

JENN-AIR® ELECTRIC SMOOTHTOP SLIDE-IN RANGE

USE & CARE GUIDE

TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions	1-3
Care & Cleaning	4-6
Maintenance.....	6-7
Troubleshooting	8-9
Surface Cooking.....	10-12
Oven Cooking.....	13-20
Options	21-25
Favorites	26
Setup	27-29
Accessories	30
Warranty & Service.....	31
Guide d'utilisation et d'entretien	32
Guía de uso y cuidado	66



Installer: Please leave this guide with this appliance.

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

Model Number _____

Serial Number _____

Date of Purchase _____

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

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

For service information, see page 31.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

WARNING

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

CAUTION

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

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

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. **Do not** attempt to adjust, repair, service,

or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer.

Always disconnect power to appliance *before* servicing.

General Instructions

WARNING

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



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

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

To Prevent Fire or Smoke Damage

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

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

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot.

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

In Case of Fire

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

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.
- **NEVER** pick up or move a flaming pan.

- **Oven:** Smother fire or flame by closing the oven door.

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

Child Safety

CAUTION

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

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

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

About Your Appliance

WARNING

NEVER use appliance as a step to reach cabinets above. Misuse of appliance door, such as stepping, leaning or sitting on the door, may result in possible tipping of the appliance, breakage of the door and serious injuries.

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

Do not obstruct the flow of air by blocking the oven vent.

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

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect

power to the appliance *before* removing bulb to avoid electrical shock.

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

Cooking Safety

Never heat an unopened food container in the oven. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

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

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

Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. **Do not** let potholder contact hot element in oven.

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

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

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

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

Always turn off all controls when cooking is completed.

Utensil Safety

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

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. **Do not** use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. **Do not** use add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this guide can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

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

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

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

Cooktop

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

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

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

Deep Fat Fryers

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

Ventilating Hoods

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

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

Cleaning Safety

Clean cooktop with caution. Turn off all controls and wait for appliance parts to cool *before* touching or cleaning. Use care to avoid steam burns if a wet sponge

or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Clean only parts listed in this guide.

Self-Clean Oven

CAUTION

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

Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

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

Important Safety Notice and Warning

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

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

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

Save These Instructions for Future Reference

CARE & CLEANING

Self-Clean Oven

CAUTION

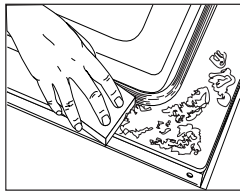
- It is normal for parts of the oven to become hot during a self-clean cycle.
- To prevent damage to oven door, **do not** attempt to open the door when LOCK is displayed.
- Avoid touching door, window or oven vent area during a clean cycle.
- **Do not** use commercial oven cleaners on the oven finish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

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


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

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

Before Self-Cleaning

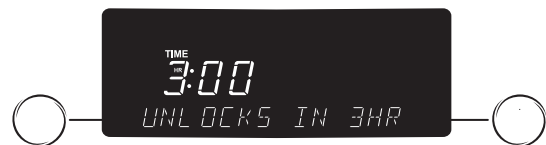
1. Turn off the oven light *before* cleaning. The oven light may burn out during the clean cycle.
2. Remove broiler pan, all pans, and oven racks from the oven. The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle if they are not removed.
3. Clean oven frame, door frame, area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

To set Self-Clean:

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

OR

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




OR

Select **HEAVY** for a heavily soiled oven and four hours of cleaning time.

5. CLEAN, TIME, LOCKED and the cleaning time countdown will be displayed while the oven is cleaning. OVEN COOLING will appear in the display when the cleaning time has been completed and the oven is still locked.

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

To Delay a Self-Clean Cycle:

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

OR

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

OR

Select **HEAVY** for a heavily soiled oven and four hours of cleaning time.

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

Cont.

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

9. The delay time and cleaning time will be displayed.

After Self-Cleaning

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

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

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

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

Notes:

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

Cleaning Procedures



CAUTION

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

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.

** To order call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

PART	PROCEDURE
Control Panel	<ul style="list-style-type: none"> • To activate control lock for cleaning, see <i>Locking the Control</i>, page 14. • Wipe with damp cloth. Dry thoroughly. • Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. DO NOT spray directly on control pads and display area. • Do not use other cleaning sprays, abrasive cleaners or large amounts of water on the panel.
Control Knobs	<ul style="list-style-type: none"> • Remove knobs in the OFF position by pulling forward. • Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Turn on each element to be sure the knobs have been correctly replaced.
Cooktop – Glass-Ceramic	<p>Never use oven cleaners, chlorine bleach, ammonia or glass cleaners with ammonia. Important: Call an authorized servicer if the glass-ceramic top should crack, break or if metal or aluminum foil should melt on the cooktop.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allow the cooktop to cool <i>before</i> cleaning. • General – Clean cooktop after each use, or when needed, with a damp paper towel and Cooktop Cleaning Creme* (Part No. 20000001)**. Then buff with a clean, dry cloth. <p>Important: Permanent stains will develop if soil is allowed to cook on by repeatedly using the cooktop when soiled.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heavy Soils or Metal Marks – Dampen a “scratchless” or “never scratch” scrubber sponge. Apply Cooktop Cleaning Creme* and scrub to remove as much soil as possible. Apply a thin layer of the creme over the soil, cover with a damp paper towel and let stand 30 to 45 minutes (2-3 hours for very heavy soil). Keep moist by covering the paper towel with plastic wrap. Scrub again, then buff with a clean, dry cloth. <p>Important: Only use a CLEAN, DAMP “scratchless” pad that is safe for non-stick cookware. The pattern and glass will be damaged if the pad is not damp, if the pad is soiled, or if another type of pad is used.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Burned-on or Crusty Soils – Scrub with a “scratchless” or “never scratch” scouring pad and Cooktop Cleaning Creme*. <p>Important: Hold a razor blade scraper at 30° angle and scrape any remaining soil. Then, clean as described above. Do not use the razor blade for daily cleaning as it may wear the pattern on the glass.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melted Sugar or Plastic – Immediately turn element to LOW and scrape sugar or plastic from hot surface to a cool area. Then turn element OFF and allow to cool. Clean residue with razor blade scraper and Cooktop Cleaning Creme*.



PART	PROCEDURE
Oven Window and Door - Glass	<ul style="list-style-type: none"> • Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass, causing staining. • Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first. • Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.
Oven Interior	<ul style="list-style-type: none"> • Follow instructions on pages 4-5 to set a self-clean cycle.
Oven Racks	<ul style="list-style-type: none"> • Clean with soapy water. • Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry. • Racks will permanently discolor and may not slide smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack edge and rack support with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.
Stainless Steel (select models)	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH. • DO NOT USE ABRASIVE OR ORANGE CLEANERS. • ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING. • Daily Cleaning/Light Soil -- Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray* (Part No. 20000008)**. • Moderate/Heavy Soil -- Wipe with one of the following - Bon Ami, Smart Cleanser, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp multi-purpose Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray*. • Discoloration -- Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray*.
Storage Drawer (select models) – Painted Enamel	<ul style="list-style-type: none"> • When cool, wash with warm, soapy water, rinse and dry. Never wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn. • For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami.* Do not use abrasive, caustic or harsh cleaning agents such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface. <p>Important: Use a dry towel or cloth to wipe up spills, especially acidic or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.</p>

MAINTENANCE

Oven Door

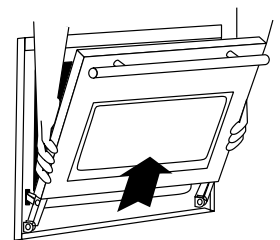
CAUTION

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

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

To remove:

1. When cool, open the oven door to the broil stop position (opened about four inches).
2. Grasp door at each side. **Do not** use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.



To replace:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.

Cont.

3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

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

Oven Window

To protect the oven door window:

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

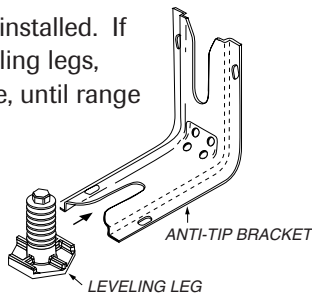
Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

Leveling Legs

CAUTION

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

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



Oven Light

CAUTION

- Disconnect power to oven *before* replacing light bulb.
- Allow oven to cool *before* replacing light bulb.
- Make sure bulb cover and bulb are cool *before* touching.

To assure the proper replacement bulb is used, order bulb from Jenn-Air. Call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247), ask for part number 74004458 - halogen bulb.

To Replace Oven Light Bulb:

1. Disconnect power to the oven.
2. When oven is cool, use fingertips to grasp edge of bulb cover. Pull out and remove.
3. Carefully remove old bulb by pulling **straight out** of ceramic base.
4. To avoid damaging or decreasing the life of the new bulb, **do not** touch the bulb with bare hands or fingers. Hold with a dry cloth or paper towel. Push new bulb prongs **straight into** small holes of ceramic base.
5. Replace bulb cover by snapping into place.
6. Reconnect power to the oven. Reset clock.

Storage Drawer (select models)

CAUTION

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

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

To remove:

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

To replace:

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

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
For most concerns, try these first.	<ul style="list-style-type: none"> • Check if oven controls have been properly set. • Check to be sure plug is securely inserted into receptacle. • Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse. • Check power supply.
Part or all of appliance does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pgs. 10-11 & 15. • Check if oven door is unlocked after self-clean cycle. See pg. 4. • Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pgs. 15 & 4. • Check if Control Lock is activated. See pg. 14. • Check if control is in Sabbath Mode. See pg. 28.
Clock, indicator words, and/or lights operate but oven does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> • Oven may be set for a Cook & Hold or delay function. • Control Lock may have been set. See pg. 14.
Baking results are not as expected or differ from previous oven.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the oven vent has not been blocked. See pg. 20 for location. • Check to make sure range is level. • Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often “drifts” and may become hotter or cooler. See pg. 28 for instructions on adjusting the oven temperature. Important: It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.
Food is not broiling properly or smokes excessively.	<ul style="list-style-type: none"> • Check oven rack positions. Food may be too close to element. • Broil element was not preheated. • Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler insert with foil. • Oven door was closed during broiling. Leave the door open to the first stop position (about 4 inches). • Trim excess fat from meat <i>before</i> broiling. • A soiled broiler pan was used. • Voltage in house may be low.
Oven will not self-clean.	<ul style="list-style-type: none"> • Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See pg. 4. • Check if door is closed. • Check if control is in Sabbath Mode. See pg. 28. • Oven may be over 400° F. Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.
Oven did not clean properly.	<ul style="list-style-type: none"> • Longer cleaning time may be needed. • Excessive spillovers, especially sugary and/or acidic foods, were not removed prior to the self-clean cycle.
Oven door will not unlock after self-clean cycle.	<ul style="list-style-type: none"> • Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when the LOCK indicator word is not displayed. • The control and door may be locked. See pg. 14.
There are no beeps and no display.	<ul style="list-style-type: none"> • Oven may be in Sabbath Mode. See page 28.

PROBLEM	SOLUTION
<p>Smoothtop surface shows wear.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tiny scratches or abrasions. <ul style="list-style-type: none"> • Make sure cooktop and pan bottom are clean. Do not slide glass or metal pans across top. Make sure pan bottom is not rough. Use the recommended cleaning agents. See page 5. 2. Metal marks. <ul style="list-style-type: none"> • Do not slide metal pans across top. When cool, clean with Cooktop Cleaning Creme. See page 5. 3. Brown streaks and specks. <ul style="list-style-type: none"> • Remove spills promptly. Never wipe with a soiled cloth or sponge. Make sure cooktop and pan bottom are clean. 4. Areas with a metallic sheen. <ul style="list-style-type: none"> • Mineral deposits from water and food. Use recommended cleaning agents. See page 5. 5. Pitting or flaking. <ul style="list-style-type: none"> • Remove sugary boilovers promptly. See page 5.
<p>Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.
<p>There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will “burn off” the odors more quickly. • Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor. • Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.
<p>Cooktop does not get hot enough.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Surface controls may not be set properly. • Voltage to house may be low.
<p>Fault Codes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The oven may detect a fault during programming or during operation. If a fault is detected, the message FAULT DETECTED - PRESS POWER TO CLEAR or FAULT DETECTED - PRESS ENTER TO TRY AGAIN may appear. Follow directions in the display. If the fault reappears or does not clear, call an authorized servicer or the toll-free number in the display. • If the same operation is attempted before having the oven repaired, the message FEATURE NOT AVAILABLE will appear. The feature will remain inoperable until service is obtained. • If the oven is heavily soiled, excessive flareups may result in a fault code during cleaning. Press the CANCEL pad and allow the oven to cool completely, wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code reappears, contact an authorized servicer.
<p>Noises may be heard.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The oven makes several low-level noises. You may hear the oven relays as they go on and off. This is normal. • As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance.
<p>SAb flashing and then displayed continuously.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Oven is in Sabbath Mode. To cancel, press and hold the Setup pad for five seconds.
<p>Cannot add another Favorite.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Favorites is full. To delete a favorite and add another, see page 26.

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

** To order direct, call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

SURFACE COOKING

Surface Controls

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

Setting the Controls

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



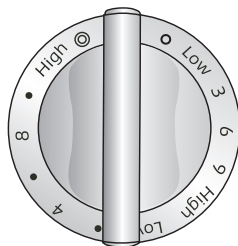
3. There is an element indicator light on the control panel. When any surface control knob is turned on, the light will turn on. The light will turn off when all the surface elements are turned off.

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

4. After cooking, turn knob to **OFF**. Remove pan.

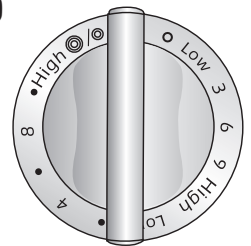
Dual Element (select models)

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



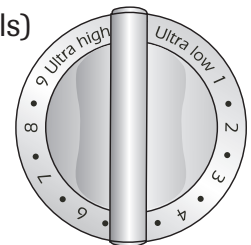
Triple Element (select models)

The cooking surface has one triple element located in the right front position. This element can be used for larger cooking utensils when the triple element is used, or for smaller pans when the single or dual settings are chosen. To select single, dual or triple settings, rotate the element selection knob.



Custom Control (select models)

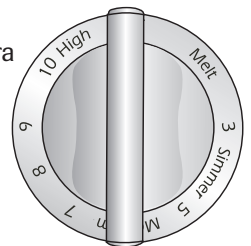
The Custom Control Dual Element offers two element sizes and is located in the left front position. This element uses an electronic sensor to constantly monitor and adjust heat output for precise and consistent temperature control.



Flex-Choice™ Element (select models)

The Flex-Choice™ element is fully functioning element that provides an ultra low Melt heat setting for melting chocolate and butter. It is located in the right rear position.

The Melt setting is located between 3 and OFF. Heat settings outside of this area function as a normal element, with 3 (Low) to High settings.



Important: When using the normal settings for preparing foods, it may take a few minutes for the cooking area to cool to the Melt heat setting.

! CAUTION

BEFORE COOKING

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

DURING COOKING

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

AFTER COOKING

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

OTHER TIPS

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

Warming Zone (select models)

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

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

Warm
Zone
On / Off

Important:

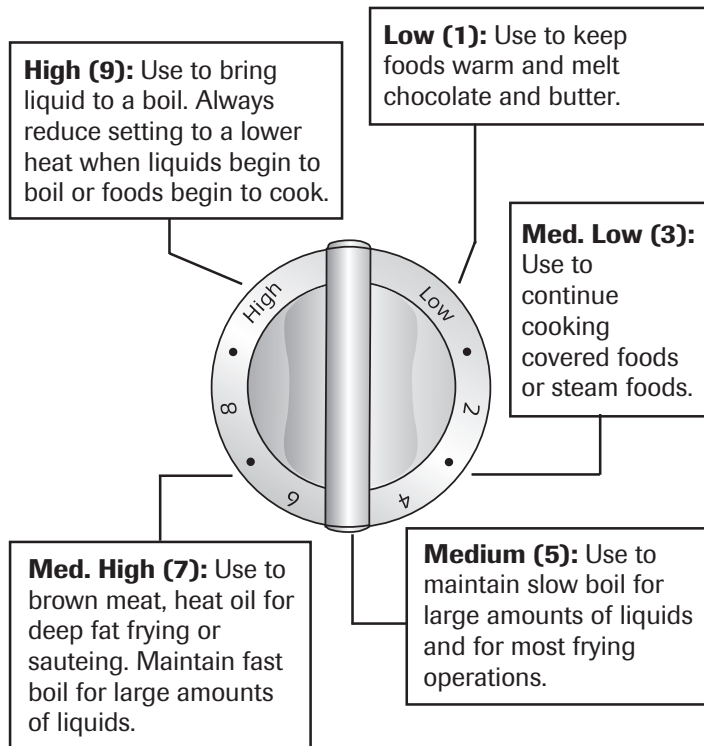
- **Never** warm food for longer than one hour (eggs for 30 minutes), as food quality may deteriorate.
- **Do not** heat cold food on the Warming Zone.
- Heat settings will vary depending on type and amount of food. Always hold food at proper food temperatures. USDA recommends food temperatures between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

Notes:

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

Suggested Heat Settings

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



Smoothtop Surface

Notes:

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

Hot Surface Indicator Lights

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

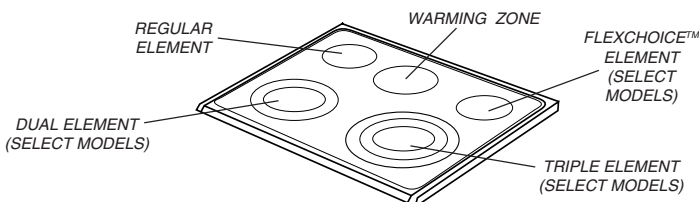
Cooking Areas

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

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

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

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



Tips to Protect the Smoothtop Surface

Cleaning (see page 5 for more information)

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

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

To Prevent Marks & Scratches

- **Do not** use glass pans. They may scratch the surface.
- **Never** place a trivet or wok ring between the surface and pan. These items can mark or etch the top.
- **Do not** slide aluminum pans across a hot surface. The pans may leave marks which need to be removed promptly. (See *Cleaning*, page 5.)
- Make sure the surface and the pan bottom are clean *before* turning on to prevent scratches.
- To prevent scratching or damage to the glass-ceramic top, **do not** leave sugar, salt or fats on the cooking area. Wipe the cooktop surface with a clean cloth or paper towel *before* using.
- **Never** slide heavy metal pans across the surface since these may scratch.

To Prevent Stains

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

To Prevent Other Damage

- **Do not** allow plastic, sugar or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately. (See *Cleaning*, page 5.)
- **Never** let a pan boil dry as this will damage the surface and pan.
- **Never** use cooktop as a work surface or cutting board.
- **Never** cook food directly on the surface.
- **Do not** use a small pan on a large element. Not only does this waste energy, but it can also result in spillovers burning onto the cooking area which requires extra cleaning.
- **Do not** use non-flat specialty items that are oversized or uneven such as round-bottom woks, rippled bottom and/or oversized canners and griddles.
- **Do not** use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. If metal melts on the cooktop, **do not** use. Call an authorized servicer.

Cookware Recommendations

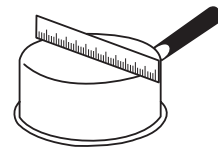
Using the right cookware can prevent many problems, such as food taking longer to cook or achieving inconsistent results. Proper pans will reduce cooking times, use less energy, and cook food more evenly.

Flat Pan Tests

To determine whether your pans are flat.

The Ruler Test:

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



The Bubble Test:

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

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

Canning and Oversize Cookware

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

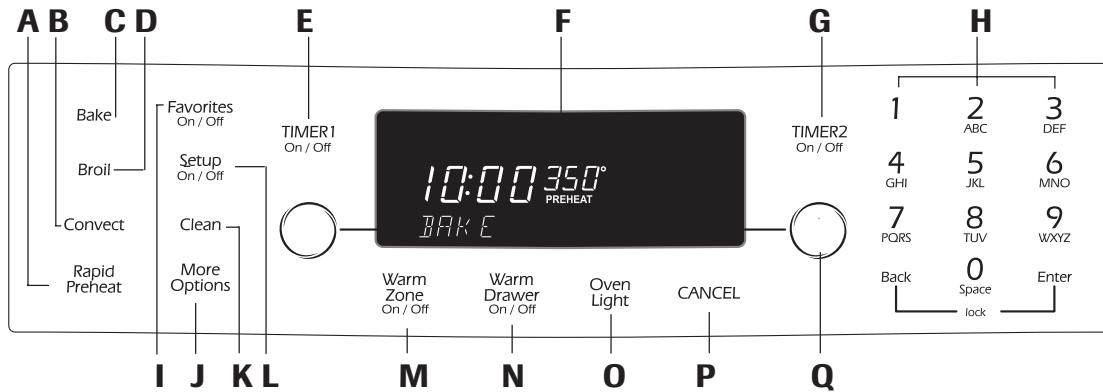
When canners and pots do not meet these standards, cooking times may be longer, and cooktops may be damaged.

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

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

OVEN COOKING

Control Panel



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

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

Quickset Pads

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

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

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



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

Clock Setting the Clock:

1. Press the **Setup** pad.
2. Select **CLOCK** using the Quickset pads.
3. Select **TIME**.
4. Enter the time using the number pads.
5. Press **Enter** pad.
6. Select **AM** or **PM** in 12 hour mode. (For 24 hour clock, see page 14.)
7. To exit the Setup mode, press **Setup** pad.

Setup
On / Off

Activating and canceling the clock/day of week display:

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

Setup
On / Off

Entering the day of the week:

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

Setup
On / Off

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

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

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

Setup
On / Off

Timers

Setting the Timers (Timer 1 or Timer 2):

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

TIMER 1
On / Off

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

3. Press **Enter** pad.

Changing the amount of time entered once the Timer starts:

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

TIMER 1
On / Off

OR

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

Canceling the Timer:

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

TIMER 1
On / Off

If both Timers are active:

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

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

Changing the Timer beeps:

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

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

Setup
On / Off

Locking the Control and Oven Door

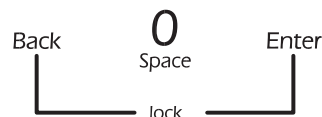
The oven control and oven door can be locked to prevent accidental programming. If an oven function is currently being used, the control and door cannot be locked.

To lock the control and door:

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

To unlock the control and door:

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



Baking

To set Bake:

1. Press the **Bake** pad. Bake
2. Select the oven temperature using the Quickset pads.

OR

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

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



- The temperature in the display will increase in 1° increments until the oven reaches the preset temperature. Allow about 15 minutes for the oven to preheat.
 - When the oven is preheated, the oven will beep and PREHEAT will no longer be displayed.
3. At the end of cooking, turn the oven off by pressing the **CANCEL** pad. Remove food from the oven. The oven will continue operating until the CANCEL pad is pressed. CANCEL

Notes:

- If more than thirty seconds elapse between pressing a pad and pressing a number pad, the display will return to the previous display.
- Whenever the temperature appears in the display, the oven is heating.
- To change the oven temperature during cooking, press the **Bake** pad and select a displayed temperature or use the number pads to enter the desired temperature.
- The oven will automatically shut off after 12 hours if it is accidentally left on. To set a Sabbath Mode, see *Sabbath Mode*, page 28.

Bake Options

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

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

To set Cook & Hold (select models):

1. After Bake has been programmed, press the **More Options** pad. More Options
2. Select **COOK/HLD**.



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

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

To set a Delay:

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

CAUTION

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

Convect (select models)

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

Notes:

- The oven control comes from the factory set for Auto Convect Conversion. When using Convect Bake and Convect Pastry enter the *conventional* baking temperature. The control automatically converts the temperature to 25° less than the conventional temperature.
- When using Convect Roast the temperature will not be automatically reduced. Enter the *conventional* roasting temperature and time. The control then lets you know when 75% of the time has elapsed and alerts you to check the food for doneness.
- To turn Auto Convect Conversion off, see page 27.

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

CANCEL

Convect Options

Cook & Hold and Delay options are available when convect cooking. See page 15 for information on how to program a Cook & Hold or Delay option.

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

Convect Bake (select models)

To set Convect Bake:

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

Convect



3. Select the oven temperature using the Quickset pads



OR

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

Rapid Preheat (select models)

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

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

To return to Standard Preheat:

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

Notes:

- For best results, use rack position 2 or 3 when using the Rapid Preheat option.
- For optimum baking and browning results, Rapid Preheat is not recommended when baking on multiple racks.

Convect Roast (select models)

To set Convect Roast:

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

Convect



Cont.

- Select the oven temperature using the Quickset pads.



OR

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

- The temperature can be set from 170° F to 550° F degrees in 5° increments.
- Enter desired cook time. Enter the conventional roasting time using the number pads.
 - After three seconds, the oven will begin to heat. CNVT ROAST will appear in the display along with 100° or the actual oven temperature, whichever is higher.
 - The temperature in the display will increase in 1° increments until the oven reaches the preset temperature.
 - Cook time will begin to count down.
 - At 75% of the cooking time the oven will beep to let you know to check food. Check food using a meat thermometer. If food is done, take food out of oven and press **CANCEL** pad to turn oven off.
 - If food is not done, continue roasting.

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

CANCEL

Notes:

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

Convection Pastry (select models)

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

- Press the **Convection** pad.
- Select **CNVT PASTRY** using the Quickset pads.

Convection



- Select the oven temperature using the Quickset pads.

OR

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

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

CANCEL

Warming Drawer (select models)

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

Operating the Controls:

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

Warm
Drawer
On / Off

Warming Chart

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

Notes:

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

Broil

For optimal results, preheat for five minutes with the door closed and use a pan designed for broiling. Oven door should be open to the broil stop position (about 4 inches) when broiling.

To set Broil:

1. Place the oven rack in the proper rack position (see *Broiling Chart*, page 19).
2. Press the **Broil** pad.
3. Select **HIGH** – 550° F for high broil.

Broil

OR

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



- The oven has a variable broil feature which means that a lower broil temperature can be selected (300°-550° F). To select a lower temperature, press the appropriate number pads. Press **Enter** pad to set the lower temperature.
4. Preheat the oven for five minutes.
 5. Place food in the oven and close the door to the broil stop position.
 6. Press the **CANCEL** pad when broiling is done.

CANCEL

Notes:

- See *Broiling Chart*, page 19, for foods and broiling times.
- If more than 30 seconds elapse between pressing the Broil pad, Quickset pads, or number pads, the oven will not be set and the display will return to the previous display.
- HIGH is used for most broiling. Use a lower broil temperature when broiling longer-cooking foods. The lower temperature allows food to cook to the well done stage without excessive browning.
- Expect broil times to increase and browning to be slightly lighter if the appliance is installed on a 208 volt circuit.
- Food should be turned halfway through broiling time.
- Broil times may be longer when lower broiling temperatures are selected.

Cont.

Broiling Chart

FOODS	SUGGESTED BROIL TIME	RACK POSITION*
Beef (broiled to 165° F) 6 Hamburgers, 1/2" thick 2 Ribeye Steaks, 1" thick 2 New York Strip Steaks, 1" thick 2 T-Bone Steaks, 1" thick	10 - 12 minutes 18 - 22 minutes 18 - 22 minutes 18 - 22 minutes	4 4 4 4
Poultry (broiled to 170° F on Low) 4 Boneless/Skinless Breasts 4 Bone-In Chicken Breasts	Low Broil 12 - 15 minutes 20 - 33 minutes	4 3
Pork (broiled to 160° F) 4 Boneless Pork Chops, 1" thick 4 Bone-In Pork Chops, 1" thick Ham Slice, 1" thick	20 - 28 minutes 25 - 28 minutes 12 - 16 minutes	4 4 4
Fish (broiled to 140° F) 4 Swordfish Steaks, 1" thick 2 Halibut Steaks, 1" thick Orange Roughy, 1" thick Shrimp (16-20 ct. per lb.) 2 Salmon Fillets, 1/2" thick 2 Salmon Steaks, 1" thick	10 - 14 minutes 10 - 14 minutes 10 - 12 minutes 8 - 10 minutes 8 - 12 minutes 10 - 14 minutes	3 3 4 4 4 3

***Note:** To reduce browning and excess smoke when broiling, use a lower rack position and increase the broil time.

Oven Fan

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

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

Oven Vent

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

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

Oven Light

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

Oven
Light

Oven Bottom

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

Oven Racks

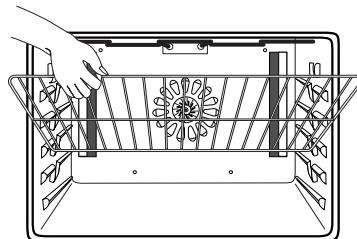
⚠ CAUTION

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

The oven has two racks (three if convection, select models). All racks are designed with a lock-stop edge.

To remove:

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



To replace:

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

Rack Positions

RACK 5 (highest position):

Used for two-rack cooking and broiling.

RACK 4:

Used for two-rack baking and broiling.

RACK 3:

Used for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, fruit pies, or frozen convenience foods.

RACK 2:

Used for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes, custard pies, frozen pies or two-rack baking.

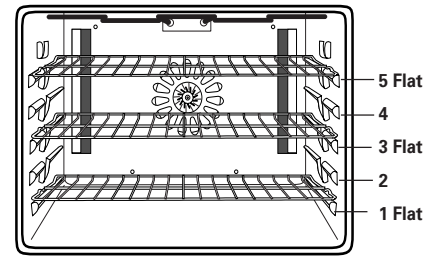
RACK 1:

Used for roasting large cuts of meat and poultry, dessert souffles, angel food cake, or two-rack baking.

MULTIPLE RACK COOKING:

Two rack: Use rack positions 2 and 5 or 1 and 4.

Three rack (convection only, select models): Use rack positions 1, 3 and 5 (see illustration).



Three-rack Convection Cooking (select models)

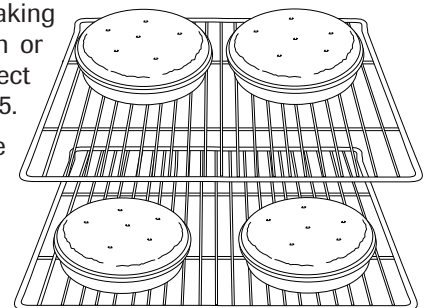
Notes:

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

Baking Layer Cakes on Two Racks

For best results when baking cakes on two racks with or without convection (select models), use racks 2 and 5.

Place the cakes on the racks as shown.



OPTIONS

More Options

Cook & Hold

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



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

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

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

Delay

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

To set Delay Bake:

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

To set Delay Conveect: (select models)

1. Follow “Delay” steps 1-4 (see above).
2. Select **BAKE**, **ROAST** or **PASTRY**.
3. Select from the displayed temperatures or use the number pads to enter the temperature.
4. Select the time to cook from the displayed times or use the number pads to enter the cooking time.

5. The display will show **CONVECT DELAY**, the selected function, the preset temperature and the delay time countdown. When the delay time has expired, the cook time will be displayed and the oven will begin to preheat.

To set Delay Clean:

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

For more information on self-cleaning, see page 4.

CAUTION

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

Proofing (select models)

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

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

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

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

Notes:

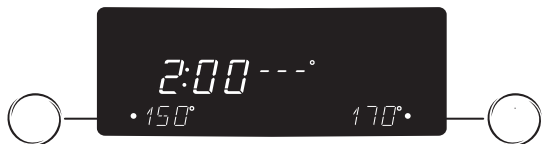
- For any dough that requires one rise, either Standard or Rapid Proofing can be used.
- When using frozen bread dough, choose **RAPID PROOFING**. There is no need to thaw dough before proofing.
- For dough requiring two rises, Standard Proofing must be used for the first rising period. Either Standard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

Keep Warm

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

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

More Options



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

CANCEL

To Warm Dinner Rolls:

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

To Warm Plates:

- Place two stacks of up to four plates each in the oven.
- Press **More Options** pad.
- Select **KEEP WARM**.
- Select 170° temperature.
- Warm for five minutes. Turn off the oven by pressing the **CANCEL** pad and leave plates in the oven for 15 minutes more.
- Use only oven-safe plates, check with the manufacturer.
- **Do not** set warm dishes on a cold surface as rapid temperature changes could cause crazing or breakage.

More Options

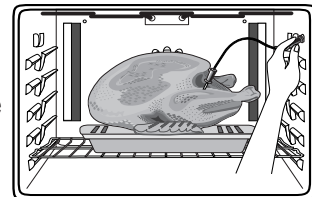
Notes:

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

Meat Probe (select models)

Using the probe supplied with your oven assures excellent roasting results every time.

1. Insert the probe into the food item. For meats, the probe tip should be located in the center of the thickest part of the meat and not into the fat or touching a bone.
2. Insert the probe plug into the receptacle located on the top right of the oven. Be sure to insert plug into the receptacle all the way.



3. Press **More Options** pad.
4. Press the arrow to scroll.
5. Select **MEAT PROBE**.

More Options



6. Set the internal food temperature desired by selecting one of the displayed temperatures or enter the temperature using the number pads. The probe temperature can be set from 100° - 185° F. If the meat probe is not inserted, INSERT PROBE will be displayed.
7. Select **BAKE** or **CONVECT**.
8. Set the oven temperature by selecting one of the displayed temperatures or enter the temperature using the number pads.

Important: If the probe is removed from the oven receptacle at any time during the cooking process, the control will prompt INSERT PROBE. If the probe is not reinserted within 30 seconds, the program will be canceled and the oven will turn off.

When BAKE is selected:

- The display will briefly show the selected temperatures for the oven and probe.
- After 10 seconds, the display will show the actual oven temperature and actual probe temperature.

When CONVECT is selected:

- Select **CNVT BAKE**, **CNVT ROAST** or **CNVT PASTRY**.
 - Set the oven temperature by selecting one of the displayed temperatures or enter the temperature using the number pads.
 - The display will briefly show the selected temperatures for the oven and probe.
 - After 10 seconds, the display will show the actual oven temperature and actual probe temperature.
9. When the selected internal temperature of the food has been reached, the oven will shut off and a beep will sound.
 10. Remove the probe from the oven receptacle. **The probe will be hot.** Hold probe plug with an oven mitt or potholder when removing from the oven.

Cont.

Notes:

- The probe must be removed from the oven when it is not being used.
- Because of the excellent insulation of the oven, the retained heat continues to cook the food after the beep has sounded and the oven has turned off. For this reason, it is important to remove the food from the oven as soon as the beep sounds.
- Use the handle of the probe for inserting or removing. **Do not pull on the cable.**
- **The probe is hot after cooking** – use a potholder or oven mitt to remove.
- To clean cooled probe, wipe with a soapy dishcloth. **Do not submerge probe in water or wash in dishwasher.**

and allows the door to be opened at any time during drying without losing proper positioning.

Important: If the spacer is not placed correctly, the convection fan will not operate.

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



Follow the *Drying Guide* on page 24 for drying times. Check foods at minimum times given. Cool foods to room temperature *before* testing for doneness.

Suggested Internal Food Temperatures

FOOD	INTERNAL TEMPERATURE	
Ground Beef	165° F	
Fresh Beef, Veal, Lamb	Medium Rare	145° F
	Medium	160° F
	Well Done	170° F
Chicken, Turkey	Whole	180° F
	Breast	170° F
Pork	Medium	160° F
	Well Done	170° F
	Ham, Precooked	140° F

Notes:

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

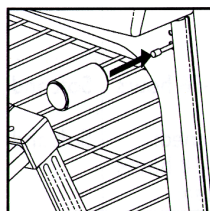
Drying (select models)

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

The convection fan will operate during the drying procedure.

To set Drying:

1. The oven door needs to be opened slightly to allow moisture to escape from the oven during the drying process.
 - Open the oven door slightly.
 - Place the magnetic door spacer (Part No. 8010P146-60) over the plunger switch at the upper right side of the oven frame. The spacer provides a gap between the oven frame and the oven door to allow moisture to escape.
 - Gently close the door until the spacer magnet makes contact with the oven door. The magnet will hold the spacer in the proper position during the drying process



Drying Guide

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

* Fruits requiring an antioxidant to prevent discoloration and loss of nutrients. Refer to the notes on page 23 for specific methods.

** 12 Hour Off will not occur during drying functions.

Thaw and Serve (select models)

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

To set Thaw-Serve:

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

Convect



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

CANCEL

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

Thaw and Serve Chart

FROZEN ITEMS*	THAW-SERVE TIME**	HINTS
<p>Whole Pies & Cakes Pies: Lemon meringue, cream, pecan, chocolate, sweet potato, French silk Cakes: Vanilla, chocolate, coconut, and three-layer cakes, pound cake, Boston cream pie</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove frozen food from outer carton and wrapping. 2. Place frozen food on rack in middle of oven. 3. Thaw-Serve 15 minutes for cakes and 30 minutes for pies. 4. Remove from oven. 5. Slice into individual-size servings and place on plates. 6. Return plates to oven. 7. Thaw-Serve for 10 to 30 minutes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Thawing for 30 minutes makes it easier to slice whole pies, cakes and cheesecake. • Layer cakes will require only 15 minutes before slicing. • Size and texture of food being thawed will affect Thaw-Serve time. • Larger or denser desserts may take longer to thaw. • Cake slices will thaw quicker than pies. Sweet potato pie slices may require 20 to 30 minutes.
<p>Individual Servings: Slices of pie, slices of cake, other individual desserts, eclairs, cream puffs</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove frozen food from container. 2. Place on plate. 3. Place plate on rack in middle of oven. 4. Thaw-Serve for 10 to 30 minutes. 	
<p>Cheesecake</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove frozen food from outer carton and wrapping. 2. Place frozen food on rack in middle of oven. 3. Thaw-Serve for 30 minutes. 4. Remove from oven. 5. Slice into individual-size servings and place on plates. 6. Return plates to oven. 7. Thaw-Serve for up to 15 minutes if desired. 	

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

** It is not necessary to preheat the oven.

FAVORITES

Favorites

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

To select a recipe from the preset Recipe List:

1. Press **Favorites** pad.
2. Select **RECIPE LIST**.
3. Select desired recipe on screen or press arrow key to scroll to the desired recipe.

Favorites
On / Off



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

To Save the Last Recipe Completed:

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

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

Favorites
On / Off

To Create a New Favorite Recipe:

1. Press **Favorites** pad.
2. Press arrow key to scroll through selections.
3. Select **CREATE NEW** with touchpad on left.
4. Enter the name using the keypads.

Favorites
On / Off

- For example, to save lasagna, press the <JKL> pad *three* times for “L”; Press the <ABC> pad *once* for “A”; press the <STU> pad *once* for “S”. Continue until you’ve finished the word.
 - After each desired letter wait three seconds until an underline appears in the next space or press **Enter** pad *before* moving on the next letter.
 - Up to 14 letters including spaces can be used.
5. Select **ENTER** to save name.
 6. Select cooking mode, such as **BAKE, CONVECT BAKE, CONVECT ROAST**, etc.

7. Select the oven temperature using the Quickset pads.

OR

Enter the desired temperature using the number pads.

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

To Edit a Saved Recipe:

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

Favorites
On / Off

To Delete a Favorite Recipe:

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

Favorites
On / Off

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

SETUP

Setup

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

Setup
On / Off



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

Clock

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

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

Language

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

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

Setup
On / Off

Auto Convert Conversion

(select models)

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

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

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

Notes:

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

To deactivate Auto Convert Conversion:

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

Setup
On / Off

To reactivate Auto Convert Conversion:

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

C/F

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

To change the scale:

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

Setup
On / Off

Sabbath Mode

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

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

To activate Sabbath Mode:

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



Setup
On / Off



Setup
On / Off

To cancel Sabbath Mode:

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

208/240V

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

To set the oven to 208V:

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



Setup
On / Off

Temp Adjust

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

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

To adjust the oven temperature:

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



Setup
On / Off

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

Broiling and cleaning temperatures cannot be adjusted.

Notes:

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

Tones (beeps)

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

To adjust the beeps:

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

Setup
On / Off

To change the beeps at the end of cooking:

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

OR

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

OR

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

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

Setup
On / Off

To change the timer beeps:

1. Follow "Tones" steps 1-3 (see above).
2. Select **TIMERS TONES**.
3. Use the arrow to scroll.
4. Select **2-30 SEC** to hear two beeps every thirty seconds.

OR

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

OR

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

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

To change the volume of the beeps:

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

OR

Select **MEDIUM** for medium volume.

OR

Select **LOW** for the lowest volume.

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

12 HR Shutoff

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

To turn off this feature:

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

Setup
On / Off

Energy Saver

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

To set the Energy Saver feature:

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

Setup
On / Off

Press any pad to "wake up" the display.

Service

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

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

Setup
On / Off

Demo

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

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

Setup
On / Off

ACCESSORIES

Gas or Electric Wok Accessory – Model A0142

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



WARRANTY & SERVICE

Full One Year Warranty - Parts and Labor

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

Please Note: This full warranty applies only when the appliance is located in the United States or Canada. Appliances located elsewhere are covered by the limited warranties only, including parts which fail during the first year.

Limited Warranties - Parts Only

Second Through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below (If applicable to the appliance purchased) which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

- **Touch pad and microprocessor**
- **Magnetron tube**
- **Glass-ceramic Cooktop: Due to thermal breakage**
- **Electric Heating Elements: Surface, broil and bake elements on electric cooking appliances.**
- **Electronic Controls**
- **Sealed Gas Burners**

Canadian Residents

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

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.*

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

What is Not Covered By These Warranties

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
 - a. Improper installation, delivery, or maintenance.
 - b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
 - c. Misuse, abuse, accidents, unreasonable use, or acts of God.
 - d. Incorrect electric current, voltage, or supply.
 - e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
 - a. Correct installation errors.
 - b. Instruct the user on the proper use of the product.
 - c. Transport the appliance to the servicer and back.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

First see the Troubleshooting section in your Use and Care Guide or call Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance at 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) U.S.A. and Canada.

To Obtain Warranty Service

To locate an authorized service company in your area, contact the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance. Should you not receive satisfactory warranty service, call or write:

Maytag Services, LLC

Attn: CAIR® Center

P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370

U.S. and Canada 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

Note: When contacting Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance about a service problem, please include the following:

- a. Your name, address and telephone number;
- b. Model number and serial number of your appliance;
- c. Name and address of your dealer and date appliance was purchased;
- d. A clear description of the problem you are having;
- e. Proof of purchase.

Use and Care guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance.

CUISINIÈRE ENCASTRABLE ÉLECTRIQUE JENN-AIR® - DESSUS LISSE

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

TABLE DES MATIÈRES

Instructions de sécurité importantes	33-36
Entretien et nettoyage	36-39
Entretien	39-40
Dépannage	41-42
Cuisson sur la surface	43-46
Cuisson au four	47-54
Options	55-59
Réglage favori	60-61
Réglage	61-64
Accessoires	64
Garantie et service	65
Guía de uso y cuidado	66

Installateur : Veuillez remettre ce guide au propriétaire.

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

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

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

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

Reportez-vous à la page 65 pour plus d'informations concernant le service après-vente.

que pourrait causer une utilisation incorrecte de l'appareil. Utilisez l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

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

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

Instructions générales



AVERTISSEMENT

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



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

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

Pour éviter un incendie ou des dommages causés par la fumée

Assurez-vous que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil *avant* de le mettre en marche.

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

De nombreux articles en plastique peuvent être détériorés par la chaleur. Gardez les plastiques éloignés des pièces de l'appareil pouvant devenir chaudes.

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

Reconnaissez les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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

Lisez toutes les instructions *avant* d'utiliser cet appareil; observez toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels

En cas d'incendie

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

- **Table de cuisson** : Utilisez un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisine.

NE saisissez ou déplacez JAMAIS un ustensile de cuisine enflammé.

- **Four** : Fermez la porte du four pour étouffer les flammes.

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

Sécurité des enfants



ATTENTION

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

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

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

Familiarisation avec l'appareil



AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

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

Cuisson et sécurité

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

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

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

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

Utilisez les grilles dans leur four d'origine seulement.

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

AVERTISSEMENT – METS PRÉPARÉS : Suivez les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson,

Suite

jetez immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

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

Éteignez toujours toutes les commandes une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et sécurité

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

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine conventionnels. **N'utilisez pas** un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. **N'utilisez pas** de système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut entraîner de graves dangers, entraver le rendement de l'appareil et réduire la longévité de ses composants.

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

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

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

Table de cuisson

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

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

SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE : N'utilisez JAMAIS une surface de cuisson endommagée. Les solutions de nettoyage et les débordements pourraient pénétrer dans la

surface de cuisson endommagée et entraîner un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.

Friteuses

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

Hottes d'extraction

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

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

Nettoyage et sécurité

Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Arrêtez toutes les commandes et attendez le refroidissement de tous les composants *avant* de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Travaillez prudemment afin d'éviter les brûlures par la vapeur si vous utilisez un chiffon ou une éponge humide pour nettoyer les renversements sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Nettoyez uniquement les pièces mentionnées dans ce guide.

Four autonettoyant

ATTENTION

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

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

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

Avertissement et avis importants

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

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la

liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veillez à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage, par l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte.

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

Conservez ces instructions pour consultation ultérieure

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Four autonettoyant

! ATTENTION

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

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

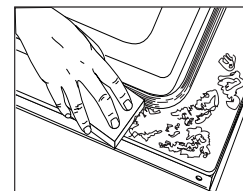
Le four doit être nettoyé régulièrement. Les éclaboussures doivent être essuyées pour éviter une production excessive de fumée ou l'apparition de flammes. Ne laissez pas de résidus s'accumuler dans le four.

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

Avant l'autonettoyage

1. Éteignez la lampe de four *avant* le nettoyage. Celle-ci risquerait de griller durant le cycle de nettoyage.

2. Enlevez la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. Si vous n'enlevez pas les grilles, elles risquent de se décolorer et de ne plus glisser aussi facilement après le cycle d'autonettoyage.
3. Nettoyez le cadre du four, le cadre de la porte, la zone à l'extérieur du joint et autour de l'ouverture du joint de la porte à l'aide d'eau et de détergent ou d'un nettoyant non abrasif comme Bon Ami*. Le processus d'autonettoyage ne nettoie pas ces zones. Elles doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster pendant le cycle de nettoyage. (Le joint assure l'étanchéité autour de la porte et du hublot du four.)
4. Pour empêcher tout dommage, **ne nettoyez pas** et ne frottez pas le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.
5. Éliminez les résidus de graisse ou de produits renversés sur la sole avant le nettoyage. Ceci empêche la formation de flammes ou de fumée durant le nettoyage.
6. Essuyez les résidus sucrés et acides, comme les patates douces, la tomate ou les sauces à base de lait. L'émail vitrifié possède une résistance limitée aux composés acides. Il peut se décolorer si les résidus acides ou sucrés ne sont pas enlevés *avant* le cycle d'autonettoyage.



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

Programmation de l'autonettoyage :

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

Clean

OU

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



OU

Sélectionnez **INTENSE** et quatre heures de nettoyage, pour un niveau de saleté important.

5. NETTOYAGE, TIME (Durée), VERROUILLAGE et le compte à rebours de la durée de nettoyage seront affichés pendant le nettoyage du four. REFROIDISS s'affichera lorsque le nettoyage sera terminé, le four étant toujours verrouillé.

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

Pour différer l'autonettoyage :

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

Clean

OU

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

OU

Sélectionnez **INTENSE** et quatre heures de nettoyage, pour un niveau de saleté important.

5. La porte se verrouillera. NETTOYAGE, TIME, VERROUILLAGE et le compte à rebours de la durée de nettoyage seront affichés.
6. Après le verrouillage de la porte, appuyez sur la touche **More Options** (Autres options).
7. Sélectionnez **DEMARR DIFFERE** à l'aide de la touche rapide.
8. Choisissez le nombre d'heures d'attente avant que ne commence le cycle d'autonettoyage.
9. La durée du délai et la durée du nettoyage seront affichées.

Après l'autonettoyage

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

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

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

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

Remarques :

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

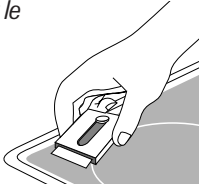
Techniques de nettoyage

! ATTENTION

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

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

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

PIÈCE	NETTOYAGE
Tableau de commande	<ul style="list-style-type: none"> • Pour verrouiller les commandes pendant le nettoyage, reportez-vous à la section <i>Verrouillage des commandes</i> de la page 48. • Essuyez avec un linge humide. Séchez bien. • Les nettoyeurs pour verre peuvent être utilisés s'ils sont d'abord pulvérisés sur un chiffon. NE pulvérisez PAS le produit directement sur les touches de commande et l'afficheur. • N'utilisez pas d'autres produits à vaporiser, nettoyeurs abrasifs ou de grandes quantités d'eau sur le tableau.
Boutons de commande	<ul style="list-style-type: none"> • Placez les boutons à la position ARRÊT et retirez-les en tirant. • Lavez, rincez et séchez. N'utilisez pas un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer le fini. • Faites fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que les boutons ont été correctement réinstallés.
Table de cuisson – Vitrocéramique	<p>N'utilisez jamais de nettoyant pour four, d'agent de blanchiment chloré, d'ammoniaque ou de nettoyant pour verre contenant de l'ammoniaque. Important : Prenez contact avec un réparateur agréé si la surface en vitrocéramique se fissure, se casse ou si de l'aluminium ou du métal fond sur la surface.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laissez la table de cuisson refroidir <i>avant</i> de la nettoyer. • Généralités – Nettoyez la table de cuisson après chaque emploi ou au besoin, à l'aide d'un papier essuie-tout humide et de la crème de nettoyage pour table de cuisson* (pièce n° 20000001)**. Puis, polissez avec un linge sec et propre. <p>Important : Des marques permanentes apparaîtront si vous laissez la saleté restée sur la surface de cuisson cuire de façon répétée.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saleté importante ou marques de métal – Humidifiez une éponge à récurer « ne rayant pas ». Appliquez de la crème de nettoyage pour table de cuisson* et frottez pour retirer autant de saleté que possible. Appliquez une mince couche de crème, recouvrez avec du papier essuie-tout humide et laissez reposer pendant 30 à 45 minutes (2 à 3 heures pour une souillure tenace). Gardez humide en recouvrant l'essuie-tout d'une pellicule plastique. Frottez à nouveau, puis polissez avec un linge propre et sec. <p>Important : N'utilisez qu'un tampon à récurer « ne rayant pas », PROPRE et HUMIDE, sans danger pour les ustensiles de cuisine à revêtement antiadhésif. Le verre et le motif seront endommagés si le tampon n'est pas humide, s'il est souillé ou si un autre type de tampon est utilisé.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saletés cuites ou desséchées – Frottez avec un tampon à récurer « ne rayant pas » et une crème de nettoyage pour table de cuisson*. <p>Important : Utilisez un grattoir à lame de rasoir à un angle de 30° et grattez pour enlever toute saleté restante. Puis, nettoyez comme il est décrit ci-dessus. Ne vous servez pas de la lame de rasoir tous les jours pour ne pas user le motif du verre.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plastique ou sucre fondu – Réglez immédiatement l'élément sur LOW (Bas) et grattez le sucre et le plastique de la surface chaude pour les éloigner vers une zone plus froide. ÉTEIGNEZ ensuite l'élément et laissez-le refroidir. Nettoyez le résidu avec un grattoir à lame de rasoir et une crème de nettoyage pour table de cuisson*. 
Hublotet porte du four – Verre	<ul style="list-style-type: none"> • Évitez d'utiliser trop d'eau, car elle risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre, causant ainsi des taches sur le hublot. • Lavez à l'eau et au savon. Rincez à l'eau claire et séchez. Un nettoyant pour verre peut être utilisé si vous le pulvérisez d'abord sur un chiffon. • N'utilisez pas de produits abrasifs comme les tampons à récurer, la laine d'acier ou les nettoyeurs en poudre qui peuvent rayer le verre.
Intérieur du four	<ul style="list-style-type: none"> • Suivez les instructions présentées aux pages 36-37 pour l'autonettoyage du four.
Grilles du four	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez à l'eau savonneuse. • Éliminez les saletés tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez. • Les grilles se décolorent et glissent difficilement si elles sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage. Si cela se produit, enduisez le bord des grilles et leurs supports avec un peu d'huile végétale pour leur permettre de glisser à nouveau, puis essuyez l'excès.

Suite

PIÈCE	NETTOYAGE
Acier inoxydable (certains modèles)	<ul style="list-style-type: none"> • N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT UN AGENT DE BLANCHIMENT CHLORÉ. • N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU À BASE D'ORANGE. • ESSUYEZ TOUJOURS DANS LE SENS DU GRAIN PENDANT LE NETTOYAGE. • Nettoyage journalier/saleté légère --- Nettoyez à l'aide un linge doux ou d'une éponge et un des produits suivants : eau savonneuse, mélange vinaigre blanc/eau, nettoyant pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable pour verre. Rincez et séchez. Pour polir et aider à prévenir les traces de doigts, appliquez Stainless Steel Magic Spray* (pièce n° 20000008)**. • Saleté modérée/importante --- Nettoyez à l'aide d'un linge doux ou d'une éponge humide et l'un des produits suivants : Bon Ami*, Smart Cleanser ou Soft Scrub*. Rincez et séchez. Les taches rebelles peuvent être enlevées en frottant dans le sens du grain avec un tampon tout usage Scotch-Brite* humide. Rincez et séchez. Pour retirer les marques et redonner du lustre, terminez le nettoyage avec le produit pour acier inoxydable Magic Spray*. • Décoloration --- Avec un chiffon doux ou une éponge humide, appliquez le nettoyant pour acier inoxydable Cameo*. Rincez immédiatement et séchez. Pour retirer les marques et redonner du lustre, terminez le nettoyage avec le vaporisateur pour acier inoxydable Magic Spray*.
Tiroir de remisage (certains modèles) - émail peint	<ul style="list-style-type: none"> • Une fois les pièces refroidies, laver à l'eau savonneuse tiède, rincer et sécher. Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide, ceci pouvant endommager la surface et entraîner une brûlure par la vapeur. • Pour les taches rebelles, utiliser des agents de nettoyage légèrement abrasifs comme la pâte au bicarbonate de soude ou Bon Ami*. Ne pas utiliser d'agents de nettoyage abrasifs, caustiques ou énergiques comme les nettoyants pour four ou les tampons en laine d'acier. Ces produits raieraient ou endommageraient de façon permanente la surface. <p>Remarque: Utiliser un linge ou un torchon sec pour essuyer les produits renversés, surtout s'ils sont acides ou sucrés. La surface pourrait se décolorer ou se ternir si la saleté n'était pas immédiatement enlevée. Ceci est particulièrement important dans le cas de surfaces blanches.</p>

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

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

ENTRETIEN

Porte du four



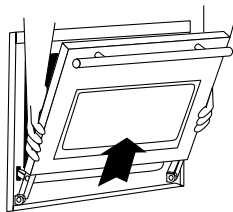
ATTENTION

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

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

Dépose de la porte :

1. Une fois la cuisinière froide, ouvrez la porte du four jusqu'à la position d'arrêt pour le gril (environ 10 cm/4 po).
2. Tenez la porte de chaque côté. **Ne soulevez pas** la porte par la poignée.
3. Tirez vers le haut sans saccades jusqu'à ce que la porte ait passé les bras de charnière.



Remise de la porte :

1. Tenez la porte de chaque côté.
2. Alignez les fentes de la porte et les bras de charnière.
3. Faites glisser la porte sur les bras de charnière, jusqu'à ce qu'elle repose complètement sur les charnières. Poussez sur les coins supérieurs de la porte pour qu'elle soit bien assise sur les charnières. La porte doit être droite.

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

Hublot du four

Protection des hublots :

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

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

Éclairage du four

! ATTENTION

- Débranchez la cuisinière *avant* de remplacer l'ampoule.
- Laissez le four refroidir *avant* de remplacer l'ampoule.
- Assurez-vous que le couvre-ampoule et l'ampoule sont froids *avant* de les toucher.

Pour remplacer l'ampoule par une ampoule appropriée, commandez-la auprès de Jenn-Air. Téléphonez au 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) et commandez une ampoule halogène, pièce n° 74004458.

Pour remplacer l'ampoule du four :

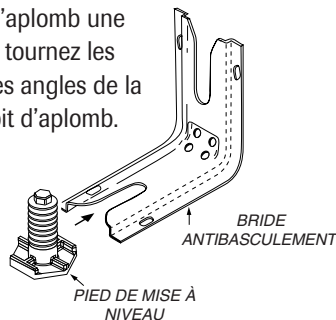
1. Débranchez la cuisinière.
2. Une fois le four froid, saisissez le rebord du couvre-ampoule du bout des doigts. Enlevez-le en tirant.
3. Enlevez soigneusement la vieille ampoule en la tirant **tout droit** du socle en céramique.
4. Pour éviter d'endommager l'ampoule neuve ou de diminuer sa durée, **ne la touchez pas** à mains nues. Tenez-la avec un linge sec ou de l'essuie-tout. Enfoncez **tout droit** les broches de l'ampoule dans les petits trous du socle en céramique.
5. Remettez le couvre-ampoule en l'enclenchant en place.
6. Rebranchez la cuisinière. Remettez l'horloge à l'heure.

Pieds de mise à niveau

! ATTENTION

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

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



Tiroir de remisage

(certains modèles)

! ATTENTION

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

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

Dépose :

1. Vider le tiroir et le tirer jusqu'à la position de la première butée.
2. Soulever l'avant.
3. Tirer jusqu'à la position de la seconde butée.
4. Saisir le tiroir par les côtés et soulever/tirer pour l'extraire.

Réinstallation :

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

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Pour la plupart des problèmes observés, essayez d'abord ce qui suit.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que les commandes du four sont correctement réglées. • Vérifiez si la fiche est bien branchée sur la prise. • Inspectez/réarmez le disjoncteur. Inspectez/remplacez le fusible. • Vérifiez la source d'alimentation électrique.
Une partie ou la totalité de la cuisinière ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si la surface et/ou les commandes du four sont bien réglées. Voyez les pages 43 et 49. • Vérifiez si la porte du four est déverrouillée après un autonettoyage. Voyez la page 36. • Vérifiez si le four est réglé pour une cuisson différée ou pour un autonettoyage. Voyez les pages 49 et 37. • Vérifiez si le verrouillage des commandes est activé. Voyez la page 48. • Vérifiez si la commande est en mode sabbat. Voyez la page 62.
L'horloge, l'afficheur et/ou les lampes fonctionnent, mais le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four peut être programmé pour une fonction différée ou de cuisson et maintien. • Le verrouillage des commandes est peut-être activé. Voyez la page 48.
Les résultats de la cuisson différent de ceux du four précédent.	<ul style="list-style-type: none"> • Déterminez si l'évent du four est obstrué. Voyez la page 53 pour son emplacement. • Assurez-vous que la cuisinière est d'aplomb. • Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. Avec l'âge des fours, la température est souvent décalée et devient plus chaude ou plus froide. Voyez la page 62 pour obtenir les instructions sur le réglage de la température du four. <p>Important : Il n'est pas recommandé de régler la température si un problème se manifeste avec une ou deux recettes seulement.</p>
Les aliments ne grillent pas correctement ou produisent trop de fumée.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la position des grilles. L'aliment est peut-être trop près de l'élément. • L'élément du gril n'a pas été préchauffé. • Le papier d'aluminium a été mal utilisé. Ne garnissez jamais la grille de la lèchefrite avec du papier d'aluminium. • La porte du four était fermée durant la cuisson au gril. Laissez la porte ouverte jusqu'à la première butée (environ 10 cm/4 po). • Enlevez l'excès de graisse sur la pièce de viande <i>avant</i> la cuisson au gril. • Une lèchefrite sale a été utilisée. • La tension électrique de la maison est peut-être basse.
L'autonettoyage ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Déterminez si l'appareil a été programmé pour un autonettoyage différé. Voyez la page 37. • Vérifiez que la porte est fermée. • Vérifiez si la commande est en mode sabbat. Voyez la page 62. • Le four est peut être à une température supérieure à 204° C (400° F). La température du four doit être inférieure à 204° C (400° F) pour pouvoir programmer un cycle d'autonettoyage.
Le four ne se nettoie pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> • Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire. • Avant l'opération d'autonettoyage, vous n'avez pas éliminé les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.
La porte du four ne se déverrouille pas après le cycle d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • L'intérieur du four est encore chaud. Laissez le four refroidir pendant environ une heure après un cycle d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte lorsque le message LOCK (Verrouillage) n'est plus affiché. • La commande et la porte sont peut-être verrouillées. Voyez la page 48.
Il n'y a pas de bips et l'afficheur ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four peut être en mode sabbat. Voyez la page 62.

PROBLÈME	SOLUTION
<p>La surface en vitrocéramique révèle des signes d'usure.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fines rayures ou abrasions. <ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres. Ne faites pas glisser d'ustensiles en verre ou en métal sur la surface. Assurez-vous que le fond des ustensiles n'est pas rugueux. Utilisez les produits de nettoyage recommandés. Voyez la page 38. 2. Marques de métal. <ul style="list-style-type: none"> • Ne faites pas glisser d'ustensiles métalliques sur la surface. Après le refroidissement, nettoyez la surface avec de la crème de nettoyage pour table de cuisson. Voyez la page 38. 3. Petites marques et traces marron. <ul style="list-style-type: none"> • Enlevez rapidement les produits renversés. N'essuyez jamais la surface avec une éponge ou un linge sales. Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres. 4. Zones à reflet métallique. <ul style="list-style-type: none"> • Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Utilisez les agents de nettoyage recommandés. Voyez la page 38. 5. Écaillage et piqûres de corrosion. <ul style="list-style-type: none"> • Enlevez rapidement les produits sucrés qui ont débordé. Voyez la page 38.
<p>De l'humidité se dépose sur le hublot ou de la vapeur s'échappe de l'évent.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ceci est normal avec des aliments à teneur élevée en humidité. • Le nettoyage du hublot a produit trop d'humidité.
<p>Odeur forte ou fumée légère à la mise en marche du four.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ceci est normal pour une cuisinière neuve et disparaît après quelques utilisations. Un autonettoyage éliminera les odeurs plus rapidement. • La mise en marche d'un ventilateur d'extraction aide à enlever fumée et odeur. • Saleté importante sur la sole. Exécutez une opération d'autonettoyage.
<p>La table de cuisson ne produisent pas suffisamment de chaleur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les commandes des éléments de surface ne sont pas réglées correctement. • La tension qui alimente la maison peut être faible.
<p>Codes d'anomalie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le four peut déceler une anomalie lors de la programmation ou du fonctionnement. En cas d'anomalie, le message DEFAULT DETECTE – APPUYEZ ENTER POUR REESSAYER peuvent apparaître. Suivre les indications de l'affichage. Si l'anomalie réapparaît ou ne s'efface pas, appeler un réparateur agréé ou composer le numéro sans frais de l'afficheur. • Si la même opération est essayée avant que le four ne soit réparé, le message CARACTÉRISTIQUE NON DISPONIBLE – APPUYEZ AIDE paraîtra. La caractéristique sera dans l'incapacité de fonctionner tant que la réparation n'aura pas été effectuée. • Si le four est très sale, les flammèches peuvent produire un code d'anomalie au cours du cycle d'autonettoyage. Appuyer sur CANCEL (Annuler) et laisser le four refroidir complètement, essuyer la saleté en excès puis reprogrammer l'autonettoyage. Si le code d'anomalie réapparaît, prendre contact avec un réparateur agréé.
<p>Des bruits se font entendre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le four peut faire différents bruits légers. Vous pouvez entendre les relais fonctionner et s'arrêter. Ceci est normal. • La chaleur dans le four, puis le refroidissement, peuvent produire des bruits de contraction ou de dilatation du métal. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil.
<p>SAb clignote puis, s'affiche continuellement.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le four est en mode sabbat. Pour annuler, appuyez sur la touche Setup (Réglage) pendant cinq secondes.
<p>Impossible d'ajouter un autre favori.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La liste des favoris est pleine. Pour effacer un favori et en ajouter un nouveau, consultez les instructions à la page 60.

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

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

CUISSON SUR LA SURFACE

Commandes de la surface de cuisson

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

Réglage des commandes

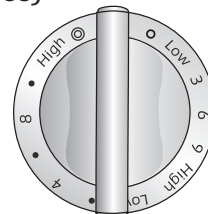
1. Placez l'ustensile sur l'élément.
2. Enfoncez et tournez le bouton (dans un sens ou dans l'autre) jusqu'à la position désirée.
 - L'élément commandé par chaque bouton est identifié sur le tableau de commande. Par exemple, le schéma à droite indique l'élément avant droit.
3. Le voyant sur le tableau de commande indique le fonctionnement de l'élément. Lorsque l'un des boutons de commande d'un élément de surface est sur la position « on » (marche), le voyant s'illumine. Le voyant s'éteint dès qu'on coupe l'alimentation de l'élément.

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

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

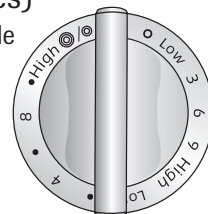
Élément double (certains modèles)

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



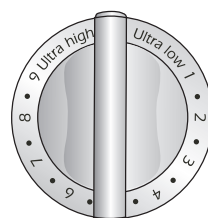
Élément triple (certains modèles)

La surface de cuisson comporte un élément triple situé à l'avant droit. Cet élément peut servir pour de plus gros ustensiles (élément triple) ou pour de plus petits ustensiles (élément simple ou double). Le choix du réglage simple, double ou triple s'effectue en tournant le bouton.



Réglage personnalisé (certains modèles)

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



Éléments Flex-Choice^{MC} (certains modèles)

Les éléments Flex-Choice^{MC} sont des éléments à puissance variable qui fournissent un réglage ultra-bas pour faire fondre le chocolat et le beurre. Ils sont situés à l'avant à gauche et à l'arrière à droite.

Suite

ATTENTION

AVANT LA CUISSON

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

PENDANT LA CUISSON

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

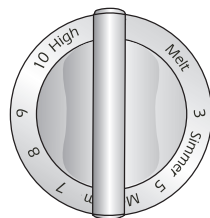
APRÈS LA CUISSON

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

AUTRES CONSEILS

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

Le réglage de Melt (Fusion) est situé entre 3 et OFF (Arrêt). Les réglages de puissance en dehors de cette zone fonctionnent comme pour ceux d'un élément normal, allant de 3 ou Low (Bas) à High (Élevé).



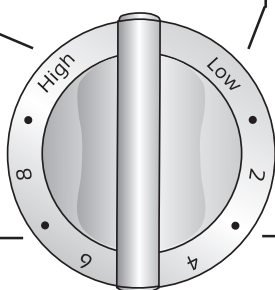
Important : Lorsque vous utilisez les réglages courants pour préparer des aliments, quelques minutes peuvent être nécessaires pour que la zone de cuisson refroidisse jusqu'à atteindre le réglage Melt.

Suggestions de réglage

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

High ou 9 : Pour faire bouillir un liquide. Réduisez toujours la puissance après le début de l'ébullition ou de la cuisson des aliments.

Low ou 1 : Pour maintenir la température d'un plat ou pour la fusion du chocolat ou du beurre.



Med. Low (Moyen/Bas) ou 3 : Pour continuer la cuisson d'aliments dans un récipient couvert ou pour cuire à la vapeur.

Med. High (Moyen/Élevé) ou 7 : Pour faire rissoler de la viande, chauffer de l'huile (grande friture ou aliments sautés) et pour maintenir l'ébullition rapide d'une grande quantité de liquide.

Medium (Moyen) ou 5 : Pour maintenir l'ébullition lente d'une grande quantité de liquide ou pour la plupart des types de friture.

Zone de réchauffage (certains modèles)

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

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

Warm
Zone
On / Off

Important :

- **Ne réchauffez jamais** d'aliments pendant plus d'une heure (30 minutes pour les œufs), car la qualité des aliments risque de se détériorer.
- **Ne réchauffez pas** des aliments froids sur la Zone de réchauffage.
- Les températures de réchauffage varieront selon le type et la quantité des aliments. Maintenez toujours les aliments aux

températures appropriées. L'USDA recommande que les températures soient situées entre 60 et 77 °C (140 et 170 °F).

Remarques :

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

Surface lisse

Remarques :

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

Voyants de surface chaude

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

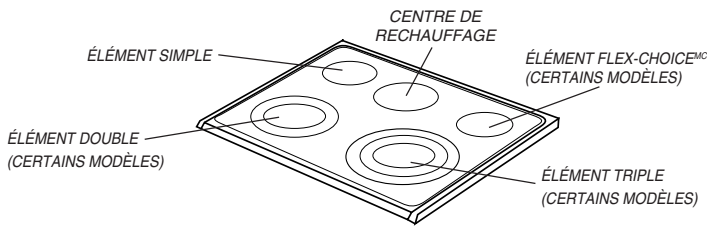
Zones de cuisson

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

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

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

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



Conseils sur la protection du module en vitrocéramique

Nettoyage (voyez la page 38 pour plus de détails)

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

Pour éviter les marques et les rayures

- **N'utilisez pas** d'ustensiles en verre. Ils pourraient rayer la surface.
- **N'utilisez jamais** de support métallique ou d'anneau de wok entre un récipient et la table de cuisson. Ces objets peuvent marquer ou rayer la surface.
- **Ne faites pas** glisser de récipients en aluminium sur la surface de cuisson chaude. Ils pourraient laisser des marques qui devront être nettoyées immédiatement. (Voyez la section *Nettoyage*, à la page 38.)
- Veillez à ce que le fond des récipients et la zone de cuisson soient propres *avant* d'allumer l'élément, afin d'éviter les rayures.
- Pour éviter d'endommager ou de rayer la surface en vitrocéramique, veillez à **ne jamais** y laisser de sucre, de sel ou de graisse. Prenez l'habitude d'essuyer la surface de cuisson avec un linge propre ou un essuie-tout *avant* de l'utiliser.
- **Ne faites jamais** glisser de récipients métalliques épais sur la surface, au risque de la rayer.

Pour éviter la formation de taches

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

Pour éviter d'autres dommages

- **Ne laissez pas** fondre de plastique, de sucre ni d'aliments riches en sucre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit accidentellement, nettoyez immédiatement. (Voyez la section *Nettoyage*, à la page 38.)
- **Ne laissez jamais** le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement. Vous pourriez endommager l'ustensile et l'appareil.
- **N'utilisez jamais** la table de cuisson comme surface de travail ou comme planche à découper.
- **Ne cuisez jamais** d'aliments directement sur la surface de cuisson, sans récipient.
- **N'utilisez jamais** un petit récipient sur un grand élément. Il s'agit d'un gaspillage d'énergie qui pourrait causer des projections. Celles-ci brûleront sur la surface et devront être nettoyées.
- **N'utilisez pas** de récipients spéciaux non plats qui seraient trop grands ou inégaux comme les woks à fond rond, les plaques chauffantes ou encore, des marmites à conserves de grande taille ou à fond ondulé.
- **N'utilisez pas** de papier d'aluminium ou des contenants faits d'aluminium. L'aluminium risque de fondre sur la surface en verre. Si le métal fond sur la table de cuisson, **ne l'utilisez pas**. Appelez un réparateur agréé Jenn-Air.

Recommandations sur les ustensiles

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

Tests pour vérifier si les ustensiles ont un fond plat

Test de la règle :

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



Test de la bulle :

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

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

Ustensiles de grande taille et mise en conserve

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

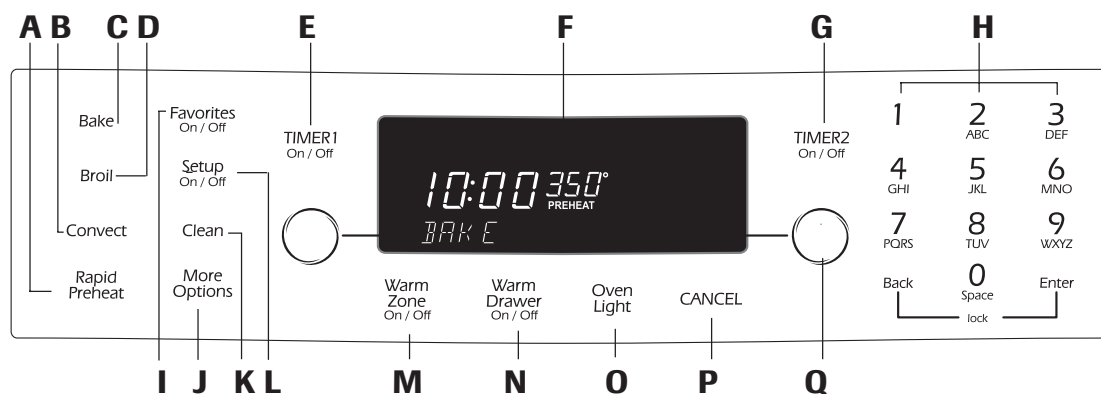
Si les marmites à conserves et les casseroles ne sont pas conformes à ces normes, les durées de cuisson seront plus longues et la table de cuisson pourrait être endommagée.

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

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

CUISSON AU FOUR

Tableau de commande



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

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

Touches rapides

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

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

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



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

Horloge Réglage de l'horloge :

1. Appuyez sur la touche **Setup** (Réglage).
2. Sélectionnez **HORLOGE** à l'aide des touches rapides.
3. Sélectionnez **HEURE**.
4. Entrez l'heure à l'aide des touches numériques.
5. Appuyez sur la touche **Enter**.
6. Sélectionnez **AM** ou **PM** en mode de 12 heures. (Pour l'horloge de 24 heures, voyez la page 48.)
7. Pour quitter le mode de réglage, appuyez sur la touche **Setup**.

Setup
On / Off

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

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

Setup
On / Off

Entrée du jour de la semaine :

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

Setup
On / Off

Réglage de l'horloge pour 12 ou 24 heures :

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

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

Setup
On / Off

Minuteries

Réglage des minuteries (Minuterie 1 et Minuterie 2) :

1. Appuyez sur la touche **TIMER 1** (Minuterie 1) ou **TIMER 2** (Minuterie 2).
2. Appuyez sur l'une des durées affichées en utilisant les touches rapides ou appuyez sur les touches numériques pour entrer la durée désirée.
Important : Chaque fois que vous appuyez sur les choix de durée affichés, vous en augmentez la durée. Par exemple, en appuyant sur « 10 MIN » trois fois, vous afficherez 30 minutes à la minuterie (0:30).
3. Appuyez sur la touche **Enter** (Entrer).

TIMER 1
On / Off

Pour modifier la durée entrée une fois la minuterie activée :

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

TIMER 1
On / Off

OU

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

Pour annuler la minuterie :

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

TIMER 1
On / Off

Si les deux minuteries sont actives :

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

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

Modifier les sonneries de la minuterie :

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

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

Setup
On / Off

Verrouillage des commandes et de la porte du four

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

Pour verrouiller les commandes et la porte du four :

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

Pour déverrouiller les commandes et la porte du four :

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



Cuisson au four

Programmation de la cuisson au four :

Bake

1. Appuyez sur la touche **Bake** (Cuisson au four).
2. Sélectionnez la température du four à l'aide des touches rapides.

OU

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

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



- La température affichée augmente par intervalles de 1° jusqu'à ce que le four atteigne la température pré-réglée. Allouez environ 15 minutes pour le préchauffage.
 - Lorsque le four est préchauffé, un signal sonore retentit et la mention PREHEAT s'éteint.
3. À la fin de la cuisson, éteignez le four en appuyant sur la touche **CANCEL** (Annuler). Retirez la nourriture du four. Le four continue de fonctionner jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **CANCEL**.

CANCEL

Remarques :

- Si plus de 30 secondes s'écoulent entre le moment où vous appuyez sur une touche et le moment où vous appuyez sur une touche numérique, l'afficheur retournera à l'écran précédent.
- Le four chauffe chaque fois qu'une température apparaît à l'afficheur.
- Pour modifier la température du four durant la cuisson, appuyez sur la touche **Bake** et choisissez une température affichée ou utilisez les touches numériques pour entrer la température désirée.
- Le four s'arrête automatiquement après 12 heures s'il a été accidentellement laissé en marche. Pour programmer le mode sabbat, voyez *Mode sabbat* à la page 62.

Options de cuisson au four

Les options de Cuisson et maintien (certains modèles) et de Départ différé sont disponibles pour la cuisson au four. Lors de l'utilisation de l'option Cuisson et maintien (certains modèles), le four se met à chauffer immédiatement après le réglage. Puis, le four fonctionne pendant la durée spécifiée. Lorsque cette durée est écoulée, le four

réduit automatiquement la température à 75° C (170° F) et garde la nourriture au chaud pendant une heure au maximum, puis s'éteint automatiquement.

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

Pour programmer la cuisson et maintien (certains modèles) :

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

More Options



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

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

Pour programmer une cuisson différée :

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

More Options

ATTENTION

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

Convection (certains modèles)

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

Remarques :

- Le régulateur du four est réglé à l'usine pour la conversion automatique pour convection (certains modèles). Lorsque vous utilisez Convection Bake (Cuisson à convection) et Convection Pastry (Pâtisserie à convection), entrez la température de cuisson *conventionnelle*. Le régulateur réduit automatiquement la température conventionnelle de 25°.
- En mode Convection Roast (Rôtissage à convection), la température ne sera pas réduite automatiquement. Entrez la température *conventionnelle* ainsi que la durée de rôtissage. Le régulateur vous avertit lorsque 75 % du temps s'est écoulé et vous demande de vérifier la cuisson.
- Pour désactiver la conversion automatique pour convection (certains modèles), voyez la page 61.

Options de convection (certains modèles)

Les options de cuisson et maintien et de cuisson différée sont disponibles lors de la cuisson à convection. Voyez la page 49 pour plus de détails concernant la programmation de la cuisson et maintien et de la cuisson différée.

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

Cuisson à convection (certains modèles)

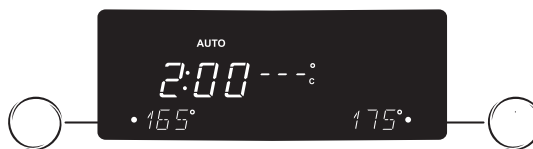
Programmation de la cuisson à convection :

- Appuyez sur la touche **Convection** (Convection).
- Sélectionnez **CUISSON CONVEC** à l'aide des touches rapides.

Convection



- Sélectionnez la température à l'aide des touches rapides



OU

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

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

CANCEL

Rapid Preheat (Préchauffage rapide) (certains modèles)

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

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

Pour retourner au préchauffage standard :

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

Remarques :

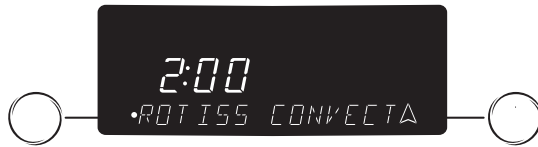
- Pour de meilleurs résultats, placez la grille à la position 2 ou 3 lorsque vous utilisez l'option Rapid Preheat.
- Pour obtenir des résultats optimaux de cuisson et de brunissage, nous vous déconseillons l'usage du préchauffage rapide lorsque vous utilisez plusieurs grilles.

Convect Roast (Rôtissage à convection) (certains modèles)

Programmation du rôtissage à convection :

1. Placez la nourriture dans le four.
2. Appuyez sur la touche **Convect** (Convection).
3. Sélectionnez **ROTISS CONVECT** à l'aide des touches rapides.

Convect



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



OU

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

- La température peut être programmée de 90 à 285° C (170 à 550° F) par intervalles de 3° C (5° F).
5. Entrez la durée de cuisson désirée. Entrez la durée de rôtissage conventionnel à l'aide des touches numériques.
 - Après trois secondes, le four commence à chauffer. **ROTISS CONVECT** apparaît à l'afficheur avec la mention « 100° » ou la température du four actuelle (la plus élevée des deux).
 - La température affichée augmente par intervalles de 1° jusqu'à ce que le four atteigne la température pré-réglée.
 - Le décompte de la durée de la cuisson commence.
 6. Le four émet un signal sonore lorsque 75 % du temps s'est écoulé pour que vous puissiez vérifier la cuisson des aliments. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande. Si la cuisson est terminée, retirez les aliments du four et appuyez sur **CANCEL** (Annuler) pour éteindre le four.
 7. Si la cuisson n'est pas terminée, poursuivez le rôtissage.

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

CANCEL

Remarques :

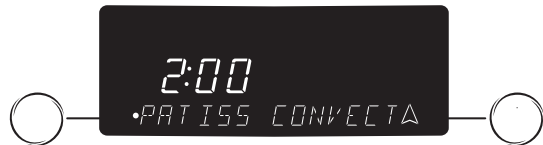
- Si la recette suggère de préchauffer le four, augmentez la durée de cuisson à 15 minutes.
- Si la caractéristique de conversion automatique pour convection est désactivé, une durée de rôtissage n'est pas requise.

Convect Pastry (Pâtisserie à convection) (certains modèles)

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

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

Convect



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



OU

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

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

CANCEL

Tiroir de réchauffage

(certains modèles)

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

Utilisation :

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



Tableau de réchauffage

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

Remarques sur le tiroir de réchauffage :

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

Cuisson au gril

Pour obtenir des résultats optimaux, préchauffez le four pendant 5 minutes la porte fermée et utilisez une lèchefrite conçue pour la cuisson au gril. La porte du four doit être ouverte jusqu'à la butée de la cuisson au gril (environ 10 cm/4 pouces) durant la cuisson au gril.

Programmation de la cuisson au gril :

1. Placez la grille de four à la position appropriée (voyez le *Tableau de cuisson au gril*, page 53).
2. Appuyer sur la touche **Broil** (Gril).
3. Sélectionnez **HAUT** - 285° C (550° F) pour la cuisson au gril à température élevée.



OU

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



- Le four possède une caractéristique de cuisson au gril variable. Vous pouvez donc choisir une température de cuisson au gril plus basse (149 à 288° C ou 300 à 550° F). Pour choisir une température plus basse, appuyez sur les touches numériques appropriées. Appuyez sur la touche **Enter** (Entrer) pour programmer la température la plus basse.
4. Préchauffez le four pendant cinq minutes.
 5. Placez les aliments dans le four et poussez la porte jusqu'à la butée de la cuisson au gril.
 6. Appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler) quand la cuisson au gril terminée.



Remarques :

- Voyez le *Tableau de cuisson au gril* en la page 53 pour connaître les durées de cuisson recommandées.
- Si plus de 30 secondes s'écoulent entre le moment où vous appuyez sur la touche Broil et celui où vous appuyez sur les touches rapides ou les touches numériques, le four ne sera pas programmé et l'afficheur retournera l'écran précédent.
- Utilisez le réglage HAUT pour la plupart des cuissons au gril. Utilisez la température plus basse pour la cuisson au gril de mets devant cuire plus longtemps. Une température basse leur permet de bien cuire sans trop brunir.
- Prévoyez des durées de cuisson au gril plus longues et un brunissage légèrement moins prononcé si l'appareil fonctionne sur un circuit de 208 volts.
- Retournez la nourriture lorsque la moitié de la durée prévue pour la cuisson au gril s'est écoulée.
- Les durées de cuisson au gril peuvent être plus longues si vous choisissez des températures plus basses.

Tableau de cuisson au grill

ALIMENTS	DURÉE DE CUISSON AU GRIL SUGGÉRÉE	POSITION DES GRILLES*
Boeuf (au grill à 74° C ou 165° F) 6 hamburges, env. 1 cm (1/2 po) d'épaisseur 2 biftecks de faux-filet, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur 2 contrefilets, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur 2 biftecks d'loyau, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	10 à 12 minutes 18 à 22 minutes 18 à 22 minutes 18 à 22 minutes	4 4 4 4
Volaille (au grill à 77° C ou 170° F, à basse température) 4 poitrines désossées/sans peau 4 poitrines de poulet avec os	Gril BAS 12 à 15 minutes 20 à 33 minutes	4 3
Porc (au grill à 71° C ou 160° F) 4 côtelettes de porc désossées, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur 4 côtelettes de porc avec os, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur Tranche de jambon, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	20 à 28 minutes 25 à 28 minutes 12 à 16 minutes	4 4 4
Poisson (au grill à 60° C ou 140° F) 4 darnes d'espadon, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur 2 darnes de flétan, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur Hoplostète orange, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur Crevettes (16-20 par livre) 2 filets de saumon, env. 1 cm (1/2 po) d'épaisseur 2 darnes de saumon, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	10 à 14 minutes 10 à 14 minutes 10 à 12 minutes 8 à 10 minutes 8 à 12 minutes 10 à 14 minutes	3 3 4 4 4 3

***Important :** Pour réduire le brunissage et l'excès de fumée durant la cuisson au grill, abaissez la grille et augmentez la durée de la cuisson.

Ventilateur du four

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

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

Évent du four

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

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

Lampe du four

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

Oven
Light

Sole du four

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

Grilles de four

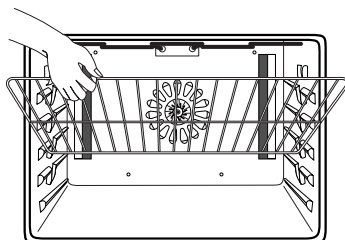
! ATTENTION

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

Trois grilles standard plates sont incluses avec le four.

Pour retirer une grille :

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



Pour remettre une grille en place :

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

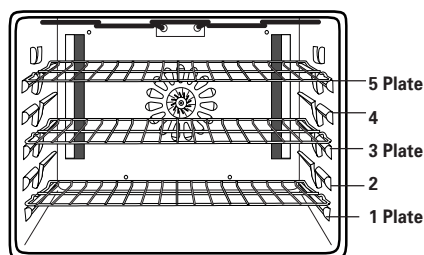
Positions des grilles

POSITION 5 (position la plus haute) :

Utilisez cette position pour la cuisson sur deux grilles et la cuisson au grill.

POSITION 4 :

Utilisez cette position pour la cuisson sur deux grilles et la cuisson au grill.



Cuisson avec convection sur trois grilles (certains modèles)

POSITION 3 :

Utilisez cette position pour la cuisson de la plupart des pâtisseries sur plaque à biscuits ou dans un moule à gelée, pour la cuisson de gâteaux à étages, tartes aux fruits ou mets préparés surgelés.

POSITION 2 :

Utilisez cette position pour le rôtissage de petits morceaux de viande, les plats mijotés, le pain, les savarins, les tartes à la crème, les tartes surgelées ou pour la cuisson sur deux grilles.

POSITION 1 :

Utilisez cette position pour le rôtissage de gros morceaux de viande, la volaille, les soufflés, les gâteaux des anges ou pour la cuisson sur deux grilles.

CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES :

Deux grilles : Utilisez les positions 2 et 5 ou 1 et 4.

Trois grilles (avec convection seulement) (certains modèles) : Utilisez les positions 1, 3 et 5 (voyez l'illustration).

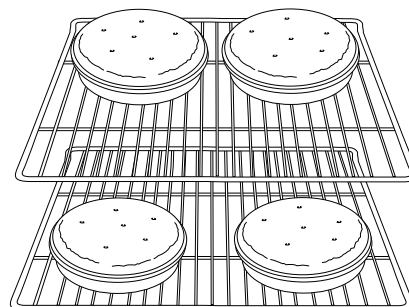
Remarques :

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

Cuisson de gâteaux à étages sur deux grilles

Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux sur deux grilles, avec ou sans convection (certains modèles), utilisez les positions 2 et 5.

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



OPTIONS

Autres options

Cuisson et maintien

1. Appuyez sur la touche **More Options** (Autres options).
2. Sélectionnez **CUISS/CHAUD**.

More Options



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

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

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

Démarrage différé

More Options

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

Programmation de la cuisson différée :

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

Programmation de la cuisson à convection différée : (certains modèles)

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

Programmation de l'autonettoyage différé :

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

Pour plus de détails concernant l'autonettoyage, voyez la page 36.



ATTENTION

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

Fermentation (certains modèles)

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

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

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

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

More Options

CANCEL

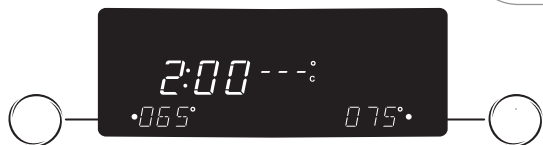
Remarques :

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

Maintien au chaud

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

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



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

Pour réchauffer des petits pains :

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

Pour réchauffer des assiettes :

- Placez deux piles de quatre assiettes maximum dans le four.
- Appuyez sur **More Options**.
- Sélectionnez **MAINTIEN CHAUD**.
- Sélectionnez la température 075°.
- Réchauffez pendant cinq minutes. Éteignez le four en appuyant sur la touche **CANCEL** et laissez les assiettes dans le four pendant encore 15 minutes.
- N'utilisez que des assiettes pouvant aller au four. (Vérifiez avec le fabricant.)
- **Ne posez pas** d'assiettes chaudes sur une surface froide. Les changements rapides de température pourraient les casser ou les fendiller.

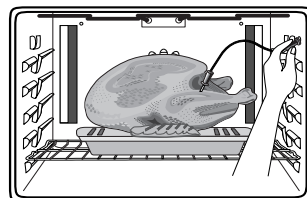
Remarques :

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

Sonde thermique (certains modèles)

L'utilisation de la sonde fournie avec votre four assure d'excellents résultats de rôtissage.

1. Insérez la sonde dans l'aliment. Pour les viandes, le bout de la sonde doit être placé au centre de la partie la plus épaisse, sans toucher au gras ou aux os.
2. Insérez la fiche de la sonde dans la prise située sur le côté droit supérieur du four. Assurez-vous de bien enfoncer la fiche dans la prise.
3. Appuyez sur la touche **More Options**.
4. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
5. Sélectionnez **SONDE THERMIQ.**



6. Réglez la température interne désirée en choisissant parmi celles affichées ou entrez-la à l'aide des touches numériques. La température de la sonde peut être réglée entre 38 et 85° C (100° et 185° F). Si la sonde thermique n'est pas insérée, la mention INSÉRER SONDE s'affiche.
7. Sélectionnez **CUISS** ou **CONVECT**.
8. Réglez la température du four en choisissant l'une des températures affichées ou utilisez les touches numériques pour entrer la température désirée.

Important : Si la sonde est débranchée de la prise du four à tout moment durant la cuisson, le régulateur affichera le message INSÉRER SONDE. Si la sonde n'est pas réinsérée dans les 30 secondes suivantes, le programme est annulé et le four s'éteint.

Si vous choisissez CUISS :

- Les températures sélectionnées pour le four et la sonde s'affichent brièvement.
- Après 10 secondes, l'afficheur indique la température actuelle du four et la température actuelle de la sonde.

Si vous choisissez CONVECT :



- Sélectionnez **CUISSON CONVEC, RÔTISS CONVECT** ou **PÂTISS CONVECT**.
- Réglez la température du four en choisissant l'une des températures affichées ou utilisez les touches numériques pour entrer la température désirée.
- Les températures sélectionnées pour le four et la sonde s'affichent brièvement.

- Après 10 secondes, l'afficheur indique la température actuelle du four et la température actuelle de la sonde.
9. Lorsque l'aliment atteint la température interne choisie, le four s'éteint et un signal sonore retentit.
 10. Débranchez la sonde de la prise du four. **La sonde sera chaude.** Utilisez un gant de cuisine ou une manique pour retirer la fiche de la sonde du four.

Remarques :

- La sonde doit être retirée du four lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Puisque le four est très bien isolé, la chaleur qu'il contient poursuit la cuisson de la nourriture même si le signal sonore a retenti et le four s'est éteint. Pour cette raison, il est important de retirer les aliments du four aussitôt que le signal sonore retentit.
- Utilisez la poignée de la sonde pour l'insérer ou la retirer. **Ne tirez pas sur le câble.**
- **La sonde est chaude après la cuisson.** Utilisez une manique ou un gant de cuisine pour la retirer.
- Pour nettoyer la sonde une fois refroidie, essuyez-la à l'aide d'un linge à vaisselle savonneux. **N'immersez pas la sonde dans l'eau et ne la lavez pas au lave-vaisselle.**

Important : Si l'entrebâilleur n'est pas correctement positionné, le ventilateur de convection ne fonctionnera pas.

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

Suivez le *Guide de deshydratation* de la page 58 pour connaître les durées de dessiccation. Vérifiez les aliments aux durées minimales indiquées. Refroidissez les aliments à la température ambiante *avant* de vérifier s'ils sont bien déshydratés.

Remarques :

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

Températures internes suggérées

ALIMENT	TEMPÉRATURE INTERNE	
Bœuf haché	74° C (165° F)	
Bœuf, veau, agneau (frais)	Saignant	63° C (145° F)
	À point	71° C (160° F)
	Bien cuit	77° C (170° F)
Poulet, dinde	Entier	82° C (180° F)
	Poitrine	77° C (170° F)
Porc	À point	71° C (160° F)
	Bien cuit	77° C (170° F)
	Jambon, précuit	60° C (140° F)

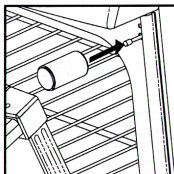
Deshydratation (certains modèles)

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

Le ventilateur de convection fonctionne pendant la deshydratation.

Programmation de la dessiccation :

1. La porte du four doit être légèrement ouverte pour laisser échapper l'humidité pendant la deshydratation.



- Ouvrez légèrement la porte du four.
- Placez l'entrebâilleur magnétique (Pièce no 8010P146-60) par-dessus le commutateur situé en haut à droite sur le cadre du four. L'entrebâilleur crée un espace entre le cadre du four et la porte du four afin de permettre à l'humidité de s'échapper.
- Fermez doucement la porte jusqu'à ce que l'entrebâilleur magnétique soit en contact avec la porte du four. L'aimant gardera l'entrebâilleur en position durant la dessiccation et permettra l'ouverture de la porte à tout moment durant l'opération, sans que ce dernier ne change de position.

Guide de deshydratation (certains modèles)

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

* Fruits nécessitant un antioxydant pour empêcher la décoloration et la perte de nutriments. Reportez-vous aux remarques de la page 62 pour connaître les méthodes particulières.

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

Décongeler et servir (certains modèles)

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

Programmation de la fonction

Décongeler et servir :

1. Placez la nourriture sur la grille à la position 2.
2. Appuyez sur la touche **Convect** (Convection).
3. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
4. Sélectionnez **DECONG-SERVIR**.
5. Sélectionnez le nombre de minutes de décongélation.

Convect



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

CANCEL

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

Tableau de la fonction Décongeler et servir

PRODUITS SURGELÉS*	DURÉE DÉCONGELER ET SERVIR**	CONSEILS
Tartes et gâteaux – entiers Tartes : Meringue au citron, crème, pacane, chocolat, patate douce, chocolat et crème Gâteaux : Vanille, chocolat, noix de coco, et trois étages gâteaux, quatre-quarts, Gâteau Boston	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez les aliments surgelés de leurs emballages. 2. Placez l'aliment surgelé sur une grille au milieu du four. 3. Décongelez et servir pendant 15 minutes pour les gâteaux et 30 minutes pour les tartes. 4. Retirez du four. 5. Coupez en portions individuelles et déposez dans les assiettes. 6. Remettez les assiettes au four. 7. Décongelez et servir pendant 10 à 30 minutes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Une décongélation de 30 minutes facilite la coupe des tartes, gâteaux entiers et gâteau au fromage. • Les gâteaux à étages ne requièrent que 15 minutes avant de couper. • La taille et la texture de aliments décongelés affectent la durée de la fonction décongelez et servir. • Les desserts plus gros ou plus denses peuvent mettre plus de temps à décongeler. • Les morceaux de gâteau décongèlent plus rapidement que les tartes. Une tarte à la patate douce peut nécessiter 20 à 30 minutes.
Portions individuelles : Les morceaux de tarte, de gâteau, desserts individuels variés, éclairs, choux à la crème	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez l'aliment surgelé du contenant. 2. Déposez dans une assiette. 3. Placez l'assiette sur une grille au milieu du four. 4. Décongelez et servir pendant 10 à 30 minutes. 	
Gâteau au fromage	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez les aliments surgelés de leurs emballages. 2. Placez l'aliment surgelé sur la grille au milieu du four. 3. Décongelez et servir pendant 30 minutes. 4. Retirez la nourriture du four. 5. Coupez en portions individuelles et déposez dans les assiettes. 6. Remettez les assiettes au four. 7. Décongelez et servir pendant 15 minutes, si désiré. 	

* Seuls les aliments surgelés portant la mention « Décongeler et servir » ou « Prêts à servir » peuvent être utilisés avec cette caractéristique.

NE tentez PAS de décongeler des viandes, de la volaille ou des fruits de mer surgelés.

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

RÉGLAGE FAVORI

Réglage favori

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

Pour sélectionner une recette de la liste préétablie :

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

Favorites
On / Off



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

Pour sauvegarder la dernière recette complétée :

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

1. Appuyez sur la touche **Favorites**.
2. Sélectionnez **GARDER DERNIÈR**.
3. Entrez le nom à l'aide des touches.

Favorites
On / Off

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

Pour créer une nouvelle recette favorite :

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

OU

Entrez la température désirée à l'aide des touches numériques.

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

Pour modifier une recette sauvegardée :

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

Favorites
On / Off

Favorites
On / Off

Pour supprimer une recette favorite :

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

Favorites
On / Off

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

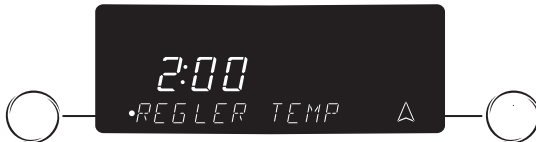
En tout temps, vous pouvez quitter le menu des réglages favoris en appuyant sur la touche **Favorites**.

RÉGLAGE

Réglage

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

Setup
On / Off



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

Horloge

Pour instructions détaillé, voyez les pages 47-48. Utilisez l'option Clock (Horloge) pour :

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

Langue

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

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

Setup
On / Off

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

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

Remarques :

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

Pour désactiver la conversion automatique pour convection :

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

Setup
On / Off

Pour réactiver la conversion automatique pour convection :

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

Setup
On / Off

Conversion automatique pour convection (certains modèles)

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

C/F

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

Pour modifier l'échelle de température :

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

Setup
On / Off

Ajustement de la température

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

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

Pour ajuster la température du four :

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

Setup
On / Off

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

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

Mode sabbat

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

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

Pour activer le mode sabbat :

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

Setup
On / Off

Pour annuler le mode sabbat :

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

Setup
On / Off

Remarques :

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

208/240 V

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

Pour régler le four à 208 V :

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

Setup
On / Off

Signaux sonores (bips)

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

Pour ajuster les bips :

1. Appuyez sur la touche **Setup** (Réglage).
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **SIGNAUX SONOR**.

Setup
On / Off

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

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

OU

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

OU

Sélectionnez **1 BIP** pour entendre un seul bip à la fin de la cuisson.

5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

Setup
On / Off

Pour modifier les sonneries de la minuterie :

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

OU

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

OU

Sélectionnez **1 BEEP** (Bip) pour entendre un seul bip à la fin de la durée réglée.

5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

Pour modifier le volume des bips :

1. Suivez les étapes 1 à 3 de la section « Signaux sonores » ci-dessus.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **VOLUME**.
4. Sélectionnez **HAUT** pour le volume le plus élevé.
OU
Sélectionnez **MOYEN** pour un volume moyen.
OU
Sélectionnez **BAS** pour le volume le plus bas.
5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

Arrêt automatique 12 heures

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

Pour désactiver cette caractéristique :

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

Setup
On / Off

Économie d'énergie

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

Pour régler la caractéristique d'économie d'énergie :

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

Setup
On / Off

Service à la clientèle

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

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

Setup
On / Off

Démonstration

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

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

Setup
On / Off

ACCESSOIRES

Wok électrique ou à gaz en accessoire – Modèle AO142

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



GARANTIE ET SERVICE

Garantie complète d'un an - Pièces et main-d'œuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date d'achat d'origine, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'utilisation domestique sera réparée ou remplacée gratuitement.

Veillez noter : Cette garantie complète ne s'applique que si l'appareil se trouve au Canada ou aux États-Unis. Les appareils situés ailleurs ne sont couverts que par les garanties limitées, y compris les pièces qui se révéleraient défectueuses au cours de la première année suivant l'achat.

Garanties limitées - Pièces seulement

De la deuxième à la cinquième année - À compter de la date d'achat d'origine, les pièces de la liste ci-dessous (le cas échéant) qui se révéleraient défectueuses dans les conditions normales d'utilisation domestique seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement) et le propriétaire devra assumer tous les autres frais dont ceux de main-d'œuvre, de déplacement, de transport, de kilométrage et de diagnostic, si nécessaire.

- Touches et microprocesseur
- Magnétron
- Surface de cuisson en vitrocéramique : par suite de bris thermique
- Éléments chauffants électriques : Éléments de surface, de gril et de cuisson au four sur appareils de cuisson électriques.
- Commandes électroniques
- Brûleurs à gaz scellés

Résidents canadiens

Cette garantie couvre uniquement les appareils installés au Canada qui ont été agréés par la CSA, sauf si les appareils ont été introduits au Canada en raison d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.*

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT COMME DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. MAYTAG CORPORATION NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES INTERDISENT L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. IL EST DONC POSSIBLE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT BÉNÉFICIER D'AUTRES DROITS, QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Ce qui n'est pas couvert par ces garanties :

1. Les problèmes et dommages résultant des situations suivantes :
 - a. Installation, livraison ou entretien effectués incorrectement.
 - b. Toute réparation, modification, altération ou tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un technicien de service autorisé.
 - c. Utilisation inadéquate, abusive ou non raisonnable, ou catastrophe naturelle.
 - d. Courant électrique, tension, alimentation électrique incorrectes.
 - e. Réglage inapproprié de toute commande.
2. Les garanties sont annulées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Les ampoules.
4. Les produits achetés à des fins commerciales ou industrielles.
5. Les frais de dépannage ou de visite pour :
 - a. Correction d'erreurs d'installation.
 - b. Initiation de l'utilisateur à l'utilisation appropriée de l'appareil.
 - c. Transport de l'appareil aux locaux du technicien de service.
6. Les dommages indirects ou accessoires subis par toute personne à la suite d'une quelconque violation des garanties. Certains États ou certaines provinces interdisent l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires. Il est donc possible que l'exclusion ci-dessus ne s'applique pas à vous.

Si vous avez besoin d'aide

Consultez d'abord la section sur le dépannage du guide d'utilisation et d'entretien ou appelez Maytag Services, SARL, Service à la clientèle de Jenn-Air au 1 800 JENNAIR (1 800 536-6247) aux États-Unis et au Canada.

Pour obtenir un service en vertu de la garantie

Pour localiser une entreprise de réparation autorisée dans votre région, prenez contact avec le détaillant auprès duquel vous avez acheté l'appareil ou appelez Maytag Services, SARL, Service à la clientèle de Jenn-Air. Si le service obtenu en vertu de la garantie ne vous satisfait pas, veuillez écrire ou téléphoner à :

Maytag Services, SARL
À l'attention du CAIR® Center
P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ÉTATS-UNIS
États-Unis et Canada : 1 800 JENNAIR (1 800 536-6247)

Remarque : Lors de tout contact auprès de Maytag Services, SARL, Service à la clientèle de Jenn-Air concernant un problème, veuillez fournir l'information suivante :

- a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone.
- b. Les numéros de modèle et de série de l'appareil.
- c. Le nom et l'adresse du détaillant et la date d'achat de l'appareil.
- d. Une description détaillée du problème observé.
- e. Une preuve d'achat.

Les guides d'utilisation et d'entretien, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès de Maytag Services, SARL, Service à la clientèle de Jenn-Air.

ESTUFA ELÉCTRICA DESLIZANTE JENN-AIR®

GUÍA DE USO Y CUIDADO

TABLA DE CONTENIDO

Instrucciones importantes sobre seguridad	67-70
Cuidado y limpieza	70-73
Mantenimiento	73-74
Localización y solución de averías	75-76
Cocción en la cubierta	77-80
Cocción en el horno	81-88
Opciones	89-93
Favoritos	94
Ajuste	95-97
Accesorios	98
Garantía y servicio	Última página

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

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

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Si tiene preguntas, póngase en contacto con:

Atención al cliente

1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

(Lunes a Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)

Internet: <http://www.jennair.com>

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

Para información sobre servicio, vea la página última.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

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

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

Reconozca los símbolos, advertencias y etiquetas de seguridad

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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

Lea y siga todas las instrucciones *antes* de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesiones personales o daño al

electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito para el cual ha sido destinado según se describe en esta guía.

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

Siempre desenchufe el electrodoméstico *antes* de realizar reparaciones.

Instrucciones generales

ADVERTENCIA

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



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

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

Para evitar daños a causa de un incendio o humo

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

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

Muchos plásticos son afectados por el calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas del electrodoméstico que se puedan entibiar o calentar.

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

En caso de incendio

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

- **En la cubierta:** Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.
NUNCA levante o mueva una sartén en llamas.
- **En el horno:** Apague el fuego o la llama del horno cerrando la puerta del horno.

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

Seguridad para los niños

PRECAUCIÓN

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

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

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

Información sobre su electrodoméstico

ADVERTENCIA

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

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

No obstruya el flujo del aire bloqueando el respiradero del horno.

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

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

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

Información de seguridad sobre la cocción

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

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

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

Siempre coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla hacia afuera para colocar o retirar alimentos usando tomaollas secos y gruesos. Siempre evite introducir sus manos en el horno para colocar o retirar alimentos. Si se debe mover una parrilla mientras está caliente, use un tomaollas seco. **No** deje que el tomaollas entre en contacto con el elemento caliente en el horno.

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

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

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

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

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

Información de seguridad sobre los utensilios

Siga las instrucciones del fabricante cuando utilice bolsas para hornear.

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

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

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

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

Cubierta

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

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

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

Ollas freidoras

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

Campanas de ventilación

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

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

Información de seguridad sobre la limpieza

Limpie la cubierta con cuidado. Apague todos los controles y espere hasta que las piezas del electrodoméstico se enfríen *antes* de tocarlas o limpiarlas. Tenga cuidado si utiliza un paño o esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.

Limpie únicamente las piezas que se indican en esta guía.

Horno autolimpiante



PRECAUCIÓN

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

No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para obtener un sellado hermético. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.

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

Aviso y advertencia importantes de seguridad

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

Los usuarios de este electrodoméstico quedan advertidos de que cuando el horno esté en el ciclo de autolimpieza, puede resultar en una exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas, incluyendo el monóxido de carbono. La

exposición a estas sustancias puede ser minimizada ventilando el horno adecuadamente al exterior durante el ciclo de autolimpieza abriendo las ventanas y/o la puerta de la habitación donde se encuentra el electrodoméstico.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PÁJAROS

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

Conserve estas instrucciones para referencia futura

CUIDADO Y LIMPIEZA

Horno autolimpiante



PRECAUCIÓN

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

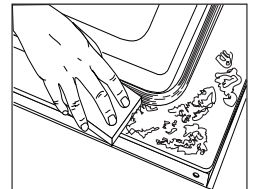
El ciclo de autolimpieza usa temperaturas superiores a las temperaturas normales de cocción para limpiar automáticamente el interior del horno.

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

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

Antes de la autolimpieza

1. Apague la luz del horno *antes* de la autolimpieza. La luz del horno se puede fundir durante el ciclo de autolimpieza.
2. Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. Si no se retiran del horno, las parrillas se decolorarán y se deslizarán con dificultad después del ciclo de autolimpieza.
3. Limpie el marco del horno, el marco de la puerta y el área por fuera de la junta y alrededor de la abertura de la misma con un limpiador no abrasivo tal como el "Bon Ami"* o detergente y agua. El proceso de autolimpieza no limpia estas áreas. Las mismas deben ser limpiadas para evitar que el sucio se fije durante el ciclo de autolimpieza. (La junta es el sello alrededor de la puerta y de la ventana del horno.)
4. Para evitar daños, **no** limpie o frote la junta alrededor de la puerta del horno. La junta está diseñada para sellar el calor dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza.
5. Limpie el exceso de grasa o los derrames del fondo del horno. Esto evita el humo excesivo, las llamas y las llamaradas durante el ciclo de autolimpieza.



Cont.

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

6. Limpie los derrames azucarados y ácidos tales como los derrames de batatas, tomate o salsas a base de leche. La porcelana es resistente al ácido, no a prueba del mismo. El acabado de porcelana se puede decolorar si los derrames ácidos o azucarados no se limpian *antes* de un ciclo de autolimpieza.

Para programar la autolimpieza:

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

Clean

0

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



0

Seleccione **INTENSO** y cuatro horas de tiempo de limpieza si el horno está muy sucio .

5. LIMPIEZA, “TIME” (Tiempo), BLOQUEO y el conteo regresivo de la autolimpieza se desplegarán en pantalla mientras el horno se limpia. Cuando termine el tiempo de limpieza y la puerta todavía esté bloqueada, ENFRIAMIENTO aparecerá en pantalla.

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

Para diferir un ciclo de autolimpieza:

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

Clean

0

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

0

Seleccione **INTENSO** y cuatro horas de tiempo de limpieza si el horno está muy sucio .

5. La puerta se bloqueará. LIMPIEZA, “TIME” (Tiempo), BLOQUEO y el conteo regresivo de la autolimpieza se desplegarán en pantalla
6. Después de que la puerta se bloquee, oprima la tecla **“More Options”** (Más opciones).
7. Seleccione **DIFERIR** usando la tecla rápida.
8. Seleccione la cantidad de horas que desea diferir el inicio del ciclo de autolimpieza.
9. El tiempo diferido y el tiempo de limpieza aparecerán en la pantalla.

Después de la autolimpieza

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

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

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

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

Notas:

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


Procedimientos de limpieza

! PRECAUCIÓN

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

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

** Para hacer un pedido llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

PIEZA	PROCEDIMIENTO
Panel de control	<ul style="list-style-type: none"> • Para activar el bloqueo de controles para la limpieza, vea la sección <i>Bloqueo del control</i> en la página 82. • Limpie con un paño mojado. Seque bien. • Se pueden usar limpiadores de vidrio si se rocía en un paño primero. NO rocíe el limpiador directamente sobre el área de las teclas de control y de la pantalla. • No use otros rociadores de limpieza, limpiadores abrasivos o grandes cantidades de agua en el panel de control.
Perillas de control	<ul style="list-style-type: none"> • Retire las perillas tirando de ellas hacia afuera cuando estén en la posición "OFF" (Apagado). • Limpie, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos ya que los mismos pueden rayar el acabado. • Encienda cada elemento para asegurarse de que las perillas fueron reinstaladas correctamente.
Cubierta – Vidrio cerámico	<p>Nunca use limpiadores de horno, blanqueador con cloro, amoníaco o limpiavidrios con amoníaco. Importante: Llame a un técnico de servicio autorizado si la cubierta de vidrio cerámico se agrieta, quiebra o si se derrite metal o papel de aluminio sobre la superficie.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espere a que la cubierta se enfríe <i>antes</i> de limpiarla. • General – Limpie la cubierta después de cada uso o cuando sea necesario usando una toalla de papel húmeda y la crema de limpieza para cubiertas "Cooktop Cleaning Creme"^{**} (Pieza No. 20000001)^{**}. Luego, lustre con un paño seco y limpio. <p>Importante: Aparecerán manchas permanentes si se permite que se sequen sobre la superficie usando la cubierta repetidamente cuando esté manchada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manchas fuertes o marcas metálicas – Humedezca una esponja de restregar "antirayas". Aplique la crema de limpieza para cubiertas "Cooktop Cleaning Creme"^{**} y restriegue para quitar tanta suciedad como sea posible. Aplique una capa delgada de la crema sobre la mancha, cubra con una toalla de papel húmeda y deje reposar durante 30 a 45 minutos (2 a 3 horas para suciedad muy fuerte). Mantenga la humedad cubriendo la toalla de papel con envoltura de plástico. Restriegue nuevamente y luego lustre con un paño limpio y seco. <p>Importante: Use solamente una esponja LIMPIA Y HÚMEDA que no raye que sea segura para utensilios con revestimiento antiadherente. El patrón y el vidrio se dañarán si la esponja no está húmeda, si la esponja está sucia o si se usa cualquier otro tipo de esponja.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manchas quemadas o secas – Restriegue con una esponja de restregar "antirayas" y con crema de limpieza para cubiertas "Cooktop Cleaning Creme"^{**}. <p>Importante: Sujete un raspador con una hoja de afeitar a un ángulo de 30° y raspe cualquier suciedad que quede. Luego limpie como se describió anteriormente. No use la hoja de afeitar para limpieza diaria ya que desgastará el patrón del vidrio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azúcar o plástico derretido – Cambie inmediatamente la temperatura del elemento al ajuste "LOW" (Bajo) y raspe el azúcar o el plástico de la superficie caliente a una superficie fría. Luego APAGUE el elemento y espere a que se enfríe. Limpie el residuo con un raspador con hoja de afeitar y con la crema de limpieza para cubiertas "Cooktop Cleaning Creme"^{**}. 
Ventanilla y puerta del horno - Vidrio	<ul style="list-style-type: none"> • Evite usar cantidades excesivas de agua, ya que puede escurrirse debajo o detrás del vidrio y mancharlo. • Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. Se pueden usar limpiadores de vidrio si se rocía en un paño primero. • No use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, lana de acero o limpiadores en polvo ya que los mismos rayarán el vidrio.
Interior del horno	<ul style="list-style-type: none"> • Siga las instrucciones en las páginas 70 y 71 para programar un ciclo de autolimpieza.
Parrillas del horno	<ul style="list-style-type: none"> • Lave con agua jabonosa. • Limpie las manchas difíciles con un limpiador en polvo o con una esponja de restregar jabonosa. Enjuague y seque. • Las parrillas se decolorarán permanentemente y puede que no se deslicen bien si se dejan en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, limpie el borde de la parrilla y el soporte con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento. Limpie el exceso de aceite.

PIEZA	PROCEDIMIENTO
Acero Inoxidable (modelos selectos)	<ul style="list-style-type: none"> • NO USE NINGÚN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO. • NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O DE NARANJA. • SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO. • Limpieza diaria/suciedad leve – Limpie con uno de los siguientes – agua con jabón, una solución de agua y vinagre blanco, limpiador para superficies y vidrio “Formula 409”* o un limpiador para vidrio similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto “Stainless Steel Magic Spray”* (Pieza N° 20000008)**. • Suciedad moderada/manchas rebeldes – Limpie con uno de los siguientes – “Bon Ami”, “Smart Cleanser” o “Soft Scrub”* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja “Scotch-Brite”* multiuso húmeda frotando a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las marcas, vetas, aplique “Stainless Steel Magic Spray”*. • Decoloración — Usando una esponja mojada o un paño suave, limpie con el limpiador para acero inoxidable “Cameo Stainless Steel Cleaner”*. Enjuague inmediatamente y seque. Para sacar las vetas y restaurar el lustre, utilice “Stainless Steel Magic Spray”*.
Gaveta Calentadora (modelos selectos) – Esmalte Pintado	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando esté fría, lave con agua tibia jabonosa, enjuague y seque. Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo pues esto puede dañar la superficie y causar una quemadura a causa del vapor. • Para manchas rebeldes, use agentes de limpieza levemente abrasivos tal como pasta de bicarbonato o ‘Bon Ami’*. No use agentes de limpieza abrasivos, cáusticos o ásperos tal como esponjas de lana de acero o limpiadores de hornos. Estos productos pueden rayar o dañar permanentemente la superficie. <p>Nota: Use una toalla o un paño seco para limpiar los derrames, especialmente los derrames acídicos o azucarados. La superficie se puede decolorar o perder el brillo si el derrame no se limpia inmediatamente. Esto es especialmente importante en las superficies blancas.</p>

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

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

MANTENIMIENTO

Puerta del horno

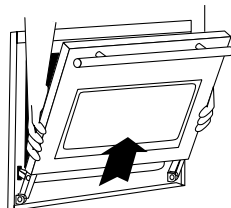
PRECAUCIÓN

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

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

Para retirar:

1. Cuando el horno esté frío, abra la puerta hasta la posición de asar (aproximadamente 10 cm o 4”).
2. Sostenga la puerta a cada lado. **No** use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante la puerta de manera uniforme hasta que la misma salga de los brazos de las bisagras.



Para volver a instalar:

1. Sostenga la puerta a cada lado.
2. Alinee las ranuras de la puerta con los brazos de las bisagras de la estufa.
3. Deslice la puerta hacia abajo sobre los brazos de las bisagras hasta que la puerta esté completamente asentada sobre las bisagras. Empuje las esquinas superiores de la puerta hacia abajo para terminar de asentar la puerta sobre las bisagras. La puerta no se debe ver torcida.

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

Ventanilla del horno

Para proteger la ventana de la puerta del horno:

1. **No** use agentes de limpieza abrasivos tales como las esponjas de restregar de lana de acero o limpiadores en polvo ya que los mismos pueden rayar el vidrio.
2. **No** golpee el vidrio con utensilios, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.

3. **No** cierre la puerta del horno hasta que las parrillas estén en su lugar.

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

Luz del horno

! PRECAUCIÓN

- Desconecte el suministro eléctrico a la estufa *antes* de reemplazar la bombilla.
- Permita que el horno se enfríe *antes* de reemplazar la bombilla.
- Asegúrese de que la cubierta y la bombilla estén frías *antes* de tocarlas.

Para asegurarse de instalar la bombilla de repuesto correcta, pida una bombilla de Jenn-Air. Llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) y pida la pieza número -74004458 - bombilla de halógeno.

Para reemplazar la bombilla del horno:

1. Desconecte el suministro eléctrico al electrodoméstico.
2. Cuando el horno esté frío, use la punta de sus dedos para sostener el borde de la cubierta de la bombilla. Tire hacia afuera y retírela.
3. Retire cuidadosamente la bombilla usado tirando de ella **derecho hacia afuera** de la base de cerámica.
4. Para evitar dañar o reducir la vida útil de la bombilla nueva, **no** la toque con sus manos o sus dedos descubiertos. Sosténgalo con un paño seco o con una toalla de papel. Oprima las clavijas de la bombilla nueva **directamente dentro** de los pequeños agujeros de la base de cerámica.
5. Vuelva a instalar la cubierta de la bombilla encajándola en su lugar.
6. Vuelva a conectar el suministro eléctrico al horno. Vuelva a programar el reloj.

Tornillos niveladores

! PRECAUCIÓN

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

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



Gaveta de almacenamiento (modelos selectos)

! PRECAUCIÓN

No guarde productos de papel o de plástico, alimentos ni materiales inflamables en esta gaveta. La gaveta puede calentarse demasiado para estos artículos cuando se está usando el horno.

La gaveta de almacenamiento puede ser retirada para que usted pueda limpiar debajo de la estufa.

Para sacar :

1. Vacíe la gaveta y deslícela hacia afuera hasta la primera posición tope.
2. Levante la parte delantera de la gaveta.
3. Tírela hasta la segunda posición de tope.
4. Sujete los lados y levante la gaveta para retirarla.

Para volver a colocar:

1. Inserte los extremos de las correderas de la gaveta en los rieles de la estufa.
2. Levante la parte delantera de la gaveta y suavemente empujela a la primera posición de tope.
3. Levante la gaveta nuevamente y empujela hasta que quede completamente cerrada.

LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE AVERÍAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Para la mayoría de las situaciones, siga las siguientes soluciones.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique si los controles del horno fueron programados correctamente. • Verifique que el enchufe esté bien conectado en el tomacorriente. • Verifique o restablezca el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible. • Verifique el suministro eléctrico.
Una parte o la totalidad del electrodoméstico no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique si los controles superiores y/o los del horno fueron programados correctamente. Vea las páginas 77-78 y 83. • Verifique si la puerta del horno se desbloqueó después del ciclo de autolimpieza. Vea la página 70. • Verifique si el horno fue programado para un ciclo de cocción o de autolimpieza diferido. Vea las páginas 71 y 83. • Verifique si el bloqueo de los controles está activado. Vea la página 82. • Verifique que el horno no esté en modo sabático. Vea la página 96.
El reloj, las palabras indicadoras y/o las luces funcionan pero el horno no calienta.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno puede estar programado para una función de Cocinar y Mantener Caliente diferida. • El bloqueo de los controles puede estar activado. Vea la página 82.
Los resultados del horneado no son los esperados o difieren de los obtenidos en un horno usado.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el respiradero del horno no haya sido bloqueado. Vea su ubicación en la página 87. • Asegúrese de que la estufa esté nivelada. • Frecuentemente, las temperaturas varían entre un horno nuevo y uno usado. A medida que se usan los hornos, la temperatura tiende a cambiar y puede hacerse más caliente o más frío. Vea la página 96 para obtener instrucciones para ajustar la temperatura del horno. Importante: No se recomienda ajustar la temperatura si el problema lo presentan sólo una o dos recetas.
El alimento no hierve adecuadamente o genera demasiado humo.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar demasiado cerca del elemento. • No se precalentó el elemento de asar. • El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. • La puerta del horno estuvo cerrada durante el asado. Deje la puerta abierta hasta el primer tope (aproximadamente 10 cm o 4") • Recorte el exceso de grasa de la carne <i>antes</i> de asarla. • Se usó una asadera sucia. • El voltaje de la casa puede ser bajo.
El horno no se autolimpia.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que no haya programado un ciclo de autolimpieza diferido. Vea la página 71. • Verifique que la puerta esté cerrada. • Verifique que el horno no esté en modo sabático. Vea la página 96. • El horno puede estar sobre los 204° C (400° F). La temperatura debe ser menor de 204° C (400° F) para poder programar un ciclo de autolimpieza.
El horno no se limpió adecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible que se requiera un ciclo de autolimpieza más largo. • Los derrames excesivos, en especial los derrames azucarados y/o ácidos, no se limpiaron antes del ciclo de autolimpieza.
La puerta del horno no se desbloquea después del ciclo de autolimpieza.	<ul style="list-style-type: none"> • El interior del horno todavía está caliente. Espere aproximadamente una hora para que el horno se enfríe después de que el ciclo de autolimpieza haya finalizado. La puerta puede abrirse una vez que la luz indicadora BLOQUEO no esté en la pantalla. • El control y las puertas pueden estar bloqueados. Vea la página 82.
No se escuchan señales sonoras y la pantalla está apagada.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno puede estar en modo sabático. Vea la página 94.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Cubierta lisa muestra desgaste.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rayaduras o abrasiones pequeñas. <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la cubierta y el fondo del utensilio estén limpios. No deslice utensilios de vidrio ni de metal sobre la cubierta. Asegúrese de que el fondo del utensilio no esté áspero. Use los agentes de limpieza recomendados. Vea la página 72. 2. Marcas de metal. <ul style="list-style-type: none"> • No deslice utensilios de metal sobre la cubierta. Cuando esté fría, limpie con una crema de limpieza para cubiertas. Vea la página 72. 3. Vetas y manchas marrones. <ul style="list-style-type: none"> • Limpie los derrames inmediatamente. Nunca limpie la cubierta con una esponja o paño sucio. Asegúrese de que la cubierta y el fondo del utensilio estén limpios. 4. Areas con un brillo metálico. <ul style="list-style-type: none"> • Depósitos minerales del agua y del alimento. Use los agentes de limpieza recomendados. Vea la página 72. 5. Picaduras o escamas. <ul style="list-style-type: none"> • Limpie los derrames azucarados inmediatamente. Vea la página 72.
La humedad se acumula en la ventana del horno o sale vapor del respiradero del horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad. • Se usó humedad excesiva cuando se limpió la ventana.
Se percibe un fuerte olor o humo leve cuando se enciende el horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de varios usos. Un ciclo de autolimpieza nuevo “quemará” los olores más rápidamente. • Si enciende un ventilador ayudará a eliminar el humo y/u olor. • Hay suciedad de alimentos excesiva en la parte inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.
La cubierta no se calientan lo suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> • Puede que los controles superiores no estén bien ajustados. • El voltaje de la casa puede ser bajo.
Códigos de fallas	<ul style="list-style-type: none"> • El horno puede detectar una falla durante la programación o durante el funcionamiento. Si se detecta una falla, puede aparecer el mensaje FALLA DETECTADA - PULSE ENTER Y TRATE DE NUEVO. Siga las instrucciones en la pantalla. Si la falla vuelve a aparecer o no desaparece, llame a un técnico de servicio autorizado o al número gratis que aparece en la pantalla. • Si se intenta usar la misma función antes de que el horno sea reparado, se desplegará el mensaje CARACTERÍSTICA NO DISPONIBLE PULSE AYUDA. La característica permanecerá inactiva hasta que sea reparada. • Si el horno está demasiado sucio, pueden ocurrir demasiadas llamadas lo cual resultará en un código de error durante la limpieza. Oprima la tecla “CANCEL” (Cancelar) y deje que el horno se enfríe completamente, limpie el exceso de suciedad y luego vuelva a programar el ciclo de limpieza. Si el código de error reaparece, llame a un técnico autorizado.
Se escuchan ruidos.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno hace varios ruidos de bajo nivel. Es posible que pueda escuchar los relés del horno cuando se encienden y se apagan. Esto es normal. • A medida que el horno se calienta y se enfría, es posible escuchar el sonido de las piezas de metal a medida que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el electrodoméstico.
“SAb” destella y luego se despliega continuamente.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno está en modo sabático. Para anular esta función, oprima y mantenga oprimida la tecla “Setup” (Ajuste) durante cinco segundos.
No se puede añadir otra receta favorita.	<ul style="list-style-type: none"> • La lista de recetas favoritas está llena. Para borrar una receta favorita y añadir una nueva, vea las instrucciones en la página 102.

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

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

COCCIÓN EN LA CUBIERTA

Controles superiores

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

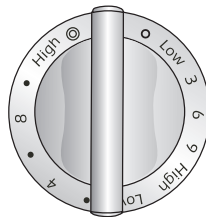
Programación de los controles

1. Coloque el utensilio sobre el elemento superior.
2. Oprima y gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste de calor deseado.
 - El panel de control está marcado para identificar cuál elemento controla cada perilla. Por ejemplo, el gráfico a la derecha indica el elemento delantero derecho.
3. Hay una luz indicadora de elemento en el panel de control. La luz se encenderá cada vez que se encienda un elemento superior. La luz se apagará cuando todos los elementos superiores estén apagados.

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

Elementos dobles (modelos selectos)

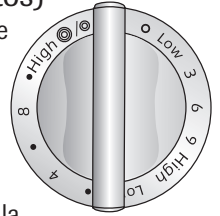
La superficie de cocción cuenta con dos elementos dobles ubicados en la posición delantera *derecha* y trasera *izquierda*. Para



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

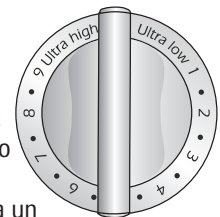
Elemento Triple (modelos selectos)

La superficie de cocción tiene un elemento triple ubicado en la posición delantera derecha. Este elemento puede ser usado para cocinar con utensilios más grandes si se usa el elemento triple o para utensilios más pequeños cuando se seleccionan los ajustes sencillo o doble. Para seleccionar el modo sencillo, doble o triple, gire la perilla de selección del elemento.



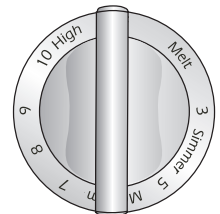
Control personalizado (modelos selectos)

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



Elemento Flex-Choice™ (modelos selectos)

El elemento Flex-Choice^{MR} es un elemento de capacidad completa que proporciona un ajuste calor ultra bajo para derretir chocolate y mantequilla. Este quemador se encuentra en la posición trasera derecha.



! PRECAUCIÓN

ANTES DE COCINAR

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

DURANTE LA COCCIÓN

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

DESPUÉS DE COCINAR

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

OTRAS SUGERENCIAS

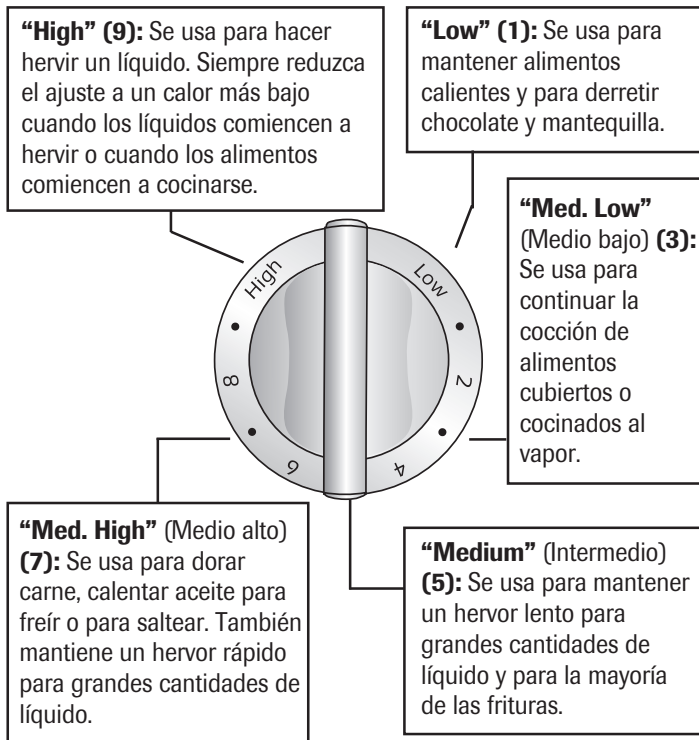
- Si hay armarios directamente sobre la superficie de cocción, úselos para guardar artículos de uso poco frecuente y que puedan ser almacenados en áreas expuestas al calor. Las temperaturas pueden ser peligrosas para artículos tales como los líquidos volátiles, los limpiadores o los rociadores en aerosol.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

El ajuste para derretir está ubicado entre “3” y “OFF” (Apagado). Los ajustes de calor fuera de esta área funcionan como los de un elemento normal con ajustes entre 3 (“Low” o Bajo) y “High” (Alto).

Importante: Cuando use los ajustes normales para preparar alimentos, puede tomar algunos minutos para que el área de cocción se enfríe hasta el ajuste de calor “Melt”.

Ajustes de calor sugeridos

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



Zona de calentamiento (modelos selectos)

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

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



Importante:

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

Remarques :

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

Cubierta lisa

Notas:

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

Luces indicadoras de superficie caliente

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

Áreas de cocción

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

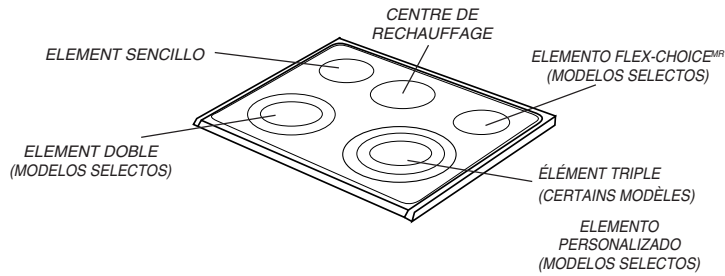
Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1,3 a 2,5 cm (1/2 a 1 pulgada) del área de cocción.

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

Cont.

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

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



Consejos para proteger la superficie del cartucho de la cubierta lisa

Limpieza (vea la página 72 para mayor información)

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

Para evitar marcas y rayaduras

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

Para evitar manchas

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

Para evitar otros daños

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

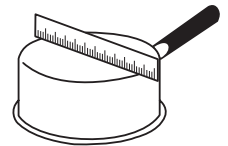
Recomendaciones sobre los utensilios

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

Prueba de las ollas planas

La Prueba de la regla.

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



La Prueba de la burbuja.

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

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

Utensilios para preparar conservas y de tamaños grandes

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

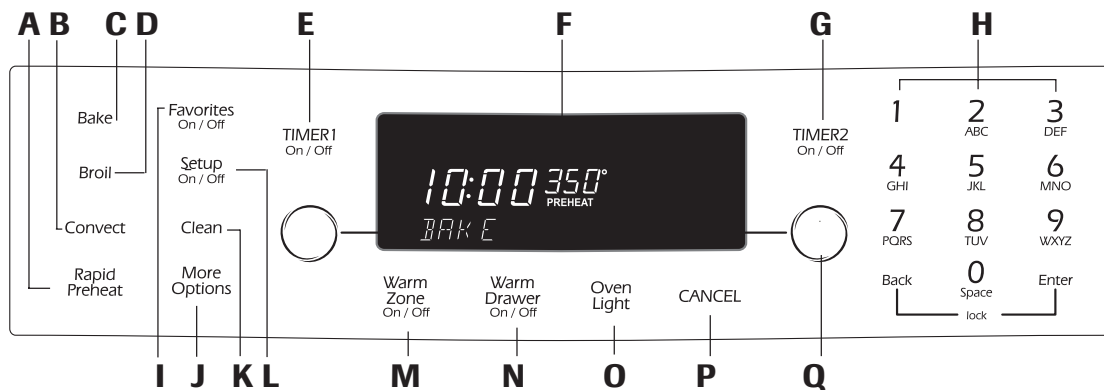
Cuando las ollas para preparar conservas y las ollas de tamaños grandes no cumplen con estos requisitos, la cocción puede tomar más tiempo y se puede dañar la cubierta de la estufa.

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

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

COCCIÓN EN EL HORNO

Panel de Control



El panel de control está diseñado para una programación sencilla. La pantalla muestra las opciones para cada función y va indicando los pasos del proceso de programación. Las características del panel de control varían según el modelo. La pantalla del horno está programada para horneado.

A	“Rapid Preheat” (Precalentamiento rápido)	Use esta función para reducir el tiempo de precalentamiento.
B	“Convection” (Convección)	Use para hornear y asar por convección.
C	“Bake” (Horneado)	Use para hornear y asar a la parrilla.
D	“Broil” (Asado)	Use para asar a la parrilla y para dorar.
E	“TIMER” 1 (Temporizador)	Programa el temporizador.
F	Pantalla	Muestra las funciones, opciones y hora del día del horno.
G	“TIMER” 2 (Temporizador)	Programa el temporizador.
H	Teclas numéricas	Use para programar el tiempo y la temperatura o para programar nombres de configuraciones favoritas.
I	“Favorites” (Favoritos)	Use para acceder, programar o guardar los ciclos de cocción.
J	“More Options” (Más opciones)	Use esta opción para acceder a características adicionales.
K	“Clean” (Limpieza)	Use para programar el ciclo de autolimpieza.
L	“Setup” (Ajuste)	Use esta función para ver o cambiar los ajustes de fábrica.
M	“Warm Zone” (zona de calentamiento)	Use para encender y apagar la zona de calentamiento.
N	“Warm Drawer” (cajón calentador) (modelos selectos)	Use para activar el cajón calentador.
O	“Oven Light” (Luz del horno)	Use para encender o apagar la luz del horno.
P	“CANCEL” (Anular)	Anula todas las funciones excepto el temporizador, el reloj las recetas favoritas, los ajustes y el ventilador.
Q	Teclas rápidas	Se usan para seleccionar opciones en la pantalla (junto a la pantalla en ambos lados).

Teclas rápidas

Las teclas rápidas están ubicadas a cada lado de la pantalla y se utilizan para seleccionar la función u opción deseada en la pantalla. Para seleccionar la opción o función, oprima la **tecla rápida** que esté junto a la palabra.

Si usted necesita volver atrás cuando está en una función u opción en el indicador, oprima la tecla **“Back”** (Atrás). Cuando termine la programación, oprima la tecla **“Enter”** (Aceptar) o espere cuatro segundos y la función comenzará automáticamente.

Las flechas hacia arriba indican pantallas adicionales con opciones adicionales. Oprima las **teclas rápidas** que están junto a las flechas para desplegar las opciones contenidas en la pantalla.



Importante: Cuatro segundos después de haber seleccionado la función, opción, número o letra, la función será automáticamente programada. Si transcurren más de 30 segundos entre los pasos de la programación, la función será cancelada y la pantalla volverá al despliegue anterior.

Reloj

Programación del reloj:

- Oprima la tecla **“Setup”**.
- Seleccione **RELOJ** usando las teclas rápidas.
- Seleccione la **HORA**.
- Programa el tiempo usando las teclas numéricas.
- Oprima la tecla **“Enter”**.
- Seleccione **AM** o **PM** en el modo de 12 horas. (para cambiar el reloj a 24 horas, vea la página 82.)
- Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **“Setup”**.

Setup
On / Off

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

1. Oprima la tecla **"Setup"** (Ajuste).
2. Seleccione **RELOJ**.
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones hasta que se muestre el **DESACTIVAR**.
4. Seleccione **DESACTIVAR**.
5. Seleccione **HORA**.
6. Seleccione **"OFF"** (Apagar) *para desactivar el despliegue del reloj* o seleccione **"ON"** (Encender) *para activar el despliegue del reloj*.
7. Seleccione **"OFF"** *para eliminar el despliegue del día de la semana*. Seleccione **"ON"** *para mostrar el día de la semana en pantalla*.
8. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"**.

Setup
On / Off

Programación del día de la semana:

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Seleccione **RELOJ**.
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones hasta que se muestre el **DIA**.
4. Use la tecla rápida flechada para navegar entre las opciones de días.
5. Seleccione el día deseado.
6. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"**.

Setup
On / Off

Para programar el reloj en formato de 12 o 24 horas:

12

El reloj puede ser ajustado para desplegar la hora ya sea en formato de 12 horas o 24 horas.

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Seleccione **RELOJ**.
3. Use la flecha para pasar a la pantalla siguiente.
4. Seleccione **12/24 HR**.
5. Seleccione **12HR** o **24HR**.
6. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"**.

Setup
On / Off

"Timers" (Temporizadores)

Programación de los temporizadores ("Timer 1" o "Timer 2"):

1. Oprima la tecla **"TIMER 1"** o **"TIMER 2"**.
2. Oprima uno de los tiempos mostrados usando las teclas rápidas o presione una de las teclas numéricas para programar el tiempo deseado.

TIMER 1
On / Off

Importante: Cada vez que oprime una de las opciones de tiempo mostradas, se agrega tiempo adicional. Por ejemplo, si oprime "10 MIN." *tres veces*, agrega 30 minutos en el temporizador (0:30).

3. Oprima la tecla **"Enter"** (Aceptar).

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

1. Oprima la tecla **"TIMER 1"** o **"TIMER 2"** *una vez*.
2. Seleccione uno de los tiempos desplegados usando repetidamente las teclas rápidas hasta que el tiempo deseado quede programado.

TIMER 1
On / Off

0

3. Oprima las teclas numéricas para programar el tiempo nuevo deseado.
4. Oprima la tecla **"Enter"**.

Anulación del temporizador:

Oprima la tecla **"TIMER 1"** o **"TIMER 2"** *dos veces*.

TIMER 1
On / Off

Si ambos temporizadores están activos:

Si el temporizador deseado ya se encuentra en la pantalla, oprima la tecla *una vez* para entrar en la función de edición y *dos veces* para anular el temporizador. Si el temporizador deseado no está en pantalla, siga estos pasos:

1. Oprima la tecla **"TIMER"** deseada *una vez*. El temporizador seleccionado aparecerá en pantalla.
2. Oprima la tecla **"TIMER"** una *segunda* vez para activar la función de edición para hacer los cambios.
3. Si oprime la tecla **"TIMER"** una *tercera* vez, anulará el temporizador.

Cambio de las señales sonoras del temporizador:

Las señales sonoras para el TEMPORIZADOR 1 y para el TEMPORIZADOR 2 pueden ser cambiadas. Las opciones disponibles son dos señales cada treinta segundos, dos señales cada sesenta segundos o una señal solamente. El ajuste predeterminado es una sola señal.

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Seleccione la flecha y oprímala hasta que **SONIDOS** aparezca en pantalla.
3. Seleccione **SONIDOS**.
4. Seleccione **SONIDOS TEMPOR**.
5. Seleccione el formato deseado de la señal sonora del temporizador (2-30SEC, 2-60SEC o 1 BIP).
6. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"**.

Setup
On / Off

Bloqueo del control y de la puerta del horno

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

Para bloquear los controles y la puerta:

Oprima las teclas **"Back"** (Atrás) y **"Enter"** al mismo tiempo, manteniéndolas oprimidas durante tres segundos o hasta que las palabras **CONTROL BLOQ** aparezcan en la pantalla.

Para desbloquear los controles y la puerta del horno:

Oprima las teclas **"Back"** y **"Enter"** al mismo tiempo, manteniéndolas oprimidas durante tres segundos. **DESBLOQUEO** aparecerá en la pantalla cuando el control y la puerta se estén desbloqueando.



Horneado

Para hornear:

1. Oprima la tecla **"Bake"** (Horneado).
2. Seleccione la temperatura del horno usando las teclas rápidas.

Bake

O

Programa la temperatura deseada usando las teclas numéricas. Oprima la tecla **"Enter"** (Aceptar) para guardar el ajuste.

- La temperatura puede programarse entre 77° C (170° F) y 288° C (550° F) en incrementos de 5°.
- Después de tres segundos, el horno comenzará a precalentarse. HORNEAR y "PREHEAT" (Precalentamiento) aparecerán en la pantalla junto con "100°" o la temperatura actual del horno (la opción más alta).



3. Al final de la cocción, apague el horno oprimiendo la tecla **"CANCEL"** (Anular). Retire el alimento del horno. El horno continuará funcionando hasta que se oprima la tecla **"CANCEL"**.

CANCEL

Notas:

- Si transcurren más de treinta segundos al oprimir una tecla y una tecla numérica, la pantalla volverá al despliegue anterior.
- Siempre que la temperatura aparece en la pantalla, el horno está calentando.
- Para cambiar la temperatura del horno durante el proceso de cocción, oprima la tecla **"Bake"** y seleccione una de las temperaturas desplegadas o use las teclas numéricas para programar la temperatura deseada.
- El horno se apagará automáticamente después de 12 horas si se deja accidentalmente encendido. Para programar un modo sabático, vea la sección *"Modo sabático"*, en la página 96.

Opciones de horneado

Las opciones "Cook & Hold" (Cocinar y mantener caliente) y "Delay" (Diferido) están disponibles cuando se hornea. Cuando use la opción "Cook & Hold" (modelos selectos), el horno comienza a calentar inmediatamente después de que el control ha sido programado. A continuación, el horno cocina por un período

específico de tiempo. Cuando ese tiempo se acabe, el horno reducirá la temperatura automáticamente a 77° C (170° F), mantendrá el alimento caliente durante una hora y luego se apagará automáticamente.

Cuando se usa la función "Delay", el horno comienza a cocinar más tarde en el día. Programe la cantidad de tiempo que usted desea esperar *antes* de encender el horno y el tiempo de cocción. El horno comenzará a calentarse a la temperatura seleccionada y cocinará durante el tiempo programado. Cuando ese tiempo acaba, el horno mantendrá el alimento caliente hasta por una hora y luego se apagará automáticamente.

Para programar la función "Cook & Hold" (Cocinar y mantener caliente) (modelos selectos):

1. Después de programar el horneado, oprima la tecla **"More Options"** (Más opciones).
2. Seleccione **COCC/CALEN**.

More Options



3. Seleccione la cantidad de tiempo que va a hornear usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
4. Oprima la tecla **"Enter"**.
5. "COOK TIME" (Tiempo de cocción), el conteo regresivo del tiempo de cocción, "PREHEAT", HORNEAR y la temperatura actual se desplegarán en pantalla.

El horno cocinará durante el tiempo seleccionado y luego mantendrá el alimento caliente durante una hora.

Para programar la función "Delay" (Diferido):

1. Después de programar el horneado, oprima la tecla **"More Options"**.
2. Seleccione la función **DIF**.
3. Seleccione la cantidad de tiempo que usted desea diferir el comienzo de la cocción usando los tiempos desplegados o las teclas numéricas.
4. Seleccione la cantidad de tiempo que usted desea cocinar usando los tiempos desplegados o las teclas numéricas.
5. El indicador mostrará HORNEAR, la temperatura, el tiempo diferido y el conteo regresivo del tiempo de cocción.
6. Cuando el tiempo diferido se ha acabado, el horno comenzará a calentar. "COOK TIME", el conteo regresivo del tiempo de cocción, "PREHEAT", HORNEAR y la temperatura actual del horno se desplegarán en pantalla.

More Options



PRECAUCIÓN

No use la función de horneado diferido para preparar alimentos altamente perecederos tales como los productos lácteos, la carne de cerdo, de ave o mariscos.

“Convect” (Convección)

(modelos selectos)

La cocción por convección usa un ventilador para circular aire caliente uniformemente sobre, debajo y alrededor del alimento. Como resultado, los alimentos se cocinan y doran uniformemente, a menudo en tiempos más cortos, a temperaturas más bajas y con la flexibilidad de usar más de una parrilla al mismo tiempo.

Notas:

- El control del horno viene programado desde la fábrica para “Auto Convect Conversion” (Conversión automática a convección) (modelos selectos). Cuando se usa “Convect Bake” (Horneado por convección) y “Convect Pastry” (Pastelería por convección) programe la temperatura de horneado *convencional*. El control automáticamente convierte la temperatura a 15° C (25° F) menos que la temperatura tradicional del horno.
- Cuando use el asado por convección, la temperatura no se reducirá automáticamente. Programe el tiempo y la temperatura de asado *convencional*. El control luego le hace saber cuando ha acabado un 75% del tiempo y le advierte que verifique el grado de cocción del alimento.
- Para desactivar la conversión automática de convección (modelos selectos), vea la página 95.

Opciones de convección (modelos selectos)

Las opciones “Cook & Hold” (Cocinar y mantener caliente) y “Delay” (Diferido) están disponibles cuando se cocina por convección. Vea la página 83 para obtener información sobre cómo programar la función “Cook & Hold” o “Delay”.

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

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

Para hornear por convección:

1. Oprima la tecla “Convect”.
2. Seleccione **HORNEADO CONV** usando las teclas rápidas.



3. Seleccione la opción deseada usando las teclas rápidas



O

Programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas. Oprima la tecla “Enter” (Aceptar) para guardar el ajuste.

- La temperatura del horno puede programarse entre 91° C (195° F) y 288° C (550° F) en incrementos de 1° C (5° F). Si la convección automática está apagada, puede programar la temperatura desde los 170° F.
- Después de tres segundos, el horno comenzará a precalentarse. HORNEADO CONV y “PREHEAT” (Precalentamiento) aparecerán en la pantalla junto con “100” o la temperatura actual del horno (la opción más alta).
- La temperatura en el indicador aumentará en incrementos de 1° hasta que el horno llegue a la temperatura programada. Espere aproximadamente 15 minutos para que el horno se precaliente.
- Cuando el horno se ha precalentado, se escuchará una señal sonora y “PREHEAT” se apagará y se desplegará HORNEADO CONV. “AUTO” (Automático) aparecerá en la pantalla si la función de conversión automática de convección (modelos selectos) está activada.
- Coloque el alimento en el horno.

CANCEL

4. Al final de la cocción, apague el horno oprimiendo la tecla “CANCEL” (Anular). Retire el alimento del horno. El horno continuará funcionando hasta que se oprima la tecla “CANCEL”.

“Rapid Preheat” (Precalentamiento rápido) (modelos selectos)

Use para reducir el tiempo de precalentamiento cuando use las funciones de horneado o de horneado por convección. Use para todos los alimentos cuando hornee en una sola parrilla.

- Después de haber programado y activado el horneado o el horneado por convección, oprima la tecla “Rapid Preheat”.
- SOLO 1 REJILLA se desplegará en la pantalla; después de 10 segundos la pantalla mostrará RAPIDO y “PREHEAT”.

Para regresar al precalentamiento normal:

- Oprima la tecla “Rapid Preheat” nuevamente. Esto proporcionará precalentamiento estándar y “PREHEAT” y la función seleccionada se mostrarán en pantalla.

Notas:

- Para obtener los mejores resultados, coloque la parrilla en la posición 2 o 3 con la opción de precalentamiento rápido.
- Para obtener los mejores resultados de horneado y dorado, no se recomienda el uso de precalentamiento rápido cuando se usen múltiples parrillas.

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

Para asar por convección:

1. Coloque el alimento en el horno.
2. Oprima la tecla **“Convect”** (Convección).
3. Seleccione **ASAR POR CONV** usando las teclas rápidas.

Convect



4. Seleccione la temperatura del horno usando las teclas rápidas.



0

Programa la temperatura deseada usando las teclas numéricas. Oprima la tecla **“Enter”** (Aceptar) para guardar el ajuste.

- La temperatura del horno puede programarse entre 77° C (170° F) y 288° C (550° F) en incrementos de 1° C (5° F).
5. Programa el tiempo de cocción deseado. Programa el tiempo de asado convencional usando las teclas numéricas.
 - Después de tres segundos, el horno comenzará a calentarse. ASAR POR CONV aparecerán en la pantalla junto con “100” o la temperatura actual del horno (la opción más alta).
 - La temperatura en el indicador aumentará en incrementos de 1° hasta que el horno llegue a la temperatura programada.
 - El conteo regresivo del tiempo de cocción comenzará.
 6. Al completarse 75% del tiempo de cocción, el horno emitirá una señal sonora para advertirle que revise el alimento. Verifique la cocción del alimento usando un termómetro de carne. Si el alimento está cocinado, retírelo del horno y oprima la tecla **“CANCEL”** (Anular) para apagar el horno.
 7. Si el alimento no está listo, continúe asando.

Una vez que el tiempo programado ha acabado, el horno automáticamente pasará al modo “Keep Warm” (Mantener caliente) por una hora y luego se apagará. Si el alimento es retirado del horno antes de que la hora haya acabado, oprima la tecla **“CANCEL”**.

CANCEL

Notas:

- Si la receta sugiere precalentar el horno, añada 15 minutos a la duración de la cocción.
- Si la función de conversión automática de convección está apagado, no será necesario programar el tiempo de asado.

“Convect Pastry” (Pastelería por convección) (modelos selectos)

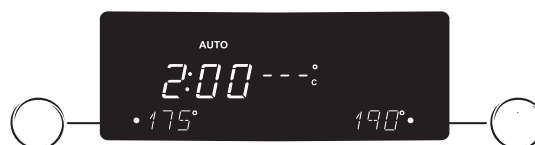
La opción “Convect Pastry” está diseñada para hornear artículos de pastelería tales como pays congelados, empanadas dulces, pastelitos de crema y pastelitos de hojaldre. Use una, dos o tres parrillas cuando utilice esta característica.

1. Oprima la tecla **“Convect”**.
2. Seleccione **PASTELES CONV** usando las teclas rápidas..

Convect



3. Seleccione la temperatura del horno usando las teclas rápidas.



0

Programa la temperatura deseada usando las teclas numéricas. Oprima la tecla **“Enter”** para guardar el ajuste.

- La temperatura del horno puede programarse entre 91° C (195° F) y 288° C (550° F) en incrementos de 1° C (5° F).
 - Después de tres segundos, el horno comenzará a precalentarse. PASTELES CONV y “PREHEAT” (Precalentamiento) aparecerán en la pantalla junto con “100” o la temperatura actual del horno (la opción más alta). “AUTO” (Automático) aparecerá en la pantalla si la función de conversión automática de convección (modelos selectos) está activada.
 - La temperatura en el indicador aumentará en incrementos de 1° hasta que el horno llegue a la temperatura programada. Espere aproximadamente 15 minutos para que el horno se precaliente.
 - Cuando el horno se ha precalentado, se escuchará una señal sonora y “PREHEAT” se apagará y se desplegará PASTELES CONV.
4. Al final de la cocción, apague el horno oprimiendo la tecla **“CANCEL”**. Retire el alimento del horno. El horno continuará funcionando hasta que se oprima la tecla **“CANCEL”**.

CANCEL

“Warm Drawer”

(Gaveta calentadora) (modelos selectos)

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

Funcionamiento de los controles:

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

Tabla de calentamiento

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

Notas sobre la gaveta calentadora:

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

“Broil” (Asar)

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

Para asar a la parrilla:

1. Coloque la parrilla del horno en la posición apropiada. (Vea la *Tabla de asar*, página 87).
2. Oprima la tecla “Broil”.
3. Seleccione el nivel **ALTO** – 288° C (550° F).

Broil

0

Seleccione el nivel **BAJO** – 232° C (450° F).



- El horno tiene una característica variable de asar a la parrilla lo que significa que se puede seleccionar una temperatura más baja para asar a la parrilla (149° C a 288° C o 300° F a 550° F). Para seleccionar una temperatura más baja, oprima las teclas numéricas correspondientes. Oprima la tecla “Enter” (Aceptar) para guardar el ajuste de temperatura más bajo.
4. Precaliente el horno durante cinco minutos.
 5. Coloque el alimento en el horno y cierre la puerta.
 6. Oprima la tecla “CANCEL” (Anular) cuando termine de asar.

CANCEL

Notas:

- Vea la *Tabla de asar* en la página 87 para obtener información sobre los alimentos y tiempos de asado.
- Si pasan más de 30 segundos entre la activación de la tecla “Broil” y la activación de las teclas rápidas o numéricas, el horno no quedará programado y la pantalla mostrará el despliegue anterior.
- Use el ajuste ALTO para asar la mayoría de los alimentos. Use la temperatura de asado más baja cuando ase alimentos que requieran mayor tiempo de cocción. La temperatura más baja permite que el alimento quede bien cocido sin que se dore demasiado.
- El alimento debe voltearse a la mitad del tiempo de asado.
- Los tiempos de asar a la parrilla pueden ser más largos cuando se han seleccionado temperaturas más bajas de asar a la parrilla.

Cont.

Tabla de asar

ALIMENTOS	TIEMPO DE ASADO SUGERIDO	PARRILLA POSICIÓN*
Carne de res (asado a 74° C o 165° F) 6 hamburguesas de 1,3 cm (1/2") de grueso 2 filetes, 2,5 cm (1") de grueso 2 filetes de res "New York Strip", 2,5 cm (1") de grueso 2 filetes "T-Bone", 2,5 cm (1") de grueso	10 a 12 minutos 18 a 22 minutos 18 a 22 minutos 18 a 22 minutos	4 4 4 4
Carne de ave (asado a 77° C o 170° F) 4 pechugas deshuesadas/sin pellejo 4 pechugas de pollo con hueso	Asado BAJO 12 a 15 minutos 20 a 33 minutos	4 3
Carne de cerdo (asado a 71° C o 160° F) 4 chuletas de cerdo deshuesadas, 2,5 cm (1") de grueso 4 chuletas de cerdo con hueso, 2,5 cm (1") de grueso Rebanada de jamón, 2,5 cm (1") de grueso	20 a 28 minutos 25 a 28 minutos 12 a 16 minutos	4 4 4
Pescado (asado a 60° C o 140° F) 4 filetes de pez espada, 2,5 cm (1") de grueso 2 filetes de mero, 2,5 cm (1") de grueso Reloj anaranjado, 2,5 cm (1") de grueso Camarones (16 a 20 camarones por libra) 2 filetes de salmón, 1,3 cm (1/2") de grueso 2 filetes de salmón, 2,5 cm (1") de grueso	10 a 14 minutos 10 a 14 minutos 10 a 12 minutos 8 a 10 minutos 8 a 12 minutos 10 a 14 minutos	3 3 4 4 4 3

***Importante:** Para reducir el dorado y el humo excesivo durante el asado, use una posición de parrilla baja y aumente el tiempo de asado.

Ventilador del horno

El ventilador de convección (modelos secos) se usa para hacer circular aire caliente en el horno cuando se selecciona la función de convección.

Importante: El ventilador de convección se detendrá automáticamente cuando se abra la puerta del horno.

Respiradero del horno

El respiradero del horno está incorporado al sistema de ventilación descendente en la superficie de cocción.

Cuando el horno está en uso, el área cercana al respiradero del horno puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Para obtener los mejores resultados, **no** bloquee el respiradero.

Luz del horno

La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta del horno. Cuando la puerta esté cerrada, oprima la tecla "**Oven Light**" (Luz del horno) para encender o apagar la luz del horno. Cada vez que oprima la tecla "Oven Light" escuchará una señal sonora. Si la luz del horno está encendida cuando se abre la puerta, la luz se apagará cuando se cierre la puerta.

Oven
Light

Parte inferior del horno

Proteja la parte inferior de los hornos contra derrames, especialmente los derrames ácidos o azucarados, ya que pueden decolorar la porcelana. Use utensilios de tamaño adecuado para evitar derrames. **No coloque utensilios o papel de aluminio directamente sobre el fondo del horno.**

Parrillas del horno

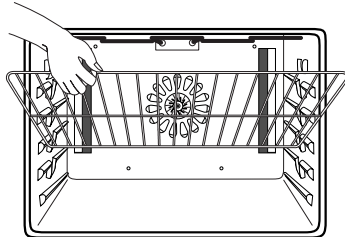
PRECAUCIÓN

- **No** intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.
- **No** use el horno para almacenar alimentos o utensilios.

El horno incluye tres parrillas planas normales.

Para retirar la puerta del horno:

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



Para volver a instalar:

1. Coloque la parrilla en el soporte correspondiente en el horno.
2. Inclínele levemente el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase el tope.
3. Baje el extremo delantero y deslice la parrilla en el horno.

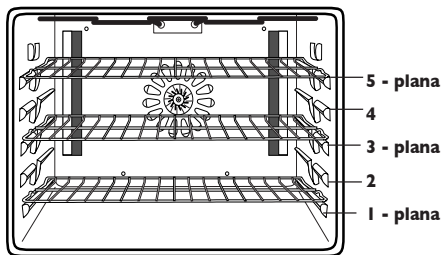
Posiciones de las parrillas

PARRILLA 5 (posición más alta):

Se usa para hornear con dos parrillas y para asar.

PARRILLA 4:

Se usa para hornear con dos parrillas y para asar.



Cocción por convección con tres parrillas (modelos selectos)

PARRILLA 3:

Se usa para la mayoría de los alimentos que se hornean en una bandeja de galletas o de dulces, tortas de capas, pasteles de frutas o alimentos congelados.

PARRILLA 2:

Se usa para asar cortes pequeños de carne y cacerolas, para hornear panes, pastelitos o flanes, pasteles congelados y para hornear con dos parrillas.

PARRILLA 1:

Se usa para asar cortes grandes de carne de res y de ave, suflés o tortas de ángel y para hornear con dos parrillas.

COCCIÓN CON VARIAS PARRILLAS.

Dos parrillas: Use las parrillas en las posiciones 2 y 5 o 1 y 4.

Tres parrillas (convección solamente) (modelos selectos): Use las posiciones 1, 3 y 5 (vea la ilustración).

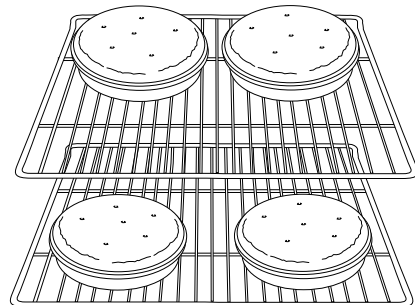
Notas:

- Cuando hornee por convección (modelos selectos) en dos o tres parrillas, verifique los alimentos al transcurrir el tiempo mínimo sugerido para evitar el dorado excesivo o la sobrecoCCIÓN.
- **No** cubra una parrilla completa con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio en el fondo del horno. Esto afectará los resultados de la cocción y puede ocasionar daños al fondo del horno.

Horneado de tortas de capas en dos parrillas

Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas en dos rejillas (con o sin convección) (modelos selectos), use las parrillas 2 y 5.

Coloque las tortas en las parrillas como se muestra.



OPCIONES

Más opciones

“Cook & Hold” (Cocinar y mantener caliente)

1. Oprima la tecla **“More Options”** (Más opciones).
2. Seleccione **COCCION/ CALENT.**



3. Programe el tiempo de cocción usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
4. Seleccione la función **HORN** o **CONVEC.**
5. Cuando oprima HORNEAR, seleccione la temperatura usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
6. Cuando oprima la tecla CONVEC, seleccione **HORNEADO CONV, ASAR POR CONV** o **PASTELES CONV** y programe la temperatura deseada usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.

El horno cocinará durante el tiempo seleccionado y luego mantendrá el alimento caliente durante una hora. El horno se apagará automáticamente.

Importante: Si la receta recomienda precalentar el horno, añada 15 minutos a la duración de la cocción.

“Delay” (Diferir)

1. Oprima la tecla **“More Options”**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones hasta que se muestre DIFERIR en pantalla.
3. Seleccione la función **DIFERIR.**
4. Programe el tiempo a diferir usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
5. Seleccione **HORNEADO, CONVEC** o **LIMPIEZA** y programe la temperatura usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.

Para programar un horneado diferido:

1. Siga los pasos 1 a 4 de la función “Delay” (vea arriba).
2. Elija una de las temperaturas desplegadas o use las teclas numéricas para programar la temperatura.
3. Elija el tiempo de cocción de los tiempos desplegados o use las teclas numéricas para programar el tiempo de cocción.
4. La pantalla mostrará “DELAY”, la función seleccionada, la temperatura programada y el conteo regresivo del tiempo diferido. Cuando el tiempo diferido termina, se muestra el tiempo de cocción y el horno comienza a precalentar.

Para programar un horneado por convección diferido: (modelos selectos)

1. Siga los pasos 1 a 4 de la función “Delay” (vea abajo a la izquierda).
2. Seleccione la función **HORNEADO, ASAR** o **PASTELES.**
3. Elija una de las temperaturas desplegadas o use las teclas numéricas para programar la temperatura.
4. Elija el tiempo de cocción de los tiempos desplegados o use las teclas numéricas para programar el tiempo de cocción.
5. La pantalla mostrará “DELAY”, la función seleccionada, la temperatura programada y el conteo regresivo del tiempo diferido. Cuando el tiempo diferido termina, se muestra el tiempo de cocción y el horno comienza a precalentar.

Para programar la autolimpieza diferida:

1. Siga los pasos 1 a 4 de la función “Delay” (vea abajo a la izquierda).
2. **RET PARRILLAS** se desplegará en la pantalla. Retire las parrillas del horno y seleccione **CONTINUAR.**
3. Seleccione el nivel de suciedad **LEVE** introduciendo el número 200 con las teclas numéricas para programar dos horas de limpieza. Seleccione el nivel de suciedad **MED** o **INTENSO** usando las teclas rápidas. Hay una espera breve mientras la puerta se bloquea.
4. La pantalla mostrará “DELAY”, el tiempo de limpieza y el tiempo de desbloqueo de la puerta (en base al nivel de suciedad seleccionado). Cuando el tiempo diferido termine, se mostrará el tiempo de limpieza y el horno comenzará a precalentar.

Para mayor información sobre autolimpieza, vea las páginas 70-71.



PRECAUCIÓN

No use la función de horneado diferido para preparar alimentos altamente perecederos tales como los productos lácteos, la carne de cerdo, de ave o mariscos.

“Proofing” (Espajamiento) (modelos selectos)

Esta característica se utiliza para que los productos de pan de levadura se eleven y fermenten antes del horneado. Hay dos métodos de espajamiento disponibles – **RAPIDO** y **NORMAL.**

El fermentado estándar en el horno protege la masa contra los cambios de temperatura y las corrientes que comúnmente afectan los resultados del espajamiento efectuado fuera del horno.

El fermentado rápido proporciona resultados más rápidos sin dañar la levadura que si se usa el fermentado estándar o se deja la masa reposar fuera del horno.

1. Oprima la tecla **“More Options”**.
2. Seleccione **ESPAJAMIENTO.**
3. Seleccione **RAPIDO** o **NORMAL.**
4. Cuando se haya completado el espajamiento, retire la masa del horno y oprima la tecla **“CANCEL”** (Anular).

More Options


CANCEL

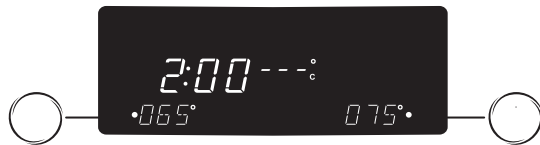
Notas:


- Para cualquier masa que requiera levantarse una vez, se puede usar el espajamiento normal o rápido.
- Cuando use masa de pan congelada, elija la opción de **ESPONJ RÁPIDA**. No es necesario descongelar la masa antes de fermentarla.
- Para la masa que requiera levantarse dos veces, se debe usar el espajamiento normal para el primer ciclo de espajamiento. Se puede usar cualquiera de los dos ciclos de espajamiento para el segundo levantamiento.
- Si la temperatura del horno es demasiado alta para el espajamiento, ENFRIAMIENTO aparecerá en pantalla.

“Keep Warm” (Mantener caliente)


La característica “Keep Warm” se usa para mantener calientes alimentos que están calientes o para calentar panes y platos.

1. Oprima la tecla **“More Options”** (Más opciones). 
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **MANT CALIENTE**.



4. Seleccione una de las temperaturas desplegadas o programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas. Puede seleccionar temperaturas entre 63° C (145° F) y 88° C (190° F).
5. **MANTEN CALIENTE** y la temperatura aparecerán en pantalla.
6. Cuando el horno se haya precalentado, escuchará una señal sonora y **MANTEN CALIENTE** y la temperatura se desplegarán en la pantalla.
7. Cuando termine, oprima la tecla **“CANCEL”** (Anular) y retire el alimento o los platos del horno. 

Para calentar panecillos:

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

Para calentar platos:

- Coloque dos filas de hasta cuatro platos cada una en el horno.
- Oprima la tecla **“More Options”**.
- Seleccione **MANT CALIENTE**.
- Elija una temperatura de 77° C (170° F).
- Caliente durante cinco minutos. Apague el horno oprimiendo la tecla **“CANCEL”** y deje los platos en el horno durante 15 minutos más.
- Use solamente platos resistentes al horno; verifique con el fabricante.

- **No** coloque los platos calientes sobre superficies frías pues el cambio rápido de temperatura puede hacer que se rompan o causen fisuras.

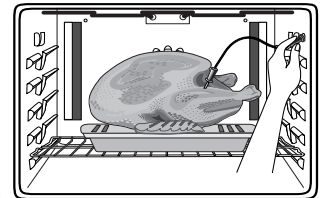
Notas:


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

“Meat Probe” (Sonda para carne)

(modelos selectos)

El uso de la sonda suministrada con su horno asegura siempre excelentes resultados con los asados.



1. Inserte la sonda en el alimento. Para las carnes, la punta de la sonda debe ubicarse en el centro de la parte más gruesa de la carne y no en la grasa o tocando un hueso.
2. Inserte el enchufe de la sonda en el tomacorriente situado en el lado superior derecho del horno. Asegúrese de que el enchufe quede bien insertado en el tomacorriente.
3. Oprima la tecla **“More Options”**. 
4. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
5. Seleccione **SONDA CARNE**.



6. Programe la temperatura interna deseada para el alimento seleccionando una de las temperaturas desplegadas o programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas. La temperatura de la sonda puede programarse entre 38° C (100° F) y 85° C (185° F). Si la sonda no está insertada, **INSERTE SONDA** se desplegará en la pantalla.
7. Seleccione la función **HORN** o **CONVEC**.
8. Programe la temperatura del horno deseada seleccionando una de las temperaturas desplegadas o programe la temperatura usando las teclas numéricas.

Importante: Si se retira la sonda del receptáculo del horno durante el proceso de cocción, la pantalla mostrará el mensaje **INSERTE SONDA**. Si la sonda no es insertada durante los siguientes 30 segundos, el programa se anulará y el horno se apagará.

Cuando se selecciona HORN:

- El indicador mostrará brevemente la temperatura seleccionada para el horno y para la sonda.
- Después de 10 segundos, la pantalla mostrará la temperatura real del horno y la temperatura real de la sonda.

Cuando se selecciona CONVEC:

- Seleccione la función **HORNEADO CONV, ASAR POR CONV** o **PASTELES CONV**.
- Programe la temperatura del horno deseada seleccionando una de las temperaturas desplegadas o programe la temperatura usando las teclas numéricas.

- La pantalla mostrará brevemente la temperatura seleccionada para el horno y para la sonda.
 - Después de 10 segundos, la pantalla mostrará la temperatura real del horno y la temperatura real de la sonda.
9. Cuando se logra la temperatura interna seleccionada del alimento, el horno se apagará, y se oír una señal sonora.
 10. Retire la sonda del tomacorriente del horno. **La sonda estará caliente.** Sujete el enchufe de la sonda con guantes de horno o tomaollas cuando la saque del horno.

Notas:

- La sonda debe ser sacada del horno cuando no esté siendo usada.
- Debido al excelente aislamiento del horno, el calor retenido continúa cocinando el alimento hasta después de que ha sonado la señal y el horno se ha apagado. Por esta razón es importante sacar el alimento del horno tan pronto como suene la señal sonora.
- Use la manija de la sonda para insertarla o retirarla. **No tire del cable.**
- **La sonda está caliente después de la cocción** - use un tomaollas o un guante de horno para sacarla.
- Para limpiar una sonda fría, frótelas con un paño con jabón. **No sumerja la sonda en agua ni la lave en el lavavajillas.**

espaciador en la posición correcta durante el proceso de secado y permite que la puerta sea abierta en cualquier momento durante el secado sin que pierda su posición correcta.

Importante: Si el espaciador no se coloca correctamente, el ventilador de convección no funcionará.

2. Oprima la tecla **“Convect”** (Convección). Convect
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
4. Seleccione **SECADO**.
5. Seleccione una de las temperaturas desplegadas o programe la temperatura usando las teclas numéricas. Puede programar temperaturas entre 38° C (100° F) y 93° C (200° F).
6. En el indicador aparecerá SECADO y la temperatura. “PREHEAT” (Precalentamiento) aparecerá en pantalla hasta que el horno alcance la temperatura programada.
7. Cuando el secado haya terminado, retire el alimento del horno y oprima la tecla **“CANCEL”** (Anular). CANCEL

Siga la *Guía de secado* en la página 92 para conocer los tiempos de secado. Verifique los alimentos al haber transcurrido el tiempo mínimo indicado. Enfríe los alimentos hasta temperatura ambiente para probar el nivel de secado.

Temperaturas internas para los alimentos

ALIMENTO	TEMPERATURA INTERNA	
Carne de res molida	74° C (165° F)	
Carne fresca de res, ternera, cordero	Semicruda	63° C (145° F)
	Término medio	71° C (160° F)
	Bien cocida	77° C (170° F)
Pollo, Pavo	Entero	82° C (180° F)
	Pechuga	77° C (170° F)
Cerdo	Término medio	71° C (160° F)
	Bien cocida	77° C (170° F)
	Jamón, precocido	60° C (140° F)

Notas:

- Para adquirir una rejilla de secado, póngase en contacto con su distribuidor Jenn-Air y pida el kit de accesorio “DRYINGRACK” (Rejilla de secado) o llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).
- La mayoría de las frutas y verduras se secan bien y mantienen su color cuando se secan a 60° C (140° F). La carne y la cecina deben secarse a entre 63° C (145° F) y 66° C (150° F). Para un sabor óptimo, seque las hierbas a 38° C (100° F). Sin embargo, debido a esta baja temperatura, el tiempo de secado puede alargarse hasta 8 horas.
- **El tiempo de secado varía de acuerdo con lo siguiente: Contenido de agua y azúcar del alimento, tamaño de las piezas, cantidad de alimento que se esté secando y la humedad del aire.**
- Verifique los alimentos al haber transcurrido el mínimo tiempo de secado. Seque los alimentos durante un mayor tiempo si es necesario.
- Las frutas que se tornan marrones cuando se exponen al aire deben ser tratadas con un antioxidante. Pruebe uno de los siguientes métodos:
 1. Moje la fruta en una mezcla de dos tercios de jugo de limón embotellado y un tercio de agua templada.
 2. Remoje la fruta en una solución de 1 cucharadita de ácido ascórbico o un antioxidante comercial en un litro de agua fría.
- Los alimentos pueden gotear durante el proceso de secado. Después de secar alimentos con alto contenido ácido o azucarado, limpie la parte inferior del horno con agua y jabón. El acabado de porcelana del horno se puede decolorar si las manchas ácidas o azucaradas no se limpian antes de un ciclo de alta temperatura o de autolimpieza.
- Se puede secar más de una parrilla de alimento a la vez. Sin embargo, se requerirá un mayor tiempo de secado.
- Consulte otras fuentes de información en su biblioteca local o llame a su servicio de extensión del condado para obtener mayor información.

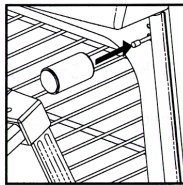
“Drying” (Secado) (modelos selectos)

Para obtener los mejores resultados, utilice una rejilla de secado. Estas rejillas permiten que el aire circule uniformemente alrededor del alimento.

El ventilador de convección funcionará durante el secado.

Para programar el secado:

1. La puerta del horno debe ser abierta levemente para permitir que la humedad escape del horno durante el secado.
 - Abra la puerta del horno levemente.
 - Coloque el espaciador magnético para la puerta (pieza No. 8010P146-60) sobre el interruptor en el lado superior derecho del marco del horno. El espaciador proporciona una abertura entre el marco y la puerta del horno para permitir que la humedad escape.
 - Cierre la puerta con cuidado hasta que el espaciador magnético entre en contacto con la puerta del horno. El imán sostendrá el



Guía de secado (modelos selectos)

FRUTAS	MEJORES VARIEDADES PARA SECADO	PREPARACIÓN	TIEMPO DE SECADO APROX. a 60°C (140°F) **	PRUEBE EL SECADO AL TIEMPO MÍN. DE SECADO
Manzanas*	Variedades firmes: "Graven" "Stein", "Granny Smith", "Jonathan", "Winesap", "Rome Beauty", "Newton".	Lave, pele si desea, elimine el corazón y corte en rebanadas de 32 mm (1/8").	4 a 8 horas	Flexibles a crujientes. Las manzanas secas se preservan mejor cuando están un poco crujientes.
Duraznos*	"Blenheim/Royal" más comunes. Los "Tilton" también son buenos.	Lave, corte por la mitad, elimine las semillas.	18 a 24 horas	Suaves, flexibles.
Cambures*	Variedades firmes	Pele y corte en rebanadas de 64 mm (1/4").	17 a 24 horas	Flexibles a crujientes.
Cerezas	"Lambert", "Royal Ann", "Napoleón", "Van" o "Bing".	Lave y elimine los tallos. Corte por la mitad y elimine las semillas.	18 a 24 horas	Flexibles y gomosos.
Nectarinas y melocotones*	Variedades "Freestone".	Corte por la mitad y elimine las semillas. Puede pelarlos, pero resulta en fruta seca de mejor aspecto.	24 a 36 horas	Flexibles y gomosos.
Peras*	"Bartlett"	Pele, corte por la mitad y elimine el corazón.	24 a 36 horas	Suave y flexible.
Piña	Fresca o enlatada.	Lave, pele y elimine los ojuelos espinosos. Corte a lo largo y elimine el corazón pequeño. Corte a lo ancho en rebanadas de 1,27 cm (1/2").	Enlatada: 14 a 18 horas Fresca: 12 a 16 horas	Suave y flexible.
Concha de Limón o Naranja	Elija frutas de concha áspera. No seque la concha de las frutas con "color añadido".	Lave bien. Pele delgadamente la 16 mm (1/16") a 32 mm (1/8") de la concha. No use la médula blanca amarga debajo de la concha.	1 a 2 horas	Duras a frágiles.
VERDURAS				
Tomates	"Plum", "Roma"	Corte por la mitad, elimine las semillas. Coloque los tomates con el pellejo del tomate en la parrilla. Pinche el pellejo.	12 a 18 horas	Duros a crujientes.
Zanahorias	"Danvers" de medio tamaño, "Imperator", de centro rojo "Chantenay"	No use zanahorias de fibra dura o con corazón meduloso. Lave, corte los topes y pele si lo desea. Corte a lo ancho o diagonalmente en rebanadas de 64 mm (1/4"). Cocine al vapor por 3 minutos.	4 a 8 horas	Duras a frágiles.
Ají picante	"Ancho", "Anaheim"	Lave, corte por la mitad y elimine las semillas. Pinche el pellejo varias veces.	4 a 6 horas	Las vainas deben verse arrugadas, de color rojo oscuro y crujientes.
HIERBAS				
Perejil, Menta, Cilantro, Salvia, Orégano		Enjuague en agua fría. Seque con una toalla de papel. Deje los tallos hasta que las hojas estén secas, y luego deséchelos.	1 a 3 horas	Frágiles y desmenuzables.
Albahaca		Corte las hojas 7,62 cm (3") a 10,16 cm (4") desde el tope de la planta justo donde comienzan a brotar. Enjuague las hojas en agua fría.	2 a 5 horas	Frágiles y desmenuzables.

*Frutas que requieren un antioxidante para evitar la decoloración y la pérdida de los nutrientes. Consulte los métodos específicos en las notas de la página 88.

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

“Thaw and Serve” (Descongelar y servir)

(modelos selectos)

Use esta función para alimentos congelados que necesitan ser descongelados pero no cocinados antes de servir.

Para programar la función descongelar y servir:

1. Coloque el alimento en el horno en la parrilla 2.
2. Oprima la tecla **“Convect”** (Convección).
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
4. Seleccione **DESCONG-SERVIR**.
5. Seleccione el número de minutos de descongelación.

Convect



6. **DESCONG-SERVIR**, el tiempo de cocción y el conteo regresivo del tiempo de cocción aparecerán en pantalla.
7. Si la descongelación termina antes de que el tiempo haya transcurrido, oprima la tecla **“CANCEL”** (Anular) y retire el alimento del horno. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, el horno se apagará y emitirá una señal sonora.

CANCEL

Importante: Esta característica no debe usarse para descongelar carnes u otros alimentos que deben ser cocinados antes de servir.

Tabla para descongelar y servir

ALIMENTOS CONGELADOS*	TIEMPO DE DESCONGELAR-SERVIR **	SUGERENCIAS
Pasteles y tortas completas Pasteles: de limón, con crema, de pacana, de chocolate, batatas, pastel de seda Tortas: Vainilla, chocolate, coco y tortas de tres capas, torta de ponqué, pastel de crema	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remueva el alimento congelado de la caja y envoltorio. 2. Coloque el alimento congelado en la parrilla central del horno. 3. Use la función de descongelar-servir durante 15 minutos para tortas y 30 minutos para pasteles. 4. Retire el alimento del horno. 5. Corte en porciones individuales y coloque en platos. 6. Vuelva a colocar los platos en el horno. 7. Use la función de descongelar-servir de 10 a 30 minutos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Si descongela durante 30 minutos, se facilita cortar pasteles y tortas completas y torta de queso. • Las tortas de capas requieren solamente 15 minutos antes de cortar. • El tamaño y la textura del alimento a descongelar afectarán el tiempo de la función descongelar-servir. • Los postres más grandes o densos pueden tomar más tiempo para descongelarse. • Las rebanadas de torta se descongelan más rápidamente que las rebanadas de pastel. Las rebanadas de pastel de batata pueden tomar entre 20 y 30 minutos.
Porciones individuales: Rebanadas de pastel, rebanadas torta, otros postres individuales, pastelitos rellenos, pastelitos de crema	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retire el alimento congelado del envase. 2. Coloque la porción en el plato. 3. Coloque el plato en la parrilla central del horno 4. Use la función de descongelar-servir de 10 a 30 minutos. 	
Torta de queso	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remueva el alimento congelado de la caja y envoltorio. 2. Coloque el alimento congelado en la parrilla central del horno. 3. Use la función de descongelar-servir durante 30 minutos. 4. Retire el alimento del horno. 5. Corte en porciones individuales y coloque en platos. 6. Vuelva a colocar los platos en el horno. 7. Use la función de descongelar-servir hasta por 15 minutos si lo desea. 	

* Esta característica sólo puede ser usada con alimentos congelados “Thaw and Serve” (descongelar y servir) o “Ready to Serve” (listo para servir).

NO intente descongelar carnes congeladas, carne de ave o mariscos.

** No es necesario precalentar el horno.

FAVORITOS

“Favorites” (Favoritos)

La opción “Favorites” (favoritos) guarda la función del horno, tiempo de cocción y la temperatura hasta para 10 de sus recetas favoritas. Los hornos de convección vienen con cinco recetas preprogramadas.

Para seleccionar una receta de la lista de recetas preprogramadas:

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

Favorites
On / Off



3. Seleccione la receta deseada en la pantalla u oprima la flecha para desplazarse a la receta deseada.
4. Una vez que la receta es seleccionada, el horno comenzará a precalentar de acuerdo con el programa seleccionado.
 - Puede oprimir la tecla **“More Options”** (Más opciones) para añadir las funciones COCC/CALEN o DIF.
5. Cuando termine, oprima la tecla **“CANCEL”** (Anular) y retire el alimento del horno.

Para guardar la última receta terminada:

(Hornear, Horneado por convección, Asado por convección, Pastelería por convección, Asado a la parrilla por convección, Secado, Mantener caliente, Fermentado)

1. Oprima la tecla **“Favorites”**.
2. Seleccione la opción **GUARDAR ÚLTIMA**.
3. Introduzca el nombre usando las teclas.

Favorites
On / Off

- Por ejemplo, para guardar “lasagna”, oprima la tecla <JKL> tres veces para la letra “L”; oprima la tecla <ABC> una vez para la letra “A”; oprima la tecla <STU> una vez para la letra “S”. Continúe así hasta que haya terminado la palabra.
4. Después de programar cada letra, espere tres segundos hasta que aparezca una línea en el siguiente espacio u oprima la tecla **“Enter”** (Aceptar) antes de pasar a la siguiente letra.
 - Se pueden usar hasta 14 letras incluyendo los espacios.
 5. Cuando el nombre de la receta haya sido programado, los últimos ajustes se desplegarán durante varios segundos.
 6. LISTA RECETAS se desplegará en la pantalla para navegar por las opciones.
 7. Oprima la tecla **“Favorites”** para salir del menú de recetas favoritas.

Para crear una nueva receta favorita:

1. Oprima la tecla **“Favorites”**.
2. Oprima la flecha para navegar por las opciones.
3. Seleccione **CREAR NUEVA** con la tecla a la izquierda.
4. Introduzca el nombre usando las teclas.

Favorites
On / Off

- Por ejemplo, para guardar “lasagna”, oprima la tecla <JKL> tres veces para la letra “L”; oprima la tecla <ABC> una vez para la letra “A”; oprima la tecla <STU> una vez para la letra “S”. Continúe así hasta que haya terminado la palabra.
 - Después de programar cada letra, espere tres segundos hasta que aparezca una línea en el siguiente espacio u oprima la tecla **“Enter”** antes de pasar a la siguiente letra.
 - Se pueden usar hasta 14 letras incluyendo los espacios.
5. Seleccione tecla **“Enter”** para guardar el nombre.
 6. Seleccione el tipo de cocción, como por ejemplo **HORNEAR, HORNEADO CONV, ASAR A LA PARR**, etc.
 7. Seleccione la temperatura del horno usando las teclas rápidas.

O

Programa la temperatura deseada usando las teclas numéricas.

8. Añada la función “Cook/Hold” (cocinar/mantener caliente) seleccionando la opción **SI** o salte esta función seleccionando **NO**.
9. Si elige SI, programe el tiempo de cocción usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
10. Añada la función “Delay” (Diferido) seleccionando la opción **SI** o salte esta función seleccionando **NO**.
11. Si elige SI, programe el tiempo diferido usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
12. La pantalla mostrará las opciones programadas y luego regresará al menú de recetas favoritas.
13. Oprima la tecla **“Favorites”** para salir del menú de recetas favoritas.

Para editar una receta guardada:

1. Oprima la tecla **“Favorites”**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **EDITAR RECETA**.
4. Elija la receta que desea editar. Es posible que deba oprimir las teclas flechadas para encontrar la receta.
5. Siga el menú para cambiar las opciones de la receta según lo desee.
6. La pantalla mostrará el menú de recetas favoritas nuevamente. LISTA RECETAS aparecerá en pantalla.
7. Oprima la tecla **“Favorites”** para salir del menú de recetas favoritas.

Favorites
On / Off

Para borrar una receta favorita:

1. Oprima la tecla **“Favorites”**.
 2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
 3. Seleccione la opción **BORRAR RECETA**.
 4. Busque la receta que desea borrar. Es posible que deba oprimir las teclas flechadas para encontrar la receta.
 5. El control le preguntará si está seguro de que desea borrar esa receta. Seleccione **SI** o **NO**.
 6. Oprima la tecla **“Favorites”** para salir del menú de recetas favoritas.
- Para salir del menú de recetas favoritas en cualquier momento, oprima la tecla **“Favorites”**.

Favorites
On / Off

AJUSTE

“Setup” (Ajuste)

1. Oprima la tecla “Setup”.
2. Use la flecha para desplazarse por las opciones de “Setup”.
3. Seleccione la opción deseada usando las teclas rápidas.

Setup
On / Off



Nota: Para salir de una pantalla sin hacer ningún cambio, oprima la tecla “Setup”. La pantalla volverá a desplegar la hora del día.

“Clock” (Reloj)

Para más información ver las páginas 81-82. Use la opción “Clock” para:

- Programar la hora del día.
- Programar el día de la semana.
- Seleccionar “AM” o “PM” (modo de 12 horas solamente). “AM” o “PM” no aparecerán en la pantalla con la hora del día.
- Seleccionar un formato de 12 o 24 horas para el reloj.
- Apagar el reloj.

Idioma

El idioma de las pantallas puede ser programado en inglés, francés o español. Para cambiar el idioma de inglés a otro idioma:

1. Oprima la tecla “Setup”.
2. Elija **IDIOMA**.
3. Use la flecha para pasar a la pantalla siguiente de ser necesario.
4. Seleccione el idioma deseado.
5. Oprima la tecla “Setup” para salir del menú de configuración.

“Auto Convect” (Convección automática) (modelos selectos)

El horno viene programado desde la fábrica para la conversión automática de convección.

“Auto Convect Conversion” reduce automáticamente la temperatura programada en 15° C (25° F) para las funciones “Convect Bake” (Horneado por convección) y “Convect Pastry” (Pastelería por convección).

Para la función “Convect Roast” (Asado por convección) el control le advertirá cuando haya transcurrido el 75% del tiempo de asado programado para que verifique el grado de cocción de los alimentos. Las temperaturas de asado por convección no se reducirán.

Notas:

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

Para desactivar la conversión automática de convección:

1. Oprima la tecla “Setup”.
2. Seleccione la opción **CONVECC AUTOM**.
3. Seleccione **DEACTIV**.
4. Oprima la tecla “Setup” para salir del menú de configuración.

Setup
On / Off

Para reactivar la conversión automática de convección:

1. Oprima la tecla “Setup”.
2. Seleccione la opción **CONVECC AUTOM**.
3. Seleccione **ACTIV**.
4. Oprima la tecla “Setup” para salir del menú de configuración.

Setup
On / Off

C/F

La escala de temperatura desplegada puede ser cambiada de Fahrenheit a Celsius.

Para cambiar la escala:

1. Oprima la tecla “Setup”.
2. Use la flecha para pasar a la pantalla siguiente.
3. Seleccione **C/F**.
4. Seleccione la escala de temperatura deseada.
5. Oprima la tecla “Setup” para salir del menú de configuración.

Setup
On / Off

208/240 V

Para mejores resultados cuando usa la función "Bake" (Hornear), el horno puede ser cambiado de 240 V a 208 V si su hogar usa 208 V.

Para programar el horno a 208 V:

1. Oprima la tecla **"Setup"** (Ajuste).
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **208/240 V**.
4. Seleccione **208V** o **240V** usando las teclas rápidas.
5. Oprima la tecla **"Enter"** (Aceptar) para guardar los cambios.
6. Oprima la tecla **"Setup"** para salir del menú.

"Temp Adjust" (Ajuste de la temperatura)

Las temperaturas del horno son cuidadosamente probadas en la fábrica. Es normal notar una diferencia entre la temperatura de horneado o en el dorado entre un horno nuevo y un horno usado. A medida que se usan los hornos, la temperatura de los mismos puede cambiar.

Usted puede ajustar la temperatura del horno si considera que el mismo no está horneando o dorando correctamente. Para decidir cuanto debe cambiar la temperatura, programe la temperatura del horno a 15° C (25° F) más alta o más baja que la temperatura indicada en su receta y luego hornee. Los resultados del primer horneado le darán una mejor idea de cuánto debe ajustar la temperatura.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **AJUSTAR TEMP.**
4. Programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas.
5. Seleccione **"+/-"** para indicar un aumento o reducción de la temperatura. El cambio de temperatura se despliega en la parte superior de la ventana.
6. Oprima la tecla **"Enter"** o espere tres segundos para aceptar los cambios.
7. Oprima la tecla **"Setup"** para salir del menú.

La temperatura del horno no necesita ser reajustada si hay una falla o interrupción de la energía eléctrica.

Las temperaturas de asado y de autolimpieza no se pueden ajustar.

Modo sabático

El horno está programado para apagarse después de 12 horas si usted lo deja accidentalmente encendido. El modo sabático tiene prioridad sobre este cierre automático de 12 horas y puede ser programado para que se active automáticamente o puede ser programado manualmente como se desee.

Sólo puede usar la función "Bake" (Hornear) o "Cook/Hold Bake" (Horneado con cocinar y mantener caliente) cuando el horno está en el modo sabático. Todas las demás funciones son desactivadas. Si cualquier función que no sea "Bake" o "Cook/Hold Bake" cuando comienza el modo sabático, dicha función será anulada.

Para activar el modo sabático:

1. Oprima la tecla **"Setup"**.

2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.

3. Seleccione la opción **SABÁTICO**.

4. Seleccione **AUTO** o **MANUAL**.

- "Auto" (Automático) le pedirá que programe la temperatura de horneado el viernes a las 2:00 p.m. y permanecerá en modo sabático por 33 horas. SABATICO y MODO SABAT ACT se despliega en la pantalla por 90 minutos. Si desea usar "Bake" o "Cook/Hold Bake" durante el modo sabático, deben ser programados durante este período de 90 minutos *previos* a la activación del modo sabático automático.
- "Manual" coloca al horno en modo sabático instantáneamente durante 72 horas. SABATICO y MODO SABAT ACT aparecerán en la pantalla durante cinco minutos. Si desea usar "Bake" o "Cook/Hold Bake" durante el modo sabático, deben ser programados durante este período de cinco minutos *previos* a la activación del modo sabático automático.

5. Seleccione **ACTIV** o **DESACTIV**.

6. Oprima la tecla **"Setup"** para salir del menú de configuración.

Para anular el modo sabático:

Oprima y mantenga oprimida la tecla **"Setup"** durante cinco segundos. El modo de horneado puede ser anulado oprimiendo la tecla **"CANCEL"** (Anular) durante el modo sabático.

Notas:

- El horno no debe estar en uso para poder programar el modo sabático.
- El modo sabático no puede activarse si el teclado o la puerta están bloqueados.
- Si el horno está funcionando cuando el modo sabático comienza, no escuchará señales sonoras.
- Todos los avisos, mensajes y señales sonoras estarán desactivados cuando el modo sabático esté activado.
- Si desea utilizar la luz del horno en modo sabático, la misma debe estar encendida *antes* de activar esta función.
- El ciclo de autolimpieza y el bloqueo automático de las puertas no funcionan durante el modo sabático.
- La temperatura de horneado puede ser cambiada durante el modo sabático activo. Simplemente oprima la tecla **"Bake"** y luego introduzca la temperatura deseada usando las teclas de programación rápida.
- Si oprime la tecla **"CANCEL"** se detendrá el ciclo de horneado, pero el control permanecerá en modo sabático.
- El día de la semana y "AM/PM" deben ser programados para que el modo sabático funcione correctamente.

Tonos (Bips)

Se puede ajustar el número y el volumen de las señales sonoras emitidas al fin de la cocción y al fin de la función del temporizador.

Para ajustar las señales sonoras:

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **SONIDOS**.

Setup
On / Off

Setup
On / Off

Setup
On / Off

Para cambiar las señales sonoras al fin de la cocción:

1. Siga los pasos 1 a 3 de la función "Tones" (Tonos) (vea la página 96).
2. Seleccione **SONIDOS COCC.**
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
4. Seleccione **1-30 MIN** para oír una señal sonora cada treinta segundos.
0
Seleccione **1-60 MIN** para oír una señal sonora cada sesenta segundos.
0
Seleccione **1 BIP** para oír sólo una señal sonora al final de la cocción.
5. Oprima la tecla "**Setup**" (Ajuste) para salir.

Para cambiar las señales sonoras del temporizador:

1. Siga los pasos 1 a 3 de la función "Tones" (vea la página 96).
2. Seleccione **SONIDOS TEMPOR.**
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
4. Seleccione **2-30 SEC** para oír dos señales sonoras cada treinta segundos.
0
Seleccione **2-60 SEC** para oír dos señales sonoras cada sesenta segundos.
0
Seleccione **1 BIP** para oír sólo una señal sonora al final del tiempo programado.
5. Oprima la tecla "**Setup**" para salir.

Para cambiar el volumen de las señales sonoras:

1. Siga los pasos 1 a 3 de la función "Tones" (vea la página 93).
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **VOLUMEN.**
4. Seleccione **ALTO** para el volumen más alto.
0
Seleccione **MEDIANO** para un nivel de volumen intermedio.
0
Selecciones **BAJO** para el volumen más bajo.
5. Oprima la tecla "**Setup**" para salir.

"12 Hr Shutoff" (Apagado después de 12 horas)

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas de funcionamiento si lo deja encendido accidentalmente.

Para desactivar esta característica:

1. Oprima la tecla "**Setup**".
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.



3. Seleccione **APAGADO DE 12H.**
4. Seleccione **ACTIV** o **DESACTIV** usando las teclas rápidas.
5. Oprima la tecla "**Setup**" para salir.

Energy Saver (Ahorro de energía)

Para ahorrar energía, la pantalla puede ser configurada para apagarse si no está en uso.

Para programar la característica de ahorro de energía:

1. Oprima la tecla "**Setup**".
 2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
 3. Seleccione **AHORRO ENERGÍA.**
 4. Seleccione **ACTIV** o **DESACTIV** usando las teclas rápidas.
 5. Oprima la tecla "**Setup**" para salir.
- Oprima cualquier tecla para activar el indicador.



"Service" (Servicio)

Esta área del control del horno despliega el número gratis de atención al cliente de Jenn-Air.

1. Oprima la tecla "**Setup**".
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **SERVICIO.**
4. Oprima la tecla "**Setup**" para salir.



"Demo" (Demostración)

Cuando se selecciona la función "Demo" usted verá una pequeña presentación describiendo las características de su nueva estufa Jenn-Air.

1. Oprima la tecla "**Setup**".
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **DEMO.**
4. Seleccione **ACTIV** o **DESACTIV** usando las teclas rápidas.
5. Oprima la tecla "**Setup**" para salir.



ACCESORIOS

Accesorio de wok para modelos eléctricos o a gas – Modelo AO142

Ideal para preparar alimentos salteados, cocinar al vapor, ablandar alimentos y preparar guisos. El wok tiene un acabado antiadherente, asas de madera, tapa, rejilla para cocción al vapor, paletas para arroz y consejos de cocción. El wok de fondo plano puede ser usado en TODOS los cartuchos.



GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía completa de un año - Piezas y mano de obra

Durante **un (1) año** a partir de la fecha original de compra al detal, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante el uso normal en el hogar.

Note lo siguiente: Esta garantía completa se aplica únicamente cuando el electrodoméstico se encuentra en los Estados Unidos o Canadá. Los electrodomésticos que se encuentren en otros países estarán cubiertos únicamente por las garantías limitadas, incluyendo las piezas que fallen durante el primer año.

Garantías limitadas - Piezas solamente

Del segundo al quinto año - A partir de la fecha original de compra, se repararán o reemplazarán gratuitamente las piezas indicadas a continuación (si se aplican al electrodoméstico adquirido) que fallen durante el uso doméstico normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo la mano de obra, el kilometraje/millaje, el transporte, el costo del viaje y el costo del diagnóstico.

- **Teclado y microprocesador**
- **Tubo magnetrón**
- **Cubierta de vidrio cerámico: Debido a rotura térmica.**
- **Elementos calentadores eléctricos: Elementos superiores, de asar y de hornear en electrodomésticos de cocción eléctricos.**
- **Controles electrónicos**
- **Quemadores sellados a gas**

Residentes canadienses

Esta garantía cubre solamente aquellos artefactos instalados en Canadá que han sido certificados por la Asociación de Normas Canadienses (CSA) a menos que hayan sido traídos a Canadá desde los Estados Unidos debido a un cambio de residencia.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **ÚNICAS** garantías provistas por el fabricante. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA SOLUCIÓN PARA EL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA AQUÍ. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O DE APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO DE TIEMPO MÍNIMO PERMITIDO POR LA LEY. MAYTAG CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD, POR LO QUE ESTAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. USTED TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARIAN DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Lo que no cubren estas garantías:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes situaciones:
 - a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
 - b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizados por el fabricante o centro de servicio autorizado.
 - c. Mal uso, abuso, accidentes, uso no razonable o hechos fortuitos.
 - d. Corriente, voltaje o suministro eléctrico incorrectos.
 - e. Ajuste inadecuado de cualquier control.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Bombillas.
4. Los productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
 - a. Corregir errores de instalación.
 - b. Instruir al usuario sobre el uso correcto del producto.
 - c. Transporte del electrodoméstico al establecimiento de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Si necesita servicio

Primero lea la sección de localización y solución de averías en su guía de uso y cuidado o llame al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) en los Estados Unidos y Canadá.

Para obtener servicio bajo la garantía

Para ubicar una compañía de servicio autorizado en su localidad, póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió su electrodoméstico o llame al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air. Si no recibe servicio satisfactorio bajo la garantía, por favor llame o escriba a:

Maytag Services, LLC
Attn: CAIR(r) Center
P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) en EE.UU y en Canadá.

Nota: Cuando se ponga en contacto con el departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air acerca de un problema, por favor incluya la siguiente información:

- a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
- b. Números de modelo y serie del electrodoméstico;
- c. Nombre y dirección del distribuidor y fecha de compra del producto;
- d. Una descripción clara del problema;
- e. Comprobante de compra.

Las guías de uso y cuidado, los manuales de servicio y la información sobre las piezas pueden ser solicitadas al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air.