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 jer8785ras Owner's Manual

Shop genuine replacement parts for MAYTAG jer8785ras

Find Your MAYTAG Electric Range Parts - Select From 1309 Models

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

JENN-AIR ELECTRIC RANGE

USE & CARE GUIDE

TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions 1-3
Care & Cleaning 4-6
Maintenance 7
Troubleshooting 8-9
Surface Cooking 10-12
Oven Cooking 13-20
Options 21-24
Favorites 25
Setup 26-28
Accessories 28
Warranty & Service 29
Guide de d'utilisation et d'entretien 30
Guía de uso y cuidado 66

JENN-AIR

Form No. A/01/08 Part No. 8113P713-60

©2006 Maytag Appliances Sales Co.

Litho U.S.A .

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.

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.

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

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 as a step to reach cabinets above. Misuse of appliance door, such as stepping, leaning or sitting on the door may result in possible tipping of the appliance, breakage of the door and serious injuries.

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 obstruct the flow of air by blocking the oven vent.

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. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are: oven vent opening and surface near this opening, oven door and window of oven door.

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.

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.

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

Never heat an unopened food container 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 elements and ignite or get caught on appliance parts.

Wear proper apparel. Loose fitting or long hanging-sleeved apparel **should not** be worn while cooking. Clothing may ignite and cause burns if garment comes in contact with heating elements.

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. **Do not** let potholder contact hot element in oven.

Use racks only in the oven in which they were shipped/purchased.

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

Do not allow aluminum foil or meat probe to contact heating element.

Always turn off all controls when cooking is completed.

Utensil Safety

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

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 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.

If pan is smaller than element, a portion of the element will be exposed to direct contact and could ignite clothing or potholder.

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

Turn pan handle toward center of cooktop, not out into the room or over another surface element. This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage if pan is accidently bumped or reached by small children.

Cooktop

NEVER leave surface units unattended, especially when using high heat. An unattended boilover could cause smoking and a greasy spillover can cause a fire.

This appliance is equipped with different size surface elements. Select pans with flat bottoms large enough to cover element. Fitting pan size to element will improve cooking efficiency.

GLASS-CERAMIC SURFACE: NEVER cook on broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

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

Clean cooktop with caution. Turn off all controls and wait for appliance parts to cool *before* touching or cleaning. 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.

Clean only parts listed in this guide.

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.

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.

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.

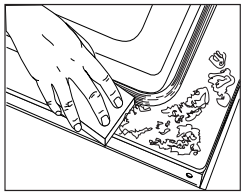
The self-clean cycle uses above-normal cooking temperatures to automatically clean the oven interior.

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:

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:

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 self-clean cycle, LOCK will turn off. The door can then be opened.

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

If oven racks were left in the oven during a clean cycle and do not slide smoothly, wipe racks and supports with a small amount of vegetable oil to make them easier to move.

Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the self-clean cycle. This discoloration 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.

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.
Clock and Control Pad Area	• To activate control lock for cleaning, see *Locking the Control*, page 14. • Wipe with a damp cloth 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 element to be sure the knobs have been correctly replaced.
Warming Drawer, Door Handle, Side Panels – 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, caustic or harsh cleaning agents 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.***

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

PART	PROCEDURE
Cooktop – Glass-Ceramic	***Never use oven cleaners, chlorine bleach, ammonia or glass cleaners with ammonia.*** ***Important: Call an authorized servicer if the glass-ceramic top should crack, break or if metal or aluminum foil should melt on the cooktop.*** • Allow the cooktop to cool *before* cleaning. • **General** – Clean cooktop after each use, or when needed, with a damp paper towel and Cooktop Cleaning Creme* (Part No. 20000001)**. Then, buff with a clean, dry cloth. ***Important:*** *Permanent stains will develop if soil is allowed to cook on by repeatedly using the cooktop when soiled.* • **Heavy Soils or Metal Marks** – Dampen a "scratchless" or "never scratch" scrubber sponge. Apply Cooktop Cleaning Creme* (Part No. 20000001)** and scrub to remove as much soil as possible. Apply a thin layer of the creme over the soil, cover with a damp paper towel and let stand 30 to 45 minutes (2-3 hours for very heavy soil). Keep moist by covering the paper towel with plastic wrap. Scrub again, then buff with a clean, dry cloth. ***Important:*** *Only use a CLEAN, DAMP "scratchless" pad that is safe for non-stick cookware. The pattern and glass will be damaged if the pad is not damp, if the pad is soiled, or if another type of pad is used.* • **Burned-On or Crusty Soils** – Scrub with a "scratchless" or "never scratch" scouring pad and Cooktop Cleaning Creme*. ***Important:*** *Hold a razor blade scraper at 30° angle and scrape any remaining soil. Then, clean as described above.* ***Do not*** *use the razor blade for daily cleaning as it may wear the pattern on the glass.* • **Melted Sugar or Plastic** – Immediately turn element to **Low** and scrape sugar or plastic from hot surface to a cool area. Then turn element **Off** and allow to cool. Clean residue with razor blade scraper and Cooktop Cleaning Creme*.
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 4-5 to set a self-clean cycle.
Oven Racks	• Clean with soapy water. • Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry. • Racks will permanently discolor and may not slide smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack edge and rack support 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 multi-purpose 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

Do not 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.

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.

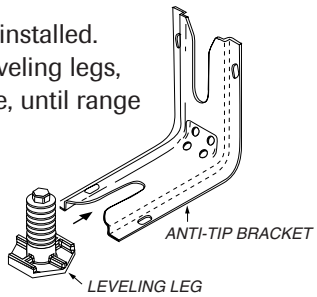
Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

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.



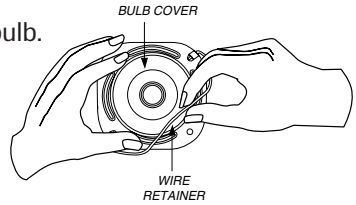
Oven Light

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. NOTE: 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.

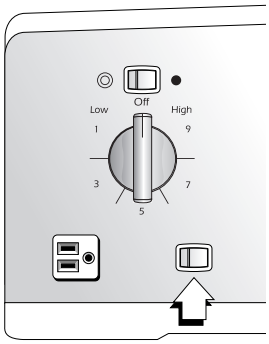


Convenience Outlet

(Canadian models only)

The convenience outlet is located on the lower left side of the backguard. Be sure appliance cords do not rest on or near the surface element. If the surface element is turned on, the cord and outlet will be damaged.

The convenience outlet circuit breaker may trip if the small appliance plugged into it exceeds 10 amps. To reset the circuit breaker, press the switch located on the lower edge of the backguard.



CIRCUIT BREAKER

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. 10-11 & 15. • Check if oven door is unlocked after self-clean cycle. See pg. 4. • Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pgs. 15 & 4. • Check if Control Lock is activated. See pg. 14. • Check if control is in Sabbath Mode. See pg. 28.
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.
Baking results are not as expected or differ from previous oven.	• Make sure the oven vent has not been blocked. See pg. 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 pg. 27 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.
Food is not broiling properly or smokes excessively.	• Check oven rack positions. Food may be too close to element. • Broil element was not preheated. • Aluminum foil was incorrectly used. **Never** line the broiler insert with foil. • Oven door was closed during broiling. Leave the door open to the first stop position (about 4 inches). • Trim excess fat from meat *before* broiling. • A soiled broiler pan was used. • Voltage in house may be low.
Oven will not self-clean.	• Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See pg. 4. • Check if door is closed. • Check if control is in Sabbath Mode. See pg. 27. • 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 LOCK indicator word is not displayed. • The control and door may be locked. See pg. 14.
There are no beeps and no display.	• Oven may be in Sabbath Mode. See page 27.

PROBLEM	SOLUTION
Smoothtop surface shows wear.	1. Tiny scratches or abrasions. • Make sure cooktop and pan bottom are clean. **Do not** slide glass or metal pans across top. Make sure pan bottom is not rough. Use the recommended cleaning agents. See page 6. 2. Metal marks. • **Do not** slide metal pans across top. When cool, clean with Cooktop Cleaning Creme. See page 6. 3. Brown streaks and specks. • Remove spills promptly. **Never** wipe with a soiled cloth or sponge. Make sure cooktop and pan bottom are clean. 4. Areas with a metallic sheen. • Mineral deposits from water and food. Use recommended cleaning agents. See page 6. 5. Pitting or flaking. • Remove sugary boilovers promptly. See page 6.
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.
Cooktop does not get hot enough.	• Surface controls may not be set properly. • Voltage to house may be low.
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 25.

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

SURFACE COOKING

Surface Controls

Use to turn on the surface elements. An infinite choice of heat settings is available from Low to High. The knobs can be set on or between any of the settings.

Setting the Controls

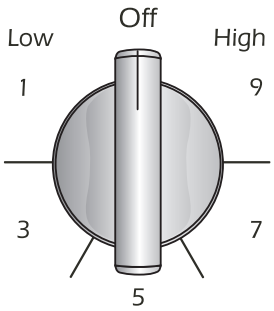
1. Place pan on surface element.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired heat setting.
   - The control panel is marked to identify which element the knob controls. For example, the graphic at right indicates right front element.

3. There is an element indicator light on the control panel. When any surface control knob is turned on, the light will turn on. The light will turn off when all the surface elements are turned off.

   When a control is turned on, a glow can be seen through the smoothtop surface. The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even on High.
4. After cooking, turn knob to **OFF**. Remove pan.

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:



Hold or Warm: Food maintains a temperature above 140° F without continuing to cook. Food is heated on a higher setting until it reaches this temperature. **Never** use a hold or warm setting to reheat cold food. Be sure knob is adjusted to produce a consistant temperature. (Use the Low setting to keep food warm.)

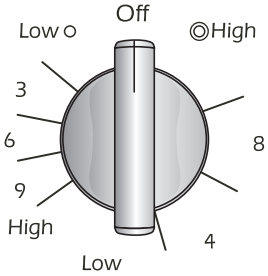
Simmer: Food forms bubbles that barely break the surface. Foods are between 185° F and 200° F. A simmer setting can also be used to steam or poach foods or continue cooking covered foods. (Adjust the knob between High and Low to obtain the desired simmer action.)

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 High and Low 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 High setting is always used to bring liquids to a boil. Once the liquid boils, always turn the control to the lowest setting that will maintain the boil action.

Dual Element

The cooking surface is equipped with a dual element located in the left front position. To operate, push in on the control knob and turn to the *left* to control the small element, or push to the *right* to control the large element.



⚠ CAUTION

BEFORE COOKING
- Always place a pan on the surface unit *before* you turn it on. To prevent damage to range, **never** operate surface unit without a pan in place.
- **NEVER** use the cooktop as a storage area for food or cookware.

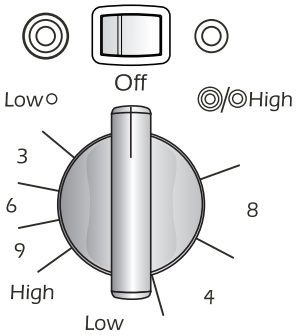
DURING COOKING
- Be sure you know which knob controls which surface unit. Make sure you turned on the correct surface unit.
- Begin cooking on a higher heat setting then reduce to a lower setting to complete the operation. **Never** use a high heat setting for extended cooking.
- **NEVER** allow a pan to boil dry. This could damage the pan and the appliance.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the surface units, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

AFTER COOKING
- Make sure surface unit is turned off.
- Clean up messy spills as soon as possible.

OTHER TIPS
- If cabinet storage is provided directly above cooking surface, limit it to items that are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.
- **NEVER** leave any items, especially plastic items, on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items, melt or soften plastics, or increase pressure in closed containers causing them to burst.
- **NEVER** allow aluminum foil, meat probes or any other metal object, other than a pan on a surface element, to contact heating elements.
- **NEVER** store heavy items above the cooktop that could fall and damage it.

Triple Element

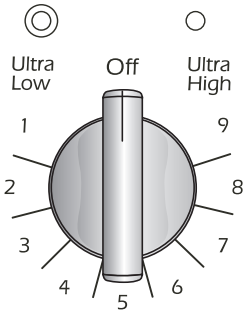
(select models)



The cooking surface has one triple element located in the right front position. This element can be used for larger cooking utensils when the triple element is chosen, or for smaller pans when the single or dual settings are chosen. To operate the single element, push in the control knob and rotate to the *left*. To operate the dual or triple elements, make the selection with the rocker switch and rotate the control knob to the *right*.

Custom Control

(select models)



The Custom Control Dual Element offers two element sizes and is located in the left front position. This element uses an electronic sensor to constantly monitor and adjust heat output for precise and consistent temperature control.

To operate, push in on the control knob and turn to the *right* to control the small element, or push to the *left* to control the large element.

Warming Zone (select models)

Use the Warming Zone to keep cooked foods warm, such as vegetables and gravies.

Press the **Warm Zone** pad to turn on the element, then press the **Quickset** pad for HIGH or LOW. To turn off, press the **Warm Zone** pad *once*. An icon may light as a reminder that the Warming Zone is in use.

Important:

- **Never** warm food for longer than one hour (eggs for 30 minutes), as food quality may deteriorate.
- **Do not** heat cold food on the Warming Zone.
- Heat settings will vary depending on type and amount of food. Always hold food at proper food temperatures. USDA recommends food temperatures between 140°-170° F.

Notes:

- Use only cookware recommended as safe for oven and cooktop use.
- Always use oven mitts when removing food from the Warming Center as cookware will be hot.
- All foods should be covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- **Do not** use plastic wrap to cover foods. Plastic may melt on to the surface and be very difficult to clean.

Smoothtop Surface

Notes:

- **Cooktop may emit light smoke and odor** the first few times the cooktop is used. This is normal.
- **Smoothtop cooktops retain heat for a period of time after the element is turned off.** Turn the elements off a few minutes *before* food is completely cooked and use the retained heat to complete cooking. When the hot surface light turns off, the cooking area will be cool enough to touch. Because of the way they retain heat, the smoothtop elements will not respond to changes in settings as quickly as coil elements.
- In the event of a potential boilover, remove the pan from the cooking surface.
- **Never attempt to lift the cooktop.**
- The smoothtop surface may appear discolored when it is hot. On Frost models, the smoothtop will have a slight pink or green tint. This is normal and will disappear when the surface cools.

Hot Surface Indicator Lights

The Hot Surface indicator lights are located next to the elements. These lights indicate when the adjacent cooking area is hot to the touch even after the control has been turned off. **The red light will remain on until the surface has cooled.**

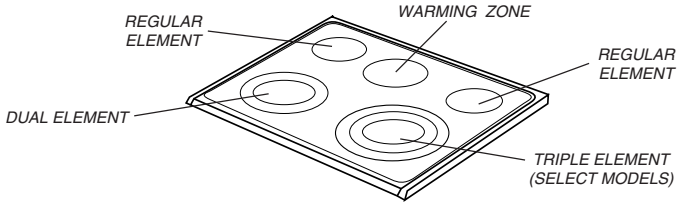
Cooking Areas

The cooking areas on your range are identified by permanent patterns on the smoothtop surface. For most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

Pans should not extend more than 1/2 to 1-inch beyond the cooking area.

When a control is turned on, a glow can be seen through the smoothtop surface. **The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even on High.**

For more information on cookware, refer to *Cookware Recommendations* on page 12.



Tips to Protect the Smoothtop Surface

Cleaning (see page 6 for more information)

- *Before* first use, clean the cooktop.
- Clean your cooktop daily or after each use. This will keep your cooktop looking good and can prevent damage.

- If a spillover occurs while cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe spill with a clean, dry towel.
- **Do not** allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- **Never** use abrasive cleansing powders or scouring pads which will scratch the cooktop.
- **Never** use chlorine bleach, ammonia or other cleansers not specifically recommended for use on glass-ceramic.

To Prevent Marks & Scratches

- **Do not** use glass pans. They may scratch the surface.
- **Never** place a trivet or wok ring between the surface and pan. These items can mark or etch the top.
- **Do not** slide aluminum pans across a hot surface. The pans may leave marks which need to be removed promptly. (See *Cleaning*, page 6.)
- Make sure the surface and the pan bottom are clean *before* turning on to prevent scratches.
- To prevent scratching or damage to the glass-ceramic top, **do not** leave sugar, salt or fats on the cooking area. Wipe the cooktop surface with a clean cloth or paper towel *before* using.
- **Never** slide heavy metal pans across the surface since these may scratch.

To Prevent Stains

- **Never** use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface may/will result in a permanent stain.

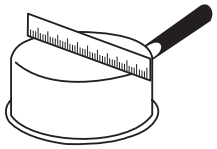
To Prevent Other Damage

- **Do not** allow plastic, sugar or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately. (See *Cleaning*, page 6.)
- **Never** let a pan boil dry as this will damage the surface and pan.
- **Never** use cooktop as a work surface or cutting board.
- **Never** cook food directly on the surface.
- **Do not** use a small pan on a large element. Not only does this waste energy, but it can also result in spillovers burning onto the cooking area which requires extra cleaning.
- **Do not** use non-flat specialty items that are oversized or uneven such as round-bottom woks, rippled bottom and/or oversized canners and griddles.
- **Do not** use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. If metal melts on the cooktop, **do not** use. Call an authorized servicer.

Cookware Recommendations

Using the right cookware can prevent many problems, such as food taking longer to cook or achieving inconsistent results. Proper pans will reduce cooking times, use less energy, and cook food more evenly.

Flat Pan Tests



To determine whether your pans are flat.

The Ruler Test:

1. Place a ruler across the bottom of the pan.
2. Hold it up to the light.
3. Little or no light should be visible under the ruler.

The Bubble Test:

1. Put 1 inch of water in the pan. Place on cooktop and turn control to **High**.
2. Watch the formation of the bubbles as the water heats. Uniform bubbles mean good performance, and uneven bubbles indicate hot spots and uneven cooking.

Select	Avoid
Flat, smooth-bottom pans.	Pans with grooved or warped bottoms. Pans with uneven bottoms do not cook efficiently and sometimes may not boil liquid.
Heavy-gauge pans.	Very thin-gauge metal or glass pans.
Pans that are the same size as the element.	Pans smaller or larger than the element by 1 inch.
Secure handles.	Cookware with loose or broken handles. Heavy handles that tilt the pan.
Tight-fitting lids.	Loose-fitting lids.
Flat-bottom woks.	Woks with a ring-stand bottom.

Canning and Oversize Cookware

All canners and large pots must have flat bottoms and must be made from heavy-gauge materials. This is critical on smoothtop surfaces. The base must not be more than 1 inch larger than the element.

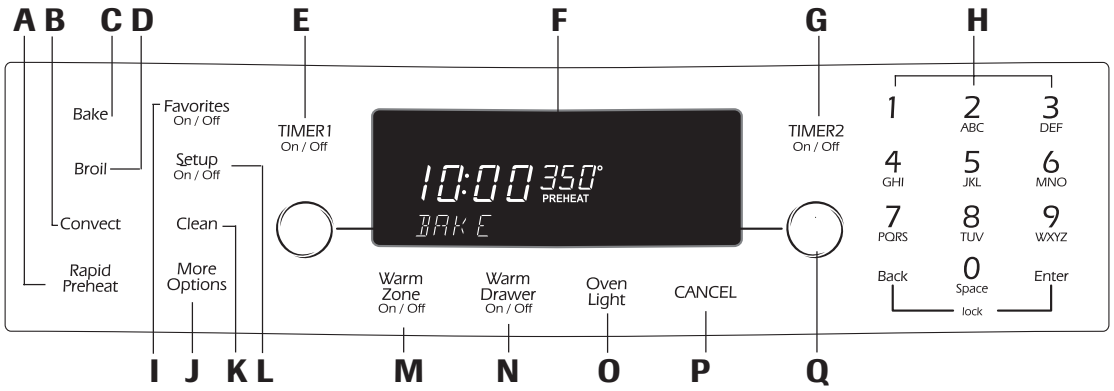
When canners and pots do not meet these standards, cooking times may be longer, and cooktops may be damaged.

Some canners are designed with smaller bases for use on smoothtop surfaces.

When canning, use the High heat setting only until the water comes to a boil or pressure is reached in the canner. Reduce to the lowest heat setting that maintains the boil or pressure. If the heat is not turned down, the cooktop may be damaged.

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 vary by model. Oven display above is programmed for a bake operation.

A	Rapid Preheat (select models)	Use to decrease preheating time.
B	Convect (select models)	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	Warm Zone	Use to turn Warming Zone on and off.
N	Warm Drawer	Use to operate the Warming Drawer.
O	Oven Light	Use to turn the oven light on or off.
P	CANCEL	Cancels all operations except Timer, Clock, Favorites, Setup and Warm Drawer.
Q	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 page 14.)
7. To exit the Setup mode, press **Setup** pad.

Cont.

Activating and canceling the clock/day of week display:

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:

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.

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):

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:

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:

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.

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

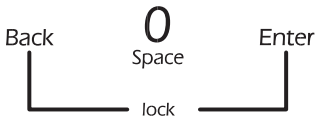
The oven control and oven door can be locked to prevent accidental programming. If an oven function is currently being used, the control and door cannot be locked.

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 27.

Bake Options

Cook & Hold (select models) and Delay options are available when baking. When using the Cook & Hold option (select models), 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, 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 (select models):

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 the **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 (select models)

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 27.

Convect Options

Cook & Hold and Delay options are available when convect cooking. See page 15 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.

Convect Bake (select models)

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 degrees in 5° increments when Auto convect is on. If Auto Convect is off, temperature can be set from 170°.
- 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, 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 (select models)

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 five 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 (select models)

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 degrees 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 the **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 (select models)

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.

Warming Drawer

The Warming Drawer is used for keeping hot foods at serving temperature. It may also be used for warming breads and pastries.

Operating the Controls:

1. Press the **Warm Drawer** pad to turn on.
2. Select **HIGH** or **LOW**.
3. Allow the drawer to preheat for ten minutes.
4. Place food in warming drawer.
5. When finished, press the **Warm Drawer** pad to turn off. Remove food from the drawer.

Warming Chart

SUGGESTED SETTINGS		
Setting	**Type of Food**	
HIGH	Bacon Casseroles Dinner Plate Enchiladas Fried Food Ham Hors d'oeuvres Pancakes Pork Potatoes - Mashed Vegetables	Beef - Rare Cooked Cereals Eggs Fish/Seafood Gravy, Cream Sauces Hamburger Patties Lamb Pizza Potatoes - Baked Poultry Waffles
LOW	Biscuits Pies	Coffee Cake Warming - Plates

Notes:

- **Do not** warm food for more than one hour (eggs 30 minutes) after cooking.
- Food must be at serving temperature *before* being placed in the drawer.
- Breads, pastries and fruit pies may be warmed from room temperature at the HIGH setting.
- Use only oven-safe cookware.
- Remove food from plastic bags and place in oven-safe cookware.
- Serving dishes and plates can be warmed while preheating the drawer on Low.
- Cover food with a lid or aluminum foil. **Do not** use plastic wrap. (Fried foods do not need to be covered.)

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,* page 19).
2. Press the **Broil** pad.
3. Select **HIGH** – 550° F for high broil.

   OR

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

   - 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 to the broil stop position.
6. Press the **CANCEL** pad when broiling is done.

Notes:

- See *Broiling Chart,* page 19, 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.

Cont.

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

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.**

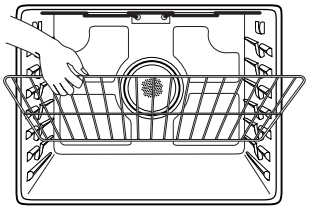
Oven Racks

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 two racks (three if convection, select models). 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:

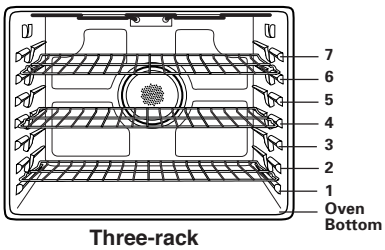
1. Place rack on the rack support in the oven.
2. Tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position.
3. Lower front and slide into the oven.

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 (select models)

RACK 4: Used for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, fruit pies, or frozen convenience foods. Also use 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.
MULTIPLE RACK COOKING: Two rack: Use rack positions 2 and 5.

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

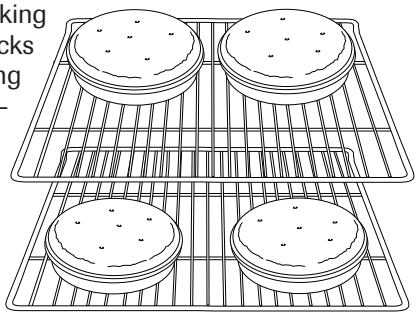
Notes:

- 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 5 for convection baking (select models).

Place the cakes on the rack as shown.



OPTIONS

More Options

Cook & Hold

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. Press the **Enter** pad. 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 4.

CAUTION

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

Proofing (select models)

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.

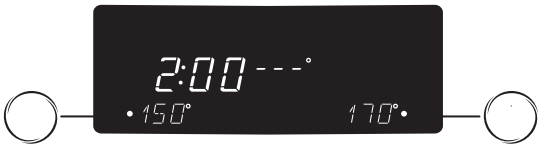
Notes:

- 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.

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.

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.

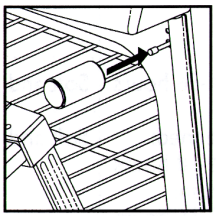
Drying (select models)

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.
- 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 (select models)

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.

Thaw and Serve (select models)

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 3.
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.

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.

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:

Favorites On / Off

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)

Favorites On / Off

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 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. 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:

Favorites On / Off

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:

Favorites On / Off

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:

Favorites On / Off

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

(select models)

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.

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.

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:

Setup On / Off

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:

Setup On / Off

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

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:

Setup On / Off

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.

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:

Setup On / Off

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 électrique Jenn-Air

Guide d'utilisation et d'entretien

Table des matières

Instructions de sécurité importantes 31-34
Nettoyage 34-37
Entretien 37-38
Recherche des pannes 39-40
Cuisson sur la surface 41-44
Cuisson au four 45-52
Options 53-57
Réglage favori 58-59
Réglage 59-62
Accessoires 62
Garantie et service après-vente 63
Guía de uso y cuidado 64

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 63 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.

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 tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil *avant* de le mettre 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.

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

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** un appareil comme escabeau pour atteindre les armoires se trouvant au-dessus. **Ne jamais** monter, s'appuyer ou s'assoir sur la porte. L'usage de la porte à des fins autres que celles prévues peuvent endommager cette dernière, entraîner le renversement de l'appareil et blesser gravement.

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.

N'entravez **pas** la circulation d'air en obstruant l'évent du four.

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. D'autres surfaces peuvent également atteindre une température suffisamment élevée pour brûler : l'ouverture de l'évent et les surfaces avoisinantes, ainsi que la porte et le hublot du four.

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.

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.

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

Ne faites **jamais** chauffer un récipient non ouvert dans le four. L'accumulation de pression dans le récipient pourrait le faire éclater, provoquant ainsi de graves blessures corporelles et des dommages matériels.

Utilisez des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. **N**'utilisez **jamais** un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques. Ces articles pourraient traîner sur un brûleur et s'enflammer, ou encore, s'accrocher à une pièce de l'appareil.

Portez des vêtements appropriés. Évitez de porter des vêtements amples ou à longues manches pendant l'utilisation de l'appareil. Ils peuvent prendre feu et provoquer des brûlures s'ils entrent en contact avec un élément chauffant.

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. **Ne** touchez **pas** un élément chaud avec une manique.

Utilisez les grilles dans leur four d'origine seulement.

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

Suite

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.

Ne laissez **pas** le papier d'aluminium ou la sonde à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.

Éteignez toujours toutes les commandes une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et sécurité

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

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. **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 entraîner de graves dangers, entraver le rendement de l'appareil et réduire la longévité de ses composants.

Si un ustensile est plus petit que l'élément utilisé, une partie de l'élément chauffant est exposée et peut provoquer l'inflammation d'un vêtement ou des maniques.

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

Orientez la poignée de chaque ustensile vers le centre de la table de cuisson, et non vers l'extérieur ou vers un autre élément. Vous réduirez ainsi le risque de brûlure, d'inflammation des matières combustibles ou de renversement causé par un jeune enfant qui pourrait saisir ou renverser accidentellement un ustensile dont le manche est orienté vers l'extérieur.

Table de cuisson

NE laissez **JAMAIS** un élément de surface allumé sans surveillance, particulièrement à un réglage élevé. Le débordement du contenu de l'ustensile pourrait générer une fumée abondante et la graisse qu'il contient pourrait s'enflammer.

Cet appareil comporte des éléments chauffants de différentes tailles. Utilisez toujours un ustensile à fond plat, de taille suffisante pour qu'il puisse recouvrir complètement l'élément. Pour optimiser l'efficacité, choisissez un ustensile de même taille que l'élément.

SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE : N'utilisez **JAMAIS** une surface de cuisson endommagée. Les solutions de nettoyage et les débordements pourraient pénétrer dans la surface de cuisson endommagée et entraîner un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.

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

Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Arrêtez toutes les commandes et attendez le refroidissement de tous les composants *avant* de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. 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.

Nettoyez uniquement les pièces mentionnées dans ce guide.

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.

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.

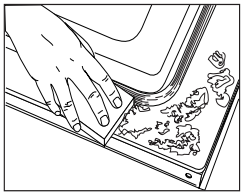
Le cycle d'autonettoyage utilise des températures de cuisson supérieures à la normale afin de nettoyer automatiquement l'intérieur du four.

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.

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

Programmation de l'autonettoyage :

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 (Durée), 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 :

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).
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 le cycle d'autonettoyage

Environ une heure après la fin du cycle, le mot LOCK s'éteint. À ce moment, la porte peut être ouverte.

La saleté peut avoir laissé un résidu gris poudreux. L'enlever 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 restante sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

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

De fines lignes peuvent apparaître dans la porcelaine parce qu'elle a subi chaleur et refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance.

Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des aliments acides ou sucrés n'ont pas été enlevés avant que ne commence l'autonettoyage. La décoloration est normale et n'affectera pas la performance du four.

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 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.

Méthodes de nettoyage

⚠ ATTENTION

- ***Avant* toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que l'appareil est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.**
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

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

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

PIÈCE	NETTOYAGE
Dosseret et table de 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.
Zone de la console de commande/ horloge	• Pour utiliser la fonction *Verrouillage des commandes pour le nettoyage*, voir page 46. • Essuyer avec un linge humide, puis faire sécher. **Ne pas** utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition. • On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. ***NE PAS projeter le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.***
Boutons de commande	• Placer chaque bouton à la position d'Arrêt, et retirer chaque bouton en le tirant. • Laver, rincer et faire sécher. **Ne pas** utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition. • Faire fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.
Table de cuisson en vitrocéramique	***Ne jamais utiliser de produits de nettoyage du four, javellisant, ammoniaque ou produits de nettoyage du verre contenant de l'ammoniaque. Important : Prendre contact avec un réparateur agréé si la surface en vitrocéramique se fendille, se casse ou si de l'aluminium ou du métal fond sur la surface.*** • Laisser la table de cuisson refroidir avant de la nettoyer. • **Généralités -** Nettoyer la table de cuisson après chaque emploi ou au besoin, avec du papier essuie-tout humidifié et la crème de nettoyage pour table de cuisson (pièce n° 20000001)**. Puis, essuyer avec un linge sec et propre. ***Important :*** *Des marques permanentes vont se produire si la saleté reste sur la surface de cuisson et est cuite de façon répétée.* • **Saleté épaisse ou marques métalliques -** Humidifier une éponge à récurer « ne rayant pas ». Appliquer de la crème de nettoyage pour table de cuisson (pièce n° 20000001)** et frotter pour retirer autant de saleté que possible. Appliquer une mince couche de crème sur la saleté, recouvrir avec du papier essuie-tout humidifié et laisser pendant 30 à 45 minutes (2 ou 3 heures pour la saleté très importante). Garder humide en recouvrant l'essuie-tout d'une pellicule plastique. Frotter à nouveau, puis essuyer avec un linge propre et sec. ***Important :*** *N'utiliser qu'un tampon à récurer « ne rayant pas », PROPRE ET HUMIDE, sans danger pour les ustensiles de cuisine à revêtement antiadhésif. Le verre et le motif seront endommagés si le tampon n'est pas humide, s'il est souillé ou si un autre type de tampon est utilisé.* • **Saletés cuites ou desséchées -** Frotter avec un tampon à récurer « ne rayant pas » et une crème de nettoyage pour table de cuisson. ***Important :*** *Tenir une lame de rasoir à un angle de 30° et gratter pour enlever toute saleté restante. Puis, nettoyer comme il est décrit ci-dessus.* ***Ne pas*** *se servir de la lame de rasoir tous les jours, cela pourrait user le motif du verre.* • **Plastique ou sucre fondu -** Régler immédiatement l'élément sur **Low** (Bas) et gratter le sucre et le plastique de la surface chaude pour les pousser vers une zone moins chaude. Puis **Off** (Éteindre) l'élément et le laisser refroidir. Nettoyer le résidu avec un grattoir à lame de rasoir et de la crème de nettoyage pour table de cuisson.

Suite

PIÈCE	NETTOYAGE
Hublot et porte du four en verre	• Éviter d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre et de tacher. • Laver à l'eau et au savon. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le vaporisant d'abord sur un linge. • **Ne pas** utiliser de produits abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
Intérieur du four	• Exécuter les instructions présentées aux pages 34-35 pour l'autonettoyage du four.
Grilles du four	• Nettoyer avec de l'eau savonneuse. • Éliminer les souillures tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincer et faire sécher. • Si les grilles sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, elles se décolorent et peuvent ne plus très bien glisser. Si cela se produit, enduire le bord des grilles et le support des grilles d'une fine couche d'huile végétale, puis essuyer l'excédent.
Acier inoxydable (certains modèles)	• ***NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.*** • ***NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS « ORANGE » OU ABRASIFS.*** • ***TOUJOURS ESSUYER DANS LE SENS DE LA TEXTURE DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.*** • **Nettoyage journalier/saleté légère -** Essuyer avec l'un des produits suivants: eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface* Formula 409* ou un produit semblable pour verre - avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable (pièce n° 20000008)**. • **Saleté modérée/épaisse -** Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami*, Smart Cleanser* ou Soft Scrub* - à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon multi-usages Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable*. • **Décoloration -** À l'aide d'une éponge humidifiée ou d'un linge souple, essuyer à l'aide du nettoyant Cameo pour acier inoxydable*. Rincer immédiatement et sécher. Pour enlever les marques et redonner du lustre, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable*.
Tiroir de réchauffage, poignée de porte, panneaux latéraux - émail peinte	• Une fois les pièces refroidies, laver à l'eau savonneuse tiède, rincer et sécher. **Ne jamais** essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide, ceci pouvant endommager la surface et entraîner une brûlure par la vapeur. • Pour les taches rebelles, utiliser des agents de nettoyage légèrement abrasifs comme la pâte au bicarbonate de soude ou Bon Ami*. **Ne pas** utiliser d'agents de nettoyage abrasifs, caustiques ou énergiques comme les nettoyants pour four ou les tampons en laine d'acier. Ces produits raieraient ou endommageraient de façon permanente la surface. ***Important : Utiliser 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.***

* Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.
** Pour commander directement, composer le 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

ENTRETIEN

Porte du four

⚠ ATTENTION

Ne pas grimper sur la porte du four ouverte, ou lui imposer une charge excessive. Ceci pourrait provoquer un basculement de la cuisinière, le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.

Important : On peut percevoir une certaine « élasticité » lors de la fermeture de la porte du four d'une cuisinière neuve; ceci est normal; cet effet disparaît progressivement.

Hublot du four

Pour protéger le hublot de la porte du four :

1. **Ne pas** utiliser de produits nettoyants abrasifs comme des tampons à récurer en laine d'acier ou des produits de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
2. **Ne pas** heurter le hublot en verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
3. **Ne pas** fermer la porte du four avant que les grilles ne soient en place dans le four.

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

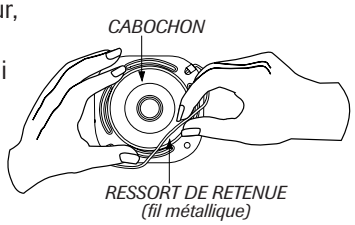
Lampe du four

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.
   REMARQUE : Le cabochon tombera si on ne le maintient pas en place.



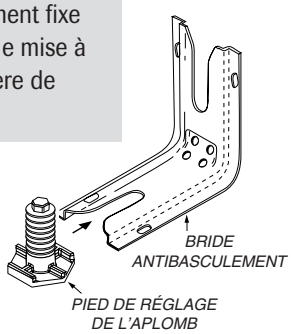
2. Enlever le cabochon et l'ampoule.
3. Installer une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
4. Réinstaller le cabochon et le fil métallique de retenue.
5. Rétablir l'alimentation de la cuisinière. Régler de nouveau l'horloge.

Pieds de réglage de l'aplomb

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.

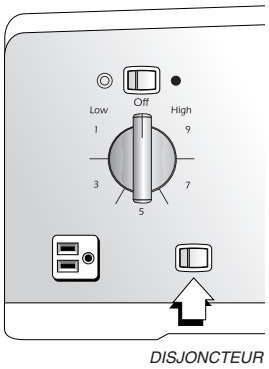


Prise de courant auxiliaire

(modèles canadiens seulement)

La prise de courant auxiliaire est située en bas/à gauche du dosseret. Veiller à ce que le cordon d'alimentation de l'appareil utilisé ne repose pas sur un élément de la table de cuisson ou à proximité; la mise en marche de l'élément chauffant ferait subir des dommages au cordon d'alimentation et à la prise de courant.

Un appareil suscitant une demande de courant de plus de 10 A provoquera l'ouverture du disjoncteur qui protège la prise de courant auxiliaire. Pour réarmer le disjoncteur, appuyer sur le commutateur situé sur le bord inférieur du dosseret.



RECHERCHE DES PANNES

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 41-42 et 47. • Vérifiez si la porte du four est déverrouillée après un autonettoyage. Voyez la page 35. • Vérifiez si le four est réglé pour une cuisson différée ou pour un autonettoyage. Voyez les pages 47 et 35. • Vérifiez si le verrouillage des commandes est activé. Voyez la page 46. • Vérifiez si la commande est en mode sabbat. Voyez la page 60.
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 46.
Les résultats de la cuisson diffèrent de ceux du four précédent.	• Déterminez si l'évent du four est obstrué. Voyez la page 51 pour son emplacement. • 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 62 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.
Les aliments ne grillent pas correctement ou produisent trop de fumée.	• Vérifiez la position des grilles. L'aliment est peut-être trop près de l'élément. • L'élément du gril n'a pas été préchauffé. • Le papier d'aluminium a été mal utilisé. **Ne** garnissez **jamais** la grille de la lèchefrite avec du papier d'aluminium. • La porte du four était fermée durant la cuisson au gril. Laissez la porte ouverte jusqu'à la première butée (environ 10 cm/4 po). • Enlevez l'excès de graisse sur la pièce de viande *avant* la cuisson au gril. • Une lèchefrite sale a été utilisée. • La tension électrique de la maison est peut-être basse.
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 60. • 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 46.
Il n'y a pas de bips et l'afficheur ne fonctionne pas.	• Le four peut être en mode sabbat. Voyez la page 60.

PROBLÈME	SOLUTION
La surface en vitrocéramique révèle des signes d'usure.	1. Fines rayures ou abrasions. • Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres. **Ne** faites **pas** glisser d'ustensiles en verre ou en métal sur la surface. Assurez-vous que le fond des ustensiles n'est pas rugueux. Utilisez les produits de nettoyage recommandés. Voyez la page 36. 2. Marques de métal. • **Ne** faites **pas** glisser d'ustensiles métalliques sur la surface. Après le refroidissement, nettoyez la surface avec de la crème de nettoyage pour table de cuisson. Voyez la page 36. 3. Petites marques et traces marron. • Enlevez rapidement les produits renversés. **N**'essuyez **jamais** la surface avec une éponge ou un linge sales. Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres. 4. Zones à reflet métallique. • Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Utilisez les agents de nettoyage recommandés. Voyez la page 36. 5. Écaillage et piqûres de corrosion. • Enlevez rapidement les produits sucrés qui ont débordé. Voyez la page 36.
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.
La table de cuisson ne produisent pas suffisamment de chaleur.	• Les commandes des éléments de surface ne sont pas réglées correctement. • La tension qui alimente la maison peut être faible.
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 58.

* 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).

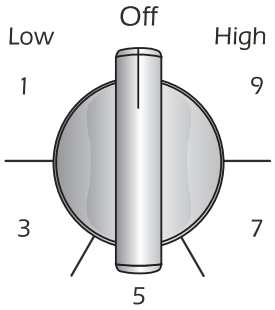
CUISSON SUR LA SURFACE

Commandes de la surface de cuisson

Utilisez ces boutons pour commander l'allumage des éléments chauffants. Vous disposez d'un choix infini de réglages de puissance entre les positions Low (Bas) et High (Élevé). Vous pouvez mettre les boutons sur ces deux positions ou à tout autre endroit.

Suggestions de réglage

La puissance doit être choisie en fonction de divers facteurs : taille, type de l'ustensile et type de cuisson.



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 :

Maintien au chaud : Les aliments restent à une température supérieure à 60° C (140º F) sans continuer à cuire. Les aliments sont chauffés à un réglage supérieur jusqu'à ce qu'ils atteignent cette température. N'utilisez jamais le réglage de maintien au chaud pour réchauffer des aliments froids. Assurez-vous que le bouton est réglé pour que un température stable. (Utilisez le réglage Low (Bas) 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 High (Élevé) et Low 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 High et Low 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 High est toujours utilisé pour porter les liquides à ébullition. Une fois que le liquide bout, tournez le bouton au réglage le plus bas, qui maintiendra l'ébullition.

Réglage des commandes

1. Placez l'ustensile sur l'élément.
2. Enfoncez et tournez le bouton (dans un sens ou dans l'autre) jusqu'à la position désirée.
   - L'élément commandé par chaque bouton est identifié sur le tableau de commande. Par exemple, le schéma à droite indique l'élément avant droit.

⚠ ATTENTION

AVANT LA CUISSON

- Placez toujours l'ustensile sur l'élément de surface *avant* d'allumer l'élément. Pour éviter d'endommager la cuisinière, **ne** faites **jamais** fonctionner un élément de surface sans y placer un ustensile.
- **N**'utilisez **JAMAIS** la table de cuisson pour ranger des aliments ou des ustensiles.

PENDANT LA CUISSON

- Veillez à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les éléments. Assurez-vous d'allumer le bon élément.
- Commencez la cuisson avec une puissance de chauffage supérieure, puis réduisez la puissance de chauffage pour poursuivre la cuisson. **N'utilisez jamais** une puissance de chauffage élevée pour une cuisson prolongée.
- **NE** laissez **JAMAIS** le contenu d'un ustensile s'évaporer complètement. Ceci pourrait endommager l'ustensile et l'appareil.
- **NE** touchez **JAMAIS** la surface de cuisson avant qu'elle ne se soit complètement refroidie. Certaines zones de la table de cuisson, particulièrement près des éléments de surface, peuvent devenir très chaudes pendant la cuisson. Utilisez des maniques pour vous protéger les mains.

APRÈS LA CUISSON

- Assurez-vous que l'élément est éteint.
- Éliminez dès que possible tous les résidus de renversement et projections.

AUTRES CONSEILS

- S'il y a une armoire de rangement directement au-dessus de la table de cuisson, veillez à n'y placer que des articles peu fréquemment utilisés et qui peuvent être exposés à la chaleur sans danger. La température pourrait être dangereuse pour certains articles comme les liquides volatils, les produits de nettoyage ou les flacons d'aérosol.
- **NE** laissez **JAMAIS** d'objets, en particulier des articles en plastique, sur la table de cuisson. L'air chaud de l'évent peut mettre feu à un article inflammable, faire fondre/amollir un article en plastique ou provoquer une augmentation de pression causant l'éclatement d'un récipient fermé.
- **NE** laissez **JAMAIS** du papier d'aluminium, une sonde thermique ou tout objet métallique autre qu'un ustensile de cuisson sur la table de cuisson, entrer en contact avec un élément chauffant.
- **NE** rangez **JAMAIS** des articles lourds au-dessus de la table de cuisson. Ils risqueraient de tomber et d'endommager la table de cuisson.

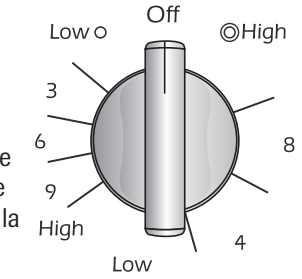
3. Le voyant sur le tableau de commande indique le fonctionnement de l'élément. Lorsque l'un des boutons de commande d'un élément de surface est sur la position On (Marche), le voyant s'illumine. Le voyant s'éteint dès qu'on coupe l'alimentation de l'élément.

   Lors de la mise sous tension d'un élément, on peut voir un rougeoiement à travers la surface lisse. L'élément fonctionnera par intermittence pour maintenir le réglage préétabli de chaleur, même au niveau High.

4. Après la cuisson, ramenez le bouton à la position **Off** (Arrêt). Retirez l'ustensile.

Élément double (certains modèles)

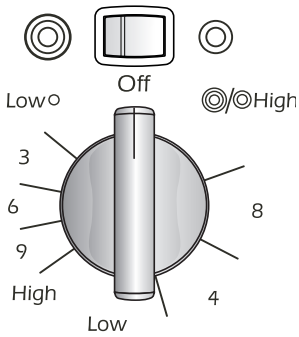
La surface de cuisson est équipée de une élément double (avant droit). Enfoncez le bouton de commande et tournez-le vers la *gauche* pour utiliser le petit élément ou vers la *droit* pour le grand élément.

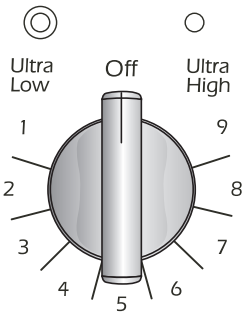


Élément triple

(certains modèles)

La surface de cuisson comporte un élément triple situé à l'avant droit. Cet élément peut servir pour de plus gros ustensiles lorsqu'il est utilisé en élément triple ou pour de plus petits ustensiles lorsqu'il est utilisé en élément simple ou double. Pour faire fonctionner avec le réglage d'élément simple, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la *gauche*. Pour faire fonctionner avec les réglages d'élément double ou triple, choisissez l'élément avec le commutateur à bascule et tournez le bouton de commande vers la *droite*.





Réglage personnalisé

(certains modèles)

L'élément à réglage personnalisé offre deux dimensions d'élément et il est situé à l'avant à gauche. Cet élément fait appel à un capteur électronique pour surveiller et régler en continu le débit de chaleur, ce qui permet précision et uniformité de la commande de température.

Enfoncez le bouton de commande et tournez-le vers la *droite* pour utiliser le petit élément ou vers la *gauche* pour le grand élément.

Zone de réchauffage (certains modèles)

Utilisez la zone de réchauffage pour maintenir au chaud les aliments cuits, comme les légumes et les sauces .

Appuyez sur la touche **Warm Zone** (Zone de réchauffage) pour allumer l'élément, puis appuyez sur la touche réglage rapide pour choisir entre une puissance **High** (Élevée) ou **Low** (Bas). Pour éteindre l'élément, appuyez *une fois* sur la touche **Warm Zone**. Une icône peut s'allumer pour vous rappeler que la zone de de réchauffage est utilisée.

Important :

- **Ne** réchauffez **jamais** d'aliments pendant plus d'une heure (30 minutes pour les œufs), car la qualité des aliments risque de se détériorer.
- **Ne** réchauffez **pas** des aliments froids sur la Zone de réchauffage.
- Les températures de réchauffage varieront selon le type et la quantité des aliments. Maintenez toujours les aliments aux températures appropriées. L'USDA recommande que les températures soient situées entre 60 et 77° C (140 et 170° F).

Remarques :

- **N'utilisez** que des ustensiles recommandés pour l'utilisation au four et sur une table de cuisson.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour enlever les aliments du centre de réchauffage car les ustensiles seront chauds.
- Recouvrez tous les aliments avec une feuille d'aluminium ou un couvercle pour maintenir leur qualité.
- **N**'utilisez **pas** de feuille de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique pourrait fondre sur la surface et serait très difficile à nettoyer.

Surface lisse

Remarques :

- Lors des premières utilisations de **la table de cuisson, celle-ci peut dégager un peu de fumée et quelques odeurs**. Ceci est normal.
- **Les surfaces de cuisson lisses conservent la chaleur pendant un certain temps après l'arrêt de l'élément.** Éteignez les éléments quelques minutes *avant* que les aliments soient complètement cuits et servez-vous de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson. Lorsque le voyant de surface chaude s'éteint, on peut toucher la surface de cuisson sans danger. En raison de la façon dont les éléments d'une surface lisse retiennent la chaleur, ceux-ci ne répondront pas aux changements de réglage aussi rapidement que des éléments en spirale.
- Au cas où le contenu d'un ustensile risquerait de déborder, retirez l'ustensile de la surface de cuisson.
- **Ne tentez pas de relever la surface de cuisson.**
- La surface lisse peut sembler décolorée lorsqu'elle est très chaude. Sur les modèles de couleur givrée, la surface lisse deviendra légèrement rose ou verte. Ceci est normal et disparaît une fois que la surface refroidit.

Voyants de surface chaude

Les voyants de surface chaude sont situés à côtés des éléments. Ces voyants indiquent lorsqu'une zone de cuisson adjacente est encore chaude, même après l'arrêt de l'élément. **Le voyant rouge restera allumé jusqu'à ce que la surface ait refroidi.**

Suite

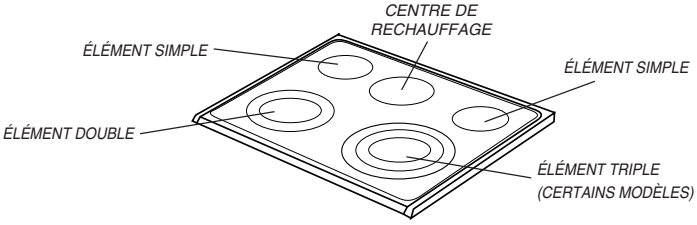
Zones de cuisson

Les zones de cuisson de la cuisinière sont représentées par des cercles permanents sur la surface lisse. Pour une efficacité maximum, utilisez une zone de cuisson dont le diamètre convient à celui de l'ustensile.

L'ustensile ne doit pas dépasser de la zone de cuisson de plus de 1,3 à 2,5 cm (1/2 à 1 po).

Lors de la mise sous tension d'un élément, on peut voir un rougeoiement à travers la surface lisse. **L'élément fonctionnera par intermittence pour maintenir le réglage préétabli de chaleur, même au niveau High (Élevé).**

Pour obtenir plus d'information sur les ustensiles de cuisine, reportez-vous au paragraphe *Recommandations* ci-dessus.



Conseils sur la protection du module en vitrocéramique

Nettoyage (voyez la page 36 pour plus de détails)

- *Avant* la première utilisation, nettoyez la table de cuisson.
- Nettoyez la table de cuisson chaque jour ou après chaque utilisation. Ces mesures préserveront son apparence et éviteront qu'elle s'abîme.
- En cas de renversement lors d'une cuisson, nettoyez immédiatement le produit renversé sur la table de cuisson pendant qu'elle est encore chaude, afin d'éviter un plus grand nettoyage par la suite. Usez de prudence, essuyez les renversements avec un linge propre et sec.
- **Ne** laissez **pas** les produits renversés sur la table de cuisson ou sur sa garniture pendant une longue durée.
- **N**'utilisez **jamais** de poudre de nettoyage abrasive ou de tampons à récurer qui pourraient rayer la surface.
- **N**'utilisez **jamais** d'agent de blanchiment, d'ammoniaque ou d'autres produits de nettoyage non recommandés spécifiquement pour la vitrocéramique.

Pour éviter les marques et les rayures

- **N**'utilisez **pas** d'ustensiles en verre. Ils pourraient rayer la surface.
- **N**'utilisez **jamais** de support métallique ou d'anneau de wok entre un récipient et la table de cuisson. Ces objets peuvent marquer ou rayer la surface.
- **Ne** faites **pas** glisser de récipients en aluminium sur la surface de cuisson chaude. Ils pourraient laisser des marques qui devront être nettoyées immédiatement. (Voyez la section *Nettoyage*, à la page 36.)
- Veillez à ce que le fond des récipients et la zone de cuisson soient propres *avant* d'allumer l'élément, afin d'éviter les rayures.
- Pour éviter d'endommager ou de rayer la surface en vitrocéramique, veillez à **ne jamais** y laissez de sucre, de sel ou de graisse. Prenez l'habitude d'essuyer la surface de cuisson avec un linge propre ou un essuie-tout *avant* de l'utiliser.
- **Ne** faites **jamais** glisser de récipients métalliques épais sur la surface, au risque de la rayer.

Pour éviter la formation de taches

- **N'utilisez jamais** de linge ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Ils laisseront un film qui pourrait tacher la surface de cuisson lorsqu'elle sera chauffée.
- L'utilisation continue d'une surface de cuisson sale peut entraîner l'apparition de taches permanentes.

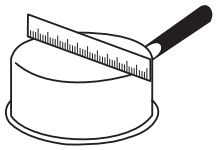
Pour éviter d'autres dommages

- **Ne** laissez **pas** fondre de plastique, de sucre ni d'aliments riches en sucre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit accidentellement, nettoyez immédiatement. (Voyez la section *Nettoyage*, à la page 36.)
- **Ne** laissez **jamais** le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement. Vous pourriez endommager l'ustensile et l'appareil.
- **N**'utilisez **jamais** la table de cuisson comme surface de travail ou comme planche à découper.
- **Ne** cuisez **jamais** d'aliments directement sur la surface de cuisson, sans récipient.
- **N**'utilisez **jamais** un petit récipient sur un grand élément. Il s'agit d'un gaspillage d'énergie qui pourrait causer des projections. Celles-ci brûleront sur la surface et devront être nettoyées.
- **N**'utilisez **pas** de récipients spéciaux non plats qui seraient trop grands ou inégaux comme les woks à fond rond, les plaques chauffantes ou encore, des marmites à conserves de grande taille ou à fond ondulé.
- **N**'utilisez **pas** de papier d'aluminium ou des contenants faits d'aluminium. L'aluminium risque de fondre sur la surface en verre. Si le métal fond sur la table de cuisson, **ne** l'utilisez **pas**. Appelez un réparateur agréé Jenn-Air.

Recommandations sur les ustensiles

L'utilisation du bon ustensile peut empêcher de nombreux problèmes, comme la nécessité de cuire plus longuement la nourriture et la difficulté à obtenir des résultats uniformes. De bons ustensiles réduisent les durées de cuisson, utilisent moins d'énergie et cuisent de façon plus uniforme.

Tests pour vérifier si les ustensiles ont un fond plat



Test de la règle :

1. Placez une règle en travers du fond de l'ustensile.
2. Tenez-la face à la lumière.
3. Aucune lumière ou très peu ne doit être visible sous la règle.

Test de la bulle :

1. Mettez 2,5 cm (1 po) d'eau dans l'ustensile. Placez l'ustensile sur la surface de cuisson et tournez la commande sur **High**.
2. Observez la formation de bulles lorsque l'eau chauffe. Des bulles uniformes indiquent de bonnes performances et des bulles inégales indiquent la présence de zones plus chaudes, donnant une cuisson inégale.

Sélectionnez	Évitez
Des ustensiles à fond lisse et plat.	Des ustensiles à fond rainuré ou gondolé. Des ustensiles à fond inégal ne cuisent pas efficacement et peuvent parfois ne pas faire bouillir les liquides.
Des ustensiles en matériaux épais	Des ustensiles en verre ou en métal peu épais.
Des ustensiles de la même taille que l'élément.	Des ustensiles plus petits ou plus grands que l'élément (différence de 2,5 cm (1 po).
Des poignées qui tiennent bien.	Des ustensiles avec des poignées cassées ou qui tiennent mal. Des poignées lourdes qui font renverser l'ustensile.
Des couvercles qui ferment bien.	Des couvercles qui ferment mal.
Des woks à fond plat.	Des woks avec un fond sur anneau.

Ustensiles de grande taille et mise en conserve

Toutes les marmites pour les conserves et les grandes casseroles doivent avoir un fond plat et doivent être fabriquées en matériau épais. Ceci est très important pour les surfaces en vitrocéramique. La base ne doit pas dépasser de l'élément de plus de 2,5 cm (1 po).

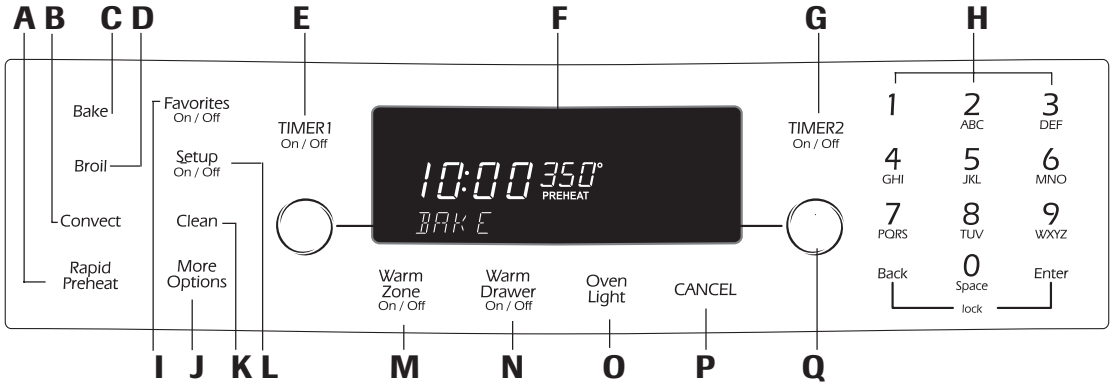
Si les marmites à conserves et les casseroles ne sont pas conformes à ces normes, les durées de cuisson seront plus longues et la table de cuisson pourrait être endommagée.

Certaines marmites à conserves sont conçues avec des bases plus petites pour être utilisées sur des surfaces en vitrocéramique.

Pour la mise en conserve, ne choisissez que le réglage High (Élevé) jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir ou que la pression suffisante soit atteinte dans la marmite. Réduisez au réglage le plus bas, en maintenant l'ébullition ou la pression. Si la chaleur n'est pas diminuée, la table de cuisson pourrait être endommagée.

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 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) (certains modèles)	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	Afficheur	Affiche les fonctions du four, les options et l'horloge.
G	TIMER 1 (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	Warm Zone (Zone de réchauffage)	À utiliser pour mettre en marche et arrêter la zone de réchauffage.
N	Warm Drawer (Tiroir de réchauffage)	À utiliser pour faire fonctionner le tiroir de réchauffage.
O	Oven Light (Lampe de four)	Pour allumer ou éteindre la lampe de four.
P	CANCEL (Annuler)	Annule toutes les opérations sauf la minuterie, l'horloge, les réglages favoris, le réglage et le tiroir de réchauffage.
Q	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**.
6. Sélectionnez **AM** ou **PM** en mode de 12 heures. (Pour l'horloge de 24 heures, voyez la page 48.)
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 :

Setup
On / Off

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 :

Setup
On / Off

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.

Setup
On / Off

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) :

TIMER1
On / Off

1. Appuyez sur la touche **TIMER 1** (Minuterie 1) ou **TIMER 2** (Minuterie 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 :

TIMER1
On / Off

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 :

TIMER1
On / Off

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.

Setup
On / Off

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

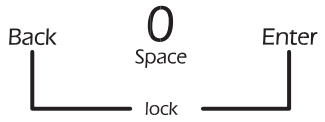
Les commandes et la porte du four peuvent être verrouillées pour prévenir toute programmation accidentelle. Si une fonction du four est en cours d'utilisation, les commandes et la porte ne peuvent pas être verrouillées.

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** et **Enter** 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** (Entrer) 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 chaude, 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 60.

Options de cuisson au four

Les options de Cuisson et maintien (certains modèles) et de Départ différé sont disponibles pour la cuisson au four. Lors de l'utilisation de l'option Cuisson et maintien (certains modèles), 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 (certains modèles) :

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. Appuyez 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 (certains modèles)

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 14° C (25° F).
- 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 59.

Options de convection (certains modèles)

Les options de cuisson et maintien et de cuisson différée sont disponibles lors de la cuisson à convection. Voyez la page 49 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.

Cuisson à convection

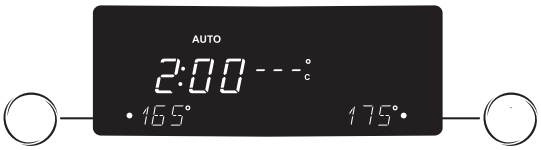
(certains modèles)

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 caractéristique de conversion automatique pour convection est activée. 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)

(certains modèles)

Pour réduire la durée du préchauffage lorsque vous utilisez Bake 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 de préchauffage est cinq minutes.

Pour retourner au préchauffage standard :

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

Remarques :

- Pour de meilleurs résultats, placez la grille à la position 3 ou 4 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) (certains modèles)

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 :

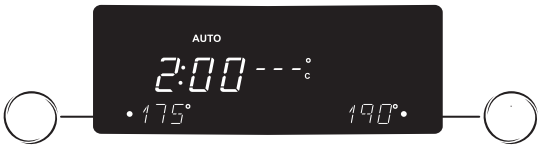
- Si la recette suggère de préchauffer le four, augmentez la durée de cuisson à 15 minutes.
- Si la caractéristique de conversion automatique pour convection est désactivé, une durée de rôtissage n'est pas requise.

Convect Pastry (Pâtisserie à convection) (certains modèles)

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.

Tiroir de réchauffage

(certains modèles)

Le tiroir de réchauffage sert à maintenir à la température où ils seront servis, des aliments chauds. Il peut aussi être utilisé pour réchauffer des pains et pâtisseries.

Utilisation :

1. Appuyer sur la touche **Warm Drawer** (Tiroir de réchauffage).
2. Sélectionnez **HAUTE** ou **BASSE.**
3. Laisser le tiroir préchauffer pendant dix minutes.
4. Placer l'aliment dans le tiroir de réchauffage.
5. Une fois le réchauffage terminé, appuyer sur la touche **Warm Drawer**. Retirer l'aliment du tiroir.

Warm Drawer On / Off

Tableau de réchauffage

RÉGLAGES SUGGÉRÉS		
Réglage	**Aliment**	
HAUTE	Bacon	Bœuf - saignant
	Plats mijotés	Céréales cuites
	Assiette-dîner	Oeufs
	Enchiladas	Poisson/fruits de mer
	Aliments frits	Sauces, sauces à la crème
	Jambon	Galettes de bœuf
	Hors-d'œuvre	Agneau
	Crêpes	Pizza
	Porc	Pommes de terre - cuites
	Volaille	Pommes de terre - en purée
	Légumes	Gaufres
BAS	Biscuits	Gâteau au café
	Tartes	Assiettes à réchauffer

Remarques :

- **Ne pas** réchauffer d'aliments pendant plus d'une heure (les œufs, 30 minutes), après qu'ils ont été cuits.
- Les aliments doivent être à la température où ils seront servis *avant* d'être placés dans le tiroir de réchauffage.
- Les pains, pâtisseries et tartes aux fruits peuvent être réchauffés à partir de la température ambiante sur le réglage HAUTE.
- N'utiliser que des ustensiles pouvant aller au four.
- Retirer les aliments des sachets en plastique et les placer dans des ustensiles allant au four.
- Les assiettes et plats de service peuvent être réchauffés tout en préchauffant le tiroir à le réglage Low (Bas).
- Recouvrir les aliments d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium. **Ne pas** utiliser de pellicule plastique. (Les aliments frits n'ont pas besoin d'être recouverts.)

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*, page 51).
2. Appuyer sur la touche **Broil** (Gril).
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** (Entrer) 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 jusqu'à la butée de la cuisson au gril.
6. Appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler) quand la cuisson au gril terminée.

Broil

CANCEL

Remarques :

- Voyez le *Tableau de cuisson au gril* en le page 51 pour connaître les durées de cuisson recommandées.
- Si plus de 30 secondes s'écoulent entre le moment où vous appuyez sur la touche Broil 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			LO Broil -	LO Broil -
Demi-poitrine		4	Gril à température basse 15 minutes	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

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

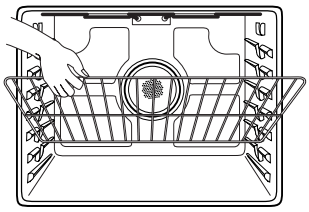
ATTENTION

- **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 :

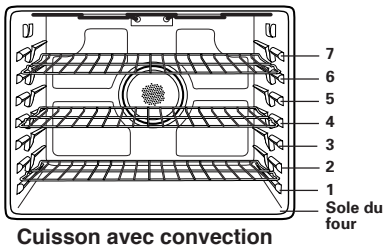
1. Placez la grille sur les supports dans le four.
2. Soulevez légèrement l'avant; faites glisser la grille vers l'arrière, au-delà de la position de calage.
3. Abaissez l'avant de la grille et faites-la glisser dans le four.

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 2 et 5.

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

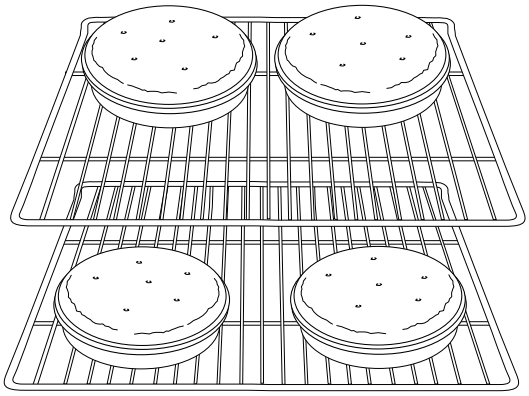
Remarques :

- 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 5 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**.
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 (certains modèles)

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).

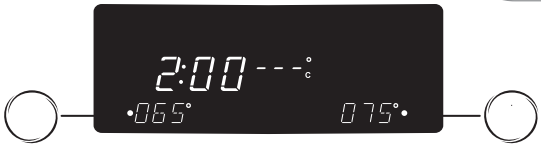
Remarques :

- 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.

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** (Annuler) et retirez la nourriture ou les assiettes du 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**.
- 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.

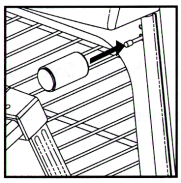
Deshydration (certains modèles)

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 56 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 dessiccation), en accessoire ou composez le 1-800-JENNAIR.
- 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 (certains modèles)

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 0,3 cm (1/8 po).	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 0,6 cm (1/4 po).	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 54 pour connaître les méthodes particulières.

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

Décongeler et servir (certains modèles)

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 3.
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.

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 à la patate douce peut nécessiter 20 à 30 minutes.
Portions individuelles : Les morceaux de tarte, de gâteau, desserts 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.

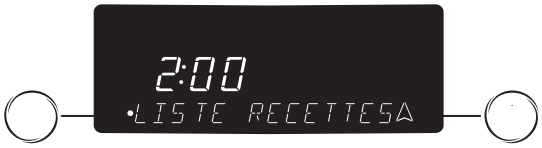
RÉGLAGE FAVORI

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. Sélectionnez **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 :

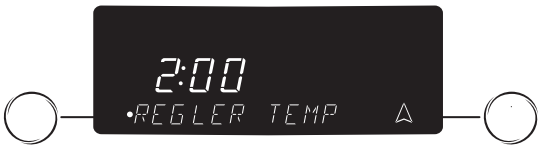
1. Appuyez sur la touche **Favorites** (Réglage favori).
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **EFFAC RECETTE**.
4. Trouvez la recette à supprimer. Au besoin, utilisez les flèches pour repérer la recette désirée.
5. Le régulateur vous demandera à nouveau si vous désirez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

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 45-46. 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 :

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.

Pour désactiver la conversion automatique pour convection :

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 :

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** (Réglage).
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** pour quitter le menu de réglage.

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 :

Setup
On / Off

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 :

Setup
On / Off

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 SABBAT et 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 SABBAT et 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 :

Setup
On / Off

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** 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** (Annuler) 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.

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.

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 :

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** 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 SEC** pour entendre deux bips à toutes les 30 secondes.

   OU

   Sélectionnez **2-60 SEC** 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 :

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 :

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.

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.

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 ELECTRICO JENN-AIR

GUÍA DE USO

Y CUIDADO

TABLA DE MATERIAS

Instrucciones importantes sobre seguridad 65-68
Cuidado y limpieza 68-71
Mantenimiento 71-72
Localización y solución de averías 73-74
Cocción en la cubierta 75-78
Cocción en el horno 79-86
Opciones 87-91
Favoritos 92
Ajuste 93-95
Accessorios 96
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:
Atención al cliente
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.

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.

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

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.

Información sobre su electrodoméstico

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use un electrodoméstico como pedestal para alcanzar los armarios que estén sobre él. El mal uso de la puerta del electrodoméstico, tal como pararse, recostarse o sentarse sobre ella, puede volcar el electrodoméstico, romper la puerta y causar lesiones graves.

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 obstruya el flujo del aire bloqueando el respiradero del horno.

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. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras - entre estas se encuentran las siguientes: la abertura del respiradero del horno y la superficie cercana a esta abertura, la puerta del horno y la ventana de la puerta del horno.

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.

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.

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

Nunca caliente un envase de alimento cerrado 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 elementos y se pueden encender o enredar en las piezas del electrodoméstico.

Use ropa adecuada. **No** se debe usar ropa holgada o con mangas muy largas durante la cocción. La ropa podría encenderse y causar quemaduras si la tela entra en contacto con los elementos calentadores.

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. **No** deje que el tomaollas entre en contacto con el elemento caliente en el horno.

Cont.

Sólo use las parrillas en el horno con el cual se adquirieron o enviaron.

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

No permita que el papel de aluminio o la sonda de carne entren en contacto con el elemento calentador.

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

Información de seguridad sobre los utensilios

Siga las instrucciones del fabricante cuando utilice bolsas para hornear.

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 sistemas de convección incorporados para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no estén 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.

Si el utensilio es más pequeño que el elemento, una porción del elemento quedará expuesta y puede encender la ropa o un tomaollas.

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

Gire las manijas de los utensilios hacia el centro de la cubierta, no hacia la habitación o sobre otro elemento superior. Esto reduce el riesgo de quemaduras, de encendido de materiales inflamables o de derrames si el sartén es tocado accidentalmente o alcanzado por niños pequeños.

Cubierta

NUNCA deje los elementos superiores sin supervisión, especialmente cuando esté usando los ajustes de calor altos. Un derrame que no reciba la debida atención puede causar humo y un derrame de grasa puede causar un incendio.

Este electrodoméstico tiene diferentes tamaños de elementos superiores. Seleccione utensilios que tengan bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento. La relación adecuada entre el utensilio y el elemento mejorará la eficiencia al cocinar.

SUPERFICIE DE VIDRIO CERÁMICO: NUNCA cocine sobre una cubierta rota. Si la cubierta de la estufa se rompe, los agentes de limpieza y los derrames pueden penetrar la cubierta rota y crear un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.

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

Limpie la cubierta con cuidado. Apague todos los controles y espere hasta que las piezas del electrodoméstico se enfríen *antes* de tocarlas o limpiarlas. 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.

Limpie únicamente las piezas que se indican en esta guía.

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.

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.

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.

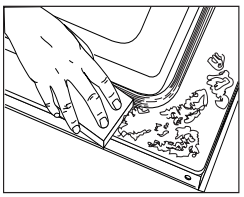
El ciclo de autolimpieza usa temperaturas superiores a las temperaturas normales de cocción para limpiar automáticamente el interior del horno.

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.

Cont.

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

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:

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:

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" (Tiempo), 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.
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 del ciclo de autolimpieza

Aproximadamente una hora después del fin del ciclo de limpieza, 'LOCK' desaparecerá. La puerta ahora puede ser abierta.

Alguna suciedad puede quedar como una leve ceniza gris tipo polvo. Retírela con un paño húmedo. Si la suciedad permanece después de limpiarla, significa que el ciclo de limpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad será eliminada durante el próximo ciclo de limpieza.

Si las parrillas del horno fueron dejadas en el horno y no se deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza, limpie las parrillas y los soportes de las parrillas con una pequeña cantidad de aceite vegetal para hacerlas deslizar con más facilidad.

Pueden aparecer líneas delgadas en la porcelana al pasar por ciclos de calentamiento y enfriamiento. Esto es normal y no afectará el rendimiento.

Una descoloración blanca puede aparecer después del ciclo de limpieza si los alimentos ácidos o azucarados no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza. Esta descoloración 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" 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

⚠ ATENCION

- **Asegúrese de que el horno esté apagado y que todas las piezas estén frías *antes* de tocarlo o limpiarlo. De este modo se evitará daño y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie el horno después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que sea reinstalada en forma correcta.

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

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

PIEZA	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA
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.
Area del Reloj y de las Teclas de Control	• Para activar 'Control Lock' (Bloqueo de los controles) para la limpieza, ver página 80. • Limpie con un paño húmedo y secar. **No** use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar la superficie. • Se puede usar limpiavidrios si se rocían en el paño primero. ***NO rocíe directamente en el panel.***
Perillas de Control	• Retire las perillas cuando estén en la posición 'Off' (Apagado) tirándolas hacia adelante. • Lave, enjuague y seque. **No** use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar el acabado. • Encienda cada quemador para asegurarse de que las perillas han sido correctamente reinstaladas.
Cubierta - Vidrio Cerámico	***Nunca use limpiadores de horno, blanqueador con cloro, amoníaco o limpiadores de vidrio que contenga amoníaco. Importante: Llame a un reparador autorizado si la cubierta de vidrio cerámico se agrieta, quiebra o el papel de aluminio se derrite sobre la cubierta.*** • Deje que la cubierta se enfríe *antes* de limpiarla. • **Generalidades -** Limpie la cubierta después de cada uso o cuando sea necesario con una toalla de papel húmeda y con 'Cooktop Cleaning Creme' (Crema de Limpieza para Cubiertas) (Pieza No. 20000001)**. Lustre con un paño limpio y seco. ***Importante:*** *Se desarrollarán manchas permanentes si la suciedad se deja que se cocine una y otra vez usando la cubierta cuando esté sucia.* • **Manchas Rebeldes o Marcas de Metal -** Humedezca una esponja de goma que no deje marcas o que no raye. Aplique 'Cooktop Cleaning Creme* (Crema de Limpieza para Cubiertas) (pieza no. 20000001)** y frote para sacar tanta suciedad como sea posible. Aplique una capa delgada de crema sobre la suciedad, cubra con una toalla de papel húmeda y déjela reposar durante 30 a 45 minutos (2 - 3 horas para mucha suciedad). Mantenga húmedo cubriendo la toalla de papel con envoltura de plástico. Restriegue nuevamente, luego limpie con un paño seco y limpio. ***Importante:*** *Solamente use esponjas LIMPIAS, HUMEDAS y que no rayen y que sean seguras para utensilios con acabado antiadherente. Se dañará el diseño y el vidrio si la esponja no está mojada, si la esponja está sucia o se usa otro tipo de esponja.* • **Suciedades Quemadas o Pegadas -** Restriegue con una esponja que no deje marcas y 'Cooktop Cleaning Creme'*. ***Importante:*** *Sostenga un restregador con hoja de afeitar a un ángulo de 30° y restriegue cualquier suciedad que permanezca. Luego limpie como se describió anteriormente. No use la hoja de afeitar para limpieza diaria pues puede desgastar el diseño del vidrio.* • **Plástico o Azúcar Derretida -** Inmediatamente encienda el elemento a temperatura BAJA y restriegue y raspe el azúcar o el plástico de la superficie caliente hacia un área fría. Luego APAGUE el elemento y deje que se enfríe. Limpie el residuo con un raspador con hoja de afeitar y 'Cooktop Cleaning Creme'*.

PIEZA	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA
Ventana y Puerta del Horno - Vidrio	• Evite usar cantidades excesivas de agua pues puede escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas. • Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio puede usarse si se rocía en un paño primero. • **No** use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, limpiadores en polvo o esponjas de lana de acero pues pueden rayar el vidrio.
Interior del Horno	• Siga las instrucciones en las páginas 68-69 para programar un ciclo de autolimpieza.
Parrillas del Horno	• Limpiar con agua con jabón. • Sacar las manchas difíciles con polvo de limpieza o una esponja llena con jabón. Enjuague y seque. • Las parrillas se descolorarán permanentemente y pueden no deslizarse con suavidad si son dejadas en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, limpie la parrilla y los soportes en relieve con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, luego limpie el exceso de aceite.
Acero Inoxidable (modelos selectos)	• ***NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.*** • ***NO USE LIMPIADORES "ORANGE" NI LIMPIADORES ABRASIVOS.*** • ***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 vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiavidrios 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/Intensa -** 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 multi-uso 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'*. • **Descoloración –** Use una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador de acero 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para eliminar las estrías y restaurar el lustre, use después rociador para acero inoxidable 'Stainless Steel Magic Spray'*.
Gaveta Calentadora, Manija de la Puerta, Paneles Laterales - Esmalte Pintado	• Cuando esté fría, lave con agua tibia jabonosa, enjuague y seque. **Nunca** limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo pues esto puede dañar la superficie y causar una quemadura a causa del vapor. • Para manchas rebeldes, use agentes de limpieza levemente abrasivos tal como pasta de bicarbonato o 'Bon Ami'*. **No** use agentes de limpieza abrasivos, cáusticos o ásperos tal como esponjas de lana de acero o limpiadores de hornos. Estos productos pueden rayar o dañar permanentemente la superficie. ***Importante: Use una toalla o un paño seco para limpiar los derrames, especialmente los derrames acídicos o azucarados. La superficie se puede descolorar o perder el brillo si el derrame no se limpia inmediatamente. Esto es especialmente importante en las superficies blancas.***

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

MANTENIMIENTO

Puerta del horno

⚠ ATENCION

No coloque peso excesivo ni se pare en la puerta del horno. Esto podría hacer volcar la estufa, quebrar la puerta o lesionar al usuario.

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

Ventana del horno

Para proteger la ventana de la puerta del horno:

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

Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

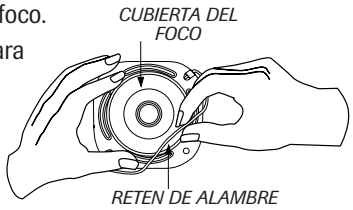
Luz del Horno

⚠ 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. **NOTA:** 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.



Tornillos niveladores

⚠ ATENCION

Verifique si el soporte antivuelco está asegurando al piso uno de los tornillos niveladores traseros. Este soporte evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

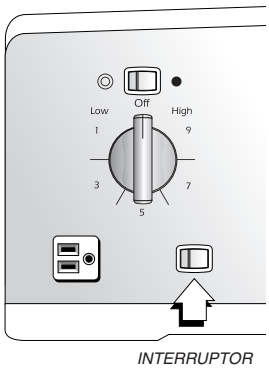
Verifique si la estufa debe ser nivelada cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores ubicados en cada esquina de la estufa hasta que quede nivelada.

Tomacorriente para electrodomésticos pequeños

(Modelos Canadienses solamente)

El tomacorriente para electrodomésticos pequeños está ubicado en el lado inferior izquierdo del protector trasero. Asegúrese de que los cordones eléctricos no descansen sobre los elementos superiores o cerca de ellos. Si el elemento superior está encendido, el cordón y el electrodoméstico pueden dañarse.

El disyuntor del tomacorriente para electrodomésticos pequeños puede dispararse si el artefacto pequeño enchufado en él es de más de 10 amps. Para reponer el disyuntor, oprima el interruptor situado en el borde inferior del protector trasero.



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 75-76 y 81. • Verifique si la puerta del horno se desbloqueó después del ciclo de autolimpieza. Vea la página 69. • Verifique si el horno fue programado para un ciclo de cocción o de autolimpieza diferido. Vea las páginas 69 y 81. • Verifique si el bloqueo de los controles está activado. Vea la página 80. • Verifique que el horno no esté en modo sabático. Vea la página 94.
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 80.
Los resultados del horneado no son los esperados o difieren de los obtenidos en un horno usado.	• Asegúrese de que el respiradero del horno no haya sido bloqueado. Vea su ubicación en la página 85. • 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 frío. Vea la página 96 para obtener instrucciones para ajustar la temperatura del horno. **Importante:** No se recomienda ajustar la temperatura si el problema lo presentan sólo una o dos recetas.
El alimento no hierve adecuadamente o genera demasiado humo.	• Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar demasiado cerca del elemento. • No se precalentó el elemento de asar. • El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. **Nunca** cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. • La puerta del horno estuvo cerrada durante el asado. Deje la puerta abierta hasta el primer tope (aproximadamente 10 cm o 4”) • Recorte el exceso de grasa de la carne *antes* de asarla. • Se usó una asadera sucia. • El voltaje de la casa puede ser bajo.
El horno no se autolimpia.	• Asegúrese de que no haya programado un ciclo de autolimpieza diferido. Vea la página 69. • Verifique que la puerta esté cerrada. • Verifique que el horno no esté en modo sabático. Vea la página 94. • 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 80.
No se escuchan señales sonoras y la pantalla está apagada.	• El horno puede estar en modo sabático. Vea la página 94.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Cubierta lisa muestra desgaste.	1. Rayaduras o abrasiones pequeñas. • Asegúrese de que la cubierta y el fondo del utensilio estén limpios. **No** deslice utensilios de vidrio ni de metal sobre la cubierta. Asegúrese de que el fondo del utensilio no esté áspero. Use los agentes de limpieza recomendados. Vea la página 70. 2. Marcas de metal. • **No** deslice utensilios de metal sobre la cubierta. Cuando esté fría, limpie con una crema de limpieza para cubiertas. Vea la página 70. 3. Vetas y manchas marrones. • Limpie los derrames inmediatamente. **Nunca** limpie la cubierta con una esponja o paño sucio. Asegúrese de que la cubierta y el fondo del utensilio estén limpios. 4. Areas con un brillo metálico. • Depósitos minerales del agua y del alimento. Use los agentes de limpieza recomendados. Vea la página 70. 5. Picaduras o escamas. • Limpie los derrames azucarados inmediatamente. Vea la página 70.
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.
La cubierta no se calientan lo suficiente.	• Puede que los controles superiores no estén bien ajustados. • El voltaje de la casa puede ser bajo.
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 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 92.

* 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).

COCCIÓN EN LA CUBIERTA

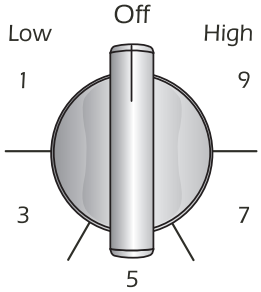
Controles superiores

Use estos controles para encender los elementos superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes del calor desde “Low” (Bajo) hasta “High” (Alto). Las perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

Ajustes de calor sugeridos

El tamaño, el tipo de utensilio y la cocción afectarán el ajuste del calor.

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.



“Hold” (Mantener caliente) **o “Warm”** (Calentar)**:** Los alimentos mantienen una temperatura sobre los 140°F (60°C) sin que sigan cocinándose. Los alimentos se calientan con un ajuste de calor más alta hasta que alcanzan esta temperatura. Nunca use estos ajustes para recalentar alimentos fríos. Asegúrese de que la perilla esté ajustada de manera que se genere una temperatura estable. (Use el ajuste “Low”, o bajo 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 185°F (85°C) y 200°F (93°C). 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 “High”(alto), y “Low”(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 “High”y “Low”, 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 “High” siempre se usa para hacer hervir los líquidos. Una vez que el líquido esté hirviendo, siempre gire la perilla al ajuste más bajo que mantenga el hervor.

Programación de los controles

1. Coloque el utensilio sobre el elemento superior.
2. Oprima y gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste de calor deseado.
   - El panel de control está marcado para identificar cuál elemento controla cada perilla. Por ejemplo, el gráfico a la derecha indica el elemento delantero derecho.

3. Hay una luz indicadora de elemento en el panel de control. La luz se encenderá cada vez que se encienda un elemento superior. La luz se apagará cuando todos los elementos superiores estén apagados.

   Cuando se enciende un control, se puede percibir un brillo a lo largo de la superficie lisa. El elemento pasará por ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor seleccionado, inclusive en el ajuste Alto.
4. Después de cocinar, gire la perilla a la posición **“Off”** (Apagado). Retire el utensilio.

⚠ PRECAUCIÓN

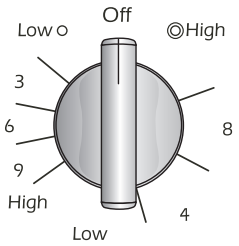
ANTES DE COCINAR
- Siempre coloque un utensilio sobre el elemento superior *antes* de encenderlo. Para evitar daños a la estufa, **nunca** encienda un elemento superior sin un utensilio sobre el mismo.
- **NUNCA** use la cubierta para almacenar alimentos o utensilios.

DURANTE LA COCCIÓN
- Asegúrese de saber cuál perilla corresponde al quemador superior que va a utilizar. Asegúrese de haber encendido el elemento superior correcto.
- Comience la cocción en un ajuste más alto y luego redúzcalo a uno menor para terminar. **Nunca** use un ajuste de alta temperatura para períodos de cocción largos.
- **NUNCA** permita que un utensilio hierva hasta secarse. Esto podría dañar el utensilio y el electrodoméstico.
- **NUNCA** toque la cubierta hasta que se haya enfriado. Algunas piezas de la cubierta, especialmente alrededor de los elementos superiores, estarán tibias o calientes durante la cocción. Use tomaollas para protegerse las manos.

DESPUÉS DE COCINAR
- Asegúrese de que el elemento superior esté apagado.
- Limpie los derrames de grasa tan pronto como sea posible.

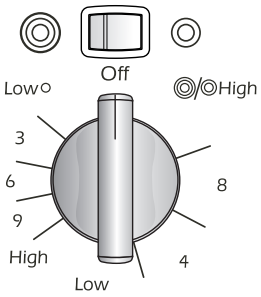
OTRAS SUGERENCIAS
- Si hay armarios directamente sobre la superficie de cocción, úselos para guardar artículos de uso poco frecuente y que puedan ser almacenados en áreas expuestas al calor. Las temperaturas pueden ser peligrosas para artículos tales como los líquidos volátiles, los limpiadores o los rociadores en aerosol.
- **NUNCA** deje ningún artículo, especialmente artículos de plástico, sobre la cubierta. El aire caliente del respiradero puede encender artículos inflamables, derretir o suavizar plásticos o aumentar la presión en envases cerrados y hacerlos reventar.
- **NUNCA** permita que el papel de aluminio, los termómetros de carne o cualquier otro objeto de metal que no sea un utensilio sobre el elemento entre en contacto con los elementos calentadores.
- **NUNCA** guarde artículos pesados encima de la cubierta, ya que se pueden caer y dañarla.

Elementos dobles



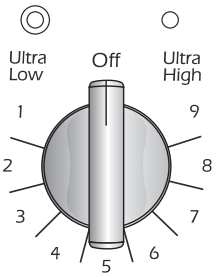
La superficie de cocción cuenta con un elemento doble ubicado en la posición delantera *izquierda*. Para encenderlo, oprima la perilla de control y gírela a la *izquierda* para controlar el elemento pequeño u oprima la perilla y gírela a la *derecha* para controlar el elemento grande.

Elemento Triple (modelos selectos)



La superficie de cocción tiene un elemento triple ubicado en la posición delantera derecha. Este elemento puede ser utilizado para utensilios de cocción más grandes cuando se selecciona el elemento triple o para utensilios más pequeños cuando se eligen las opciones de elemento sencillo o doble. Para usar el elemento sencillo, oprima la perilla de control y gírela a la izquierda. Para usar el elemento doble o triple, haga la selección utilizando el interruptor selector y gire la perilla de control a la *derecha*.

Control personalizado
(modelos selectos)



El elemento doble con control personalizado ofrece dos tamaños de elemento y se encuentra en la posición delantera *izquierda*. Este elemento usa un sensor electrónico para monitorear y ajustar en forma continua la salida de calor para un control exacto y consistente de la temperatura.

Para encenderlo, oprima la perilla de control y gírela a la *derecha* para controlar el elemento pequeño u oprima la perilla y gírela a la *izquierda* para controlar el elemento grande.

Zona de calentamiento
(modelos selectos)

Use la zona de calentamiento para mantener calientes los alimentos ya cocinados, tales como vegetales y salsas.

Oprima la tecla **"Warm Zone"** (Zona de calentamiento) para encender el elemento y luego oprima la tecla rápida para elegir ALTO o BAJO. Para apagar el elemento, oprima la tecla **"Warm Zone"** *una* vez. Un indicador visual puede encenderse como recordatorio de que la zona de calentamiento está en uso.

Importante:

- **Nunca** caliente los alimentos por más de una hora (o huevos por 30 minutos), pues se puede deteriorar la calidad del alimento.
- **No** caliente alimentos fríos en la zona de calentamiento.
- Los ajustes de temperaturas variarán dependiendo del tipo y cantidad de alimento. Siempre mantenga el alimento a las temperaturas apropiadas. El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) recomienda temperaturas entre 140° F y 170° F (60° C y 77° C).

Notas:

- Use solamente utensilios de cocina recomendados para uso en el horno y en la cubierta.
- Siempre use guantes para horno cuando retire alimentos de la zona de calentamiento pues los utensilios estarán calientes.
- Todos los alimentos deben cubrirse con una tapa o con papel de aluminio para mantener la calidad del alimento.
- **No** use envoltura de plástico para cubrir los alimentos. El plástico puede derretirse en la superficie y ser muy difícil de limpiar.

Cubierta lisa

Notas:

- **La cubierta puede emitir un olor y humo leves** las primeras veces que se use. Esto es normal.
- **Las cubiertas lisas retienen el calor durante un período de tiempo después de que el elemento se ha apagado.** Apague los elementos unos pocos minutos *antes* de que el alimento esté completamente cocinado y use el calor retenido para completar la cocción. Cuando se apaga la luz de superficie caliente, el área de la superficie estará lo suficientemente fría para tocarla. Debido a la manera en la que retienen el calor, los elementos no responderán a los cambios de ajuste tan rápidamente como los elementos tubulares.
- En el caso de un posible derrame, retire el utensilio del área de cocción.
- **Nunca intente levantar la cubierta.**
- La superficie de la cubierta lisa se puede ver descolorida cuando está caliente. La cubierta lisa de los modelos Frost tendrán un tono rosado o verdoso. Esto es normal y desaparecerá cuando la superficie se enfríe.

Luces indicadoras de superficie caliente

Las luces indicadores de superficie caliente se encuentran ubicadas junto a los elementos. Estas luces indican cuándo el área de cocción adyacente está caliente al tacto incluso después de haber apagado el control. **La luz roja permanecerá encendida hasta que la superficie se haya enfriado.**

Areas de cocción

Las áreas de cocción de su estufa se identifican mediante patrones permanentes en la superficie lisa. Para una cocción más eficiente, el tamaño del utensilio debe ser igual al tamaño del elemento.

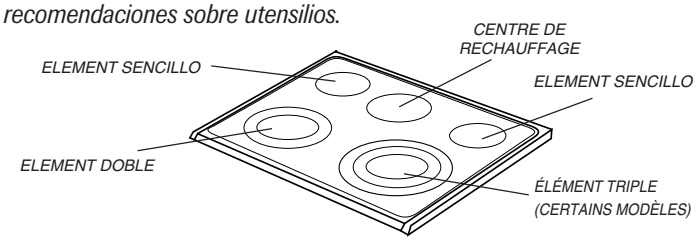
Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1,3 a 2,5 cm (1/2 a 1 pulgada) del área de cocción.

Cuando se enciende un control, se puede percibir un brillo a lo largo de la superficie lisa.

Cont.

El elemento pasará por ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor seleccionado, inclusive en el ajuste alto.

Para mayor información sobre los utensilios, consulte las *recomendaciones sobre utensilios*.



Consejos para proteger la superficie del cartucho de la cubierta lisa

Limpieza (vea la página 72 para mayor información)

- *Antes* de usar, limpie la cubierta.
- Limpie la cubierta diariamente o después de cada uso. Esto ayudará a mantener el aspecto de la cubierta y a prevenir daños.
- Si ocurre un derrame cuando esté cocinando, límpielo inmediatamente del área de cocción cuando todavía esté caliente para evitar tener que limpiarlo con mayor dificultad más adelante. Con extremo cuidado, limpie el derrame con una toalla seca.
- **No** permita que los derrames permanezcan en el área de cocción o en la moldura de la cubierta durante un período largo de tiempo.
- **Nunca** use polvos limpiadores abrasivos o esponjas de restregar pues pueden rayar la cubierta.
- **Nunca** use blanqueador con cloro, amoníaco u otros limpiadores que no estén específicamente recomendados para uso en vidrio cerámico.

Para evitar marcas y rayaduras

- **No** use utensilios de vidrio. Pueden rayar la superficie.
- **Nunca** use un soporte o un anillo de wok entre la superficie y el utensilio. Estos artículos pueden marcar o rayar la cubierta.
- **No** deslice utensilios de aluminio a lo largo de la cubierta caliente. Los utensilios pueden dejar marcas que deben ser removidas inmediatamente. (Vea la sección de *Limpieza* en la página 72.)
- Asegúrese de que la superficie y la parte inferior del utensilio estén limpios *antes* de encender la estufa para evitar rayaduras.
- Para evitar rayaduras o daño a la cubierta de vidrio cerámico, **no** deje azúcar, sal ni grasa en el área de cocción. Limpie la superficie de la cubierta con un paño limpio o con una toalla de papel *antes* de usarla.
- **Nunca** deslice utensilios de metal pesados a lo largo de la cubierta pues puede rayarse.

Para evitar manchas

- **Nunca** use un paño o una esponja sucia para limpiar la superficie de la cubierta. Quedará una película que puede causar manchas en la superficie de cocción después de que el área se caliente.
- Si cocina continuamente sobre una cubierta sucia puede manchar la cubierta de manera permanente.

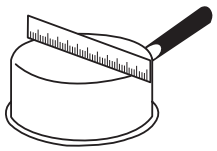
Para evitar otros daños

- **No** permita que se derrita plástico, azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar en la cubierta caliente. Si esto llega a ocurrir, limpie el derrame inmediatamente. (Vea la sección de *Limpieza* en la página 72.)
- **Nunca** deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar la cubierta y el utensilio.
- **Nunca** use la cubierta como una superficie de trabajo ni como tabla de cortar.
- **Nunca** cocine el alimento directamente en la superficie.
- **No** use un utensilio pequeño en un elemento grande. No solamente desperdicia energía sino que también puede resultar en derrames que se quemen en el área de cocción lo cual requiere limpieza adicional.
- **No** use utensilios no planos que sean muy grandes o disparejos, tales como woks de fondo redondo, de fondo ondulado y/o rejillas y ollas grandes para hervir conservas.
- **No** use papel de aluminio o envases de aluminio. El aluminio se puede derretir en el vidrio. Si el metal se derrite sobre la cubierta, **no** la use. Llame a un técnico de servicio autorizado Jenn-Air.

Recomendaciones sobre los utensilios

Si se usan los utensilios correctos se pueden evitar muchos problemas, tal como la prolongación del tiempo de cocción de los alimentos o la obtención de resultados no consistentes. Los utensilios correctos reducen el tiempo de cocción, usan menos energía eléctrica y cocinan los alimentos de manera más uniforme.

Prueba de las ollas planas



La prueba de la regla.

1. Coloque una regla a lo largo del fondo de la olla.
2. Colóquela a la luz.
3. Se debe ver poca o ninguna luz debajo de la regla.

La prueba de la burbuja.

1. Coloque 2,54 cm (1 pulgada) de agua en la olla. Coloque la olla sobre la cubierta y encienda el elemento en el ajuste de temperatura **“High”** (Alto).
2. Observe la formación de burbujas a medida que el agua se calienta. La formación de burbujas uniforme indica un buen rendimiento, mientras que la formación irregular de burbujas indica puntos de mayor calor y cocción dispareja.

Use	Evite
Utensilios planos y de fondo liso.	Utensilios con fondos acanalados o arqueados. Los utensilios con fondos irregulares no cocinan eficientemente y algunas veces no hierven líquido.
Utensilios de material grueso.	Utensilios de metal delgado o de vidrio.
Utensilios que sean del mismo tamaño que el elemento.	Utensilios 2,5 cm (1”) más pequeños o más grandes que el elemento.
Fije las manijas.	Utensilios con manijas sueltas o rotas. Manijas pesadas que inclinan el utensilio.
Tapas herméticas.	Tapas sueltas.
Woks con fondo plano.	Woks con un fondo apoyado en un anillo.

Utensilios para preparar conservas y de tamaños grandes

Todas las ollas para preparar conservas y las ollas grandes deben tener fondos planos y deben ser hechos de materiales gruesos. Esto es muy importante para las cubiertas lisas. La base no debe ser más de 2,54 cm (1 pulgada) más grande que el elemento.

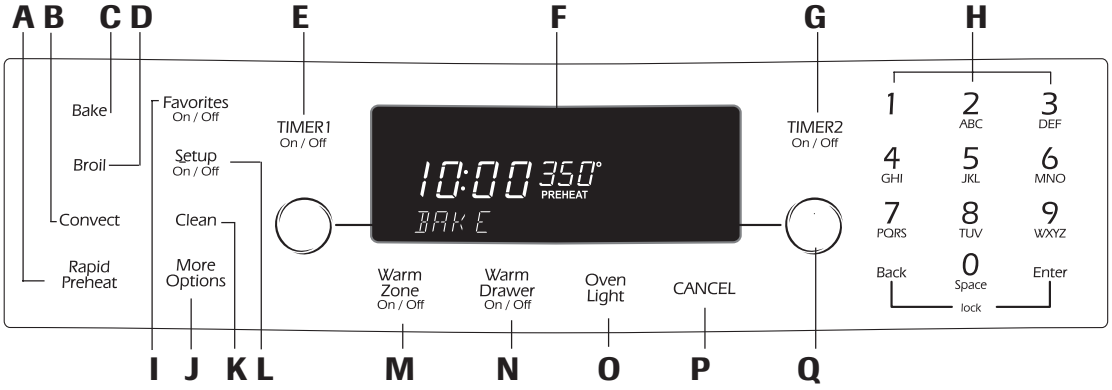
Cuando las ollas para preparar conservas y las ollas de tamaños grandes no cumplen con estos requisitos, la cocción puede tomar más tiempo y se puede dañar la cubierta de la estufa.

Algunas ollas para preparar conservas tienen bases pequeñas para usarlas en las cubiertas lisas.

Cuando esté preparando conservas, use el ajuste de calor alto solamente hasta que el agua comience a hervir o hasta que la olla alcance la presión adecuada. Reduzca el calor al ajuste más bajo que mantenga el hervor o la presión. Si no se reduce el calor, se puede dañar la cubierta.

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 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	"Warm Zone" (Zona de calentamiento)	Use para encender y apagar la zona de calentamiento.
N	"Warm Drawer" (cajón calentador)	Use para activar el cajón calentador.
O	"Oven Light" (Luz del horno)	Use para encender o apagar la luz del horno.
P	"CANCEL" (Anular)	Anula todas las funciones excepto el temporizador, el reloj las recetas favoritas, los ajustes y el ventilador.
Q	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"** (Atrás). 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:

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"**.
6. Seleccione **AM** o **PM** en el modo de 12 horas. (para cambiar el reloj a 24 horas, vea la página 80.)
7. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"**.

Activación y anulación del despliegue del reloj/ día de la semana:

Setup
On / Off

1. Oprima la tecla **"Setup"** (Ajuste).
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:

Setup
On / Off

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.

Setup
On / Off

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"):

TIMER1
On / Off

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"** (Aceptar).

Para cambiar el tiempo programado una vez que el temporizador comienza:

TIMER1
On / Off

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:

TIMER1
On / Off

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 TIMER 1 y para el TIMER 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.

Setup
On / Off

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

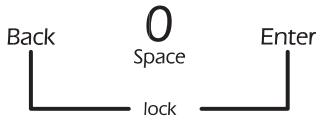
Los controles del horno y de la puerta del horno pueden ser bloqueados para evitar programación accidental. Si se está usando una función del horno, el control y la puerta no pueden ser bloqueados.

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 94.

Opciones de horneado

Las opciones “Cook & Hold” (Cocinar y mantener caliente) (modelos selectos) y “Delay” (Diferido) están disponibles cuando se hornea. Cuando use la opción “Cook & Hold” (modelos selectos), 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) (modelos selectos):

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) (modelos selectos)

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 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 93.

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 83 para obtener información sobre cómo programar la función “Cook & Hold” o “Delay”.

CONVECCIÓN HORNEAR	CONVECCIÓN ASAR	CONVECCIÓN PASTELERÍA
Parrillas múltiples Horneado de Galletas/Bizcochos Panes Cacerolas Tartas/Tortas Tortas	Pollo entero Pavo entero Verduras Asados de cerdo Asados de res	Pasteles congelados Pastelitos Ponqués de crema Pastelería de crema

Notas:

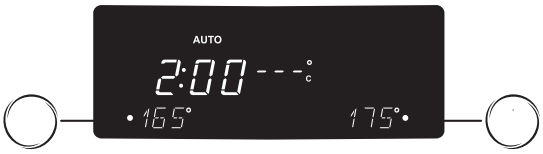
- Cuando use “Convect Bake” y “Convect Pastry” con la opción Conversión automática de convección apagada, reduzca la temperatura programada en 15° C (25° F).
- Si usa el asado por convección con la opción de conversión automática de convección apagada, no será necesario programar un tiempo de cocción. Verifique el alimento cuando haya transcurrido el 75% del tiempo tradicional.

“Convect Bake” (Horneado por convección) (modelos selectos)

Para hornear por convección:

1. Oprima la tecla **“Convect”**.
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) cuando de conversión automática de convección está activada. Si la convección automática está apagada, puede programar la temperatura desde los 77° C (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) (modelos selectos)

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”** (Precalentamiento rapido) 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 3 o 4 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.

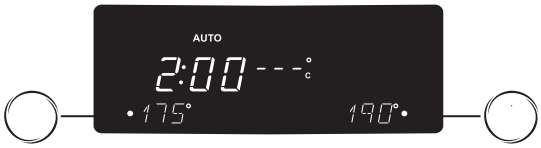
“Convect Roast” (Asado por convección) (modelos selectos)

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.

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 y luego se apagará. Si el alimento es retirado del horno antes de que la hora haya acabado, oprima la tecla **“CANCEL”**.

Notas:

- Si la receta sugiere precalentar el horno, añada 15 minutos a la duración de la cocción.
- Si la función de conversión automática de convección 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.

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”.

“Warm Drawer”

(Gaveta calentadora)

La gaveta calentadora se usa para mantener los alimentos calientes a una temperatura de servir. También puede usarse para calentar panes y pastelitos.

Funcionamiento de los controles:

1. Oprima la tecla **“Warm Drawer”**.
2. Seleccione **ALTO** o **BAJO**.
3. Deje que la gaveta se precaliente durante diez minutos.
4. Coloque el alimento en la gaveta calentadora.
5. Cuando termine, oprima la tecla **“Warm Drawer”**. Retire el alimento de la gaveta calentadora.

Tabla de calentamiento

AJUSTES SUGERIDOS		
Ajuste	**Tipo de Alimento**	
Alto	Tocino	Carne de vacuno - a medio cocer
	Cacerolas	Cereales cocinados
	Plato de servir	Huevos
	Enchiladas	Pescado/mariscos
	Alimento frito	Salsas, salsas de crema
	Jamón	Hamburguesas
	Canapés	Cordero
	Panqueques	Pizza
	Cerdo	Papas - asadas
	Papas - Puré	Carne de ave
	Verduras	Gofres
Bajo	Galletas	Pastel de café
	Pays	Calentar - Platos

Notas:

- **No** caliente los alimentos durante más de una hora (los huevos 30 minutos) después de cocinarlos.
- Los alimentos deben estar a la temperatura de servir *antes* de ser colocados en la gaveta.
- Los panes, pastelitos y pays de frutas pueden ser calentados cuando están a temperatura ambiente en el ajuste ALTO.
- Use solamente utensilios resistentes al horno.
- Retire los alimentos de las bolsas plásticas y colóquelos en utensilios resistentes al horno.
- Los platos de servir y los platos de comida pueden calentarse cuando se está precalentando la gaveta.
- Cubra los alimentos con una tapa o con papel de aluminio. **No** use envoltura plástica. (Los alimentos fritos no necesitan ser tapados.)

“Broil” (Asar)

Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno durante cinco minutos con la puerta cerrada y use una bandeja diseñada para asar. La puerta del horno debe estar abierta en el tope de asar (aprox. 5 cm o 4”) cuando ase alimentos.

Para asar a la parrilla:

1. Coloque la parrilla del horno en la posición apropiada. (Vea la *Tabla de asar*, página 85).
2. Oprima la tecla **“Broil”**.

3. Seleccione el nivel **ALTO** – 288° C (550° F).

   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.

Notas:

- Vea la *Tabla de asar* en la página 87 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.
- 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.

Cont.

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 selecos) 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.

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.**

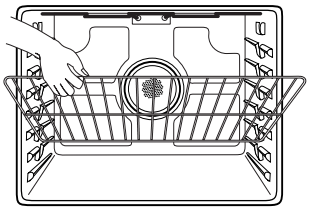
Parrillas del horno

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:

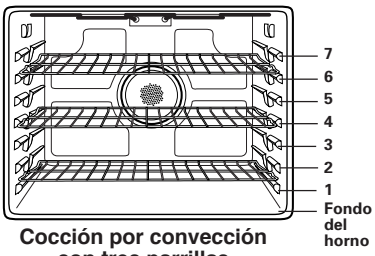


1. Tire de la parrilla hasta el tope.
2. Levante la parte delantera de la parrilla y tire de ella para sacarla.

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



Cocción por convección con tres parrillas (modelos selectos)

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.

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 2 y 5.

Tres parrillas (convección solamente): Use las posiciones 2, 4 y 6 (ver ilustración).

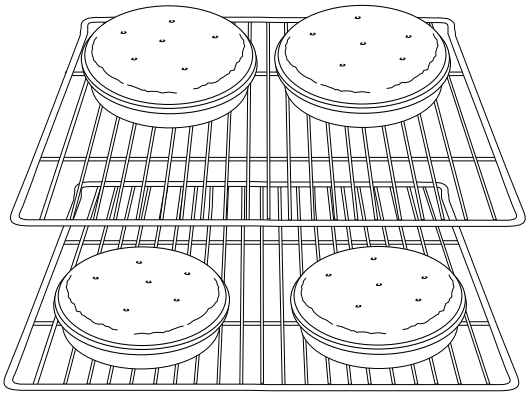
Notas:

- 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 5 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**.

More Options

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)

More Options

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: (modelos selectos)

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 las páginas 68-69.

⚠ 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) (modelos selectos)

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.

More Options

CANCEL

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).

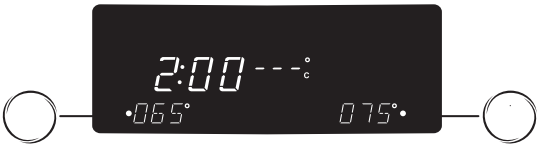
Notas:

- 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.

"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).
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.

Para calentar panecillos:

- Cubra los panecillos levemente con papel de aluminio y colóquelos en el horno.
- Oprima la tecla **"More Options"**.
- Seleccione **MANT CALIENTE**.
- Elija una temperatura de 77° C (170° F). Caliente durante 12 a 15 minutos.

Notas:

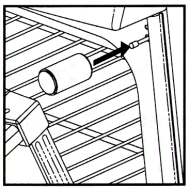
- Los alimentos deben estar calientes cuando se colocan en el horno.
- Para obtener la mejor calidad de los alimentos, los mismos deben mantenerse calientes durante *no más* de 1 hora.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos ligeramente con papel de aluminio o con una tapa de vidrio.

"Drying" (Secado) (modelos selectos)

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).
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"** (Anular).

Siga la *Guía de secado* en la página 90 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 (modelos selectos)

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 88.

** La función de apagado automático después de 12 horas no funcionará durante el secado.

“Thaw and Serve” (Descongelar y servir) (modelos selectos)

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 3.
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.

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 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.

FAVORITOS

"Favorites" (Favoritos)

La opción "Favorites" (Favoritos) 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:

Favorites On / Off

1. Oprima la tecla **"Favorites"**.
2. Seleccione la opción **LISTA RECETAS**.

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)

Favorites On / Off

1. Oprima la tecla **"Favorites"**.
2. Seleccione la opción **GUARDAR ÚLTIMA**.
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"**.
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)

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 81-82. 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) (modelos selectos)

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" (Conversión automática de convección) 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.

Para desactivar la conversión automática de convección:

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:

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"**.
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.

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.

“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”** 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.

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. SABATICO y 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. SABATICO 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.

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”**.
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 “Tones” (Tonos) (vea la página 96).
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”** (Ajuste) para salir.

Para cambiar las señales sonoras del temporizador:

1. Siga los pasos 1 a 3 de la función “Tones” (vea la página 96).
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 “Tones” (vea la página 93).
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).

NOTAS

NOTAS

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. 8113P713-60 ©2006 Maytag Appliances Sales Co. Litho U.S.A .