

SÉCURITÉ DU TIROIR-RÉCHAUD

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation du tiroir-réchaud, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Installation appropriée – S'assurer que le tiroir-réchaud est correctement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le tiroir-réchaud pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le tiroir-réchaud est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du tiroir-réchaud.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du tiroir-réchaud.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du tiroir-réchaud si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans le tiroir-réchaud – Les matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans le tiroir-réchaud.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines sèches – Des mitaines mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un autre chiffon épais.
- Ouvrir la porte du tiroir avec soin – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer les aliments.
- Ne pas chauffer des contenants d'aliments non ouverts – L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Positionnement des grilles du tiroir-réchaud – Toujours placer la grille du tiroir-réchaud à l'endroit voulu lorsque le tiroir-réchaud est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le tiroir-réchaud est chaud, ne pas laisser les mitaines toucher l'élément chaud de chauffage dans le tiroir-réchaud.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE CHAUFFAGE OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU TIROIR-RÉCHAUD – Les éléments chauffants peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures du tiroir-réchaud deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments de chauffage ou ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du tiroir-réchaud avant qu'ils aient suffisamment refroidi. D'autres surfaces du tiroir-réchaud peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures – ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent et du tiroir-réchaud, les surfaces près de ces ouvertures et la porte du tiroir-réchaud.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
- Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé(e), lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou lorsqu'il a été endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires de fixation non recommandés par le fabricant du tiroir-réchaud peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser le tiroir-réchaud pour une utilisation autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas monter l'appareil au-dessus d'un évier.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Spécifications électriques

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Il est important de vous assurer d'avoir la bonne connexion électrique :

Une source d'alimentation de 115 volts, 60 Hz, type 15 ou 20 ampères CA seulement, correctement mise à la terre conformément au Code national de l'électricité et aux codes et règlements locaux, est nécessaire.

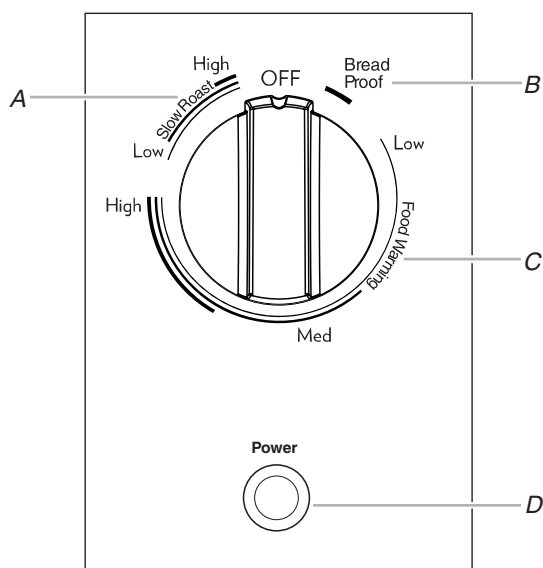
Il est recommandé d'utiliser un circuit indépendant pour alimenter uniquement votre tiroir-réchaud.

Méthode recommandée de mise à la terre

Ce tiroir-réchaud doit être mis à la terre. L'appareil comporte un cordon d'alimentation électrique à trois broches pour la mise à la terre. Pour minimiser les risques de choc électrique, le cordon d'alimentation électrique doit être branché sur une prise de courant murale mise à la terre correspondante à trois alvéoles où la mise à la terre a été faite conformément au Code national de l'électricité et aux codes et règlements locaux. Si une prise murale correspondante n'est pas disponible, il incombe au client de faire installer par un électricien qualifié une prise murale à 3 alvéoles correctement mise à la terre.

UTILISATION DU TIROIR-RÉCHAUD

Tableau de commande



A. Zone de commande de la température de cuisson lente

B. Position de commande de levée du pain

C. Zone de commande de la température du tiroir-réchaud

D. Témoin d'alimentation

Bouton de commande

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

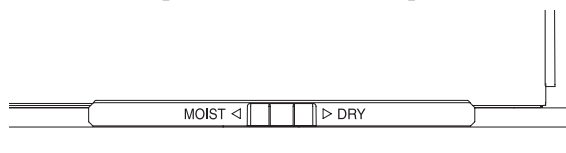
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Pousser et tourner le bouton de commande pour mettre en marche le tiroir-réchaud. Le témoin d'alimentation bleu s'allume et reste allumé tant que le tiroir-réchaud fonctionne.

À la fin du réchauffage, tourner le bouton de commande à la position OFF (arrêt) pour éteindre le tiroir-réchaud. Lorsque le tiroir-réchaud est éteint, le témoin d'alimentation bleu s'éteint et le tiroir commence à refroidir.

La commande de la température s'effectue par rotation du bouton de commande au réglage désiré. La gamme de température va de Low (basse) à High (élevée) dans la zone de commande du tiroir-réchaud pour conserver les aliments chauds aux températures sélectionnées.

Curseur de réglage Moist-Dry (humide-sec)



Le curseur de réglage Moist-Dry (humide-sec) permet d'ouvrir ou de fermer les ouvertures d'aération dans la porte. Le réglage MOIST (humide) retient l'humidité tandis que le réglage DRY (sec) permet à la vapeur et à l'humidité de s'échapper du tiroir.

REMARQUE : De la condensation peut se former sur les surfaces internes. Ceci est normal.

Pour garder les aliments humides, faire glisser le curseur à MOIST; les ouvertures d'aération sont alors fermées. La fermeture des ouvertures d'aération scelle le tiroir et garde les aliments tendres et humides.

Pour garder les aliments croustillants, faire glisser le curseur à DRY; les ouvertures d'aération sont alors ouvertes. L'ouverture libère l'humidité du tiroir et garde les aliments chauds croustillants et secs. Voir le tableau de température du tiroir-réchaud dans la section "Réglage des commandes".

Réglage des commandes

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Le tiroir-réchaud pour usage intérieur/extérieur est idéal pour garder au chaud des aliments cuits à la température de service. Il est conçu pour fonctionner correctement à l'intérieur comme à l'extérieur à des températures pouvant descendre jusqu'à 32°F (0°C). Si le tiroir fonctionne à des températures inférieures à 32°F (0°C), le rendement peut être affecté.

Différents types d'aliments peuvent être placés dans le tiroir-réchaud en même temps.

Lorsqu'on maintient au chaud plusieurs types d'aliment, utiliser le réglage de température la plus élevée dans le tiroir-réchaud. Placer les aliments nécessitant la température la plus élevée au fond du tiroir et ceux nécessitant la température la plus basse sur la grille supérieure.

Pour les meilleurs résultats, ne pas placer d'aliments dans le tiroir pendant plus d'une heure. Pour les plus petites quantités ou les aliments sensibles à la chaleur tels que les oeufs, ne pas maintenir plus de 30 minutes.

Les aliments doivent être cuits et à la température de service avant d'être placés dans le tiroir-réchaud. Couvrir les aliments avec un couvercle.

Les pains, pâtisseries et tartes aux fruits peuvent être chauffés de la température de la pièce au réglage High. Sortir les aliments des sacs de plastique et les placer dans un contenant qui va au four.

Les plats de service et assiettes allant au four peuvent être réchauffés pendant que le tiroir-réchaud préchauffe.

REMARQUE : Pour conserver la chaleur, placer l'ustensile de cuisson et la grille dans le tiroir-réchaud avant le préchauffage.

Utilisation :

1. Pousser et tourner le bouton de commande au réglage de réchauffage souhaité : Low (basse), entre Low et Med (moyenne basse), Med (moyenne), entre Med et High (moyenne élevée), ou High (élevée).

REMARQUE : Pour les meilleurs résultats, la viande, les fruits de mer, la volaille et tous les aliments contenant de la viande, des fruits de mer ou de la volaille doivent être réchauffés à la température moyenne ou plus élevée.

2. Sélectionner le réglage MOIST (humide) ou DRY (sec).
3. Attendre la fin du préchauffage du tiroir-réchaud. Les durées de préchauffage minimales recommandées sont de 5 minutes pour Low (basse), 10 minutes pour Med (moyenne) et 20 minutes pour High (élevée).
4. Pousser et tourner le bouton de commande du four à OFF (arrêt) après avoir terminé.

TABLEAU DES TEMPÉRATURES DU TIROIR-RÉCHAUD

Différents aliments nécessitent différents réglages pour maintenir la température de service idéale. Utiliser le tableau suivant comme guide.

La température du tiroir-réchaud peut être réglée à n'importe quel degré entre Low et High. Pour les meilleurs résultats, la viande, les fruits de mer et la volaille doivent être réchauffés à la température moyenne ou plus élevée. Si désiré, couvrir les aliments pour maintenir la chaleur et l'humidité.

Lorsqu'on maintient au chaud plusieurs types d'aliments, configurer le tiroir au réglage de l'aliment nécessitant la température la plus élevée. Placer les aliments nécessitant la température la plus élevée au fond du tiroir et ceux nécessitant la température la plus basse sur la grille.

ALIMENT	RÉGLAGE
Bacon	Med à High - DRY
Boeuf, à point et bien cuit	Med à High - MOIST
Pain, petits pains	Med - DRY
Pain, petits pains mous	Med - MOIST
Mets en sauce - avec surface croustillante	Med - DRY
Mets en sauce	Med - MOIST
Brioches	Med - MOIST
Céréales cuites	Med à High - MOIST
OEufs	High - MOIST
Poisson, fruits de mer (non panés)	High - MOIST
Poisson, fruits de mer (panés)	High - DRY
Aliments frits	High - DRY
Sauce, sauces à la crème	High - MOIST
Jambon	Med High - MOIST
Hors d'oeuvre (croustillants)	High - DRY
Agneau	Med à High - MOIST
Crêpes, gaufres	High - DRY
Tartes, croûte simple	Med - DRY
Tartes, croûte double	Med à Low - DRY
Pizza	High - DRY
Porc	Med à High - MOIST
Pommes de terre, au four	Med - DRY
Pommes de terre, en purée	Med à High - MOIST
Volaille	High - DRY
Légumes	Med à High - MOIST

Ustensiles de réchauffage

N'utiliser que des ustensiles adaptés au four. Suivre les instructions du fabricant de l'ustensile.

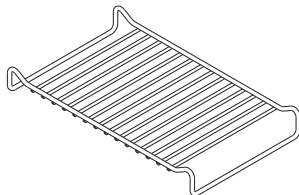
Positionnement des grilles et des ustensiles

Positionnement de la grille

Les 2 grilles fournies avec le tiroir-réchaud s'adapteront d'avant en arrière ou latéralement.

REMARQUE : Le tiroir-réchaud doit être complètement ouvert lorsqu'on place ou retire les grilles.

Chaque grille soulève un récipient allant au four de 1 1/8" (2,86 cm) à partir du fond du tiroir.



Ouvrir le tiroir aussi peu que possible pour maintenir la température réglée à l'intérieur.

Ustensiles facultatifs (accessoires)

Le tiroir-réchaud inclut 2 rails de support d'ustensiles conçus pour différentes tailles d'ustensile. Les tailles d'ustensile qui peuvent être utilisées sont les suivantes : 1/6, 1/9, 1/3, 1/2 et 2/3. Un ustensile de service pleine grandeur peut être placé sur la largeur du tiroir-réchaud [tiroir de 27" (68,6 cm) et 30" (76,2 cm)].

Les ustensiles de 1/2 et 1/3 peuvent être achetés du Centre pour l'eXpérience de la clientèle JennAir®. Voir la section "Assistance ou service" pour passer une commande.

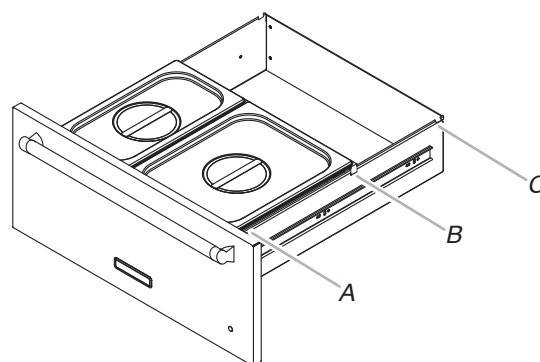
Des ustensiles de service de taille différente peuvent être achetés chez de nombreux marchands et magasins de fournitures pour restaurants.

Veillez consulter le tableau suivant pour déterminer le positionnement correct des rails de support pour chaque taille d'ustensile.

Taille d'ustensile	Rails de support d'ustensile
Pleine grandeur*	Positions 1 et 3
2/3	Positions 1 et 3
1/2	Positions 1 et 3
1/3	Positions 1 et 3 ou 1 et 2
1/6	Positions 1 et 2
1/9	Positions 1 et 2

*Les ustensiles pleine grandeur ne peuvent pas être utilisés avec le tiroir-réchaud de 24" (61 cm).

Lors de l'utilisation d'ustensiles de service, s'assurer que les rails de support d'ustensile sont bien installés dans l'encoche de positionnement avant d'insérer les ustensiles.



A. Encoche du rail de support d'ustensile - Position 1

B. Encoche du rail de support d'ustensile - Position 2

C. Encoche du rail de support d'ustensile - Position 3

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Vérifier régulièrement la progression de la levée de la pâte.

Pour faire lever la pâte :

1. Couvrir la pâte de papier ciré légèrement huilé et placer le ou les bols résistants à la chaleur sur la grille.
2. Placer le bouton de commande au réglage PROOF (levée).
3. Placer le curseur au réglage MOIST (humide).
4. Vérifier le degré de cuisson en enfonçant 2 doigts de 1/2" (1,27 cm) dans la pâte. Si l'empreinte demeure, la pâte est prête.

Pour la seconde levée de la pâte, répéter les étapes 1 à 4.

Fonction de cuisson lente

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La fonction Slow Roast (cuisson lente) du tiroir-réchaud cuit les aliments lentement à basse température pendant une longue période.

Lorsque le tiroir-réchaud est installé à l'extérieur, la fonction Slow Roast ne doit pas être utilisée si la température extérieure est inférieure à 32°F (0°C).

Il y a 2 réglages, High (élevée) et Low (basse). Les durées de cuisson conseillées sont de 4 à 5 heures pour High (élevée) et de 8 à 10 heures pour Low (basse). Les quantités de nourriture plus petites peuvent demander moins de temps de cuisson, alors que les grandes quantités peuvent nécessiter une cuisson plus longue.

Lorsqu'on utilise la fonction de cuisson lente, il est conseillé d'utiliser des plats de service ou ustensiles allant au four (disponibles pour l'achat). Pour commander des ustensiles de service, voir la section "Assistance ou service".

Avant d'utiliser la fonction de cuisson lente, décongeler totalement les aliments congelés.

IMPORTANT: Faire brunir complètement les rôtis avant de commencer la cuisson lente.

Utilisation :

1. Pousser et tourner le bouton de commande à la zone SLOW ROAST (cuisson lente) et régler à la température désirée, LOW (basse) ou HIGH (élevée). Un préchauffage n'est pas nécessaire.
2. Placer les aliments dans le tiroir-réchaud. Les aliments doivent être placés directement au fond du tiroir-réchaud. Ne pas utiliser la grille.
3. Fermer le tiroir-réchaud. S'assurer que le tiroir-réchaud est complètement fermé pendant le fonctionnement.
4. Tourner le bouton de commande à OFF (arrêt) après avoir terminé.

Ensemble de panneaux (accessoire)

Un ensemble de panneaux est disponible pour personnaliser la façade du tiroir-réchaud et s'harmoniser avec les autres appareils ménagers JennAir®. Voir la section "Assistance ou Service" pour commander.

ENTRETIEN DU TIROIR-RÉCHAUD

Glissières du tiroir

Les glissières du tiroir permettent de l'ouvrir complètement pour en faciliter le nettoyage. Au besoin, le tiroir peut être retiré.

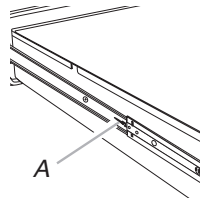
REMARQUE : La capacité de charge du tiroir est de 100 lb (45 kg).

Tiroir-réchaud

Retirer tous les articles de l'intérieur du tiroir-réchaud et laisser l'appareil refroidir complètement avant d'essayer d'enlever le tiroir.

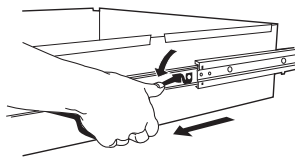
Dépose :

1. Ouvrir le tiroir complètement.
2. Localiser les onglets noirs des deux côtés du tiroir.



A. Onglet

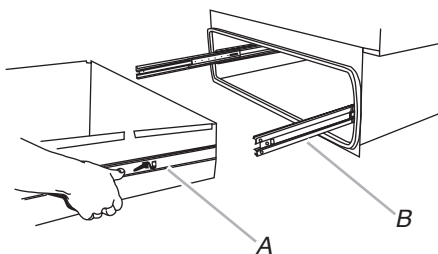
3. Enfoncer l'onglet du côté droit du tiroir et soulever en même temps l'onglet du côté gauche, puis ouvrir le tiroir de plus pour désengager le loquet.



4. Tenir le tiroir par les côtés (non par l'avant). Le sortir complètement et lentement.

Réinstallation :

1. Aligner les guides du tiroir avec les glissières.



A. Guide du tiroir

B. Glissière du tiroir

2. Pousser le tiroir jusqu'au fond.
3. Ouvrir et fermer le tiroir doucement pour s'assurer qu'il repose bien sur les glissières.

Nettoyage général

IMPORTANT: Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le tiroir-réchaud et ses accessoires ont refroidi. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons de récurage savonneux, nettoyeurs abrasifs, crème à polir pour table de cuisson, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout.

Les surfaces en acier inoxydable pourraient subir des dommages, même en cas d'utilisation non renouvelée.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyeur pour acier inoxydable affresh® - pièce n° W10355016 (non inclus) :

Voir la section "Assistance ou service" pour passer une commande.

BOUTON DE COMMANDE

Ne pas utiliser de laine d'acier, de produits de nettoyage abrasifs ou de nettoyant à four.

Ne pas faire tremper le bouton.

Lors de la réinstallation du bouton, s'assurer qu'il est à la position OFF (arrêt).

Méthode de nettoyage :

- Eau et savon :

Tirer le bouton directement hors du tableau de commande pour le retirer. Laver, rincer et sécher avec un chiffon doux.

TIROIR-RÉCHAUD

Méthode de nettoyage :

Nettoyage courant

- Essuie-tout et nettoyant à vitres :

S'assurer que le tiroir a refroidi. Suivre les instructions du fabricant.

- Eau tiède savonneuse ou nettoyant tout-usage et tampon de récurage non abrasif en plastique :

Laver et rincer à l'eau propre et sécher complètement.

Taches tenaces et résidus de cuisson

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Détergent légèrement abrasif ou nettoyant pour acier inoxydable avec chiffon humide ou éponge.
Laver à l'eau propre, essuyer et sécher complètement. Répéter au besoin.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® - pièce n° W10355010 (non inclus) :
Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

GRILLES

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier et eau tiède savonneuse :
Laver, rincer et sécher complètement.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Le tiroir-réchaud ne fonctionne pas

- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

- Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.**
- Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.**
- Ne pas utiliser un adaptateur.**
- Ne pas utiliser un câble de rallonge.**
- Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.**

- **Le cordon d'alimentation est-il débranché?**
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Le tiroir ne glisse pas correctement

- **Le tiroir a-t-il été bien installé sur les glissières?**
Voir la section "Entretien du tiroir-réchaud".
- **Le tiroir a-t-il été trop chargé?**
Le poids dans le tiroir ne doit pas dépasser 100 lb (45 kg).
- **La charge dans le tiroir est-elle déséquilibrée?**
Redistribuer les aliments pour équilibrer le poids uniformément.

Humidité excessive sur le tiroir

- **Le tiroir a-t-il été préchauffé?**
Préchauffer le tiroir avant chaque utilisation. Voir la section "Utilisation du tiroir-réchaud".
- **Le réglage MOIST-DRY (humide-sec) est-il correct?**
Régler le curseur MOIST-DRY à DRY (sec) pour évacuer l'humidité.

Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- La surface des portions de boeuf ou de porc peut devenir très foncée, mais non brûlée. Ceci est normal. L'intérieur restera tendre et juteux. La volaille peut également brunir, particulièrement sur les parties non couvertes de peau.

ASSISTANCE OU SERVICE

Si vous avez besoin de service

Consulter la garantie.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'utiliser seulement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces de rechange spécifiées par l'usine fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées selon la même précision que celle utilisée pour fabriquer chaque nouvel appareil JENNAIR®.

Pour savoir où trouver des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné JENNAIR le plus proche.

Au Canada

Téléphoner sans frais au Centre pour l'eXpérience de la clientèle de JennAir au : **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**.

Nos consultants fournissent de l'assistance pour :

- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente de pièces de rechange.
- Orientation vers des concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par JennAir sont formés pour remplir la garantie du produit et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d'assistance :

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à :

JennAir Brand Home Appliances
Centre pour l'eXpérience de la clientèle
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Adresse Internet : **www.jennair.ca**

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Accessoires

For accessories in the U.S.A., you can visit our website at **www.jennair.com** or call us at **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**. In Canada, visit our website at **www.jennair.ca** or call us at **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**.

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®

Panneau noir

Ensemble de 5 ustensiles de service

Ustensile de service (1/2)

Ustensile de service (1/3)