien rincer, essuyer et polir à l'aide d'un nettoyant pour vitres pour enlever les résidus du nettoyant abrasif et les traînées.
- Pour enlever de grosses taches, des aliments brûlés par exemple, suivre d'abord les conseils de nettoyage pour saleté moyenne. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon à récurer Scotch-Brite mouillé; frotter régulièrement dans le sens du grain pour éviter de rayer la surface. Rincer abondamment et sécher avec un chiffon sec. Polir avec un nettoyant pour vitres, au besoin, pour enlever les résidus de nettoyant abrasif et les traînées. Les tampons à récurer Scotch-Brite sont également efficaces pour enlever les petites marques.
- On peut aussi enlever les taches rebelles en les vaporisant de de nettoyant pour le four Easy Off. Laisser reposer pendant toute la nuit, puis rincer. Si les taches ne disparaissent pas, nettoyer avec du Zud ou du Luneta (modèle Jenn-Air A912, pièce n° 712191) ou un tampon à récurer Scotch-Brite.

ATTENTION

Éviter de vaporiser du Easy-Off sur la grille d'évacuation et les boutons de réglage. Nettoyer ces surfaces sans tarder avec un chiffon mouillé. Avant d'utiliser un nettoyant pour le four, lire les directives du fabricant. Conseil : Easy-Off peut aussi être utilisé pour nettoyer le bassin de porcelaine.

GARANTIE DE JENN-AIR

Garantie complète d'une année

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

Garantie limitée

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

Copie du client - À conserver

RESPONSABILITÉ DU PROPRIÉTAIRE

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

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

SERVICE SOUS GARANTIE

Conformément à la garantie complète, le service doit être confié à un entrepreneur de service Jenn-Air agréé. Pour vous prévaloir de cette garantie, communiquez avec le marchand qui vous a vendu l'appareil, avec un entrepreneur de service agréé ou avec Jenn-Air Customer Assistance, c/o Maytag Customer Service, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 (1-800-688-1100 pour les États-Unis ou l'Ontario, ou 1-423-472-3333). Veuillez inscrire dans toute correspondance le numéro du modèle, le numéro de série et la date d'achat. La réparation sera effectuée pendant les heures normales de travail. Toutes les pièces de rechange sont garanties pendant la période restante de la garantie.

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

RÉSIDENTS DU CANADA

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

À CONSERVER

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

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat