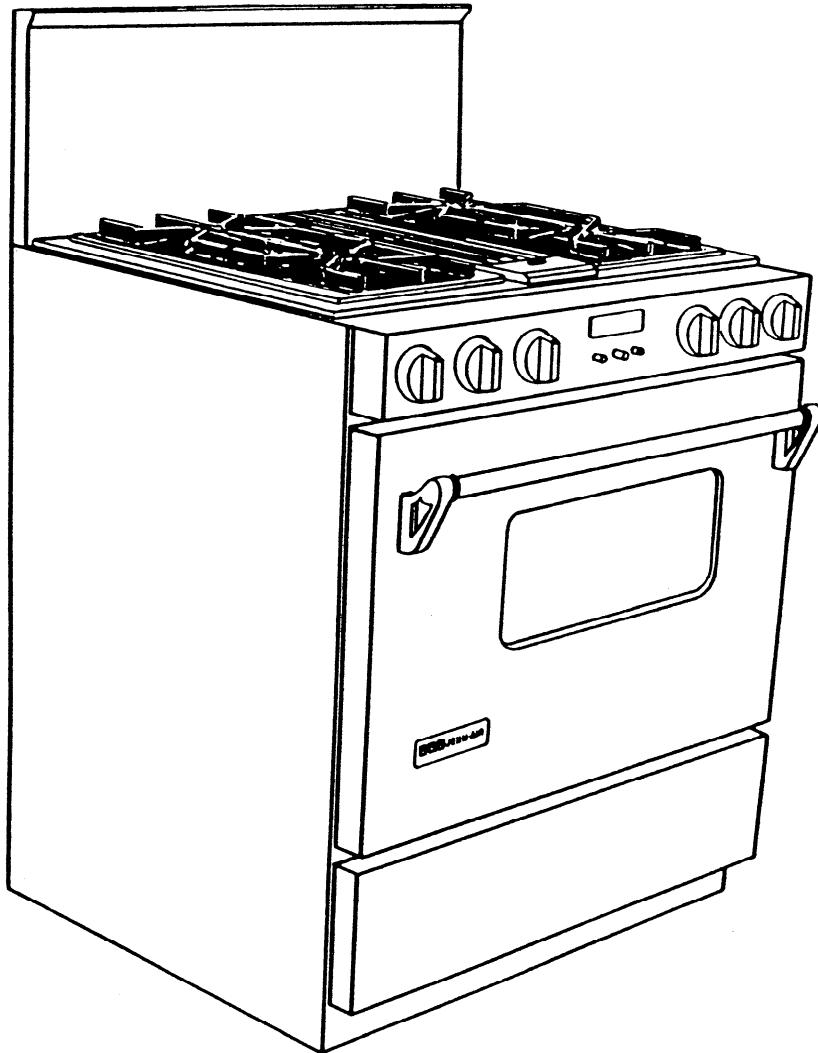


CANADA

VVV[®]JENN-AIR

**Use and Care Manual
Gas-Electric
Grill-Range
Model SVD8310-C**



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

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
 - Extinguish any open flame.

- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

- SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE -

About Your Jenn-Air Range

Congratulations on your choice of a Jenn-Air range. The indoor grilling of meats, fish or fowl is one of the most attractive and succulent methods of preparing these foods... a unique flexibility made possible by Jenn-Air's integral ventilation system.

Your Jenn-Air self-cleaning range combines the best of two cooking methods, convection and radiant bake (conventional) baking or roasting.

The Jenn-Air convection oven is actually a conventional oven that circulates heated air within the oven. As both bake and broil heating elements cycle on and off with the thermostat, a fan keeps the heated air circulating around the food. The constantly recirculating heated air in the convection oven strips away the layer of cooler air that surrounds food. Consequently, many foods cook more quickly. Evenly distributed heat makes multiple rack cooking possible. Convection roasted meats retain their natural flavor and juiciness with less shrinkage than radiant bake roasting.

In addition to the many exclusive benefits of convection cooking, your oven is also a fine full featured "bake and broil" oven. You can cook your "old favorite" recipes as you have in the past. The radiant bake oven also gives you the flexibility of preparing various foods when convection cooking may not be as beneficial, as when cooking foods in covered casseroles or clay pots. The broil element is convenient for top browning and oven broiling of foods. The time bake feature can be used with either the convection or radiant bake oven.

Before you begin cooking with your new range, please take a few minutes to read and become familiar with the instructions in this book. On the following pages you will find a wealth of information regarding all aspects of using your new range. By following the instructions carefully, you will be able to fully enjoy and properly maintain your range and achieve excellent results with the food you prepare.

Should you have any questions about using your Jenn-Air range, write to us. Be sure to provide the model number.

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

Index

Using the Cooktop and Grill

Accessories	49
Cleaning Other Parts of Your Range	22-23
Cooktop and Grill Controls	12
Cookware Selection	15
Ducting Information	48
Grill	
Cleaning	21
Grilling Guide	19
Grilling Tips	20
Installing, Removing	17
Usage	18
How a Surface Burner Works	9
How to Operate in the Event of a Power Failure	9
Air Shutter Adjustment	10
Low Flame Adjustment	10-11
Surface Burner Module	16
Surface Controls	14
Ventilation System	13

Using the Oven

Baking	
General Recommendations	30
Convection Baking	31-34
Baking Charts	32
Broiling	38-39
Cleaning ...	
Auto-Clean	41
Self-Cleaning Process	40-45
Other Cleaning Tips	46-48
Clock Controlled Baking or Roasting	28-29
Clock Controls	26-27
Light Bulb Replacement	48
Minute Timer	27
Oven Controls and Operation	24-25
Oven Temperature Knob Adjustment	47
Rack Positions	25
Roasting ...	
General Recommendations	35
Convection Roasting	36-37

Appliance Usage

Safety Precautions	2,5-8
Service Information	50-51

SAFETY PRECAUTIONS

Read before operating your range

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

1. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
2. Never use your appliance for warming or heating the room. This warning is based on safety considerations.
3. Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
4. Wear proper apparel. **Loose-fitting or hanging garments** should never be worn while using the appliance.
5. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to an authorized Jenn-Air Service Contractor.
6. Do not store combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquid near range. This also applies to aerosol sprays and aerosol spray cans.
7. Do not use water on grease fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
8. Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth.
9. Select cookware large enough to properly contain food and avoid boil overs or spillovers. This will save on cleaning and prevent hazardous accumulations of food, since heavy splattering or spillovers left on a cooktop can ignite. Pan size is especially important in deep fat frying.
10. Never leave cooktop unattended at **Hi** heat settings. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

-
11. **TYPE OF COOKWARE** - Avoid pans that are unstable and easily tipped. In choosing pans, look for easily-grasped handles that will stay cool. Pans that are too heavy when filled with food can also be a hazard. If pan handles twist and cannot be tightened, discard the pan.
 12. **HANDLES** - Always turn pan handles to the side or back of the cooktop - not out into the room where they are easily hit. **COOKWARE HANDLES SHOULD BE TURNED INWARD AND NOT EXTEND OVER ADJACENT SURFACE BURNERS** to minimize burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware.
 13. **CAUTION** - Do not store items of interest to children in cabinets above range - children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
 14. Do not touch grill and surface burner areas or perimeter trim around cooktop or interior surfaces of the oven. During and after use, these areas may be hot enough to cause burns. Avoid contact with these areas by clothing or other flammable materials until they have had sufficient time to cool. Other surfaces may become hot enough to cause burns - among these surfaces are the upper door frame and door oven vent opening and surfaces near the opening, and the top edge of the control panel.
 15. Do not heat unopened food containers. Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.
 16. Keep all controls "OFF" when unit is not in use.
 17. Keep vent ducts unobstructed.
 18. **GREASE** - Grease is flammable and should be handled carefully. Never leave any cooking operation unattended. Let fat cool before attempting to handle it. Do not allow grease to collect around the cooktop or in the vents. Wipe up spillovers immediately.
 19. If the range is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners creating a **FIRE HAZARD**.

-
20. Do not use aluminum foil to line aeration tray or burner basin. Restriction of normal air flow may result in unsafe operation.
 21. Do not use cookware on the grill section of this appliance.
 22. Before servicing your appliance, disconnect power to the range at the main fuse or circuit breaker panel and at the electrical receptacle.
 23. Always allow hot pans to cool in a safe place out of the reach of small children.
 24. A faint gas odor may indicate a gas leak. If a gas odor is detected, cut off the gas supply to the range. Call your installer or local gas company to have the possible leak checked. **Never use a match or other flame to locate a gas leak.**
 25. Clean only parts listed in this manual and use procedures recommended.
 26. *Flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cookware.* This instruction is based on safety considerations.
 27. Use care when opening oven door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
 28. Keep oven vent ducts unobstructed.
 29. Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
 30. 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.
 31. Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
 32. **CAUTION: BEFORE SELF-CLEANING THE OVEN, REMOVE FOOD, BROILER PAN AND OTHER UTENSILS.**
 33. Listen for fan. A fan noise should be heard during the broil and cleaning cycles. If not, call a serviceman before self-cleaning again.
 34. Do not allow aluminum foil to contact heating elements.
-

-
35. Glazed cookware - only certain types of glass, glass-ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware is suitable for cooktop surface without breaking due to the sudden change in temperature. Use only such cookware as you know has been approved for this purpose.
 36. Keep all switches "OFF" when unit is not in use.
 37. Avoid placing range in a main "traffic path" or in an isolated location with no counter space nearby. Visualize the oven in use before selecting a location. Remember that open oven doors may block a passageway and create a hazard.
 38. Always remove soiled broiler pan from the broiler compartment after cooking for grease left in the pan may become hot enough to ignite.
 39. Do not use oven for storage space.
 40. **WARNING:** To reduce the risk of tipping the appliance, the appliance must be secured by properly installed anti-tip devices. To check if devices are installed properly, remove the access panel and verify that the anti-tip devices are engaged.
 41. **PREPARED FOOD WARNING:** Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its film cover distorts, warps or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.
 42. This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this manual. Do not use eyelid covers for the surface units, stove top grills, or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

How A Surface Burner Works

When the control knob is turned on, gas enters the mixer tube and mixes with air. This air and gas mixture flows to the burner head and is lighted by a spark from the solid state igniter.

A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds. The cone-shaped flame will be clear blue in color with a clearly defined inner cone. There should be no trace of yellow in the flame. A yellow flame indicates an improper mixture of air and gas. The air shutter needs to be adjusted to correct the air/gas mixture.

The infinite surface controls for the surface burners and grill burner provide flexibility in heat setting selection.

Note: The grill can be replaced with an optional surface burner module, Model AG201.

How to Operate in the Event of a Power Failure

Surface Burners

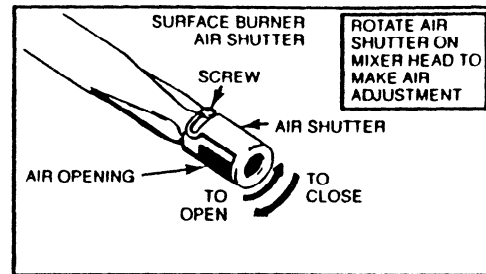
In case of prolonged power failure, you can manually light the surface burner by holding a lighted match near the burner ports and slowly turning the control knob counterclockwise (after depressing) until the gas ignites. There is no fan so smoke and condensation can gather.

Grill

IN CASE OF POWER FAILURE OR IF THE DOWNDRAFT FAN IS INOPERABLE, DO NOT USE GRILL. VENTILATION SYSTEM WILL NOT OPERATE.

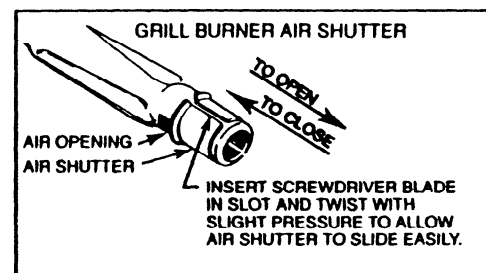
Air Shutter Adjustment

To adjust surface burner air shutters:
Loosen fastening screw with a phillips screwdriver and rotate air shutter to increase or decrease the size of the air opening. As the shutter is turned observe change in flame appearance. Adjustment is satisfactory when a clearly defined, even blue flame results at the Hi flame setting. After adjustment, tighten screw.



To adjust grill burner air shutters:
The left hand air shutter controls the rear half of the grill burner. The right hand shutter controls the front half.

Slide air shutter backward or forward to increase or decrease the size of the air opening. Air shutters fit snugly on the grill burner, so a screwdriver blade may be required to make this adjustment. Observe change in flame appearance as the air shutter is moved. Adjustment is satisfactory when a clearly defined, even blue flame results at the Hi flame setting. The snug fit of the air shutter assures it will remain positioned correctly.

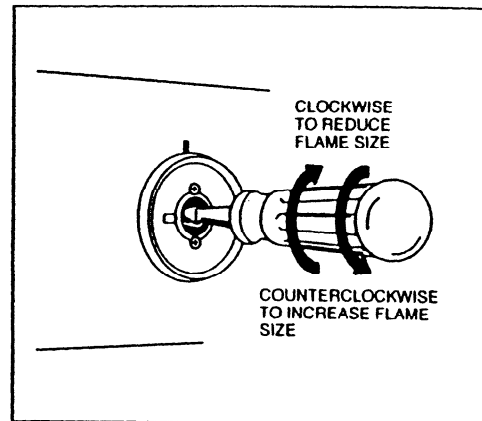


On any burner, closing the air shutter too far will cause the flame to become soft and yellow tipped. Opening the air shutter too wide will cause the flame to blow away from the burner ports. Proper adjustment will produce a sharp, clearly defined even, blue flame.

Lo Flame Adjustment

This appliance has been shipped from the factory with **Lo** and **Med** flame settings adjusted for use with natural gas and average installations. There is a wide variety of conditions caused by altitude and gas mixtures controlled by utility companies which will vary and affect the gas flame and performance. Adjustments should be made at time of installation. If conditions change, follow the procedures outlined below to adjust the **Lo** setting.

1. Light burner and set control knob for low flame.
2. Remove control knob from valve stem.
CAUTION: Never use a metal blade to pry knob off. If knob cannot be easily removed tuck the folds of a cloth dishtowel under the knob skirt and pull the towel forward with steady, even pressure.
3. Insert a slender, thin-blade screwdriver into the recess at center of valve stem and engage blade with slot in adjusting screw.
4. Turn center stem adjusting screw slightly to set flame size. **Note:** Turn clockwise to reduce or counterclockwise to increase flame size.



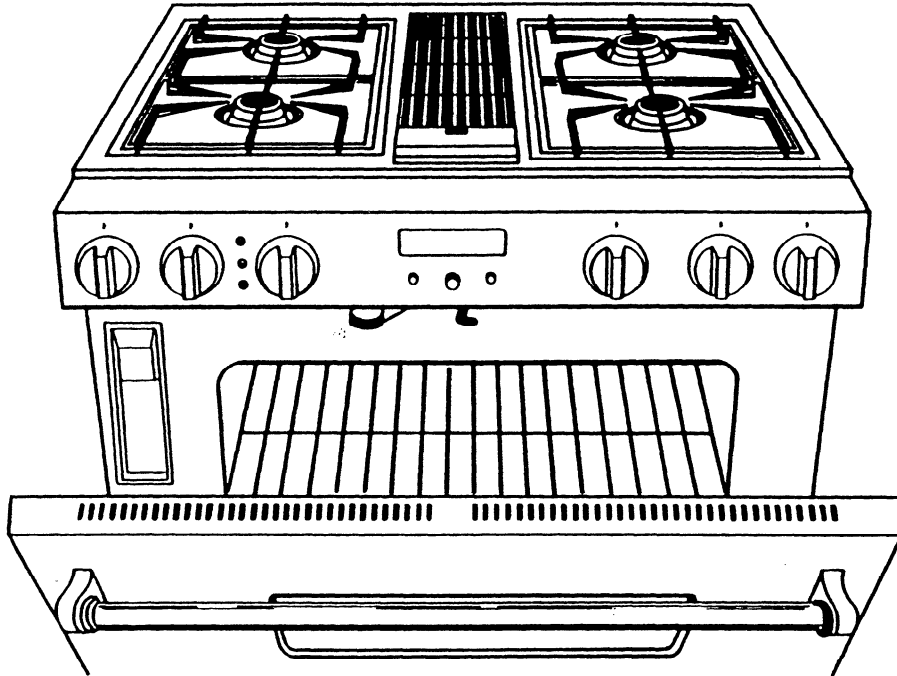
5. Replace control knob when adjustment is completed.

Proper adjustment will produce a stable, steady blue flame of minimum size. The final adjustment should be checked by turning knob from **Hi** to **Lo** several times without extinguishing the flame.

This adjustment, at the **Lo** setting, will automatically provide the proper flame size at **Med** setting.

Cooktop and Grill Operation

Cooktop and Grill Controls



Ventilation System and Oven Light Switch

- Use to turn on ventilation system or oven light manually. (See p. 13.)

Surface Controls

- Use to provide variable heat to cooktop surface burners or grill burner. (See p. 14.)

Clock Controls and Minute Timer

- Features time of day. MINUTE TIMER and oven clock controls. (See pp. 26, 27.)

Grease Container

- Collects grease when grilling or using griddle or spillovers when using surface burner accessory. (See p. 21.)

NOTE: For more information on oven controls See p. 24.

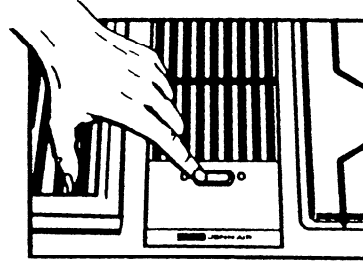
Ventilation System

The built-in ventilation system removes cooking vapors, odors and smoke from foods prepared on the cooktop, grill and grill accessories.

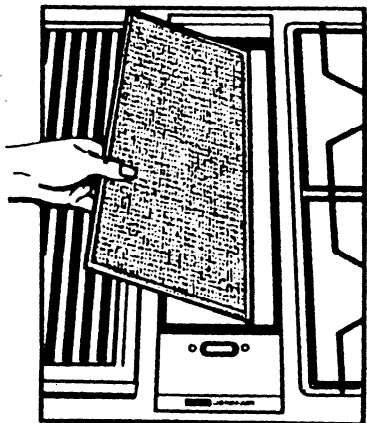
Regular use of this system will insure a more comfortable and less humid kitchen which is free of heavy cooking odors and fumes that normally create a frequent need for cleaning and redecorating.

Using the Ventilation System

- To operate the ventilation system manually, push the three position VENTILATION AND OVEN LIGHT SWITCH located in front of the air grille toward the fan symbol. To turn the fan off, push the switch to the middle position. If the switch is pushed toward the light symbol, the oven light will be turned on.
- The ventilation system will operate *automatically* when the grill burner is in use.
- The ventilation system can be used to remove strong odors from the kitchen as when chopping onions near the air grille.



Cleaning the Ventilation System



Air Grille: The air grille lifts off easily. Wipe clean or wash in sink with mild household detergents. May be cleaned in dishwasher. **Note:** The oven vent is located under the grille. When using or cleaning the oven, hot and moist air may be noticed in this area. Be careful not to spill anything into this vent.

Filter: Turn off ventilation system before removing. The filter is a permanent type and should be cleaned when soiled. Clean in sink with warm water and liquid dishwashing detergent or in dishwasher.

Important: *DO NOT OPERATE SYSTEM WITHOUT FILTER.* FILTER should always be placed at an angle. As you face the front of the range, the top of the filter should rest against the left side of the vent opening and the bottom of the filter should rest against the right side of the ventilation chamber at the bottom. If filter is flat against the fan wall, ventilation effectiveness is reduced.

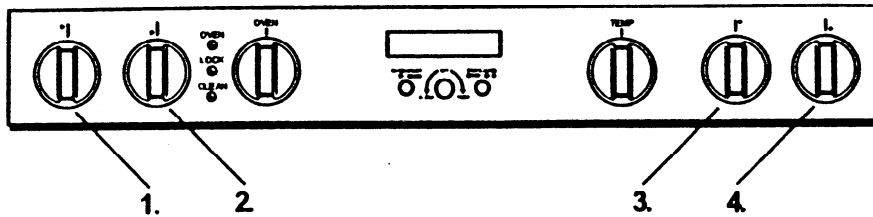
Ventilation Chamber: This area, which houses the filter, should be cleaned in the event of spills or whenever it becomes coated with a film of grease. The ventilation chamber may be cleaned with paper towel, damp cloth, or sponge and mild household detergent or cleanser.

Surface Controls

To Set Controls

- Since the controls are a push-turn type, they must be pushed in before turning. To set (from the OFF position), push in on control knob and immediately turn counterclockwise to the LITE position until burner ignites. After ignition, turn knob clockwise to desired setting.
- Igniter will continue to spark until knob is turned clockwise back to or past Hi position on knob.

Control Locations



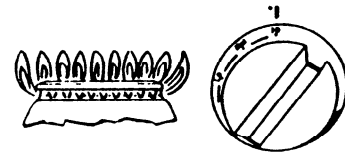
1. Left rear surface burner or grill.
2. Left front surface burner or grill.
3. Right rear surface burner.
4. Right front surface burner.

Note: When using an AG201 surface burner assembly with control locations #1 and #2, the control knob may be turned to a position lower than the Lo setting. (The Lo setting is set for the grill burner.)

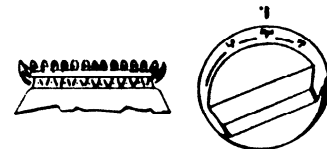
Suggested Control Settings for Surface Burners

The size and type of cookware and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best results. The setting indicated should serve as a guide while you become familiar with your cooktop.

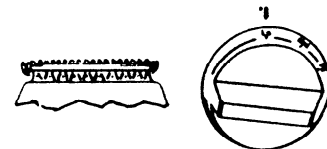
Use the **Hi** flame setting to quickly bring foods to a boil or to begin a cooking operation. Then reduce to a lower setting to continue cooking. *Never leave food unattended over a Hi flame setting.*



Med setting is used to continue a cooking operation. Food will not cook any faster when a higher flame setting is used than that needed to maintain a gentle boil. Remember, water boils at the same temperature whether boiling gently or vigorously.



Use **Lo** setting to keep food at serving temperatures without further cooking. You may find that some cooking may take place if the cookware is covered.



Cookware Selection

Size of Cookware

To achieve optimum cooking performance use cookpots with flat bottoms and tight fitting covers. *Flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cookware.* This instruction is based on safety considerations. Adjusting the size of the flame to fit the size of the cookware also helps to save fuel.

IMPORTANT: Leave a minimum of 1½" between side of pan and surrounding surfaces, such as countertop backsplash or side walls, to allow heat to escape to avoid possible damage to these areas.

Cookware Materials

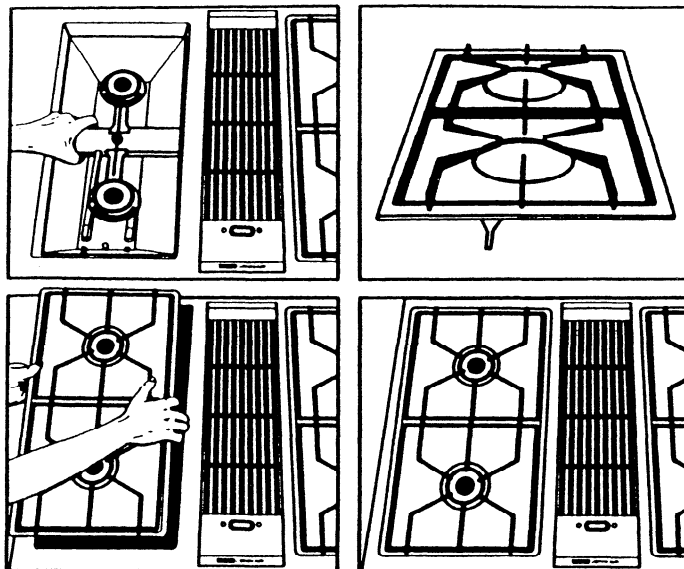
- Aluminum cookware heats evenly and quickly. A slightly larger flame size can be used. The flame can be adjusted so it comes to the edge of the cookware. However, the flame should NEVER be adjusted so that it extends beyond the bottom of the cookware.
- Stainless steel cookware with copper or aluminum cores heat evenly and fairly quickly. The flame size should be adjusted to extend only halfway between center and edge of the cookware bottom for best results.
- Cast iron cookware heats slowly.
- Check manufacturer's recommendations before using porcelain on steel, porcelain on cast iron, glass, glass/ceramic, earthenware, or other glazed cookpots.

Covered Cookware

If the cookware is covered, less fuel will be needed; therefore, a lower flame size can be used.

Note: Food will not cook any faster when more than the amount of heat needed to maintain a gentle boil is used.

Surface Burner Module



To Install Burner Module

1. Be sure control knobs are turned off.
2. If the grill burner and grill grates are in place, remove before installing a surface burner module. Clean burner basin of any grease accumulation. (See p. 21 for cleaning recommendations.)
3. Position the burner assembly with the mixer tube openings toward the orifices. Slide the burner assembly toward the orifices until opening for igniter is over the igniter. Lower into place until side openings are resting on the burner supports and igniter is centered between the two flash tubes.
4. Install the aeration tray by inserting the prong at the end of the pan into the opening in the end of the burner basin. Lower the opposite end into the rangetop.

To Remove Burner Module

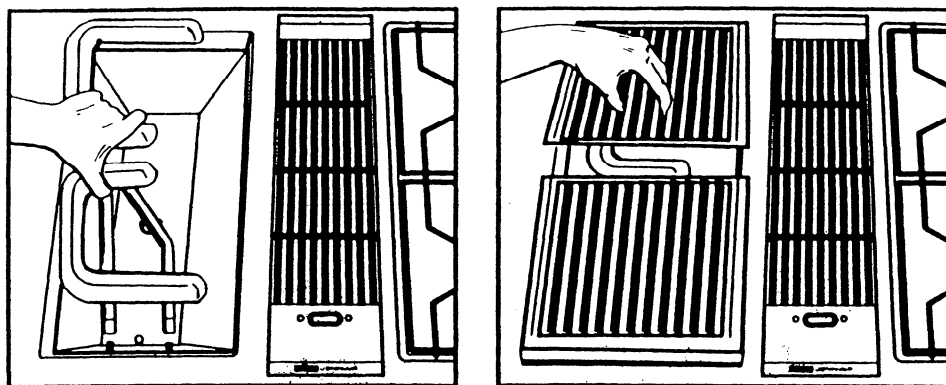
1. Control knobs should be in the OFF position and the rangetop should be cool.
2. Remove the aeration tray by lifting up the front end on the right side (back end on the left side) until the top clears the opening of the rangetop by about 5 inches.
3. Hold aeration tray by the sides and slide away to remove the prong from the opening and clear the surface burners.
4. Lift up on the sides of the surface burner assembly bracket about 2 inches. Slide away from the orifices.
5. A storage tray, Model AG350, is available and can be used for storing a surface burner module.

NOTE: Optional surface burner assembly, Model AG201, can replace the grill burner assembly. Model AG201 air shutters have been adjusted for compatibility on the left side.

NOTE: Do not disassemble the surface burner assembly.

Grilling

The grill consists of two black grill grates and a grill burner. Only install the grill on the left side of your cooktop.



To Install Grill Module

1. Before installing grill components, be certain control knobs are in the OFF position.
2. Position the grill burner with mixer tube openings toward the orifices. Slide the burner towards the orifices until the igniter is in between front and rear grill sections. Lower into place until slide openings are resting on the burner support pins.
3. Place the grill grates on the top of the range.

NOTE: Before using the grill for the first time, heat the E-ven Heat™ grill burner to remove the protective shipping coating. Heat the grill on **Hi** for 10 minutes and use the vent system to remove any additional smoke during cooling.

To Remove Grill Module

1. Remove grill components once they are cool. Be sure control knobs are in the OFF position.
2. Remove grill grates.
3. Remove grill burner.

Using the Grill

- Before the first use, wash your new grill grates in hot soapy water, rinse and dry. Then "season" the surface by wiping on a thin coating of cooking oil. Remove excess oil by wiping again with another paper towel. This procedure should be repeated when: a) cleaning in the dishwasher since the detergent may remove seasoning, or b) anytime a sugar-based marinade (for example, barbecue sauce) is going to be used.
- *Use nonmetallic spatulas or utensils to prevent damaging the Excalibur® nonstick grill grate finish.*
- Preheat the grill on **HI** for 5 minutes. Preheating improves the flavor and appearance of meats and quickly sears the meat to help retain the juices.
- *Excessive amounts of fat should be trimmed from meats.* Only a normal amount is necessary to produce the smoke needed for that smoked, "outdoor" flavor. Excessive fat can create cleaning and flare-up problems.
- Allowing excessive amounts of grease or drippings to constantly flame voids the warranty on the grill grates. Excessive flare-ups indicate that either the grill interior needs to be cleaned or that excessive amounts of fat are in the meat or the meat was not properly trimmed.
- Grease drippings will occasionally ignite to produce harmless puffs of flame for a second or two. This is a normal part of the cooking process.
- **NEVER LEAVE GRILL UNATTENDED DURING GRILL OPERATION.**

Should excess grease cause sustained flare-up:

1. Turn on FAN manually.
2. Immediately turn grill control knobs to OFF position.
3. Remove meat from grill.

IMPORTANT

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

Grill Guide

Preheat grill on **Hi**, 5 minutes, for best flavor.

Type	Setting	Cooking Time	Procedure
Steak (1/2 - 3/4") Rare Medium Well	Hi Hi Hi	6 to 10 minutes 10 to 16 minutes 21 to 24 minutes	Turn after 3 to 5 minutes. Turn after 5 to 8 minutes. Turn after 6 to 12 minutes.
Steak (1 - 1 1/4") Rare Medium Well	Hi Hi Hi	14 to 24 minutes 18 to 30 minutes 24 to 34 minutes	Turn after 7 to 12 minutes. Turn after 9 to 15 minutes. Turn after 12 to 17 minutes.
Hamburgers (3-4 oz.)	Med	20 to 25 minutes	Turn after half the time.
Pork Chops Fully-cooked Smoked Pork Chops Ham Slices Pork Ribs	Med Med Med Med	20 to 30 minutes 10 to 15 minutes 15 to 20 minutes 50 to 65 minutes	Turn occasionally. Turn once. Glaze if desired. Turn after half the time. Turn occasionally. Brush with barbecue sauce during last 15 minutes.
Fully-cooked sausages Hot Dogs Polish Fresh Sausage Links Patties (3 diameter) Italian Sausage	Hi Hi Med Med Med	7 to 12 minutes 13 to 16 minutes 15 to 25 minutes 15 to 20 minutes 25 to 30 minutes	Turn once. Turn occasionally. Turn occasionally. Turn after half the time. Pierce casing with a fork. Turn once.
Lamb Chops	Med	20 to 30 minutes	Turn occasionally. Brush with glaze, if desired.
Chicken Pieces: Bone-in: Boneless Breasts Wings Cornished Hen (halved)	Med Med Med Med	35 to 50 minutes 25 to 35 minutes 25 to 35 minutes 35 to 45 minutes	Turn occasionally. Turn occasionally. Turn occasionally. Turn occasionally.
Fish Small, Whole (1") Steaks (1") Fillets (1/2") (with skin on) Shrimp (skewered)	Med Med Med Med	15 to 20 minutes 20 to 25 minutes 10 to 15 minutes 10 to 20 minutes	Brush with butter. Turn after half the time. Brush with butter. Turn after half the time. Start skin side down. Brush with butter. Turn after half the time. Turn and brush with butter or marinade frequently.
Garlic Bread Hot Dog Buns Hamburger Buns	Med Med	4 to 6 minutes 1 to 2 minutes	Turn after half the time. Turn after half the time.

Grilling Tips

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

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

- Be sure to follow directions on page 18 for using the grill.
- Suggested cooking times and control settings are approximate due to variations in meats. Experience will quickly indicate cooking times as well as which settings work best.
- For best results, buy top grade meat. Meat that is at least 3/4 inch will grill better than thinner cuts.
- Score fat on edges of steak, but do not cut into meat, to prevent curling while cooking.
- For the attractive "branded" look on steaks, be sure grill is preheated. Allow one side of meat to cook to desired doneness, or until juices appear on the top surface, before turning. Turn steaks and hamburgers just once. Manipulating food causes loss of juices.
- When basting meats or applying sauces to foods, remember that excessive amounts wind up inside your grill and do not improve the food flavor. Apply sauces during the last 15 to 20 minutes of cooking time unless recipe specifies otherwise. Plus, any time a sugar-based marinade, (for example, barbecue sauce) is going to be used, the grates should be "seasoned" prior to preheating (See p. 18).
- There are many meat marinades which will help tenderize less expensive cuts of meat for cooking on the grill.
- Certain foods, such as poultry and non-oily fish, may need some extra fat. Brush with oil or melted butter occasionally while grilling.
- Use tongs with long handles or spatulas for turning meats. Do not use forks as these pierce the meat, allowing juices to be lost.
- To help retain meat juices, salt after turning meat or after cooking is completed.

Cleaning the Grill

Be sure the grill is cool and controls are OFF.

Grill Grates

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

- After the grill grates have cooled, wipe off grates with a paper towel. Wash cool grates (DO NOT IMMERSER HOT GRILL GRATES IN WATER) with soap or detergent in hot water in the sink or wash them in the dishwasher. Be sure to remove all food residue before cooking on the grill grates again.
- Remove stubborn spots with a plastic mesh puff or pad. For best results, use only those cleaning products which state they are recommended for use when cleaning nonstick surfaces.
- If grates are washed in the dishwasher, season with oil prior to grilling.
- Do not use metal brushes or abrasive scouring pads or other scrubbers intended to clean outdoor charcoal grills. These will remove the finish as well as scratch the grates. Do not clean in the self-cleaning oven or use oven cleaners on the grates.

Grill Burner

The grill burner should be cleaned after each use. It can be cleaned with a soapy S.O.S. pad or in the dishwasher. Rinse and dry thoroughly before using again. For heavy soil, burner should be cleaned first with a soapy S.O.S. pad, rinsed and dried. Then it can be cleaned in a self-clean oven for 2 hours.

NOTE: Check to be sure all burner ports are open. To open clogged ports, insert a toothpick directly into each port.

Porcelainized Burner Basin

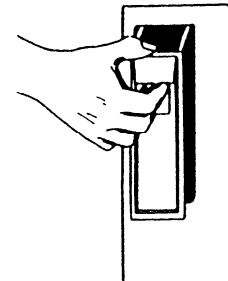
This area is located under the grill and surface burners and should be cleaned after each use of the grill.

- To remove light soil, clean with soapy water or with cleaners such as Fantastik or 409. For easier cleanup, a) spray with household cleaner; b) cover with paper towels; c) add small amount of water to keep the paper towel moist; d) cover and wait 15 minutes; e) wipe clean.
- To remove moderate soil, scrub with Comet, Bon Ami, a soft scrub cleanser or plastic scrubber.
- To remove stubborn soil, spray with an oven cleaner; let soak overnight; wipe clean; rinse and dry.

Grease Container

This container collects grease and other liquids created while grilling or using some of the accessories or spillovers while using the surface burner accessory. Empty when grease is noticeable through container window.

Check the container periodically to prevent grease from spilling over. If this should happen, the grease will flow over the front of the container thus alerting you to empty the container. The container is made from polypropylene and can be washed in hot, soapy water. A few tablespoons of dishwashing liquid and water added to a clean container will make it easier to empty when full. The container may be washed in the dishwasher.



Cleaning Other Parts of Your Range

Control Knobs

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

Important: Never use a metal blade to pry knob off. If knob cannot be easily removed, tuck the folds of a cloth dishtowel under the knob skirt and pull the towel forward with steady, even pressure.

Control Panel Area

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

Clock Control Surface

Wipe with paper towels dampened with soapy water or glass cleaner. *Do not scrub with S.O.S. pads or abrasive cleansers.*

Igniters

- It is important to keep igniter port openings on burners clear and free of obstructions to avoid ignition failure and possible gas buildup. If the port openings are blocked, use a toothpick to remove food particles.
- The igniter cap and stem can be cleaned with warm soapy water and a plastic scrubber. The wire electrode inside the cap can be cleaned with a small brush. Rinse and dry.

Surface Burner Assembly

To clean the surface burner assembly (surface burner grates, aeration tray, and surface burners).

- Light soil - wash in hot soapy water, rinse and dry.
- Moderate soil - use Cooktop Cleaning Creme (Part No. 20000001) and a plastic puff.
- Heavy soil - for occasional use only, use oven cleaner following manufacturer's directions.

NOTE:

- The porcelain enamel used on your cooktop is acid resistant, not acid proof. Therefore, acid foods (such as vinegar, tomato, milk, etc.) spilled on the cooktop should be wiped up immediately with a dry cloth.
- Do NOT use abrasive cleaners, S.O.S. or Brillo pads.
- Remove sugar spills immediately.
- Do NOT clean in a self-clean oven.
- Check to be sure all burner ports are open. To open clogged ports, insert a toothpick directly into each port.

Stainless Steel Areas

- To clean light soil, wipe with soapy cloth or nonabrasive cleanser, such as Soft Scrub. Rinse, buff with soft cloth; polish with glass cleaner if necessary.
- To clean moderate soil or discoloration of the surface (excessive heat will cause a golden discoloration), clean with Zud, Bar Keepers Friend, or Luneta (Jenn-Air Model A912, Part No. 712191). With a sponge or cloth, rub cleanser with the grain to avoid streaking the surface. Rinse well, buff dry; polish with a glass cleaner if necessary to remove cleanser residue and smudge marks.
- Heavy soil, such as burned on food soil, can be removed by first cleaning as per the instructions for moderate soil. Stubborn stains can be removed with a damp Scotch-Brite scour-pad; rub evenly with the grain to avoid streaking the surface. Rinse well, buff with dry cloth; polish with glass cleaner if necessary to remove cleanser residue and smudge marks. Scotch-Brite is also useful in buffing and removing minor scratches.

Note on the control panel:

- Do NOT use abrasive cleaners.
- Do NOT use Scotch Brite pads.
- Clean with soapy cloth or Luneta.

Oven Operation

Oven Controls (pictured on p. 12)

Ventilation System and Oven Light Switch

- The oven light automatically comes on whenever the oven door is opened. When the door is closed, the oven light may be turned on by pushing the three position switch toward the light symbol. To turn oven light off, push switch to the middle position. Light cannot be turned on during the self-cleaning process. If the switch is pushed toward the fan symbol, the ventilation system will be turned on.

Oven Knob

- This knob controls the oven operation. To operate the oven, turn to desired setting and turn TEMP knob to desired setting.

The settings are:

OFF	The oven will not operate when knob is on this setting. Keep knob on this position when oven is not in use.
BAKE	Use for radiant bake (conventional) baking or roasting.
TIME BAKE	Use with clock controls for automatically starting and stopping oven when baking or roasting in the radiant bake oven.
CONVECT	Use for convection baking or roasting. (See pages 31-37.)
TIME CONVECT	Use with clock controls for automatically starting and stopping oven when baking or roasting in the convection oven.
BROIL	Use for top browning or oven broiling of foods.
CLEAN	Use for self-cleaning process.

Temp Knob

- Use to set oven temperature. Be sure the indicator line is in line with the exact temperature desired. This knob is used with all oven operation settings noted on the OVEN knob.

Oven Indicator Light

- Indicates when oven is turned to an operating position other than the CLEAN setting. Light will glow until the desired temperature is reached. It will cycle on and off as this temperature is maintained during cooking.

Lock Indicator Light

- Will glow after the oven door has been automatically locked (after the oven temperature is over 550°F). *Door cannot be opened until oven temperature drops below 550°F and the lock indicator light goes off.*

Clean Indicator Light

- Indicates when all controls have been properly set for the self-cleaning process. Light will remain on during the entire cleaning process.

Door Lock Lever

- Use to lock oven for self-cleaning process. (Can only be locked when Temp knob is on CLEAN setting.)

Oven Operation Baking or Roasting

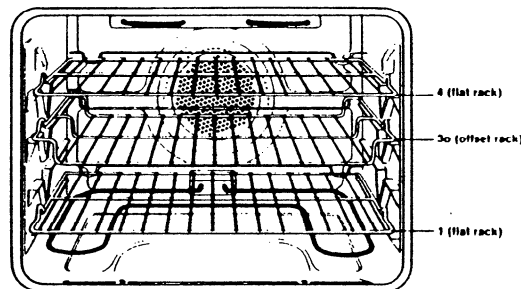
1. Locate oven racks on proper rack positions.
2. Turn TEMP knob to desired temperature.
3. Turn OVEN knob to BAKE or CONVECT setting. When the OVEN INDICATOR LIGHT cycles off, the oven is preheated to the selected temperature. Place the food in the oven. The OVEN INDICATOR LIGHT will cycle on and off throughout the baking process. *Preheat only when necessary.* Refer to baking and roasting sections as to when preheating is recommended.
4. After baking, turn both TEMP and OVEN knobs to OFF position.

Rack Positions

The rack positions noted are generally recommended for the best browning results and most efficient cooking times. For many food items, excellent results can be achieved *when using one of several different rack positions.* Refer to baking and roasting sections for recommendations for specific foods.

Different Racks:

Two flat racks and one offset rack were packaged with your oven. The use of the offset rack is denoted in the list below and the charts as an "o" after the rack number.



Use Rack Position #1:

Large cuts of meat and large poultry, angel food cake, loaves of bread, custard pie, dessert souffle.

Use Rack Position #2o (offset rack on #2):

Roasting small cuts of meat, loaves of bread, angel food cake.

Use Rack Position #2:

Roasting small cuts of meat, cakes (tube, bundt or layer) frozen fruit pie, pie shell, large casseroles.

Use Rack Position #3o (offset rack on #3):

Most baked goods on cookie sheets, frozen convenience foods, fresh fruit pie, cream pie, layer cakes, main dish souffle.

Use Rack Position #3:

Most baked goods on cookie sheets, cakes (sheet and layer).

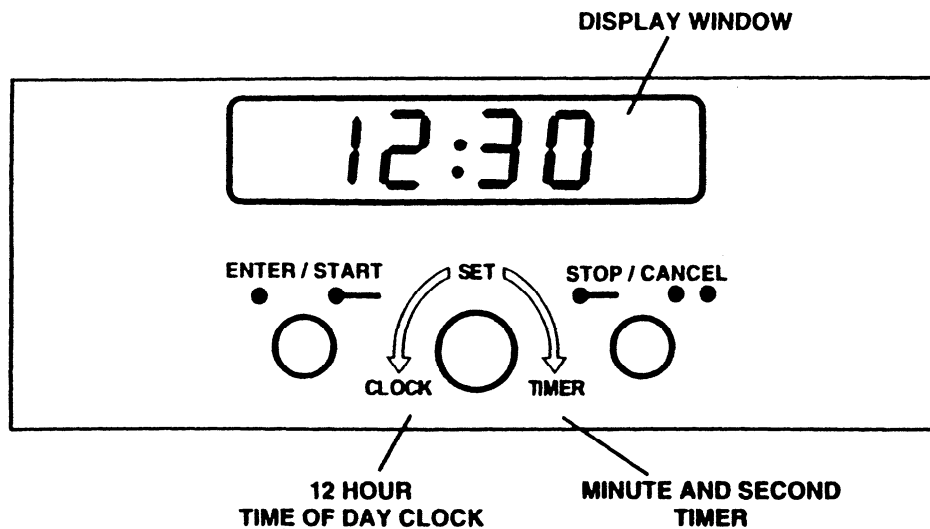
Use Rack Position #4o (offset rack on #4):

Most broiling.

Multiple Rack Cooking:

Two racks, use #2o and #4. Three racks, use #1, #3o, and #4.

Clock Controls



Clock Setting

Important: The clock is a 12 hour clock. When oven is first supplied power or power is interrupted, the display will show "00:00".

To set time of day on clock:

1. Turn SET dial counterclockwise until the word **TIME** appears in the Display Window. Then, turn the SET dial in either direction until the correct time appears in window.
2. Push ENTER button.

To change time of day set on clock: Repeat above sequence.

To check time of day when timer is in use: Push ENTER button. Time of day will be displayed briefly, then display will return to timer function.

Minute Timer

Important: This interval timer can be used to remind you when a period, up to 99 minutes and 00 seconds, expires. It can be used independently of any other oven activity and can be set while another oven function is operating. *The timer does not control the oven.*

To set MINUTE TIMER:

1. Turn SET dial clockwise until desired number of minutes and seconds appear in the Display Window.

Example: Turn the dial to 5 for 5 seconds or to 5:00 for 5 minutes.



5 SECONDS



DISPLAY

5 MINUTES

Important: *This is the only function where time entered is in minutes and seconds. Minutes are to the left of colon and seconds to right of colon.*

2. Push ENTER button.

The indicator word **TIMER** will remain in Display Window during countdown. Countdown will have display precedence over anything else programmed, such as **TIME BAKE**. At end of time set, the indicator word **TIMER** will blink and timer will beep. Beeping will continue every 10 seconds for 15 minutes unless the **CANCEL** button is pushed *once*. After **CANCEL** button is pushed, Display will return to time of day or whatever is programmed on control panel.

To cancel MINUTE TIMER: Push **CANCEL** button *once*. Pushing **CANCEL** button twice will cancel *all* programming (time bake or self-clean).

Clock-Controlled Baking or Roasting

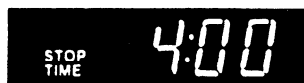
To set oven to start immediately and shut off automatically:

1. Turn OVEN knob to TIME BAKE or TIME CONVECT.
2. Turn TEMP knob to desired temperature.
3. Hold in STOP TIME button until the indicator words STOP TIME appear in Display Window.
4. Turn SET dial to time you want food to stop cooking.

EXAMPLE: If time of day is one o'clock and the roast needs to cook for 3 hours, the stop time would be four o'clock.



TIME OF DAY



DISPLAY

STOP TIME

5. Push ENTER button to enter stop time.
The indicator word AUTO will appear in the Display Window and oven will start heating. The OVEN indicator light will glow until the desired temperature is reached. When stop time is reached, the oven shuts off and the indicator word AUTO will begin to blink and timer will beep. Beeping will continue every 10 seconds for 15 minutes unless the CANCEL button is pushed twice.

To set oven to start at future time and shut off automatically:

1. Turn OVEN knob to TIME BAKE or TIME CONVECT.
2. Turn TEMP knob to desired temperature.
3. Hold in START TIME button until the indicator words START TIME appear in Display Window.
4. Turn SET dial to time you wish food to start cooking.

Example: If time of day is 11:30 and the roast needs to start cooking at one o'clock, turn dial until numbers 1:00 appear in display.



TIME OF DAY



DISPLAY

START TIME

5. Push ENTER button to enter start time.
The indicator words STOP TIME will appear in Display Window as a reminder to set STOP TIME.
6. Turn SET dial to time you want food to stop cooking.

Example: If start time is one o'clock and the roast needs to cook for 3 hours, the stop time would be four o'clock.



START TIME



DISPLAY

STOP TIME

7. Push ENTER button to enter stop time.
The indicator word AUTO will blink in the Display Window. When start time is reached, the indicator word AUTO will remain in Display Window. The OVEN indicator light will glow until the desired temperature is reached. When stop time is reached, the oven shuts off and the indicator word AUTO will begin to blink and timer will beep. Beeping will continue every 10 seconds for 15 minutes unless the CANCEL button is pushed twice.

To check START TIME *before* cooking begins: Hold in START TIME button until the words START TIME appear in the Display Window. The start time will be displayed briefly, then Display will return to time of day.

To change START TIME *before* cooking begins:

1. Hold in START TIME button until the words START TIME appear in the Display Window.
2. Turn SET dial to desired time.
3. Push ENTER button *twice* to enter new start time and stop time previously programmed.

To check STOP TIME: Hold in STOP TIME button until the words STOP TIME appear in the Display Window. The stop time will be displayed briefly, then Display will return to on-going program.

To change STOP TIME:

1. Hold in STOP TIME button until the words STOP TIME appear in the Display Window.
2. Turn SET dial to desired time.
3. Push ENTER button to enter stop time.

To Cancel function programmed: Push CANCEL button twice to cancel function, during programmed time or after time has expired.

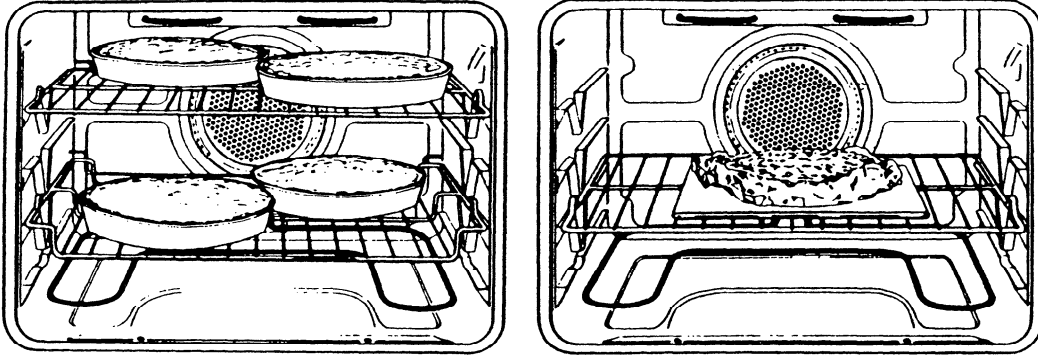
Note: After clock-controlled baking, turn OVEN and TEMP knobs to OFF position.

Note: Since food continues to cook if left in the oven, it is suggested that the clock controls be used primarily to start the oven when no one is in the kitchen. Provisions should be made to have the food removed as soon as the signal has sounded.

NOTE: If more than 7 seconds elapses between holding in START TIME button or STOP TIME button and turning the SET dial, the display window will automatically return to on-going program.

NOTE: If more than 1 minute elapses between turning SET dial to a new time and entering new START TIME and STOP TIME, the entire program will be cancelled and display will return to time of day clock.

Baking



General Baking Recommendations

- When cooking foods for the first time in your new oven, use recipe cooking times and temperatures as a guide.
- Use tested recipes from reliable sources.
- Preheat the oven only when necessary. For baked foods that rise and for richer browning, a preheated oven is better. Casseroles can be started in a cold oven. Preheating takes from 5 to 9 minutes; place food in oven after OVEN INDICATOR LIGHT cycles off
- Arrange oven racks before turning on oven. Follow suggested rack positions on page 25 and in various baking charts.
- Allow about 1 to 1 1/2 inches of space between the oven side walls and pans to allow proper air circulation.
- When baking foods in more than one pan, place them on opposite corners of the rack. *Stagger pans* when baking on two racks so that one pan does not shield another unless shielding is intended. (See above)
- To conserve energy, avoid frequent or prolonged door openings. At the end of cooking, turn oven off before removing food.
- Always test for doneness (fingertip, toothpick, sides pulling away from pan). Do not rely on time or brownness as only indicators.
- Use good quality baking pans and the size recommended in the recipe.
- Dull, dark, enameled or glass pans will generally produce a brown, crisp crust. Shiny metal pans produce a light, golden crust.
- Frozen pies in shiny aluminum pans should be baked on a cookie sheet on rack 2 or be removed to a dull or glass pan.

Baking Chart

Product and Type	Pan Size	Rack* Position	Convect Temp. (°F) Preheated***	Convect Time**	Radiant Bake Temp. (°F) Preheated	Radiant Bake Time**
CAKE						
Yellow - 2 layers	9"	2, 3o, or 3	325°	23-28	350°	28-33
White - 2 layers	9"	2, 3o, or 3	325°	22-30	350°	25-30
Chocolate - 2 layers	9"	2, 3o, or 3	325°	25-30	350°	30-35
Bundt	tube	2	325°	38-45	350°	38-50
Angel Food	tube	1, 2o, or 2	350°	30-35	375°	30-40
Pound Cake	9" loaf	2	300°	50-65	325°	55-70
Cupcakes		3o	325°	15-20	350°	15-25
Sheet Cake	9"x13"	3	325°	26-31	350°	32-35
PIES						
Two Crust						
Fruit, fresh	9"	3o	375°-400°	45-60	400°-425°	45-60
Fruit, frozen	9"	2	375°-400°	40-65	400°-425°	40-65
One Crust						
Custard, fresh	9"	1	325°	40-50	350°	40-50
Cream/Meringue	9"	3o	375°	8-12	400°	8-12
Pie Shell	9"	2	400°-425°	8-12	425°-450°	8-12
COOKIES						
Chocolate Chip		3o, or 3	325°-350°	8-12	350°-375°	8-12
Peanut Butter		3o, or 3	325°-350°	8-12	350°-375°	8-12
Sugar		3o, or 3	325°-350°	8-12	350°-375°	8-12
Brownies	9x9"	3o	325°	30-35	350°	33-38
BREADS, YEAST						
Loaf	loaf	1, or 2o	350°	20-25	375°	20-30
Rolls		3o	375°	10-15	375°-400°	10-20
BREADS, QUICK						
Loaf, Nut, Fruit	loaf	1, 2o, or 2	325°-350°	40-60	350°-375°	50-70
Gingerbread	9x9"	3o	325°	25-30	350°	25-35
Cornbread	8x8"	3o	375°-400°	15-30	400°-450°	15-30
Cornbread Muffins		3o	375°	10-15	400°	10-20
Biscuits		3o, or 3	375°-400°	8-12	400°-425°	8-12
Muffins		3o	375°	10-15	400°	15-20

* An "o" after a rack number implies that the offset rack should be used.

** The times given are based on specific brands of mixes or recipes tested. Actual times will depend on the ones you bake.

*** The CONVECT temperature is 25°F lower than recommended on package mix or recipe.

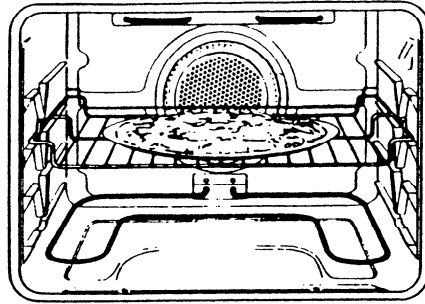
Convection Baking Recommendations

- As a general rule, when using recipes or prepared mixes developed for a radiant bake oven, set the oven temperature 25°F lower than the recipe recommended temperature. Times will be similar to or a few minutes less than recipe recommended times. The chart on page 31 compares times and temperatures of many baked foods. Use this as a reference.
- For better browning, large pans such as cookie sheets or rectangular baking pans should be placed *lengthwise, front to back, on the rack*. This centers the food in front of the convection fan for better air circulation which gives better overall browning.
- Cookie sheets should be without sides and made of shiny aluminum. The best size to use for cookie sheets is 15½" x 12" (overall size includes handles).

Causes of Cake Failure

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Cake Falls	Oven not hot enough Insufficient baking Opening oven door during baking Too much or too little leavening, liquid or sugar
Peaks in center or cracks on top	Oven too hot at start of baking or overbaking Pan size too small Too little or too much flour or leavening Overmixing
Flat Cakes	Pan too large Overmixing or undermixing Too much or too little liquid Old or too little baking powder
Uneven cakes	Range not level Batter uneven Cake pans too close to oven walls or each other
Sticks to pan	Cake cooled in pan too long Pan not greased and floured
Cracks and falls apart	Remove from pan too soon Too much shortening, leavening or sugar
Excessive shrinkage from sides of pan	Oven too hot or overbaking Overmixing

Convection Baking of Frozen Convenience Foods

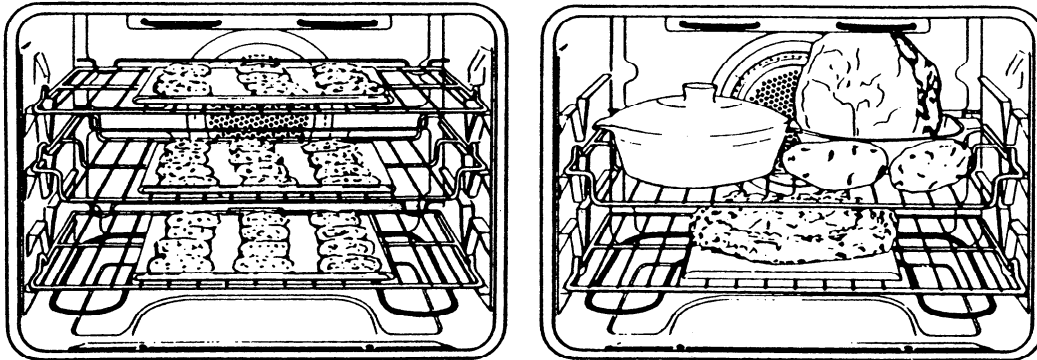


- *Preheating the oven is not necessary.*
- Follow package recommendations for oven temperature, foil covering and use of cookie sheets. Baking times will be similar. See chart below for some exceptions and examples.
- Center foods in the oven. If more than one food item is being baked or if foods are being baked on multiple racks, stagger foods for proper air circulation.
- Most foods are baked on rack position #3o.
- For multiple rack baking, use racks #1, 3o and 4. However, pizzas should be placed on cookie sheets and baked on rack position #2o, 3 and 4.

Here are a few examples of times and temperatures:

FROZEN CONVENIENCE FOODS	Rack Position	CONVECTION OVEN NOT PREHEATED		RADIANT BAKE PREHEATED	
		Minutes	Temp. °F	Minutes	Temp. °F
Chicken, fried	3o	35	375°	35-40	375°
Donuts, glazed	3o	7	300°	6-7	300°
Fish, batter fried	3	25	375°	25-30	375°
French fries	3	18	450°	16-20	450°
Macaroni & Cheese (28 oz)	3o	47-50	375°	45-50	375°
Pot Pies	3o	35-40	400°	35-40	400°
Pizza	3o	17-20	400°	15-17	425°
Turkey, slices w/ gravy (TV dinner-28 oz.)	3o	55-60	375°	60	375°

Convection Cooking on Multiple Racks



For best results, bake foods on one rack at a time as described in this manual. However, very good results can be obtained when baking quantities of foods on multiple racks. Quantity cooking provides both time and energy savings.

The convection oven is suggested for most multiple rack cooking, especially three rack cooking, because the circulating heated air results in more even browning than radiant. For two rack cooking, the radiant bake oven provides very good baking results especially when pans can be staggered, such as with layer cakes and fresh pies.

Many foods can be prepared on three racks at the same time. These are just a few examples: cookies, cupcakes, rolls, biscuits, muffins, pies, frozen convenience foods, pizzas, appetizers, and snack foods.

To obtain the best results in multiple rack cooking, follow these suggestions:

- Use temperature and times in this manual as a guide for best results.
- For two rack baking, rack positions #2o and 4 are best for most baked products but positions #2 and 4 also provide acceptable results.
- For three rack baking use positions #1, 3o and 4. One exception is pizza. (See page 33.)
- Since foods on positions #1 and 4 will usually be done before foods on position #3o, additional cooking time will be needed for browning foods on the middle rack. An additional minute is needed for thin foods such as cookies. For foods such as biscuits, rolls, or muffins, allow 1 to 2 more minutes. Frozen pies and pizzas, which should be baked on a cookie sheet, need about 2 to 4 more minutes.
- Stagger small pans, such as layer cake pans, in the oven.
- Frozen pies in shiny aluminum pans should be placed on cookie sheets and baked on rack positions #1, 3o and 4.
- Cookie sheets should be placed *lengthwise, front to back*, in front of the fan for more even browning.
- Oven meals are recommended for energy conservation. Use rack positions #1 and 3o or #2o and 4.

Roasting

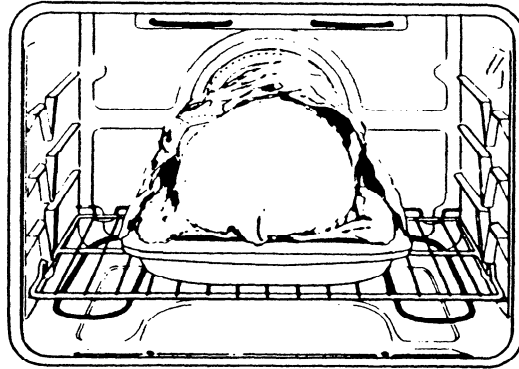
General Roasting Recommendations

- *Preheating is not necessary.*
- For open pan roasting, place meat or poultry on the slotted portion of the two-piece pan included with the oven. Do not add water to the pan. Use open pan roasting for tender cuts of meat. Less tender cuts of meat need to be cooked by moist heat in a covered pan.
- For best results, a meat thermometer is the most accurate guide to degree of doneness. The tip of the thermometer should be located in the thickest part of a roast, not touching fat, bone, or gristle. For turkeys and large poultry products, insert the tip of the thermometer into the thickest part of the inner thigh.
- Place roast fat side up to allow self basting of meat during roasting.
- Since meats continue to cook after being removed from the oven, remove roast from oven when it reaches an internal temperature about 5 degrees below the temperature desired.
- For less loss of juices and easier carving, allow about 15 minutes “standing time” after removing meat from oven.
- For best results in roasting poultry, thaw completely. Due to the structure of poultry, partially thawed poultry will cook unevenly.

Radiant Bake Roasting Recommendations

- If preferred tender cuts of meat can be roasted in the radiant bake oven by following the general recommendations given above. However, meats will roast more quickly in the convection oven.
- Radiant bake is best for less tender cuts of meat that require a longer, moist heat method of cooking. Follow your recipe for times and temperatures for covered meats.
- Meats cooked in cooking bags, dutch ovens, or covered roasting pans are best cooked in the radiant bake oven.
- Use meat roasting charts in standard cookbooks for recommended times and temperatures for roasting in a radiant bake oven.

Conseils sur le rôtissage dans un four à convection



- Les pièces de viande tendres et les volailles peuvent prendre une belle couleur brun doré même au four à convection. Suivre pour cela les conseils sur le rôtissage.
- Se reporter au tableau de rôtissage à convection pour connaître les durées et les températures de cuisson recommandées. Ce tableau peut servir de référence pour planifier en fonction de l'heure du repas.
- La durée de cuisson par livre varie selon le poids, la forme, la qualité et la température initiale de la pièce de viande ainsi qu'en fonction de la tension électrique de votre région. Les durées de cuisson sont données pour des viandes sortant du réfrigérateur.
- Le nombre de minutes de cuisson par livre est moins élevé dans le cas de grosses pièces de viande que dans celui de petites.
- Ne pas utiliser un plat à bords élevés; utiliser le plat à rôtir qui accompagne le four.
- Ne pas couvrir la viande. Veiller à ce que l'air chaud circule autour de la viande pour que celle-ci conserve son jus.
- La poitrine d'une grosse dinde cuisant plus rapidement que les cuisses, placer une feuille d'aluminium sur la poitrine de la dinde lorsque celle-ci est bien dorée pour éviter qu'elle cuise ensuite trop. (Voir ci-dessus.)
- Une dinde farcie doit cuire de 30 à 60 minutes de plus, selon son poids. La farce doit atteindre une température interne de 165°F.

Rôtissage à convection : du congélateur à la table

On peut faire rôtir des viandes congelées (mais pas des volailles). Suivre les directives ci-dessous pour obtenir les meilleurs résultats.

- Faire rôtir les viandes congelées aux mêmes températures que les viandes fraîches, en suivant les indications données dans la recette. La plupart du temps, régler le four à 325°F. Pour de bons résultats, ne pas utiliser de températures inférieures à 300°F.
- La durée de cuisson des viandes *congelées* est approximativement la même que celle qui est donnée dans les livres de recettes pour des viandes *non congelées*. La durée de rôtissage varie en fonction de la température de la viande, de son poids, de sa qualité ou de sa coupe. En général, la durée de rôtissage d'une viande congelée dans un four à convection sera approximativement la même que celle des viandes fraîches dans un four à rayonnement.
- Les directives données pour le rôtissage de viandes *fraîches* dans le four à convection s'appliquent aussi aux viandes congelées.
- Insérer le thermomètre à viande au milieu de la cuisson.

Roasting (Thawed Meats Only)

Variety and Cut of Meat	Approx. Weight (pound)	Oven Temp. (not preheated) °F	Internal Temp. of Meat-End Of Roasting Time °F	Approx. Convect. Roasting Time (minutes per lb.)	Approx. Radiant Roasting Time (minutes per lb.)
BEEF					
Rib Roast	4 to 8	325°	140° (rare) 160° (med.)	20-25 25-30	25-30 30-35
Rib Eye Roast	4 to 6	325°	140° (rare) 160° (medi.)	20-25 25-30	25-30 30-35
Loin Tenderloin Roast	2 to 3	400°	140° (rare)	15-20	20-25
Round Eye Round Roast	4 to 5	325°	140° (rare) 160° (med.)	20-25 25-30	25-30 30-35
Top Sirloin Roast	3 to 6	325°	140° (rare) 160° (med.)	20-25 25-30	25-30 30-35
Round Tip Roast	4 to 6	325°	140° (rare) 160° (med.)	20-25 25-30	25-30 30-35
PORK					
Shoulder Blade Roast Boneless	4 to 6	325°	170°	30-40	35-45
Shoulder Blade Roast	4 to 6	325°	170°	25-35	30-40
Loin Blade or Sirloin Roast	3 to 4	325°	170°	30-40	35-45
Leg (Fresh Ham)	10 to 16	325°	170°	20-30	25-35
Ham, Half (Fully cooked)	5 to 7	325°	140°	20-30	25-35
Ham, Half (Cook before eating)	5 to 7	275°	160°	30-40	35-45
Arm Picnic Shoulder	5 to 8	325°	140°	20-25	25-30
LAMB					
Shoulder Roast, Boneless	3½ to 5	325°	160° (med.) 170° (well)	30-35 35-40	35-40 40-45
Leg, Whole	5 to 7	325°	160° (med.) 170° (well)	25-30 30-35	30-35 35-40
Leg, Shank Half	3 to 4	325°	160° (med.) 170° (well)	25-30 30-35	30-35 35-40
Leg, Sirloin Half	3 to 4	325°	160° (med.) 170° (well)	30-35 35-40	35-40 40-50
VEAL					
Rib Roast	3 to 5	325°	170°	35-40	40-45
Shoulder, Boneless	4 to 6	325°	170°	35-40	40-45
Leg, Half, Boneless	3 to 5	325°	170°	35-40	40-50
POULTRY					
Turkey, unstuffed	8 to 12	325°	180°-185°	15-17	20-22
Turkey, unstuffed	12 to 16	325°	180°-185°	13-15	18-20
Turkey, unstuffed	16 to 20	325°	180°-185°	11-13	16-18
Turkey, unstuffed	20 to 24	325°	180°-185°	9-11	14-16
Turkey, Whole, Boneless	4 to 6	350°	180°-185°	25-35	30-40
Turkey, Breast	3 to 8	325°	170°-175°	25-35	30-40
Chicken, Fryer	2½ to 3½	375°	185°	18-22	20-24
Chicken, Roaster	4 to 6	375°	185°	15-20	20-25
Capon, unstuffed	5 to 8	375°	180°-185°	15-20	20-25
Cornish Game Hen	1 to 1½	375°	180°-185°	35-45	45-55
Duck	4 to 6	350°	185°	15-20	20-25

Broiling

The broil element provides flexibility for broiling foods. We recommend you use the grill for most of your broiling. There are some types of foods that do require use of the oven broil element. These include foods such as stuffed lobsters, meringue pies, or other foods which require top browning.

To Broil

1. Place oven rack on the rack position suggested in the chart. Distance from broil element depends on foods being prepared. Rack position #4o (offset rack in position #4) is usually recommended unless otherwise stated.
2. Turn OVEN knob to BROIL setting.
3. Turn TEMP knob to 550°F.
4. Place food on roasting/broiler pan provided with oven. After top broil element is red place food in oven. Preheating takes a few minutes until element glows a bright cherry red.
5. *Leave oven door open at broil stop position when broiling.*

Broiling Tips

- Tender cuts of meat or marinated meats are best for broiling. This includes rib and loin cuts of steak, ground beef, ham steaks, lamb chops, poultry pieces or fish. For best results, steaks should be at least 1" thick. Thinner steaks should be pan-broiled.
- Do not cover broiler grid with foil since this prevents fat drippings from draining into bottom of pan.
- Before broiling, remove excess fat from meat and score edges of fat (do not cut into meat) to prevent meat from curling. Salt after cooking.
- To prevent dry surface on fish or lean meats, brush melted butter on top.
- Foods that require turning should be turned only once during broiling. Turn meat with tongs to avoid piercing and loss of juices.
- Cooking times given in the chart are to be used only as a guide.

The oven has a variable broil feature which means that the broiling temperature can be varied by selecting a lower temperature setting on the TEMP knob. Using a lower temperature setting will cause the broil element to cycle on and off. This feature can be used for foods that need to cook more slowly or need less radiant heat. If foods are broiling too fast, the control can be set at a lower temperature to reduce the cooking speed rather than moving the broiler pan to a lower rack.

Note: A fan should come on during the BROIL cycle. If the fan does not operate, contact your authorized Jenn-Air Service Contractor for repair.

BROILING CHART
(BROIL, 550°F, PREHEATED)

Foods	Rack Position	Approximate (Minutes/Side)	
		1st Side	2nd Side
BEEF			
Steak (1")	4o		
Rare		6	4
Medium		8	6
Well		11	8
Hamburgers (3/4")	4o		
Medium		7	5
Well		9	7
PORK			
Bacon	4o	2	1 - 2
Chops (1/2")	4o	6	5
Chops (1")	3	10 - 11	9 - 10
Ham Steak	4o	3	2
Sausage Patties	4o	4	3
LAMB			
Chops (1")	4o		
Medium		6	6
Well		8	7
POULTRY			
Breast Halves (Bone-In)	3	9 - 10	7 - 10
SEAFOOD			
Fish Fillets, Buttered	4o	7 - 9	(no turning)
Fish Steaks, Buttered (1")	4o	7 - 9	(no turning)
MISCELLANEOUS			
Hot Dogs	4o	2	2
Toast	4o	1	1

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

Oven Cleaning

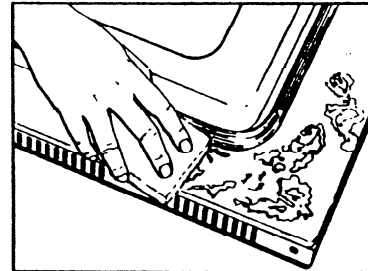
How the Self Cleaning Process Works

When the oven controls are set to CLEAN, the oven heats to temperatures that are higher than those used for cooking. The high temperatures cause food soil to burn off and substantially disappear. While this occurs, a device in the oven vent helps to consume normal amounts of smoke. The oven is vented through an opening under the air grille on top of the range.

How to Prepare Oven Before Operating the Self-Cleaning Process

- Remove the roasting/broiler pan and grid and any other utensils from the oven. These utensils cannot withstand the high temperatures of the cleaning process.
- The oven racks can be cleaned in the oven. However, the oven racks will discolor, lose shininess, and become difficult to slide in and out if left in the oven during the cleaning process. **REMOVE RACKS FROM OVEN IF THIS DISCOLORATION WILL BE OBJECTIONABLE.** Moderately soiled racks can be cleaned with a soapy S.O.S. pad or Scotch-Brite scour-pad. Stubborn stains need to be removed in the self-cleaning process. Be sure to read special tips on page 45 if oven racks are cleaned during the self-cleaning process.
- Clean spatters and spills from those areas which will not be cleaned during the self-cleaning process:
 - center front of oven and door near opening in door gasket.
 - porcelain oven door liner (area outside the door gasket).
 - stainless steel oven front frame.

Note: DO NOT CLEAN serial plate located on the oven front.



To clean these areas, use hot water and detergent, nonabrasive cleansers or soap filled steel wool pads (rub with the brushed grain on the oven front frame to prevent scratching). Rinse thoroughly, being careful not to use an excessive amount of water that would dampen the door gasket. *Soil left in these areas will be more difficult to remove after the self-cleaning process since the high heat will bake on any soil that is present.* **DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS TO CLEAN THESE AREAS.**

- DO NOT ATTEMPT TO CLEAN, RUB, OR APPLY WATER TO GASKET ON OVEN DOOR. The gasket is essential for a good door seal. Rubbing or cleaning will damage the gasket and may affect the seal.
- Wipe up excess grease and food spillovers which have not baked on the bottom of the oven. Large accumulations of soil can cause heavy smoke or fire in the oven during the cleaning process. For ease of cleaning, the heating element can be lifted slightly.
- Although smoke or fire in the oven is a normal occurrence and there is no safety problem, there will be venting of excessive smoke and odor. Smoke and odor can be removed from the kitchen by turning on the ventilation system.

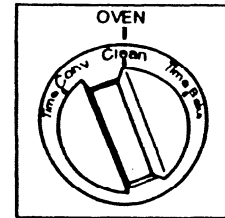
Auto Clean Feature

This model features AUTO CLEAN to simplify cleaning an average soiled oven. To use, merely set OVEN and TEMP knobs to CLEAN, LOCK DOOR, and push ENTER button twice. The oven will clean for 2½ hours (plus cool-down time). For a heavily soiled oven or to start cleaning at a later time, refer to section below.

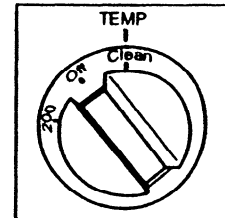
Steps to Follow for Self-Cleaning Process

1. Close oven door (if opened).

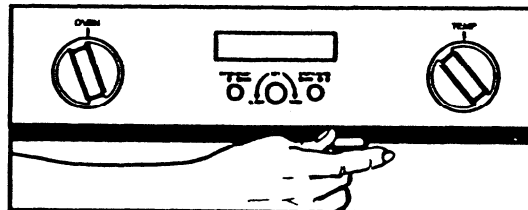
2. Turn OVEN knob to CLEAN.



3. Turn TEMP knob fully clockwise to CLEAN until it comes to a full stop. *The door cannot be locked if TEMP knob is not in the CLEAN position.*



4. Move DOOR LOCK LEVER to the full right position.



5. Set clock controls to clean oven using one of the following procedures:

To set oven to start cleaning immediately:

An automatic program of 2½ hours is preset for an average soiled oven. For a heavily soiled oven, program can be extended up to 4 hours.

- a. Push ENTER button to enter start time.

The indicator words STOP TIME will appear in Display and the time will be 2½ hours later than time of day.

- b. **For an average soiled oven:** Push ENTER button to enter stop time. The oven will beep and indicator word AUTO will appear and remain in the Display Window.

For a heavily soiled oven: Turn SET dial in clockwise direction to desired time (maximum 4 hour clean cycle). Push ENTER button to enter stop time. The oven will beep and the indicator word AUTO will appear and remain in Display Window.

To set oven to start cleaning at a later time:

An automatic program of 2½ hours is preset for an average soiled oven. For a heavily soiled oven, program can be extended up to 4 hours.

- a. Turn SET dial to desired start time.
- b. Push ENTER button to enter START TIME. The indicator words STOP TIME will appear in Display and the time will be 2½ hours later than the start time.
- c. **For an average soiled oven:** Push ENTER button to enter stop time. The oven will beep and the word AUTO will blink. When start time is reached, the oven will beep and the word AUTO will remain in Display Window during the cleaning cycle.

For a heavily soiled oven: Turn set dial in a clockwise direction to desired time (maximum 4 hours cleaning cycle). Push ENTER button to enter stop time. The oven will beep and the word AUTO will blink. When start time is reached, the oven will beep and the word AUTO will remain in Display Window during the cleaning process.

6. The oven CLEAN INDICATOR LIGHT will glow when all steps are completed properly, except when set for a delayed start. The light goes off when stop time is reached.

7. The cleaning process begins immediately unless the self-cleaning process has been set for a delayed start. When the oven temperature reaches 550°F, the LOCK INDICATOR LIGHT will glow and the door cannot be opened until the temperature drops below 550°F. DO NOT TRY TO UNLOCK THE DOOR WHILE LOCK INDICATOR LIGHT IS ON. The normal cleaning process takes the time selected on the clock plus about 45 minutes for the oven to cool down before the LOCK INDICATOR LIGHT goes out and the door can be opened.
8. At the end of time set, oven will stop automatically and not beep.
9. After the LOCK INDICATOR LIGHT goes out, move the DOOR LOCK LEVER to the left. The oven door can now be opened.
10. Turn the OVEN AND TEMP knobs from CLEAN to OFF *after the door is unlocked*.

Important: IF THE TEMP KNOB IS TURNED TO OFF BEFORE THE DOOR IS UNLOCKED, *THE DOOR WILL NOT OPEN*. Forcing the lock will damage the lock mechanism. Return TEMP knob to CLEAN, unlock the door, then turn TEMP knob OFF.

NOTE: A fan comes on whenever the OVEN knob is set on CLEAN; therefore, the fan will continue to operate at the end of the cleaning process until the OVEN knob is turned OFF. The fan will also start as soon as the controls are set for a delayed start of the self-cleaning process.

To check START TIME *before* cleaning begins: Hold in START TIME button until the words START TIME appear in the Display Window. The start time will be displayed briefly, then Display will return to time of day.

To change START TIME *before* cleaning begins:

1. Hold in START TIME button until the words START TIME appear in the Display Window.
2. Turn SET dial to time desired.
3. Push ENTER button to enter new start time.

The indicator words STOP TIME and a new stop time will appear in Display Window. The new stop time will be 2½ hours later than the new start time.

For a heavily soiled oven, the stop time will need to be changed by turning the SET dial.

4. Push ENTER button to enter new stop time.

To check STOP TIME: Hold in STOP TIME button until the words STOP TIME appear in the Display Window. The stop time will be displayed briefly, then Display will return to on-going program.

To change STOP TIME *before* cleaning begins:

1. Hold in STOP TIME button until words STOP TIME appear in the Display Window.
2. Turn SET dial to desired STOP TIME.
3. Push ENTER button to enter new stop time.

Note: If more than 7 seconds elapse between holding in START TIME button or STOP TIME button and turning the SET dial, the display window will automatically return to on-going program.

Note: If more than 1 minute elapses between turning SET dial to a new time and entering new START TIME *and* STOP TIME, the entire program will be cancelled and display will return to time of day clock.

To stop cleaning process before lock indicator light comes on:

1. Move the DOOR LOCK LEVER to the left.
2. Turn OVEN and TEMP knobs from CLEAN to OFF.
3. Push CANCEL button twice.

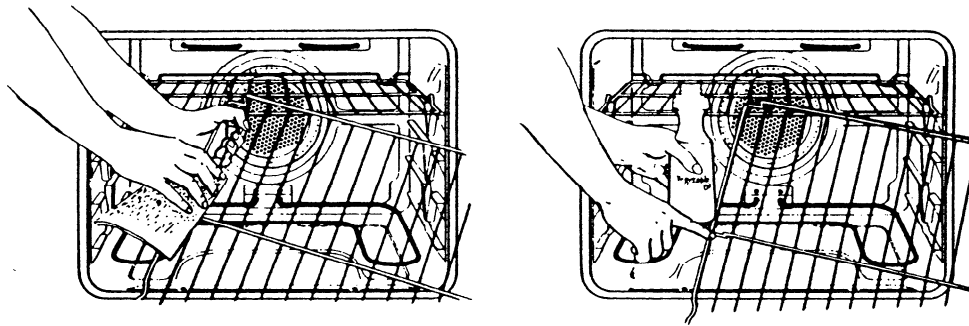
To stop cleaning process after lock indicator light comes on:

1. Push CANCEL button twice.
2. Leave the TEMP and OVEN knobs in the CLEAN position.
3. Allow oven to cool until the LOCK INDICATOR LIGHT goes out. This may take up to 45 minutes, depending on how long the oven has been on.
4. After LOCK INDICATOR LIGHT goes off, move the DOOR LOCK LEVER to the left.
5. Turn OVEN and TEMP knobs from CLEAN to OFF.

NOTE: When OVEN knob is turned to CLEAN, a fan comes on. If this fan is not operating, the oven will go through the self-cleaning process at a reduced oven temperature and the oven will not clean effectively. If the fan does not operate, contact your Jenn-Air Authorized Service Contractor for service.

More Information on the Self-Cleaning Process

- A slight odor may be detected, and if an oven is heavily soiled, some smoke may be visible. Some smoke and odor during the cleaning process is a normal occurrence. Since the oven vent is located under the air grille, vapors, moisture, etc. may be seen coming from this area. If the odor is strong or objectionable, turn on the ventilation system to exhaust odors outdoors.
- During the cleaning process, do not be alarmed if an occasional flame is visible through the oven window. This is caused by excessive food soil that was not removed before the oven was set to clean.
- **SINCE THE DOOR AND WINDOW OF THE OVEN AND OVEN VENT WILL GET WARM DURING THE SELF-CLEANING PROCESS, AVOID CONTACT.**
- Some types of soil may disintegrate but leave a light film or heavier deposit of ash. The amount of ash depends on the amount of soil which was in the oven. After oven has cooled, this ash may be removed with a damp sponge. If other dark deposits remain after wiping with a sponge, the time set for the length of cleaning was not enough. Increase the cleaning time for future cleanings or clean more frequently. The normal cleaning time is 2½ hours. A maximum of 4 hours may be selected if necessary.



- If racks have been left in oven during the cleaning process, they should be treated as follows. After the cleaning process is completed and the oven has cooled, buff the underside of rack edges with Scotch-Brite scour-pad or rub *lightly* the underside of rack edges with a coating of vegetable oil. Use a light application of oil so it does not soil the oven. As a suggestion, use fingertips to apply oil. This will make the cleaned racks slide more easily.
- To remove occasional spillovers between cleanings, use a soap-filled scouring pad or mild cleanser; rinse well.
- It is better to clean the oven regularly rather than wait until there is a heavy buildup of soil in the oven.
- During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to help eliminate normal odors associated with cleaning.
- *Any attempt to force the self-clean DOOR LOCK LEVER to lock or unlock without electric power applied to the door or with the TEMP knob in any position other than CLEAN may result in damage to the door locking mechanism.*
- **DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS IN OR AROUND THE SELF-CLEANING OVEN AREA.**
- **DO NOT USE ALUMINUM FOIL OR OTHER LINERS IN THE OVEN.**

Other Hints on Caring for Your Range

How To Remove Range For Cleaning or Servicing

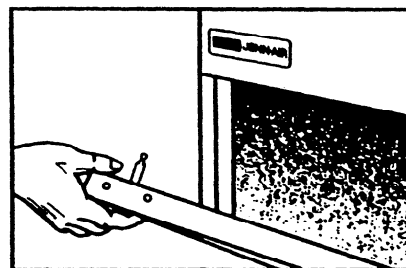
When necessary, follow these procedures to remove appliance for cleaning or servicing:

1. Shut off gas supply to appliance
2. Disconnect electrical supply to appliance.
3. Disconnect blower system.
4. Disconnect gas supply tubing to appliance.
5. Remove screws that secure appliance to cabinet or floor. Remove appliance from cabinet.
6. Reverse procedures to reinstall.
7. Test all joints for gas leaks with soap and water solution. **NEVER USE A MATCH OR OTHER FLAME TO LOCATE A GAS LEAK.**

Access Door

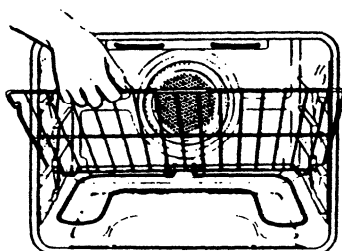
The access door is easily removed to clean under the range if necessary. To remove door, pull door down and lift off pivot points. To replace door, slide door over pivot points; lift up and insert prongs into holes in the range.

To avoid the possibility of accidentally disconnecting any part of the ventilation system, do not use the area behind the access door for storage.



Oven Racks

To remove pull forward to the "stop" position; lift up on the front of the rack and pull out.

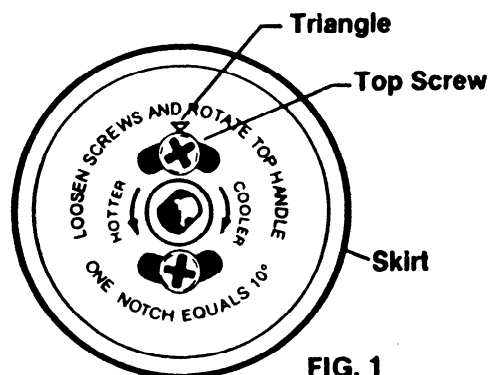


Oven Temp Knob Adjustment

The oven Temp knob can be adjusted if the oven temperature is too low or too high and the length of time to cook ALL foods is too long or too short. Do NOT adjust the Temp Knob if only one or two items are not baking properly.

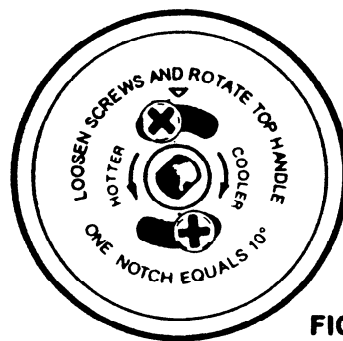
To adjust the Temp Knob:

Turn the oven Temp Knob to OFF. Remove the knob and *turn it to the underneath side*. Hold it so that the triangle is at the top. (See Fig. 1) Loosen the two screws slightly. Holding the skirt in place, *move the top screw by rotating the knob one notch*, as noted by one click, in direction necessary. If notch indentation is not apparent, tighten screws until clicking is heard. There are five notches in each direction. *One notch equals approximately 10°F.*



Example: If the oven temperature is too cool and ALL foods are requiring a longer time period to cook, the knob should be rotated to move the top screw toward the word "HOTTER". (See Fig 2.)

Tighten the screws while tightly holding knob to skirt. To replace knob, match flat part of knob opening with spring on the shaft, returning to OFF position.



Important: The oven Temp Knob should be adjusted one notch and then the oven should be tested. (We recommend baking 2--9" yellow layer cakes using a purchased box mix.) If the oven temperature is still too low or too high, repeat the procedure described above.

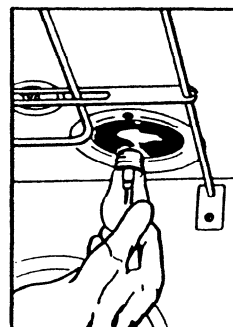
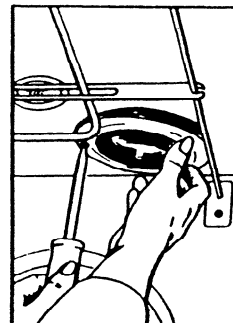
If the knob is rotated too far or in the wrong direction, rotate the knob in the opposite direction until the center of the screw is directly under the triangle, which is the starting point. Initiate the procedure again until the desired temperature is reached.

Oven Light Bulb

Before replacing bulb, *disconnect power to oven at the main fuse or circuit breaker panel and at the electric receptacle.* Be sure that the entire oven cavity including the light bulb is cool before attempting to remove.

To replace light bulb:

1. Carefully remove the glass light lens and lens retainer by removing the two screws in the light lens retainer using a screwdriver. Note: The light lens is separate from the light lens retainer. The two pieces will drop down into your hands at the same time. **Do NOT remove the remaining two screws.**
2. To obtain firm grasp on bulb, wear protective rubber gloves. Remove by turning bulb to the left. *Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as bulb will break.* Note: If the bulb does break and you wish to remove it, be certain power supply is disconnected and wear protective gloves. You may contact your authorized Jenn-Air Service Contractor for service.
3. Replace bulb with a *40 watt oven-rated appliance bulb.* Bulb with brass base is recommended to prevent fusing of bulb into socket.
4. Place light lens inside of light lens retainer. Holding the light lens and lens retainer in place, insert the two screws into the light lens retainer and tighten.



Ducting Information

Jenn-Air's ventilation system is designed to capture both cooking fumes and smoke while grilling. If the system does not, these are some ducting installation situations to check:

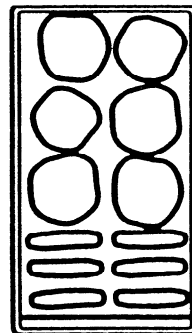
- 6" diameter round or 3 1/4" x 10" rectangular ducting should be used for duct lengths 10'-60'. **NOTE: 5" diameter round ducting must be used if the duct length is 10' or less.**
- No more than three 90° elbows should be used. Distance between elbows should be at least 18".
- Recommended Jenn-Air wall cap should be used. Make sure damper moves freely when ventilation system is operating.
- There should be a minimum clearance of 6" for cooktop installed near a side wall.

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

Accessories

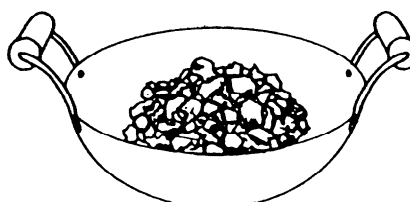
Griddle - Model AG302

Self-draining griddle makes many favorite foods easier to fix. Family-sized surface lets you cook several pancakes, hamburgers, or grilled sandwiches at the same time.



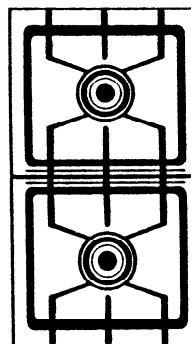
Wok - Model AO142

Ideal for stir-frying, steaming, braising, and stewing. Wok has nonstick finish, wood handles, cover, steaming rack, rice paddles and cooking tips.



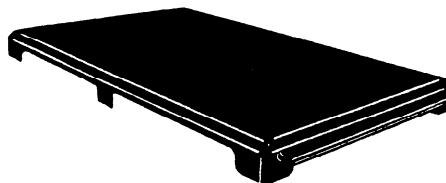
Surface Burner Module - Model AG201

Includes surface burner assembly, aeration tray, and two black surface burner grates.



Grill Cover - Model AG341

Attractive grill cover protects grill when not in use. Textured steel with molded handles.



NOTE: Only these accessories are approved for use with your gas grill-range. **DO NOT USE** Jenn-Air electric grill-range accessories on your gas grill-range.

Before you Call for Service

Check the following list to be sure a service call is really necessary.

If nothing on the range operates:

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

If ventilation fan does not operate but everything else on the range does:

- check behind lower access door to see if power cord to blower assembly has been disconnected.

If grill or surface burner fails to light:

- check to be sure unit is properly connected to power supply.
- check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.
- check to be sure burner is correctly rated for your type of gas.
- check to be sure burner ports or ignition ports are not clogged.
- check to be sure igniter is clicking. If igniter doesn't click, turn control knob off and clean igniter (See p. 22).
- check to be sure regulator is set for correct fuel.
- check to be sure inlet pressure is adequate.

If the flame is uneven:

- burner ports may be clogged.
- flame setting may need to be adjusted (See p. 10-11).

If grill or surface burner flame lifts off the ports:

- shutter on the mixer tube needs to be closed until flame settles on the burner ports (See p. 10).

If grill or surface burner flame is yellow in color:

- shutter on the mixer tube needs to be opened until yellow disappears (See p. 10).

If ventilation system is not capturing smoke efficiently:

- check on cross ventilation in room or make up air.
- excessive amount of smoke is being created; check instructions for grilling, trimming meats. (See p. 18).
- outside wall cap may be trapped shut.
- range may be improperly installed; check ducting information (See p. 48).
- air filter may be improperly installed (See p. 13).

If clock and/or lights operate but oven does not heat:

- the OVEN and/or TEMP knobs may be set incorrectly.
- clock controls may be set for delayed start of oven.

If the oven light does not work:

- the light bulb is loose or defective.
- oven light does not work during self-cleaning process.

If oven will not go through self-cleaning process:

- controls may be improperly set.
- door may not be locked.
- check the clock controlled settings and the current time of day on the clock.

If oven did not clean properly:

- oven may need longer cleaning time.
- excessive spills were not removed prior to self-cleaning process.
- one or several controls may have been turned from CLEAN to another position after self-cleaning process started.

If oven door will not unlock:

- oven may not have cooled to safe temperature after self-cleaning process.
- TEMP knob may have been switched from CLEAN position.
- electric current coming into the oven may be off.

If foods do not broil properly:

- the OVEN and/or TEMP knobs may not be set properly.
- check rack position.
- voltage into house may be low.

If baked food is burned or too brown on top:

- the OVEN knob may be in the BROIL position.
- food may be positioned incorrectly in oven.
- oven not preheated properly.

If foods bake unevenly:

- the oven may be installed improperly.
- check the oven rack with a level.
- stagger pans, do not allow pans to touch each other or oven wall.
- check instructions for suggested placement of pans on oven rack.

If oven baking results are less than expected:

- the pans being used may not be of the size or material recommended for best results.
- there may not be sufficient room around sides of the pans for proper air circulation in the oven.
- check instructions for preheating, rack position and oven temperature.
- oven vent may have been blocked or covered

If baking results differ from previous oven:

- oven thermostat calibration may differ between old and new ovens. See "Oven Temperature Knob Adjustment" on p. 47.

If You Need Service

- call the dealer from whom your appliance was purchased or the authorized Jenn-Air Service Contractor listed in the Yellow Pages. Your Jenn-Air Service Contractor can provide better and faster service if you can accurately describe problems and give model and serial number of the appliance. Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information of owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Jenn-Air Customer Assistance, c/o Maytag Customer Service., P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, 615-559-3646.
- use and care manuals, service manuals, and parts catalogs are available from Jenn-Air Customer Assistance, c/o Maytag Customer Service.

All specifications subject to change by manufacturer without notice.

Important Information

Model Number _____

Serial Number _____
(numbers appear on the serial plate on the oven front frame)

Date Purchased _____

JENN-AIR DEALER FROM WHOM PURCHASED

Address _____

City _____

Phone _____

AUTHORIZED JENN-AIR SERVICE CONTRACTOR

Address _____

City _____

Phone _____

Important: Retain proof of purchase documents for warranty service.



3035 SHADELAND · INDIANAPOLIS, IN 46226-0901

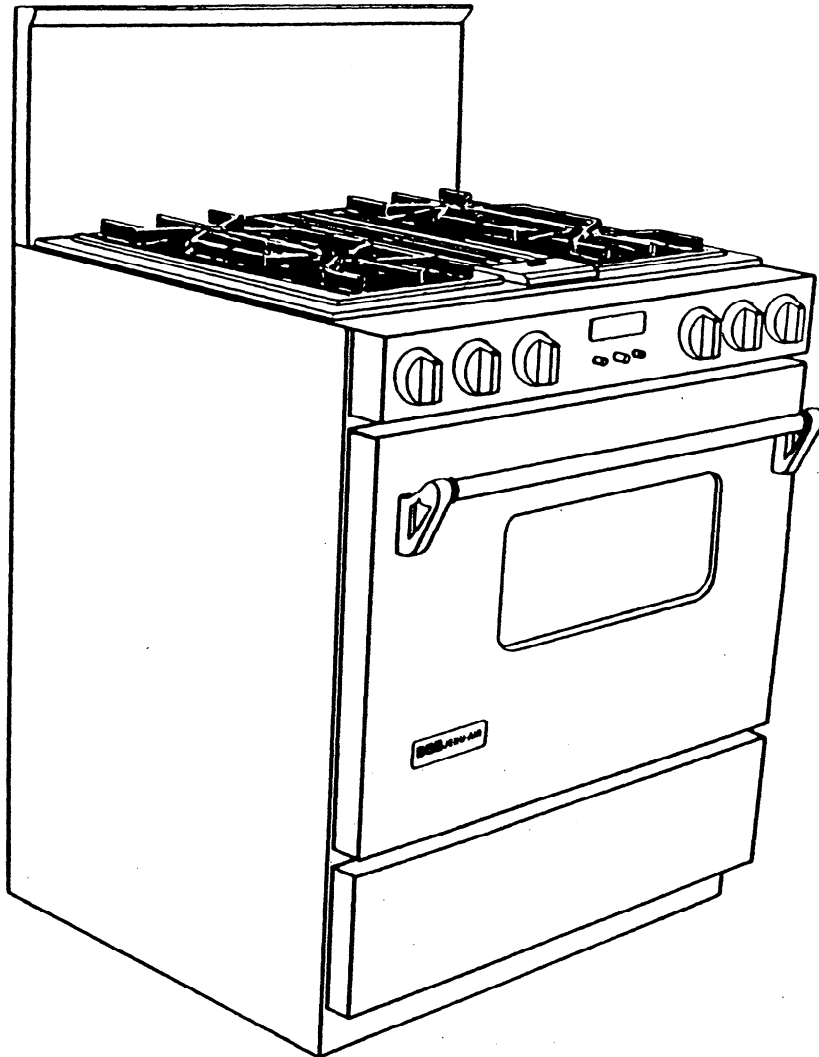
CANADA

JENN-AIR

Guide d'utilisation et d'entretien
Cuisinière à l'électricité

et à gaz

Model SVD8310-C



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

- **Ne pas ranger ni utiliser de gaz ou toute autre matière inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

- **QUE FAIRE SIL'ON SENT UN ODEUR DE GAZ**
 - **Ne mettre aucun appareil en marche.**
 - **Ne pas toucher à un interrupteur électrique; n'utiliser aucun téléphone de l'immeuble.**
 - **Se rendre chez un voisin et téléphoner immédiatement à la compagnie de gaz. Suivre les directives données par le préposé de la compagnie de gaz.**
 - **S'il est impossible de joindre la compagnie de gaz, téléphoner au service des incendies.**
 - **Éteindre toute flamme nue.**

- **L'installation et les réparations doivent être confiées à un installateur compétent, à une entreprise de service ou à la compagnie de gaz.**

- CONSERVER CE GUIDE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE -

Un mot sur votre Jenn-Air Cuisinière

Nous vous félicitons d'avoir choisi une cuisinière Jenn-Air. Le grillage des viandes, poissons ou volailles constitue l'une des façons les plus attrayantes de cuire ces aliments, et vous apprécierez en outre la grande efficacité du système de ventilation intégré et breveté de Jenn-Air.

Le four autonettoyant Jenn-Air combine le meilleur de deux méthodes de cuisson, à convection et à rayonnement (classique), pour cuire et rôtir.

Le four à convection Jenn-Air est en fait un four classique avec en plus un système de circulation d'air chaud. Pendant que le thermostat met en fonction et hors fonction l'élément de rôtissage ou l'élément de cuisson, selon le cas, comme dans les fours classiques, un ventilateur fait circuler l'air chaud autour des aliments. L'air chaud, en circulant constamment dans le four à convection, éloigne la couche d'air froid qui enveloppe les aliments. De nombreux aliments cuisent donc plus rapidement. Et comme la chaleur est distribuée uniformément, il est possible de faire cuire des aliments sur plusieurs grilles. Les viandes rôties par convection ne séchent pas, conservent leur saveur et demeurent plus juteuses qu'avec la méthode par rayonnement classique.

Outre les nombreux avantages qu'il vous procure avec la cuisson par convection, votre four possède aussi de nombreuses caractéristiques de cuisson et de grillage. Vous pouvez réaliser vos recettes préférées comme avant. La cuisson à rayonnement vous donne toute la souplesse voulue quand la méthode par convection ne peut être utilisée - pour des plats en cocotte par exemple. L'élément du haut est particulièrement pratique pour brunir et pour faire rôtir les aliments. La minuterie peut être utilisée avec les deux méthodes, tant à convection qu'à rayonnement.

Avant d'utiliser votre nouvelle cuisinière pour la première fois, prenez quelques minutes pour bien lire ce guide. Vous y trouverez une mine de renseignements sur tous les aspects de votre nouvelle cuisinière. En suivant attentivement les directives, vous serez en mesure de profiter au maximum de votre cuisinière, vous saurez comment l'entretenir et vous obtiendrez ainsi d'excellents résultats culinaires.

Si vous avez des questions sur votre cuisinière Jenn-Air et sur la façon de l'utiliser, n'hésitez pas à nous écrire. N'oubliez pas de donner le numéro de votre modèle.

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

Table des matières

Utilisation de la table de cuisson et du gril

Accessoires	49
Nettoyage des autres pièces de la cuisinière	22-23
Boutons de réglage de la table de cuisson et du gril	12
Choisir les ustensiles de cuisine appropriés	15
Raccordement des conduits	48
Gril	
Nettoyage	21
Grillage	19
Conseils pour le grillage	20
Installation et enlèvement	17
Utilisation	18
Fonctionnement des brûleurs	9
Comment utiliser l'appareil pendant une panne de courant ..	9
Réglage des obturateurs d'air	10
Réglage pour une flamme basse	10-11
Module de brûleurs	16
Boutons de réglage	14
Système de ventilation	13

Utilisation du four

Cuisson	
Recommandations générales	30
Cuisson à convection	31-34
Tableaux de cuisson	32
Grillage	38-39
Nettoyage . Autonettoyage	41
Processus d'autonettoyage	40-45
Autres conseils de nettoyage	46-48
Cuisson ou rôtissage avec minuterie	28-29
Commandes de l'horloge	26-27
Remplacement de l'ampoule	48
Compte-minutes	27
Commandes du four et fonctionnements	24-25
Bouton de réglage de la température du four	47
Positions des grilles	25
Rôtissage . Recommandations générales	35
Rôtissage à convection	36-37

Utilisation de la cuisinière

Mesures de sécurité	2,5-8
Renseignements sur le service	50-51

MESURES DE SÉCURITÉ

Lire ce qui suit avant d'utiliser la cuisinière

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

1. S'assurer que l'appareil est installé et mis à la terre correctement par un technicien compétent.
 2. Par mesure de sécurité, ne jamais utiliser l'appareil comme système de chauffage.
 3. Ne jamais laisser les enfants seuls ou sans surveillance près de l'appareil quand celui-ci est en marche. Ne jamais laisser un enfant monter sur l'appareil.
 4. Faire attention aux vêtements que l'on porte. Ne jamais porter de vêtements amples **ou avec des manches flottantes** quand on utilise l'appareil.
 5. Ne pas réparer ni remplacer soi-même les pièces de l'appareil à moins d'indication contraire dans ce guide. Toute réparation doit être confiée à un entrepreneur de service Jenn-Air agréé.
 6. Ne pas ranger de matières combustibles, d'essence ou tout autre liquide inflammable à proximité de la cuisinière, y compris les aérosols et les produits à vaporiser.
 7. Ne pas jeter d'eau sur de l'huile ou de la graisse qui a pris feu. Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
 8. N'utiliser que des poignées pour la cuisson sèches. La vapeur qui se forme lorsqu'une poignée humide ou mouillée vient en contact avec une surface chaude peut causer des brûlures. Ne pas utiliser de chiffon ni de serviette.
 9. Choisir des casseroles suffisamment grande pour contenir tous les aliments et éviter de laisser ceux-ci déborder. Le nettoyage de la table de cuisson n'en sera que plus facile. Cela évitera aussi que les aliments qui ont débordé s'accumulent sur la table de cuisson et risquent de **prendre feu**. Pour la grande friture, toujours utiliser une casserole de dimension appropriée.
 10. Ne jamais s'éloigner lorsque la table de cuisson est réglé sur **Hi**. Les aliments qui débordent peuvent dégager de la vapeur ou des fumées et risquent même de s'enflammer.
-

-
11. **TYPE DE BATTERIE DE CUISINE** - Toujours choisir des casseroles bien stables qui risquent moins de se renverser facilement. Choisir des casseroles dont les poignées assurent une bonne prise et restent froides. Les casseroles qui, une fois remplies, sont trop lourdes peuvent être source de danger. Si la poignée d'une casserole se tord et ne peut être redressée, jeter la casserole.
 12. **POIGNÉES** - Toujours placer les poignées sur le côté ou vers l'arrière de la table de cuisson - et non vers l'avant où on risque de les accrocher. **TOUJOURS TOURNER LES POIGNÉES VERS L'INTÉRIEUR ET ÉVITER DE LES PLACER AU-DESSUS DES BRULEURS VOISINS** pour éviter tout risque d'accrochage malencontreux, de brûlure au contact d'une poignée ou même d'incendie.
 13. **ATTENTION** - Ne pas ranger d'articles attirant les enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière; en montant sur la cuisinière pour les atteindre, les enfants pourraient se blesser grièvement.
 14. Ne pas toucher la surface des brûleurs, le gril, les zones autour de la table de cuisson ni les parois intérieures du four. Pendant et après l'utilisation de la table de cuisson, ces surfaces peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Éviter que des vêtements ou toute autre matière inflammable n'entrent en contact avec ces surfaces tant qu'on n'est pas sûr qu'elles ont bien refroidi. D'autres surfaces peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures, notamment la partie supérieure du cadre de la porte, l'ouverture de ventilation de la porte du four et les surfaces situées à proximité de l'ouverture et le bord supérieur du panneau de commande.
 15. Ne pas faire chauffer de contenant non ouvert. La pression peut le faire exploser et causer ainsi des blessures.
 16. Laisser tous les boutons de réglage sur «OFF» lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
 17. Garder les conduits de ventilation dégagés.
 18. **GRAISSE et HUILE** - La graisse et l'huile sont des produits qui peuvent s'enflammer; ils doivent donc être manipulés avec soin. Ne jamais s'éloigner de la table de cuisson lorsque des aliments sont sur le feu. Laisser l'huile et les matières grasses refroidir avant de les manipuler. Ne pas les laisser s'accumuler sur la table de cuisson ni dans les ouvertures de ventilation. Nettoyer immédiatement toute tache grasseuse.
-

-
19. Si la cuisinière est installée près d'une fenêtre, faire attention aux rideaux qui flottent au vent près des brûleurs, car ils risquent de S'ENFLAMMER.
 20. Ne pas recouvrir la cuvette des brûleurs ni le plateau de ventilation de papier d'aluminium, cela pourrait entraver la circulation d'air, et donc être dangereux.
 21. Ne jamais utiliser de casseroles avec le gril.
 22. Avant de faire l'entretien de l'appareil, toujours couper l'alimentation électrique au disjoncteur et à la prise électrique.
 23. Toujours laisser refroidir les casseroles dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.
 24. Une légère odeur de gaz peut indiquer une fuite. Dans ce cas, couper l'arrivée de gaz et faire vérifier s'il y a une fuite par l'installateur ou la compagnie de gaz. **Ne jamais utiliser d'allumettes ou toute autre forme de flamme pour trouver une fuite de gaz.**
 25. Ne nettoyer que les pièces indiquées dans ce guide et utiliser les méthodes recommandées.
 26. *Par mesure de sécurité, les flammes doivent être réglées de manière à ne pas venir lécher les bords de la casserole.*
 27. Faire preuve de prudence en ouvrant la porte du four. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de déplacer les aliments.
 28. S'assurer que les conduits de ventilation du four ne sont pas bouchés.
 29. Toujours placer les grilles du four à la hauteur voulue quand le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, faire attention à ce que les poignées pour la cuisson ne viennent pas en contact avec l'élément chaud.
 30. Ne pas nettoyer le joint de la porte. Le joint est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Faire attention à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
 31. Ne pas utiliser de nettoyants pour le four. Aucun nettoyant pour le four commercial ni aucun enduit protecteur de quelque sorte que ce soit ne doit être utilisé dans le four ni sur une pièce quelconque du four.
 32. **ATTENTION : AVANT D'UTILISER LA FONCTION AUTONETTOYAGE, RETIRER LES ALIMENTS, LA LECHEFRITE ET LES AUTRES USTENSILES.**
 33. Vérifier que le ventilateur fonctionne. Le ventilateur doit fonctionner pendant le rôtissage et le nettoyage. S'il ne fonctionne pas, communiquer avec un technicien avant de lancer un autonettoyage.
-

-
34. Veiller à ne pas laisser de papier d'aluminium entrer en contact avec les éléments.
 35. Batterie de cuisine au fini émaillé - En raison des changements brusques de température, seuls certains types de matériaux - verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou émail - peuvent être utilisés sur la table de cuisson sans être endommagés. N'employer que les batteries de cuisine approuvées pour ce type d'appareil.
 36. Laisser tous les boutons de réglage à OFF lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
 37. Éviter de placer la cuisinière dans un endroit passant ou dans un endroit isolé sans comptoir à proximité. Avant de choisir un emplacement, s'imaginer en train d'utiliser le four. La porte du four peut bloquer le passage, ce qui peut créer un danger.
 38. Toujours enlever le bac du compartiment du gril après la cuisson, car la graisse qu'il contient peut devenir suffisamment chaude pour s'enflammer.
 39. Ne rien ranger dans le four.
 40. **MISE EN GARDE** : Pour éviter que la cuisinière ne renverse, elle doit être assujettie au moyen de dispositifs de fixation correctement posés. Pour s'assurer que les dispositifs de fixation sont correctement posés, retirer le panneau d'accès et vérifier s'ils sont bien engagés.
 41. **MISE EN GARDE SUR LES METS PRÉPARÉS** : Suivre toutes les instructions du fabricant. Si le contenant ou la pellicule de plastique qui recouvre les aliments se déforme, se tord ou est endommagé pendant la cuisson, jeter immédiatement les aliments et le contenant, car les aliments pourraient être contaminés.
 42. Cet appareil a été testé avec des ustensiles de cuisine courants. Ne pas utiliser des objets ou des accessoires qui ne sont pas spécifiquement recommandés dans ce manuel. Ne pas utiliser de cache-éléments de surface, de grilles pour table de cuisson ni de systèmes à convection d'appoint. L'utilisation d'objets ou d'accessoires qui ne sont pas expressément recommandés dans ce manuel peut être très dangereuse, entraîner des problèmes de fonctionnement et réduire la durée de vie du composant.

Fonctionnement des brûleurs

Dès que le bouton de réglage est placé sur on, le gaz entre dans le tube mélangeur et se mélange à l'air. Le mélange gaz-air est acheminé à la tête du brûleur et est allumé au moyen d'une étincelle produite par l'allumeur électronique.

Si le brûleur est bien réglé et que ses orifices sont propres, il devrait s'allumer en quelques secondes. La flamme conique doit être bleue avec, visible à l'intérieur, un autre cône bien défini. Elle ne doit pas présenter de partie jaune. Si les flammes du brûleur sont jaunes, le mélange air-gaz est mal réglé. L'obturateur d'air doit être réglé pour corriger le mélange air-gaz.

Les commandes à réglage infini des brûleurs et du gril permettent de régler le niveau de chaleur avec beaucoup de souplesse.

Nota : Le gril peut être remplacé par un module à brûleur modèle AG201.

Comment utiliser l'appareil pendant une panne de courant

Brûleurs

En cas de panne de courant, on peut allumer manuellement l'appareil : tenir une allumette allumée près des orifices du brûleur choisi tout en enfonçant et en tournant le bouton de réglage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le gaz s'enflamme. Étant donné que le ventilateur ne fonctionne pas pendant une panne de courant, la cuisson peut dégager de la fumée et entraîner de la condensation.

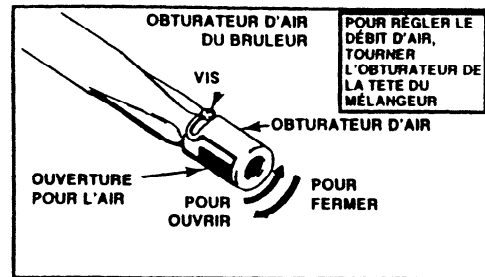
Gril

NE PAS UTILISER LE GRIL PENDANT UNE PANNE DE COURANT OU SI LE VENTILATEUR À ASPIRATION VERS LE BAS NE FONCTIONNE PAS. LE SYSTEME DE VENTILATION NE FONCTIONNERA PAS.

Réglage des obturateurs d'air

Pour régler les obturateurs d'air :

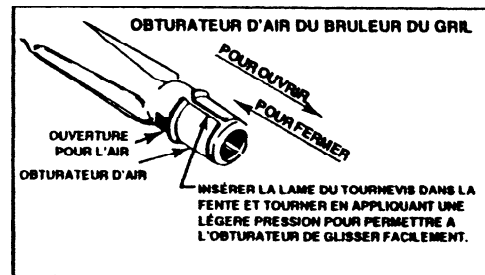
Desserrer la vis de fixation à l'aide d'un tournevis Phillips et tourner l'obturateur de manière à agrandir ou à réduire l'ouverture pour le passage de l'air. L'aspect des flammes changera. Le réglage est satisfaisant lorsque la flamme est d'un bleu uniforme et bien nette lorsque le brûleur est réglé sur HI. Une fois le réglage terminé, resserrer la vis.



Pour régler les obturateurs d'air du grill :

L'obturateur de gauche commande la moitié arrière du brûleur du grill; l'obturateur de droite commande la moitié avant.

Faire glisser l'obturateur vers l'avant ou l'arrière pour agrandir ou réduire l'ouverture pour le passage de l'air. Les obturateurs sont posés solidement sur le brûleur du grill, on devra donc peut-être faire le réglage à l'aide d'un tournevis. Pendant le réglage de l'obturateur, la forme de la flamme change. Le réglage est satisfaisant lorsque la flamme est d'un bleu uniforme et bien nette lorsque le brûleur est réglé sur HI. Du fait qu'il soit bien ajusté, l'obturateur reste toujours en place.

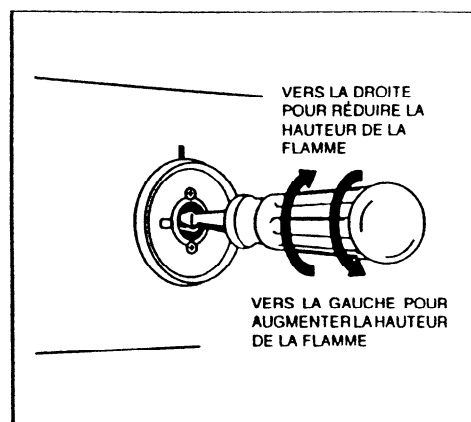


Si l'on ferme trop l'obturateur d'air, la flamme du brûleur deviendra molle et la pointe de la flamme sera jaune. Si on ouvre trop l'obturateur, la flamme se détachera des orifices du brûleur. Si l'obturateur est bien réglé, la flamme sera bien définie et d'un bleu uniforme.

Réglage de la flamme basse

A la sortie de l'usine, les réglages faibles et moyens de la flamme sont ajustés **Lo** et **Med** pour le gaz. Le réglage et le rendement des flammes dépendent de nombreuses conditions provoquées par l'altitude et les mélanges de gaz fournis par les compagnies de gaz. Les réglages doivent être faits au moment de l'installation. Si les conditions changent, suivre les directives ci-dessous pour ajuster **Lo** le réglage bas.

1. Allumer le brûleur et placer le bouton de réglage de manière à obtenir une flamme basse.
2. Enlever le bouton de réglage de sa tige. **ATTENTION** : Ne jamais enlever les boutons à l'aide d'une lame de métal. Si on ne peut pas enlever le bouton facilement, insérer les plis d'un chiffon à vaisselle sous le bouton et tirer vers l'avant avec une pression égale.
3. Insérer un tournevis à lame mince dans le centre de la tige et placer la lame dans la fente de la vis de réglage.
4. Tourner légèrement la vis de réglage pour ajuster la hauteur de la flamme. **Nota** : Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire la hauteur de la flamme ou dans le sens contraire pour l'augmenter.
5. Une fois le réglage terminé, remettre le bouton de réglage en place.

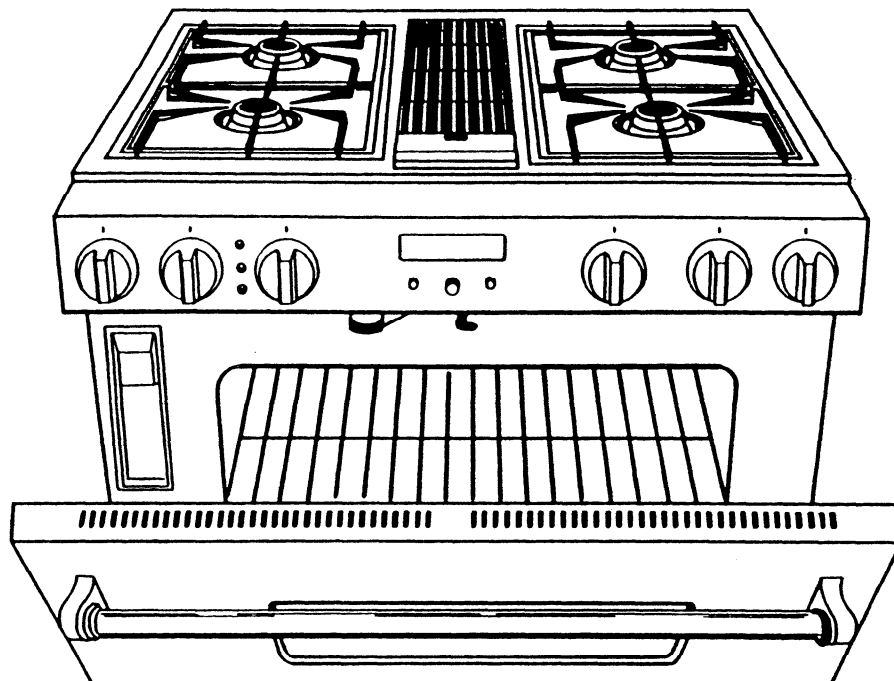


Lorsque le réglage est bien fait, la flamme est petite, stable et d'un bleu uniforme. Enfin, faire une vérification en tournant le bouton de réglage de **Hi** à **Lo** plusieurs fois; la flamme ne doit pas s'éteindre.

Cet ajustement de la flamme **Lo** permet d'obtenir le réglage approprié au niveau **Med**.

Fonctionnement de la table de cuisson et du gril

Boutons de réglage de la table du gril du gril



Système de ventilation et interrupteur de la lampe du four

- Utiliser pour activer le système de ventilation ou pour allumer la lampe du four manuellement. (Voir page 13.)

Boutons de réglage

- Utiliser pour régler la chaleur des brûleurs de la table de cuisson ou du brûleur du gril. (Voir page 14.)

Commandes de l'horloge et compte-minutes

- L'horloge indique l'heure. Commandes de l'horloge du four et compte-minutes. (Voir pages 26 et 27.)

Contenant pour la graisse

- Le contenant pour la graisse reçoit la graisse lors de l'utilisation du gril ou de la plaque ou les aliments renversés lors de l'utilisation des accessoires pour brûleurs. (Voir page 21.)

NOTA : Pour en savoir plus sur les boutons de réglage du four, voir la page 24.

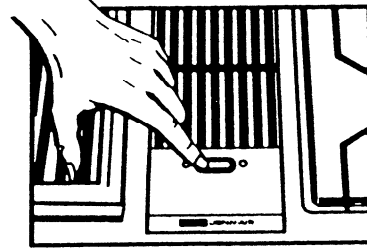
Systeme de ventilation

Le système de ventilation incorporé élimine les vapeurs, les odeurs et la fumée provenant des aliments préparés sur la table de cuisson, sur le gril et les accessoires du gril.

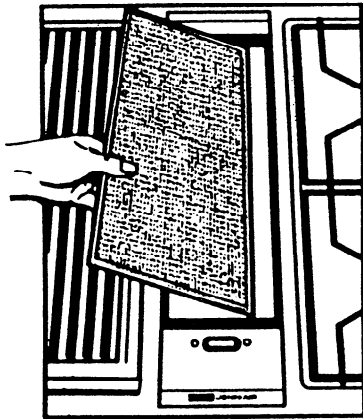
Si l'on utilise ce système régulièrement, la cuisine sera moins humide et plus confortable. Elle sera débarrassée des fumées et des odeurs qui autrement nécessiteraient qu'on la nettoie et même qu'on la repeigne plus souvent.

Utilisation du système de ventilation

- Pour faire fonctionner le système de ventilation manuellement, tourner le BOUTON DU VENTILATEUR ET DE LA LAMPE DU FOUR à trois positions, situé à l'avant de la grille d'aération, au symbole du ventilateur. Pour éteindre le ventilateur, remettre le bouton à la position centrale. Si le bouton est réglé au symbole de la lampe, la lampe du four s'allumera.
- Le système de ventilation se met en marche *automatiquement* dès qu'on utilise le brûleur du gril.
- Le système de ventilation peut servir à éliminer les odeurs fortes de la cuisine, par exemple lorsque l'on coupe des oignons à proximité de la grille d'aération.



Nettoyage du système de ventilation



Grille d'aération : La grille d'aération se soulève facilement. On peut l'essuyer ou la laver dans l'évier avec du détergent doux. On peut aussi la mettre au lave-vaisselle. **Nota :** L'ouverture de ventilation du four se trouve sous la grille d'aération. Lorsqu'on utilise ou nettoie le four, on peut remarquer de l'air chaud et humide à cet endroit. Faire attention de ne rien laisser tomber dans cette ouverture.

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

Important : **NE PAS FAIRE FONCTIONNER LE SYSTEME SANS LE FILTRE.** Le filtre doit toujours être placé de façon à former un angle. Quand on fait face à l'appareil, le haut du filtre doit reposer contre le côté gauche de l'ouverture de ventilation et le bas du filtre, contre le côté droit de la chambre de ventilation. Si le filtre repose à plat sur la paroi du ventilateur, l'efficacité de ce dernier sera réduite.

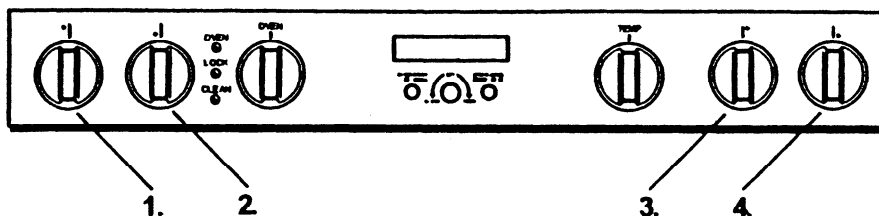
Chambre de ventilation : Nettoyer cette partie du système, qui loge le filtre, chaque fois que de la nourriture y a été renversée ou qu'une couche de graisse s'y est déposée. Nettoyer la chambre de ventilation avec des essuie-tout, un chiffon humide ou une éponge et du détergent doux.

Boutons de réglage

Fonctionnement des boutons de réglage

- Toujours enfoncer les boutons de réglage avant de les tourner. Pour régler un bouton, l'enfoncer et le tourner immédiatement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à la position **LITE** jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Une fois que le brûleur est allumé, tourner le bouton jusqu'à la position voulue.
- L'allumeur produit alors des étincelles jusqu'à ce que le bouton revienne à la position **Hi** ou la dépasse.

Emplacement des boutons



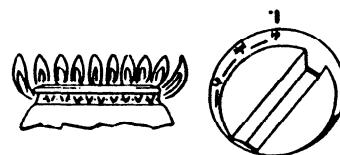
1. Brûleur arrière gauche ou gril
2. Brûleur avant gauche ou gril
3. Brûleur arrière droit
4. Brûleur avant droit

Nota : Lorsqu'on utilise un ensemble de brûleur AG201 avec emplacements de réglage 1 et 2, le bouton de réglage peut être ajusté à une position inférieure à **Lo** (la position **Lo** servant pour le gril).

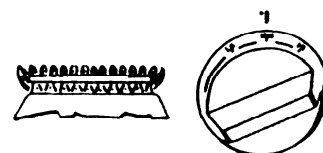
Suggestion pour le réglage des boutons des brûleurs

Le réglage de la flamme dépend de la taille et du type des ustensiles ainsi que de la quantité d'aliments à cuire. Les suggestions de réglage qui suivent sont données à titre d'indication; c'est à chaque utilisateur de se familiariser avec la table de cuisson.

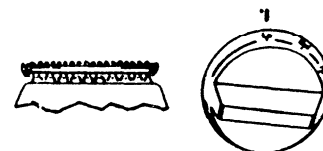
Mettre à la position **Hi** pour amener rapidement les aliments à ébullition ou pour commencer la cuisson. Réduire ensuite la chaleur pour continuer la cuisson. *Ne jamais laisser des aliments sans surveillance sur un feu réglé à **Hi**.*



Le réglage moyen (**Med**) est utilisé pour continuer la cuisson. Les aliments qui mijotent ne cuiront pas plus vite si on augmente la chaleur à **Hi**. On ne doit pas oublier que l'eau bout à la même température, lentement ou à gros bouillons.



Mettre à **Lo** (réglage bas) pour garder les aliments chauds sans plus les faire cuire. Si la casserole est couverte, il se peut que les aliments continuent quand même à cuire.



Choisir les ustensiles de cuisine appropriés

Taille des casseroles

Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser des casseroles dont le fond est plat et dont le couvercle ferme bien. *Par mesure de sécurité, les flammes doivent être réglées de manière à ne pas venir lécher les bords de la casserole.* En réglant la flamme en fonction du diamètre de la casserole, on consomme moins de combustible.

IMPORTANT : Laisser au moins 1 1/2 po entre le bord de la casserole et les surfaces voisines, tels le dosseret du comptoir ou les murs, afin que la chaleur puisse s'échapper et ne vienne pas endommager ces surfaces.

Matériaux et conseils de réglage de la flamme

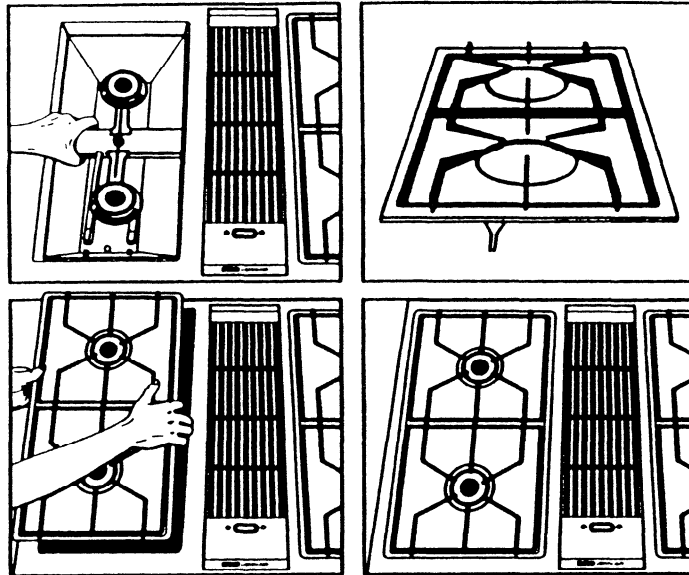
- Les casseroles en aluminium chauffent rapidement et uniformément. Les flammes peuvent alors être légèrement plus hautes. Si elles peuvent être réglées de manière à couvrir tout le fond de la casserole, les flammes ne doivent toutefois JAMAIS dépasser les bords de la casserole.
- Les casseroles en acier inoxydable dont le centre est en cuivre ou en aluminium chauffent uniformément et assez rapidement. Pour de meilleurs résultats, les flammes ne devraient couvrir que les trois quarts de la casserole.
- Les casseroles en fonte chauffent lentement.
- Lire les recommandations du fabricant avant d'utiliser des casseroles en acier-céramique, en fonte-céramique, en verre, en vitrocéramique, en terre cuite ou tout type de casserole émaillée.

Couvercles

Si la casserole est couverte, la cuisson nécessitera moins d'énergie et on peut donc alors réduire l'intensité de la flamme.

Nota : Les aliments qui mijotent ne cuiront pas plus vite si on augmente la chaleur.

Module de brûleurs



Pour installer le module de brûleurs

1. S'assurer que les boutons de commande sont à off.
2. Si le brûleur et les grilles sur gril sont en place, les retirer avant d'installer le module. Enlever toute trace de graisse de la cuvette du brûleur. (Voir les conseils de nettoyage à la page 21.)
3. Placer l'assemble du brûleur et les ouvertures du mélangeur face aux injecteurs. Faire glisser l'assemblage du brûleur face aux injecteurs jusqu'à ce que l'ouverture pour l'allumeur soit au-dessus de l'allumeur. Abaisser en position jusqu'à ce que les ouvertures latérales reposent sur les supports du brûleur et que l'allumeur soit centré entre les deux tubes.
4. Installer le plateau de ventilation en insérant la patte à l'extrémité du bac dans l'ouverture à l'extrémité de la cuvette du brûleur. Abaisser l'autre extrémité dans la cuisinière.

Pour enlever le module du brûleur

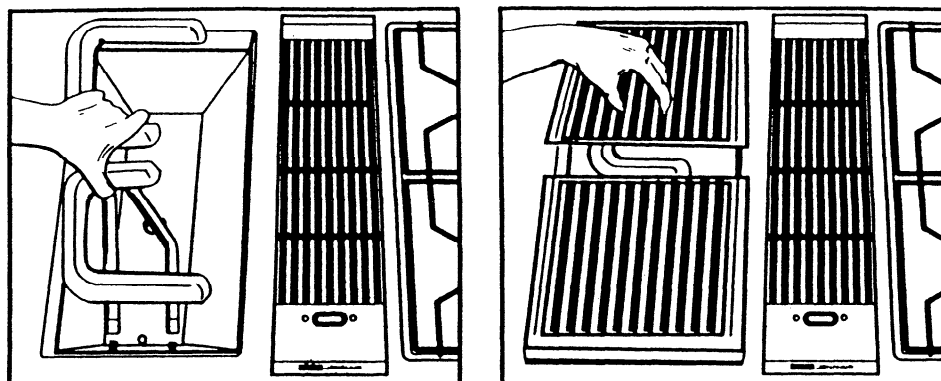
1. Les boutons de réglage doivent être à OFF et la cuisinière doit avoir refroidi.
2. Retirer le plateau de ventilation en soulevant la partie avant du côté droit (partie arrière du côté gauche) jusqu'à ce que le haut dépasse l'ouverture de la cuisinière d'environ 5 po.
3. Tenir le plateau de ventilation par les côtés et tirer pour enlever la patte de l'ouverture et dégager les brûleurs.
4. Soulever d'environ 2 po en le tenant par les côtés de l'attache de l'assemblage du brûleur. Retirer des injecteurs.
5. Un plateau de rangement, modèle AG350, est offert pour entreposer le module lorsqu'il n'est pas utilisé.

NOTA : Un ensemble de brûleurs en option, modèle AG201, peut remplacer le brûleur pour gril. Les obturateurs d'air du modèle AG201 ont été réglés pour que celui-ci puisse être installé sur le côté gauche.

NOTA : Ne pas démonter l'assemblage des brûleurs.

Le grillage

Le gril comprend deux grilles noires et un brûleur. Installer le gril sur le côté gauche seulement de la table de cuisson.



Pour installer le gril

1. Avant d'installer le gril, s'assurer que les boutons de réglage sont à OFF.
2. Placer le brûleur du gril avec les ouvertures du mélangeur face aux injecteurs. Faire glisser le brûleur face aux injecteurs jusqu'à ce que l'allumeur se trouve entre les sections arrière et avant du gril. Abaisser en position jusqu'à ce que les ouvertures reposent sur les tiges de soutien du brûleur.
3. Placer les grilles sur cuisinière.

NOTA : Avant d'utiliser le gril pour la première fois, faire chauffer le brûleur E-ven Heat™ pour enlever l'enduit de protection. Mettre le bouton de réglage à Hi pendant 10 minutes et utiliser le système de ventilation pour éliminer toute fumée pendant le refroidissement.

Pour enlever le gril

1. Enlever les pièces du gril un fois qu'elles ont refroidi. S'assurer que les boutons de réglage sont à OFF.
2. Enlever les grilles.
3. Enlever le brûleur.

Utilisation du grill

- Avant d'utiliser le grill pour la première fois, laver les grilles dans de l'eau chaude savonneuse, les rincer et les sécher. Enduire ensuite la surface d'une mince couche d'huile végétale. Enlever l'excès d'huile avec un essuie-tout propre. Répéter cette opération a) après le nettoyage au lave-vaisselle où le détergent enlève l'enduit et b) chaque fois qu'une marinade à base de sucre (une sauce barbecue, par exemple) est utilisée.
- *Utiliser des spatules et des ustensiles non métalliques pour éviter d'endommager le fini antiadhésif Excalibur®.*
- Préchauffer le grill à Hi pendant 5 minutes. Le préchauffage améliore la saveur et l'apparence des viandes et permet de conserver les sucs qu'elles contiennent.
- *Enlever le surplus de gras autour de la viande.* Une petite quantité de gras suffit pour produire la fumée nécessaire pour obtenir ce goût de fumée, de barbecue. Le surplus de gras peut causer des problèmes de nettoyage et de production de flammes.
- Laisser constamment de grandes quantités de gras couler pour produire des flammes annule la garantie sur les grilles. Des flammes excessives indiquent que l'intérieur du grill doit être nettoyé ou qu'il y a trop de gras dans la viande ou autour de la viande.
- Le gras qui dégouline risque de s'enflammer et de produire des bouffées de fumée ou des flammes inoffensives qui durent de une à deux secondes. C'est le processus de cuisson normal.
- **TOUJOURS RESTER PRES DU GRILL PENDANT SON UTILISATION.**

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

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

IMPORTANT

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

Guide pour le grillage

Pour obtenir le meilleur saveur, préchauffer le gril à **Hi** pendant 5 minutes.

Type	Réglage	Durée de cuisson	Méthode
Steak (1/2 - 3/4 po) Saignant A point Bien cuit Steak (1 - 1 1/4 po) Saignant A point Bien cuit Hamburgers (3-4 oz)	Hi Hi Hi Hi Hi Hi Hi Med	6 à 10 minutes 10 à 16 minutes 21 à 24 minutes 14 à 24 minutes 18 à 30 minutes 24 à 34 minutes 20 à 25 minutes	Retourner après 3 à 5 minutes. Retourner après 5 à 8 minutes. Retourner après 6 à 12 minutes. Retourner après 7 à 12 minutes. Retourner après 9 à 15 minutes. Retourner après 12 à 17 minutes. Retourner à la mi-temps de la cuisson.
Côtelettes de porc Côtelettes de porc fumées cuites Tranches de jambon Côtes levées de porc	Med Med Med Med	20 à 30 minutes 10 à 15 minutes 15 à 20 minutes 50 à 65 minutes	Retourner à quelques reprises. Retourner une fois. Glacer si désiré. Retourner à la mi-temps de la cuisson. Retourner à quelques reprises. Badigeonner de sauce barbecue lors des 15 dernières minutes de cuisson.
Saucisses cuites Hot Dogs Polonaises Saucisses fraîches Chaîne Croquettes (3 po de diamètre) Italiennes	Hi Hi Med Med Med	7 à 12 minutes 13 à 16 minutes 15 à 25 minutes 15 à 20 minutes 25 à 30 minutes	Retourner une fois Retourner à quelques reprises Retourner à quelques reprises Retourner à la mi-temps de la cuisson Percer avec une fourchettes Retourner une fois.
Côtelettes d'agneau	Med	20 à 30 minutes	Retourner à quelques reprises. Badigeonner, si désiré.
Poulet Morceaux : avec os : Poulets désossés Alles : Poulet de Cornouailles (moitié)	Med Med Med Med	35 à 50 minutes 25 à 35 minutes 25 à 35 minutes 35 à 45 minutes	Retourner à quelques reprises. Retourner à quelques reprises Retourner à quelques reprises Retourner à quelques reprises.
Poisson Petit, entier (1 po) Darnes (1 po) Filets (1/2 po) (côté peau) Crevettes (en brochettes)	Med Med Med Med	15 à 20 minutes 20 à 25 minutes 10 à 15 minutes 10 à 20 minutes	Badigeonner de beurre. Retourner à la mi-temps de la cuisson. Badigeonner de beurre. Retourner à la mi-temps de la cuisson. Commencer par le côté avec peau. Badigeonner avec du beurre. Retourner à la mi-temps de la cuisson. Retourner et badigeonner de beurre ou de marinade fréquemment.
Pain à l'ail Pains à hot-dogs Pains à hamburger	Med Med	4 à 6 minutes 1 à 2 minutes	Retourner à la mi-temps de la cuisson. Retourner à la mi-temps de la cuisson.

Conseils pour le grillage

Grâce au gril Jenn-Air, tous les aliments qu'on aime faire cuire à l'extérieur peuvent être préparés à l'intérieur, de la même manière, mais sans les désagréments.

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

- S'assurer de suivre les directives données à page 18 pour l'utilisation du gril.
- Les durées de cuisson et les réglages de chaleur sont approximatifs car ils dépendent du type de viande et de la tension électrique. Plus on utilisera le gril, plus vite on connaîtra les durées de cuisson exactes et les réglages adéquats.
- Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, acheter de la viande de première qualité. Les pièces de viande d'au moins 3/4 po grilleront mieux que les coupes plus minces.
- Enlever le gras qui entoure les steaks, sans couper la viande pour éviter que les bords se soulèvent pendant la cuisson.
- Pour avoir les marques de la grille sur les steaks, ne pas oublier de préchauffer le gril. Laisser cuire un côté de la viande au degré de cuisson voulu ou jusqu'à ce que le jus de la viande apparaisse à la surface avant de la retourner. Retourner les steaks et les hamburgers une fois seulement. Sinon, le jus de la viande sera perdu.
- Si on arrose la viande ou qu'on la badigeonne d'une grande quantité de sauce, le surplus de cette sauce se retrouve dans le gril et le goût des aliments n'en sera pas amélioré. Badigeonner de sauce au cours des dernières 15 à 20 minutes de cuisson, à moins d'indication contraire dans la recette. De plus, chaque fois que l'on utilise une marinade ou une sauce à base de sucre, les grilles doivent ensuite être enduites d'une mince couche d'huile végétale avant d'être préchauffées de nouveau (voir à la page 18).
- Il existe de nombreuses marinades qui permettront d'attendrir les pièces de viande moins chères que l'on veut faire cuire sur le gril.
- Certains aliments, tels la volaille et les poissons non gras, peuvent nécessiter plus de gras. Les enduire d'huile ou de beurre fondu de temps en temps pendant la cuisson.
- Retourner la viande avec une spatule ou des pinces longues. Ne pas utiliser de fourchette car le jus s'écoulera de la viande qui a été piquée.
- Pour conserver le jus de la viande, ne la saler qu'après l'avoir retournée ou une fois que la cuisson est terminée.

Nettoyage du grill

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

Grilles

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

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

Brûleur du grill

Le brûleur du grill doit être nettoyé après chaque usage. Utiliser un tampon S.O.S. savonneux ou le mettre au lave-vaisselle. Rincer et sécher complètement avant d'utiliser de nouveau. Dans le cas des grosses saletés, commencer avec un tampon S.O.S. savonneux, puis rincer et sécher. On peut ensuite le mettre au four autonettoyant pendant 2 heures.

NOTA : S'assurer que tous les orifices sont bien dégagés. Pour dégager un orifice bouché, insérer un cure-dents dans l'orifice.

Bac en porcelaine

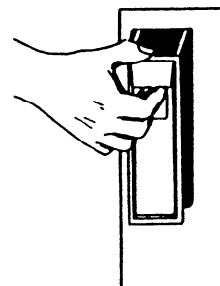
Ce bac est situé sous les brûleurs du grill et de la table de cuisson et il doit être nettoyé après chaque usage du grill.

- Enlever les saletés légères avec de l'eau savonneuse ou des nettoyeurs, tels Fantastik ou 409. Pour faciliter le nettoyage, a) vaporiser de nettoyeur; b) couvrir de papier essuie-tout; c) ajouter un peu d'eau pour garder l'essuie-tout humide; d) couvrir et attendre 15 minutes; e) enlever et nettoyer.
- Pour enlever des saletés plus importantes, frotter avec du Comet, Bon Ami ou un nettoyeur abrasif doux ou un tampon de plastique.
- Pour enlever les grosses saletés, vaporiser avec un nettoyeur pour le four; laisser tremper pendant la nuit; essuyer; rincer et sécher.

Contenant pour la graisse

Le contenant pour la graisse reçoit la graisse et les autres liquides lors de l'utilisation du grill ou des accessoires ou les aliments renversés lors de l'utilisation des accessoires pour brûleurs. Le vider si on peut voir la graisse par la fenêtre.

Vérifier le contenant régulièrement pour éviter que la graisse déborde. Dans ce cas, la graisse coulera le long de la partie avant du contenant vous indiquant ainsi le moment de la vider. Le contenant est fait en polypropylène et peut être lavé dans de l'eau chaude et savonneuse. Mettre quelques cuillères à soupe de détergent pour lave-vaisselle et d'eau dans le contenant propre; il sera plus facile de le vider par la suite. Le contenant peut être lavé au lave-vaisselle.



Nettoyage des autres pièces de la cuisinière

Boutons de réglage

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

Important : Ne jamais enlever les boutons à l'aide d'une lame de métal. Si on ne peut pas enlever le bouton facilement, insérer les plis d'un chiffon à vaisselle sous le bouton et tirer vers l'avant avec une pression égale.

Panneau de commandes

Utiliser des nettoyants doux, de l'eau savonneuse, des nettoyants pour les vitres ou des vaporisateurs doux, tel le 409. Essuyer avec une éponge, un chiffon humide ou un essuie-tout. *Ne pas utiliser de tampons S.O.S. ni de nettoyants abrasifs.*

Surface des commandes de l'horloge

Essuyer avec un essuie-tout humecté d'eau savonneuse ou de produit pour les vitres. *Ne pas utiliser de tampons S.O.S. ni de nettoyants abrasifs.*

Allumeurs

- Il est important que les orifices de l'allumeur soient dégagés pour éviter les défauts d'allumage et les accumulations possibles de gaz. Si les orifices sont bouchés, les dégager au moyen d'un cure-dents.
- Nettoyer le capuchon et la tige de l'allumeur avec de l'eau savonneuse et un tampon de plastique. Les électrodes à l'intérieur du capuchon peuvent être nettoyées à l'aide d'une petite brosse. Rincer et sécher.

Assemblage des brûleurs de la table de cuisson

Pour nettoyer l'assemblage des brûleurs de la table (grille des brûleurs, bassin de ventilation et brûleurs).

- Saleté légère - laver dans de l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher.
- Saleté moyenne - utiliser le nettoyant Cooktop Cleaning Creme (pièce n° 20000001) et un tampon à récurer en plastique.
- Grosse saleté - utiliser, à l'occasion, un nettoyant pour le four en suivant les directives du fabricant.

NOTA :

- La surface en vitrocéramique de la table de cuisson résiste aux acides sans être à l'épreuve de l'acide. Par conséquent, les aliments acides (tels le vinaigre, la tomate, le lait, etc.) doivent être essuyés immédiatement avec un chiffon sec.
- Ne PAS utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons S.O.S. ou Brillo.
- Enlever immédiatement les saletés contenant du sucre.
- Ne PAS nettoyer dans un four autonettoyant.
- S'assurer que tous les orifices sont bien dégagés. Pour dégager un orifice bouché, insérer un cure-dents dans l'orifice.

Parties en acier inoxydable

- Pour enlever les petites saletés, essuyer avec un chiffon savonneux ou un nettoyant non abrasif, tel Vim. Rincer, frotter avec un chiffon doux, et polir avec un nettoyant à vitres, au besoin.
- Pour enlever les saletés un peu plus importantes et pour redonner à la surface sa couleur originale (une chaleur excessive produit une décoloration dorée), nettoyer avec du Zud ou du Luneta (modèle Jenn-Air A912, pièce n° 712191). Frotter avec une éponge ou un chiffon dans le sens du grain pour éviter de rayer la surface. Bien rincer, essuyer et polir à l'aide d'un nettoyant pour vitres pour enlever les résidus du nettoyant abrasif ainsi que les traînées.
- Pour enlever les taches rebelles, des aliments brûlés par exemple, suivre d'abord les conseils de nettoyage pour saleté moyenne. Ces taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon à récurer Scotch-Brite mouillé; frotter régulièrement dans le sens du grain pour éviter de rayer la surface. Rincer abondamment et sécher avec un chiffon sec. Polir avec un nettoyant pour vitres, au besoin, pour enlever les résidus de nettoyant abrasif et les traînées. Les tampons à récurer Scotch-Brite sont également efficaces pour enlever les petites marques.

Remarque sur le panneau de commandes :

- Ne PAS utiliser de nettoyants abrasifs.
- Ne PAS utiliser de tampons Scotch Brite.
- Nettoyer avec un chiffon savonneux ou du Luneta.

Fonctionnement du four

Commandes du four (voir la page 12)

Système de ventilation et interrupteur de la lampe du four

- La lampe du four s'allume dès qu'on ouvre la porte du four. Si la porte est fermée, on peut allumer la lampe en tournant le bouton à trois positions au symbole de la lampe. Pour l'éteindre, tourner le bouton à la position centrale. La lampe ne peut être allumée pendant le processus d'autonettoyage. Si on met le bouton à la position du symbole du ventilateur, le système de ventilation se mettra en marche.

Bouton du four

- C'est ce sélecteur qui commande le fonctionnement du four. Pour faire fonctionner le four, tourner le sélecteur jusqu'au réglage désiré et faire de même avec le bouton de réglage TEMP.

Réglages possibles :

OFF	Le four ne fonctionne pas lorsque le sélecteur est à cette position. Garder le sélecteur à cette position lorsque le four n'est pas utilisé.
BAKE TIME BAKE	Pour la cuisson ou le rôtissage classiques à rayonnement. Utiliser avec les commandes de l'horloge pour mettre en marche et arrêter automatiquement le four pour la cuisson ou le rôtissage à rayonnement.
CONVECT TIME CONVECT	Pour la cuisson ou le rôtissage à convection. (Voir pages 31-37.) Utiliser avec les commandes de l'horloge pour mettre en marche et arrêter automatiquement le four pour la cuisson ou le rôtissage à convection.
BROIL	Pour brunir ou faire griller les aliments.
CLEAN	Pour la fonction d'autonettoyage.

Bouton de réglage de la température

- Sert à régler la température OVEN. S'assurer que la ligne est alignée avec la température voulue. Ce bouton sert à faire tous les réglages du four qui y sont indiqués.

Voyant de cuisson

- Indique que le sélecteur est à une position autre que CLEAN. Le voyant s'allume jusqu'à ce que la température voulue soit atteinte. Ensuite, il s'allume et s'éteint pour indiquer que le cycle marche-arrêt du four est en fonction pour garder le four à cette température.

Voyant de verrouillage

- Ce voyant s'allume quand la porte du four est verrouillée (quand la température du four est supérieure à 550°F). *La porte se verrouille automatiquement et on ne peut plus l'ouvrir jusqu'à ce que la température descende au-dessous de 550 °F; à ce moment-là, le voyant de verrouillage s'éteint.*

Voyant de nettoyage

- Indique que toutes les commandes ont été réglées pour l'autonettoyage. Il reste allumé pendant toute l'opération.

Levier de verrouillage de la porte

- Pour verrouiller la porte en vue de l'autonettoyage. (La porte ne peut être verrouillée que lorsque le bouton de réglage de la TEMP est à CLEAN.)

Cuisson ou rôtissage au four

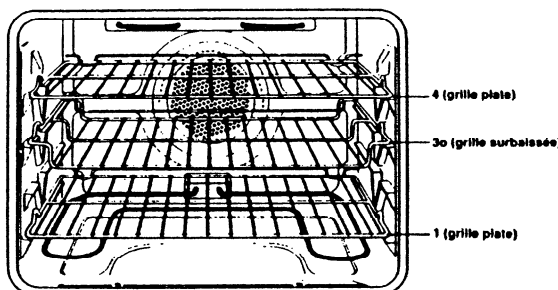
1. Placer les grilles à la bonne hauteur.
2. Tourner le bouton TEMP jusqu'à la température voulue.
3. Mettre le bouton OVEN à BAKE ou à CONVECT, selon le cas. Quand le voyant OVEN s'éteint, le four est à la température voulue. Placer alors les aliments dans le four. Le voyant OVEN s'allumera et s'éteindra tout au long de la cuisson. *Ne préchauffer le four que si nécessaire.* Se reporter aux sections sur la cuisson et le rôtissage pour connaître les cas où le préchauffage est recommandé.
4. Quand la cuisson est terminée, remettre les boutons TEMP et OVEN à OFF.

Positions des grilles

Dans l'ensemble, c'est en plaçant les grilles aux positions conseillées qu'on obtient les meilleurs résultats et que la cuisson se fait le mieux. Pour bien des recettes, on peut obtenir d'excellents résultats *en utilisant l'une des diverses positions*. Se reporter aux sections sur la cuisson et le rôtissage pour connaître les positions recommandées pour des plats particuliers.

Grilles :

Le four est offert avec deux grilles plates et une grille surbaissée. Dans les différents tableaux, quand son emploi est conseillé, le numéro de position de la grille est suivi d'un «0».



Position n° 1 :

Grosses pièces de viande et de volaille, gâteaux des anges, gros pains, tartes au flanc, soufflés.

Position n° 2o (grille surbaissée à la position n° 2) :

Rôtissage de petites pièces de viande, gros pains, gâteaux des anges.

Position n° 2 :

Rôtissage de petites pièces de viande, gâteaux (couronne, bundt ou étagés), tartes aux fruits congelées, croûtes de tarte, cuisson dans de grosses cocottes.

Position n° 3o (grille surbaissée à la position n° 3) :

La plupart des aliments cuits sur des tôles à biscuits, plats cuisinés congelés, tartes aux fruits frais, tartes à la crème, gâteaux étagés, soufflés (en plat principal).

Position n° 3 :

Les plupart des aliments cuits sur des tôles à biscuits, gâteaux (plats et étagés).

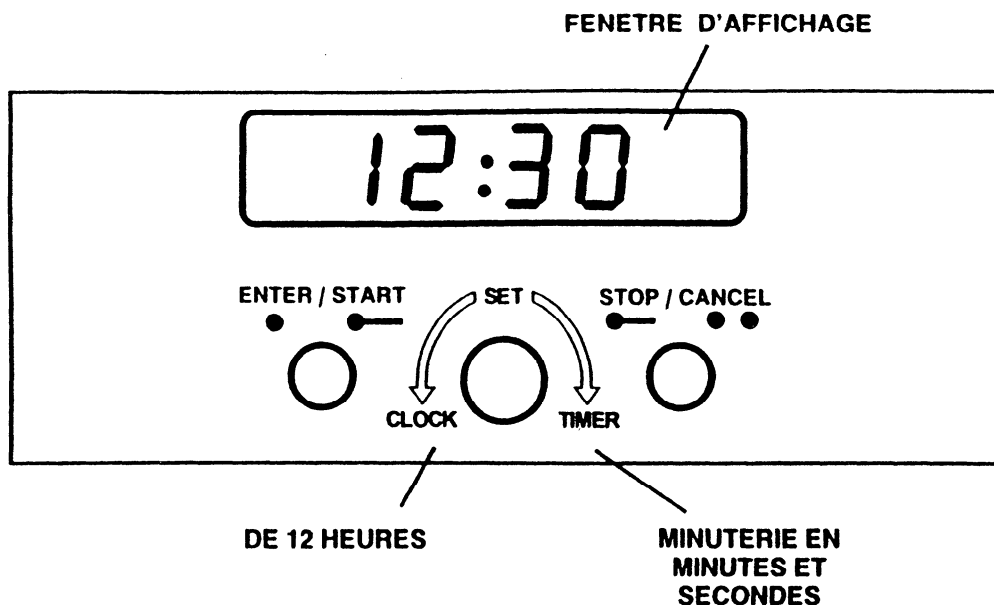
Position n° 4o (grille surbaissée à la position n° 4) :

Pour griller la plupart des aliments.

Cuisson sur plusieurs grilles :

Deux grilles - positions n° 2o et n° 4. Trois grilles - positions n° 1, n° 3o et n° 4.

Commandes de l'horloge



Réglage de l'horloge

Important : L'horloge fonctionne selon un cycle de 12 heures. Lorsque le four est alimenté pour la première fois ou qu'une panne de courant survient, l'affichage indique «00:00».

Pour régler l'heure :

1. Tourner le cadran SET vers la gauche jusqu'à ce que le mot TIME apparaisse dans la fenêtre d'affichage. Tourner ensuite le cadran SET dans un sens ou dans l'autre jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse.
2. Appuyer sur la touche ENTER.

Pour changer l'heure : Répéter les étapes ci-dessus.

Pour vérifier l'heure pendant que la minuterie est en cours d'utilisation : Appuyer sur la touche ENTER. L'heure s'affiche quelques instants, puis l'affichage retourne à la fonction minuterie.

Compte-minutes

Important : Cette minuterie spéciale - un compte-minutes - peut servir à rappeler à l'utilisateur que la période réglée, pouvant aller jusqu'à 99 minutes, est terminée. Elle fonctionne indépendamment du four et peut être réglée pendant que le four est utilisé. *Cette minuterie ne commande pas le four.*

Pour régler le COMPTE-MINUTES :

1. Tourner le cadran SET vers la droite jusqu'à ce que le nombre voulu de minutes et de secondes apparaisse dans la fenêtre d'affichage.

Exemple : Tourner le cadran jusqu'à 5 pour avoir 5 secondes ou jusqu'à 5:00 pour 5 minutes.



Important : *C'est la seule fonction où le temps est entré en minutes et en secondes.* Les minutes sont à gauche des deux points et les secondes à droite.

2. Appuyer sur la touche ENTER.

Le mot TIMER apparaît dans la fenêtre d'affichage pendant toute la durée du compte à rebours. L'affichage du compte à rebours a la priorité sur toutes les autres fonctions programmées, comme l'affichage de cuisson TIME BAKE, par exemple. Une fois la période de temps entrée écoulée, le mot TIMER clignotera et la minuterie émettra des signaux sonores. Un signal se fera entendre toutes les 10 secondes pendant 15 minutes à moins que l'utilisateur n'appuie *une* fois sur la touche CANCEL. Dès qu'on appuie sur la touche CANCEL, l'heure ou la fonction programmée s'affiche de nouveau.

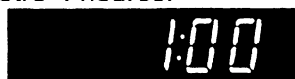
Pour annuler le COMPTE-MINUTES : Appuyer une fois sur la touche CANCEL. Attention, en appuyant deux fois, on annule toute programmation de cuisson ou d'autonettoyage.

Cuisson ou rôtissage réglé par la minuterie

Mise en marche immédiate et arrêt automatique du four :

1. Tourner le bouton OVEN à TIME BAKE ou TIME CONVECT.
2. Mettre le bouton TEMP à la température voulue.
3. Garder la touche STOP TIME enfoncée jusqu'à ce que les mots STOP TIME apparaissent dans la fenêtre d'affichage.
4. Tourner le cadran SET jusqu'à l'heure voulue pour la fin de la cuisson.

EXEMPLE : S'il est 1 heure et que le rôti doit cuire pendant 3 heures, l'heure d'arrêt doit être 4 heures.



HEURE



AFFICHAGE

HEURE D'ARRET

5. Appuyer sur la touche ENTER pour entrer l'heure d'arrêt.
Le mot AUTO apparaît dans la fenêtre d'affichage et le four commence à chauffer. Le voyant OVEN s'allume jusqu'à ce que la température voulue soit atteinte. A l'heure d'arrêt, le four s'éteint, le voyant AUTO se met à clignoter et la minuterie émet des signaux sonores. Un signal sonore est émis toutes les 10 secondes pendant 15 minutes à moins qu'on n'appuie deux fois sur la touche CANCEL.

Mise en marche différée et arrêt automatique du four :

1. Tourner le bouton OVEN à TIME BAKE ou TIME CONVECT.
2. Tourner le bouton de réglage TEMP à la température voulue.
3. Garder la touche START TIME enfoncée jusqu'à ce que les mots START TIME apparaissent dans la fenêtre d'affichage.
4. Tourner le cadran SET jusqu'à l'heure où doit commencer la cuisson.

Exemple : S'il est 11 h 30 et que la cuisson doit commencer à 1 h 00, tourner le cadran jusqu'à ce que les chiffres 1:00 apparaissent dans la fenêtre d'affichage.



HEURE



AFFICHAGE

HEURE DE DÉBUT

5. Appuyer sur la touche ENTER pour entrer l'heure de début.
Les mots STOP TIME apparaissent dans la fenêtre d'affichage pour indiquer qu'il faut régler l'heure d'arrêt.
6. Tourner le cadran SET jusqu'à l'heure où doit s'arrêter la cuisson.
Exemple : Si l'heure de début est 1 heure et que le rôti doit cuire pendant 3 heures, l'heure d'arrêt doit être 4 heures.



AFFICHAGE

7. Appuyer sur la touche ENTER pour entrer l'heure d'arrêt.
Le voyant AUTO clignote dans la fenêtre d'affichage. Quand la cuisson commence, le voyant AUTO s'affiche et reste affiché pendant toute la cuisson. Le voyant OVEN s'allume jusqu'à ce que la température voulue soit atteinte. A l'heure d'arrêt, le four s'éteint, le voyant AUTO se met à clignoter et la minuterie émet des signaux sonores. Un signal sonore est émis toutes les 10 secondes pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'on appuie deux fois sur la touche CANCEL.

Pour vérifier l'heure de début *avant* le début de la cuisson : Garder la touche START TIME enfoncée jusqu'à ce que les mots START TIME apparaissent dans la fenêtre d'affichage. L'heure de début s'affiche quelques instants avant d'être remplacée par l'heure.

Pour changer l'heure de début *avant* que la cuisson n'ait commencé :

1. Garder la touche START TIME enfoncée jusqu'à ce que les mots START TIME apparaissent dans la fenêtre d'affichage.
2. Tourner le cadran SET jusqu'à l'heure voulue.
3. Appuyer deux fois sur la touche ENTER pour entrer la nouvelle heure de début et changer l'heure d'arrêt qui avait été réglée.

Pour vérifier l'heure d'arrêt : Garder la touche STOP TIME enfoncée jusqu'à ce que les mots STOP TIME apparaissent dans la fenêtre d'affichage. L'heure d'arrêt s'affiche quelques instants avant d'être remplacée par l'affichage de l'opération en cours.

Pour changer l'heure d'arrêt :

1. Garder la touche STOP TIME enfoncée jusqu'à ce que les mots STOP TIME apparaissent dans la fenêtre d'affichage.
2. Tourner le cadran SET jusqu'à l'heure voulue.
3. Appuyer sur la touche ENTER pour entrer la nouvelle heure d'arrêt.

Pour annuler une fonction programmée : Appuyer deux fois sur la touche CANCEL pendant que la fonction est en cours ou à la fin de l'opération.

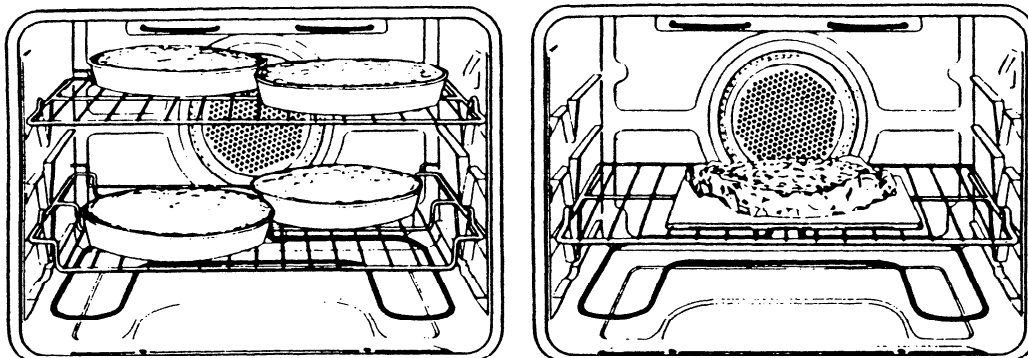
Nota : Une fois la cuisson terminée, mettre les boutons OVEN et TEMP à OFF.

Nota : Des aliments laissés dans le four continuent de cuire, aussi suggérons-nous d'utiliser les commandes de minuterie surtout pour mettre le four en marche lorsqu'il n'y a personne à la maison. Des dispositions doivent être prises pour que quelqu'un puisse sortir les aliments du four aussitôt que la cuisson est terminée.

NOTA : Si on attend plus de 7 secondes entre le moment où on appuie sur la touche START TIME ou STOP TIME et celui où on tourne le cadran SET, la fenêtre d'affichage retourne automatiquement à la fonction en cours.

NOTA : Si on attend plus d'une minute entre le moment où on tourne le cadran SET et celui où on entre la nouvelle START TIME ou la nouvelle STOP TIME, tout le programme s'annule et la fenêtre réaffiche l'heure.

Cuisson



Recommandations générales

- Lorsque l'on fait cuire des aliments dans le four pour la première fois, utiliser les durées et les températures de cuisson indiquées dans la recette.
- Utiliser des recettes éprouvées venant de sources fiables.
- Ne préchauffer le four que si nécessaire. Il est préférable de préchauffer quand on fait cuire des aliments qui montent ou qu'on désire obtenir un bon brunissage. Il est inutile de le faire pour les plats en cocotte. Le préchauffage prend entre 5 et 9 minutes; mettre les aliments au four quand le voyant OVEN s'éteint.
- Placer les grilles avant d'allumer le four. Les placer en suivant les suggestions données à la page 25 et dans les divers tableaux de cuisson.
- Laisser de 1 pouce à 1 1/2 pouce entre les parois du four et les plats afin de permettre une bonne circulation d'air.
- Quand on met plusieurs plats au four en même temps, les placer dans des coins opposés de la grille. *Décaler les plats* qui sont placés sur deux grilles de manière qu'un plat ne cache pas l'autre à moins que ce soit voulu. (Voir ci-dessus.)
- Pour économiser l'énergie, éviter d'ouvrir la porte trop souvent ou trop longtemps. A la fin de la cuisson, arrêter le four avant de retirer les plats.
- Toujours vérifier si les aliments sont cuits (avec le doigt, un cure-dent, en vérifiant que les côtés sont bien décollés du bord du plat). Ne pas se fier uniquement à la durée ou à la couleur des aliments.
- Utiliser des récipients de bonne qualité et aux dimensions recommandées dans la recette.
- Les plats en verre ou en matériau mat, foncés ou émaillés, permettront généralement d'obtenir une croûte croustillante et brune. Les plats en métal brillant donneront une croûte légère et dorée.
- Les tartes congelées mises au four dans des assiettes en aluminium brillant devraient être placées sur une tôle à biscuits à la position n° 2 ou enlevées de l'assiette en aluminium et mises dans un plat de verre ou au fini mat.

Tableau de cuisson

Alliment et type	Dimension du plat	Position de la grille*	Convection Temp. (°F) préchauffé***	Convection Durée** de cuisson	Rayonnement Temp. (°F) préchauffée	Rayonnement Durée** de cuisson
GATEAU						
Doré - 2 étages	9 po	2, 3o ou 3	325°	23-28	350°	28-33
Blanc - 2 étages	9 po	2, 3o ou 3	325°	22-30	350°	25-30
Chocolat - 2 étages	9 po	2, 3o ou 3	325°	25-30	350°	30-35
Bundt	couronne	2	325°	38-45	350°	38-50
Gâteau des anges	couronne	1, 2o ou 2	350°	30-35	375°	30-40
Quatre-quarts	9 po à pain	2	300°	50-65	325°	55-70
Petits gâteaux		3o	325°	15-20	350°	15-25
Gâteau plat	9 po x 13 po	3	325°	28-31	350°	32-35
TARTES						
Deux croûtes						
aux fruits	9 po	3o	375°-400°	45-60	400°-425°	45-60
aux fruits congelées	9 po	2	375°-400°	40-65	400°-425°	40-65
Une croûte						
avec crème pâtissière	9 po	1	325°	40-50	350°	40-50
avec crème et meringue	9 po	3o	375°	8-12	400°	8-12
Croûte de tarte	9 po	2	400°-425°	8-12	425°-450°	8-12
BISCUITS						
Brisures de chocolat		3o ou 3	325°-350°	8-12	350°-375°	8-12
Beurre d'arachides		3o ou 3	325°-350°	8-12	350°-375°	8-12
Sucre		3o ou 3	325°-350°	8-12	350°-375°	8-12
Carrés au chocolat	9 x 9 po	3o	325°	30-35	350°	33-38
PAINS, AVEC LEVURE						
Gros pains	à pain	1 ou 2o	350°	20-25	375°	20-30
Petits pains		3o	375°	10-15	375°-400°	10-20
PAINS, MINUTE						
Aux noix avec fruits	à pain	1, 2o ou 2	325°-350°	40-60	350°-375°	50-70
Pain d'épice	9 x 9 po	3o	325°	25-30	350°	25-35
Pain de maïs	8 x 8 po	3o	375°-400°	15-30	400°-450°	15-30
Muffins au maïs		3o	375°	10-15	400°	10-20
Petits pains à la poudre à pâte		3o ou 3	375°-400°	8-12	400°-425°	8-12
Muffins		3o	375°	10-15	400°	15-20

* Un «o» suivant le numéro de la position indique qu'on doit utiliser la grille surbaissée.

** Les durées de cuisson ci-dessus sont basées sur les données des emballages de produits ou sur celles de recettes éprouvées. Les durées réelles de cuisson varieront en fonction des recettes suivies ou des mélanges utilisés.

*** Pour les fours à convection, réduire les températures données sur les emballages ou dans la recette de 25°F.

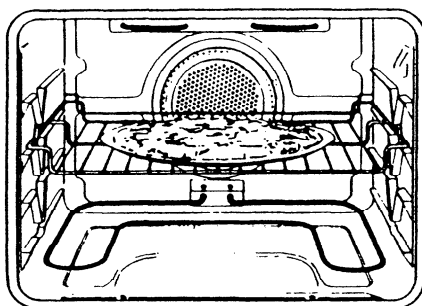
Conseils de cuisson pour les fours à convection

- En règle générale, pour des recettes ou des mélanges préparés mis au point pour un four à rayonnement, réduire la température de 25°F. La cuisson prendra le même temps ou quelques minutes de moins que les durées de cuisson indiquées dans les recettes. Le tableau de la page 31 donne la durée de cuisson et la température de nombreux aliments pour la cuisson à convection et à rayonnement. S'y reporter à titre de référence.
- Pour que les aliments brunissent bien, placer sur la grille les grands plats, comme les tôles à biscuits ou certains plats *rectangulaires*, dans le sens de la longueur. Les aliments sont ainsi centrés devant le ventilateur et la circulation d'air ainsi plus efficace assure un meilleur brunissage.
- Choisir de préférence des tôles à biscuits sans rebords et en aluminium brillant. Préférer une tôle à biscuits 15 1/2 po x 12 po (dimension hors tout incluant les poignées).

Causes d'un gâteau raté

Problème	Cause possible
Le gâteau s'affaisse	Le four n'est pas assez chaud La cuisson est trop courte On a ouvert la porte du four pendant la cuisson On a trop ou trop peu utilisé de levure chimique, de liquide ou de sucre
Le centre du gâteau est surélevé ou présente des craquelures sur le dessus	Le four est trop chaud au début de la cuisson ou la cuisson est trop longue Le moule est trop petit On a utilisé trop ou trop peu de farine ou de levure chimique La pâte a été trop mélangée
Le gâteau ne monte pas	Le moule est trop grand La pâte a été trop mélangée ou ne l'a pas été assez On a utilisé trop ou trop peu de liquide On a utilisé trop peu de levure chimique ou de la levure chimique trop vieille
Le gâteau est inégal	Le four n'est pas de niveau La pâte n'est pas bien mélangée Les moules à gâteau sont trop près des parois du four ou trop près les uns des autres
Le gâteau attache	Le gâteau est resté trop longtemps dans le moule après la cuisson Le moule n'a pas été graissé ni fariné
Le gâteau se craquelle et se morcelle	Le gâteau a été enlevé trop tôt du moule Trop de shortening, de levure chimique ou de sucre
Le gâteau a trop diminué en volume	Le four est trop chaud ou la cuisson est trop longue La pâte a été trop mélangée

Cuisson de plats cuisinés congelés au four à convection

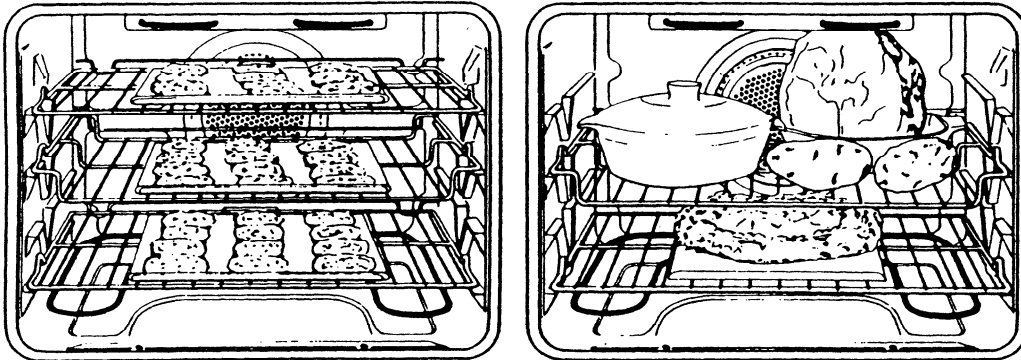


- *Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.*
- Suivre les recommandations en matière de température du four, utilisation de papier d'aluminium et choix de tôle à biscuits données sur l'emballage. La durée de cuisson sera à peu près la même. Voir dans le tableau ci-dessous quelques exceptions et des exemples.
- Placer les plats au centre du four. S'il y a plus d'un plat ou si on veut faire cuire sur plusieurs grilles, placer les plats en quinconce pour assurer une bonne circulation de l'air.
- Pour la plupart des plats cuisinés, placer la grille à la position n° 3o.
- Quand on utilise plusieurs grilles, choisir les positions et grilles n° 1, n° 3o et n° 4. Cependant, placer les pizzas sur une tôle à biscuits à la position 2o, 3 et 4.

Voici quelques exemples de durées et de températures de cuisson :

PLATS CUISINÉS CONGELÉS	Position de la grille	FOUR A CONVECTION NON PRÉCHAUFFÉ		FOUR A RAYONNEMENT PRÉCHAUFFÉ	
		Minutes	Temp. °F	Minutes	Temp. °F
Poulet frit	3o	35	375°	35-40	375°
Beignes glacés	3o	7	300°	6-7	300°
Poisson pané	3	25	375°	25-30	375°
Frites	3	18	450°	16-20	450°
Macaroni au fromage (28 oz)	3o	47-50	375°	45-50	375°
Pâtés chauds	3o	35-40	400°	35-40	400°
Pizza	3o	17-20	400°	15-17	425°
Tranches de dinde avec sauce (plat cuisiné-28 oz)	3o	55-60	375°	60	375°

Cuisson à convection avec plusieurs grilles



Pour obtenir les meilleurs résultats, faire cuire les aliments séparément sur une grille à la fois, conformément aux instructions de ce guide. On peut cependant obtenir d'excellents résultats avec de grandes quantités d'aliments si on les fait cuire sur plusieurs grilles. Ce type de cuisson permet d'économiser temps et énergie.

Le four à convection est recommandé pour la cuisson sur plusieurs grilles, plus particulièrement pour la cuisson sur trois grilles, parce que l'air chaud, en circulant, procure un brunissage plus uniforme que la chaleur rayonnante. Dans le cas d'une cuisson sur deux grilles, la méthode par rayonnement assure d'excellents résultats, surtout si les plats peuvent être mis en quinconce comme on peut le faire avec des gâteaux étagés et des tartes de fruits frais.

De nombreux aliments peuvent cuire sur trois grilles en même temps. Voici quelques exemples : biscuits, petits gâteaux, petits pains, petits pains à la poudre à pâte, muffins, tartes, plats cuisinés congelés, pizzas, hors-d'oeuvre et amuse-gueule.

Pour obtenir les meilleurs résultats, suivre les conseils ci-dessous :

- Suivre les conseils de températures et de durées de cuisson donnés dans ce guide.
- Pour une cuisson sur deux grilles, placer les grilles aux positions 2o et 4; les positions 2 et 4 donnent aussi des résultats acceptables.
- Pour une cuisson sur trois grilles, placer les grilles aux positions 1, 3o et 4, sauf pour la pizza. (Voir page 33.)
- Puisque les aliments placés aux positions n° 1 et n° 4 cuiront plus rapidement que ceux au n° 3o, ils devraient avoir à cuire plus longtemps. Ajouter une minute pour les aliments peu épais, comme les biscuits. Pour les petits pains à la poudre à pâte, les petits pains ou les muffins, prolonger la durée de cuisson de 1 à 2 minutes. Faire cuire de 2 à 4 minutes de plus les tartes et les pizzas congelées placées sur une tôle à biscuits.
- Les récipients, tels les moules à gâteaux étagés, doivent être placés en quinconce.
- Les tartes congelées en plats en aluminium brillant devraient être placées sur des tôles à biscuits et cuites aux positions 1, 3o ou 4.
- Placer les tôles à biscuits dans le sens de la longueur, devant le ventilateur afin d'obtenir un brunissage plus uniforme.
- Pour des raisons d'économies d'énergie, on conseille de cuisiner tout le repas au four. Placer les grilles aux positions 1 et 3o ou 2o et 4.

Rôtissage

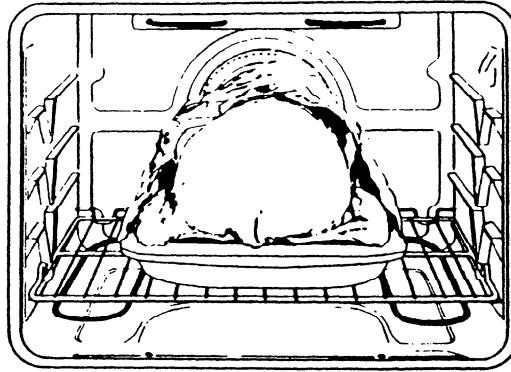
Conseils sur le rôtissage

- *Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.*
- Pour le rôtissage à découvert, placer la viande ou la volaille sur la fente du plat à rôtir compris avec le four. Ne pas ajouter d'eau. Utiliser ce mode de rôtissage pour les pièces de viande tendres. Des viandes moins tendres peuvent être cuites couvertes dans une chaleur humide.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser un thermomètre à viande qui indiquera avec précision quand le degré de cuisson voulu est atteint. Insérer le thermomètre dans la partie la plus épaisse du rôti, sans toucher au gras, à un os ou au cartilage. Pour les dindes et les grosses volailles, insérer le thermomètre dans la partie la plus épaisse de l'intérieur de la cuisse.
- Placer le rôti le gras vers le haut pour que celui-ci fonde sur la viande pendant le rôtissage.
- Comme la viande continue de cuire après avoir été sortie du four, la retirer lorsque la température interne est d'environ 5 degrés de moins que la température voulue.
- Pour que la viande perde moins de jus et qu'elle soit plus facile à découper, la laisser reposer 15 minutes après l'avoir retirée du four.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, décongeler totalement les volailles avant de les faire cuire. En raison de la structure particulière de la volaille, une volaille partiellement décongelée cuira inégalement.

Conseils sur le rôtissage à rayonnement

- On peut faire rôtir les pièces de viande tendres dans un four à rayonnement si on suit les conseils donnés ci-dessus. Cependant, la viande rôtira plus rapidement dans un four à convection.
- La cuisson à rayonnement est recommandée pour les pièces de viande moins tendres qui nécessitent une cuisson plus longue par chaleur humide. Suivre les durées et températures de cuisson données dans les recettes de plats de viande cuits à couvert.
- Les résultats sont meilleurs avec une cuisson à rayonnement pour les recettes de viandes préparées dans des sacs de cuisson, des faitouts ou des plats couverts.
- Se reporter au tableau de rôtissage des viandes que l'on trouve dans les livres de recettes pour connaître les durées et les températures de cuisson recommandées pour le rôtissage dans un four à rayonnement.

Convection Roasting Recommendations



- Tender cuts of meat and poultry can be roasted to a rich golden brown in the convection oven. Follow general recommendations for roasting.
- Refer to convection meat roasting chart for recommended cooking temperature and time. The chart can serve as a guide to help plan meal serving time.
- Minutes per pound will vary according to the size, shape, quality, and initial temperature of meat as well as the electrical voltage in your area. Times are based on refrigerator cold meat.
- A large cut of meat will usually require fewer minutes per pound to roast than a smaller cut of meat.
- Do not use a roasting pan with high sides; use pan provided with oven.
- Do not cover meat. Allow the circulating hot air to surround the meat and seal in the juices.
- Since the breast meat on a large turkey cooks more quickly than the thigh area, place a "foil cap" over the breast area after desired brownness is reached to prevent over browning. (See above)
- A stuffed turkey will require an extra 30 to 60 minutes depending on size. Stuffing should reach an internal temperature of 165°F.

Convection Roasting: Frozen to Finish

Meats (except poultry) may be roasted frozen to finish. Follow these guidelines for the most satisfactory results.

- Use temperatures for roasting fresh meats as recommended by most cookbooks. Generally, most meats are roasted at 325°F. For best results do not use temperatures below 300°F.
- Use times for roasting *fresh* meats given in your favorite cookbooks as approximate guides for roasting *frozen* meats. Roasting times will vary due to factors such as coldness of meat, size, quality, or cut. In general, roasting times for frozen to finish in the convection oven will be approximately the same as fresh to finish in a radiant bake oven.
- The guidelines given for roasting fresh meats in the convection oven also apply to roasting frozen meats.
- Insert meat thermometer midway during the cooking process.

Rôtissage (viandes décongelées seulement)

Type et coupe de viande	Poids approx. (lb)	Température du four (non préchauffé) °F	Température interne de la viande - fin de cuisson °F	Durée approx. - cuisson à convection (min/lb)	Durée approx. - cuisson à rayonnement (min/lb)
BOEUF					
Rôti de côtes	4 à 8	325°	140° (saignant) 160° (à point)	20-25 25-30	25-30 30-35
Rôti de faux-filet	4 à 6	325°	140° (saignant) 160° (à point)	20-25 25-30	25-30 30-35
Filet, longe	2 à 3	400°	140° (saignant)	15-20	20-25
Rôti de ronde, oeil de ronde	4 à 5	325°	140° (saignant) 160° (à point)	20-25 25-30	25-30 30-35
Rôti de pointe de surlonge	3 à 6	325°	140° (saignant) 160° (à point)	20-25 25-30	25-30 30-35
Rôti de pointe de ronde	4 à 8	325°	140° (saignant) 160° (à point)	20-25 25-30	25-30 30-35
PORC					
Rôti de soc, désossé	4 à 6	325°	170°	30-40	35-45
Rôti de soc	4 à 6	325°	170°	25-35	30-40
Rôti de longe	3 à 4	325°	170°	30-40	35-45
Cuisse (jambon frais)	10 à 16	325°	170°	20-30	25-35
Demi-jambon (précuit)	5 à 7	325°	140°	20-30	25-35
Demi-jambon (non cuit)	5 à 7	275°	160°	30-40	35-45
Rôti d'épaule picnic	5 à 8	325°	140°	20-25	25-30
AGNEAU					
Rôti d'épaule, désossé	3 1/2 à 5	325°	160° (à point) 170° (bien cuit)	30-35 35-40	35-40 40-45
Gigot, entier	5 à 7	325°	160° (à point) 170° (bien cuit)	25-30 30-35	30-35 35-40
Gigot, demi-jarret	3 à 4	325°	160° (à point) 170° (bien cuit)	25-30 30-35	30-35 35-40
Gigot, demi-surlonge	3 à 4	325°	160° (à point) 170° (bien cuit)	30-35 35-40	35-40 40-50
VEAU					
Rôti de côtes	3 à 5	325°	170°	35-40	40-45
Épaule, désossée	4 à 6	325°	170°	35-40	40-45
Demi-cuisseau, désossé	3 à 5	325°	170°	35-40	40-50
VOLAILLE					
Dinde, sans farce	8 à 12	325°	180°-185°	15-17	20-22
Dinde, sans farce	12 à 16	325°	180°-185°	13-15	18-20
Dinde, sans farce	16 à 20	325°	180°-185°	11-13	16-18
Dinde, sans farce	20 à 24	325°	180°-185°	9-11	14-16
Dinde entière, désossée	4 à 6	350°	180°-185°	25-35	30-40
Poitrine de dinde	3 à 8	325°	170°-175°	25-35	30-40
Poulet pané	2 1/2 à 3 1/2	375°	185°	18-22	20-24
Poulet rôti	4 à 6	375°	185°	15-20	20-25
Chapon, sans farce	5 à 8	375°	180°-185°	15-20	20-25
Poulet de Cornouailles	1 à 1 1/2	375°	180°-185°	35-45	45-55
Canard	4 à 6	350°	185°	15-20	20-25

Grillage

L'élément de grillage offre toute la souplesse voulue pour faire griller les aliments. Nous recommandons d'utiliser le gril le plus souvent possible. Toutefois, pour certains types de plats, tels le homard farci, les tartes à la meringue ou les plats qui doivent être dorés, vous devez utiliser l'élément de grillage.

Pour griller

1. Placer les grilles à la position conseillée dans le tableau. La distance entre l'élément de grillage et les aliments à faire griller dépend de ce qu'on fait griller ou dorer. La position n° 4o (grille surbaissée à la position 4) est la position habituelle recommandée à moins d'indications contraires.
2. Tourner le bouton OVEN à BROIL.
3. Tourner le bouton TEMP jusqu'à 550 °F.
4. Placer les aliments dans le bac de rôtissage et de grillage qui accompagne le four. Attendre que l'élément de grillage soit rouge pour mettre le plat au four. L'élément devient rouge vif au bout de quelques minutes.
5. *Laisser la porte du four entrouverte pendant tout le grillage.*

Conseils pour le grillage

- Le grillage convient particulièrement aux viandes tendres ou marinées, par exemple bifteck d'entrecôte, filets, viande hachée, tranches de jambon, côtelettes d'agneau, pièces de volaille ou poisson. Pour de meilleurs résultats, les steaks doivent avoir au moins 1 po d'épaisseur. Les steaks plus minces devraient être cuits à la poêle.
- Ne pas recouvrir le grilloir d'une feuille d'aluminium, car ceci empêcherait la graisse de s'égoutter dans le plat.
- Avant de mettre la viande à griller, enlever d'abord le surplus de gras, enlever une bordure et l'entailler (sans couper la viande) pour éviter que la viande se raccornisse. Saler après la cuisson.
- Pour éviter que le poisson ou les viandes maigres se dessèchent, les badigeonner de beurre fondu.
- Ne retourner, si nécessaire, qu'une seule fois pendant le grillage. Utiliser des pinces pour éviter de percer la viande et de lui faire perdre son jus.
- Les durées de cuisson figurant dans le tableau ne sont données qu'à titre indicatif.

- Le four possède une fonction qui permet de changer la température du grillage en sélectionnant un réglage plus bas avec le bouton TEMP. Quand on réduit la température de l'élément de grillage, celui-ci entre dans un cycle de marche-arrêt. Cette fonction peut être utilisée pour faire griller des aliments qui doivent cuire plus lentement ou qui nécessitent moins de chaleur rayonnante. Si un plat à griller cuit trop vite, il est possible de réduire la température de l'élément, ce qui évite ainsi d'avoir à placer le plat sur une grille inférieure.

Nota : Le ventilateur doit se mettre en marche pendant le GRILLAGE. Si ce n'est pas le cas, communiquer avec un entrepreneur de service Jenn-Air agréé.

**TABLEAU DE GRILLAGE
(ÉLÉMENT DE GRILLAGE, 550°F, PRÉCHAUFFÉ)**

Aliments	Position de la grille	Durée de cuisson approx. (min/côté)	
		1er côté	2e côté
BOEUF			
Steaks (1 po)	4o		
Saignants		6	4
A point		8	6
Bien cuits		11	8
Hamburgers (3/4 po)	4o		
A point		7	5
Bien cuits		9	7
PORC			
Bacon	4o	2	1-2
Côtelettes (1/2 po)	4o	6	5
Côtelettes (1 po)	3	10-11	9-10
Tranche de jambon	4o	3	2
Galettes de saucisse	4o	4	3
AGNEAU			
Côtelettes (1 po)	4o		
A point		6	6
Bien cuites		8	7
VOLAILE			
Moitiés de poitrine (non désossées)	3	9-10	7-10
FRUITS DE MER			
Filets de poisson, beurrés	4o	7-9	(1 seul côté)
Dames de poisson, beurrées (1 po)	4o	7-9	(1 seul côté)
DIVERS			
Hot Dogs	4o	2	2
Pain grillé	4o	1	1

Nota : Ce tableau est donné à titre indicatif seulement. Les durées de cuisson peuvent varier selon les aliments préparés.

Nettoyage du four

Processus d'autonettoyage

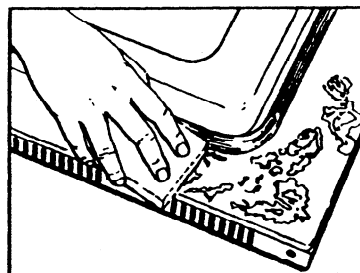
Lorsque les commandes du four sont réglées à CLEAN, le four chauffe à des températures supérieures à celles qui sont utilisées pour la cuisson. Ces températures élevées font brûler les traces et les taches d'aliments déposés sur les parois et les éléments du four qui finissent ainsi par disparaître. En même temps, un dispositif dans le système de ventilation du four aide à évacuer les quantités normales de fumées qui sont alors dégagées. La ventilation du four est assurée par une ouverture sous la grille d'aération située sur la cuisinière.

Préparation du four en vue de l'autonettoyage

- Enlever le bac de rôtissage et de grillage, la grille et tout autre ustensile du four. Ces ustensiles ne peuvent supporter les températures élevées de l'autonettoyage.
- Les grilles peuvent rester dans le four. Cependant, si on les y laisse elles se décolorent, perdent leur brillant et il deviendra difficile de les enlever et de les y remettre. **RETIRER LES GRILLES DU FOUR SI ON NE VEUT PAS QU'ELLES SE DÉCOLORENT.** Nous suggérons de ne pas laisser les grilles dans le four à chaque opération d'autonettoyage si elles n'ont pas besoin d'être nettoyées, car elles finissent par prendre un fini mat après de nombreux nettoyages. Des grilles moyennement sales peuvent être nettoyées avec un tampon à récurer savonneux S.O.S. ou Scotch-Brite. Des taches plus rebelles doivent être nettoyées à l'autonettoyage. Si les grilles sont nettoyées pendant le processus d'autonettoyage, s'assurer qu'on suit bien les conseils de la page 45.
- Nettoyer manuellement les saletés sur les parties du four qui ne seront pas nettoyées pendant le processus d'autonettoyage :

- Partie centrale avant du four et porte près de l'ouverture dans le joint.
- Paroi de la porte du four en porcelaine (endroit à l'extérieur du joint).
- Cadre avant en acier inoxydable.

Nota : NE PAS NETTOYER la plaque signalétique située à l'avant du four.



Pour nettoyer ces parties du four, utiliser de l'eau chaude et un détergent non abrasif ou un tampon à récurer savonneux (frotter dans le sens du grain sur le cadre avant du four pour éviter de le rayer). Bien rincer en veillant à ne pas mouiller le joint de la porte. *Ces saletés seront plus difficiles à enlever après le processus d'autonettoyage, puisqu'elles se seront incrustées en raison de la température élevée.* NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS COMMERCIAUX POUR LE FOUR POUR NETTOYER CES ENDROITS-LA.

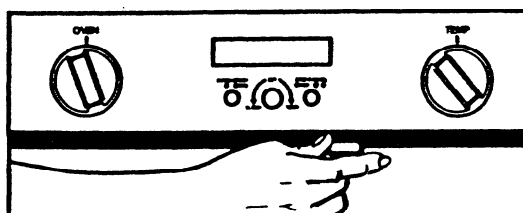
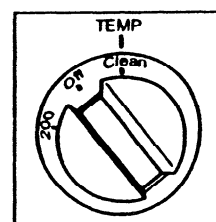
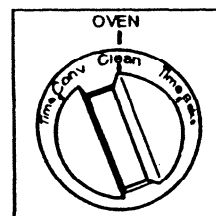
- **NE PAS NETTOYER, FROTTER OU MOILLER LE JOINT DE LA PORTE DU FOUR.** Le joint est indispensable pour assurer une bonne étanchéité. Si on le frotte ou si on le nettoie, on risque de l'endommager, et donc de réduire l'étanchéité du four.
- Essuyer les grosses taches de saletés au fond du four. Une accumulation importante de saletés peut amener le dégagement de fumées ou même provoquer un incendie dans le four pendant le processus d'autonettoyage. Pour faciliter le nettoyage, l'élément de chauffage peut être légèrement soulevé.
- Bien qu'il soit normal qu'il y ait dégagement de fumée ou de flammes dans le four et que cela ne compromette pas la sécurité, le système de ventilation se mettra en marche pour évacuer l'excès de fumée et les odeurs.

Fonction d'autonettoyage

La fonction d'autonettoyage de ce modèle simplifie le nettoyage quand le four est moyennement sale. Il suffit pour cela de régler les boutons OVEN et TEMP à CLEAN, DE VERROUILLER LA PORTE et d'appuyer deux fois sur la touche ENTER. Le processus prend 2½ heures (sans compter le temps de refroidissement). Si le four est très sale ou pour l'autonettoyage différé, se reporter à la section ci-dessous.

Marche à suivre pour effectuer l'autonettoyage

1. S'assurer que la porte du four est fermée.
2. Tourner le bouton OVEN à CLEAN.
3. Tourner le bouton TEMP complètement vers la droite jusqu'à CLEAN en allant jusqu'au bout. *La porte ne peut être verrouillée si le bouton TEMP n'est pas sur CLEAN.*
4. Mettre le LEVIER DE VERROUILLAGE DE LA PORTE complètement à droite.



5. Régler les commandes de l'horloge de l'une des deux façons ci-dessous selon le type d'opération qu'on désire :

Mise en marche immédiate de la fonction d'autonettoyage :

Un programme automatique de 2½ heures a été prééglé pour le nettoyage d'un four moyennement sale. Pour un four très sale, on peut prolonger le programme jusqu'à 4 heures.

- a. Appuyer sur la touche ENTER pour entrer l'heure de début.

Les mots STOP TIME apparaissent dans la fenêtre d'affichage et l'horloge indiquera 2½ de plus que l'heure exacte.

- b. **Pour un four moyennement sale :** Appuyer sur la touche ENTER pour entrer l'heure d'arrêt. Le four émet des signaux sonores et le mot AUTO apparaît dans la fenêtre d'affichage.

Pour un four très sale: Tourner le cadran SET vers la droite jusqu'à l'heure voulue (maximum 4 heures de temps d'autonettoyage). Appuyer sur la touche ENTER pour entrer l'heure d'arrêt. Le four émet des signaux sonores et le mot AUTO apparaît dans la fenêtre d'affichage.

Mise en marche différée de la fonction d'autonettoyage :

Un programme automatique de 2½ heures est prééglé pour un four moyennement sale. Pour un four très sale, le programme de nettoyage peut être prolongé jusqu'à 4 heures.

- a. Tourner le cadran SET jusqu'à l'heure de début voulue.

- b. Appuyer sur la touche ENTER pour entrer START TIME. Les mots STOP TIME apparaissent dans la fenêtre d'affichage et l'horloge indique 2½ heures de plus que l'heure de début programmée.

- c. **Pour un four moyennement sale :** Appuyer sur la touche ENTER pour entrer l'heure d'arrêt. Le four émet des signaux sonores et le mot AUTO clignote. Quand l'autonettoyage commencera, le four émettra un signal sonore et le mot AUTO arrêtera de clignoter pour rester affiché tout au long du cycle de nettoyage.

Pour un four très sale : Tourner le cadran vers la droite jusqu'à l'heure voulue (maximum 4 heures de temps d'autonettoyage). Appuyer sur la touche ENTER pour entrer l'heure d'arrêt. Le four émet des signaux sonores et le mot AUTO clignote. Quand l'autonettoyage commencera, le four émettra un signal sonore et le mot AUTO arrêtera de clignoter pour rester affiché tout au long du processus de nettoyage.

6. Le voyant de CLEAN du four s'allume lorsque toutes les étapes ont été effectuées correctement, sauf si le nettoyage a été différé. Le voyant s'éteint à l'heure d'arrêt.

7. Le nettoyage commence immédiatement à moins que l'on n'ait réglé la fonction pour un nettoyage différé. Lorsque la température du four atteint 550°F, LOCK INDICATOR LIGHT s'allume, et on ne peut plus ouvrir la porte tant que la température n'est pas descendue en deçà de 550°F. **NE PAS TENTER DE DÉVERROUILLER LA PORTE SI LOCK INDICATOR LIGHT EST ALLUMÉ.** Le processus d'autonettoyage normal prend le temps indiqué à l'horloge plus environ 45 minutes pour le refroidissement; quand le processus total est terminé, LOCK INDICATOR LIGHT s'éteint et la porte est déverrouillée.
8. A la fin de l'autonettoyage, le four s'éteint automatiquement et n'émet aucun signal sonore.
9. Quand LOCK INDICATOR LIGHT s'éteint, pousser le levier de verrouillage vers la gauche. Il est maintenant possible d'ouvrir la porte.
10. Remettre les boutons OVEN et TEMP à OFF *quand la porte a été déverrouillée.*

IMPORTANT : SI LE BOUTON TEMP EST MIS SUR OFF AVANT QUE LA PORTE SOIT DÉVERROUILLÉE, CELLE-CI NE POURRA PAS S'OUVRIRE. Ne pas forcer le système de verrouillage afin de ne pas l'endommager. Remettre le bouton TEMP sur CLEAN, déverrouiller la porte, et remettre ensuite le bouton à OFF.

NOTA : Le ventilateur se met en marche chaque fois que le bouton OVEN est à CLEAN; il continue donc de fonctionner après le nettoyage jusqu'à ce que OVEN soit mis sur OFF. Le ventilateur se met aussi en marche dès que les commandes sont réglées pour une opération d'autonettoyage à début différé.

Pour vérifier l'heure de début avant que le nettoyage n'ait commencé :
Garder le bouton START TIME enfoncé jusqu'à ce que les mots START TIME apparaissent dans la fenêtre d'affichage. L'heure de début s'affiche quelques instants, avant d'être remplacée par l'heure du jour.

Pour changer l'heure de début avant que le nettoyage n'ait commencé :

1. Garder la touche START TIME enfoncée jusqu'à ce que les mots START TIME apparaissent dans la fenêtre d'affichage.
2. Tourner le cadran SET jusqu'à l'heure voulue.
3. Appuyer sur la touche ENTER pour entrer la nouvelle heure de début

Les mots STOP TIME et la nouvelle heure d'arrêt apparaissent dans la fenêtre d'affichage. L'horloge indique 2½ heures de plus que la nouvelle heure de début.

Pour un four très sale, régler une nouvelle heure d'arrêt à l'aide du cadran SET.

4. Appuyer sur la touche ENTER pour entrer la nouvelle heure d'arrêt.

Pour vérifier l'heure d'arrêt : Garder la touche STOP TIME enfoncée jusqu'à ce que les mots STOP TIME apparaissent dans la fenêtre d'affichage. L'heure d'arrêt apparaît quelques instants, avant d'être remplacée par le programme en cours.

Pour changer l'heure d'arrêt avant que le nettoyage n'ait commencé :

1. Garder la touche STOP TIME enfoncée jusqu'à ce que les mots STOP TIME apparaissent dans la fenêtre d'affichage.
2. Tourner le cadran SET jusqu'à STOP TIME voulue.
3. Appuyer sur la touche ENTER pour entrer la nouvelle heure d'arrêt.

Nota : Si on attend plus de 7 secondes entre le moment où on appuie sur la touche START TIME *ou* STOP TIME et celui où on tourne le cadran SET, la fenêtre d'affichage retourne automatiquement à la fonction en cours.

Nota : Si on attend plus d'une minute entre le moment où on tourne le cadran SET et celui où on entre la nouvelle START TIME ou la nouvelle STOP TIME, tout le programme s'annule et la fenêtre réaffiche l'heure.

Pour arrêter le processus d'autonettoyage avant que l'indicateur de verrouillage s'allume :

1. Remettre DOOR LOCK LEVER à gauche.
2. Mettre les boutons OVEN et TEMP à OFF.
3. Appuyer deux fois sur la touche CANCEL.

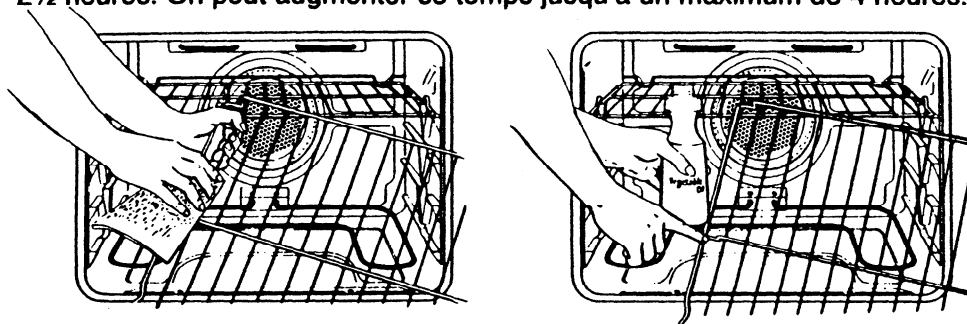
Pour arrêter le processus d'autonettoyage une fois que le voyant de verrouillage est allumé :

1. Appuyer deux fois sur la touche CANCEL.
2. Laisser les boutons TEMP et OVEN à CLEAN.
3. Laisser le four refroidir jusqu'à ce que LOCK INDICATOR LIGHT s'éteigne. Le refroidissement peut prendre de quelques minutes à 45 minutes selon le temps pendant lequel le four a été en marche.
4. Quand LOCK INDICATOR LIGHT est éteint, placer le levier de verrouillage à gauche.
5. Tourner les boutons OVEN et TEMP à OFF.

NOTA : Quand le bouton OVEN est mis sur CLEAN, le ventilateur se met en marche. Si le ventilateur ne fonctionne pas, le four atteindra une température moins élevée que celle prévue pour cette fonction et l'autonettoyage ne se fera pas. Communiquer alors avec l'entrepreneur de service Jenn-Air agréé.

Autres renseignements sur le processus d'autonettoyage

- Une légère odeur peut se dégager du four et, si celui-ci est très sale, on peut voir de la fumée. Il est normal que de la fumée et des odeurs se dégagent pendant l'autonettoyage. Puisque l'ouverture de ventilation du four est située sous la grille d'aération, on peut voir de la vapeur, de la fumée et de l'humidité s'en dégager. Si l'odeur est trop forte, mettre le système de ventilation en marche pour l'évacuer à l'extérieur.
- Pendant l'autonettoyage, ne pas s'alarmer si l'on voit de temps en temps des flammes dans le four. Ces flammes sont dues à un surplus de saleté qui n'a pas été enlevé avant l'autonettoyage et qui brûle.
- **ÉVITER DE TOUCHER LA PORTE, LA FENÊTRE DU FOUR ET L'OUVERTURE DE VENTILATION PENDANT LE PROCESSUS D'AUTONETTOYAGE, CAR CES SURFACES DEVIENNENT CHAUDES.**
- Certains types de saletés peuvent se désintégrer mais laisser une mince pellicule ou un dépôt de cendres. La quantité de cendres dépend de la quantité de saletés. Ces cendres, froides, peuvent être enlevées avec une éponge humide. S'il reste encore des dépôts noirs après avoir passé l'éponge, c'est que la durée de l'autonettoyage réglée n'était pas suffisante. Augmenter le temps d'autonettoyage ou nettoyer plus souvent. L'autonettoyage prend normalement 2½ heures. On peut augmenter ce temps jusqu'à un maximum de 4 heures.



- Si les grilles ont été laissées dans le four pendant l'autonettoyage, voici comment les traiter. Une fois le processus terminé et le four refroidi, frotter le dessous des bords des grilles avec un tampon à récurer ou l'enduire d'une mince couche d'huile végétale. Utiliser une très petite quantité d'huile de manière à ne pas salir le four. Appliquer dans toute la mesure du possible l'huile avec les doigts. Cette huile facilitera l'insertion et l'enlèvement ultérieurs des grilles
- Pour enlever les saletés entre les nettoyages, utiliser un tampon à récurer savonneux ou un nettoyant doux; bien rincer.
- Il est préférable de nettoyer le four régulièrement plutôt que d'attendre qu'il soit très sale.
- Pendant le processus d'autonettoyage, la cuisine doit être bien aérée afin que les odeurs qui se dégagent du four, tout à fait normales, puissent être éliminées.
- *Ne pas tenter de déverrouiller ou de verrouiller le levier de verrouillage lorsque le four n'est pas alimenté ou lorsque le bouton TEMP est à une position autre que CLEAN car on pourrait endommager le mécanisme de verrouillage de la porte.*
- **AUCUN NETTOYANT COMMERCIAL POUR LE FOUR NE DOIT ÊTRE UTILISÉ DANS CE FOUR AUTONETTOYANT NI SUR UNE PIÈCE QUELCONQUE DE CE FOUR.**
- **NE PAS UTILISER DE PAPIER D'ALUMINIUM OU AUTRE MATÉRIAU SEMBLABLE DANS LE FOUR.**

Autres conseils sur l'entretien de la cuisinière

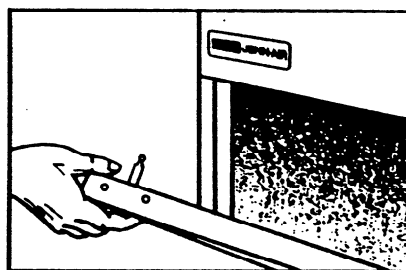
Déplacement de la cuisinière pour le nettoyage ou l'entretien

Au besoin, suivre ces directives pour déplacer la cuisinière pour le nettoyage ou l'entretien :

1. Couper l'arrivée de gaz à l'appareil.
2. Couper l'alimentation électrique à l'appareil.
3. Débrancher le ventilateur.
4. Déconnecter la canalisation de gaz de l'appareil.
5. Enlever les vis qui fixent l'appareil au comptoir ou au plancher. Retirer l'appareil du comptoir.
6. Pour remettre l'appareil en place, inverser les opérations.
7. Vérifier s'il n'y a pas de fuites de gaz aux joints au moyen d'eau savonneuse. **NE JAMAIS UTILISER D'ALLUMETTES NI DE FLAMMES POUR TROUVER UNE FUITE.**

Porte d'accès

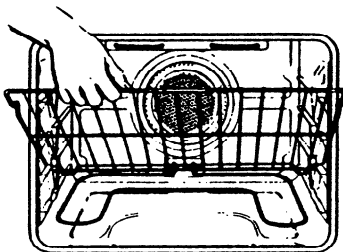
La porte d'accès s'enlève facilement pour permettre de nettoyer sous la cuisinière au besoin. Pour enlever la porte, la tirer vers le bas et la soulever des pivots. Pour la remettre en place, la placer sur les pivots; soulever et insérer les pattes dans les trous de la cuisinière.



Pour éviter qu'on puisse accidentellement déconnecter le système de ventilation, ne rien ranger derrière la porte d'accès.

Grilles

Tirer les grilles vers l'extérieur jusqu'à la butée; soulever ensuite l'avant des grilles et tirer à nouveau.



Réglage du OVEN TEMP

Le bouton de OVEN TEMP peut être réglé quand on considère que la température du four est trop basse ou trop élevée ou que le temps nécessaire pour la cuisson est trop long ou trop court. Ne PAS régler Temp Knob si seulement un ou deux plats ne cuisent pas correctement.

Pour régler Temp Knob :

Mettre Temp Knob à OFF. Enlever le bouton *et le retourner*. Le tenir de manière que le triangle soit en haut. (Voir figure 1.) Desserrer légèrement les deux vis. En gardant la bordure en place, déplacer la vis supérieure en tournant le bouton d'une encoche, ce que vient confirmer un déclic, dans le sens voulu. Si l'encoche n'est pas apparente, *tourner la vis jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre*. Il y a cinq encoches dans chaque direction. Une encoche égale environ 10°F.

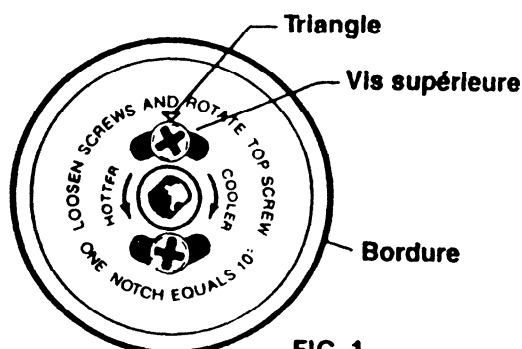


FIG. 1

Exemple : Si la température du four n'est pas assez élevée et que le temps nécessaire pour faire cuire tous les aliments est plus long que voulu, le bouton doit être tourné de manière que la vis supérieure aille dans la direction indiquée par la flèche «HOTTER». (Voir figure 2.)

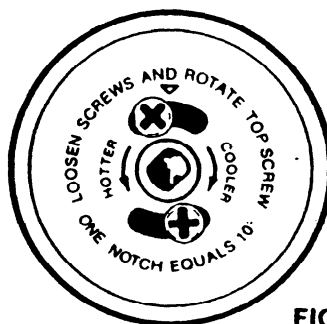


FIG. 2

Serrer les vis en tenant solidement le bouton par la bordure. Pour remettre le bouton en place, aligner la partie plate de l'ouverture du bouton avec le ressort de la tige, à la position OFF.

Important : Temp Knob ne doit être déplacé que sur une seule encoche à la fois; faire ensuite un essai avec le four. (Pour l'essai, nous recommandons de faire cuire une préparation pour deux gâteaux dorés étagés de 9 po.) Si la température du four est encore trop basse ou trop élevée, répéter l'opération décrite ci-dessus.

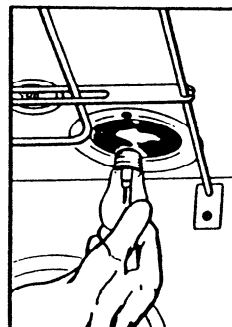
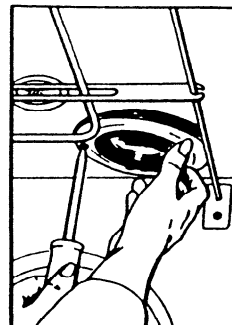
Si le bouton est trop tourné ou s'il est tourné dans la mauvaise direction, le tourner dans la direction opposée jusqu'à ce que le centre de la vis revienne directement sous le triangle, c'est-à-dire au point de départ. Recommencer l'opération jusqu'au réglage voulu.

Ampoule

Avant de changer l'ampoule, *couper le courant acheminé au four au panneau de fusibles*. S'assurer que le four et l'ampoule sont froids avant d'enlever celle-ci.

Pour changer l'ampoule :

1. Enlever doucement la lentille de verre et le dispositif de retenue en ôtant les deux vis à l'aide d'un tournevis Phillips. Nota : La lentille et le dispositif de retenue sont deux pièces distinctes. Elles tomberont dans la main en même temps. **Ne PAS enlever les deux autres vis.**
2. Pour être sûr de bien saisir l'ampoule, porter des gants de caoutchouc. Retirer l'ampoule en la tournant vers la gauche. *Ne pas toucher une ampoule chaude avec un chiffon mouillé, elle risquerait de se briser.* Nota : Si l'ampoule casse et que l'on veut l'enlever, s'assurer qu'on a bien coupé l'alimentation et porter des gants protecteurs. Communiquer si nécessaire avec son entrepreneur de service Jenn-Air agréé.
3. *Utiliser une ampoule de 40 watts pour appareils ménagers.* Les ampoules à culot en laiton sont recommandées pour éviter que le culot ne fonde dans la douille.
4. Placer la lentille à l'intérieur du dispositif de retenue. En maintenant la lentille et le dispositif en place, insérer les deux vis et visser.



Raccordement des conduits

Le système de ventilation Jenn-Air est conçu pour aspirer les fumées de cuisson et celles du gril. Si le système ne fonctionne pas, vérifier l'installation des conduits :

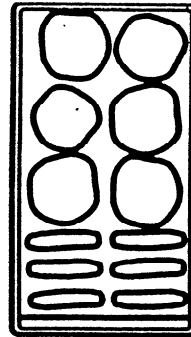
- Les conduits de 10 po à 60 po de longueur doivent avoir un diamètre de 6 po ou de 3 1/4 po par 10 po. **NOTA : Si la longueur des conduits est de 10 po ou moins, on peut utiliser des conduits ronds de 5 po de diamètre.**
- On ne doit pas utiliser plus de trois coudes de 90°. La distance entre les coudes doit être d'au moins 18 po.
- On doit utiliser le capuchon mural Jenn-Air recommandé. S'assurer que le registre se déplace librement lorsque le système est en fonction.
- Il doit y avoir un écart d'au moins 6 po entre le mur latéral et la table de cuisson.

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

Accessoires

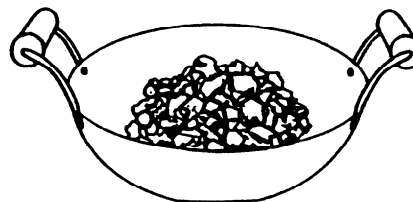
Plaque de cuisson - Modèle AG302

La plaque à vidage automatique facilite la cuisson de nombreux plats délicieux. Sa grande surface permet de faire cuire plusieurs crêpes, hamburgers ou sandwichs grillés en même temps.



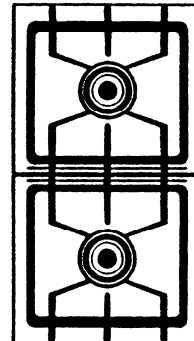
Wok - Modèle AO142

Outil idéal pour faire sauter, cuire à la vapeur, braiser et mijoter les aliments. Il est enduit d'un fini antiadhésif et il est offert avec des poignées de bois, un couvercle, un support pour cuisson à la vapeur, des spatules et des conseils d'utilisation.



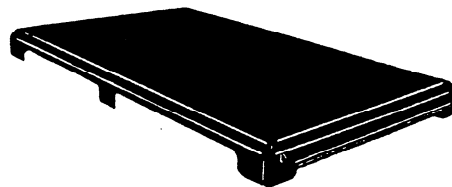
Module de brûleur - Modèle AG201

Ce module comprend l'assemblage du brûleur, le plateau de ventilation et deux grilles noires.



Couvre-gril - Modèle AG341

Attrayant couvre-gril qui protège le gril lorsqu'il n'est pas utilisé. Fait en acier noir texturé avec poignées moulées.



NOTA : Seuls ces accessoires ont été approuvés pour utilisation avec la table de cuisson à gaz avec gril. **NE PAS UTILISER** les accessoires pour cuisinière électrique avec la cuisinière à gaz avec gril.

Avant de faire un appel de service

Consulter la section qui suit avant de faire un appel de service.

Si rien ne fonctionne :

- Vérifier qu'un fusible n'est pas grillé ou qu'un disjoncteur ne s'est pas déclenché.
- Vérifier que le four est bien raccordé au circuit électrique de la maison.

Si seulement le système de ventilation ne fonctionne pas :

- Vérifier derrière la porte d'accès si le cordon du ventilateur est débranché.

Si un brûleur du gril ou de la table de cuisson ne s'allume pas :

- Vérifier si l'appareil est bien branché.
- Vérifier si un fusible n'est pas grillé ou si un disjoncteur ne s'est pas déclenché.
- Vérifier si le brûleur est bien approprié pour le type de gaz utilisé.
- Vérifier si les orifices du brûleur ou de l'allumeur ne sont pas bouchés.
- Vérifier si l'allumeur automatique émet bien des étincelles. Sinon, mettre le bouton de réglage à OFF et nettoyer l'allumeur (voir la page 22).
- Vérifier si le régulateur est réglé pour le gaz utilisé.
- Vérifier si la pression d'arrivée est correcte.

Si les flammes sont inégales :

- Les orifices du brûleur sont peut-être bouchés.
- La hauteur des flammes doit peut-être être réglée (voir aux pages 10-11).

Si les flammes semblent brûler loin des orifice du brûleur :

- L'obturateur du mélangeur doit être fermé jusqu'à ce que les flammes descendent sur les orifices du brûleurs (voir la page 10).

Si les flammes sont jaunes :

- L'obturateur du mélangeur doit être ouvert jusqu'à ce que le jaune disparaisse (voir la page 10).

Si le système de ventilation n'évacue pas la fumée adéquatement :

- vérifier la ventilation transversale ou l'air d'appoint.
- il y a trop de fumée qui se dégage; se reporter aux directives de grillage et de coupe des viandes (voir la page 18).
- le capuchon mural extérieur est peut-être fermé.
- la cuisinière est peut-être mal installée; se reporter aux directives d'installation des conduits (voir la page 48).
- le filtre à air est peut-être mal installé (voir la page 13).

Si l'horloge ou les voyants fonctionnent et que le four ne chauffe pas :

- Les boutons OVEN et/ou TEMP ne sont peut-être pas à la bonne position.
- Les commandes de l'horloge sont peut-être réglées pour une cuisson différée.

Si la lampe du four ne fonctionne pas :

- L'ampoule est mal vissée ou défectueuse.
- L'ampoule ne s'allume pas pendant le processus d'autonettoyage.

Si le four ne se met pas en mode autonettoyage :

- Les commandes sont peut-être mal réglées.
- La porte n'est peut-être pas verrouillée.
- Vérifier le réglage de la minuterie et l'heure indiquée sur l'horloge.

Si le four ne se nettoie pas correctement :

- Le four a peut-être besoin d'un temps d'autonettoyage plus long.
- Des accumulations d'aliments qui ont débordé dans le four n'ont pas été nettoyées avant le début du processus.
- Une ou plusieurs des commandes ont été mises à une position autre que CLEAN après le début du processus d'autonettoyage.

Si la porte du four ne se déverrouille pas :

- Le four n'a peut-être pas suffisamment refroidi après le processus d'autonettoyage.
- Le bouton TEMP a été mis à une position autre que CLEAN.
- Le courant électrique acheminé au four est peut-être coupé.

Si les aliments ne grillent pas correctement :

- Les boutons OVEN et/ou TEMP ne sont peut-être pas réglés correctement.
- Vérifier la position de la grille.
- La tension de la maison est peut-être trop basse.

Si les aliments sont brûlés ou trop dorés :

- Le bouton OVEN a peut-être été mis à la position BROIL.
- Les aliments sont peut-être mal placés dans le four.
- Le four n'a peut-être pas été préchauffé correctement.

Si les aliments cuisent de façon inégale :

- Le four est peut-être mal installé.
- Vérifier que la grille du four est droite à l'aide d'un niveau.
- Décaler les plats; les plats ne doivent pas se toucher ni toucher aux parois du four.
- Se reporter aux directives pour connaître la disposition recommandée des plats sur les grilles.

Si les résultats culinaires sont inférieurs à ceux qui sont espérés :

- Les plats utilisés ne sont peut-être pas de la bonne taille ou ne sont peut-être pas faits de matériaux recommandés.
- Il n'y a peut-être pas suffisamment d'espace autour des plats pour assurer une bonne circulation d'air dans le four.
- Se reporter aux directives sur le préchauffage, la position des grilles et les températures de cuisson.
- L'ouverture de ventilation du four est bouchée ou couverte.

Si les résultats culinaires sont différents de ceux qu'on obtenait dans le four précédent :

- L'étalonnage du thermostat est différent d'un four à l'autre. Voir la section « Réglage du bouton de température » à la page 47.

Vous avez besoin de service à la clientèle

- Appelez le marchand chez qui vous avez acheté l'appareil ou l'entrepreneur de service Jenn-Air agréé figurant dans les Pages Jaunes. L'entrepreneur de service Jenn-Air assurera un service plus rapide et plus efficace si vous lui décrivez le problème avec précision et que vous lui donnez le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil. N'oubliez pas de garder la preuve d'achat pour pouvoir vérifier si votre appareil est toujours sous garantie. Reportez-vous à la GARANTIE pour de plus amples renseignements sur les responsabilités du propriétaire en cas de réparations sous garantie.
- Si le marchand ou l'entreprise de service ne peut résoudre le problème, adressez-vous au service d'assistance de Jenn-Air, c/o Maytag Customer Service, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, tél : (615) 559-3646.
- Le service d'assistance Jenn-Air, au service à la clientèle Maytag, offre des guides d'utilisation et d'entretien, des guides de service et des catalogues de pièces.

Le fabricant se réserve le droit de changer en tout temps les caractéristiques techniques sans préavis.

Renseignements Importants

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

(L'ouverture de ventilation du four est peut-être bouchée ou couverte)

Date d'achat _____

MARCHAND JENN-AIR

Adresse _____

Ville _____

Téléphone _____

ENTREPRENEUR DE SERVICE JENN-AIR AGRÉÉ

Adresse _____

Ville _____

Téléphone _____

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

 **JENN-AIR**

3035 SHADELAND • INDIANAPOLIS, IN 46226-0901