This Owner's Manual is provided and hosted by Appliance Factory Parts.

Appliance Factory Parts
Experts in BBQ, Humidifier, & Appliance Parts
1-800-955-7075

MAYTAG JDR8880RDB Owner's Manual

Shop genuine replacement parts for MAYTAG JDR8880RDB

Find Your MAYTAG Gas Range Parts - Select From 953 Models

-------- Manual continues below --------

JENN-AIR® DUAL FUEL RANGE

USE & CARE GUIDE

TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions 1-4
Care & Cleaning 5-7
Maintenance 8
Troubleshooting 9-10
Surface Cooking 11-12
Oven Cooking 13-19
Options 20-23
Favorites 24
Setup 25-27
Accessories 28
Warranty & Service 29
Guide d'utilisation et d'entretien 30
Guía de uso y cuidado 60

JENN-AIR®

Form No. A/01/08 Part No. 8113P715-60
©2006 Maytag Appliances Sales Co. All rights reserved.
Litho USA

Installer: Please leave this guide with this appliance.

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

Model Number _____

Serial Number _____

Date of Purchase _____

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

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

For service information, see page 29.

Important Safety Instructions

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

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

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

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

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. **Do not** attempt to adjust, repair, service or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer.

Always disconnect power to appliance *before* servicing.

⚠ WARNING

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

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

⚠ WARNING

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

General Instructions

⚠ WARNING

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**
- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**
- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**

WARNING: To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear

leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

To Prevent Fire or Smoke Damage

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

Keep area around appliance clear and free from combustible materials. Flammable materials **should not** be stored in an oven.

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

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

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

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

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

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

In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame, then turn on hood to remove smoke and odor.

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.
- **NEVER** pick up or move a flaming pan.
- **Oven:** Smother fire or flame by closing the oven door.

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

Child Safety

⚠ CAUTION

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

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

Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children **should not** be allowed to play with controls or other parts of the appliance.

About Your Appliance

⚠ WARNING

NEVER use appliance door as a step stool or seat as this may result in possible tipping of the appliance and serious injuries.

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

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover the entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil may also trap heat, causing a fire hazard.

NEVER obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Doing so restricts air to the burners and may result in carbon monoxide poisoning.

Avoid touching oven vent area while oven is on and for several minutes after oven is turned off. Some parts of the vent and surrounding area become hot enough to cause burns. After oven is turned off, **do not** touch the oven vent or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Other potentially hot surfaces include cooktop, areas facing the cooktop, oven vent, surface near the vent opening, oven door, area around the oven door and oven window.

Cont.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance *before* removing bulb to avoid electrical shock.

To prevent potential hazard to the user and damage to the appliance, **do not** use appliance as a space heater to heat or warm a room. Also, **do not** use the oven as a storage area for food or cooking utensils.

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of any oven become hot enough to cause burns. During and after use, **do not** touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool.

NEVER use aluminum foil to cover an oven rack or oven bottom. Misuse could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Cooking Safety

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

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

NEVER leave a surface cooking operation unattended, especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible. **Do not** use high heat for extended cooking operations.

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

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

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

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

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

Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. Always turn the oven off at the end of cooking.

Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape *before* moving or replacing food.

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

NEVER use aluminum foil to cover oven racks or oven bottom. This could result in risk of electric shock, fire or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Utensil Safety

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

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

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

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

Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.

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

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. **Do not** use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. **Do not** use element covers for the surface

units, stovetop grills or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this guide can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

Deep Fat Fryers

Use extreme caution when moving the grease pan or disposing of hot grease. Allow grease to cool *before* attempting to move pan.

Ventilating Hoods

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

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

Cleaning Safety

Turn off all controls and wait for appliance parts to cool *before* touching or cleaning them. **Do not** touch the burner grates or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Clean cooktop with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Self-Clean Oven

⚠ CAUTION

Before self-cleaning the oven, remove the oven racks, broiler pan, food and any other utensils. Wipe spillovers to prevent excessive smoke and flare-ups.

Clean only parts listed in this guide. **Do not** clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

Do not use oven cleaners or oven liners of any kind in or around any part of the self-clean oven.

It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self-clean cycle. Therefore, touching the cooktop during a clean cycle should be avoided.

Important Safety Notice and Warning

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

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low-level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors by opening the windows and/or door in the room where the appliance is located during the self-clean cycle.

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS:
NEVER keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Save These Instructions for Future Reference

CARE & CLEANING

Self-Clean Oven

⚠ CAUTION

- It is normal for parts of the oven to become hot during a self-clean cycle.
- To prevent damage to oven door, **do not** attempt to open the door when LOCK is displayed.
- Avoid touching door, window or oven vent area during a clean cycle.
- **Do not** use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish or parts.

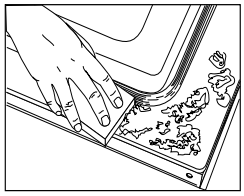
The self-clean cycle uses above-normal cooking temperatures to automatically clean the oven interior.

The oven should be cleaned regularly by wiping up spillovers to prevent excessive smoke and flare-ups. **Do not** allow a heavy build-up of soil to accumulate in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to get rid of normal odors associated with cleaning.

Before Self-Cleaning

1. Turn off the oven light *before* cleaning. The oven light may burn out during the clean cycle.
2. Remove broiler pan, all pans, and oven racks from the oven. The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle if they are not removed.



3. Clean oven frame, door frame, area outside of gasket, and around the opening in the door gasket with a nonabrasive cleaner such as Bon Ami* or detergent and water. The self-cleaning process does not clean these areas. They should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle. (The gasket is the seal around the oven door and window.)
4. To prevent damage, **do not** clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.
5. Wipe up excess grease or spill-overs from the oven bottom. This prevents excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle.
6. Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato, or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid-resistant, not acid-proof. The porcelain finish may discolor if acidic or sugary spills are not wiped up *before* a self-clean cycle.

To set Self-Clean:

Clean

1. Press **Clean** pad.
2. REMOVE RACKS will be displayed. Remove the racks.
3. Select **CONTINUE** using the Quickset pad. The Quickset pads are located on either side of the control panel display.
4. Set **LIGHT** soil level by entering 200 using the number pads for two hours of cleaning time. Press the **Enter** pad.

   OR

   Select **MEDIUM** for a moderately soiled oven and three hours of cleaning time.

   OR

   Select **HEAVY** for a heavily soiled oven and four hours of cleaning time.
5. CLEAN, TIME, LOCKED and the cleaning time countdown will be displayed while the oven is cleaning. OVEN COOLING will appear in the display when the cleaning time has been completed and the oven is still locked.

Important: The door lock will disengage approximately one hour after the cleaning time is completed. OVEN COOLING will go off in the display when the oven door has unlocked.

To Delay a Self-Clean Cycle:

Clean

1. Press **Clean** pad.
2. REMOVE RACKS will be displayed. Remove the racks.
3. Select **CONTINUE** using the Quickset pad.
4. Set **LIGHT** soil level by entering 200 using the number pads for two hours of cleaning time. Press the **Enter** pad.

   OR

   Select **MEDIUM** for a moderately soiled oven and three hours of cleaning time.

   OR

   Select **HEAVY** for a heavily soiled oven and four hours of cleaning time.
5. The door will lock. CLEAN, TIME, LOCKED and the cleaning time countdown will be displayed
6. After door locks, press the **More Options** pad.
7. Select **DELAY** using the Quickset pad.
8. Select the number of hours you want to delay the start of the self-clean cycle.
9. The delay time and cleaning time will be displayed.

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

After Self-Cleaning

About one hour after the end of the clean cycle, the lock will disengage and OVEN COOLING will go off in the display. At this point, the door can be opened.

Some soil may leave a light gray, powdery ash which can be removed with a damp cloth. If soil remains, it indicates that the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If the oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the clean cycle. This is normal and will NOT affect performance.

Notes:

- If the oven door is left open, CLOSE DOOR will appear in the display until the door is closed.
- If more than 30 seconds elapse between pressing the Clean pad and pressing a number pad, the program will automatically return to the previous display.
- The oven door will be damaged if it is forced to open during cleaning or cooling process.
- The first few times the oven is cleaned, some smoke and odor may be detected. This is normal and will lessen or disappear with use. If the oven is heavily soiled, or if the broiler pan was accidently left in the oven, excessive smoke and odor may occur.
- As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance.

Cleaning Procedures

⚠ CAUTION

- **Be sure appliance is off and all parts are cool *before* handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

PART	PROCEDURE
Backguard and Cooktop – Porcelain Enamel	Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid-resistant, not acid-proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth. • When cool, wash with soapy water, rinse and dry. • **Never** wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping. • **Never** use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.
Broiler Pan and Insert	***Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.*** • Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil. • Wash in warm, soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil. • Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.
Burner Grates - Porcelain on Cast Iron	• Allow grates to cool completely *before* cleaning. • Wash with warm, soapy water and a nonabrasive, plastic scrubbing pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive plastic pad or Cooktop Cleaning Creme* and a sponge. If soil remains, reapply Cooktop Cleaning Creme, cover with a damp paper towel and soak for 30 minutes. Scrub again, rinse and dry. • **Do not** clean in the dishwasher or self-cleaning oven.
Burner Caps and Sealed Gas Burners	**Removable Burner Caps** • Allow burner to cool. Remove burner cap and wash in soapy water with a plastic scouring pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad or Cooktop Cleaning Creme* (Part #20000001)** and a sponge. • **Do not** clean in the dishwasher or self-cleaning oven. **Sealed Gas Burners** • Clean frequently. Allow burner to cool. Clean with soap and plastic scouring pad. For stubborn or dried-on soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad, stiff brush, toothbrush, the soft rubber tip on the toothbrush (if equipped) or a straight pin. **Do not** enlarge or distort holes. • Be careful not to get excess water into burner ports. • Use care when cleaning the ignitor. If the ignitor is wet or damaged the surface burner will not light

Cont.

PART	PROCEDURE
Clock and Control Pad Area	• To activate control lock for cleaning, see *Locking the Control,* page 14. • Wash, rinse and dry. **Do not** use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pad and display area.***
Control Knobs	• Remove knobs in the OFF position by pulling forward. • Wash, rinse and dry. **Do not** use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Turn on each burner to be sure the knobs have been correctly replaced.
Cooktop and Control Panel - Porcelain Enamel	Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid-resistant, not acid-proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth. • When cool, wash with soapy water, rinse and dry. • **Never** wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping. • **Never** use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.
Side Panels, Storage Drawer (select models) **and Door Handle - Painted Enamel**	• When cool, wash with warm, soapy water, rinse and dry. **Never** wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn. • For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami*. **Do not** use abrasive cleaners such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface. ***Important: Use a dry towel or cloth to wipe up spills, especially acidic or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.***
Oven Window and Door - Glass	• Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass, causing staining. • Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first. • **Do not** use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.
Oven Interior	• Follow instructions on pages 5-6 to set a self-clean cycle.
Oven Racks	• Clean with warm, soapy water. • Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry. • Racks will permanently discolor and may not slide out smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.
Stainless Steel (select models)	• ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.*** • ***DO NOT USE ABRASIVE OR ORANGE CLEANERS.*** • ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.*** • **Daily Cleaning/Light Soil ––** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray* (Part No. 20000008)**. • **Moderate/Heavy Soil ––** Wipe with one of the following - Bon Ami, Smart Cleanser, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray*. • **Discoloration ––** Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray*.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order direct, call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

MAINTENANCE

Oven Door

⚠ CAUTION

NEVER place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.

- **NEVER** attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.
- **NEVER** place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against oven frame and could injure your fingers.

Important: The oven door on a new range may feel "spongy" when it is closed. This is normal and will decrease with use.

Oven Window

To protect the oven door window:

1. **Do not** use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. **Do not** hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
3. **Do not** close the oven door until the oven racks are in place.

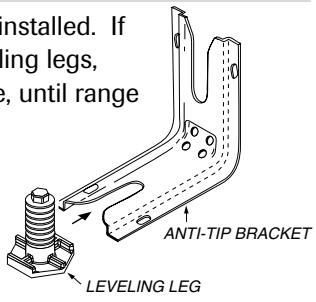
Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

Leveling Legs

⚠ CAUTION

Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor. This bracket prevents the range from accidentally tipping.

Be sure the range is leveled when installed. If the range is not level, turn the leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.



Removal of Gas Appliance

Gas appliance connectors used to connect this appliance to the gas supply are not designed for continuous movement.

Once installed, **DO NOT** repeatedly move this gas appliance for cleaning or to relocate. If this appliance has to be moved and/or removed for servicing, follow the procedure described in the installation instructions. For information, contact Jenn-Air Customer Service at 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

To prevent range from accidentally tipping, range must be secured to the floor by sliding rear leveling leg into the anti-tip bracket.

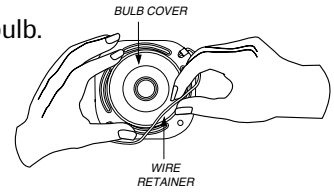
Oven Light

⚠ CAUTION

- Disconnect power to range *before* replacing light bulb.
- Use a dry potholder to prevent possible harm to hands when replacing bulb.
- Be sure bulb is cool *before* touching bulb.
- **Do not** touch hot bulb with a damp cloth as this may cause the bulb to break.

To Replace Oven Light Bulb:

1. When oven is cool, hold bulb cover in place, then slide wire retainer off cover. **Important:** Bulb cover will fall if not held in place while removing wire retainer.
2. Remove bulb cover and light bulb.
3. Replace with a 40-watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover and secure with wire retainer.
5. Reconnect power to range. Reset clock.



Storage Drawer

⚠ CAUTION

Do not store plastic, paper products, food or flammable materials in this drawer. The drawer may become too warm for these items when the oven is in use.

The storage drawer can be removed to allow you to clean under the range.

To remove:

1. Empty drawer and pull out to the first stop position.
2. Lift up the front of the drawer.
3. Pull out to the second stop position.
4. Grasp sides and lift drawer up and out.

To replace:

1. Fit the ends of the drawer glides into the rails in the range.
2. Lift up the front of the drawer and gently push in to the first stop position.
3. Lift drawer up again and push until drawer is closed.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
For most concerns, try these first.	• Check if oven controls have been properly set. • Check to be sure plug is securely inserted into receptacle. • Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse. • Check power supply.
Part or all of appliance does not work.	• Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pgs. 11 & 15-18. • Check if oven door is unlocked after self-clean cycle. See pg. 6. • Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pgs. 15 & 5. • Check if control lock is activated. See pg. 14. • Check if control is in Sabbath Mode. See pg. 26.
Clock, indicator words, and/or lights operate but oven does not heat.	• Oven may be set for a Cook & Hold or delay function. • Control lock may have been set. See pg. 14.
Surface burner fails to light.	• Check to be sure unit is properly connected to power supply. • Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. • Check to be sure ignitor is dry and clicking. Burner will not light if ignitor is damaged, soiled or wet. If ignitor doesn't click, turn control knob **OFF**.
The flame is uneven.	• Burner ports may be clogged. See page 6.
Surface burner flame lifts off ports.	• Check to be sure a pan is sitting on the grate above.
Baking results are not as expected or differ from previous oven.	• Check the oven temperature selected. Make sure oven is preheated when recipe or directions recommend preheat. • Make sure the oven vent has not been blocked. See page 19 for location. • Check to make sure range is level. • Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler. See page 26 for instructions on adjusting the oven temperature. **Important:** It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question. • Use correct pan. Dark pans produce dark browning. Shiny pans produce light browning. • Check rack positions and pan placement. Stagger pans when using two racks. Allow 1-2 inches between pans and oven wall. • Check the use of foil in the oven. **Never** use foil to cover an entire oven rack. Place a small piece of foil on the rack below the pan to catch spillovers.
Food is not broiling properly or smokes excessively.	• Check oven rack positions. Food may be too close to flame. • Aluminum foil was incorrectly used. **Never** line the broiler insert with foil. • Trim excess fat from meat *before* broiling. • A soiled broiler pan was used. • Preheat oven for 2-3 minutes *before* placing food in the oven. • Broil with the oven door closed.

Cont.

PROBLEM	SOLUTION
Oven will not self-clean.	• Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See pg. 5. • Check if door is closed. • Check if control is in Sabbath Mode. See pg. 26. • Oven may be over 400° F. Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.
Oven did not clean properly.	• Longer cleaning time may be needed. • Excessive spillovers, especially sugary and/or acidic foods, were not removed prior to the self-clean cycle.
Oven door will not unlock after self-clean cycle.	• Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when the LOCKED indicator word is not displayed. • The control and door may be locked. See pg. 5.
There are no beeps and no display.	• Oven may be in Sabbath Mode. See page 26.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.	• This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.
There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.	• This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will "burn off" the odors more quickly. • Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor. • Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.
Fault Codes	• The oven may detect a fault during programming or during operation. If a fault is detected, the message FAULT DETECTED - PRESS POWER TO CLEAR or FAULT DETECTED - PRESS ENTER TO TRY AGAIN may appear. Follow directions in the display. If the fault reappears or does not clear, call an authorized servicer or the toll-free number in the display. • If the same operation is attempted *before* having the oven repaired, the message FEATURE NOT AVAILABLE will appear. The feature will remain inoperable until service is obtained. • If the oven is heavily soiled, excessive flareups may result in a fault code during cleaning. Press the **CANCEL** pad and allow the oven to cool completely, wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code reappears, contact an authorized servicer.
Noises may be heard.	• The oven makes several low-level noises. You may hear the oven relays as they go on and off. This is normal. • As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance.
SAb flashing and then displayed continuously.	• Oven is in Sabbath Mode. To cancel, press and hold the **Setup** pad for *five* seconds.
Cannot add another Favorite.	• Favorites is full. To delete a favorite and add another, see page 26.

SURFACE COOKING

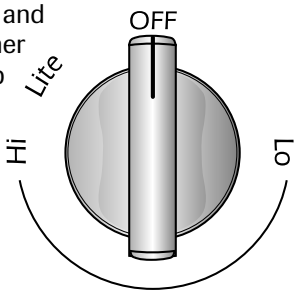
Surface Controls

⚠ CAUTION

- If flame should go out during a cooking operation, turn the burner off. If a strong gas odor is detected, open a window and wait five minutes *before* relighting the burner.
- Be sure all surface controls are set in the **OFF** position prior to supplying gas to the range.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the burners, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

Suggested Heat Settings

The size and type of cookware, type and amount of food and BTU of the burner will determine where to set the knob for cooking operations. Use the settings printed around the knobs as a guide.The following descriptions will aid in choosing the type setting that will give optimum results:



Style of knob varies by model.

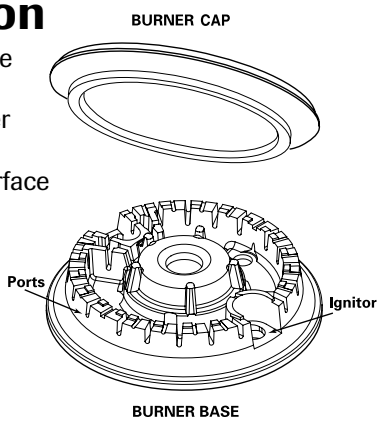
Hold or Warm: Food maintains a temperature above 140° F without continuing to cook. Food is heated on a higher flame size until it reaches this temperature and then the flame size is reduced. **Never** use a hold or warm setting to reheat cold food. Be sure knob is adjusted to produce a stable flame. (Use the **Lo** setting or the simmer burner located at the center to keep food warm.)

Simmer: Food forms bubbles that barely break the surface. Foods are between 185° F and 200° F. A simmer setting can also be used to steam or poach foods or continue cooking covered foods. (Adjust the knob between **Hi** and **Lo** to obtain the desired simmer action.)

Slow Boil: Food forms bubbles at a moderate pace. A slow boil setting can also be used for most frying and for maintaining the cooking of large amounts of liquids. (Adjust the knob between **Hi** and **Lo** to obtain the desired boil action.)

Boil: Liquid forms bubbles at a rapid pace. A fast boil setting can be used to bring liquid to a boil, brown meat, stir fry, saute, and heat oil for frying before turning to a lower setting. The H**i** setting is always used to bring liquids to a boil. Once the liquid boils, always reduce the flame size to the lowest setting that will maintain the boil action. (Turn the knob to **Hi** then adjust the flame size to fit the size of the pan.)

Pilotless Ignition

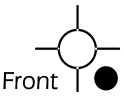


Pilotless ignition eliminates the need for a constant standing pilot light. Each surface burner has a spark ignitor. Use care when cleaning around the surface burner.

If the surface burner does not light, check if ignitor is broken, soiled or wet.

Surface Control Knobs

Use to turn on the surface burners. An infinite choice of heat settings is available from Lo to Hi. At the Hi setting a detent or notch may be felt. The knobs can be set on or between any of the settings.



Graphics next to the knob identify which burner the knob controls. For example, the graphic at left shows the right front burner location (Style of graphic varies by model.).

Setting the controls:

The size and type of cookware will affect the heat setting.

1. Place a pan on the burner grate.
   - The burner flame may lift off or appear separated from the port if a pan is not placed on the grate.
2. Push in and turn the knob to the desired setting.
   - A clicking (spark) sound will be heard and the burner will light.

Operating During a Power Failure

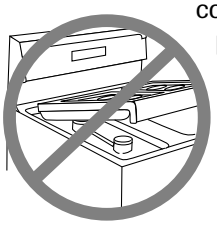
⚠ CAUTION

When lighting the surface burners, be sure all of the controls are in the **OFF** position. Strike the match first and hold it in position *before* turning the knob on.

1. Hold a lighted match to the desired surface burner head.
2. Push in and turn the control knob slowly on.
3. Adjust the flame to the desired level.

To prevent the cooktop from discoloring or staining:

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



Unlike a range with standard gas burners, this cooktop **does not** lift-up nor is it removable. ***Do not attempt to lift the cooktop for any reason.***

Sealed Burners

The sealed burners of your range are secured to the cooktop and are not designed to be removed. Since the burners are sealed into the cooktop, boilovers or spills will not seep underneath the cooktop.

However, the burner should be cleaned after each use. The cap portion of the burner is easily removed for cleaning. (See page 6 for cleaning directions.)

The burner caps must be correctly placed on the burner base for proper operation of the burner.

Low Turn Down Burner

This burner is located in the center position. The simmer burner offers a lower BTU flame for delicate sauces or melting chocolate.

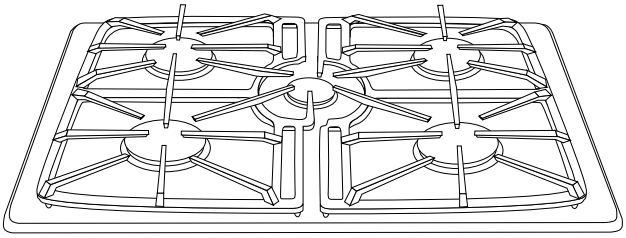
** BTU ratings will vary when using LP gas.*

Burner Grates

The grates must be properly positioned *before* cooking. When installing the grates, place the tab ends toward the center, matching the straight bars.

Improper installation of the grates may result in chipping of the cooktop.

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

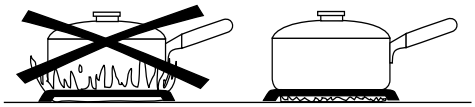


Use care when stirring food in a pot/pan sitting on the burner grate. The grates have a smooth finish for ease of cleaning. The pot/pan will slide if the handle is not held. This may result in spilling of hot food items and may be a burn hazard.

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

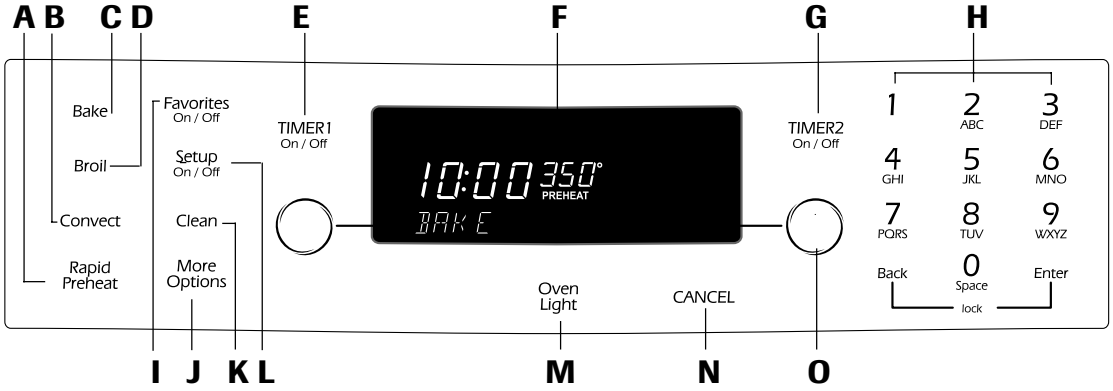
Notes:

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



Oven Cooking

Control Panel



The control panel is designed for ease in programming. The display window shows options for each function and moves from step to step through the programming process. Control panel features and style varies by model. Oven display above is programmed for a bake operation.

A	Rapid Preheat	Use to decrease preheating time.
B	Convect	Use for convection baking and roasting.
C	Bake	Use for baking and roasting.
D	Broil	Use for broiling and top browning.
E	TIMER 1	Sets timer.
F	Display	Displays oven functions, options and window time of day.
G	TIMER 2	Sets timer.
H	Number Pads	Use to enter time and temperature, or to enter Favorites names.
I	Favorites	Use to access, program or save baking cycles.
J	More Options	Use to access additional features.
K	Clean	Use to set self-clean cycle.
L	Setup	Use to view or change factory default settings.
M	Oven Light	Use to turn the oven light on or off.
N	CANCEL	Cancels all operations except TIMER, Clock, Favorites, and Setup.
O	Quickset pads	Use to select options in display window (next to display window on both sides).

Quickset Pads

Quickset pads are located on each side of the display window and are used to select the desired function or option in the display window. To select the option or function, press the **Quickset** pad next to the word.

If you need to back out of a function or option in the display, press the **Back** pad. When your programming is complete, press the **Enter** pad or wait *four* seconds and the function will start automatically.

Up arrows indicate additional screens with additional options. Press the **Quickset** pads next to the arrows to scroll through the display.

Important: Four seconds after entering the function, option, number or letter, the function will automatically be entered. If more than 30 seconds elapse between steps in programming, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

Clock

Setting the Clock:

1. Press the **Setup** pad.
2. Select **CLOCK** using the Quickset pads.
3. Select **TIME**.
4. Enter the time using the number pads.
5. Press **Enter** pad.
6. Select **AM** or **PM** in 12 hour mode. (For 24 hour clock, see below.)
7. To exit the Setup mode, press **Setup** pad.

Cont.

Activating and canceling the clock/day of week display:

Setup
On / Off

1. Press **Setup** pad.
2. Select **CLOCK**.
3. Press the arrow to scroll until DISABLE is displayed.
4. Select **DISABLE**.
5. Select **TIME**.
6. Select **OFF** *to turn the clock display off*, or select **ON** *to turn the clock display on*.
7. Select **OFF** *to turn the day of the week display off*. Select **ON** *to turn the weekday display on*.
8. To exit the Setup mode, press **Setup** pad.

Entering the day of the week:

Setup
On / Off

1. Press **Setup** pad.
2. Select **CLOCK**.
3. Press the arrow to scroll until DAY is displayed.
4. Use Quickset arrow to scroll through the days.
5. Select day desired.
6. To exit the Setup mode, press **Setup** pad.

To set the clock for a 12 or 24 hour format:

The clock can be set to display time in either a 12 hour or 24 hour format.

Setup
On / Off

1. Press the **Setup** pad.
2. Select **CLOCK**.
3. Use the arrow to scroll to the next screen.
4. Select **12/24 HOUR**.
5. Select **12 HR** or **24 HR**.
6. To exit Setup mode, press **Setup** pad.

Timers

Setting the Timers (Timer 1 or Timer 2):

TIMER1
On / Off

1. Press **TIMER 1** or **TIMER 2** pad.
2. Press one of the displayed times using the Quickset pads, or press the number pads to enter the desired time.

   Important: Each press of the displayed time choices adds additional time. For example, pressing "10 MIN" three times provides 30 minutes on the timer (0:30).
3. Press **Enter** pad.

Changing the amount of time entered once the Timer starts:

TIMER1
On / Off

1. Press the **TIMER 1** or **TIMER 2** pad *once*.
2. Press the displayed times on the Quickset pads repeatedly until the desired time is entered.

   OR
3. Press the number pads to enter the new desired time.
4. Press **Enter** pad.

Canceling the Timer:

TIMER1
On / Off

1. Press the **TIMER 1** or **TIMER 2** pad *twice*.

If both Timers are active:

If the desired Timer is already in the foreground, press *once* for edit mode and *twice* to cancel the Timer. If the desired Timer is not in the foreground, follow the steps below.

1. Press the desired **TIMER** pad *once*. The selected Timer will come to the foreground.
2. Press the **TIMER** pad a *second* time to access the edit mode in order to make changes.
3. Pressing the **TIMER** pad a *third* time will cancel the Timer.

Changing the Timer beeps:

The signal beeps for TIMER 1 and TIMER 2 can be changed. The options available are two beeps every thirty seconds, two beeps every sixty seconds or one beep only. The default setting is one beep.

Setup
On / Off

1. Press the **Setup** pad.
2. Select the arrow to scroll until TONES is displayed.
3. Select **TONES**.
4. Select **TIMERS TONES**.
5. Select the desired timer beep format (2-30 SEC, 2-60 SEC or 1 BEEP).
6. Press **Setup** pad to exit Setup mode.

Locking the Control and Oven Door

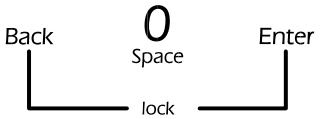
The oven control and oven door can be locked to prevent accidental programming. If an oven function is currently being used, the control and door cannot be locked.

To lock the control and door:

Press the **Back** and **Enter** pads at the same time, holding for three seconds or until CONTROL LOCKED appears in the display.

To unlock the control and door:

Press the **Back** and **Enter** pads at the same time, holding for three seconds. UNLOCKING DOOR will appear in the display when the control and door are unlocking.



Baking

To set Bake:

1. Press the **Bake** pad.

2. Select the oven temperature using the Quickset pads.

   OR

   Enter the desired temperature using the number pads. Press **Enter** pad to set.

   - The temperature can be set from 170° F to 550° F in 5° increments.
   - After three seconds, the oven will begin to preheat. BAKE and PREHEAT will appear in the display along with 100° or the actual oven temperature, whichever is higher.

   - The temperature in the display will increase in 1° increments until the oven reaches the preset temperature. Allow about 15 minutes for the oven to preheat.
   - When the oven is preheated, the oven will beep and PREHEAT will no longer be displayed.

3. At the end of cooking, turn the oven off by pressing the **CANCEL** pad. Remove food from the oven. The oven will continue operating until the CANCEL pad is pressed.

Notes:

- If more than thirty seconds elapse between pressing a pad and pressing a number pad, the display will return to the previous display.
- Whenever the temperature appears in the display, the oven is heating, or heated.
- To change the oven temperature during cooking, press the **Bake** pad and select a displayed temperature or use the number pads to enter the desired temperature.
- The oven will automatically shut off after 12 hours if it is accidentally left on. To set a Sabbath Mode, see *Sabbath Mode*, page 26.

Bake Options

Cook & Hold and Delay options are available when baking. When using the Cook & Hold option, the oven begins to heat immediately after the control has been set. Then, the oven cooks for a specified length of time. When that time has elapsed, the oven will automatically reduce temperature to 170° F and keep the food warm for up to an hour and then automatically turn off.

When using Delay, the oven begins to cook later in the day. Set the amount of time that you want to delay *before* the oven turns on and how long you want to cook. The oven begins to heat at the selected time and cooks for the specified length of time. When that time has elapsed, the oven will keep the food warm for up to an hour then automatically turn off.

To set Cook & Hold:

1. After Bake has been programmed, press the **More Options** pad.

2. Select **COOK/HLD**.

3. Select the amount of time you want to bake by pressing the Quickset pads or the number pads.
4. Press **Enter** pad.
5. COOK TIME, the cook time countdown, PREHEAT, BAKE and the actual temperature will be displayed.

The oven will cook for the selected time, then keep food warm for one hour.

To set a Delay:

1. After Bake has been programmed, press the **More Options** pad.

2. Select **DELAY**.
3. Select the amount of time you want to delay the start of cooking using the displayed times or the number pads.
4. Select the amount of time you want to cook using the displayed times or the number pads.
5. The display will show BAKE, the temperature, the delay time and the cook time countdown.
6. When the delay time has expired, the oven will begin heating. COOK TIME, the cook time countdown, PREHEAT, BAKE and the actual oven temperature will be displayed.

⚠ CAUTION

Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry or seafood.

Convect

Convection uses a fan to circulate hot air evenly over, under and around the food. As a result, foods are evenly cooked and browned, often in shorter times, at lower temperatures and with the flexibility of using more than one rack at a time.

Notes:

- The oven control comes from the factory set for Auto Convect Conversion. When using Convect Bake and Convect Pastry enter the *conventional* baking temperature. The control automatically converts the temperature to 25° less than the conventional temperature.
- When using Convect Roast the temperature will not be automatically reduced. Enter the *conventional* roasting temperature and time. The control then lets you know when 75% of the time has elapsed and alerts you to check the food for doneness.
- To turn Auto Convect Conversion off, see page 25.

Convect Options

Cook & Hold and Delay options are available when convect cooking. See page 20 for information on how to program a Cook & Hold or Delay option.

CONVECT BAKE	CONVECT ROAST	CONVECT PASTRY
Multiple-Rack Baking of Cookies/Biscuits Breads Casseroles Tarts/Tortes Cakes	Whole Chicken Whole Turkey Vegetables Pork Roasts Beef Roasts	Frozen Pie Turnovers Cream Puffs Puff Pastry

Notes:

- When using Convect Bake and Convect Pastry with the Auto Convect Conversion option turned off, reduce the set temperature by 25° F.
- If Convect Roasting with the Auto Convect Conversion option turned off, you will not be required to program a cooking time. Check food at 75% of the conventional time.
- If the Auto Convect Conversion is disabled, **do not** enter a convect roast time.

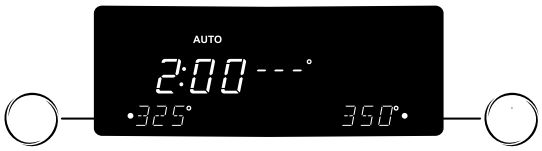
Convect Bake

To set Convect Bake:

1. Press the **Convect** pad.

2. Select **CNVT BAKE** using the Quickset pads.

3. Select the oven temperature using the Quickset pads



OR

Enter the desired temperature using the number pads. Press **Enter** pad to set.

- The temperature can be set from 195° F to 550° F in 5° increments. If Auto Convect Conversion is turned off, you can set 170° F.
- After three seconds, the oven will begin to preheat. CNVT BAKE and PREHEAT will appear in the display along with 100° or the actual oven temperature, whichever is higher.
- The temperature in the display will increase in 1° increments until the oven reaches the preset temperature. Allow about 15 minutes for the oven to preheat.
- When the oven is preheated, the oven will beep and PREHEAT will turn off and CNVT BAKE will be displayed. AUTO will be displayed if Auto Convect Conversion feature is turned on.
- Place food in the oven.

4. At the end of cooking, turn the oven off by pressing the **CANCEL** pad. Remove food from the oven. The oven will continue operating until the CANCEL pad is pressed.

Rapid Preheat

Use to decrease preheating time when using Bake or Convect Bake. Use for all foods when baking on one rack.

- After Bake or Convect Bake has been programmed and activated, press the **Rapid Preheat** pad.
- 1 RACK ONLY will display, after 10 seconds the display will show RAPID and PREHEAT.
- Preheat time is 5 minutes.

To return to Standard Preheat:

- Press **Rapid Preheat** pad again. This will provide standard preheat and PREHEAT and the selected function will be displayed.

Notes:

- For best results, use rack position 3 or 4 when using the Rapid Preheat option.
- For optimum baking and browning results, Rapid Preheat is not recommended when baking on multiple racks.

Convect Roast

To set Convect Roast:

1. Place food in the oven.
2. Press the **Convect** pad.
3. Select **CNVT ROAST** using the Quickset pads.

4. Select the oven temperature using the Quickset pads.

OR

Enter the desired temperature using the number pads. Press **Enter** pad to set.

- The temperature can be set from 170° F to 550° F in 5° increments.

5. Enter desired cook time. Enter the *conventional* roasting time using the number pads.
   - After three seconds, the oven will begin to heat. CNVT ROAST will appear in the display along with 100° or the actual oven temperature, whichever is higher.
   - The temperature in the display will increase in 1° increments until the oven reaches the preset temperature.
   - Cook time will begin to count down.
6. At 75% of the cooking time the oven will beep to let you know to check food. Check food using a meat thermometer. If food is done, take food out of oven and press **CANCEL** pad to turn oven off.
7. If food is not done, continue roasting.

   Once the set time has elapsed the oven will automatically go into Keep Warm mode for 1 hour and then shut off. If food is taken from the oven before the hour has elapsed, press **CANCEL** pad.

Notes:

- If the recipe suggests preheating the oven, add 15 minutes to cook time.
- If Auto Convect is off, roast time will not be required.

Convect Pastry

Convect Pastry is designed to bake pastry items such as frozen pies, turnovers, cream puffs and puff pastry. Use one, two or three racks while using this feature.

1. Press the **Convect** pad.
2. Select **CNVT PASTRY** using the Quickset pads.

3. Select the oven temperature using the Quickset pads.

   OR

   Enter the desired temperature using the number pads. Press **Enter** pad to set.
   - The temperature can be set from 195° F to 550° F degrees in 5° increments.
   - After three seconds, the oven will begin to preheat. CNVT PASTRY and PREHEAT will appear in the display along with 100° or the actual oven temperature, which ever is higher. AUTO will display if the Auto Convect Conversion feature is turned on.
   - The temperature in the display will increase in 1° increments until the oven reaches the preset temperature. Allow about 15 minutes for the oven to preheat.
   - When the oven is preheated, the oven will beep, PREHEAT will turn off and CNVT PASTRY will be displayed.
4. At the end of cooking, turn the oven off by pressing the **CANCEL** pad. Remove food from the oven. The oven will continue operating until the CANCEL pad is pressed.

Broil

For optimal results, preheat for five minutes with the door closed and use a pan designed for broiling.

To set Broil:

1. Place the oven rack in the proper rack position (see *Broiling Chart*).
2. Press the **Broil** pad.
3. Select **HIGH** – 550° F for high broil.

   OR

   Select **LOW** – 450° F for low broil.

Cont.

- The oven has a variable broil feature which means that a lower broil temperature can be selected (300°-550° F). To select a lower temperature, press the appropriate number pads. Press **Enter** pad to set the lower temperature.

4. Preheat the oven for *five* minutes.
5. Place food in the oven and close the door.
6. Press the **CANCEL** pad when broiling is done.

CANCEL

Notes:

- See *Broiling Chart* for foods and broiling times.
- If more than 30 seconds elapse between pressing the Broil pad, Quickset pads, or number pads, the oven will not be set and the display will return to the previous display.
- HIGH is used for most broiling. Use a lower broil temperature when broiling longer-cooking foods. The lower temperature allows food to cook to the well done stage without excessive browning.
- Expect broil times to increase and browning to be slightly lighter if the appliance is installed on a 208 volt circuit.
- Food should be turned halfway through broiling time.
- Broil times may be longer when lower broiling temperatures are selected.

Broiling Chart

FOODS	RACK POSITION	APPROX. TIME FIRST SIDE	APPROX. TIME SECOND SIDE
Beef			
Steak, 1" thick, Medium	6	8 minutes	7 - 12 minutes
Well	6	10 minutes	8 - 14 minutes
Hamburgers, 3/4" thick, Well	6 or 7	5-9 minutes	6 - 9 minutes
Pork			
Bacon	6	6 - 10 minutes	(no turning)
Chops, 1"	6	10 - 11 minutes	12 - 14 minutes
Ham Slice	6	5 minutes	3 - 7 minutes
Poultry		LO Broil	LO Broil
Breast Halves	4	15 minutes	15 - 25 minutes
Seafood			
Fish Steaks, buttered, 1" thick	6	10 - 15 minutes	(no turning)
Lobster Tails, 3-4 oz. each	5	7 - 10 minutes	(no turning)

Note: This chart is a suggested guide. The times may vary with the food being cooked.

Oven Fan

A convection fan (select models) is used to circulate hot air in the oven when the convection feature is selected.

Important: The convection fan will automatically stop when the oven door is opened.

Oven Vent

The oven vent is located along the back edge of the cooking surface.

When the oven is in use, the area near the oven vent may become hot enough to cause burns. For best baking results, **do not** block the vent opening.

Oven Light

Oven Light

The oven light automatically comes on when the door is opened. When the door is closed, press the **Oven Light** pad to turn the oven light on and off. A beep will sound every time the Oven Light pad is pressed. If the oven light is on when the door is opened, the light will go off when the door is closed.

Oven Bottom

Protect oven bottom against spillovers, especially acidic or sugary spills, as they may discolor the porcelain enamel. Use the correct pan size to avoid spillovers and boilovers. **Do not place utensils or aluminum foil directly on the oven bottom.**

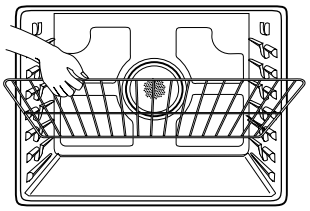
Oven Racks

⚠ CAUTION

- **Do not** attempt to change the rack position when the oven is hot.
- **Do not** use the oven for storing food or cookware.

The oven has three racks. All racks are designed with a lock-stop edge.

To remove:



1. Pull forward to the "stop" position.
2. Lift up on the front of the rack and pull out.

To replace:

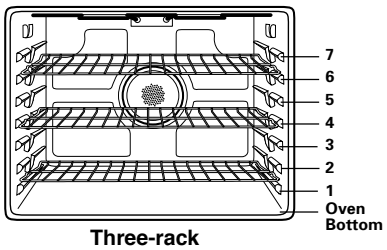
1. Place rack on the rack support in the oven.
2. Tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position.
3. Lower front and slide into the oven.

Rack Positions

RACK 7 (highest position): For toasting bread or broiling thin, non-fatty foods.

RACK 6: Used for most broiling and multiple rack baking.

RACK 5: For multiple rack baking.



Three-rack Convection Baking

RACK 4: Used for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, fruit pies, or frozen convenience foods. Also used for broiling chicken pieces or for multiple rack baking.

RACK 3: For casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes or custard pies.

RACK 2: Used for roasting small cuts of meat, frozen pies, dessert souffles or angel food cake. Also used for multiple rack baking.

RACK 1: Used for roasting large cuts of meat and poultry.

Oven Bottom: Place oven rack on raised sides of oven bottom. Use for additional space when cooking large oven meals.

MULTIPLE RACK COOKING:
Two rack: Use rack positions 3 and 6.

Three rack (convection only): Use rack positions 2, 4 and 6 (see illustration).

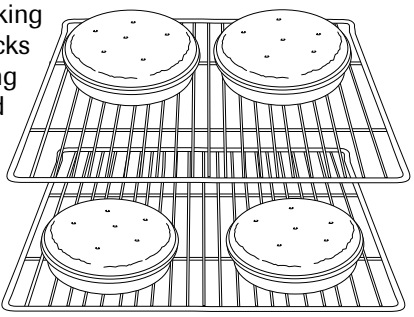
Notes:

- When convect baking on two or three racks (select models), check foods at the minimum suggested time to avoid over-browning or over-cooking.
- **Do not** cover an entire rack with aluminum foil or place foil on the oven bottom. Baking results will be affected and damage may occur to the oven bottom.

Baking Layer Cakes on Two Racks

For best results when baking cakes on two racks, use racks 2 and 4 for regular baking and racks 2 and 4 or 3 and 6 for convection baking.

Place the cakes on the rack as shown.

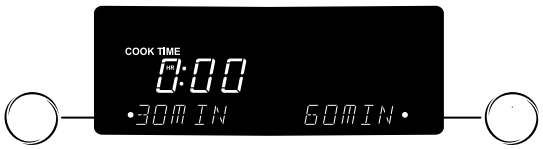


OPTIONS

More Options

Cook & Hold (select models)

1. Press the **More Options** pad.
2. Select **COOK/HOLD**.



3. Enter cook time using Quickset pads or the number pads.
4. Select **BAKE** or **CONVECT**.
5. When BAKE is pressed, select the temperature using Quickset pads or the number pads.
6. When CONVECT is pressed, select **CNVT BAKE**, **CNVT ROAST** or **CNVT PASTRY**, then select the desired temperature using the Quickset pads or the number pads.

The oven will cook for the selected time, then Keep Warm for one hour. The oven will automatically turn off.

Important: If the recipe recommends preheating the oven, add 15 minutes to the cook time.

Delay

1. Press the **More Options** pad.
2. Press the arrow until DELAY is displayed.
3. Select **DELAY**.
4. Select Delay time using Quickset pads or the number pads.
5. Select **BAKE**, **CONVECT** or **CLEAN**, then select temperature using the Quickset or number pads.

To set Delay Bake:

1. Follow "Delay" steps 1-4 (see above).
2. Select from the displayed temperatures or use the number pads to enter the temperature.
3. Select the time to cook from the displayed times or use the number pads to enter the cooking time.
4. The display will show DELAY TIME, the selected function, the preset temperature and the delay time countdown. When the delay time has expired, the cook time will be displayed and the oven will begin to preheat.

To set Delay Convect: (select models)

1. Follow "Delay" steps 1-4 (see above).
2. Select **BAKE**, **ROAST** or **PASTRY**.
3. Select from the displayed temperatures or use the number pads to enter the temperature.
4. Select the time to cook from the displayed times or use the number pads to enter the cooking time.
5. The display will show CONVECT DELAY, the selected function, the preset temperature and the delay time countdown. When the delay time has expired, the cook time will be displayed and the oven will begin to preheat.

To set Delay Clean:

1. Follow "Delay" steps 1-4 (see below left).
2. REMOVE RACKS will show in the display. Remove the racks from the oven and select **CONTINUE**.
3. Set **LIGHT** soil level by entering 200 using the number pads for two hours of cleaning time. Select **MEDIUM** or **HEAVY** soil level using the Quickset pads. There is a brief delay while the door locks.
4. DELAY CLEAN, the cleaning time, the delay time and unlock time (based on the selected soil level) will show in the display. When the delay time has expired, the clean time will be displayed and the oven will begin to preheat.

For more information on self-cleaning, see page 5.

⚠ CAUTION

Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

Proofing

The Proofing feature can be used to raise yeast-based bread products prior to baking. There are two proofing methods available – Rapid and Standard.

Standard proofing in the oven protects dough from room temperature changes or drafts that commonly affect proofing done on the countertop.

Rapid proofing provides faster proofing results than countertop or Standard proofing, without harming the yeast.

1. Press **More Options** pad.
2. Select **PROOFING**.
3. Select **RAPID** or **STANDARD**.
4. When proofing is complete, remove the dough from the oven and press the **CANCEL** pad.

Notes:

- For any dough that requires one rise, either Standard or Rapid Proofing can be used.
- When using frozen bread dough, choose **RAPID PROOFING**. There is no need to thaw dough before proofing.
- For dough requiring two rises, Standard Proofing must be used for the first rising period. Either Standard or Rapid Proofing can be used for the second rise.
- If oven temperature is too high for proofing, OVEN COOLING will appear in the display.

Thaw and Serve

Use Thaw and Serve to thaw frozen foods that require thawing, but not cooking, *before* serving.

To set Thaw-Serve:

1. Place food in the oven on rack 2.
2. Press **Convect** pad.
3. Press the arrow to scroll.
4. Select **THAW-SERVE**.
5. Select number of minutes to thaw.

6. THAW-SERVE, COOK TIME and the cook time countdown will be displayed.
7. If thawing is complete before time elapses, press the **CANCEL** pad and remove food from the oven. When the time has elapsed, the oven will turn off and beep.

Important: This feature is not meant for thawing meats or other foods that need to be cooked before serving.

Keep Warm

The Keep Warm feature is used to safely keep hot foods warm or for warming breads and plates.

1. Press **More Options** pad.
2. Press the arrow to scroll.
3. Select **KEEP WARM**.

4. Select one of the displayed temperatures or enter desired temperature using the number pads. Temperatures can be selected between 145° and 190° F.
5. KEEP WARM and the temperature will be displayed.
6. When oven has preheated, a beep sounds and KEEP WARM and the temperature will be displayed.
7. When finished, press the **CANCEL** pad and remove food or plates from the oven.

To Warm Dinner Rolls:

- Cover rolls loosely with foil and place in oven.
- Press **More Options** pad.
- Select **KEEP WARM**.
- Select 170° temperature. Warm for 12-15 minutes.

Thaw and Serve Chart

FROZEN ITEMS*	THAW-SERVE TIME**	HINTS
Whole Pies & Cakes **Pies:** Lemon meringue, cream, pecan, chocolate, sweet potato, French silk **Cakes:** Vanilla, chocolate, coconut, and three-layer cakes, pound cake, Boston cream pie	1. Remove frozen food from outer carton and wrapping. 2. Place frozen food on rack in middle of oven. 3. Thaw-Serve 15 minutes for cakes and 30 minutes for pies. 4. Remove from oven. 5. Slice into individual-size servings and place on plates. 6. Return plates to oven. 7. Thaw-Serve for 10 to 30 minutes.	• Thawing for 30 minutes makes it easier to slice whole pies, cakes and cheesecake. • Layer cakes will require only 15 minutes before slicing. • Size and texture of food being thawed will affect Thaw-Serve time. • Larger or denser desserts may take longer to thaw. • Cake slices will thaw quicker than pies. Sweet potato pie slices may require 20 to 30 minutes.
Individual Servings: Slices of pie, slices of cake, other individual desserts, eclairs, cream puffs	1. Remove frozen food from container. 2. Place on plate. 3. Place plate on rack in middle of oven. 4. Thaw-Serve for 10 to 30 minutes.	
Cheesecake	1. Remove frozen food from outer carton and wrapping. 2. Place frozen food on rack in middle of oven. 3. Thaw-Serve for 30 minutes. 4. Remove from oven. 5. Slice into individual-size servings and place on plates. 6. Return plates to oven. 7. Thaw-Serve for up to 15 minutes if desired.	

***** Only "Thaw and Serve" or "Ready to Serve" frozen foods can be used with this feature. **DO NOT** attempt to thaw frozen meats, poultry or seafood.

** It is not necessary to preheat the oven.

Notes:

- Food should be hot when placed in oven.
- For optimal food quality, foods should be kept warm for *no longer* than 1 hour.
- To keep foods from drying, cover loosely with foil or a glass lid.

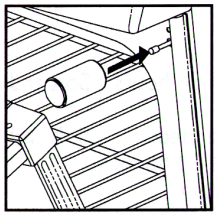
Drying

For best results, use a drying rack. A drying rack allows air to circulate evenly around the food.

The convection fan will operate during the drying procedure.

To set Drying:

1. The oven door needs to be opened slightly to allow moisture to escape from the oven during the drying process.
   - Open the oven door slightly.
   - Place the magnetic door spacer (Part No. 8010P146-60) over the plunger switch. The spacer provides a gap between the oven frame and the oven door to allow moisture to escape.



   - Gently close the door until the spacer magnet makes contact with the oven door. The magnet will hold the spacer in the proper position during the drying process and allows the door to be opened at any time during drying without losing proper positioning.

     Important: If the spacer is not placed correctly, the convection fan will not operate.
2. Press **Convect** pad.

3. Press the arrow to scroll.
4. Select **DRYING**.
5. Select a displayed temperature or enter a temperature with the number pads. Temperatures can be set between 100° F and 200° F.
6. DRYING and the temperature will be displayed. PREHEAT will be displayed until the programmed temperature is reached.
7. When drying is complete, remove food from oven and press **CANCEL** pad.

Follow the *Drying Guide* on page 23 for drying times. Check foods at minimum times given. Cool foods to room temperature *before* testing for doneness.

Notes:

- To purchase a drying rack, contact your Jenn-Air dealer for the "DRYINGRACK" Accessory Kit or call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).
- Most fruits and vegetables dry well and retain their color when dried at 140° F. Meat and jerky should be dried at 145° - 150° F. For optimal flavor, dry herbs at 100° F, however, at this lower temperature expect extended drying times of up to 8 hours.
- **The length of drying times vary due to the following: Water and sugar content of food, size of food pieces, amount of food being dried, humidity in the air.**
- Check foods at the minimum drying time. Dry longer if necessary.
- Fruits that turn brown when exposed to air should be treated with an antioxidant. Try one of the following methods:
  1. Dip fruit in a mixture of two parts bottled lemon juice to one part cool water.
  2. Soak fruit in a solution of 1 tsp. ascorbic acid or commercial antioxidant to 1 quart of cold water.
- Foods may drip during the drying process. After drying high acid or sugary foods, clean the oven bottom with soap and water. The porcelain oven finish may discolor if acidic or sugary food soils are not wiped up prior to high heat or a self-cleaning cycle.
- More than one rack of food may be dried at the same time. However, additional drying time is needed.
- Refer to other resources at your local library or call your local County Extension service for additional information.

Drying Guide

FRUITS	VARIETIES BEST FOR DRYING	PREPARATION	APPROX. DRY TIME at 140° F **	TEST FOR DONENESS AT MIN. DRY TIME
Apples*	Firm varieties: Graven Stein, Granny Smith, Jonathan, Winesap, Rome Beauty, Newton.	Wash, peel if desired, core and slice into 1/8" slices.	4-8 hours	Pliable to crisp. Dried apples store best when they are slightly crisp.
Apricots*	Blenheim/Royal most common. Tilton also good.	Wash, halve, and remove pits.	18-24 hours	Soft, pliable.
Bananas*	Firm varieties	Peel and cut into 1/4" slices.	17-24 hours	Pliable to crisp.
Cherries	Lambert, Royal Ann, Napoleon, Van or Bing.	Wash and remove stems. Halve and remove pits.	18-24 hours	Pliable and leathery.
Nectarines and Peaches*	Freestone varieties.	Halve and remove pits. Peeling is optional but results in better-looking dried fruit.	24-36 hours	Pliable and leathery.
Pears*	Bartlett	Peel, halve and core.	24-36 hours	Soft and pliable.
Pineapple	Fresh or canned.	Wash, peel and remove thorny eyes. Slice lengthwise and remove the small core. Cut crosswise into 1/2" slices.	Canned: 14-18 hours Fresh: 12-16 hours	Soft and pliable.
Orange and Lemon Peel	Select rough-skinned fruit. **Do not** dry the peel of fruit marked "color added".	Wash well. Thinly peel the outer 1/16 to 1/8" of the peel. **Do not** use the white bitter pith under the peel.	1-2 hours	Tough to brittle.
VEGETABLES				
Tomatoes	Plum, Roma	Halve, remove seeds. Place tomatoes skin side up on rack. Prick skins.	12-18 hours	Tough to crisp.
Carrots	Danvers Half Long, Imperator, Red Cored Chantenay	**Do not** use carrots with woody fiber or pithy core. Wash, trim tops and peel if desired. Slice crosswise or diagonally into 1/4" slices. Steam blanch for 3 min.	4-8 hours	Tough to brittle.
Hot Peppers	Ancho, Anaheim	Wash, halve and seed. Prick skin several times.	4-6 hours	Pods should appear shriveled, dark red and crisp.
HERBS				
Parsley, Mint, Cilantro, Sage, Oregano		Rinse in cold water. Pat dry with a paper towel. Leave stems on until leaves are dry, then discard.	1-3 hours	Brittle and crumbly.
Basil		Cut leaves 3 to 4" from top of plant just as buds appear. Rinse leaves in cold water.	2-5 hours	Brittle and crumbly.

* Fruits requiring an antioxidant to prevent discoloration and loss of nutrients. Refer to the notes on page 22 for specific methods.
** 12 Hour Off will not occur during drying functions.

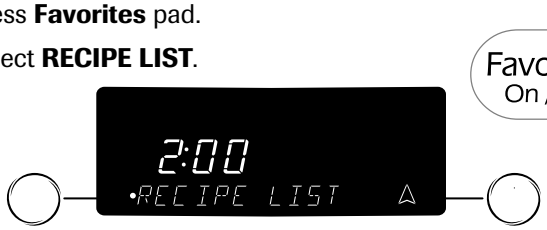
FAVORITES

Favorites

Favorites stores the oven mode, cook time and temperature for up to 10 of your favorite recipes. Convection ovens come with five preprogrammed recipes.

To select a recipe from the preset Recipe List:

1. Press **Favorites** pad.
2. Select **RECIPE LIST**.



3. Select desired recipe on screen or press arrow key to scroll to the desired recipe.
4. Once the recipe is selected, oven will begin preheating to the set program.
   - You may press the **More Options** pad to add COOK/HOLD or DELAY.
5. When finished, press the **CANCEL** pad and remove food from the oven.

To Save the Last Recipe Completed:

(Bake, Convect Bake, Convect Roast, Convect Pastry, Convect Broil, Drying, Keep Warm, Proofing)

1. Press **Favorites** pad.
2. Select **SAVE LAST**.
3. Enter the name using the keypads.
   - For example, to save lasagna, press the <**JKL**> pad *three* times for "L"; Press the <**ABC**> pad *once* for "A"; press the <**STU**> pad *once* for "S". Continue until you've finished the word.
4. After each desired letter appears, wait *three* seconds or press **Enter** pad *before* moving on the next letter.
   - Up to 14 letters including spaces can be used.
5. When the recipe name has been entered, the last settings will be displayed for a few seconds.
6. RECIPE LIST will then be displayed to scroll through the list.
7. Press **Favorites** pad to exit the Favorites menu.

To Create a New Favorite Recipe:

1. Press **Favorites** pad.
2. Press arrow key to scroll through selections.
3. Select **CREATE NEW** with touchpad on left.
4. Enter the name using the keypads.
   - For example, to save lasagna, press the <**JKL**> pad *three* times for "L"; Press the <**ABC**> pad *once* for "A"; press the <**STU**> pad *once* for "S". Continue until you've finished the word.
   - After each desired letter wait *three* seconds until an underline appears in the next space or press **Enter** pad *before* moving on the next letter.
   - Up to 14 letters including spaces can be used.
5. Select **ENTER** to save name.
6. Select cooking mode, such as BAKE, CONVECT BAKE, CONVECT ROAST, etc.
7. Select the oven temperature using the Quickset pads.

   OR

   Enter the desired temperature using the number pads.
8. Add Cook/Hold by selecting **YES** or omit Cook/Hold by selecting **NO**.
9. If you selected YES, enter cook time using the Quickset pads or the number pads.
10. Add Delay by selecting **YES** or omit Delay by selecting **NO**.
11. If you selected YES, enter the delay time by using the Quickset pads or the number pads.
12. The control will display programmed settings then return to the Favorites menu.
13. Press **Favorites** pad to exit the Favorites menu.

To Edit a Saved Recipe:

1. Press **Favorites** pad.
2. Press arrow key to scroll.
3. Select **EDIT RECIPE**.
4. Select desired recipe to edit. You may need to press arrow key to find desired recipe.
5. Follow menu to revise recipe settings as desired.
6. The display will return to the Favorites menu. RECIPE LIST will be displayed.
7. Press **Favorites** pad to exit Favorites menu.

To Delete a Favorite Recipe:

1. Press **Favorites** pad.
2. Press arrow key to scroll.
3. Select **DELETE RECIPE**.
4. Find recipe to be deleted. You may need to press arrow key to find desired recipe.
5. The control will ask again to make sure you want to delete that recipe. Select **YES** or **NO**.
6. Press **Favorites** pad to exit Favorites menu.

To exit out of Favorites at any time, press the **Favorites** pad.

SETUP

Setup

1. Press the **Setup** pad.
2. Use the arrow to scroll through the Setup options.
3. Select the desired option by pressing the Quickset pads.

Note: To back out of a screen without making any changes, press the **Setup** pad. The display will return to the time of day.

Clock

See pages 13-14 for more details. Use the Clock option to:

- Set the time of day.
- Set day of week.
- Select **AM** or **PM** (12-hour mode only). AM or PM will not show with the time of day in the display.
- Choose a 12 or 24 hour clock display.
- Disable the clock display.

Language

The language of the screens in the display window can be set to English, French or Spanish. To change the display language from English:

1. Press **Setup** pad.
2. Select **LANGUAGE**.
3. Use the arrow to scroll to next screen, if needed.
4. Select the desired language.
5. Press **Setup** pad to exit the Setup menu.

Auto Convect Conversion

The oven comes from the factory set for Auto Convect Conversion.

Auto Convect Conversion automatically reduces the set temperature by 25° for Convect Bake and Convect Pastry.

For Convect Roast the control will alert you at 75% of the programmed roasting time to check foods for doneness. Convect roast temperatures are not reduced.

Notes:

- When using Convect Bake and Convect Pastry with the Auto Convect Conversion option turned off, reduce the set temperature by 25° F.
- If Convect Roasting with the Auto Convect Conversion option turned off, you will not be required to program a cooking time. Check food at 75% of the conventional time.
- If the Auto Convect Conversion is disabled, **do not** enter a convect roast time.

To deactivate Auto Convect Conversion:

1. Press **Setup** pad.
2. Select **AUTO CONVECT**.
3. Select **OFF**.
4. Press **Setup** pad to exit the Setup menu.

To reactivate Auto Convect Conversion:

1. Press **Setup** pad.
2. Select **AUTO CONVECT**.
3. Select **ON**.
4. Press **Setup** pad to exit the Setup menu.

C/F

The displayed temperature scale can be changed from Fahrenheit to Celsius.

To change the scale:

1. Press **Setup** pad.
2. Use the arrow to scroll to the next screen.
3. Select **C/F**.
4. Select the desired temperature scale.
5. Press **Setup** pad to exit the Setup menu.

208/240V

For improved results when using Bake, the oven can be set from 240V to 208V if your household is on 208V.

To set the oven to 208V:

1. Press **Setup** pad.
2. Press the arrow to scroll.
3. Select **208/240V**.
4. Select **208V** or **240V** using the Quickset pads.
5. Press **Enter** pad to accept the change.
6. Press **Setup** pad to exit the menu.

Sabbath Mode

The oven is set to shut off after 12 hours if you accidentally leave it on. The Sabbath Mode overrides the 12-hour shut-off and can either be set to come on automatically or can be set manually as desired.

Only Bake or Cook/Hold Bake will operate when the oven is in Sabbath Mode. All other functions are invalid. If a function other than Bake or Cook/Hold Bake is in operation when Sabbath Mode starts, the function will be canceled.

To activate Sabbath Mode:

1. Press **Setup** pad.
2. Press the arrow to scroll.
3. Select **SABBATH**.
4. Select **AUTO** or **MANUAL**.
   - AUTO will automatically prompt you to enter a Bake temperature on Friday at 2 pm and stay in Sabbath mode for 33 hours. SABBATH and SABBATH ENABLE appear in the display for 90 minutes. If Bake or Cook/Hold Bake are desired during Sabbath Mode, they must be programmed during this 90 minute time *before* AUTO Sabbath Mode is active.
   - MANUAL sets the oven to Sabbath Mode for 72 hours. SABBATH and SABBATH ENABLE appear in the display for five minutes. If Bake or Cook/Hold Bake are desired during Sabbath Mode, they must be programmed during this five minute time *before* the MANUAL Sabbath Mode is active.
5. Select **ON** or **OFF**.
6. Press **Setup** pad to exit the Setup menu.

Notes:

- The oven must be idle to program Sabbath Mode.
- Sabbath Mode cannot be turned on if the keypads are locked out or when the door is locked.
- If the oven is baking when Auto Sabbath Mode starts, there will be no audible beeps.
- All prompts, messages and beeps are deactivated when the Sabbath Mode is active.
- If the oven light is desired while in Sabbath Mode, it must be turned on *before* the Sabbath Mode is set.
- The self-clean cycle and automatic door lock do not operate during the Sabbath Mode.
- The Bake temperature can be changed during an Active Sabbath Mode. Simply press the **Bake** pad and then enter the desired temperature using the Quick set pads.
- Pressing the **CANCEL** pad will cancel a Bake cycle, however the control will stay in the Sabbath Mode.
- The day of the week and AM/PM must be set for Sabbath Mode to operate correctly.

To cancel Sabbath Mode:

Press and hold the **Setup** pad for *five* seconds. The Bake mode may be cancelled by pressing the **CANCEL** pad during Sabbath.

Temp Adjust

Oven temperatures are carefully tested at the factory. It is normal to notice some baking time or browning differences between a new oven and an old one. As ovens get older, the oven temperature can shift.

You may adjust the oven temperature if you think the oven is not baking or browning correctly. To decide how much to change the temperature, set the oven temperature 25° F higher or lower than the temperature in your recipes, then bake. The results of the first bake should give you an idea of how much to adjust the temperature.

To adjust the oven temperature:

1. Press **Setup** pad.
2. Press the arrow to scroll.
3. Select **TEMP ADJUST**.
4. Enter the desired temperature change using the number pads.
5. Select **"+/-"** to indicate an increase or decrease in temperature. The temperature change is displayed at the top of the window.
6. Press **Enter** pad or wait *three* seconds to accept the change.
7. Press **Setup** pad to exit the menu.

The oven temperature does not need to be readjusted if there is a power failure or interruption.

Broiling and cleaning temperatures cannot be adjusted.

Tones (beeps)

The number of beeps heard at the end of cooking and at the end of timer operation and their volume can be adjusted.

To adjust the beeps:

1. Press **Setup** pad.
2. Use the arrow to scroll.
3. Select **TONES**.

To change the beeps at the end of cooking:

1. Follow "Tones" steps 1-3 (see above).
2. Select **COOK TONE**.
3. Use the arrow to scroll.
4. Select **1-30 MIN** to hear one beep every thirty seconds.

   OR

   Select **1-60 MIN** to hear one beep every sixty seconds.

   OR

   Select **1 BEEP** to hear one beep only at the end of cooking.
5. Press the **Setup** pad to exit.

To change the timer beeps:

1. Follow "Tones" steps 1-3 (see above).
2. Select **TIMERS TONES**.
3. Use the arrow to scroll.

4. Select **2-30 SEC** to hear two beeps every thirty seconds.

   OR

   Select **2-60 SEC** to hear two beeps every sixty seconds.

   OR

   Select **1 BEEP** to hear one beep only at the end of the set time.

5. Press the **Setup** pad to exit.

To change the volume of the beeps:

1. Follow "Tones" steps 1-3 (see above).
2. Press the arrow to scroll.
3. Select **VOLUME**.
4. Select **HIGH** for the highest volume.

   OR

   Select **MEDIUM** for medium volume.

   OR

   Select **LOW** for the lowest volume.

5. Press the **Setup** pad to exit.

12 HR Shutoff

The oven will automatically turn off at the end of 12 hours if you accidentally leave it on.

To turn off this feature:

1. Press **Setup** pad.
2. Use the arrow to scroll.
3. Select **12HR SHUTOFF**.
4. Select **ON** or **OFF** using the Quickset pads.
5. Press the **Setup** pad to exit.

Energy Saver

To save energy, the display can be set to go dark if it is not being used.

To set the Energy Saver feature:

1. Press **Setup** pad.
2. Use the arrow to scroll.
3. Select **ENERGY SAVER**.
4. Select **ON** or **OFF** using the Quickset pads.
5. Press the **Setup** pad to exit.

Press any pad to "wake up" the display.

Service

This area of the oven control displays the Jenn-Air Customer Service toll-free phone number.

1. Press **Setup** pad.
2. Use the arrow to scroll.
3. Select **SERVICE**.
4. Press the **Setup** pad to exit.

Demo

When Demo is selected, you will see a short presentation highlighting the features of your new Jenn-Air range.

1. Press **Setup** pad.
2. Use the arrow to scroll.
3. Select **DEMO**.
4. Select **ON** or **OFF** using the Quickset pads.
5. Press the **Setup** pad to exit.

ACCESSORIES

Gas or Electric Wok Accessory – Model AO142

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

Drying Rack

To purchase a drying rack, contact your Jenn-Air dealer for the "DRYINGRACK" Accessory Kit or call 1-800-JENNAIR.

JENN-AIR® COOKING APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Jenn-Air brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Jenn-Air") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Jenn-Air designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON CERTAIN COMPONENT PARTS

In the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Jenn-Air will pay for factory specified parts for the following components (if applicable to the product) if defective in materials or workmanship:

- Electric element
- Touch Pad and microprocessor
- Glass ceramic cooktop: if due to thermal breakage
- Electronic controls
- Magnetron tube
- Sealed gas burners

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Jenn-Air.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Jenn-Air within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Jenn-Air servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. JENN-AIR SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Jenn-Air dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Jenn-Air. In the U.S.A., call **1-800-688-1100**. In Canada, call **1-800-807-6777**. 9/07

CUISINIÈRE À DEUX ÉNERGIES JENN-AIR®

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

TABLE DES MATIÈRES

Instructions de sécurité importantes 31-34
Entretien et nettoyage 35-37
Entretien 38-39
Dépannage 40-41
Cuisson sur la surface 42-43
Cuisson au four 44-50
Options 51-54
Réglage favori 55-56
Réglage 56-58
Accessoires 58
Garantie et service 59
Guía de uso y cuidado 60

JENN-AIR®

Installateur : Veuillez remettre ce guide au propriétaire.

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

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Si vous avez des questions, veuillez téléphoner au :
Service à la clientèle de Jenn-Air
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
(Du lundi- au vendredi, de 8 h- à 20 h, heure de l'Est)
Internet : http://www.jennair.com

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

Reportez-vous à la page 59 pour plus d'informations concernant le service après-vente.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

Reconnaissez les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Instructions générales

⚠ AVERTISSEMENT

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**
- **INSTALLEZ LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**
- **RESPECTEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**

AVERTISSEMENT : La bride antibasculement doit être convenablement installée afin de réduire le risque de basculement de l'appareil lors d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte du four.

Utilisez une lampe torche pour déterminer si la bride antibasculement est convenablement installée sous la cuisinière. L'un des pieds de mise à niveau arrière doit être convenablement engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Assurez-vous que la cuisinière est bien ancrée au sol après **chaque** déplacement.

Pour éviter un incendie ou des dommages causés par la fumée

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

Gardez les matériaux combustibles bien éloignés de l'appareil. **Ne** rangez **pas** de matériaux inflammables dans un four.

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

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

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

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

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

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

En cas d'incendie

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

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

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

Sécurité des enfants

⚠ ATTENTION

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

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

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

Familiarisation avec l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT

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

N'utilisez **JAMAIS** cet électroménager comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer une pièce. Sinon, un empoisonnement au monoxyde de carbone pourrait s'ensuivre ainsi qu'une surchauffe du four.

NE recouvrez **JAMAIS** les fentes, ouvertures ou passages de la sole de four ni la grille toute entière avec un matériau comme du papier d'aluminium. Sinon, la circulation de l'air dans le four sera entravée avec risque d'un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut aussi emprisonner de la chaleur et donc entraîner un risque d'incendie.

N'obstruez **JAMAIS** la circulation de l'air de combustion et de ventilation au niveau de l'évent du four ou des entrées d'air. Sinon, l'air ne parvient pas correctement aux brûleurs et donc cela peut poser un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone.

Évitez de toucher la région entourant l'évent du four lorsque le four est utilisé et plusieurs minutes après l'arrêt du four. Certains composants de l'évent et la zone voisine peuvent devenir

Suite

suffisamment chauds pour provoquer des brûlures. Après l'arrêt du four, **ne** touchez **pas** l'évent du four ou la zone voisine avant que ces composants aient pu se refroidir suffisamment.

Autres surfaces potentiellement chaudes : table de cuisson, zones faisant face à la table de cuisson, évent du four, zone voisine de l'évent, porte du four et zone voisine de la porte et du hublot.

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

Pour éviter d'endommager l'appareil ou de mettre en danger l'utilisateur, **n**'utilisez **pas** cet appareil comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer une pièce. **N**'utilisez **pas** non plus le four pour ranger des aliments ou des ustensiles de cuisine.

NE TOUCHEZ **JAMAIS** LES ÉLÉMENTS DE CUISSON NI LES PAROIS INTÉRIEURES DU FOUR. Les éléments chauffants peuvent être brûlants, même s'ils ne sont plus rouges. Les surfaces intérieures du four peuvent atteindre une température suffisamment élevée pour infliger des brûlures. Pendant et après usage, **ne** touchez **pas** les éléments de cuisson ni les parois intérieures du four. Évitez leur contact avec les vêtements ou autres matériaux inflammables, jusqu'à ce qu'ils aient suffisamment refroidi.

N'utilisez **JAMAIS** de feuille d'aluminium pour recouvrir la sole ou une grille du four. Ceci pourrait endommager l'appareil ou causer un risque de choc électrique ou d'incendie. Utilisez le papier d'aluminium uniquement selon les instructions données dans ce guide.

Cuisson et sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

Placez toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsqu'il est froid. Faites coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou d'enlever un plat à l'aide de maniques robustes et sèches. Évitez d'introduire la main dans le four pour déposer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utilisez une manique sèche. Arrêtez toujours le four à la fin d'une période de cuisson.

Ouvrez toujours la porte du four très prudemment. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper *avant* de retirer ou d'introduire un plat.

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

N'UTILISEZ **JAMAIS** la feuille d'aluminium pour recouvrir la sole ou une grille du four. Ceci pourrait endommager l'appareil ou causer un risque de choc électrique ou d'incendie. Utilisez le papier d'aluminium uniquement selon les instructions données dans ce guide.

Ustensiles et sécurité

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

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

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

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

Suivez les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.

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

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

Friteuses

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

Hottes d'extraction

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

Si vous flambez des aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.

Nettoyage et sécurité

Éteignez tous les brûleurs et attendez le refroidissement de tous les composants *avant* de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. **Ne** touchez **pas** la grille d'un brûleur ou la zone voisine avant que ces composants aient pu refroidir suffisamment.

Nettoyez prudemment la table de cuisson. Travaillez prudemment afin d'éviter les brûlures par la vapeur si vous utilisez un chiffon ou une éponge humide pour nettoyer les renversements sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Four autonettoyant

⚠ ATTENTION

Avant d'effectuer un cycle d'autonettoyage, enlevez les grilles de four, la lèchefrite, la nourriture et tout autre ustensile présent dans le four. Essuyez les renversements pour prévenir la formation de fumée et de flammes excessives.

Ne nettoyez **pas** le joint de porte. Le joint est essentiel à l'étanchéité de l'appareil. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

N'utilisez **pas** de protection pour couvrir la sole ou de nettoyant pour four à l'intérieur du four autonettoyant ou près de ses composants.

Il est normal que la surface de cuisson devienne chaude durant une opération d'autonettoyage; par conséquent, éviter de toucher la surface de cuisson durant l'autonettoyage.

Avertissement et avis importants

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

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

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

Conservez ces instructions pour consultation ultérieure

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Four autonettoyant

⚠ ATTENTION

- Il est normal que certaines pièces du four encastré deviennent très chaudes durant le cycle d'autonettoyage.
- Pour éviter d'endommager la porte du four, **n**'essayez **pas** de l'ouvrir lorsque le mot LOCK (Verrouillage) est affiché.
- Évitez de toucher la porte, le hublot et la zone de l'évent du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- **N**'utilisez **pas** de nettoyant commercial pour four sur le fini ou tout autre composant du four pour ne pas les endommager.

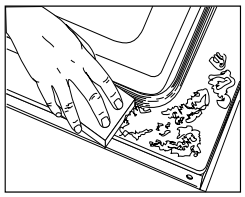
Le cycle d'autonettoyage utilise des températures de cuisson supérieures à la normale afin de nettoyer automatiquement l'intérieur du four.

Le four doit être nettoyé régulièrement. Les éclaboussures doivent être essuyées pour éviter une production excessive de fumée ou l'apparition de flammes. **Ne** laissez **pas** de résidus s'accumuler dans le four.

Durant le processus d'autonettoyage, il convient de bien aérer la cuisine pour éliminer les odeurs normalement émises durant le nettoyage.

Avant l'autonettoyage

1. Éteignez la lampe de four *avant* le nettoyage. Celle-ci risquerait de griller durant le cycle de nettoyage.
2. Enlevez la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. Si vous n'enlevez pas les grilles, elles risquent de se décolorer et de ne plus glisser aussi facilement après le cycle d'autonettoyage.
3. Nettoyez le cadre du four, le cadre de la porte, la zone à l'extérieur du joint et autour de l'ouverture du joint de la porte à l'aide d'eau et de détergent ou d'un nettoyant non abrasif comme Bon Ami*. Le processus d'autonettoyage ne nettoie pas ces zones. Elles doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster pendant le cycle de nettoyage. (Le joint assure l'étanchéité autour de la porte et du hublot du four.)



4. Pour empêcher tout dommage, **ne** nettoyez **pas** et ne frottez pas le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.
5. Éliminez les résidus de graisse ou de produits renversés sur la sole avant le nettoyage. Ceci empêche la formation de flammes ou de fumée durant le nettoyage.
6. Essuyez les résidus sucrés et acides, comme les patates douces, la tomate ou les sauces à base de lait. L'émail vitrifié possède une résistance limitée aux composés acides. Il peut se décolorer si les résidus acides ou sucrés ne sont pas enlevés *avant* le cycle d'autonettoyage.

Programmation de l'autonettoyage :

Clean

1. Appuyez sur la touche **Clean** (Nettoyage).
2. ENLEVER GRILLE sera affiché. Retirez les grilles.
3. Sélectionnez **CONTINUER** à l'aide de la touche rapide. Les touches rapides sont situées de chaque côté de l'afficheur du tableau de commande.
4. Choisissez le niveau de saleté **LÉGER** en entrant 200 à l'aide des touches numériques afin de programmer deux heures de nettoyage. Appuyez sur la touche **Enter** (Entrer).

   OU

   Choisissez le niveau de saleté **MOYEN** et trois heures de nettoyage, pour un niveau de saleté modérée.

   OU

   Sélectionnez **INTENSE** et quatre heures de nettoyage, pour un niveau de saleté important.
5. NETTOYAGE, TIME (Duree), VERROUILLAGE et le compte à rebours de la durée de nettoyage seront affichés pendant le nettoyage du four. REFROIDISS s'affichera lorsque le nettoyage sera terminé, le four étant toujours verrouillé.

Important : La porte sera déverrouillée environ une heure après la fin du nettoyage. La mention REFROIDISS disparaîtra de l'afficheur losque la porte sera déverrouillée.

Pour différer l'autonettoyage :

Clean

1. Appuyez sur la touche **Clean**.
2. ENLEVER GRILLE sera affiché. Retirez les grilles.
3. Sélectionnez **CONTINUER** à l'aide de la touche rapide. Les touches rapides sont situées de chaque côté de l'afficheur du tableau de commande.
4. Choisissez le niveau de saleté **LÉGER** en entrant 200 à l'aide des touches numériques afin de programmer deux heures de nettoyage. Appuyez sur la touche **Enter**.

   OU

   Choisissez le niveau de saleté **MOYEN** et trois heures de nettoyage, pour un niveau de saleté modérée.

   OU

   Sélectionnez **INTENSE** et quatre heures de nettoyage, pour un niveau de saleté important.
5. La porte se verrouillera. NETTOYAGE, TIME, VERROUILLAGE et le compte à rebours de la durée de nettoyage seront affichés.
6. Après le verrouillage de la porte, appuyez sur la touche **More Options** (Autres options).

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

7. Sélectionnez **DEMARR DIFFERE** à l'aide de la touche rapide.
8. Choisissez le nombre d'heures d'attente avant que ne commence le cycle d'autonettoyage.
9. La durée du délai et la durée du nettoyage seront affichées.

Après l'autonettoyage

Environ une heure après la fin du cycle de nettoyage, la porte sera déverrouillée et la mention REFROIDISS disparaîtra de l'afficheur. À partir de ce moment, la porte peut être ouverte.

La saleté peut avoir laissé au fond du four un résidu gris poudreux qui peut être enlevé avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Cette saleté sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles du four ont été laissées à l'intérieur pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal, enduisez celles-ci, ainsi que leurs supports, d'une fine couche d'huile végétale.

Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des dépôts acides ou sucrés n'ont pas été essuyés avant l'autonettoyage. Ceci est normal et N'affecte PAS la performance de l'appareil.

Remarques :

- Si la porte du four reste ouverte, FERMER PORTE sera affiché jusqu'à ce que la porte soit fermée.
- Si plus de 30 secondes s'écoulent entre le moment où vous appuyez sur la touche Clean (Nettoyage) et celui où vous appuyez sur une touche numérique, la programmation retournera automatiquement à l'affichage précédent.
- Vous endommagerez la porte du four si vous forcez son ouverture durant le nettoyage ou le refroidissement.
- Il peut y avoir présence d'odeur et de fumée durant les premiers nettoyages du four. Ceci est normal et diminuera ou disparaîtra avec le temps. Si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four, il peut y avoir une présence excessive de fumée et d'odeur.
- Alors que le four se réchauffe et se refroidit, il est possible que vous entendiez des bruits causés par la dilatation et la contraction des pièces métalliques. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil.

Techniques de nettoyage

⚠ ATTENTION

- **Assurez-vous qu'aucune partie de la cuisinière n'est allumée ou chaude *avant* de la manipuler ou de la nettoyer. Ceci permettra d'éviter brûlures et dégâts.**
- Pour éviter la formation de taches ou une décoloration, nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous devez retirer une pièce, veillez à la remettre en place correctement.

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

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

PIÈCE	NETTOYAGE
Dosseret et de table cuisson - émail vitrifié	L'émail vitrifié est du verre lié au métal par fusion. Il peut se fissurer ou s'écailler en cas de mauvaise utilisation. Il est résistant aux acides, mais pas totalement inattaquable par les acides. Tous les produits renversés, en particulier acides ou sucrés, doivent être essuyés immédiatement avec un linge sec. • Une fois refroidi, laver avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher. • **Ne jamais** essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide. Ceci pourrait la fissurer ou l'écailler. • **Ne jamais** utiliser de nettoyants pour four, d'agents de nettoyage caustiques ou abrasifs sur le fini extérieur de la cuisinière.
Lèchefrite et sa grille	***Ne jamais couvrir la grille de papier d'aluminium; cela empêche la graisse de couler dans la lèchefrite.*** • Recouvrir la lèchefrite et sa grille d'un linge savonneux; laisser agir pour détacher les résidus. • Laver avec de l'eau savonneuse tiède. Utiliser un tampon à récurer pour éliminer les souillures tenaces. • On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle.
Chapeaux de brûleur et brûleurs à gaz	**Têtes de brûleur amovibles** • Laissez le brûleur refroidir. Enlevez le chapeau de brûleur pour le laver dans de l'eau savonneuse avec un tampon à récurer en plastique. Pour les taches tenaces, nettoyez-les avec un tampon récureur non abrasif, rempli de savon ou avec une **scellés** crème de nettoyage pour table de cuisson* (Pièce n° 20000001)** et une éponge. • **N**'effectuez **pas** le nettoyage au lave-vaisselle ou dans le four autonettoyant. **Brûleurs à gaz scellés** • Nettoyez fréquemment. Laissez le brûleur refroidir. Nettoyez avec du savon et un tampon à récurer en plastique. Pour les taches tenaces ou séchées, nettoyez avec une éponge non abrasive remplie de savon, une brosse dure, une brosse à dents (ou son bout en caoutchouc, si elle en est dotée) ou une épingle droite. **N**'agrandissez **pas** ou ne déformez pas les trous. • Veillez à **ne pas** introduire d'eau excédentaire dans les orifices du brûleur. • Travaillez prudemment lors du nettoyage de l'allumeur. Si l'allumeur est endommagé ou mouillé, les brûleurs de la table de cuisson ne pourront pas s'allumer.

Suite

PIÈCE	NETTOYAGE
Grilles de brûleur - En porcelaine sur fonte	• Laissez les grilles refroidir complétement. • Lavez les grilles avec de l'eau savonneuse tiède et un tampon à récurer en plastique non abrasif. Pour les taches tenaces, les taches tenaces, nettoyez-les avec un tampon récureur non abrasif rempli de savon, ou une crème de nettoyage pour table de cuisson* et une éponge. S'il reste des souillures, appliquez de nouveau la crème pour table de cuisson, recouvrez avec un essuie-tout humide, et laissez tremper pendant 30 minutes. Frottez de nouveau, rincez et faites sécher. • **N**'effectuez **pas** le nettoyage au lave-vaisselle ou dans le four autonettoyant.
Tableau de commande et horloge	• Pour verrouiller les commandes pendant le nettoyage, reportez-vous à la section *Verrouillage des commandes* de la page 45. • Essuyez avec un linge humide. Séchez bien. **N**'utilisez **pas** nettoyants abrasifs sur le tableau. • Les nettoyants pour verre peuvent être utilisés s'ils sont d'abord pulvérisés sur un chiffon. ***NE pulvérisez PAS le produit directement sur les touches de commande et l'afficheur.***
Boutons de commande	• Placez les boutons à la position OFF (Arrêt) et retirer-les en tirant. • Lavez, rincez et séchez. **N**'utilisez **pas** un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer le fini. • Faites fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que les boutons ont été correctement réinstallés.
Dosseret et table de cuisson – Émail vitrifié	L'émail vitrifié est fait de verre lié au métal par fusion. Il peut se fissurer ou s'écailler s'il est mal utilisé. Il possède une résistance limitée aux composés acides. Essuyez immédiatement tout renversement avec un linge sec, particulièrement s'il s'agit de composés acides ou sucrés. • Une fois refroidi, lavez avec de l'eau savonneuse, rincez et séchez. • **N**'essuyez **jamais** une surface tiède ou chaude avec un linge humide. Elle pourrait se fissurer ou s'écailler. • **N**'utilisez **jamais** de nettoyants pour four, d'agents de nettoyage caustiques ou abrasifs sur le fini extérieur de la cuisinière.
Panneaux, Tiroir de rangement (certains modèles) **et la Poignée de porte - peintes email**	• Une fois les pièces refroidies, lavez-les à l'eau savonneuse tiède, rincez et séchez. **N**'essuyez **jamais** une surface tiède ou chaude avec un linge humide, car cela pourrait abîmer la surface et provoquer des brûlures par la vapeur. • Pour les taches tenaces, utilisez des agents de nettoyage légèrement abrasifs comme la pâte au bicarbonate de soude ou Bon Ami*. **N**'utilisez **pas** de nettoyants abrasifs comme les tampons en laine d'acier ou les nettoyants pour four. Ces produits rayeraient ou endommageraient la surface. ***Important : Utilisez un linge ou un torchon sec pour essuyer les produits renversés, surtout s'ils sont acides ou sucrés. La surface pourrait se décolorer ou se ternir si la saleté n'était pas immédiatement enlevée. Ceci est particulièrement important dans le cas de surfaces blanches.***
Hublot et porte du four – Verre	• Évitez d'utiliser trop d'eau, car elle risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre, causant ainsi des taches sur le hublot. • Lavez à l'eau et au savon. Rincez à l'eau claire et séchez. Un nettoyant pour verre peut être utilisé si vous le pulvérisez d'abord sur un chiffon. • **N**'utilisez **pas** de produits abrasifs comme les tampons à récurer, la laine d'acier ou les nettoyants en poudre qui peuvent rayer le verre.
Intérieur du four	• Suivez les instructions présentées aux pages 35-36 pour l'autonettoyage du four.
Grilles du four	• Nettoyez à l'eau savonneuse. • Éliminez les saletés tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez. • Les grilles se décolorent et glissent difficilement si elles sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage. Si cela se produit, enduisez le bord des grilles et leurs supports avec un peu d'huile végétale pour leur permettre de glisser à nouveau, puis essuyez l'excès.
Acier inoxydable (certains modèles)	• ***N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT UN AGENT DE BLANCHIMENT CHLORÉ.*** • ***N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU À BASE D'ORANGE.*** • ***ESSUYEZ TOUJOURS DANS LE SENS DU GRAIN PENDANT LE NETTOYAGE.*** • **Nettoyage journalier/saleté légère ––** Nettoyez à l'aide un linge doux ou d'une éponge et un des produits suivants : eau savonneuse, mélange vinaigre blanc/eau, nettoyant pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable pour verre. Rincez et séchez. Pour polir et aider à prévenir les traces de doigts, appliquez Stainless Steel Magic Spray* (pièce n° 20000008)**. • **Saleté modérée/importante ––**Nettoyez à l'aide d'un linge doux ou d'une éponge humide et l'un des produits suivants : Bon Ami, Smart Cleanser ou Soft Scrub*. Rincez et séchez. Les taches rebelles peuvent être enlevées en frottant dans le sens du grain avec un tampon tout usage Scotch-Brite* humide. Rincez et séchez. Pour retirer les marques et redonner du lustre, terminez le nettoyage avec le produit pour acier inoxydable Magic Spray*. • **Décoloration ––** Avec un chiffon doux ou une éponge humide, appliquez le nettoyant pour acier inoxydable Cameo*. Rincez immédiatement et séchez. Pour retirer les marques et redonner du lustre, terminez le nettoyage avec le vaporisateur pour acier inoxydable Magic Spray*.

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

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

ENTRETIEN

Porte du four

⚠ ATTENTION

NE grimpez **JAMAIS** ou ne posez JAMAIS de charge excessive sur la porte du four ouverte. Ceci pourrait faire basculer la cuisinière, casser la porte ou causer des blessures.

- **N**'essayez **JAMAIS** d'ouvrir ou de fermer la porte ou de mettre le four en marche si la porte n'est pas bien remise en place.
- **Ne** placez **JAMAIS** les doigts entre la charnière et le cadre avant du four. Les bras de charnière sont munis d'un ressort. S'ils sont accidentellement heurtés, ils se rabattent violemment contre le cadre du four et risquent de vous blesser les doigts.

Important : La porte d'une cuisinière neuve peut sembler « spongieuse » lorsqu'elle est fermée. Ceci est normal et diminuera avec le temps.

Hublot du four

Protection des hublots :

1. **N**'utilisez **pas** de produits nettoyants abrasifs comme les tampons à récurer en laine d'acier ou les produits de nettoyage en poudre qui peuvent rayer le verre.
2. **Ne** heurtez **pas** le verre avec un ustensile, un meuble, un jouet ou tout autre objet.
3. **Ne** fermez **pas** la porte du four avant d'avoir replacé les grilles.

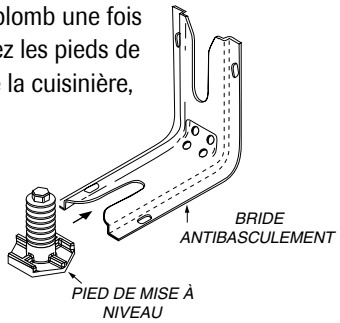
Toute dégradation du verre (rayure, choc, tension, etc.) peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

Pieds de mise à niveau

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que la bride antibasculement fixe convenablement au sol l'un des pieds de mise à niveau arrière. Ceci empêche la cuisinière de basculer accidentellement.

Assurez-vous que la cuisinière est d'aplomb une fois installée. Dans le cas contraire, tournez les pieds de mise à niveau, à chacun des angles de la cuisinière, jusqu'à ce que celle-ci soit d'aplomb.



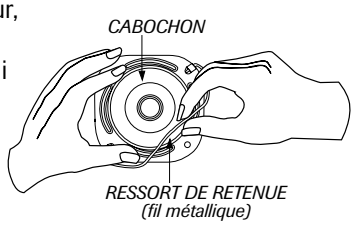
Lampe du four

⚠ ATTENTION

- Débrancher la cuisinière du réseau électrique *avant* de remplacer l'ampoule.
- Utiliser une manique sèche pour protéger les mains lors du remplacement de l'ampoule.
- **Ne pas** toucher l'ampoule *avant* qu'elle se soit refroidie.
- **Ne pas** toucher l'ampoule chaude avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser.

Pour remplacer l'ampoule du four :

1. Après le refroidissement du four, maintenir le cabochon tout en enlevant la pièce métallique qui la maintient en place.
   Important : Le cabochon tombera si on ne le maintient pas en place.



2. Enlever le cabochon et l'ampoule.
3. Installer une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
4. Réinstaller le cabochon et le fil métallique de retenue.
5. Rétablir l'alimentation de la cuisinière. Régler de nouveau l'horloge.

Tiroir de rangement

⚠ ATTENTION

Ne rangez **pas** dans ce tiroir des articles en plastique ou en papier, des produits inflammables ou des produits alimentaires. Durant le fonctionnement du four, une température excessive pour ces articles peut s'établir dans le tiroir.

Le tiroir de rangement peut être enlevé pour vous permettre de nettoyer sous la cuisinière.

Pour retirer une grille :

1. Videz le tiroir et tirez-le jusqu'à la position de la première butée.
2. Soulevez l'avant.
3. Tirez jusqu'à la position de la seconde butée.
4. Saisissez le tiroir par les côtés et soulevez/tirez pour l'extraire.

Pour remettre une grille en place :

1. Insérez les extrémités des glissières du tiroir dans les rails de la cuisinière.
2. Soulevez l'avant du tiroir et poussez doucement jusqu'à la position de la première butée.
3. Soulevez de nouveau le tiroir et poussez-le pour le fermer.

Déplacement d'un appareil à gaz

Les raccords des appareils à gaz utilisés sur cet appareil ne sont pas conçus pour des déplacements fréquents. Une fois l'appareil installé, **NE** le déplacez **PAS** de façon répétée pour le nettoyer ou le changer de place. Si cet appareil doit être déménagé et/ou enlevé pour être réparé, suivez la méthode décrite dans les instructions d'installation. Pour toute information, prenez contact avec le service à la clientèle de Jenn-Air au 1 800 JENNAIR (1 800 536-6247).

Il faut que le pied arrière de la cuisinière soit enclenché dans la bride antibasculement pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Pour la plupart des problèmes observés, essayez d'abord ce qui suit.	• Vérifiez que les commandes du four sont correctement réglées. • Vérifiez si la fiche est bien branchée sur la prise. • Inspectez/réarmez le disjoncteur. Inspectez/remplacez le fusible. • Vérifiez la source d'alimentation électrique.
Une partie ou la totalité de la cuisinière ne fonctionne pas.	• Vérifiez si la surface et/ou les commandes du four sont bien réglées. Voyez les pages 42 et 44-49. • Vérifiez si la porte du four est déverrouillée après un autonettoyage. Voyez la page 36. • Vérifiez si le four est réglé pour une cuisson différée ou pour un autonettoyage. Voyez les pages 46 et 35. • Vérifiez si le verrouillage des commandes est activé. Voyez la page 35. • Vérifiez si la commande est en mode sabbat. Voyez la page 57.
L'horloge, l'afficheur et/ou les lampes fonctionnent, mais le four ne chauffe pas.	• Le four peut être programmé pour une fonction différée ou de cuisson et maintien. • Le verrouillage des commandes est peut-être activé. Voyez la page 45.
Un brûleur de surface ne s'allume pas.	• Vérifiez que l'appareil est correctement raccordé à la source d'électricité. • Déterminez si l'alimentation électrique est interrompue (fusible grillé/disjoncteur ouvert). • Vérifiez que l'allumeur est sec et qu'il émet des étincelles. Le brûleur ne peut s'allumer si l'allumeur est endommagé, souillé ou mouillé. Si l'allumeur ne génère pas d'étincelles, ramenez le bouton de commande à la position **OFF** (Arrêt).
Flammes non uniformes.	• Les orifices du brûleur sont peut-être obstrués. (Voir la page 36.)
La flamme du brûleur s'éloigne des orifices.	• Assurez-vous qu'un ustensile repose sur la grille.
Les résultats de la cuisson diffèrent de ceux du four précédent.	• Vérifiez que la température sélectionnée est correcte. Assurez-vous que le four est préchauffé quand cela est précisé dans la recette. • Déterminez si l'évent du four est obstrué. Voyez son emplacement à la page 50. • Assurez-vous que la cuisinière est d'aplomb. • Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. Avec l'âge des fours, la température est souvent décalée et devient plus chaude ou plus froide. Voyez la page 57 pour obtenir les instructions sur le réglage de la température du four. **Important :** Il n'est pas recommandé de régler la température si un problème se manifeste avec une ou deux recettes seulement. • Utilisez les bons ustensiles. Les ustensiles foncés donnent un brunissement de couleur foncée, les ustensiles brillants, un brunissement plus clair. • Vérifiez la position des grilles et des ustensiles. Lors de la répartition sur deux grilles, ne superposez pas les plats. Veillez à laisser un espace de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) entre les plats et les parois du four. • Contrôlez l'utilisation de feuille d'aluminium dans le four. **Ne** recouvrez **jamais** complètement une grille du four avec du papier d'aluminium. Placez un petit morceau de feuille d'aluminium sur la grille sous le plat pour récupérer les matières renversées.
Les aliments ne grillent pas correctement ou dégagent beaucoup de fumée.	• Vérifiez la position des grilles. Les aliments sont peut-être trop proches du brûleur. • Le papier d'aluminium a été mal utilisé. **Ne** garnissez **jamais** la grille de la lèchefrite avec du papier d'aluminium. • Enlevez l'excès de graisse sur la pièce de viande *avant* la cuisson au gril. • Une lèchefrite sale a été utilisée. • Préchauffez le four pendant 2 à 3 minutes *avant* de placer le plat dans le four. • Porte du four fermée durant la cuisson au gril.

Suite

PROBLÈME	SOLUTION
L'autonettoyage ne se fait pas.	• Déterminez si l'appareil a été programmé pour un autonettoyage différé. Voyez la page 35. • Vérifiez que la porte est fermée. • Vérifiez si la commande est en mode sabbat. Voyez la page 57. • Le four est peut être à une température supérieure à 204° C (400° F). La température du four doit être inférieure à 204° C (400° F) pour pouvoir programmer un cycle d'autonettoyage.
Le four ne se nettoie pas correctement.	• Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire. • Avant l'opération d'autonettoyage, vous n'avez pas éliminé les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.
La porte du four ne se déverrouille pas après le cycle d'autonettoyage.	• L'intérieur du four est encore chaud. Laissez le four refroidir pendant environ une heure après un cycle d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte lorsque le message LOCK (Verrouillage) n'est plus affiché. • La commande et la porte sont peut-être verrouillées. Voyez la page 45.
Il n'y a pas de bips et l'afficheur ne fonctionne pas.	• Le four peut être en mode sabbat. Voyez la page 57.
De l'humidité se dépose sur le hublot ou de la vapeur s'échappe de l'évent.	• Ceci est normal avec des aliments à teneur élevée en humidité. • Le nettoyage du hublot a produit trop d'humidité.
Odeur forte ou fumée légère à la mise en marche du four.	• Ceci est normal pour une cuisinière neuve et disparaît après quelques utilisations. Un autonettoyage éliminera les odeurs plus rapidement. • La mise en marche d'un ventilateur d'extraction aide à enlever fumée et odeur. • Saleté importante sur la sole. Exécutez une opération d'autonettoyage.
Codes d'anomalie	• Le four peut déceler une anomalie lors de la programmation ou du fonctionnement. En cas d'anomalie, le message DEFAUT DETECTE – APPUYEZ ENTER POUR REESSAYER peuvent apparaître. Suivre les indications de l'affichage. Si l'anomalie réapparaît ou ne s'efface pas, appeler un réparateur agréé ou composer le numéro sans frais de l'afficheur. • Si la même opération est essayée avant que le four ne soit réparé, le message CARACTÉRISTIQUE NON DISPONIBLE – APPUYEZ AIDE paraîtra. La caractéristique sera dans l'incapacité de fonctionner tant que la réparation n'aura pas été effectuée. • Si le four est très sale, les flammèches peuvent produire un code d'anomalie au cours du cycle d'autonettoyage. Appuyer sur **CANCEL** (Annuler) et laisser le four refroidir complètement, essuyer la saleté en excès puis reprogrammer l'autonettoyage. Si le code d'anomalie réapparaît, prendre contact avec un réparateur agréé.
Des bruits se font entendre.	• Le four peut faire différents bruits légers. Vous pouvez entendre les relais fonctionner et s'arrêter. Ceci est normal. • La chaleur dans le four, puis le refroidissement, peuvent produire des bruits de contraction ou de dilatation du métal. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil.
SAb clignote puis, s'affiche continuellement.	• Le four est en mode sabbat. Pour annuler, appuyez sur la touche **Setup** (Réglage) pendant *cinq* secondes.
Impossible d'ajouter un autre favori.	• La liste des favoris est pleine. Pour effacer un favori et en ajouter un nouveau, consultez les instructions à la page 55.

CUISSON SUR LA SURFACE

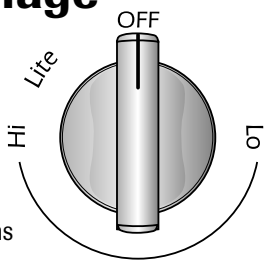
Commandes de la surface de cuisson

⚠ ATTENTION

- Si la flamme s'éteint durant la cuisson, fermez l'arrivée de gaz au brûleur. Si une forte odeur de gaz est perceptible, ouvrez une fenêtre et attendez cinq minutes *avant* d'allumer de nouveau le brûleur.
- Avant d'ouvrir l'arrivée de gaz à la cuisinière, vérifiez que chaque bouton de commande est à la position **OFF** (Arrêt).
- **NE** touchez **JAMAIS** la surface de cuisson avant qu'elle ne se soit complètement refroidie. Certaines zones de la surface, particulièrement au voisinage des brûleurs, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utilisez des maniques.

Réglages suggérés de la puissance de chauffage

La taille et le type d'ustensile, le type et la quantité d'aliments et la puissance du brûleur en BTU permettront de déterminer à quelle position il faut régler le bouton pour les différents types de cuisson. Utilisez les inscriptions imprimées autour des boutons comme guide. Les descriptions suivantes vous aideront à choisir le type de réglage qui vous donnera les meilleurs résultats :



Style de la réglage varient selon le modèle

Maintien au chaud : Les aliments restent à une température supérieure à 60° C (140º F) sans continuer à cuire. Les aliments sont chauffés sur des flammes plus grandes jusqu'à ce qu'ils atteignent cette température, puis, la taille des flammes est réduite. N'utilisez jamais le réglage de maintien au chaud pour réchauffer des aliments froids. Assurez-vous que le bouton est réglé pour que les flammes soient stables. (Utilisez le réglage **Lo** (Bas) ou le brûleur de mijotage situé à la centre pour garder les aliments chauds.)

Mijotage : Des bulles se forment à la surface des aliments. Les aliments sont à une température située entre 85 et 93° C (185 et 200º F). Ce réglage peut aussi être utilisé pour cuire des aliments à la vapeur, pour les pocher ou encore pour continuer la cuisson d'aliments dans un récipient couvert. (Ajustez le bouton entre **Hi** (Élevé) et **Lo** pour obtenir le mijotage désiré.)

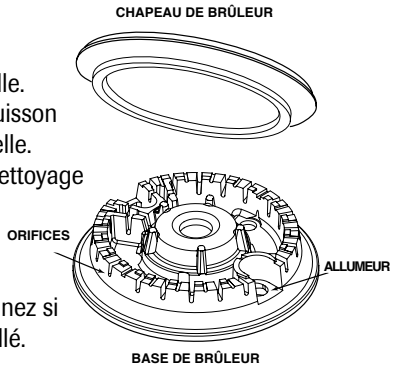
Ébullition lente : Des bulles se forment à un rythme modéré. Ce réglage peut aussi servir pour faire frire la majorité des aliments et pour maintenir l'ébullition de grandes quantités de liquide. (Ajustez le bouton entre **Hi** et **Lo** pour obtenir l'ébullition désirée.)

Ébullition : Des bulles se forment dans le liquide à un rythme rapide. Ce réglage peut aussi être utilisé pour porter un liquide à ébullition, faire brunir de la viande, la faire sauter et chauffer de l'huile pour faire frire avant de passer à un réglage inférieur. Le réglage Hi est toujours utilisé pour porter les liquides à ébullition. Une fois que le liquide bout, réduisez toujours la taille des flammes en plaçant le bouton au réglage le plus bas, qui maintiendra l'ébullition. (Tournez le bouton vers **Hi**, puis ajustez la taille des flammes afin qu'elles soient adaptées au diamètre de l'ustensile.)

Allumage sans flamme de veille

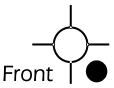
Le dispositif d'allumage ne fait intervenir aucune flamme de veille. Chaque brûleur de la table de cuisson comporte un allumeur par étincelle. Travaillez prudemment lors du nettoyage autour des brûleurs de la table de cuisson.

Si un brûleur de la table de cuisson ne s'allume pas, déterminez si l'allumeur est brisé, sali ou mouillé.



Boutons de commande de la surface de cuisson

Utilisez ces boutons pour commander l'allumage des brûleurs de surface. Vous disposez d'un choix infini de réglages de puissance entre les positions Lo et Hi. Vous pouvez percevoir une détente de calage à la position Hi. Vous pouvez mettre les boutons sur ces deux positions ou à tout autre endroit.



Un schéma près de chaque bouton identifie le brûleur de surface commandé par ce bouton. Par exemple, le schéma à gauche identifie le brûleur avant droit (Style de la schéma varient selon le modèle).

Réglage des commandes :

La puissance à employer dépend du type et de la taille de l'ustensile utilisé.

1. Placez un ustensile sur la grille du brûleur.
   - Si aucun ustensile n'est placé sur la grille du brûleur, les flammes peuvent avoir tendance à se séparer du brûleur.
2. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le jusqu'à la position voulue.
   - Vous pouvez percevoir le cliquetis correspondant à la production des étincelles et le brûleur s'allume.

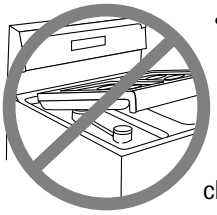
Utilisation durant une panne d'électricité

⚠ ATTENTION

Avant d'allumer un brûleur de surface, vérifiez que tous les boutons de commande sont à la position **OFF**. Approchez l'allumette enflammée du brûleur *avant* de tourner le bouton.

1. Approchez une allumette enflammée du brûleur à utiliser.
2. Enfoncez le bouton et tournez-le doucement.
3. Ajuster les flammes à la taille désirée.

Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur de la surface de cuisson :



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

À la différence d'une cuisinière dotée de brûleurs à gaz standard, la surface de cuisson de cette cuisinière **n'est pas** amovible ou relevable. ***Ne tentez pas de relever la surface de cuisson, quelle qu'en soit la raison.***

Brûleurs scellés

Les brûleurs scellés de la cuisinière sont fixés sur la table de cuisson; ils ne sont pas conçus pour être enlevés. Comme les brûleurs sont scellés, un produit qui déborde d'un ustensile ne s'infiltrera pas sous la surface de cuisson.

Vous devez cependant nettoyer les brûleurs après chaque utilisation. Le chapeau du brûleur s'enlève facilement pour être nettoyé. (Voyez les instructions de nettoyage à la page 36.)

Pour le bon fonctionnement du brûleur, la tête de brûleur doit être correctement placée sur la base du brûleur.

Brûleur de faible puissance

Ce brûleur est situé du côté centre. Il offre une plus faible puissance pour la cuisson de sauces délicates ou la fusion du chocolat.

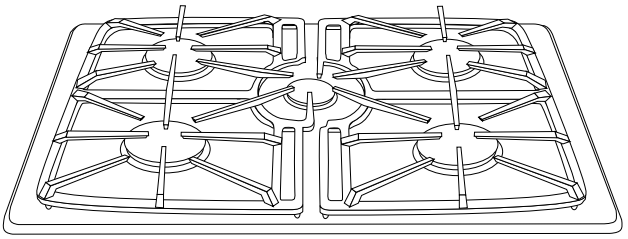
** La puissance thermique (BTU) des brûleurs est différente lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié.*

Grilles de brûleur

Avant une opération de cuisson, vérifiez que la grille est correctement placée. Lors de l'installation des grilles, placez l'extrémité avec pattes vers le centre, au niveau des barres droites.

Une grille de brûleur incorrectement installée peut écailler la surface de cuisson.

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

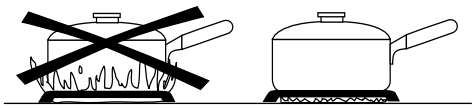


Travaillez prudemment lorsqu'il faut remuer des aliments dans un ustensile placé sur la grille de brûleur. Les grilles comportent un fini lisse qui facilite le nettoyage. Les marmites/casseroles glisseront si elles ne sont pas maintenues. Ceci peut entraîner un renversement de nourritures chaudes et donc causer des brûlures.

Même si les grilles sont très durables, elles finissent par perdre leur éclat ou se décolorent à cause de la température élevée des flammes.

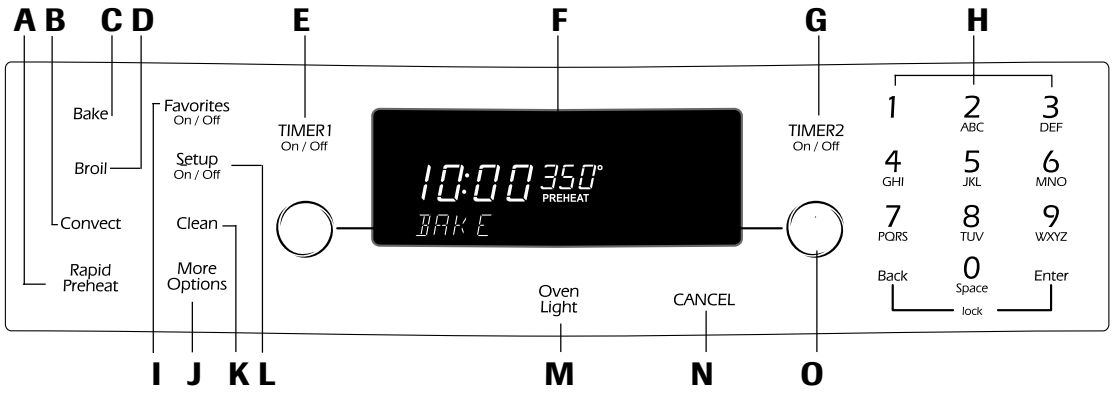
Remarques :

- Un brûleur convenablement réglé et dont les orifices sont propres s'allume en quelques secondes. Lors de l'alimentation au gaz naturel, les flammes sont bleues, avec un cône interne bleu intense.
- Si les flammes d'un brûleur sont jaunes ou si la combustion est bruyante, le ratio air/gaz peut être incorrect. Demandez à un technicien d'effectuer le réglage. (La garantie ne couvre pas ce réglage.)
- Lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié, il est acceptable que l'extrémité des flammes soit jaune. Ceci est normal; aucun réglage n'est nécessaire.
- Avec certains types de gaz, vous pouvez percevoir un petit bruit d'explosion lors de l'extinction d'un brûleur de surface. Ceci est normal.
- Si vous faites passer rapidement le bouton de commande de la position Hi à la position Lo, les flammes peuvent s'éteindre, particulièrement si le brûleur est froid. Si ceci se produit, placez le bouton de commande à la position **OFF** (Arrêt) et attendez quelques secondes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Ajustez la puissance de chauffage de telle manière que les flammes ne débordent pas à la périphérie de l'ustensile.



CUISSON AU FOUR

Tableau de commande



Le tableau de commande est conçu pour faciliter la programmation. La console affiche les options de chaque fonction et vous guide pas à pas durant la programmation. Les caractéristiques et syle du tableau de commande varient selon le modèle. L'afficheur du four illustré ci-dessus est programmé pour effectuer une opération de cuisson.

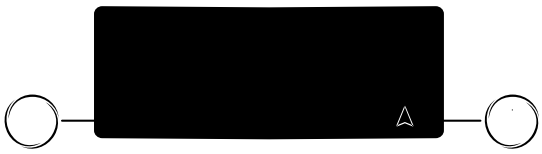
A	Rapid Preheat (Préchauffage rapide)	Pour diminuer la durée de préchauffage.
B	Convect (Convection)	Pour la cuisson au four et le rôtissage à convection.
C	Bake (Cuisson au four)	Pour la cuisson au four et le rôtissage.
D	Broil (Cuisson au gril)	Pour la cuisson au gril et le brunissage de la partie supérieure.
E	TIMER 1 (Minuterie)	Programme la minuterie.
F	Display (Afficheur)	Affiche les fonctions du four, les options et l'horloge.
G	TIMER 2 (Minuterie)	Programme la minuterie.
H	Touches numériques	Pour programmer la durée et la température ou pour entrer le nom des programmes favoris.
I	Favorites (Favoris)	Pour afficher, programmer ou sauvegarder des cycles de cuisson.
J	More Options (Autres options)	Pour accéder aux caractéristiques additionnelles.
K	Clean (Nettoyage)	Pour programmer le cycle d'autonettoyage.
L	Setup (Réglage)	Pour afficher ou modifier les réglages par défaut de l'usine.
M	Oven Light (Lampe de four)	Pour allumer ou éteindre la lampe de four.
N	CANCEL (Annuler)	Annule toutes les opérations sauf la minuterie, l'horloge, les réglages favoris, et tiroir de rechauffage (certains modèles).
O	Quickset Pads (Touches rapides)	Pour choisir les options affichées sur la console (à côté de la console sur les deux côtés).

Touches rapides

Les touches rapides sont situées de chaque côté de la console et sont utilisées pour sélectionner la fonction désirée ou l'option affichée. Pour choisir l'option ou la fonction, appuyez sur la **touche rapide** près du mot.

Si vous désirez retourner à l'écran précédent de la fonction ou de l'option, appuyez sur la touche **Back** (Précédent). Lorsque vous avez terminé la programmation, appuyez sur la touche **Enter** (Entrer) ou attendez quatre secondes et la fonction débutera automatiquement.

Les flèches pointant vers le haut indiquent la présence d'écrans additionnels affichant plus d'options. Appuyez sur les **touches rapides** près des flèches pour faire défiler les écrans.



Important : Quatre secondes après l'entrée de la fonction, de l'option, du nombre ou de la lettre, la fonction sera entrée automatiquement. Si plus de 30 secondes s'écoulent entre les étapes de programmation, la fonction sera annulée et l'afficheur retourna à l'écran précédent.

Horloge

Réglage de l'horloge :

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Sélectionnez **HORLOGE** à l'aide des touches rapides.
3. Sélectionnez **HEURE**.
4. Entrez l'heure à l'aide des touches numériques.
5. Appuyez sur la touche **Enter**.

Suite

6. Sélectionnez **AM** ou **PM** en mode de 12 heures. (Pour l'horloge de 24 heures, voyez ci-dessus.)
7. Pour quitter le mode de réglage, appuyez sur la touche **Setup**.

Pour activer et annuler l'affichage de l'horloge/jour de la semaine :

1. Appuyez sur la touche **Setup** (Réglage).
2. Sélectionnez **HORLOGE**.
3. Appuyez sur la flèche pour afficher le mot DÉSACTIVER.
4. Sélectionnez **DÉSACTIVER**.
5. Sélectionnez **HEURE**.
6. Choisissez **OFF** (Arrêt) *pour annuler l'affichage de l'horloge*, ou sélectionnez **ON** (Marche) *pour afficher l'horloge*.
7. Sélectionnez **OFF** *pour annuler l'affichage du jour de la semaine*. Sélectionnez **ON** *pour afficher le jour de la semaine*.
8. Pour quitter le mode de réglage, appuyez sur la touche **Setup**.

Entrée du jour de la semaine :

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Sélectionnez **HORLOGE**.
3. Appuyez sur la flèche pour afficher le mot JOUR.
4. Utilisez la touche rapide de la flèche pour faire défiler les jours.
5. Sélectionnez le jour désirée.
6. Pour quitter le mode de réglage, appuyez sur la touche **Setup**.

Réglage de l'horloge pour 12 ou 24 heures :

L'horloge peut être programmée pour afficher 12 ou 24 heures.

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Sélectionnez **HORLOGE**.
3. Utilisez la flèche pour passer à l'écran suivant.
4. Sélectionnez **12/24 H**.
5. Sélectionnez **12 HR** ou **24 HR**.
6. Pour quitter le mode de réglage, appuyez sur la touche **Setup**.

Minuteries

Réglage des minuteries (Minuterie 1 et Minuterie 2) :

1. Appuyez sur la touche **TIMER 1** ou **TIMER 2**.
2. Appuyez sur l'une des durées affichées en utilisant les touches rapides ou appuyez sur les touches numériques pour entrer la durée désirée.

   Important : Chaque fois que vous appuyez sur les choix de durée affichés, vous en augmentez la durée. Par exemple, en appuyant sur « 10 MIN » ***trois fois*****, vous afficherez 30 minutes à la minuterie (0:30).**
3. Appuyez sur la touche **Enter** (Entrer).

Pour modifier la durée entrée une fois la minuterie activée :

1. Appuyez *une fois* sur la touche **TIMER 1** ou **TIMER 2**.
2. Appuyez plusieurs fois sur les durées des touches rapides jusqu'à ce que la durée désirée soit réglée.

   OU
3. Appuyez sur les touches numériques pour entrer la nouvelle durée voulue.
4. Appuyez sur la touche **Enter**.

Pour annuler la minuterie :

Appuyez *deux fois* sur la touche **TIMER 1** ou **TIMER 2**.

Si les deux minuteries sont actives :

Si la minuterie voulue est déjà affichée, appuyez *une fois* sur la touche pour le mode d'édition et *deux fois* pour annuler la minuterie. Si la minuterie voulue n'est pas affichée, suivez les étapes énumérées ci-dessous.

1. Appuyez sur la touche **TIMER** *une fois*. La minuterie choisie sera affichée.
2. Appuyez sur la touche **TIMER** une *deuxième* fois pour accéder au mode d'édition afin de faire les changements.
3. Appuyez sur la touche **TIMER** une *troisième* fois pour annuler la minuterie.

Modifier les sonneries de la minuterie :

Le signal sonore des TIMER 1 et TIMER 2 peut être modifié. Les options disponibles sont deux bips à toutes les 30 secondes, deux bips à toutes les 60 secondes ou un seul bip. Le réglage par défaut est d'un seul bip.

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Sélectionnez la flèche pour afficher SIGNAUX SONOR.
3. Sélectionnez **SIGNAUX SONOR**.
4. Sélectionnez **SIGNAUX MINUTE**.
5. Sélectionnez le signal sonore désiré (2-30 SEC, 2-60 SEC or 1 BEEP (Bip)).
6. Pour quitter le mode de réglage, appuyez sur la touche **Setup**.

Verrouillage des commandes et de la porte du four

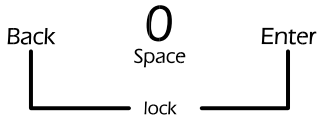
Les commandes et la porte du four peuvent être verrouillées pour prévenir toute programmation accidentelle. Si une fonction du four est en cours d'utilisation, les commandes et la porte ne peuvent pas être verrouillées.

Pour verrouiller les commandes et la porte du four :

Appuyez sur les touches **Back** (Précédent) et **Enter** en même temps et maintenez-les enfoncées pendant trois secondes ou jusqu'à ce que la mention COMM VERROUILL s'affiche.

Pour déverrouiller les commandes et la porte du four :

Appuyez sur les touches **Back** (Précedént) et **Enter** (Entrer) en même temps et maintenez-les enfoncées pendant *trois* secondes. Lorsque les commandes et la porte sont déverrouillées, la mention DEVERROUILLAGE apparaît à l'afficheur.



Cuisson au four

Programmation de la cuisson au four :

1. Appuyez sur la touche **Bake** (Cuisson au four).

2. Sélectionnez la température du four à l'aide des touches rapides.

   OU

   Entrez la température désirée à l'aide des touches numériques. Appuyez sur la touche **Enter** pour valider la température.

   - La température peut être programmée de 75 à 285° C (170 à 550° F) par intervalles de 3° C (5° F).
   - Après trois secondes, le four se met à préchauffer. CUISSON et PREHEAT (Prechauffage) apparaissent à l'afficheur avec la mention « 100° » ou la température actuelle du four (la plus élevée des deux).

   - La température affichée augmente par intervalles de 1° jusqu'à ce que le four atteigne la température préréglée. Allouez environ 15 minutes pour le préchauffage.
   - Lorsque le four est préchauffé, un signal sonore retentit et la mention PREHEAT s'éteint.

3. À la fin de la cuisson, éteignez le four en appuyant sur la touche **CANCEL** (Annuler). Retirez la nourriture du four. Le four continue de fonctionner jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche CANCEL.

Remarques :

- Si plus de 30 secondes s'écoulent entre le moment où vous appuyez sur une touche et le moment où vous appuyez sur une touche numérique, l'afficheur retournera à l'écran précédent.
- Le four chauffe ou est chaud chaque fois qu'une température apparaît à l'afficheur.
- Pour modifier la température du four durant la cuisson, appuyez sur la touche **Bake** et choisissez une température affichée ou utilisez les touches numériques pour entrer la température désirée.
- Le four s'arrête automatiquement après 12 heures s'il a été accidentellement laissé en marche. Pour programmer le mode sabbat, voyez *Mode sabbat* à la page 57.

Options de cuisson au four

Les options de Cuisson et maintien et de Départ différé sont disponibles pour la cuisson au four. Lors de l'utilisation de l'option Cuisson et maintien, le four se met à chauffer immédiatement après le réglage. Puis, le four fonctionne pendant la durée spécifiée. Lorsque cette durée est écoulée, le four réduit automatiquement la température à 75° C (170° F) et garde la nourriture au chaud pendant une heure au maximum, puis s'éteint automatiquement.

Avec la fonction de départ différé, le four se met en marche plus tard dans la journée. Programmez la durée d'attente désirée *avant* que le four ne se mette en marche et la durée de cuisson désirée. Le four commence à chauffer à l'heure sélectionnée et cuit pour la durée spécifiée. Lorsque cette durée s'est écoulée, le four maintient la nourriture au chaud pendant une heure au maximum, puis s'éteint automatiquement.

Pour programmer la cuisson et maintien :

1. Après avoir réglé la fonction de cuisson au four, appuyez sur la touche **More Options** (Autres options).

2. Sélectionnez **CUI/CHD**.

3. Sélectionnez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches rapides ou des touches numériques.
4. Sélectionnez sur la touche **Enter**.
5. COOK TIME (Durée de cuisson), le compte à rebours de la durée de cuisson, PREHEAT, CUISSON et la température actuelle seront affichés.

Le four effectue la cuisson pour la durée choisie, puis garde les aliments au chaud pendant une heure.

Pour programmer une cuisson différée :

1. Après avoir réglé la fonction de cuisson au four, appuyez sur la touche **More Options**.

2. Sélectionnez **DM DIF**.
3. Sélectionnez la durée souhaitée avant le début de cuisson, en utilisant les durées affichées ou les touches numériques.
4. Sélectionnez la durée de cuisson désirée en utilisant les durées affichées ou les touches numériques.
5. Le mot CUISSON, la température, le délai et le compte à rebours de la durée de cuisson s'affichent.
6. Lorsque le délai s'est écoulé, le four commence à chauffer. COOK TIME, le compte à rebours de la durée de cuisson, PREHEAT, CUISSON et la température actuelle seront affichés.

⚠ ATTENTION

N'utilisez **pas** la cuisson au four différée pour des denrées très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

Convection

La convection utilise un ventilateur pour faire circuler l'air chaud tout autour des aliments. Cette méthode cuit et brunit les aliments de façon plus uniforme, souvent en mois de temps et à des températures plus basses, en plus de permettre l'utilisation de plusieurs grilles à la fois.

Remarques :

- Le régulateur du four est réglé à l'usine pour la conversion automatique pour convection (certains modèles). Lorsque vous utilisez Convect Bake (Cuisson à convection) et Convect Pastry (Pâtisserie à convection), entrez la température de cuisson *conventionnelle*. Le régulateur réduit automatiquement la température conventionnelle de 25°.
- En mode Convect Roast (Rôtissage à convection), la température ne sera pas réduite automatiquement.Entrez la température *conventionnelle* ainsi que la durée de rôtissage. Le régulateur vous avertit lorsque 75 % du temps s'est écoulé et vous demande de vérifier la cuisson.
- Pour désactiver la conversion automatique pour convection (certains modèles), voyez la page 56.

Options de convection

Les options de cuisson et maintien et de cuisson différée sont disponibles lors de la cuisson à convection. Voyez la page 51 pour plus détails concernant la programmation de la cuisson et maintien et de la cuisson différée.

CUISSON À CONVECTION	RÔTISSAGE À CONVECTION	PÂTISSERIE À CONVECTION
Plusieurs grilles Cuisson de Gâteaux secs/ Biscuits Pains Mets en sauce Tartes/Tourtières Gâteaux	Poulet entier Dinde entière Légumes Rôtis de porc Rôtis de bœuf	Tarte surgelée Chaussons Choux à la crème Pâtisseries de pâte feuilletée

Remarques :

- Lorsque vous utilisez la Cuisson à convection et la Pâtisserie à convection alors que l'option de Conversion automatique pour convection est désactivée, réduisez la température de cuisson de 14° C (25° F).
- Si l'option Rôtissage à convection avec Conversion automatique pour convection est désactivée, vous n'aurez pas besoin de programmer la durée de la cuisson. Vérifiez les aliments lorsque 75 % de la durée habituelle de la cuisson est écoulée.
- Si la conversion automatique pour convection est désactivée, **ne** programmez **pas** une durée de rôtissage avec convection.

Cuisson à convection

Programmation de la cuisson à convection :

1. Appuyez sur la touche **Convect** (Convection).

2. Sélectionnez **CUISSON CONVEC** à l'aide des touches rapides.

3. Sélectionnez la température à l'aide des touches rapides

OU

Entrez la température désirée à l'aide des touches numériques. Validez le réglage en appuyant sur la touche **Enter** (Entrer).

- La température peut être programmée de 90 à 285° C (195 à 550° F) par intervalles de 3° C (5° F). Si la conversion automatique pour convection est désactivée, la température peut être réglée à partir de 77° C (170° F).
- Après trois secondes, le four se met à préchauffer. CUISSON CONVEC et PREHEAT (Prechauffage) apparaissent à l'afficheur avec la mention « 100° » ou la température actuelle du four (la plus élevée des deux).
- La température affichée augmente par intervalles de 1° jusqu'à ce que le four atteigne la température préréglée. Allouez environ 15 minutes pour le préchauffage.
- Lorsque le four est préchauffé, un signal sonore retentit et le mot PREHEAT s'éteint et la mention CUISSON CONVEC s'affiche. AUTO s'affiche si la caractéristique de conversion automatique pour convection (certains modèles) est activée.
- Placez la nourriture dans le four.

4. À la fin de la cuisson, éteignez le four en appuyant sur la touche **CANCEL** (Annuler). Retirez la nourriture du four. Le four continue de fonctionner jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche CANCEL.

Rapid Preheat (Préchauffage rapide)

Pour réduire la durée du préchauffage lorsque vous utilisez Bake (Cuisson courante) ou Convect Bake. Utilisez pour tous les aliments à cuire au four sur une seule grille.

- Après avoir programmé et activé Bake ou Convect Bake, appuyez sur la touche **Rapid Preheat**.
- La mention 1 GRILLE SEUL s'affiche puis, après 10 secondes, l'afficheur indique RAPIDE et PREHEAT.
- La durée du préchauffage est cinq minutes.

Pour retourner au préchauffage standard :

- Appuyez sur la touche **Rapid Preheat** (Préchauffage rapide) à nouveau. Vous accédez ainsi au préchauffage standard et PREHEAT (Prechauffage) ainsi que la fonction choisie s'affichent.

Remarques :

- Pour de meilleurs résultats, placez la grille à la position 4 ou 5 lorsque vous utilisez l'option Rapid Preheat.
- Pour obtenir des résultats optimaux de cuisson et de brunissage, nous vous déconseillons l'usage du préchauffage rapide lorsque vous utilisez plusieurs grilles.

Convect Roast (Rôtissage à convection)

Programmation du rôtissage à convection :

1. Placez la nourriture dans le four.
2. Appuyez sur la touche **Convect** (Convection).

3. Sélectionnez **ROTISS CONVECT** à l'aide des touches rapides.

4. Sélectionnez la température du four à l'aide des touches rapides.

OU

Entrez la température désirée à l'aide des touches numériques. Validez le réglage en appuyant sur la touche **Enter** (Entrer).

- La température peut être programmée de 90 à 285° C (170 à 550° F) par intervalles de 3° C (5° F).

5. Entrez la durée de cuisson désirée. Entrez la durée de rôtissage *conventionnel* à l'aide des touches numériques.
   - Après trois secondes, le four commence à chauffer. ROTISS CONVECT apparaît à l'afficheur avec la mention « 100° » ou la température du four actuelle (la plus élevée des deux).
   - La température affichée augmente par intervalles de 1° jusqu'à ce que le four atteigne la température préréglée.
   - Le décompte de la durée de la cuisson commence.
6. Le four émet un signal sonore lorsque 75 % du temps s'est écoulé pour que vous puissiez vérifier la cuisson des aliments. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande. Si la cuisson est terminée, retirez les aliments du four et appuyez sur **CANCEL** (Annuler) pour éteindre le four.
7. Si la cuisson n'est pas terminée, poursuivez le rôtissage.

   Une fois le temps écoulé, le four passe automatiquement au mode de maintien au chaud pendant 1 heure, puis s'éteint. Si les aliments sont retirés du four avant que l'heure ne soit écoulée, appuyez sur la touche **CANCEL**.

Remarques :

- Si la recette suggère de préchauffer le four, augmentez la durée de cuisson à 15 minutes.
- Si la caractéristique de conversion automatique pour convection est désactivé, une durée de rôtissage n'est pas requise.

Convect Pastry (Pâtisserie à convection)

La caractéristique Convect Pastry est conçue pour effectuer la cuisson de pâtisserie comme les tartes surgelées, les chaussons, les choux à la crème et les pâtisseries de pâte feuilletée. Cette caractéristique est utilisée avec une, deux ou trois grilles.

1. Appuyez sur la touche **Convect**.
2. Sélectionnez **PATISS CONVECT** à l'aide des touches rapides.

3. Sélectionnez la température du four à l'aide des touches rapides.

OU

Entrez la température désirée à l'aide des touches numériques. Appuyez sur la touche **Enter** pour valider le réglage.

- La température peut être programmée de 90 à 285° C (195 à 550° F) par intervalles de 3° C (5° F).
- Après trois secondes, le four se met à préchauffer. PATISS CONVECT et PREHEAT apparaissent à l'afficheur avec la mention « 100° » ou la température actuelle du four (la plus élevée des deux). AUTO s'affiche si la caractéristique de conversion automatique pour convection (certains modèles) est activée.
- La température affichée augmente par intervalles de 1° jusqu'à ce que le four atteigne la température préréglée. Allouez environ 15 minutes pour le préchauffage du four.
- Lorsque le four est préchauffé, un signal sonore retentit et le mot PREHEAT s'éteint, puis la mention PATISS CONVECT s'affiche.

4. À la fin de la cuisson, éteignez le four en appuyant sur la touche **CANCEL**. Retirez la nourriture du four. Le four continue de fonctionner jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche CANCEL.

Cuisson au gril

Pour obtenir des résultats optimaux, préchauffez le four pendant 5 minutes la porte fermée et utilisez une lèchefrite conçue pour la cuisson au gril.

Programmation de la cuisson au gril :

1. Placez la grille de four à la position appropriée (voyez le *Tableau de cuisson au gril*).
2. Appuyer sur la touche **Broil** (Gril).

Broil

3. Sélectionnez **HAUT** – 285° C (550° F) pour la cuisson au gril à température élevée.

   OU

   Sélectionnez **BAS** – 230° C (450° F) pour la cuisson au gril à température basse.

- Le four possède une caractéristique de cuisson au gril variable. Vous pouvez donc choisir une température de cuisson au gril plus basse (149 à 288° C ou 300 à 550° F). Pour choisir une température plus basse, appuyez sur les touches numériques appropriées. Appuyez sur la touche **Enter** pour programmer la température la plus basse.

4. Préchauffez le four pendant cinq minutes.
5. Placez les aliments dans le four et poussez la porte.
6. Appuyez sur la touche **CANCEL** quand la cuisson au gril terminée.

CANCEL

Remarques :

- Voyez le *Tableau de cuisson au gril* pour connaître les durées de cuisson recommandées.
- Si plus de 30 secondes s'écoulent entre le moment où vous appuyez sur la touche Broil (Gril) et celui où vous appuyez sur les touches rapides ou les touches numériques, le four ne sera pas programmé et l'afficheur retournera l'écran précédent.
- Utilisez le réglage HAUT pour la plupart des cuissons au gril. Utilisez la température plus basse pour la cuisson au gril de mets devant cuire plus longtemps. Une température basse leur permet de bien cuire sans trop brunir.
- Prévoyez des durées de cuisson au gril plus longues et un brunissage légèrement moins prononcé si l'appareil fonctionne sur un circuit de 208 volts.
- Retournez la nourriture lorsque la moitié de la durée prévue pour la cuisson au gril s'est écoulée.
- Les durées de cuisson au gril peuvent être plus longues si vous choisissez des températures plus basses.

Tableau de cuisson au gril

ALIMENTS		POSITION DES GRILLES	DURÉE APPROX. PREMIER CÔTÉ	DURÉE APPROX. DEUXIEME CÔTÉ
Bœuf				
Bifteck, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	À point	6	8 minutes	7 - 12 minutes
	Bien cuit	6	10 minutes	8 - 14 minutes
Hamburgers, 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	Bien cuits	6 ou 7	5 - 9 minutes	6 - 9 minutes
Porc				
Bacon		6	6 - 10 minutes	(sans retourner)
Côtelettes, 2,5 cm (1 po)		6	10 - 11 minutes	12 - 14 minutes
Tranche de jambon		6	5 minutes	3 - 7 minutes
Volaille				
Demi-poitrine		4	LO Broil - Gril à température basse 15 minutes	LO Broil - Gril à température basse 15 - 25 minutes
Fruits de mer				
Darnes de poisson, beurrées, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur		6	10 - 15 minutes	(sans retourner)
Queues de homard, 85 à 115 g (3 à 4 onces) chacune		5	7 - 10 minutes	(sans retourner)

Remarque : Ce tableau n'est qu'un guide de suggestions. Les durées peuvent varier selon l'aliment à cuire.

Ventilateur du four

Un ventilateur de convection (certains modèles) permet de faire circuler l'air chaud dans le four lorsque la caractéristique de convection est sélectionnée.

Important : Le ventilateur de convection s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte.

Évent du four

L'évent du four est incorporé dans le système de ventilation à évacuation descendante de la table de cuisson.

Lorsque le four fonctionne, les surfaces près de l'évent peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Pour de meilleurs résultats de cuisson, **ne bloquez pas** l'ouverture de l'évent.

Lampe du four

Oven Light

La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte est fermée, appuyez sur la touche **Oven Light** (Lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. Le four produit un signal sonore chaque fois que vous appuyez sur Oven Light. Si la lampe du four est allumée lorsque la porte est ouverte, elle s'éteindra lorsque la porte sera fermée.

Sole du four

Protégez la sole des produits renversés, en particulier ceux acides ou sucrés, puisqu'ils peuvent décolorer l'émail vitrifié. Utilisez des ustensiles de la bonne dimension pour éviter les renversements et les débordements pendant l'ébullition. **Ne placez pas d'ustensiles ou de papier d'aluminium directement sur la sole du four.**

Grilles de four

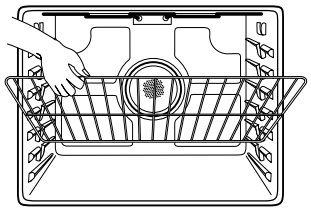
⚠ ATTENTION

- **Ne** tentez **pas** de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.
- **N'**utilisez **pas** le four pour ranger des aliments ou des ustensiles.

Trois grilles standard plates sont incluses avec le four.

Pour retirer une grille :

1. Tirez sur la grille jusqu'à la butée.
2. Soulevez-la par l'avant et tirez vers vous.



Pour remettre une grille en place :

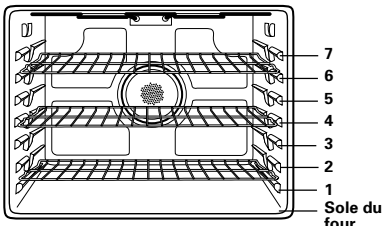
1. Placez la grille sur les supports dans le four.
2. Soulevez légèrement l'avant; faites glisser la grille vers l'arrière, au-delà de la position de calage.
3. Abaissez l'avant de la grille et faites-la glisser dans le four.

Positions des grilles

Grille 7 (Position la plus haute) **:** Pour faire griller du pain ou passer au gril des aliments minces et non gras.

Grille 6 : Utilisée pour la majorité des opérations de cuisson au gril et la cuisson sur plusieurs grilles.

Grille 5 : Pour la cuisson sur plusieurs grilles.



Cuisson avec convection sur trois grilles (certains modèles)

Grille 4 : Pour la plupart des cuissons de pâtisseries sur une tôle à biscuits ou un moule à gâteau roulé, des tartes aux fruits ou mets surgelés. Utilisée aussi pour passer au gril des morceaux de poulet et la cuisson sur plusieurs grilles.

Grille 3 : Pour les plats mijotés, cuisson de miches de pain, savarins ou tartes à la crème.

Grille 2 : Pour le rôtissage de petites coupes de viande, tartes surgelées, soufflés ou gâteaux des anges. Utilisée aussi pour la cuisson sur plusieurs grilles.

Grille 1 : Pour le rôtissage de grosses pièces de viande et la volaille.

CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES : Deux grilles : Utiliser les positions 3 et 6.

Trois grilles (convection seulement) : Utiliser les positions 2, 4 et 6 (voir l'illustration).

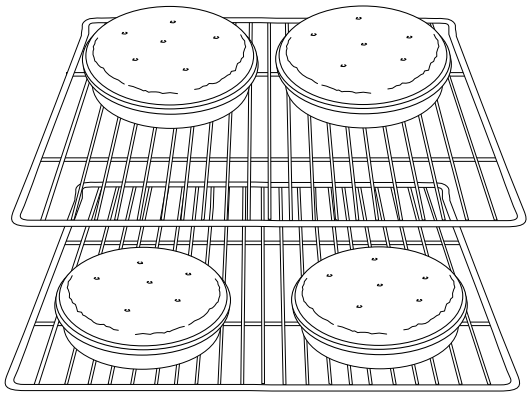
Remarques :

- Pour la cuisson avec convection (certains modèles) sur deux ou trois grilles, vérifiez les aliments à la durée minimale suggérée pour éviter de trop cuire ou de trop brunir.
- **Ne** couvrez **pas** toute la surface d'une grille ou la sole du four avec du papier d'aluminium. Vous affecterez les résultats de cuisson et vous pourriez endommager la sole du four.

Cuisson de gâteaux à étages sur deux grilles

Pour de meilleurs résultats pour la cuisson de gâteaux sur deux grilles, utiliser les positions 2 et 4 pour une cuisson traditionnelle et les positions 2 et 4 ou 3 et 6 pour une cuisson avec convection (certains modèles).

Placer les gâteaux sur la grille, comme il est indiqué.



OPTIONS

Autres options

Cuisson et maintien

1. Appuyez sur la touche **More Options** (Autres options).

2. Sélectionnez **CUISS/CHAUD**.
3. Entrez la durée de cuisson à l'aide des touches rapides ou des touches numériques.
4. Sélectionnez **CUISS** ou **CONVECT** (Convection).
5. Après avoir appuyé sur CUISS, sélectionnez la température à l'aide des touches rapides ou des touches numériques.
6. Après avoir appuyé sur CONVECT, sélectionnez **CUISSON CONVEC**, **ROTISS CONVECT** ou **PATISS CONVECT**, puis sélectionnez la température à l'aide des touches rapides ou des touches numériques.

Le four effectue la cuisson pour la durée choisie, puis garde les aliments au chaud pendant une heure. Le four s'arrêtera automatiquement.

Important : Si la recette recommande de préchauffer le four, augmentez la durée de cuisson à 15 minutes.

Démarrage différé

1. Appuyez sur la touche **More Options**.
2. Appuyez sur la flèche pour afficher DEMARR DIFFERE.
3. Sélectionnez **DEMARR DIFFERE**.
4. Entrez la durée de délai souhaités avant le début de l'opération à l'aide des touches rapides ou des touches numériques.
5. Sélectionnez **CUISSON**, **CONVECT** ou **NETTOYAGE**, puis sélectionnez la température à l'aide des touches rapides ou des touches numériques.

Programmation de la cuisson différée :

1. Suivez les étapes 1 à 4 du « démarrage différé » (voir ci-dessus).
2. Sélectionnez la température parmi celles affichées ou utilisez les touches numériques pour entrer la température de votre choix.
3. Sélectionnez la durée de cuisson désirée en utilisant les durées affichées ou les touches numériques.
4. La mention DELAY (Différé) apparaît à l'afficheur, la fonction choisie, la température prédéfinie et le décompte de la durée du délai. Lorsque le décompte est terminé, la durée de cuisson s'affiche et le four commence à préchauffer.

Programmation de la cuisson à convection différée :

(certains modèles)

1. Suivez les étapes 1 à 4 du « démarrage différé » (voir à gauche).
2. Sélectionnez **CUISS CONVECT**, **ROTISS CONVECT** ou **PATISS CONVECT**.
3. Sélectionnez la température parmi celles affichées ou utilisez les touches numériques pour entrer la température de votre choix.
4. Sélectionnez la durée de cuisson désirée en utilisant les durées affichées ou les touches numériques.
5. La mention DELAY apparaît à l'afficheur, la fonction choisie, la température prédéfinie et le décompte de la durée du délai. Lorsque le décompte est terminé, la durée de cuisson s'affiche et le four commence à préchauffer.

Programmation de l'autonettoyage différé :

1. Suivez les étapes 1 à 4 du « démarrage différé » (voir à gauche).
2. ENLEVER GRILLE apparaît à l'afficheur. Retirez les grilles du four et sélectionnez **CONTINUER**.
3. Choisissez le niveau de saleté **LÉGER** en entrant 200 à l'aide des touches numériques afin de programmer deux heures de nettoyage. Choisissez le niveau de saleté **MOYEN** ou **INTENSE** à l'aide des touches rapides. Attendez quelques instants pendant que la porte se verrouille.
4. DELAY apparaît à l'afficheur, ainsi que la durée du nettoyage, le délai et le déverrouillage (selon le niveau de saleté choisi). Lorsque le décompte est terminé, la durée du nettoyage s'affiche et le four commence à préchauffer.

Pour plus de détails concernant l'autonettoyage, voyez la page 35.

⚠ ATTENTION

N'utilisez **pas** la cuisson différée pour des denrées très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

Fermentation

La caractéristique de fermentation est utilisée pour faire lever des produits de boulangerie à base de levure avant de les cuire. Il y a deux méthodes de fermentation disponible : rapide et standard.

La fermentation standard effectuée dans le four protège la pâte des changements de température ou des courants d'air qui affectent couramment les résultats d'une fermentation faite sur le comptoir.

La méthode de fermentation rapide permet d'obtenir une fermentation plus rapide sans faire de tort à la levure.

1. Appuyez sur la touche **More Options**.
2. Sélectionnez **FERMENTATION**.
3. Sélectionnez **RAPIDE** ou **NORMALE**.
4. Lorsque la fermentation est terminée, retirez la pâte du four et appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler).

Remarques :

- Pour la pâte qui nécessite une seule levée, les deux méthodes (normale ou rapide) peuvent être utilisées.
- Si vous utilisez de la pâte à pain surgelée, choisissez la **FERMENTATION RAPIDE**. Il n'est pas nécessaire de décongeler la pâte avant la fermentation.
- Pour la pâte qui demande deux levées, la méthode standard doit être utilisée pendant la première levée. Pour la deuxième levée, utilisez l'une des deux méthodes.
- Si la température du four est trop élevée pour la fermentation, REFROIDISS apparaît à l'afficheur.

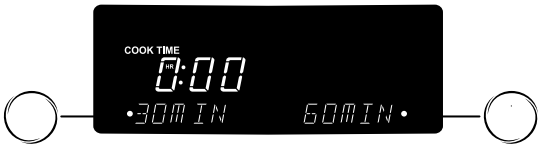
Décongeler et servir

Utilisez Décongeler et servir pour préparer des aliments surgelés qui nécessitent seulement une décongélation *avant* d'être servis.

Programmation de la fonction Décongeler et servir :

1. Placez la nourriture sur la grille à la position 2.
2. Appuyez sur la touche **Convect** (Convection).

3. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
4. Sélectionnez **DECONG-SERVIR**.
5. Sélectionnez le nombre de minutes de décongélation.



6. DECONG-SERVIR, COOK TIME (Durée de cuisson) et le décompte s'affichent.
7. Si la décongélation est complète avant la fin du compte à rebours, appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler) et retirez la nourriture du four. Lorsque la durée s'est écoulée, le four émet un bip et s'éteint.

Important : Cette caractéristique n'est pas conçue pour décongeler les viandes ou d'autres aliments qui doivent être cuits avant d'être servis.

Maintien au chaud

La caractéristique de maintien au chaud est utilisée pour garder au chaud des aliments cuits ou pour réchauffer pains et assiettes.

1. Appuyez sur la touche **More Options** (Autres options).
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.

3. Sélectionnez **MAINTIEN CHAUD**.

4. Choisissez l'une des températures affichées ou entrez celle de votre choix en utilisant les touches numériques. Vous pouvez choisir une température entre 63 et 88° C (145 et 190° F).
5. La mention MAINTIEN CHAUD et la température s'affichent.
6. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore retentit, puis MAINTIEN CHAUD et la température s'affichent.
7. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur la touche **CANCEL** et retirez la nourriture ou les assiettes du four.

Tableau de la fonction décongeler et servir

PRODUITS SURGELÉS*	DURÉE DÉCONGELER ET SERVIR**	CONSEILS
Tartes et gâteaux – entiers **Tartes :** Meringue au citron, crème, pacane, chocolat, patate douce, chocolat et crème **Gâteaux :** Vanille, chocolat, noix de coco, et trois étages gâteaux, quatre-quarts, Gâteau Boston	1. Retirez les aliments surgelés de leurs emballages. 2. Placez l'aliment surgelé sur une grille au milieu du four. 3. Décongelez et servir pendant 15 minutes pour les gâteaux et 30 minutes pour les tartes. 4. Retirez du four. 5. Coupez en portions individuelles et déposez dans les assiettes. 6. Remettez les assiettes au four. 7. Décongelez et servir pendant 10 à 30 minutes.	• Une décongélation de 30 minutes facilite la coupe des tartes, gâteaux entiers et gâteau au fromage. • Les gâteaux à étages ne requièrent que 15 minutes avant de couper. • La taille et la texture de aliments décongelés affectent la durée de la fonction décongelez et servir. • Les desserts plus gros ou plus denses peuvent mettre plus de temps à décongeler. • Les morceaux de gâteau décongèlent plus rapidement que les tartes. Une tarte patate douce peut nécessiter 20 à 30 minutes.
Portions individuelles : Les morceaux de tarte, de gâteau, à ladesserts individuels variés, éclairs, choux à la crème	1. Retirez l'aliment surgelé du contenant. 2. Déposez dans une assiette. 3. Placez l'assiette sur une grille au milieu du four. 4. Décongelez et servir pendant 10 à 30 minutes.	
Gâteau au fromage	1. Retirez les aliments surgelés de leurs emballages. 2. Placez l'aliment surgelé sur la grille au milieu du four. 3. Décongelez et servir pendant 30 minutes. 4. Retirez la nourriture du four. 5. Coupez en portions individuelles et déposez dans les assiettes. 6. Remettez les assiettes au four. 7. Décongelez et servir pendant 15 minutes, si désiré.	

***** Seuls les aliments surgelés portant la mention « Décongeler et servir » ou « Prêts à servir » peuvent être utilisés avec cette caractéristique. **NE** tentez **PAS** de décongeler des viandes, de la volaille ou des fruits de mer surgelés.

** Vous n'avez pas besoin de préchauffer le four.

Pour réchauffer des petits pains :

- Recouvrez les petits pains de papier d'aluminium, sans serrer, puis placez-les au four.
- Appuyez sur **More Options** (Autres options).
- Sélectionnez **MAINTIEN CHAUD**.
- Sélectionnez la température 075°. Réchauffez pendant 12 à 15 minutes.

Remarques :

- Les aliments doivent être chauds lorsqu'ils sont placés dans le four.
- Pour conserver la qualité optimale des aliments, ne les gardez pas au chaud pendant *plus* d'une heure.
- Pour empêcher les aliments de se dessécher, recouvrez-les sans serrer de papier d'aluminium ou d'un couvercle en verre.

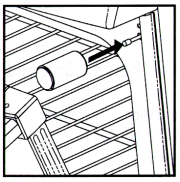
Deshydration

Pour de meilleurs résultats, utilisez une grille de deshydration qui permet à l'air de circuler uniformément autour de la nourriture.

Le ventilateur de convection fonctionne pendant la deshydration.

Programmation de la dessiccation :

1. La porte du four doit être légèrement ouverte pour laisser échapper l'humidité pendant la deshydration.
   - Ouvrez légèrement la porte du four.
   - Placez l'entrebâilleur magnétique (Pièce no 8010P146-60) par-dessus le commutateur. L'entrebâilleur crée un espace entre le cadre du four et la porte du four afin de permettre à l'humidité de s'échapper.



   - Fermez doucement la porte jusqu'à ce que l'entrebâilleur magnétique soit en contact avec la porte du four. L'aimant gardera l'entrebâilleur en position durant la dessiccation et permettra l'ouverture de la porte à tout moment durant l'opération, sans que ce dernier ne change de position.

   Important : Si l'entrebâilleur n'est pas correctement positionné, le ventilateur de convection ne fonctionnera pas.
2. Appuyez sur la touche **Convect** (Convection).
3. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
4. Sélectionnez **DESHYDRATION**.
5. Sélectionnez une température parmi celles affichées ou entrez celle de votre choix en utilisant les touches numériques. Vous pouvez choisir une température entre 38 et 93° C (100 et 200° F).
6. La mention DESHYDRATION et la température s'affichent. PREHEAT (Prechauffage) s'affiche jusqu'à ce que la température programmée soit atteinte.
7. Lorsque la dessiccation est terminée, retirez les aliments du four et appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler).

Suivez le *Guide de deshydration* de la page 54 pour connaître les durées de dessiccation. Vérifiez les aliments aux durées minimales indiquées. Refroidissez les aliments à la température ambiante *avant* de vérifier s'ils sont bien déshydratés.

Remarques :

- Pour acheter une grille de deshydration, appelez un détaillant Jenn-Air afin d'obtenir la « DRYINGRACK » (Grille de deshydration), en accessoire ou composez le 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).
- La majorité des fruits et légumes sèchent bien et conservent leur couleur une fois séchés à 60° C (140° F). Les viandes fraîches et séchées doivent être déshydratées entre 63 à 65° C (145 et 150° F). Pour obtenir des résultats optimaux, desséchez les herbes aromatiques à 38° C (100° F). Cependant, à cette température inférieure, prévoyez des durées de séchage pouvant aller jusqu'à 8 heures.
- **La durée de deshydration varie selon les critères suivants : Le contenu en eau et en sucre de l'aliment, la taille des morceaux, la quantité d'aliments à déshydrater et l'humidité dans l'air.**
- Vérifiez les aliments au temps de séchage minimum. Séchez-les plus longtemps au besoin.
- Les fruits qui brunissent une fois exposés à l'air doivent être traités avec un antioxydant. Essayez l'une des méthodes suivantes :
  1. Trempez le fruit dans un mélange de deux parts de jus de citron embouteillé pour une part d'eau fraîche.
  2. Faites tremper le fruit dans une solution d'acide ascorbique ou d'antioxydant commercial (1 cuillère à thé pour 1 pinte (1 L) d'eau froide).
- Les aliments peuvent s'égoutter lors du processus de deshydration. Après la deshydration d'aliments à contenu élevé en sucre ou en acide, la sole du four doit être nettoyée à l'eau et au savon. Le fini de porcelaine peut se décolorer si les projections de sucre ou d'acide ne sont pas essuyées avant que le four ne soit chauffé à chaleur élevée ou avant un cycle d'autonettoyage.
- Il est possible d'utiliser plus d'une grille à la fois. Cependant, vous devrez augmenter la durée de deshydration.
- Consultez d'autres sources (comme la bibliothèque de la région) pour obtenir des informations supplémentaires.

Guide de deshydration

FRUITS	MEILLEURES VARIÉTÉS POUR DESHYDRATION	PRÉPARATION	DURÉE DE DESSIC. APPROX. à 60 °C (140 °F)**	VÉRIF. DESHYDRATION À LA DURÉE MIN.
Pommes*	Variétés fermes : Graven Stein, Granny Smith, Jonathan, Winesap, Rome Beauty, Newton.	Lavez, pelez si désiré, évidez et coupez des tranches de 1/8 po (0,3 cm).	4 à 8 heures	Souple à croustillante. Les pommes déshydratées se conservent mieux lorsqu'elles sont légèrement croustillantes.
Abricots*	Blenheim/Royal sont courantes. Tilton est aussi une bonne variété.	Lavez, coupez en deux et retirez les noyaux.	18 à 24 heures	Souples et flexibles.
Bananes*	Variétés fermes	Pelez et coupez en tranches de 1/4 po (0,6 cm).	17 à 24 heures	Souple à croustillante.
Cerises	Lambert, Royal Ann, Napoleon, Van ou Bing.	Lavez et retirez les queues. Coupez en deux et retirer les noyaux.	18 à 24 heures	Souples et caoutchouteuses.
Nectarines et pêches*	Variétés à noyau non adhérent.	Coupez en deux et retirez les noyaux. L'épluchage est facultatif mais donne une meilleure apparence.	24 à 36 heures	Souples et caoutchouteuses.
Poires*	Bartlett	Pelez, coupez en moitiés et évidez.	24 à 36 heures	Souples et flexibles.
Ananas	Frais ou en conserve.	Lavez, pelez et enlevez les yeux. Coupez en tranches dans le sens de la longueur et enlevez le centre. Coupez transversalement en tranches de env. 1 cm (1/2 po).	Conserves : 14 à 18 heures Frais : 12 à 16 heures	Souples et flexibles.
Pelure d'orange et de citron	Choisissez les fruits avec une surface rugueuse. **Ne** déshydratez **pas** de fruits portant la mention « colorant ajouté ».	Lavez bien. Enlevez l'écorce externe sur une épaisseur de 1 à 3 mm (1/16 à 1/8 po). **N**'utilisez **pas** la pellicule blanche sous l'écorce.	1 à 2 heures	Dures à cassantes.
LÉGUMES				
Tomates	Roma	Coupez en deux, retirez les graines. Placez les tomates peau vers le haut sur la grille. Percez des trous dans la peau.	12 à 18 heures	Dures à croustillantes.
Carottes	Type demi-long Danvers, Imperator, Red Cored Chantenay	**N**'utilisez **pas** les carottes si elles sont fibreuses ou creuses. Lavez, coupez les fanes et épluchez-les si vous le désirez. Tranchez transversalement ou diagonalement en tranches de 0,6 cm (1/4 po). Blanchissez à la vapeur pendant 3 minutes.	4 à 8 heures	Dures à cassantes.
Piments forts	Ancho, Anaheim.	Lavez, coupez en deux et enlevez les graines. Percez la peau plusieurs fois.	4 à 6 heures	Les gousses doivent apparaître ridées, rouge foncé et croustillantes.
HERBES AROMATIQUES				
Persil, menthe, coriandre, sauge, origan		Rincez à l'eau froide. Épongez à l'aide d'un papier essuie-tout. Laissez les queues jusqu'à ce que les feuilles soient sèches, puis jetez-les.	1 à 3 heures	Cassants, en miettes.
Basilic		Coupez les feuilles à 8-10 cm (3-4 po) du haut de la plante, juste lorsque les bourgeons apparaissent. Rincez les feuilles à l'eau froide.	2 à 5 heures	Cassants, en miettes.

* Fruits nécessitant un antioxydant pour empêcher la décoloration et la perte de nutriments. Reportez-vous aux remarques de la page 53 pour connaître les méthodes particulières.

** L'arrêt après 12 heures ne se produit pas lors des fonctions de deshydration.

RÉGLAGE FAVORI

Réglage favori

La fonction Réglage favori vous permet de garder en mémoire le mode, durée de cuisson et la température de cuisson de 10 de vos recettes préférées. Les fours à convection sont livrés avec 5 recettes préprogrammées.

Pour sélectionner une recette de la liste préétablie :

1. Appuyez sur la touche **Favorites** (Réglage favori).
2. Sélectionnez **LISTE RECETTES**.

3. Choisissez la recette désirée ou appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
4. Une fois la recette sélectionnée, le four commence le préchauffage selon le programme établi.
   - Vous pouvez appuyer sur la touche **More Options** (Autres options) pour ajouter une fonction de CUI/CHD ou DEM DIF.
5. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler) et retirez la nourriture du four.

Pour sauvegarder la dernière recette complétée :

(Cuisson au four, Cuisson à convection, Rôtissage à convection, Pâtisserie à convection, Gril à convection, Déshydratation, Maintien au chaud, Fermentation)

1. Appuyez sur la touche **Favorites**.
2. Sélectionnez **GARDER DERNIÈR**.
3. Entrez le nom à l'aide des touches.
   - Par exemple, pour sauvegarder une lasagne, appuyez sur la touche <**JKL**> *trois* fois pour la lettre « L »; appuyez sur la touche <**ABC**> *une fois* pour la lettre « A »; appuyez sur la touche <**STU**> *une fois* pour la lettre « S ». Continuez jusqu'à ce que vous ayez complété le mot.
4. Chaque fois que la lettre recherchée apparaît, attendez *trois* secondes pour que le prochain espace soit souligné ou appuyez sur la touche **Enter** (Entrer) *avant* de passer à la prochaine lettre.
   - Vous pouvez utiliser un maximum de 14 lettres incluant les espaces.
5. Lorsque le nom de la recette est entré, les derniers réglages s'affichent pendant quelques secondes.
6. La mention LISTE RECETTES apparaît pour faire défiler l'écran.
7. Appuyez sur la touche **Favorites** pour quitter le menu des réglages favoris.

Pour créer une nouvelle recette favorite :

1. Appuyez sur la touche **Favorites**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler les choix.
3. Sélectionnez **CREER NOUVEAU** à l'aide de la touche à gauche.
4. Entrez le nom à l'aide des touches.
   - Par exemple, pour sauvegarder une lasagne, appuyez sur la touche <**JKL**> *trois* fois pour la lettre « L »; appuyez sur la touche <**ABC**> *une fois* pour la lettre « A »; appuyez sur la touche <**STU**> *une fois* pour la lettre « S ». Continuez jusqu'à ce que vous ayez complété le mot.
   - Chaque fois que la lettre recherchée apparaît, attendez *trois* secondes pour que le prochain espace soit souligné ou appuyez sur la touche **Enter** *avant* de passer à la prochaine lettre.
   - Vous pouvez utiliser un maximum de 14 lettres incluant les espaces.
5. Appuyez sur la touche **Enter** pour sauvegarder le nom.
6. Sélectionnez le mode de cuisson, par exemple : CUISSON, CUISSON CONVEC, ROTISS CONVECT, etc.
7. Sélectionnez la température du four à l'aide des touches rapides.

   OU

   Entrez la température désirée à l'aide des touches numériques.
8. Ajoutez la fonction de Cuisson et maintien en choisissant **OUI** ou cuisinez sans Cuisson et maintien en choisissant **NON**.
9. Si vous sélectionnez OUI, entrez la durée de cuisson à l'aide des touches rapides ou des touches numériques.
10. Ajoutez la fonction de Départ différé en choisissant **OUI** ou cuisinez sans Départ différé en choisissant **NON**.
11. Si vous sélectionnez OUI, entrez la durée du délai à l'aide des touches rapides ou des touches numériques.
12. Le régulateur affiche les réglages programmés, puis retourne au menu des réglages favoris.
13. Appuyez sur la touche **Favorites** pour quitter le menu des réglages favoris.

Pour modifier une recette sauvegardée :

1. Appuyez sur la touche **Favorites**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **MODIF RECETTE**.
4. Choisissez la recette à modifer. Au besoin, utilisez les flèches pour repérer la recette désirée.
5. Modifer les réglages de la recette en suivant le menu.
6. L'afficheur retourne au menu des réglages favoris. La mention LISTE RECETTES s'affiche.
7. Appuyez sur la touche **Favorites** pour quitter le menu des réglages favoris.

Pour supprimer une recette favorite :

1. Appuyez sur la touche **Favorites** (Réglage favori).
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **EFFAC RECETTE**.
4. Trouvez la recette à supprimer. Au besoin, utilisez les flèches pour repérer la recette désirée.

Favorites On / Off

5. Le régulateur vous demandera à nouveau si vous désirez supprimer cette recette. Sélectionnez **OUI** ou **NON**.
6. Appuyez sur la touche **Favorites** pour quitter le menu des recettes favorites.

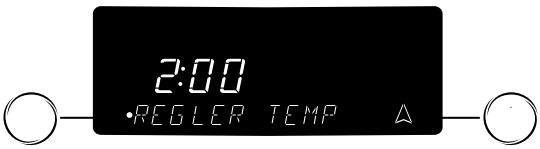
En tout temps, vous pouvez quitter le menu des réglages favoris en appuyant sur la touche **Favorites**.

RÉGLAGE

Réglage

Setup On / Off

1. Appuyez sur la touche **Setup** (Réglage).
2. Utilisez la flèche pour faire défiler les options de l'écran de réglage.
3. Choisissez l'option désirée en appuyant sur les touches rapides.



Remarque : Pour quitter l'écran sans faire de changements, appuyez sur la touche **Setup**. L'heure du jour apparaît à l'afficheur.

Horloge

Pour instructions détaillé, voyez las pages 44-45. Utilisez l'option Clock (Horloge) pour :

- Régler l'heure.
- Régler le jour de la semaine.
- Sélectionner **AM** ou **PM** (mode de 12 heures seulement). L'heure ne sera pas affichée avec l'indication AM ou PM.
- Choisir l'affichage à 12 ou 24 heures.
- Désactiver l'affichage de l'horloge.

Langue

Les écrans de la console peuvent être affichés en anglais, français ou espagnol. Pour choisir une autre langue que l'anglais :

Setup On / Off

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Sélectionnez **LANGUES**.
3. Au besoin, utilisez la flèche pour passer à l'écran suivant.
4. Choisissez la langue désirée.
5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu de réglage.

Conversion automatique pour convection (certains modèles)

Le four est réglé à l'usine pour la conversion automatique pour convection.

La conversion automatique pour convection réduit automatiquement la température réglée de 25° pour les caractéristiques de Cuisson à convection et de Pâtisserie à convection.

Pour le Rôtissage à convection, le régulateur vous avertit lorsque 75 % du temps de rôtissage s'est écoulé et vous demande de vérifier la cuisson. Les températures ne sont pas réduites pour le rôtissage à convection.

Remarques :

- Lorsque vous utilisez la Cuisson à convection et la Pâtisserie à convection alors que l'option de Conversion automatique pour convection est désactivée, réduisez la température de cuisson de 14° C (25° F).
- Si l'option Rôtissage à convection avec Conversion automatique pour convection est désactivée, vous n'aurez pas besoin de programmer la durée de la cuisson. Vérifiez les aliments lorsque 75 % de la durée habituelle de la cuisson est écoulée.
- Si la conversion automatique pour convection est désactivée, **ne** programmez pas une durée de rôtissage avec convection.

Pour désactiver la conversion automatique pour convection :

Setup On / Off

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Sélectionnez **CONVECT AUTO**.
3. Sélectionnez **ARRET**.
4. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu de réglage.

Pour réactiver la conversion automatique pour convection :

Setup On / Off

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Sélectionnez **CONVECT AUTO**.
3. Choisissez **MARCHE**.
4. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu de réglage.

C/F

L'échelle de température peut être indiquée en Fahrenheit ou en Celsius.

Pour modifier l'échelle de température :

Setup On / Off

1. Appuyez sur la touche **Setup**.

Suite

2. Utilisez la flèche pour passer à l'écran suivant.
3. Sélectionnez **C/F**.
4. Choisissez l'échelle de température désirée.
5. Appuyez sur la touche **Setup** (Réglage) pour quitter le menu de réglage.

208/240 V

Pour améliorer les résultats lorsque vous utilisez la cuisson au four, le four peut être réglé pour fonctionner à 240 V ou 208 V, selon le circuit de votre maison.

Pour régler le four à 208 V :

1. Appuyez sur la touche **Setup** (Réglage).
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **208/240V**.
4. Sélectionnez **208V** ou **240V** à l'aide des touches rapides.
5. Appuyez sur la touche **Enter** (Entrer) pour valider le changement.
6. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

Ajustement de la température

La précision des réglages de température a été soigneusement vérifiée à l'usine. Il est normal de remarquer quelques différences dans la durée de cuisson entre un four neuf et un four plus ancien. La température des fours peut éventuellement se décaler.

Vous pouvez ajuster la température du four si vous pensez qu'il ne cuit pas ou ne dore pas correctement. Pour décider de l'ajustement à apporter, réglez le four à une température de 14° C (25° F) plus élevée ou plus basse que la température indiquée dans la recette, puis faites cuire la préparation. Les résultats du premier essai de cuisson doivent donner une idée du nombre de degrés par lequel la température doit être ajustée.

Pour ajuster la température du four :

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **REGLER TEMP**.
4. Entrez la modification de température désirée à l'aide des touches numériques.
5. Sélectionnez **« +/- »** pour indiquer une augmentation ou une réduction de température. La modification de température est affichée en haut de l'écran.
6. Appuyez sur la touche **Enter** (Entrer) ou attendez pendant *trois* secondes pour valider le changement.
7. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

Il n'est pas nécessaire de réajuster la température du four en cas de panne ou d'interruption de courant.

Les températures de cuisson au gril et de nettoyage ne peuvent pas être ajustées.

Mode sabbat

Le four est programmé pour s'éteindre après 12 heures s'il est accidentellement laissé en marche. Le mode sabbat annule l'arrêt automatique après 12 heures et peut être réglé pour s'activer automatiquement ou manuellement, au choix.

Le mode sabbat permet le fonctionnement de la cuisson au four et de la cuisson et maintien seulement. Toutes les autres fonctions sont désactivées. Si une fonction autre que la cuisson au four ou la cuisson et maintien est utilisée quand le mode sabbat commence, cette fonction sera annulée.

Pour activer le mode sabbat :

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Selectionnez **SABBAT**.
4. Sélectionnez **AUTO** ou **MANUEL**.
   - La fonction AUTO vous demande automatiquement d'entrer une température de cuisson pour vendredi à 14 h et demeure en mode sabbat pendant 33 heures. La mention MODE SABBA ACT apparaît à l'afficheur pendant 90 minutes. Si vous désirez utiliser la fonction de cuisson au four ou de cuisson et maintien, durant le mode sabbat, vous devez les programmer pendant les 90 minutes, *avant* que le mode sabbat automatique ne soit activé.
   - La fonction MANUAL règle le four pour le mode sabbat de 72 heures. Les mentions MODE SABBA ACT apparaissent à l'afficheur pendant cinq minutes. Si vous désirez utiliser la fonction de cuisson au four ou de cuisson et maintien durant le mode sabbat, celle-ci doit être programmée pendant les cinq minutes, *avant* que le mode sabbat MANUEL ne soit activé.
5. Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRET**.
6. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu de réglage.

Pour annuler le mode sabbat :

Appuyez sur la touche **Setup** et maintenez-la enfoncée pendant *cinq* secondes. Vous pouvez annuler le mode de cuisson en appuyant sur la touche **CANCEL** (Annuler) durant le mode sabbat.

Remarques :

- Le four doit être inactif pour programmer le mode sabbat.
- Le mode sabbat ne peut pas être mis en marche si les touches ou la porte sont verrouillées.
- Si la cuisson au four est en cours lorsque le mode sabbat se met en marche, il n'y aura pas de signal sonore.
- Tous les messages et les bips sont désactivés lorsque le mode sabbat est en marche.
- Si vous voulez que la lampe du four soit allumée pendant le mode sabbat, allumez-la *avant* de régler le mode.
- L'autonettoyage et le verrouillage automatique des portes ne fonctionnent pas pendant le mode sabbat.
- La température de cuisson peut être changée pendant que le mode sabbat est actif. Appuyez simplement sur la touche **Bake** (Cuisson au four) et entrez ensuite la température désirée à l'aide des touches rapides.
- Appuyez sur la touche **CANCEL** pour annuler la cuisson au four. Le régulateur demeurera en mode sabbat.
- Le jour de la semaine et AM/PM (matin/soir) doivent être réglés pour que le mode Sabbat fonctionne correctement.

Signaux sonores (bips)

Vous pouvez ajuster le volume et le nombre de bips entendus à la fin de la cuisson et du décompte de la minuterie.

Pour ajuster les bips :

Setup
On / Off

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Selectionnez **SIGNAUX SONOR**.

Pour modifier les bips entendus à la fin de la cuisson :

1. Suivez les étapes 1 à 3 de la section « Signaux sonores » ci-dessus.
2. Sélectionnez **SIGNAUX CUISS**.
3. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
4. Sélectionnez **1-30 MIN** pour entendre un bip à toutes les 30 secondes.

   OU

   Sélectionnez **1-60 MIN** pour entendre un bip à toutes les 60 secondes.

   OU

   Sélectionnez **1 BIP** pour entendre un seul bip à la fin de la cuisson.
5. Appuyez sur la touche **Setup** (Réglage) pour quitter le menu.

Pour modifier les sonneries de la minuterie :

1. Suivez les étapes 1 à 3 de la section « Signaux sonores » ci-dessus.
2. Selectionnez **SIGNAUX MINUTE**.
3. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
4. Sélectionnez **2-30 MIN** pour entendre deux bips à toutes les 30 secondes.

   OU

   Sélectionnez **2-60 MIN** pour entendre deux bips à toutes les 60 secondes.

   OU

   Sélectionnez **1 BEEP** (Bip) pour entendre un seul bip à la fin de la durée réglée.
5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

Pour modifier le volume des bips :

1. Suivez les étapes 1 à 3 de la section « Signaux sonores » ci-dessus.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **VOLUME**.
4. Sélectionnez **HAUT** pour le volume le plus élevé.

   OU

   Sélectionnez **MOYEN** pour un volume moyen.

   OU

   Sélectionnez **BAS** pour le volume le plus bas.
5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

Arrêt automatique 12 heures

Le four s'arrête automatiquement après 12 heures s'il est accidentellement laissé en marche.

Pour désactiver cette caractéristique :

Setup
On / Off

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **ARRET AUT 12 H**.
4. Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRET** à l'aide des touches rapides.
5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

Économie d'énergie

Pour économiser l'énergie, l'afficheur peut être réglé pour s'éteindre lorsqu'il n'est pas en fonction.

Pour régler la caractéristique d'économie d'énergie :

Setup
On / Off

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **ECONOM ENERGIE**.
4. Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRET** à l'aide des touches rapides.
5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

Appuyer sur n'importe quelle touche pour réactiver l'afficheur.

Service à la clientèle

Cette zone du régulateur de four affiche le numéro sans frais du service à la clientèle Jenn-Air.

Setup
On / Off

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **ENTRETIEN**.
4. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

Démonstration

Si vous sélectionnez la démonstration, vous verrez une courte présentation des caractéristiques principales de votre nouvelle cuisinière Jenn-Air.

Setup
On / Off

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **DEMO**.
4. Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRET** à l'aide des touches rapides.
5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

ACCESSOIRES

Wok électrique ou à gaz en accessoire – Modèle AO142

Idéal pour la cuisson à la vapeur, sautée, braisée ou à l'étuvée. Le wok possède un fini anti-adhésif, des poignées en bois, un couvercle, une grille pour cuisson à la vapeur, des spatules à riz et une brochure de conseils de cuisson. Le wok à fond plat peut être utilisé sur TOUS les modules.

Grille de deshydration - Pour acheter une grille de deshydration, appelez un détaillant Jenn-Air afin d'obtenir la « DRYINGRACK » (Grille de dessiccation), en accessoire ou composez le 1-800-JENNAIR.

GARANTIE DES APPAREILS DE CUISSON JENN-AIR®

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Jenn-Air, marque de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées “Jenn-Air”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Jenn-Air. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s’applique exclusivement lorsque l’appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d’achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR CERTAINS COMPOSANTS

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Jenn-Air paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour les composants suivants (si applicables au produit), en cas de vices de matériaux ou de fabrication :

- Élément électrique
- Clavier et microprocesseur
- Table de cuisson en vitrocéramique : en cas de bris d'origine thermique
- Commandes électroniques
- Tube magnétron
- Brûleurs à gaz scellés

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d’installation et/ou les instructions de l’opérateur ou de l’utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Jenn-Air.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Jenn-Air dans les 30 jours suivant la date d’achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d’entretien Jenn-Air autorisé n’est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d’usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d’une réparation ou des pièces de rechange dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. JENN-AIR N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Contactez votre marchand Jenn-Air autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant Jenn-Air. Aux É.-U., composer le **1-800-688-1100**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 9/07

ESTUFA DE DOBLE COMBUSTIBLE JENN-AIR®

GUÍA

DE USO Y CUIDADO

TABLA DE CONTENIDO

Instrucciones importantes sobre seguridad 61-65
Cuidado y limpieza 66-68
Mantenimiento 69-70
Localización y solución de averías 71-72
Cocción en la cubierta 73-74
Cocción en el horno 75-81
Opciones 82-85
Favoritos 86-87
Ajuste 87-90
Accesorios 90
Garantía y servicio ..... Última página

JENN-AIR®

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Si tiene preguntas, póngase en contacto con:
Jenn-Air Customer Assistance
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
(Lunes a Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.jennair.com

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

Para información sobre servicio, vea la página última.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

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

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

Reconozca los símbolos, advertencias y etiquetas de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

Para asegurar el funcionamiento correcto y seguro del electrodoméstico: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. **No** instente ajustar, reparar, realizar servicio o reemplazar cualquier pieza de su electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en esta guía.Todas las demás reparaciones deben ser hechas por un técnico calificado.

Siempre desenchufe el electrodoméstico *antes* de realizar reparaciones.

⚠ ADVERTENCIA

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

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

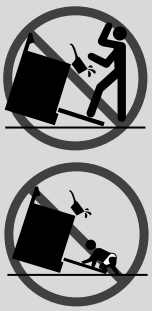
⚠ ADVERTENCIA

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

Instrucciones generales

⚠ ADVERTENCIA

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO PROVISTO CON LA ESTUFA**
- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**



ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de que el electrodoméstico se vuelque debido al uso indebido o a la sobrecarga de la puerta del horno, el mismo debe estar fijado por un dispositivo antivuelco debidamente instalado.

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Verifique este dispositivo **cada vez** que la estufa sea movida.

Para evitar daños a causa de un incendio o humo

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

Mantenga el área que rodea el electrodoméstico libre de materiales combustibles. Los materiales combustibles **no deben** ser almacenados en el interior de un horno.

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

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

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

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

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

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

En caso de incendio

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

- **En la cubierta:** Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.

  NUNCA levante o mueva una sartén en llamas.

- **En el horno:** Apague el fuego o la llama del horno cerrando la puerta del horno.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de sodio, un producto químico seco o un extinguidor de espuma para apagar un incendio o llama.

Seguridad para los niños

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

Se le debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se le debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. **No se debe** permitir que los niños jueguen con los controles u otras piezas del electrodoméstico.

Cont.

Información sobre su electrodoméstico

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use las puertas de este electrodoméstico como peldaño o asiento ya que el electrodoméstico se puede volcar, y causar lesiones graves.

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

NUNCA cubra ninguna rendija, agujero o canal en la parte inferior del horno o cubra la rejilla completa con materiales tales como el papel de aluminio. Esto evita que el aire fluya a través del horno y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. El papel de aluminio también puede contener el calor y producir un riesgo de incendio.

NUNCA obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación cubriendo las entradas o salidas de aire del horno. Esto puede restringir el acceso del aire a los quemadores y causar envenenamiento por monóxido de carbono.

Evite tocar el área del respiradero mientras el horno esté encendido y durante varios minutos después de haberlo apagado. Algunas partes del respiradero y del área que lo rodea se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Después de apagar el horno, **no** toque el respiradero o el área que lo rodea hasta que haya tenido suficiente tiempo para enfriarse.

Otras superficies que pueden estar calientes incluyen la cubierta, las áreas orientadas hacia la cubierta, el respiradero del horno, la superficie cercana a la abertura del respiradero, la puerta del horno y el área que la rodea, y la ventanilla del horno.

No toque una bombilla de horno caliente con un paño húmedo ya que se puede romper. Si la bombilla se rompe, desconecte el suministro eléctrico al electrodoméstico *antes* de retirar la bombilla para evitar un choque eléctrico.

Para evitar exponer al usuario a un potencial riesgo y para evitar daños al electrodoméstico, **no** use este electrodoméstico como calefactor de área o para calentar una habitación. **Tampoco** utilice el horno como área de almacenamiento para alimentos o utensilios de cocina.

NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALENTADORES O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Los elementos calentadores pueden estar calientes aún cuando se vean de color oscuro. Las superficies interiores de cualquier horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, **no** toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calentadores o con las áreas del interior del horno hasta que se hayan enfriado completamente.

NUNCA use papel de aluminio para cubrir una parrilla o la parte inferior del horno. El mal uso puede crear riesgos de choque eléctrico, incendio o daños al electrodoméstico. Use el papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Información de seguridad sobre la cocción

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

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

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

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

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

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

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

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

Siempre coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla hacia afuera para colocar o retirar alimentos usando tomaollas secos y gruesos. Siempre evite introducir sus manos en el horno para

colocar o retirar alimentos. Si se debe mover una parrilla mientras está caliente, use un tomaollas seco. Siempre apague el horno al terminar la cocción.

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Permita que el aire o vapor caliente escape *antes* de mover o colocar el alimento.

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

NUNCA use papel de aluminio para cubrir las parrillas o la parte inferior del horno. Esto puede crear riesgos de choque eléctrico, incendio o daños al electrodoméstico. Use el papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Información de seguridad sobre los utensilios

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

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

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

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

Siga las instrucciones del fabricante cuando utilice bolsas para hornear.

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

El rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico se han comprobado usando utensilios de cocina convencionales. **No** use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. **No** use cubiertas para los elementos superiores, parrillas para cubiertas o sistemas adicionales de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.

Ollas freidoras

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

Campanas de ventilación

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

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

Información de seguridad sobre la limpieza

Apague todos los controles y espere hasta que las piezas del electrodoméstico se enfríen *antes* de tocarlas o limpiarlas. **No** toque las rejillas de los quemadores o las áreas que las rodean hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.

Limpie la cubierta con cuidado. Tenga cuidado si utiliza un paño o esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.

Horno autolimpiante

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de activar la autolimpieza, retire las parrillas del horno, la asadera, los alimentos y cualquier otro utensilio del interior del horno. Limpie los derrames para evitar humo excesivo y llamaradas.

Limpie únicamente las piezas que se indican en esta guía. **No** limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para obtener un sellado hermético. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.

No use limpiadores o forros para hornos de ningún tipo dentro o cerca de ninguna pieza del horno autolimpiante.

Es normal que la cubierta de la estufa se caliente durante un ciclo de autolimpieza. Por lo tanto, evite tocar la cubierta durante un ciclo de autolimpieza.

Aviso y adverntencia importantes de seguridad

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

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

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PÁJAROS DOMÉSTICOS: NUNCA mantenga a los pájaros domésticos en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensible. Los vapores producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los vapores que despiden el aceite de cocina, la grasa y la margarina sobrecalentados y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

Conserve estas instrucciones para referencia futura

CUIDADO Y LIMPIEZA

Horno autolimpiante

⚠ PRECAUCIÓN

- Es normal que algunas piezas del horno se calienten durante un ciclo de autolimpieza.
- Para evitar daños a la puerta del horno, **no** intente abrirla cuando "LOCK" (Bloqueado) se muestre en la pantalla.
- Evite tocar la puerta, la ventana o el área del respiradero durante un ciclo de autolimpieza.
- **No** use limpiadores de hornos comerciales sobre el acabado del horno o en ninguna pieza del horno. Estos limpiadores dañan el acabado y las piezas.

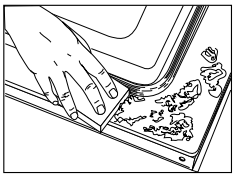
El ciclo de autolimpieza usa temperaturas superiores a las temperaturas normales de cocción para limpiar automáticamente el interior del horno.

Limpie el horno con frecuencia removiendo los derrames para evitar humo excesivo y llamaradas. **No** permita que se acumule demasiado sucio en el horno.

Durante el proceso de autolimpieza, ventile bien la cocina para deshacerse de los olores normales asociados con la limpieza.

Antes de la autolimpieza

1. Apague la luz del horno *antes* de la autolimpieza. La luz del horno se puede fundir durante el ciclo de autolimpieza.
2. Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. Si no se retiran del horno, las parrillas se decolorarán y se deslizarán con dificultad después del ciclo de autolimpieza.
3. Limpie el marco del horno, el marco de la puerta y el área por fuera de la junta y alrededor de la abertura de la misma con un limpiador no abrasivo tal como el "Bon Ami"* o detergente y agua. El proceso de autolimpieza no limpia estas áreas. Las mismas deben ser limpiadas para evitar que el sucio se fije durante el ciclo de autolimpieza. (La junta es el sello alrededor de la puerta y de la ventana del horno.)



4. Para evitar daños, **no** limpie o frote la junta alrededor de la puerta del horno. La junta está diseñada para sellar el calor dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza.
5. Limpie el exceso de grasa o los derrames del fondo del horno. Esto evita el humo excesivo, las llamas y las llamaradas durante el ciclo de autolimpieza.
6. Limpie los derrames azucarados y ácidos tales como los derrames de batatas, tomate o salsas a base de leche. La porcelana es resistente al ácido, no a prueba del mismo. El acabado de porcelana se puede decolorar si los derrames ácidos o azucarados no se limpian *antes* de un ciclo de autolimpieza.

Para programar la autolimpieza:

Clean

1. Oprima la tecla **"Clean"** (Limpieza).
2. RET PARRILLAS se desplegará. Retire las parrillas.
3. Seleccione **CONTINUAR** usando la tecla rápida. Las teclas rápidas están ubicadas a cada lado de la pantalla del panel de control.
4. Seleccione el nivel de suciedad **LEVE** introduciendo el número 200 con las teclas numéricas para programar dos horas de limpieza. Oprima la tecla **Enter** (Aceptar).

   O

   Seleccione **MED** y tres horas de tiempo de limpieza si el horno está moderada.

   O

   Seleccione **INTENSO** y cuatro horas de tiempo de limpieza si el horno está muy sucio .
5. LIMPIEZA, "TIME" (Tiempo), BLOQUEO y el conteo regresivo de la autolimpieza se desplegarán en pantalla mientras el horno se limpia. Cuando termine el tiempo de limpieza y la puerta todavía esté bloqueada, ENFRIAMIENTO aparecerá en pantalla.

Importante: El bloqueo de la puerta se desenganchará aproximadamente una hora después de que se haya terminado la limpieza. ENFRIAMIENTO desaparecerá de la pantalla cuando la puerta del horno se haya desbloqueado.

Para diferir un ciclo de autolimpieza:

Clean

1. Oprima la tecla **"Clean"**.
2. RET PARRILLAS se desplegará. Retire las parrillas.
3. Seleccione **CONTINUAR** usando la tecla rápida.
4. Seleccione el nivel de suciedad **LEVE** introduciendo el número 200 con las teclas numéricas para programar dos horas de limpieza. Oprima la tecla **Enter**.

   O

   Seleccione **MED** y tres horas de tiempo de limpieza si el horno está moderada.

   O

   Seleccione **INTENSO** y cuatro horas de tiempo de limpieza si el horno está muy sucio .
5. La puerta se bloqueará. LIMPIEZA, "TIME", BLOQUEO y el conteo regresivo de la autolimpieza se desplegarán en pantalla
6. Después de que la puerta se bloquee, oprima la tecla **"More Options"** (Más opciones).
7. Seleccione **DIFERIR** usando la tecla rápida.

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

8. Seleccione la cantidad de horas que desea diferir el inicio del ciclo de autolimpieza.
9. El tiempo diferido y el tiempo de limpieza aparecerán en la pantalla.

Después de la autolimpieza

Aproximadamente una hora después del fin del ciclo de limpieza, el bloqueo se desenganchará y ENFRIAMIENTO desaparecerá de la pantalla. En este momento se podrá abrir la puerta.

Algunas manchas pueden dejar una ligera ceniza gris que puede ser removida con un paño húmedo. Si la suciedad permanece después de limpiar las cenizas, el ciclo de autolimpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad será removida durante el siguiente ciclo de autolimpieza.

Si se dejaron las parrillas en el horno y las mismas no se deslizan con facilidad después de un ciclo de autolimpieza, limpie las parrillas y los soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para facilitar su movimiento.

Puede aparecer una decoloración blanca después de la autolimpieza si no se limpiaron los derrames ácidos o azucarados antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Esto es normal y NO afectará el rendimiento.

Notas:

- Si se deja la puerta abierta, CIERRE PUERTA se desplegará en la pantalla hasta que se cierre la puerta
- Si pasan más de 30 segundos entre la activación de la tecla "Clean" (Limpieza) y la activación de una tecla numérica, el programa regresará automáticamente al despliegue anterior.
- La puerta del horno se dañará si intenta abrirla a la fuerza durante la limpieza o enfriamiento.
- Las primeras veces que se use la autolimpieza, es normal ver humo y sentir un olor. Esto es normal y se reducirá o desaparecerá con el uso. Si el horno está muy sucio o si la asadera se dejó accidentalmente en el horno, pueden salir humo y olor excesivos.
- A medida que el horno se calienta y se enfría, es posible escuchar el sonido de las piezas de metal a medida que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el electrodoméstico.

Procedimientos de limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

- **Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado y que todas las piezas estén frías *antes* de tocarlo o limpiarlo. Esto evitará daños y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración, limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de volver a instalarla de manera correcta.

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Para hacer un pedido llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

PIEZA	PROCEDIMIENTO
Protector trasero y cubierta - porcelana esmaltada	La porcelana esmaltada es vidrio fundido en metal y puede agrietarse o picarse si no se usa correctamente. Es resistente a los ácidos, no a prueba de ácidos. Todos los derrames, especialmente los derrames azucarados o acídicos deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco. • Cuando se enfríe, lave con agua jabonosa, enjuague y seque. • **Nunca** limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picaduras. • **Nunca** use limpiadores de horno, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.
Asadera e Inserto	***Nunca cubra el inserto con papel de aluminio pues esto evita que la grasa se escurra a la bandeja inferior.*** • Coloque un paño enjabonado sobre el inserto y la bandeja; deje remojar para soltar la suciedad. • Lave en agua jabonosa tibia. Use una esponja de fregar para quitar la suciedad persistente. • La bandeja de asar y el inserto pueden ser lavados en el lavavajillas.
Tapas de los quemadores y quemadores sellados a gas	**Cabezas removibles de los quemadores** • Espere a que se enfríe el quemador. Retire la tapa del quemador y lávela en aguja jabonosa con una esponja plástica de restregar. Para las manchas difíciles, limpie con una esponja jabonosa no abrasiva o con la crema de limpieza para cubiertas "Cooktop Cleaning Creme"* (Pieza Nº20000001)** y una esponja. • **No** limpie en el lavavajillas o en el horno autolimpiante. **Quemadores sellados a gas** • Limpie con frecuencia. Espere a que se enfríe el quemador. Limpie con jabón y una esponja de plástico para restregar. Para manchas difíciles o secas, limpie con una esponja jabonosa no abrasiva, un cepillo duro, un cepillo de dientes, la punta de goma suave del cepillo de dientes (si viene equipado) o un alfiler recto. **No** aumente o distorsione los agujeros. • Tenga cuidado de no permitir que entre agua exceso en los orificios de los quemadores. • Tenga cuidado cuando limpie el encendedor. Si el mismo se moja o se daña, el quemador superior no se encenderá.

PIEZA	PROCEDIMIENTO
Rejillas de los quemadores - Porcelana sobre hierro fundido	• Espere a que se enfríe por completo los rejillas. • Lave con agua caliente y jabonosa y con una esponja plástica de restregar no abrasiva. Para las manchas difíciles, limpie con una esponja jabonosa no abrasiva o con la crema de limpieza para cubiertas "Cooktop Cleaning Creme"* y una esponja. Si queda alguna suciedad, vuelva a aplicar la crema, cubra con una toalla de papel húmeda y remoje durante 30 minutos. Vuelva a restregar, enjuague y seque. • **No** limpie en el lavavajillas o en el horno autolimpiante.
Panel de control	• Para activar el bloqueo de controles para la limpieza, vea la sección *Bloqueo del control* en la página 76. • Limpie con un paño mojado. Seque bien. • Se pueden usar limpiadores de vidrio si se rocía en un paño primero. ***NO rocíe el limpiador directamente sobre el área de las teclas de control y de la pantalla.***
Perillas de control	• Retire las perillas tirando de ellas hacia afuera cuando estén en la posición "OFF" (Apagado). • Limpie, enjuague y seque. **No** use agentes de limpieza abrasivos ya que los mismos pueden rayar el acabado. • Encienda cada elemento para asegurarse de que las perillas fueron reinstaladas correctamente.
Protector trasero y Cubierta – porcelana esmaltada porcelana esmaltada	La porcelana es vidrio fundido sobre el metal y puede agrietarse o picarse si no se usa correctamente. La porcelana es resistente al ácido, no a prueba del mismo. Todos los derrames, en especial los derrames ácidos o azucarados, deben limpiarse inmediatamente con un paño seco. • Cuando la superficie esté fría, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque. • **Nunca** limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo. La porcelana se puede agrietar o picar. • **Nunca** use limpiadores para hornos o agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de una estufa.
Paneles cajón de almacenamiento (modelos selectos) **y manijas de la puerta - Esmalte pintado**	• Cuando la superficie esté fría, limpie con agua jabonosa tibia, enjuague y seque. **Nunca** limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo ya que puede dañar la superficie y causar quemaduras por vapor. • Para manchas difíciles, use un agente de limpieza abrasivo suave tal como crema de bicarbonato de sodio o "Bon Ami"*. **No** use limpiadores abrasivos tales como esponjas de lana de acero o limpiadores para hornos. Estos productos rayarán o dañarán permanentemente la superficie. ***Importante: Use una toalla o paño húmedo para limpiar derrames, especialmente si los mismos son ácidos o azucarados. La superficie puede* y manijas *decolorarse u opacarse si no se limpian inmediatamente. Esto es especialmente importante para las superficies blancas.***
Ventanilla y puerta del horno - Vidrio	• Evite usar cantidades excesivas de agua, ya que puede escurrirse debajo o detrás del vidrio y mancharlo. • Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. Se pueden usar limpiadores de vidrio si se rocía en un paño primero. • **No** use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, lana de acero o limpiadores en polvo ya que los mismos rayarán el vidrio.
Interior del horno	• Siga las instrucciones en las páginas 66 y 67 para programar un ciclo de autolimpieza.
Parrillas del horno	• Lave con agua jabonosa. • Limpie las manchas difíciles con un limpiador en polvo o con una esponja de restregar jabonosa. Enjuague y seque. • Las parrillas se decolorarán permanentemente y puede que no se deslicen bien si se dejan en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, limpie el borde de la parrilla y el soporte con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento. Limpie el exceso de aceite.
Acero Inoxidable (modelos selectos)	• ***NO USE NINGÚN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.*** • ***NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O DE NARANJA.*** • ***SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.*** • **Limpieza diaria/suciedad leve –** Limpie con uno de los siguientes – agua con jabón, una solución de agua y vinagre blanco, limpiador para superficies y vidrio "Formula 409"* o un limpiador para vidrio similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto "Stainless Steel Magic Spray"* (Pieza Nº 20000008)**. • **Suciedad moderada/manchas rebeldes –** Limpie con uno de los siguientes – "Bon Ami", "Smart Cleanser" o "Soft Scrub"* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja "Scotch-Brite"* multiuso húmeda frotando a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las marcas, vetas, aplique "Stainless Steel Magic Spray"*. • **Decoloración ––** Usando una esponja mojada o un paño suave, limpie con el limpiador para acero inoxidable "Cameo Stainless Steel Cleaner"*. Enjuague inmediatamente y seque. Para sacar las vetas y restaurar el lustre, utilice "Stainless Steel Magic Spray"*.

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

** Para hacer pedidos directamente, llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

MANTENIMIENTO

Puerta del horno

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA coloque peso en exceso sobre la puerta del horno y no se pare sobre ella. Esto podría causar el volcamiento de la estufa, daños a la puerta o lesiones al usuario.

- **NUNCA** intente abrir o cerrar la puerta o hacer funcionar el horno hasta que se haya reinstalado correctamente la puerta.
- **NUNCA** coloque los dedos entre la bisagra y la parte delantera del marco del horno. Los brazos de las bisagras están instalados a resorte. Si se golpea accidentalmente, la bisagra se cerrará contra el marco del horno y podría lesionar sus dedos.

Importante: La puerta del horno de una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y se reducirá con el uso.

Ventanilla del horno

Para proteger la ventana de la puerta del horno:

1. **No** use agentes de limpieza abrasivos tales como las esponjas de restregar de lana de acero o limpiadores en polvo ya que los mismos pueden rayar el vidrio.
2. **No** golpee el vidrio con utensilios, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. **No** cierre la puerta del horno hasta que las parrillas estén en su lugar.

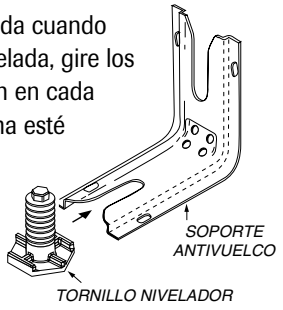
Si se raya, se golpea, se sacude o se presiona, el vidrio puede debilitarse y aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

Tornillos niveladores

⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que el soporte antivuelco fije uno de los tornillos niveladores traseros al piso. Este soporte evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

Asegúrese de que la estufa está nivelada cuando esté instalada. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores que se encuentran en cada esquina de la estufa hasta que la misma esté nivelada.



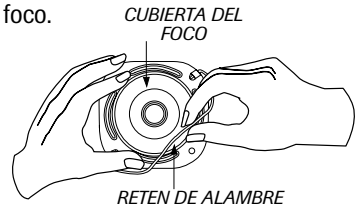
Luz del horno

⚠ PRECAUCIÓN

- Desconecte la energía a la estufa *antes* de reemplazar el foco.
- Use un tomaollas seco para evitar posible daño a sus manos cuando esté reemplazando el foco.
- Asegúrese de que el foco esté frío *antes* de tocarlo.
- **No** toque el foco caliente con un paño húmedo pues esto puede quebrar el foco.

Para reemplazar el foco del horno:

1. Cuando el horno esté frío, sujete la tapa de la bombilla en su lugar, luego deslice el retén de alambre fuera de la cubierta. **Importante:** La cubierta de la bombilla se caerá si no es sujeta en su lugar cuando está sacando el retén de alambre.
2. Saque la cubierta del foco y el foco.
3. Coloque un foco de 40 watts para electrodomésticos.
3. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla y asegúrela con el retén de alambre.
5. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a colocar la hora correcta.



Cajón de almacenamiento

⚠ PRECAUCIÓN

No almacene plástico, productos de papel, alimentos o materiales inflamables en este cajón. El cajón puede calentarse demasiado para estos artículos cuando el horno está en uso.

El cajón de almacenamiento puede ser retirado para permitirle limpiar debajo de la estufa.

Para retirar:

1. Vacíe el cajón y ábralo hasta el primer tope.
2. Levante la parte delantera del cajón.
3. Sáquelo hasta el segundo tope.
4. Sostenga los costados y levante el cajón para sacarlo.

Para volver a instalar:

1. Coloque los extremos de las guías del cajón en los rieles de la estufa.
2. Levante la parte delantera del cajón y empuje suavemente hasta el primer tope.
3. Levante nuevamente el cajón y empújelo hasta que quede cerrado.

Desinstalación de un electrodoméstico a gas

Los conectores que se usan para conectar los electrodomésticos a gas al suministro de gas no están diseñados para ser movidos constantemente. Una vez que esté instalado, **NO** mueva este electrodoméstico a gas para abrir espacio o para reubicarlo. Si este electrodoméstico debe ser reubicado o desinstalado para hacer reparaciones, siga el procedimiento descrito en las instrucciones de instalación. Para mayor información, póngase en contacto con el Servicio al Cliente de Jenn-Air al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

Para evitar que la estufa se vuelque accidentalmente, debe asegurarla al piso haciendo deslizar el tornillo nivelador trasero hasta calzarlo en el soporte antivuelco.

LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE AVERÍAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Para la mayoría de las situaciones, siga las siguientes soluciones.	• Verifique si los controles del horno fueron programados correctamente. • Verifique que el enchufe esté bien conectado en el tomacorriente. • Verifique o restablezca el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible. • Verifique el suministro eléctrico.
Una parte o la totalidad del electrodoméstico no funciona.	• Verifique si los controles superiores y/o los del horno fueron programados correctamente. Vea las páginas 73 y 77-80. • Verifique si la puerta del horno se desbloqueó después del ciclo de autolimpieza. Vea la página 66. • Verifique si el horno fue programado para un ciclo de cocción o de autolimpieza diferido. Vea las páginas 66 y 77. • Verifique si el bloqueo de los controles está activado. Vea la página 76. • Verifique que el horno no esté en modo sabático. Vea la página 88.
El reloj, las palabras indicadoras y/o las luces funcionan pero el horno no calienta.	• El horno puede estar programado para una función de Cocinar y mantener caliente diferida. • El bloqueo de los controles puede estar activado. Vea la página 76.
Los quemadores superiores no se encienden.	• Asegúrese de que el electrodoméstico esté debidamente conectado al suministro de energía. • Verifique si hay un fusible del circuito fundido o si se ha disparado el disyuntor principal. • Asegúrese de que el encendedor esté seco y emitiendo chispas. El quemador no se encenderá si el encendedor está dañado, sucio o mojado. Si el encendedor no emite chispas, gire la perilla a la posición **"OFF"** (Apagado).
La llama es dispareja.	• Los orificios del quemador pueden estar tapados. (Vea la página 67.)
La llama del quemador superior se eleva de los orificios.	• Asegúrese de que haya un utensilio sobre la rejilla.
Los resultados del horneado no son los esperados o difieren de los obtenidos con un horno usado.	• Verifique la temperatura programada del horno. Asegúrese de precalentar el horno cuando la receta o las instrucciones lo recomienden. • Asegúrese de que el respiradero del horno no haya sido bloqueado. Vea la ubicación en la página 81 • Asegúrese de que la estufa esté nivelada. • Frecuentemente, las temperaturas varían entre un horno nuevo y uno usado. A medida que se usan los hornos, la temperatura tiende a cambiar y puede hacerse más caliente o más fría. Vea en la página 88 las instrucciones para ajustar la temperatura del horno. **Importante:** No se recomienda ajustar la temperatura si el problema lo presentan sólo una o dos recetas. • Use el utensilio correcto. Los utensilios oscuros producen un dorado más oscuro. Los utensilios brillantes producen un dorado más claro. • Verifique la posición de las parrillas y la colocación de los utensilios. Alterne los utensilios cuando use dos parrillas. Deje 2,54 cm (1") a 5,08 cm (2") de espacio entre los utensilios y la pared del horno. • Revise el uso de papel de aluminio en el horno. **Nunca** use papel de aluminio para cubrir una parrilla completa. Coloque un pedazo pequeño de papel de aluminio debajo del utensilio para recoger los derrames.
El alimento no hierve adecuadamente o genera demasiado humo.	• Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar demasiado cerca de la llama. • El papel de aluminio no se usó apropiadamente. **Nunca** cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. • Recorte el exceso de grasa de la carne *antes* de asarla. • Se usó una asadera sucia. • Precaliente el horno durante 2 o 3 minutos *antes* de colocar el alimento en el horno. • Ase con la puerta del horno cerrada.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El horno no se autolimpia.	• Asegúrese de que no haya programado un ciclo de autolimpieza diferido. Vea la página 66. • Verifique que la puerta esté cerrada. • Verifique que el horno no esté en modo sabático. Vea la página 88. • El horno puede estar sobre los 204° C (400° F). La temperatura debe ser menor de 204° C (400° F) para poder programar un ciclo de autolimpieza.
El horno no se limpió adecuadamente.	• Es posible que se requiera un ciclo de autolimpieza más largo. • Los derrames excesivos, en especial los derrames azucarados y/o ácidos, no se limpiaron antes del ciclo de autolimpieza.
La puerta del horno no se desbloquea después del ciclo de autolimpieza.	• El interior del horno todavía está caliente. Espere aproximadamente una hora para que el horno se enfríe después de que el ciclo de autolimpieza haya finalizado. La puerta puede abrirse una vez que la luz indicadora BLOQUEO no esté en la pantalla. • El control y las puertas pueden estar bloqueados. Vea la página 66.
No se escuchan señales sonoras y la pantalla está apagada.	• El horno puede estar en modo sabático. Vea la página 88.
La humedad se acumula en la ventana del horno o sale vapor del respiradero del horno.	• Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad. • Se usó humedad excesiva cuando se limpió la ventana.
Se percibe un fuerte olor o humo leve cuando se enciende el horno.	• Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de varios usos. Un ciclo de autolimpieza nuevo "quemará" los olores más rápidamente. • Si enciende un ventilador ayudará a eliminar el humo y/u olor. • Hay suciedad de alimentos excesiva en la parte inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.
Códigos de fallas	• El horno puede detectar una falla durante la programación o durante el funcionamiento. Si se detecta una falla, puede aparecer el mensaje FALLA DETECTADA - PILSE ENTER Y TRATE DE NUEVO. Siga las instrucciones en la pantalla. Si la falla vuelve a aparecer o no desaparece, llame a un técnico de servicio autorizado o al número gratis que aparece en la pantalla. • Si se intenta usar la misma función *antes* de que el horno mural sea reparado, se desplegará el mensaje CARACTERÍSTICA NO DISPONIBLE PULSE AYUDA. La característica permanecerá inactiva hasta que sea reparada. • Si el horno está demasiado sucio, pueden ocurrir demasiadas llamaradas lo cual resultará en un código de error durante la limpieza. Oprima la tecla **"CANCEL"** (Cancelar) y deje que el horno se enfríe completamente, limpie el exceso de suciedad y luego vuelva a programar el ciclo de limpieza. Si el código de error reaparece, llame a un técnico autorizado.
Se escuchan ruidos.	• El horno hace varios ruidos de bajo nivel. Es posible que pueda escuchar los relés del horno cuando se encienden y se apagan. Esto es normal. • A medida que el horno se calienta y se enfría, es posible escuchar el sonido de las piezas de metal a medida que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el electrodoméstico.
"SAb" destella y luego se despliega continuamente.	• El horno está en modo sabático. Para anular esta función, oprima y mantenga oprimida la tecla **"Setup"** (Ajuste) durante *cinco* segundos.
No se puede añadir otra receta favorita.	• La lista de recetas favoritas está llena. Para borrar una receta favorita y añadir una nueva, vea las instrucciones en la página 86.

COCCIÓN EN LA CUBIERTA

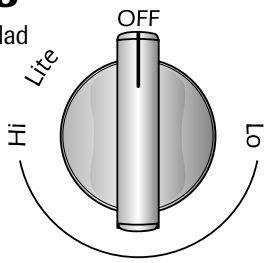
Controles superiores

⚠ PRECAUCIÓN

- Si la llama se apaga durante la cocción y el quemador no se enciende automáticamente, apague el quemador. Si detecta un fuerte olor a gas, abra una ventana y espere cinco minutos *antes* de volver a encender el quemador.
- Asegúrese de que todos los controles superiores estén en la posición **"OFF"** (Apagado) *antes* de suministrar gas a la estufa.
- **NUNCA** toque la cubierta hasta que se haya enfriado. Algunas de las piezas de la cubierta, en especial alrededor de los quemadores, estarán tibias o calientes durante la cocción. Use tomaollas para proteger sus manos.

Ajustes de calor sugeridos

El tamaño y tipo de utensilio, el tipo y cantidad de alimento que esté calentando y la potencia del elemento determinarán la posición ideal de la perilla para la cocción. Utilice los ajustes marcados alrededor de la perilla a modo de guía. Las siguientes descripciones le ayudarán a elegir el ajuste que le dará los resultados óptimos.



El estilo de la control varían según el modelo

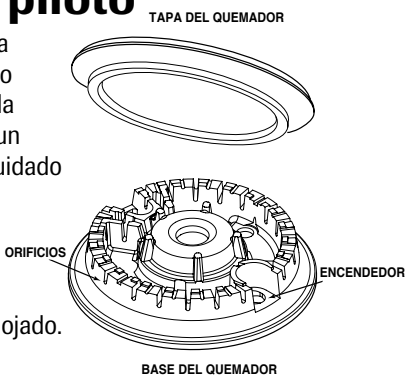
"Hold" (Mantener caliente) **o "Warm"** (Calentar)**:** Los alimentos mantienen una temperatura sobre los 60° C (140° F) sin que sigan cocinándose. Los alimentos se calientan con una llama más alta hasta que alcanzan esta temperatura luego se reduce la llama. Nunca use estos ajustes para recalentar alimentos fríos. Asegúrese de que la perilla esté ajustada de manera que se genere una llama estable. (Use el ajuste **"Lo"**, o bajo, o el quemador de cocción a fuego lento ubicado en la parte trasera derecha para mantener los alimentos calientes).

"Simmer" (Cocción a fuego lento)**:** Los alimentos forman burbujas que apenas llegan a la superficie. Los alimentos tienen una temperatura entre 85° C (185° F) y 93° C (200° F). El ajuste de cocción a fuego lento también puede ser usado para hervir o escalfar alimentos o seguir cocinando alimentos cubiertos. (Ajuste la perilla entre las posiciones **"Hi"**(Alto), y **"Lo"** (Bajo), para obtener la cocción a fuego lento deseada).

"Slow Boil" (Hervor lento)**:** Los alimentos forman burbujas moderadamente. El ajuste de hervor lento también puede ser usado para la mayoría de las frituras y para mantener la cocción de grandes cantidades de líquido. (Ajuste la perilla entre las posiciones **"Hi"**y **"Lo"**, para obtener el hervor deseado).

"Boil" (Hervir)**:** Los alimentos forman burbujas a gran velocidad. Este ajuste también puede ser usado para hacer hervir líquidos, dorar carne, para preparar alimentos salteados y para calentar aceite para freír antes de reducir la temperatura. El ajuste "Hi" siempre se usa para hacer hervir los líquidos. Una vez que el líquido esté hirviendo, siempre reduzca la llama al ajuste más bajo que mantenga el hervor. (Gire la perilla a la posición **"Hi"**, y luego ajuste la llama según el tamaño del utensilio).

Encendido sin piloto



El encendido sin piloto elimina la necesidad de tener una luz piloto encendida constantemente. Cada quemador superior cuenta con un encendedor de chispa. Tenga cuidado cuando limpie el área alrededor del quemador superior.

Si el quemador superior no se enciende, verifique si el encendedor está roto, sucio o mojado.

Perillas de control de los elementos superiores

Use estos controles para encender los quemadores superiores. Una selección infinita de ajustes de calor está disponible entre "Lo" y "Hi". Sentirá un tope o ranura en la posición "HI". Las perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

Los gráficos que se encuentran junto a cada perilla identifican el quemador que dicha perilla controla. Por ejemplo, el gráfico a la izquierda muestra el quemador delantero derecho (El estilo del gráfico varían según el modelo).

Ajuste de los controles:

El tamaño y tipo de utensilio afecta el ajuste de calor.

1. Coloque un utensilio sobre la rejilla del quemador.
   - La llama del quemador puede elevarse o parecer que se encuentra separada del orificio si el utensilio no se coloca sobre la rejilla.
2. Oprima y gire la perilla de control al ajuste de temperatura deseado.
   - Escuchará el sonido de una chispa y el quemador se encenderá.

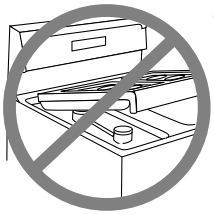
Funcionamiento durante una falla eléctrica

⚠ PRECAUCIÓN

Cuando encienda los quemadores superiores, asegúrese de que todos los controles estén en la posición **"OFF"**. Encienda la cerilla primero y sosténgala sobre el quemador *antes* de girar la perilla.

1. Sostenga una cerilla sobre el quemador que desee utilizar.
2. Oprima la perilla de control y gírela lentamente.
3. Ajuste la llama al nivel deseado.

Para evitar que la cubierta se decolore o manche:



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

A diferencia de las estufas con quemadores normales de gas, esta cubierta **no** se levanta ni se puede remover. ***No intente levantar la cubierta por ninguna razón.***

Quemadores sellados

Los quemadores sellados de su estufa están fijados a la cubierta y no están diseñados para ser removidos. Debido a que los quemadores están sellados a la cubierta, los derrames no se escurrirán debajo de la cubierta.

Sin embargo, el quemador debe limpiarse después de cada uso. El conjunto de la tapa del quemador se puede retirar fácilmente para la limpieza. (Vea la página 67 para las instrucciones de limpieza.)

Las cabezas de los quemadores deben estar colocadas de manera apropiada en la base del quemador para que el mismo funcione correctamente.

Quemador de nivel bajo

Este quemador se encuentra en la posición centro. El quemador de cocción a fuego lento proporciona una llama de menor potencia para cocinar salsas delicadas o para derretir chocolate.

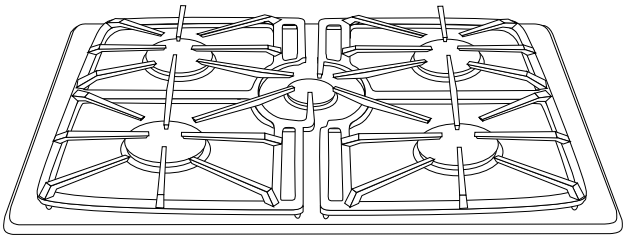
** La potencia varía cuando se usa gas LP.*

Rejillas de los quemadores

Las rejillas deben estar en la posición correcta *antes* de la cocción. Cuando instale las rejillas, coloque los extremos con lengüetas hacia el centro de manera que concuerden con las barras rectas.

La instalación inadecuada de las rejillas puede causar picaduras en la cubierta.

No haga funcionar los quemadores sin un utensilio sobre la rejilla. El acabado de porcelana de la rejilla puede picarse sin un utensilio que absorba el calor de la llama del quemador.



Tenga cuidado cuando agite alimentos en un utensilio que se encuentre sobre la rejilla. Las rejillas tienen un acabado liso para facilitar su limpieza. El utensilio se deslizará si no se sostiene su manija. Esto puede provocar derrames de alimentos calientes y riesgos de sufrir quemaduras.

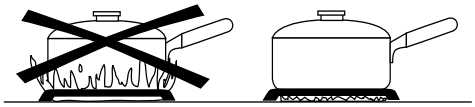
A pesar de que las rejillas son duraderas, las mismas perderán el brillo y/o se decolorarán por las altas temperaturas de las llamas del gas.

Notas:

- Un quemador ajustado de manera correcta y con orificios limpios se encenderá al cabo de pocos segundos. Si está usando gas natural, la llama será azul con un cono interno azul oscuro.

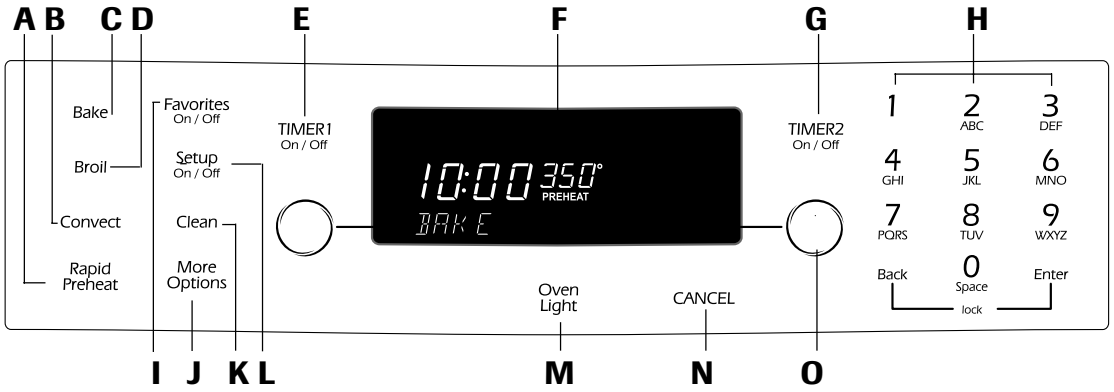
  Si la llama del quemador es amarilla y ruidosa, la mezcla aire/gas puede ser incorrecta. Póngase en contacto con un técnico de servicio para ajustar la llama. (Los ajustes de la llama no están cubiertos por la garantía.)

  Con el gas LP es aceptable que las puntas de las llamas sean ligeramente amarillas. Esto es normal y no es necesario realizar ajustes.
- Con algunos tipos de gas, es posible que escuche un golpeteo cuando se apague el quemador superior. Este es un sonido normal de funcionamiento del quemador.
- Si la perilla se gira rápidamente de “Hi” a “Lo”, es posible que la llama se apague, especialmente si el quemador está frío. Si esto ocurre, gire la perilla a la posición **“OFF”** (Apagado), espere varios segundos y vuelva a encender el quemador.
- La llama debe ser ajustada de manera que no se extienda más allá del borde inferior del utensilio.



COCCIÓN EN EL HORNO

Panel de Control



El panel de control está diseñado para una programación sencilla. La pantalla muestra las opciones para cada función y va indicando los pasos del proceso de programación. Las características y estilo del panel de control varían según el modelo. La pantalla del horno está programada para horneado.

A	"Rapid Preheat" (Precalentamiento rápido)	Use esta función para reducir el tiempo de precalentamiento.
B	"Convect" (Convección)	Use para hornear y asar por convección.
C	"Bake" (Horneado)	Use para hornear y asar a la parrilla.
D	"Broil" (Asado)	Use para asar a la parrilla y para dorar.
E	"TIMER" 1 (Temporizador)	Programa el temporizador.
F	Pantalla	Muestra las funciones, opciones y hora del día del horno.
G	"TIMER" 2 (Temporizador)	Programa el temporizador.
H	Teclas numéricas	Use para programar el tiempo y la temperatura o para programar nombres de configuraciones favoritas.
I	"Favorites" (Favoritos)	Use para acceder, programar o guardar los ciclos de cocción.
J	"More Options" (Más opciones)	Use esta opción para acceder a características adicionales.
K	"Clean" (Limpieza)	Use para programar el ciclo de autolimpieza.
L	"Setup" (Ajuste)	Use esta función para ver o cambiar los ajustes de fábrica.
M	"Oven Light" (Luz del horno)	Use para encender o apagar la luz del horno.
N	"CANCEL" (Anular)	Anula todas las funciones excepto el temporizador, el reloj las recetas favoritas, los ajustes y la gaveta calentadora.
O	Teclas rápidas	Se usan para seleccionar opciones en la pantalla (junto a la pantalla en ambos lados).

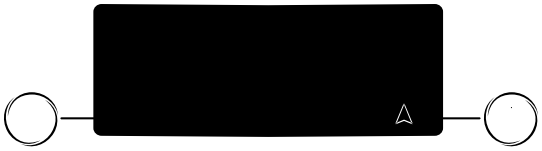
Teclas rápidas

Las teclas rápidas están ubicadas a cada lado de la pantalla y se utilizan para seleccionar la función u opción deseada en la pantalla.

Para seleccionar la opción o función, oprima la **tecla rápida** que esté junto a la palabra.

Si usted necesita volver atrás cuando está en una función u opción en el indicador, oprima la tecla **"Back"** (Atras). Cuando termine la programación, oprima la tecla **"Enter"** (Aceptar) o espere cuatro segundos y la función comenzará automáticamente.

Las flechas hacia arriba indican pantallas adicionales con opciones adicionales. Oprima las **teclas rápidas** que están junto a las flechas para desplegar las opciones contenidas en la pantalla.



Importante: Cuatro segundos después de haber seleccionado la función, opción, número o letra, la función será automáticamente programada. Si transcurren más de 30 segundos entre los pasos de la programación, la función será cancelada y la pantalla volverá al despliegue anterior.

Reloj

Programación del reloj:

Setup
On / Off

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Seleccione **RELOJ** usando las teclas rápidas.
3. Seleccione la **HORA**.
4. Programe el tiempo usando las teclas numéricas.
5. Oprima la tecla **"Enter"** (Aceptar).
6. Seleccione **AM** o **PM** en el modo de 12 horas. (para cambiar el reloj a 24 horas, vea la página 76.)
7. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"** (Ajuste).

Activación y anulación del despliegue del reloj/ día de la semana:

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Seleccione **RELOJ**.
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones hasta que se muestre el DESACTIVAR.
4. Seleccione **DESACTIVAR**.
5. Seleccione **HORA**.
6. Seleccione **"OFF"** (Apagar) *para desactivar el despliegue del reloj* o seleccione **"ON"** (Encender) *para activar el despliegue del reloj.*
7. Seleccione **"OFF"** *para eliminar el despliegue del día de la semana.* Seleccione **"ON"** *para mostrar el día de la semana en pantalla.*
8. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"**.

Programación del día de la semana:

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Seleccione **RELOJ**.
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones hasta que se muestre el DIA.
4. Use la tecla rápida flechada para navegar entre las opciones de días.
5. Seleccione el día deseado.
6. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"**.

Para programar el reloj en formato de 12 o 24 horas:

El reloj puede ser ajustado para desplegar la hora ya sea en formato de 12 horas o 24 horas.

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Seleccione **RELOJ**.
3. Use la flecha para pasar a la pantalla siguiente.
4. Seleccione **12/24 HR**.
5. Seleccione **12HR** o **24HR**.
6. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"**.

"Timers" (Temporizadores)

Programación de los temporizadores ("TIMER 1" o "TIMER 2"):

1. Oprima la tecla **"TIMER 1"** o **"TIMER 2"**.
2. Oprima uno de los tiempos mostrados usando las teclas rápidas o presione una de las teclas numéricas para programar el tiempo deseado.

   Importante: Cada vez que oprime una de las opciones de tiempo mostradas, se agrega tiempo adicional. Por ejemplo, si oprime "10 MIN." ***tres veces*****, agrega 30 minutos en el temporizador (0:30).**
3. Oprima la tecla **"Enter"**.

Para cambiar el tiempo programado una vez que el temporizador comienza:

1. Oprima la tecla **"TIMER 1"** o **"TIMER 2"** *una vez.*
2. Seleccione uno de los tiempos desplegados usando repetidamente las teclas rápidas hasta que el tiempo deseado quede programado.

   o
3. Oprima las teclas numéricas para programar el tiempo nuevo deseado.
4. Oprima la tecla **"Enter"**.

Anulación del temporizador:

Oprima la tecla **"TIMER 1"** o **"TIMER 2"** *dos veces.*

Si ambos temporizadores están activos:

Si el temporizador deseado ya se encuentra en la pantalla, oprima la tecla *una vez* para entrar en la función de edición y *dos veces* para anular el temporizador. Si el temporizador deseado no está en pantalla, siga estos pasos:

1. Oprima la tecla **"TIMER"** deseada *una vez.* El temporizador seleccionado aparecerá en pantalla.
2. Oprima la tecla **"TIMER"** una *segunda* vez para activar la función de edición para hacer los cambios.
3. Si oprime la tecla **"TIMER"** una *tercera vez*, anulará el temporizador.

Cambio de las señales sonoras del temporizador:

Las señales sonoras para el TEMPORIZADOR 1 y para el TEMPORIZADOR 2 pueden ser cambiadas. Las opciones disponibles son dos señales cada treinta segundos, dos señales cada sesenta segundos o una señal solamente. El ajuste predeterminado es una sola señal.

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Seleccione la flecha y oprímala hasta que SONIDOS aparezca en pantalla.
3. Seleccione **SONIDOS**.
4. Seleccione **SONIDOS TEMPOR**.
5. Seleccione el formato deseado de la señal sonora del temporizador (2-30SEC, 2-60SEC o 1 BIP).
6. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"**.

Bloqueo del control y de la puerta del horno

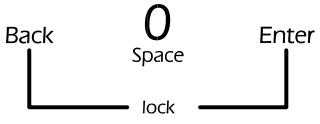
Los controles del horno y de la puerta del horno pueden ser bloqueados para evitar programación accidental. Si se está usando una función del horno, el control y la puerta no pueden ser bloqueados.

Para bloquear los controles y la puerta:

Oprima las teclas **"Back"** (Atrás) y **"Enter"** al mismo tiempo, manteniéndolas oprimidas durante tres segundos o hasta que las palabras CONTROL BLOQ aparezcan en la pantalla.

Para desbloquear los controles y la puerta del horno:

Oprima las teclas **"Back"** y **"Enter"** al mismo tiempo, manteniéndolas oprimidas durante tres segundos. DESBLOQUEO aparecerá en la pantalla cuando el control y la puerta se estén desbloqueando.



Horneado

Para hornear:

1. Oprima la tecla **"Bake"** (Horneado).

2. Seleccione la temperatura del horno usando las teclas rápidas.

   O

   Programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas. Oprima la tecla **"Enter"** (Aceptar) para guardar el ajuste.

   - La temperatura puede programarse entre 77° C (170° F) y 288° C (550° F) en incrementos de 5°.
   - Después de tres segundos, el horno comenzará a precalentarse. HORNEAR y "PREHEAT" (Precalentamiento) aparecerán en la pantalla junto con "100°" o la temperatura actual del horno (la opción más alta).

   - La temperatura en el indicador aumentará en incrementos de 1° hasta que el horno llegue a la temperatura programada. Espere aproximadamente 15 minutos para que el horno se precaliente.
   - Cuando el horno se ha precalentado, se escuchará una señal sonora y "PREHEAT" se apagará en la pantalla.

3. Al final de la cocción, apague el horno oprimiendo la tecla **"CANCEL"** (Anular). Retire el alimento del horno. El horno continuará funcionando hasta que se oprima la tecla "CANCEL".

Notas:

- Si transcurren más de treinta segundos al oprimir una tecla y una tecla numérica, la pantalla volverá al despliegue anterior.
- Siempre que la temperatura aparece en la pantalla, el horno está calentando o caliente.
- Para cambiar la temperatura del horno durante el proceso de cocción, oprima la tecla **"Bake"** y seleccione una de las temperaturas desplegadas o use las teclas numéricas para programar la temperatura deseada.
- El horno se apagará automáticamente después de 12 horas si se deja accidentalmente encendido. Para programar un modo sabático, vea la sección *Modo sabático*, en la página 88.

Opciones de horneado

Las opciones "Cook & Hold" (Cocinar y mantener caliente) y "Delay" (Diferido) están disponibles cuando se hornea. Cuando use la opción "Cook & Hold", el horno comienza a calentar inmediatamente después de que el control ha sido programado. A continuación, el horno cocina por un período específico de tiempo. Cuando ese tiempo se acabe, el horno reducirá la temperatura automáticamente a 77° C (170° F), mantendrá el alimento caliente durante una hora y luego se apagará automáticamente.

Cuando se usa la función "Delay", el horno comienza a cocinar más tarde en el día. Programe la cantidad de tiempo que usted desea esperar *antes* de encender el horno y el tiempo de cocción. El horno comenzará a calentarse a la temperatura seleccionada y cocinará durante el tiempo programado. Cuando ese tiempo acaba, el horno mantendrá el alimento caliente hasta por una hora y luego se apagará automáticamente.

Para programar la función "Cook & Hold" (Cocinar y mantener caliente):

1. Después de programar el horneado, oprima la tecla **"More Options"** (Más opciones).

2. Seleccione **COCC/CALEN**.

3. Selecione la cantidad de tiempo que va a hornear usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
4. Oprima la tecla **"Enter"**.
5. "COOK TIME" (Tiempo de cocción), el conteo regresivo del tiempo de cocción, "PREHEAT", HORNEAR y la temperatura actual se desplegarán en pantalla.

El horno cocinará durante el tiempo seleccionado y luego mantendrá el alimento caliente durante una hora.

Para programar la función "Delay" (Diferido):

1. Después de programar el horneado, oprima la tecla **"More Options"**.

2. Seleccione la función **DIF**.
3. Seleccione la cantidad de tiempo que usted desea diferir el comienzo de la cocción usando los tiempos desplegados o las teclas numéricas.
4. Seleccione la cantidad de tiempo que usted desea cocinar usando los tiempos desplegados o las teclas numéricas.
5. El indicador mostrará HORNEAR, la temperatura, el tiempo diferido y el conteo regresivo del tiempo de cocción.
6. Cuando el tiempo diferido se ha acabado, el horno comenzará a calentar. "COOK TIME", el conteo regresivo del tiempo de cocción, "PREHEAT", HORNEAR y la temperatura actual del horno se desplegarán en pantalla.

⚠ PRECAUCIÓN

No use la función de horneado diferido para preparar alimentos altamente perecederos tales como los productos lácteos, la carne de cerdo, de ave o mariscos.

"Convect" (Convección)

La cocción por convección usa un ventilador para circular aire caliente uniformemente sobre, debajo y alrededor del alimento. Como resultado, los alimentos se cocinan y doran uniformemente, a menudo en tiempos más cortos, a temperaturas más bajas y con la flexibilidad de usar más de una parrilla al mismo tiempo.

Notas:

- El control del horno viene programado desde la fábrica para "Auto Convect Conversion" (Conversión automática a convección) (modelos selectos). Cuando se usa "Convect Bake" (Horneado por convección) y "Convect Pastry" (Pastelería por convección) programe la temperatura de horneado *convencional*. El control automáticamente convierte la temperatura a 15° C (25° F) menos que la temperatura tradicional del horno.
- Cuando use el asado por convección, la temperatura no se reducirá automáticamente. Programe el tiempo y la temperatura de asado *convencional*. El control luego le hace saber cuando ha acabado un 75% del tiempo y le advierte que verifique el grado de cocción del alimento.
- Para desactivar la conversión automática de convección (modelos selectos), vea la página 87.

Opciones de convección (modelos selectos)

Las opciones "Cook & Hold" (Cocinar y mantener caliente) y "Delay" (Diferido) están disponibles cuando se cocina por convección. Vea la página 82 para obtener información sobre cómo programar la función "Cook & Hold" o "Delay".

CONVECCIÓN HORNEAR	CONVECCIÓN ASAR	CONVECCIÓN PASTELERÍA
Parrillas múltiples	Pollo entero	Pasteles
Horneado de	Pavo entero	Congelados
Galletas/Bizcochos	Verduras	Pastelitos
Panes	Asados de cerdo	Ponqués de crema
Cacerolas	Asados de res	Pastelería
Tartas/Tortas		de crema
Tortas		

Notas:

- Cuando use "Convect Bake" (Horneado por convección) y "Convect Pastry" (Pastelería por convección) con la opción "Auto Convect Conversion" (Conversión automática de convección) apagada, reduzca la temperatura programada en 25° F (15°C).
- Si usa el asado por convección con la opción de conversión automática de convección apagada, no será necesario programar un tiempo de cocción. Verifique el alimento cuando haya transcurrido el 75% del tiempo tradicional.
- Si la función de convección automática está desactivada, **no** programe un tiempo de asado por convección.

"Convect Bake" (Horneado por convección)

Para hornear por convección:

1. Oprima la tecla **"Convect"** (Convección).

2. Seleccione **HORNEADO CONV** usando las teclas rápidas.

3. Seleccione la opción deseada usando las teclas rápidas

O

Programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas. Oprima la tecla **"Enter"** (Aceptar) para guardar el ajuste.

- La temperatura del horno puede programarse entre 91° C (195° F) y 288° C (550° F) en incrementos de 1° C (5° F). Si la convección automática está apagada, puede programar la temperatura desde los 170° F.
- Después de tres segundos, el horno comenzará a precalentarse. HORNEADO CONV y "PREHEAT" (Precalentamiento) aparecerán en la pantalla junto con "100°" o la temperatura actual del horno (la opción más alta).
- La temperatura en el indicador aumentará en incrementos de 1° hasta que el horno llegue a la temperatura programada. Espere aproximadamente 15 minutos para que el horno se precaliente.
- Cuando el horno se ha precalentado, se escuchará una señal sonora y "PREHEAT" se apagará y se desplegará HORNEADO CONV. "AUTO" (Automático) aparecerá en la pantalla si la función de conversión automática de convección (modelos selectos) está activada.
- Coloque el alimento en el horno.

4. Al final de la cocción, apague el horno oprimiendo la tecla **"CANCEL"** (Anular). Retire el alimento del horno. El horno continuará funcionando hasta que se oprima la tecla "CANCEL".

"Rapid Preheat"

(Precalentamiento rápido)

Use para reducir el tiempo de precalentamiento cuando use las funciones de horneado o de horneado por convección. Use para todos los alimentos cuando hornee en una sola parrilla.

- Después de haber programado y activado el horneado o el horneado por convección, oprima la tecla **"Rapid Preheat"**.
- SOLO 1 REJILLA se desplegará en la pantalla; después de 10 segundos la pantalla mostrará RAPIDO y "PREHEAT".
- El tiempo de precalentamiento esta cinco minutos.

Para regresar al precalentamiento normal:

- Oprima la tecla **"Rapid Preheat"** nuevamente. Esto proporcionará precalentamiento estándar y "PREHEAT" y la función seleccionada se mostrarán en pantalla.

Notas:

- Para obtener los mejores resultados, coloque la parrilla en la posición 4 o 5 con la opción de precalentamiento rápido.
- Para obtener los mejores resultados de horneado y dorado, no se recomienda el uso de precalentamiento rápido cuando se usen múltiples parrillas.

"Convect Roast" (Asado por convección)

Para asar por convección:

1. Coloque el alimento en el horno.
2. Oprima la tecla **"Convect"** (Convección).
3. Seleccione **ASAR POR CONV** usando las teclas rápidas.

Convect

4. Seleccione la temperatura del horno usando las teclas rápidas.

O

Programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas. Oprima la tecla **"Enter"** (Aceptar) para guardar el ajuste.

- La temperatura del horno puede programarse entre 77° C (170° F) y 288° C (550° F) en incrementos de 1° C (5° F).

5. Programe el tiempo de cocción deseado. Programe el tiempo de asado convencional usando las teclas numéricas.
   - Después de tres segundos, el horno comenzará a calentar. ASAR POR CONV aparecerán en la pantalla junto con "100°" o la temperatura actual del horno (la opción más alta).
   - La temperatura en el indicador aumentará en incrementos de 1° hasta que el horno llegue a la temperatura programada.
   - El conteo regresivo del tiempo de cocción comenzará.
6. Al completarse 75% del tiempo de cocción, el horno emitirá una señal sonora para advertirle que revise el alimento. Verifique la cocción del alimento usando un termómetro de carne. Si el alimento está cocinado, retírelo del horno y oprima la tecla **"CANCEL"** (Anular) para apagar el horno.
7. Si el alimento no está listo, continúe asando.

   Una vez que el tiempo programado ha acabado, el horno automáticamente pasará al modo "Keep Warm" (Mantener caliente) por una hora. Si el alimento es retirado del horno antes de que la hora haya acabado, oprima la tecla **"CANCEL"**.

CANCEL

Notas:

- Si la receta sugiere precalentar el horno, añada 15 minutos a la duración de la cocción.
- Si "Auto" (Automático) está apagado, no será necesario programar el tiempo de asado.

"Convect Pastry" (Pastelería por convección) (modelos selectos)

La opción "Convect Pastry" está diseñada para hornear artículos de pastelería tales como pays congelados, empanadas dulces, pastelitos de crema y pastelitos de hojaldre. Use una, dos o tres parrillas cuando utilice esta característica.

1. Oprima la tecla **"Convect"**.
2. Seleccione **PASTELES CONV** usando las teclas rápidas.

Convect

3. Seleccione la temperatura del horno usando las teclas rápidas.

O

Programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas. Oprima la tecla **"Enter"** para guardar el ajuste.

- La temperatura del horno puede programarse entre 91° C (195° F) y 288° C (550° F) en incrementos de 1° C (5° F).
- Después de tres segundos, el horno comenzará a precalentarse. PASTELES CONV y "PREHEAT" (Precalentamiento) aparecerán en la pantalla junto con "100°" o la temperatura actual del horno (la opción más alta). "AUTO" (Automático) aparecerá en la pantalla si la función de conversión automática de convección (modelos selectos) está activada.
- La temperatura en el indicador aumentará en incrementos de 1° hasta que el horno llegue a la temperatura programada. Espere aproximadamente 15 minutos para que el horno se precaliente.
- Cuando el horno se ha precalentado, se escuchará una señal sonora y "PREHEAT" se apagará y se desplegará PASTELES CONV.

4. Al final de la cocción, apague el horno oprimiendo la tecla **"CANCEL"**. Retire el alimento del horno. El horno continuará funcionando hasta que se oprima la tecla "CANCEL".

CANCEL

"Broil" (Asar)

Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno durante cinco minutos con la puerta cerrada y use una bandeja diseñada para asar.

Para asar a la parrilla:

1. Coloque la parrilla del horno en la posición apropiada. (Vea la *Tabla de asar*).
2. Oprima la tecla **"Broil"**.
3. Seleccione el nivel **ALTO** – 288° C (550° F). Broil

   O

   Seleccione el nivel **BAJO** – 232° C (450° F).

   - El horno tiene una característica variable de asar a la parrilla lo que significa que se puede seleccionar una temperatura más baja para asar a la parrilla (149° C a 288° C o 300° F a 550° F). Para seleccionar una temperatura más baja, oprima las teclas numéricas correspondientes. Oprima la tecla **"Enter"** (Aceptar) para guardar el ajuste de temperatura más bajo.
4. Precaliente el horno durate *cinco* minutos.
5. Coloque el alimento en el horno y cierre la puerta.
6. Oprima la tecla **"CANCEL"** (Anular) cuando termine de asar. CANCEL

Notas:

- Vea la *Tabla de asar* para obtener información sobre los alimentos y tiempos de asado.
- Si pasan más de 30 segundos entre la activación de la tecla "Broil" y la activación de las teclas rápidas o numéricas, el horno no quedará programado y la pantalla mostrará el despliegue anterior.
- Use el ajuste ALTO para asar la mayoría de los alimentos. Use la temperatura de asado más baja cuando ase alimentos que requieran mayor tiempo de cocción. La temperatura más baja permite que el alimento quede bien cocido sin que se dore demasiado.
- Los tiempos de asar a la parrilla aumentarán y el dorado será más claro si el electrodoméstico es instalado en un circuito de 208 voltios.
- El alimento debe voltearse a la mitad del tiempo de asado.
- Los tiempos de asar a la parrilla pueden ser más largos cuando se han seleccionado temperaturas más bajas de asar a la parrilla.

Tabla de asar a la parrilla

ALIMENTOS		POSICION DE LA PARRILLA	TIEMPO APPROX. PRIMER LADO	TIEMPO APPROX. SEGUNDO LADO
Carne de res				
Biftec, 2,5 cm (1")	A medio asar	6	8 minutos	7 - 12 minutos
	Bien asado	6	10 minutos	8 - 14 minutos
Hamburguesas, 1,9 cm (3/4") de grosor	Bien asado	6 o 7	5 - 9 minutos	6 - 9 minutos
Carne de cerdo				
Tocino		6	6 - 10 minutos	(no se dá vuelta)
Chuletas, 2,5 cm (1")		6	10 - 11 minutos	12 - 14 minutos
Rebanada de jamón		6	5 minutos	3 - 7 minutos
Carne de ave			'LO Broil'	'LO Broil'
Mitades de pechugas		4	15 minutos	15 - 25 minutos
Mariscos				
Filetes de pescado, con mantequilla, 2,5 cm (1") de grosor		6	10 - 15 minutos	(no se dá vuelta)
Colas de langosta, 85-115 g (3-4 onzas) cada una		5	7 - 10 minutos	(no se dá vuelta)

Nota: Esta tabla es sólo una guía. Los tiempos pueden variar con el tipo de alimento que se está cocinando.

Ventilador del horno

El ventilador de convección (modelos selectos) se usa para hacer circular aire caliente en el horno cuando se selecciona la función de convección.

Importante: El ventilador de convección se detendrá automáticamente cuando se abra la puerta del horno.

Respiradero del horno

El respiradero del horno está incorporado al sistema de ventilación descendente en la superficie de cocción.

Cuando el horno está en uso, el área cercana al respiradero del horno puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Para obtener los mejores resultados, **no** bloquee el respiradero.

Luz del horno

La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta del horno. Cuando la puerta esté cerrada, oprima la tecla **"Oven Light"** (Luz del horno) para encender o apagar la luz del horno. Cada vez que oprima la tecla "Oven Light" escuchará una señal sonora. Si la luz del horno está encendida cuando se abre la puerta, la luz se apagará cuando se cierre la puerta.

Oven Light

Parte inferior del horno

Proteja la parte inferior de los hornos contra derrames, especialmente los derrames ácidos o azucarados, ya que pueden decolorar la porcelana. Use utensilios de tamaño adecuado para evitar derrames. **No coloque utensilios o papel de aluminio directamente sobre el fondo del horno.**

Parrillas del horno

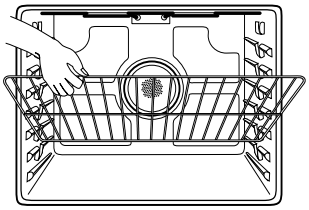
⚠ PRECAUCIÓN

- **No** intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.
- **No** use el horno para almacenar alimentos o utensilios.

El horno incluye tres parrillas planas normales.

Para retirar la puerta del horno:

1. Tire de la parrilla hasta el tope.
2. Levante la parte delantera de la parrilla y tire de ella para sacarla.



Para volver a instalar:

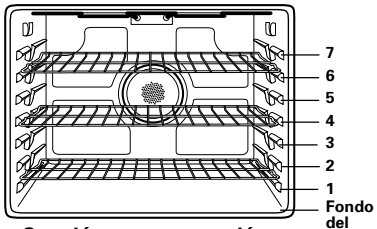
1. Coloque la parrilla en el soporte correspondiente en el horno.
2. Incline levemente el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase el tope.
3. Baje el extremo delantero y deslice la parrilla en el horno.

Posiciones de las parrillas

PARRILLA 7 (la posición más alta): Para tostar pan o asar a la parrilla alimentos delgados, no grasosos.

PARRILLA 6: Se usa para la mayoría de los asados a la parrilla y horneado con parrillas múltiples.

PARRILLA 5: Para horneado con parrillas múltiples.



Cocción por convección con tres parrillas (modelos selectos)

PARRILLA 4: Se usa para hornear la mayoría de los alimentos en una bandeja de hornear galletas o un molde para rollo de mermelada, pays de frutas o alimentos congelados de preparación rápida. También se puede usar para asar presas de pollo a la parrilla y horneado con parrillas múltiples.

PARRILLA 3: Para cacerolas, horneado de pan, tortas en moldes de tubo o pays de natilla.

PARRILLA 2: Se usa para asar trozos pequeños de carne, pays congelados, suflés de postre o pasteles esponjosos y horneado con dos parrillas. También se usa para horneado con parrillas múltiples.

PARRILLA 1: Se usa para asar trozos grandes de carne y carne de ave.

HORNEADO CON PARRILLAS MULTIPLES: Dos parrillas: Use la posición 3 y 6.

Tres parrillas (convección solamente): Use las posiciones 2, 4 y 6 (ver ilustración).

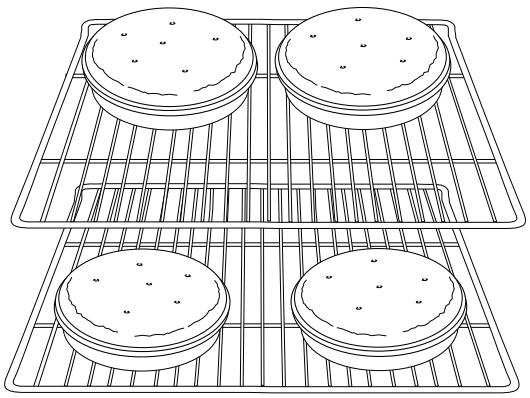
Notas:

- Cuando hornee por convección (modelos selectos) en dos o tres parrillas, verifique los alimentos al transcurrir el tiempo mínimo sugerido para evitar el dorado excesivo o la sobrecocción.
- **No** cubra una parrilla completa con papel de aluminimo ni coloque papel de aluminio en el fondo del horno. Esto afectará los resultados de la cocción y puede ocasionar daños al fondo del horno.

Horneado de pasteles de capas en dos parrillas

Para obtener mejores resultados cuando hornea pasteles en dos parrillas, use la posición 2 y 4 para horneado regular y la posición 2 y 4 o 3 y 6 para horneado por convección (modelos selectos).

Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.



OPCIONES

Más opciones

"Cook & Hold" (Cocinar y mantener caliente)

1. Oprima la tecla **"More Options"** (Más opciones).
2. Seleccione **COCCION/ CALENT**.
3. Programe el tiempo de cocción usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.

4. Seleccione la función **HORN** o **CONVEC**.
5. Cuando oprima HORNEAR, seleccione la temperatura usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
6. Cuando oprima la tecla CONVEC, seleccione **HORNEADO CONV**, **ASAR POR CONV** o **PASTELES CONV** y programe la tempera-tura deseada usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.

El horno cocinará durante el tiempo seleccionado y luego mantendrá el alimento caliente durante una hora. El horno se apagará automáticamente.

Importante: Si la receta recomienda precalentar el horno, añada 15 minutos a la duración de la cocción.

"Delay" (Diferir)

1. Oprima la tecla **"More Options"**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones hasta que se muestre DIFERIR en pantalla.
3. Seleccione la función **DIFERIR**.
4. Programe el tiempo a diferir usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
5. Seleccione **HORNEADO**, **CONVEC** o **LIMPIEZA** y programe la temperatura usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.

Para programar un horneado diferido:

1. Siga los pasos 1 a 4 de la función "Delay" (vea arriba).
2. Elija una de las temperaturas desplegadas o use las teclas numéricas para programar la temperatura.
3. Elija el tiempo de cocción de los tiempos desplegados o use las teclas numéricas para programar el tiempo de cocción.
4. La pantalla mostrará "DELAY", la función seleccionada, la temperatura programada y el conteo regresivo del tiempo diferido. Cuando el tiempo diferido termina, se muestra el tiempo de cocción y el horno comienza a precalentar.

Para programar un horneado por convección diferido:

1. Siga los pasos 1 a 4 de la función "Delay" (vea abajo a la izquierda).
2. Seleccione la función **HORNEADO**, **ASAR** o **PASTELES**.
3. Elija una de las temperaturas desplegadas o use las teclas numéricas para programar la temperatura.
4. Elija el tiempo de cocción de los tiempos desplegados o use las teclas numéricas para programar el tiempo de cocción.
5. La pantalla mostrará "DELAY", la función seleccionada, la temperatura programada y el conteo regresivo del tiempo diferido. Cuando el tiempo diferido termina, se muestra el tiempo de cocción y el horno comienza a precalentar.

Para programar la autolimpieza diferida:

1. Siga los pasos 1 a 4 de la función "Delay" (vea abajo a la izquierda).
2. RET PARRILLAS se desplegará en la pantalla. Retire las parrillas del horno y seleccione **CONTINUAR**.
3. Seleccione el nivel de suciedad **LEVE** introduciendo el número 200 con las teclas numéricas para programar dos horas de limpieza. Seleccione el nivel de suciedad **MED** o **INTENSO** usando las teclas rápidas. Hay una espera breve mientras la puerta se bloquea.
4. La pantalla mostrará "DELAY", el tiempo de limpieza y el tiempo de desbloqueo de la puerta (en base al nivel de suciedad seleccionado). Cuando el tiempo diferido termine, se mostrará el tiempo de limpieza y el horno comenzará a precalentar.

Para mayor información sobre autolimpieza, vea la página 66.

⚠ PRECAUCIÓN

No use la función de horneado diferido para preparar alimentos altamente perecederos tales como los productos lácteos, la carne de cerdo, de ave o mariscos.

"Proofing" (Espajamiento)

Esta característica se utiliza para que los productos de pan de levadura se eleven y fermenten antes del horneado. Hay dos métodos de espajamiento disponibles – RAPIDO y NORMAL.

El fermentado estándar en el horno protege la masa contra los cambios de temperatura y las corrientes que comúnmente afectan los resultados del espajamiento efectuado fuera del horno.

El fermentado rápido proporciona resultados más rápidos sin dañar la levadura que si se usa el fermentado estándar o se deja la masa reposar fuera del horno.

1. Oprima la tecla **"More Options"**.
2. Seleccione **ESPAJAMIENTO**.
3. Seleccione **RAPIDO** o **NORMAL**.
4. Cuando se haya completado el espajamiento, retire la masa del horno y oprima la tecla **"CANCEL"** (Anular).

Cont.

Notas:

- Para cualquier masa que requiera levantarse una vez, se puede usar el espajamiento normal o rápido.
- Cuando use masa de pan congelada, elija la opción de **ESPONJ RÁPIDA**. No es necesario descongelar la masa antes de fermentarla.
- Para la masa que requiera levantarse dos veces, se debe usar el espajamiento normal para el primer ciclo de espajamiento. Se puede usar cualquiera de los dos ciclos de espajamiento para el segundo levantamiento.
- Si la temperatura del horno es demasiado alta para el espajamiento, ENFRIAMIENTO aparecerá en pantalla.

"Thaw and Serve" (Descongelar y servir)

Use esta función para alimentos congelados que necesitan ser descongelados pero no cocinados *antes* de servir.

Para programar la función descongelar y servir:

1. Coloque el alimento en el horno en la parrilla 2.
2. Oprima la tecla **"Convect"** (Convección).

3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
4. Seleccione **DESCONG-SERVIR**.
5. Seleccione el número de minutos de descongelación.

6. DESCONG-SERVIR, el tiempo de cocción y el conteo regresivo del tiempo de cocción aparecerán en pantalla.
7. Si la descongelación termina antes de que el tiempo haya transcurrido, oprima la tecla **"CANCEL"** (Anular) y retire el alimento del horno. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, el horno se apagará y emitirá una señal sonora.

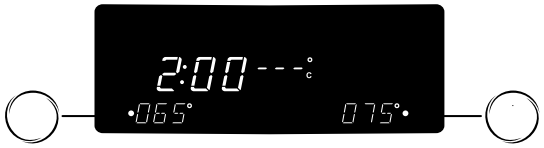
Importante: Esta característica no debe usarse para descongelar carnes u otros alimentos que deben ser cocinados *antes* de servir.

"Keep Warm" (Mantener caliente)

La característica "Keep Warm" se usa para mantener calientes alimentos que están calientes o para calentar panes y platos.

1. Oprima la tecla **"More Options"** (Más opciones).

2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **MANT CALIENTE**.



4. Seleccione una de las temperaturas desplegadas o programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas. Puede seleccionar temperaturas entre 63° C (145° F) y 88° C (190° F).

Tabla para descongelar y servir

ALIMENTOS CONGELADOS*	TIEMPO DE DESCONGELAR-SERVIR **	SUGERENCIAS
Pasteles y tortas completas **Pasteles:** de limón, con crema, de pacana, de chocolate, batatas, pastel de seda **Tortas:** Vainilla, chocolate, coco y tortas de tres capas, torta de ponqué, pastel de crema	1. Remueva el alimento congelado de la caja y envoltorio. 2. Coloque el alimento congelado en la parrilla central del horno. 3. Use la función de descongelar-servir durante 15 minutos para tortas y 30 minutos para pasteles. 4. Retire el alimento del horno. 5. Corte en porciones individuales y coloque en platos. 6. Vuelva a colocar los platos en el horno. 7. Use la función de descongelar-servir de 10 a 30 minutos.	• Si descongela durante 30 minutos, se facilita cortar pasteles y tortas completas y torta de queso. • Las tortas de capas requieren solamente 15 minutos antes de cortar. • El tamaño y la textura del alimento a descongelar afectarán el tiempo de la función descongelar-servir. • Los postres más grandes o densos pueden tomar más tiempo para descongelarse. • Las rebanadas de torta se descongelan más rápidamente que las rebanadas de pastel. Las rebanadas de pastel. de batata pueden tomar entre 20 y 30 minutos.
Porciones individuales: Rebanadas de pastel, rebanadas torta, otros postres individuales, pastelitos rellenos, pastelitos de crema	1. Retire el alimento congelado del envase. 2. Coloque la porción en el plato. 3. Coloque el plato en la parrilla central del horno 4. Use la función de descongelar-servir de 10 a 30 minutos.	
Torta de queso	1. Remueva el alimento congelado de la caja y envoltorio. 2. Coloque el alimento congelado en la parrilla central del horno. 3. Use la función de descongelar-servir durante 30 minutos. 4. Retire el alimento del horno. 5. Corte en porciones individuales y coloque en platos. 6. Vuelva a colocar los platos en el horno. 7. Use la función de descongelar-servir hasta por 15 minutos si lo desea.	

***** Esta característica sólo puede ser usada con alimentos congelados "Thaw and Serve" (Descongelar y servir) o "Ready to Serve" (Listo para servir). **NO** intente descongelar carnes congeladas, carne de ave o mariscos.

** No es necesario precalentar el horno.

5. MANTEN CALIENT y la temperatura aparecerán en pantalla.
6. Cuando el horno se haya precalentado, escuchará una señal sonora y MANTEN CALIENT y la temperatura se desplegarán en la pantalla.
7. Cuando termine, oprima la tecla **"CANCEL"** (Anular) y retire el alimento o los platos del horno.

CANCEL

Para calentar panecillos:

- Cubra los panecillos levemente con papel de aluminio y colóquelos en el horno.
- Oprima la tecla **"More Options"** (Mas opciones).
- Seleccione **MANT CALIENTE**.
- Elija una temperatura de 77° C (170° F). Caliente durante 12 a 15 minutos.

More Options

Notas:

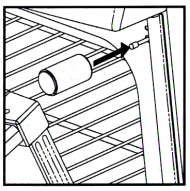
- Los alimentos deben estar calientes cuando se colocan en el horno.
- Para obtener la mejor calidad de los alimentos, los mismos deben mantenerse calientes durante *no más* de 1 hora.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos ligeramente con papel de aluminio o con una tapa de vidrio.

"Drying" (Secado)

Para obtener los mejores resultados, utilice una rejilla de secado. Estas rejillas permiten que el aire circule uniformemente alrededor del alimento.

El ventilador de convección funcionará durante el secado.

Para programar el secado:



1. La puerta del horno debe ser abierta levemente para permitir que la humedad escape del horno durante el secado.
   - Abra la puerta del horno levemente.
   - Coloque el espaciador magnético para la puerta (pieza No. 8010P146-60) sobre el interruptor. El espaciador proporciona una abertura entre el marco y la puerta del horno para permitir que la humedad escape.
   - Cierre la puerta con cuidado hasta que el espaciador magnético entre en contacto con la puerta del horno. El imán sostendrá el espaciador en la posición correcta durante el proceso de secado y permite que la puerta sea abierta en cualquier momento durante el secado sin que pierda su posición correcta.

     Importante: Si el espaciador no se coloca correctamente, el ventilador de convección no funcionará.
2. Oprima la tecla **"Convect"** (Convección).

Convect

3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
4. Seleccione **SECADO**.
5. Seleccione una de las temperaturas desplegadas o programe la temperatura usando las teclas numéricas. Puede programar temperaturas entre 38° C (100° F) y 93° C (200° F).
6. En el indicador aparecerá SECADO y la temperatura. "PREHEAT" (Precalentamiento) aparecerá en pantalla hasta que el horno alcance la temperatura programada.
7. Cuando el secado haya terminado, retire el alimento del horno y oprima la tecla **"CANCEL"**.

CANCEL

Siga la *Guía de secado* en la página 85 para conocer los tiempos de secado. Verifique los alimentos al haber transcurrido el tiempo mínimo indicado. Enfríe los alimentos hasta temperatura ambiente para probar el nivel de secado.

Notas:

- Para adquirir una rejilla de secado, póngase en contacto con su distribuidor Jenn-Air y pida el kit de accesorio "DRYINGRACK" (Rejilla de secado) o llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).
- La mayoría de las frutas y verduras se secan bien y mantienen su color cuando se secan a 60° C (140° F). La carne y la cecina deben secarse a entre 63° C (145° F) y 66° C (150° F). Para un sabor óptimo, seque las hierbas a 38° C (100° F). Sin embargo, debido a esta baja temperatura, el tiempo de secado puede alargarse hasta 8 horas.
- **El tiempo de secado varía de acuerdo con lo siguiente: Contenido de agua y azúcar del alimento, tamaño de las piezas, cantidad de alimento que se esté secando y la humedad del aire.**
- Verifique los alimentos al haber transcurrido el mínimo tiempo de secado. Seque los alimentos durante un mayor tiempo si es necesario.
- Las frutas que se tornan marrones cuando se exponen al aire deben ser tratadas con un antioxidante. Pruebe uno de los siguientes métodos:
  1. Moje la fruta en una mezcla de dos tercios de jugo de limón embotellado y un tercio de agua templada.
  2. Remoje la fruta en una solución de 1 cucharadita de ácido ascórbico o un antioxidante comercial en un litro de agua fría.
- Los alimentos pueden gotear durante el proceso de secado. Después de secar alimentos con alto contenido ácido o azucarado, limpie la parte inferior del horno con agua y jabón. El acabado de porcelana del horno se puede decolorar si las manchas ácidas o azucaradas no se limpian antes de un ciclo de alta temperatura o de autolimpieza.
- Se puede secar más de una parrilla de alimento a la vez. Sin embargo, se requerirá un mayor tiempo de secado.
- Consulte otras fuentes de información en su biblioteca local o llame a su servicio de extensión del condado para obtener mayor información.

Guía de secado

FRUTAS	MEJORES VARIEDADES PARA SECADO	PREPARACIÓN	TIEMPO DE SECADO APROX. a 60° C (140° F) **	PRUEBE EL SECADO AL TIEMPO MÍN. DE SECADO
Manzanas*	Variedades firmes: "Graven" "Stein", "Granny Smith", "Jonathan", "Winesap", "Rome Beauty", "Newton".	Lave, pele si desea, elimine el corazón y corte en rebanadas de 32 mm (1/8").	4 a 8 horas	Flexibles a crujientes. Las manzanas secas se preservan mejor cuando están un poco crujientes.
Duraznos*	"Blenheim/Royal" más comunes. Los "Tilton" también son buenos.	Lave, corte por la mitad, elimine las semillas.	18 a 24 horas	Suaves, flexibles.
Cambures*	Variedades firmes	Pele y corte en rebanadas de 64 mm (1/4").	17 a 24 horas	Flexibles a crujientes.
Cerezas	"Lambert", "Royal Ann", "Napoleón", "Van" o "Bing".	Lave y elimine los tallos. Corte por la mitad y elimine las semillas.	18 a 24 horas	Flexibles y gomosos.
Nectarinas y melocotones*	Variedades "Freestone".	Corte por la mitad y elimine las semillas. Puede pelarlos, pero resulta en fruta seca de mejor aspecto.	24 a 36 horas	Flexibles y gomosos.
Peras*	"Bartlett"	Pele, corte por la mitad y elimine el corazón.	24 a 36 horas	Suave y flexible.
Piña	Fresca o enlatada.	Lave, pele y elimine los ojuelos espinosos. Corte a lo largo y elimine el corazón pequeño. Corte a lo ancho en rebanadas de 1,27 cm (1/2").	Enlatada: 14 a 18 horas Fresca: 12 a 16 horas	Suave y flexible.
Concha de Limón o Naranja	Elija frutas de concha áspera. **No** seque la concha de las frutas con "color añadido".	Lave bien. Pele delgadamente la 16 mm (1/16") a 32 mm (1/8") de la concha. **No** use la médula blanca amarga debajo de la concha.	1 a 2 horas	Duras a frágiles.
VERDURAS				
Tomates	"Plum", "Roma"	Corte por la mitad, elimine las semillas. Coloque los tomates con el pellejo del tomate en la parrilla. Pinche el pellejo.	12 a 18 horas	Duros a crujientes.
Zanahorias	"Danvers" de medio tamaño, "Imperator", de centro rojo "Chantenay"	**No** use zanahorias de fibra dura o con corazón meduloso. Lave, corte los topes y pele si lo desea. Corte a lo ancho o diagonalmente en rebanadas de 64 mm (1/4"). Cocine al vapor por 3 minutos.	4 a 8 horas	Duras a frágiles.
Ají picante	"Ancho", "Anaheim"	Lave, corte por la mitad y elimine las semillas. Pinche el pellejo varias veces.	4 a 6 horas	Las vainas deben verse arrugadas, de color rojo oscuro y crujientes.
HIERBAS				
Perejil, Menta, Cilantro, Salvia, Orégano		Enjuague en agua fría. Seque con una toalla de papel. Deje los tallos hasta que las hojas estén secas, y luego deséchelos.	1 a 3 horas	Frágiles y desmenuzables.
Albahaca		Corte las hojas 7,62 cm (3") a 10,16 cm (4") desde el tope de la planta justo donde comienzan a brotar. Enjuague las hojas en agua fría.	2 a 5 horas	Frágiles y desmenuzables.

*Frutas que requieren un antioxidante para evitar la decoloración y la pérdida de los nutrientes. Consulte los métodos específicos en las notas de la página 84.

** La función de apagado automático después de 12 horas no funcionará durante el secado.

FAVORITOS

"Favorites" (Favoritos)

La opción "Favorites" guarda la función del horno, tiempo de cocción y la temperatura hasta para 10 de sus recetas favoritas. Los hornos de convección vienen con cinco recetas preprogramadas.

Para seleccionar una receta de la lista de recetas preprogramadas:

1. Oprima la tecla **"Favorites"**.
2. Seleccione la opción **LISTA RECETAS**.

Favorites On / Off

3. Seleccione la receta deseada en la pantalla u oprima la flecha para desplazarse a la receta deseada.
4. Una vez que la receta es seleccionada, el horno comenzará a precalentar de acuerdo con el programa seleccionado.
   - Puede oprimir la tecla **"More Options"** (Más opciones) para añadir las funciones COCC/CALEN o DIF.
5. Cuando termine, oprima la tecla **"CANCEL"** (Anular) y retire el alimento del horno.

Para guardar la última receta terminada:

(Hornear, Horneado por convección, Asado por convección, Pastelería por convección, Asado a la parrilla por convección, Secado, Mantener caliente, Fermentado)

1. Oprima la tecla **"Favorites"**.
2. Seleccione la opción **GUARDAR ÚLTIMA**.

Favorites On / Off

3. Introduzca el nombre usando las teclas.
   - Por ejemplo, para guardar "lasagna", oprima la tecla <**JKL**> *tres* veces para la letra "L"; oprima la tecla <**ABC**> *una vez* para la letra "A"; oprima la tecla <**STU**> *una vez* para la letra "S". Continúe así hasta que haya terminado la palabra.
4. Después de programar cada letra, espere *tres* segundos hasta que aparezca una linea en el siguiente espacio u oprima la tecla **"Enter"** (Aceptar) *antes* de pasar a la siguiente letra.
   - Se pueden usar hasta 14 letras incluyendo los espacios.
5. Cuando el nombre de la receta haya sido programado, los últimos ajustes se desplegarán durante varios segundos.
6. LISTA RECETAS se desplegará en la pantalla para navegar por las opciones.
7. Oprima la tecla **"Favorites"** para salir del menú de recetas favoritas.

Para crear una nueva receta favorita:

Favorites On / Off

1. Oprima la tecla **"Favorites"**.
2. Oprima la flecha para navegar por las opciones.
3. Seleccione **CREAR NUEVA** con la tecla a la izquierda.
4. Introduzca el nombre usando las teclas.
   - Por ejemplo, para guardar "lasagna", oprima la tecla <**JKL**> *tres* veces para la letra "L"; oprima la tecla <**ABC**> *una vez* para la letra "A"; oprima la tecla <**STU**> *una vez* para la letra "S". Continúe así hasta que haya terminado la palabra.
   - Después de programar cada letra, espere *tres* segundos hasta que aparezca una linea en el siguiente espacio u oprima la tecla **"Enter"** *antes* de pasar a la siguiente letra.
   - Se pueden usar hasta 14 letras incluyendo los espacios.
5. Seleccione tecla **"Enter"** para guardar el nombre.
6. Seleccione el tipo de cocción, como por ejemplo HORNEAR, HORNEADO CONV, ASAR A LA PARR, etc.
7. Seleccione la temperatura del horno usando las teclas rápidas.

   O

   Programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas.
8. Añada la función "Cook/Hold" (Cocinar/mantener caliente) seleccionando la opción **SI** o salte esta función seleccionando **NO**.
9. Si elige SI, programe el tiempo de cocción usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
10. Añada la función "Delay" (Diferido) seleccionando la opción **SI** o salte esta función seleccionando **NO**.
11. Si elige SI, programe el tiempo diferido usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
12. La pantalla mostrará las opciones progrmadas y luego regresará al menú de recetas favoritas.
13. Oprima la tecla **"Favorites"**para salir del menú de recetas favoritas.

Para editar una receta guardada:

Favorites On / Off

1. Oprima la tecla **"Favorites"**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **EDITAR RECETA**.
4. Elija la receta que desea editar. Es posible que deba oprimir las teclas flechadas para encontrar la receta.
5. Siga el menú para cambiar las opciones de la receta según lo desee.
6. La pantalla mostrará el menú de recetas favoritas nuevamente. LISTA RECETAS aparecerá en pantalla.
7. Oprima la tecla **"Favorites"** para salir del menú de recetas favoritas.

Para borrar una receta favorita:

Favorites On / Off

1. Oprima la tecla **"Favorites"** (Favoritos).
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **BORRAR RECETA**.
4. Busque la receta que desea borrar. Es posible que deba oprimir las teclas flechadas para encontrar la receta.
5. El control le preguntará si está seguro de que desea borrar esa receta. Seleccione **SI** o **NO**.
6. Oprima la tecla **"Favorites"** para salir del menú de recetas favoritas.

Para salir del menú de recetas favoritas en cualquier momento, oprima la tecla **"Favorites"**.

AJUSTE

"Setup" (Ajuste)

Setup On / Off

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Use la flecha para desplazarse por las opciones de "Setup".
3. Seleccione la opción deseada usando las teclas rápidas.

Nota: Para salir de una pantalla sin hacer ningún cambio, oprima la tecla **"Setup"**. La pantalla volverá a desplegar la hora del día.

"Clock" (Reloj)

Para más información ver las páginas 75-76. Use la opción "Clock" para:

- Programar la hora del día.
- Programar el día de la semana.
- Seleccionar **"AM"** o **"PM"** (modo de 12 horas solamente). "AM" o "PM" no aparecerán en la pantalla con la hora del día.
- Seleccionar un formato de 12 o 24 horas para el reloj.
- Apagar el reloj.

Idioma

El idioma de las pantallas puede ser programado en inglés, francés o español. Para cambiar el idioma de inglés a otro idioma:

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Elija **IDIOMA**.
3. Use la flecha para pasar a la pantalla siguiente de ser necesario.
4. Seleccione el idioma deseado.
5. Oprima la tecla **"Setup"** para salir del menú de configuración.

"Auto Convect" (Convección automática)

El horno viene programado desde la fábrica para la conversión automática de convección.

"Auto Convect Conversion" reduce automáticamente la temperatura programada en 15° C (25° F) para las funciones "Convect Bake" (Horneado por convección) y "Convect Pastry" (Pastelería por convección).

Para la función "Convect Roast" (Asado por convección) el control le advertirá cuando haya transcurrido el 75% del tiempo de asado programado para que verifique el grado de cocción de los alimentos. Las temperaturas de asado por convección no se reducirán.

Notas:

- Cuando use "Convect Bake" y "Convect Pastry" con la opción "Auto Convect Conversion" apagada, reduzca la temperatura programada en 15°C (25° F).
- Si usa el asado por convección con la opción de conversión automática de convección apagada, no será necesario programar un tiempo de cocción. Verifique el alimento cuando haya transcurrido el 75% del tiempo tradicional.
- Si la función de convección automática está desactivada, no programe un tiempo de asado por convección.

Para desactivar la conversión automática de convección:

Setup On / Off

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Seleccione la opción **CONVECC AUTOM**.
3. Seleccione **DESACTIV**.
4. Oprima la tecla **"Setup"** para salir del menú de configuración.

Para reactivar la conversión automática de convección:

Setup On / Off

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Seleccione la opción **CONVECC AUTOM**.
3. Seleccione **ACTIV**.
4. Oprima la tecla **"Setup"** para salir del menú de configuración.

C/F

La escala de temperatura desplegada puede ser cambiada de Fahrenheit a Celsius.

Para cambiar la escala:

1. Oprima la tecla **"Setup"** (Ajuste).
2. Use la flecha para pasar a la pantalla siguiente.
3. Seleccione **C/F**.
4. Seleccione la escala de temperatura deseada.
5. Oprima la tecla **"Setup"** para salir del menú de configuración.

Modo sabático

El horno está programado para apagarse después de 12 horas si usted lo deja accidentalmente encendido. El modo sabático tiene prioridad sobre este cierre automático de 12 horas y puede ser programado para que se active automáticamente o puede ser programado manualmente como se desee.

Sólo puede usar la fución "Bake" (Hornear) o "Cook/Hold Bake" (Horneado con cocinar y mantener caliente) cuando el horno está en el modo sabático. Todas las demás funciones son desactivadas. Si cualquier función que no sea "Bake" o "Cook/Hold Bake" cuando comienza el modo sabático, dicha función será anulada.

Para activar el modo sabático:

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **SABÁTICO**.
4. Seleccione **AUTO** o **MANUAL**.
   - **"Auto"** (Automático) le pedirá que programe la temperatura de horneado el viernes a las 2:00 p.m. y permanecerá en modo sabático por 33 horas. MODO SABAT ACT se despliega en la pantalla por 90 minutos. Si desea usar "Bake" o "Cook/Hold Bake" durante el modo sabático, deben ser programados durante este período de 90 minutos *previos* a la activación del modo sabático automático.
   - **"Manual"** coloca al horno en modo sabático instantáneamente durante 72 horas. SABÁTICO y MODO SABAT ACT aparecerán en la pantalla durante cinco minutos. Si desea usar "Bake" o "Cook/Hold Bake" durante el modo sabático, deben ser programados durante este período de cinco minutos *previos* a la activación del modo sabático automático.
5. Seleccione **ACTIV** o **DESACTIV**.
6. Oprima la tecla **"Setup"** para salir del menú de configuración.

Para anular el modo sabático:

Oprima y mantenga oprimida la tecla **"Setup"** durante *cinco* segundos. El modo de horneado puede ser anulado oprimiendo la tecla **"CANCEL"** (Anular) durante el modo sabático.

Notas:

- El horno no debe estar en uso para poder programar el modo sabático.
- El modo sabático no puede activarse si el teclado o la puerta están bloqueados.
- Si el horno está funcionando cuando el modo sabático comienza, no escuchará señales sonoras.
- Todos los avisos, mensajes y señales sonoras estarán desactivados cuando el modo sabático esté activado.
- Si desea utilizar la luz del horno en modo sabático, la misma debe estar encendida *antes* de activar esta función.
- El ciclo de autolimpieza y el bloqueo automático de las puertas no funcionan durante el modo sabático.
- La temperatura de horneado puede ser cambiada durante el modo sabático activo. Simplemente oprima la tecla **"Bake"** y luego introduzca la temperatura deseada usando las teclas de programación rápida.
- Si oprime la tecla **"CANCEL"** se detendrá el ciclo de horneado, pero el control permanecerá en modo sabático.
- El día de la semana y "AM/PM" deben ser programados para que el modo sabático funcione correctamente.

"Temp Adjust" (Ajuste de la temperatura)

Las temperaturas del horno son cuidadosamente probadas en la fábrica. Es normal notar una diferencia entre la temperatura de horneado o en el dorado entre un horno nuevo y un horno usado. A medida que se usan los hornos, la temperatura de los mismos puede cambiar.

Usted puede ajustar la temperatura del horno si considera que el mismo no está horneando o dorando correctamente. Para decidir cuanto debe cambiar la temperatura, programe la temperatura del horno a 15° C (25° F) más alta o más baja que la temperatura indicada en su receta y luego hornee. Los resultados del primer horneado le darán una mejor idea de cuánto debe ajustar la temperatura.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **AJUSTAR TEMP**.
4. Programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas.
5. Seleccione **"+/-"** para indicar un aumento o reducción de la temperatura. El cambio de temperatura se despliega en la parte superior de la ventana.
6. Oprima la tecla **"Enter"** (Aceptar) o espere **tres** segundos para aceptar los cambios.

7. Oprima la tecla **"Setup"** para salir del menú.

La temperatura del horno no necesita ser reajustada si hay una falla o interrupción de la energía eléctrica.

Las temperaturas de asado y de autolimpieza no se pueden ajustar.

208/240 V

Para mejores resultados cuando usa la función “Bake” (Hornear), el horno puede ser cambiado de 240 V a 208 V si su hogar usa 208 V.

Para programar el horno a 208 V:

1. Oprima la tecla **“Setup”** (Ajuste).
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **208/240 V**.
4. Seleccione **208V** o **240V** usando las teclas rápidas.
5. Oprima la tecla **“Enter”** (Aceptar) para guardar los cambios.
6. Oprima la tecla **“Setup”** para salir del menú.

Tonos (Bips)

Se puede ajustar el número y el volumen de las señales sonoras emitidas al fin de la cocción y al fin de la función del temporizador.

Para ajustar las señales sonoras:

1. Oprima la tecla **“Setup”** (Ajuste).
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **SONIDOS**.

Para cambiar las señales sonoras al fin de la cocción:

1. Siga los pasos 1 a 3 de la función Tonos (vea arriba).
2. Seleccione **SONIDOS COCC**.
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
4. Seleccione **1-30 MIN** para oír una señal sonora cada treinta segundos.

   O

   Seleccione **1-60 MIN** para oír una señal sonora cada sesenta segundos.

   O

   Seleccione **1 BIP** para oír sólo una señal sonora al final de la cocción.
5. Oprima la tecla **“Setup”** para salir.

Para cambiar las señales sonoras del temporizador:

1. Siga los pasos 1 a 3 de la función Tonos (vea arriba).
2. Seleccione **SONIDOS TEMPOR**.
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
4. Seleccione **2-30 SEC** para oír dos señales sonoras cada treinta segundos.

   O

   Seleccione **2-60 SEC** para oír dos señales sonoras cada sesenta segundos.

   O

   Seleccione **1 BIP** para oír sólo una señal sonora al final del tiempo programado.
5. Oprima la tecla **“Setup”** para salir.

Para cambiar el volumen de las señales sonoras:

1. Siga los pasos 1 a 3 de la función Tonos (vea arriba).
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **VOLUMEN**.
4. Seleccione **ALTO** para el volumen más alto.

   O

   Seleccione **MEDIANO** para un nivel de volumen intermedio.

   O

   Selecciones **BAJO** para el volumen más bajo.
5. Oprima la tecla **“Setup”** para salir.

“12 Hr Shutoff” (Apagado después de 12 horas)

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas de funcionamiento si lo deja encendido accidentalmente.

Para desactivar esta característica:

1. Oprima la tecla **“Setup”**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **APAGADO DE 12H**.
4. Seleccione **ACTIV** o **DESACTIV** usando las teclas rápidas.
5. Oprima la tecla **“Setup”** para salir.

“Energy Saver” (Ahorro de energía)

Para ahorrar energía, la pantalla puede ser configurada para apagarse si no está en uso.

Para programar la característica de ahorro de energía:

1. Oprima la tecla **“Setup”**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **AHORRO ENERGÍA**.
4. Seleccione **ACTIV** o **DESACTIV** usando las teclas rápidas.
5. Oprima la tecla **“Setup”** para salir.

Oprima cualquier tecla para activar el indicador.

“Service” (Servicio)

Esta área del control del horno despliega el número gratis de atención al cliente de Jenn-Air.

1. Oprima la tecla **“Setup”**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **SERVICIO**.
4. Oprima la tecla **“Setup”**para salir.

“Demo” (Demostración)

Cuando se selecciona la función “Demo” usted verá una pequeña presentación describiendo las características de su nueva estufa Jenn-Air.

1. Oprima la tecla **“Setup”**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **DEMO**.
4. Seleccione **ACTIV** o **DESACTIV** usando las teclas rápidas.
5. Oprima la tecla **“Setup”** para salir.

ACCESORIOS

Accesorio de wok para modelos eléctricos o a gas – Modelo AO142

Ideal para preparar alimentos salteados, cocinar al vapor, ablandar alimentos y preparar guisos. El wok tiene un acabado antiadherente, asas de madera, tapa, rejilla para cocción al vapor, paletas para arroz y consejos de cocción. El wok de fondo plano puede ser usado en TODOS los cartuchos.

Rejilla de secado

Para adquirir una rejilla de secado, póngase en contacto con su distribuidor Jenn-Air y pida el kit de accesorio “DRYINGRACK” (Rejilla de secado) o llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

GARANTÍA DE LOS APARATOS DE COCCIÓN DE JENN-AIR®

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se dé a este electrodoméstico principal un uso y mantenimiento de conformidad con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, la marca Jenn-Air de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado “Whirlpool”) se hará cargo del costo de las piezas especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por Whirlpool. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá, y se aplica solamente cuando el electrodoméstico principal se use en el país en el que se ha comprado. Esta garantía limitada no tiene vigor fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

GARANTÍA LIMITADA DEL SEGUNDO AL QUINTO AÑO EN CIERTAS PIEZAS DE LOS COMPONENTES

Durante el segundo al quinto año desde la fecha de compra, cuando este electrodoméstico sea operado y mantenido de acuerdo a las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, Jenn-Air pagará por las piezas especificadas de fábrica para los siguientes componentes (si es aplicable para el producto), para corregir defectos de material o de mano de obra:

- Elemento eléctrico
- Botón táctil y microprocesador
- Superficie de cocción en vidrio de cerámica: si es debido a rupturas por cambios térmicos
- Controles electrónicos
- Tubo del magnetrón
- Quemadores a gas sellados

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía limitada no cubre:

1. Visitas de servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico principal, para enseñarle a usar su electrodoméstico principal, para cambiar o reparar fusibles domésticos o para corregir la instalación eléctrica o de la tubería de la casa.
2. Visitas de servicio técnico para reparar o reemplazar focos para electrodomésticos, filtros de aire o filtros de agua. Estas piezas de consumo están excluidas de la cobertura de la garantía.
3. Reparaciones cuando su electrodoméstico principal se use de un modo diferente al doméstico normal de una familia, o cuando se use de un modo contrario a las instrucciones publicadas para el usuario u operador y/o las instrucciones de instalación.
4. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de artículos de consumo o productos de limpieza no aprobados por Whirlpool.
5. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado de su electrodoméstico principal, a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a Whirlpool en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
6. Cualquier pérdida de comida debido a fallas del refrigerador o del congelador.
7. Costos relativos a la remoción de su electrodoméstico principal desde su hogar para obtener reparaciones. Este electrodoméstico principal está diseñado para ser reparado en el hogar y únicamente el servicio de reparación en el hogar está cubierto bajo esta garantía.
8. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el electrodoméstico.
9. Gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto, si su electrodoméstico principal está ubicado en un lugar remoto en el cual no haya disponible un técnico de servicio autorizado por Whirlpool.
10. La remoción y reinstalación de su electrodoméstico principal, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.
11. Electrodomésticos principales con números de modelo/serie que se hayan removido, alterado o que no puedan ser identificados con facilidad. Esta garantía se anulará si el número de serie aplicado en la fábrica ha sido alterado o removido de su electrodoméstico principal.

El costo de la reparación o el reemplazo bajo estas circunstancias excluidas, correrá por cuenta del cliente.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. WHIRLPOOL NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O LIMITACIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED TENGA TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Si usted se encuentra fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Whirlpool para determinar si corresponde otra garantía.

Si necesita servicio, consulte primero la sección “Solución de problemas” del Manual de uso y cuidado. Después de consultar la sección “Solución de problemas”, puede encontrar ayuda adicional en la sección “Ayuda o servicio técnico,” o llamando a Whirlpool. En EE.UU., llame al **1-800-688-1100**. En Canadá, llame al **1-800-807-6777**. 9/07

Form No. A/01/08 Part No. 8113P715-60
©2006 Maytag Appliances Sales Co. All rights reserved.
Litho USA