

# JENN-AIR GAS WALL OVEN

## USE & CARE --- GUIDE

### TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions .....	1-3
Oven Cooking .....	4-11
Care & Cleaning .....	12-14
Maintenance .....	15-16
Troubleshooting .....	17-18
Warranty & Service .....	19
Guide de l'utilisation et entretien .....	20
Guía de Uso y Cuidado .....	42



**Installer:** Please leave this guide with this appliance.

**Consumer:** Please read and keep this guide for future reference. Keep sales receipt and/or canceled 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 19.**

# 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. Have the installer show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in an emergency.

Always disconnect power to appliance before servicing.

### **WARNING**

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

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

### **WARNING**

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

## In Case of Fire

- Turn off appliance to avoid spreading the flame.
- 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.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

## 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, gasoline, and other flammable vapors and materials.

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

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

## Child Safety

### CAUTION

**NEVER** store items of interest to children in cabinets above an appliance. 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.

**NEVER** allow children 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 unit.

## About Your Appliance

### WARNING

**NEVER** use appliance door, or drawer, if equipped, as a step stool or seat as this may result in possible tipping of the appliance, damage to the appliance, and serious injuries.

**NEVER** use appliance as a space heater to heat or warm a room to prevent potential hazard to the user and damage to the appliance. Also, do not use the oven as a storage area for food or cooking utensils.

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Restriction of air flow to the burner prevents proper performance and increases carbon monoxide emission to unsafe levels.

The oven vent is located above the control panel.

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

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

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.

## Cooking Safety

**NEVER** heat an unopened 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 surface burners and ignite or get caught on appliance parts.

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

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

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

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

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

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

## Utensil Safety

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

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

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

## Self-Clean Oven



**CAUTION**

Do not leave food or cooking utensils, etc. in the oven during the self-clean cycle.

Clean only parts listed in this guide. Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket. Do not use oven cleaners of any kind in or around any part of the self-clean oven.

Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, oven racks and other utensils and wipe up excessive spillovers to prevent excessive smoke, flare-ups or flaming.

## Cleaning Safety

Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning them.

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

Clean only parts listed in this guide.

## 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 the burning of gas can result in low-level exposure to some of the listed substances, including benzene, formaldehyde and soot, due primarily to the incomplete combustion of natural gas or liquid petroleum (LP) fuels. Properly adjusted burners will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can also be minimized by properly venting the burners to the outdoors.

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.

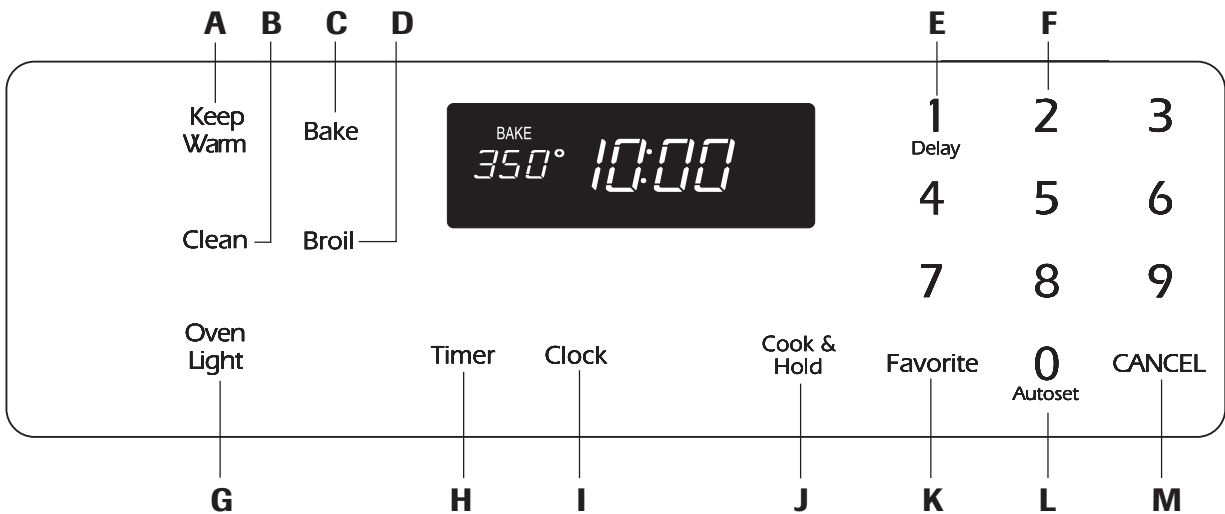
### **IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS:**

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**

# OVEN COOKING

## Control Panel



The control panel is designed for ease in programming. The display window on the control shows time of day, timer and oven functions. Control panel shown includes model specific features. (Styling may vary depending on model.)

<b>A</b>	Keep Warm	Use to keep cooked food warm in oven.
<b>B</b>	Clean	Use to set self-clean cycle.
<b>C</b>	Bake	Use for baking and roasting.
<b>D</b>	Broil	Use for broiling and top browning.
<b>E</b>	Delay	Programs the oven to start cooking or cleaning at a later time.
<b>F</b>	Number Pads	Use with other function pads to set times and temperatures.
<b>G</b>	Oven Light	Use to turn the oven light on or off.
<b>H</b>	Timer	Sets Timer.
<b>I</b>	Clock	Use to set time of day Clock.
<b>J</b>	Cook & Hold	Bakes for a preset time, then holds food warm for 1 hour.
<b>K</b>	Favorite	Use to set and save a specific Cook & Hold procedure.
<b>L</b>	Autoset	Use to quickly set temperatures.
<b>M</b>	CANCEL	Cancels all operations except Timer and Clock.

## Using the Touchpads

- Press the desired pad.
- Press the number pads to enter time or temperature.
- Press the **Autoset 0** pad to enter temperature.
- A beep will sound when any pad is touched.
- A double beep will sound if a programming error occurs.

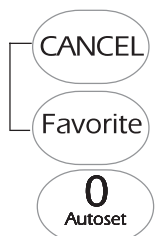
**Note:** Four seconds after entering the number, the time or temperature will automatically be entered. If more than 30 seconds elapse between touching a function pad and the number pads, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

## Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is set at the factory for the 12-hour format.

### To change the clock to 24-hour format:

1. Press and hold the **CANCEL** and **Favorite** pads for three seconds.
  - 12 Hr flashes in the display.
2. Press the **Autoset 0** pad to select 24 Hr; press again to select 12 Hr.
3. Set the time of day following the directions in the To Set the Clock section.



# OVEN COOKING

## To set the Clock:

1. Press the **Clock** pad.
  - The time of day flashes in the display.
2. Press the appropriate number pads to set the time of day.
  - Colon flashes in the display.
3. Press the **Clock** pad again or wait four seconds.
  - The colon will remain on.



When electrical power is supplied or after a power interruption, the last clock time before power was interrupted will flash.

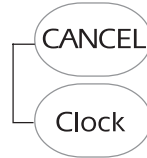
To recall the time of day when another time function is showing, press the **Clock** pad.

Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for Delay Cook, Delay Clean or Cook & Hold.

## To cancel the Clock display:

If you do not want the time of day to display:

Press and hold the **CANCEL** and **Clock** pads for three seconds. The time of day will disappear from the display.



When the clock display is canceled, press the **Clock** pad to briefly display the time of day.

When the clock display is canceled, after 15 minutes, the oven control will go into Standby Mode to save energy. The display will be blank and the oven light will not operate. To "wake up" the control from Standby Mode, press any touchpad. A double beep will sound.

## To restore the Clock display:

Press and hold the **CANCEL** and **Clock** pads for three seconds. The time of day will reappear in the display.

## Timer

The timer can be set from one minute (00:01) up to 99 hours and 59 minutes (99:59).

The timer can be used independently of any other oven activity. It can also be set while another oven function is operating.

The timer does not control the oven. It only controls a beeper.

## To set the Timer:

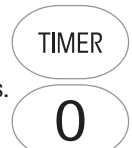
1. Press the **Timer** pad.
  - 00:00 and TIMER flash in the display.
2. Press the appropriate number pads until the correct time appears in the display.
  - The colon and TIMER will continue to flash.



3. Press **Timer** pad again or wait four seconds.
  - The colon stops flashing and the time begins counting down.
  - The last minute of the timer countdown will be displayed in seconds.
4. At the end of the set time, one long beep will sound and "End" will be displayed.
5. Press the **Timer** pad to clear the display.

## To cancel the Timer:

1. Press and hold the **Timer** pad for three seconds.  
OR
2. Press the **Timer** pad and press '0' using the number pads.



## Locking the Control and Oven Door

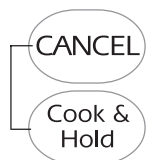
The touchpad and oven door can be locked for safety, cleaning, or to prevent unwanted use. The touchpads will not function when locked.

If the oven is currently in use, the touchpads and door cannot be locked.

The current time of day will remain in the display when the touchpads and door are locked.

## To lock:

1. Press and hold the **CANCEL** and **Cook & Hold** pads for three seconds.
  - OFF appears in the display
  - LOCK flashes while the door is locking.



## To unlock:

Press and hold the **CANCEL** and **Cook & Hold** pads for three seconds. OFF disappears from the display.

**Note:** The touchpads and oven door cannot be locked if the oven temperature is 400° F or above.

## Fault Codes

BAKE or LOCK may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If BAKE or LOCK flash in the display, press the **CANCEL** pad. If BAKE or LOCK continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

# OVEN COOKING

## Baking

### To set Bake:

1. Press the **Bake** pad.
  - BAKE and 000 will flash in the display.
2. Select the oven temperature. Press the **Autoset 0** pad for 350° F or the appropriate number pads.
  - Each additional press of the **Autoset 0** pad will increase the temperature by 25°.
  - The oven temperature can be set from 170° to 550°.
3. Press **Bake** pad again or wait four seconds.
  - BAKE will stop flashing and light in the display.



- 100° or the actual oven temperature if over 100° F will display. It will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.
4. Allow the oven to preheat for 8-15 minutes.
  - When the set oven temperature is reached, one long beep will sound.
  - The set temperature will display.
  - To recall set temperature during preheat, press Bake pad.
5. Place food in the oven.
6. Check cooking progress at the minimum cooking time. Cook longer if needed.
7. When cooking is finished, press **CANCEL** pad.
8. Remove food from the oven.

### Baking Notes:

- To change the oven temperature during cooking, press **Bake**, then press the **Autoset 0** or appropriate number pads until the desired temperature is displayed.
- To change the oven temperature during preheat, press the **Bake** pad twice, then press the **Autoset 0** pad or appropriate number pads until the desired temperature is displayed.
- If you forget to turn off the oven, it will automatically turn off at the end of 12 hours. If you wish to deactivate this feature, see page 9.
- For additional baking and roasting tips, see "Cooking Made Simple" booklet.

Bake

0  
Autoset

CANCEL

## Baking Differences Between Your Old and New Oven

It is normal to notice some baking time differences between a new oven and an old one. See "Adjusting the Oven Temperature" on page 10.

## Cook & Hold

When using the Cook & Hold option, the oven begins to heat immediately after the control has been set. Then, the oven cooks for a specified length of time. When that time has elapsed, the oven will keep the food warm for up to an hour then automatically turn off.

### To set Cook & Hold:

1. Press the **Cook & Hold** pad.
  - HOLD will flash to indicate that you are in Cook & Hold programming.
  - 00:00 will flash in the display.
2. Select the amount of time you want to cook by using the number pads.
  - HOLD continues to flash.
  - The time will light in the display.
  - Time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).
3. Press the **Bake** pad and select the oven temperature. Press the **Autoset 0** pad for 350° F or the appropriate number pads.
  - BAKE will flash.
  - The oven temperature can be set from 170° F to 550° F.
4. Press the **Bake** pad again OR wait four seconds.
  - BAKE will remain lit.
  - The cooking time will show in the display.
  - The actual oven temperature will be displayed during preheat.
  - The set temperature will display when the oven is preheated.

### When the cooking time has elapsed:

- Four beeps will sound.
- HOLD and WARM will light.
- 170° will display.
- Time of day will display.



# OVEN COOKING

## After one hour in HOLD WARM:

- The oven turns off automatically.
- HOLD and WARM go off.
- Remove food from oven.

## To cancel Cook & Hold at any time:

Press the **CANCEL** pad. Remove food from oven.

CANCEL

## Delay Cook & Hold



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

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.

Delay time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).

## To set a Delayed Cook & Hold cycle:

1. Press the **Delay 1** pad.
  - DELAY and 00:00 flash in the display.
2. Using the appropriate number pads, enter the amount of time you want to delay the start of the Cook & Hold cycle.
3. Press the **Cook & Hold** pad.
  - HOLD and DELAY flashes in the display.
  - 00:00 flashes.
4. Enter the amount of time you want to cook using the number pads.
5. Press **Bake** pad.
6. Set the oven temperature desired by pressing the **Autoset 0** pad or the appropriate number pads.
  - 350° will light when Autoset 0 is pressed.
  - After four seconds, the entered delay time will appear in the display.
  - HOLD turns off.
  - BAKE and DELAY remain lit to remind you that a delayed Cook & Hold cycle has been programmed.

1  
Delay

Cook &  
Hold

0  
Autoset

### Notes:

- Do not use Delayed Cook & Hold for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies, and breads.
- Do not use Delayed Cook & Hold if oven is already hot.

## Keep Warm

For safely keeping hot foods warm or for warming breads and plates.

## To set Keep Warm:

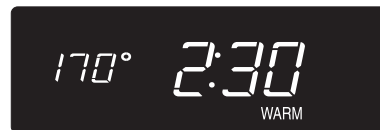
1. Press the **Keep Warm** pad.
  - WARM and 000 flash in the display.
2. Select the Keep Warm temperature. Press the **Autoset 0** pad or the appropriate number pads.
  - 170° will light when the **Autoset 0** pad is pressed.
  - Each press of the Autoset 0 pad will increase the temperature by 5°.

Keep  
Warm

0  
Autoset

The Keep Warm temperature can be set from 145° to 190°.

WARM and the temperature will be displayed while the function is active.



## To cancel Keep Warm:

1. Press the **CANCEL** pad.
2. Remove food from the oven.

CANCEL

## Keep Warm Notes:

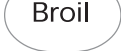

- For optimal food quality, oven cooked foods should be kept warm for no longer than 1 to 2 hours.
- To keep foods from drying, cover loosely with foil or a lid.
- **To warm dinner rolls:**
  - cover rolls loosely with foil and place in oven.
  - press **Keep Warm** and **Autoset 0** pads.
  - warm for 12-15 minutes.
- **To warm plates:**
  - place 2 stacks of up to four plates each in the oven.
  - press **Keep Warm** and **Autoset 0** pads.
  - warm for five minutes, turn off the oven 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.



# OVEN COOKING


## Broiling

### To set Broil:

- Press the **Broil** pad. 
  - BROIL flashes in the display.
  - SET flashes.
- Press the **Autoset 0** pad once to set HI broil or twice to set LO broil. 
  - HI or LO will be displayed.  
Select HI broil (550° F) for normal broiling. Select LO broil (450° F) for low-temperature broiling of longer cooking foods such as poultry.
- After four seconds, the oven will start.
  - BROIL will remain lit.
  - HI or LO will remain lit.



- For optimum browning, preheat for 2-3 minutes before adding food.
- Place food in the oven. Close the oven door.

- Turn meat once about halfway through cooking.
- When food is cooked, press the **CANCEL** pad.  Remove food and broiler pan from the oven.
  - The time of day will reappear in the display.

### Broil Notes:

- For best results when broiling, use a pan designed for broiling.
- A cooling fan will automatically turn on during broiling. If it does not operate, contact an authorized servicer.
- HI is used for most broiling. Use LO broil when broiling longer cooking foods. The lower temperature allows food to cook to the well done stage without excessive browning.
- Food should be turned halfway through broiling time.
- Broil times may be longer when the lower broiling temperature is selected.
- For additional broiling tips and temperatures, refer to the "Cooking Made Simple" booklet.

## Broiling Chart

FOODS	RACK POSITION	APPROX. TIME FIRST SIDE	APPROX. TIME SECOND SIDE
<b>Beef</b> Steak, 1" thick, Medium Well Hamburgers, 3/4" thick, Well	4 3 4	8-9 minutes 10-12 minutes 7-8 minutes	6-8 minutes 9-10 minutes 4-6 minutes
<b>Pork</b> Chops, 1" Ham Slice, 1/2"	4 4	11-12 minutes, LO broil 3-4 minutes	10-12 minutes, LO Broil 1-2 minutes
<b>Poultry</b> Breast Halves, bone-in	3	LO Broil 16-18 minutes	LO Broil 9-10 minutes
<b>Seafood</b> Fish Steaks, buttered, 1" thick	4	LO Broil 6-7 minutes	LO Broil 5-6 minutes

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


# OVEN COOKING

## Favorite

The Favorite pad allows you to save the time and temperature from a Cook & Hold cycle.

To set a Favorite cycle, a Cook & Hold function must be either active or just programmed.

### To set a new Favorite cycle or to save a currently running Cook & Hold as a Favorite:

1. Program a Cook & Hold cycle as described in the Cook & Hold section on page 6.
2. Press and hold the **Favorite** pad for three seconds. 
  - The newly set or currently running Cook & Hold cycle will be saved.
  - A beep will sound to indicate that the control has accepted the Favorite setting.


### To start a cycle programmed into Favorite:

1. Press the **Favorite** pad.
  - Time and temperature for the set Cook & Hold cycle will be displayed. (If no Cook & Hold cycle has been programmed, “nonE” is displayed.)
2. Press the **Bake** pad.
  - The Favorite cycle will begin immediately.
  - BAKE will light in the display
  - The cooking time will light in the display

### When the cooking time has elapsed:

- BAKE will turn off.
- HOLD and WARM will light.
- 170° will display.


### To cancel a Favorite cycle in progress:

1. Press the **CANCEL** pad. 
  - The stored Favorite cycle will not be affected.
2. Remove food from the oven.

## Automatic Shut-Off/ Sabbath Mode

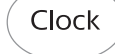
The oven will automatically turn off after 12 hours if you accidentally leave it on. This safety feature can be turned off.

### To cancel the 12-hour shut-off and run the oven continuously for 72 hours:

1. Press and hold the **Clock** pad for three seconds. 
  - SAb will be displayed and flash for five seconds.

- SAb will then be displayed continuously until turned off or until the 72-hour time limit is reached.
- BAKE will also be displayed if a bake cycle is in use while the oven is in Sabbath Mode.
- *BAKE is the only function that operates during the Sabbath Mode. All other functions (Timer, Keep Warm, Clean, etc.) are locked out during the Sabbath Mode.*
- A Cook & Hold can be programmed during the Sabbath Mode, however a Delay Cook & Hold is not allowed.

### To cancel the Sabbath Mode:

1. Press the **Clock** pad for three seconds.   
OR
2. After 72 hours, the Sabbath Mode will end.
  - SAb will flash for five seconds.
  - The time of day will return to the display.

### Sabbath Mode Notes:

- Sabbath Mode can be turned on at any time with or without the oven on.
- Sabbath Mode cannot be turned on if the touchpads are locked out or when the door is locked.
- Most prompts and messages and all beeps are deactivated when Sabbath Mode is active.
- If the oven is baking when Sabbath Mode is set, BAKE will go out at the end of the baking cycle. There will be no audible beeps.
- The oven light will not automatically come on when the oven door is opened while the oven is in Sabbath Mode. If the oven light is desired while in Sabbath Mode, it must be turned on before the Sabbath Mode is started.
- When the Sabbath Mode is started, the temperature display will immediately show the set temperature, rather than the actual oven cavity temperature. No preheat beep will sound.
- The self-clean cycle and automatic door lock do not operate during the Sabbath Mode.
- Pressing **CANCEL** pad will cancel a Bake cycle, however the control will stay in the Sabbath Mode.
- If power fails, the oven will power up in Sabbath Mode with 72 hours remaining and no cycle active.


# OVEN COOKING

## Adjusting the Oven Temperature

Oven temperatures are carefully tested for accuracy at the factory. It is normal to notice some baking 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 temperature 25 degrees higher or lower than your recipe recommends, 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 the **Bake** pad. 
2. Enter 550° by pressing the appropriate number pads.
3. Press and hold the **Bake** pad for several seconds or until 00° appears in the display.

If the oven temperature was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15° the display will show “-15”.

4. Press the **Autoset 0** pad to adjust the temperature.

Each time the **Autoset 0** pad is pressed, the temperature changes by 5°. The oven temperature can be increased or decreased by 5° to 35°.

5. The time of day will automatically reappear in the display.

You do not need to readjust the oven temperature if there is a power failure or interruption. Broiling and cleaning temperatures cannot be adjusted.

## Oven Light

The Oven Light automatically comes on whenever the oven door is opened. When the door is closed, press the **Oven Light** pad to turn the Oven Light on or off. A beep will sound everytime the Oven Light pad is pressed.



Oven Light

## Oven Vent

The oven vent is located above the control panel on your wall oven.

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 Fans

The cooling fan will automatically turn on during cleaning, broiling and some baking operations. It is used to help keep internal parts on the control panel cool. The fan will automatically turn off when parts have cooled. The fan may continue to operate after the oven has been turned off. This is normal.

## Oven Bottom

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

# OVEN COOKING

## 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. All racks are designed with a lock-stop edge.

#### To remove:

1. Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position.
2. Lift up on the front of the rack and pull out.



#### To replace:

1. Place rack on the rack supports 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 back into the oven.

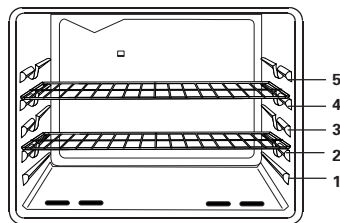
**Do not cover an entire rack with aluminum foil or place foil on the oven bottom. Baking results will be affected and damage may occur to the oven bottom.**

## Rack Positions

**RACK 5** (highest position): Used for toasting bread or broiling thin, non-fatty foods.

**RACK 4:** Used for most broiling.

**RACK 3:** Used for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, fruit pies, or frozen convenience foods.



Two Rack Baking

**RACK 2:** Used for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes or custard pies.

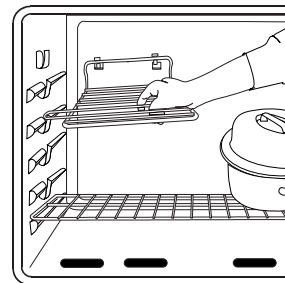
**RACK 1:** Used for roasting large cuts of meat and poultry, frozen pies, dessert souffles or angel food cake.

#### MULTIPLE RACK COOKING:

**Two rack:** Use rack positions 2 and 4, or 1 and 4.

## Half Rack Accessory

A half rack, to increase oven capacity, is available as an accessory. It fits in the left, upper portion of the oven and provides space for a vegetable dish when a large roaster is on the lower rack. Contact your Jenn-Air dealer for the the "HALFRACK" Accessory Kit.



# 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.

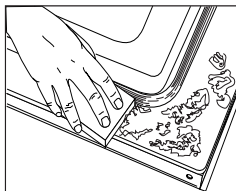
The self-clean cycle uses above-normal cooking temperatures to automatically clean the oven interior.

It is normal for flare-ups, smoking, or flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil 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 spillovers 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:

**Note:** Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.

1. Close the oven door.
2. Press the **Clean** pad. 
  - CLEAN and SET flash in the display.
3. Press the **Autoset 0** pad. 
  - MEd (Medium Soil, 3 hours) is displayed.
4. Press the **Autoset 0** pad to scroll through the self-cleaning settings.
  - HVy (Heavy Soil, 4 hours)
  - MEd (Medium soil, 3 hours)
  - LITE (Light Soil, 2 hours)Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.
5. After four seconds, the oven will start cleaning.
  - If the door is not closed, beeps will sound and “door” will display. If the door is not closed within 30 seconds, the self-cleaning operation will be canceled and the display will return to the time of day.
  - CLEAN will appear in the display.
  - LOCK will flash in the display. Once the door locks, the word will remain steady.
  - The cleaning time will start counting down in the display.

### To Delay a Self-Clean Cycle:

1. Press the **Delay 1** pad. 
  - DELAY and 00:00 will flash in the display.
2. Enter the amount of time you want to delay the cycle using the appropriate number pads.
3. Press the **Clean** pad. 
  - SET flashes in the display.
4. Press the **Autoset 0** pad. 
  - LITE (Light soil level) is displayed.

cont.

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

# CARE & CLEANING

5. Press the **Autoset 0** pad to scroll through the self-cleaning settings.

HVy (Heavy Soil, 4 hours)

MEd (Medium Soil, 3 hours)

LITE (Light Soil, 2 hours)

Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.

6. After four seconds, CLEAN and DELAY will light and LOCK will flash in the display. When the oven door latches, LOCK will stop flashing and light continuously to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time will display.



## During the Self-Clean Cycle

When LOCK shows in the display, the door cannot be opened. To prevent damage to the door, do not force the door open when LOCK is displayed.

## Smoke and Smells

You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time.

Smoke may also occur if the oven is heavily soiled or if a broiler pan was left in the oven.

## Sounds

As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.

## After Self-Cleaning

About one hour after the end of the self-clean cycle, LOCK will turn off. The door can then be opened.

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

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

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

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

## Self-Clean Notes:

- If the oven door is left open, "door" will flash in the display and a signal will beep until the door is closed and the **Clean** pad is pressed again.
- If more than five seconds elapse between pressing the **Clean** pad and the **Autoset 0** pad, the program will automatically return to the previous display.
- A cooling fan will turn on during the self-clean cycle and will automatically turn off after the clean cycle when the oven has cooled. If it does not operate, contact an authorized servicer.
- The oven door will be damaged if the oven door is forced to open when "LOCK" is still displayed.

# CARE & CLEANING

## 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
<b>Broiler Pan and Insert</b>	<p><b><i>Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil.</li> <li>• Wash in warm soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil.</li> <li>• Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.</li> </ul>
<b>Control Panel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To activate “Control Lock” for cleaning, see page 5.</li> <li>• Wipe with damp cloth. Dry thoroughly.</li> <li>• Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. <b><i>DO NOT spray directly on control pad and display area.</i></b></li> <li>• Do not use other cleaning sprays, abrasive cleaners or large amounts of water on the panel.</li> </ul>
<b>Door Handle, Oven Exterior Stainless Steel - (select models)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><i>DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.</i></b></li> <li>• <b><i>DO NOT USE “ORANGE” OR ABRASIVE CLEANERS.</i></b></li> <li>• <b><i>ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.</i></b></li> <li>• <b>Daily Cleaning/Light Soil</b> -- 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)**.</li> <li>• <b>Moderate/Heavy Soil</b> -- 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 multipurpose Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray.</li> <li>• <b>Discoloration</b> -- 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*.</li> </ul>
<b>Oven Window &amp; Door - Glass</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining.</li> <li>• Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first.</li> <li>• Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.</li> </ul>
<b>Oven Trim - Metal Finishes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wash with soap and water, glass cleaners or mild liquid sprays. Avoid using excessive amounts of water.</li> <li>• Remove stubborn soils with nonabrasive cleaners such as Bon Ami* or a baking soda and water paste; rinse and dry. Do not use abrasive cleaners.</li> </ul>
<b>Oven Interior</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See page 12 for information on the self-clean oven.</li> <li>• To remove occasional spillovers between cleanings, use a plastic soap-filled scouring pad; rinse well.</li> <li>• Wipe up sugary spillovers and acidic spillovers such as lemon juice, tomato sauce 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 prior to a self-clean cycle.</li> </ul>
<b>Oven Racks</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rub with a sponge or cloth using one of the following cleaners: Bon-Ami*, Soft Scrub* or Comet*. Rinse and dry.</li> <li>• For hard to remove soils, use a dampened soap-filled scouring pad. Rinse and dry.</li> <li>• 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 and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.</li> </ul>

# MAINTENANCE

## Oven Door

### ! CAUTION

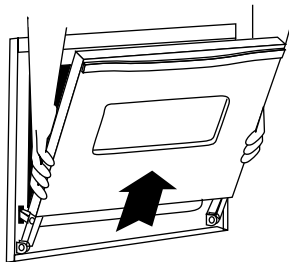
- **Do not** place excessive weight on or stand on an open oven door. This could break the door, or injure the user.
- **Do not** attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.
- **Never** place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. 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 first 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 oven.
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 hinges, Door should not appear crooked.



**Note:** The oven door on a new wall oven 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.

## Oven Light

### ! CAUTION

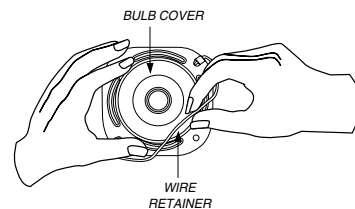
- Disconnect power to wall oven before replacing light bulb.
- Use a dry potholder to prevent possible harm to hands when replacing bulb.
- Make sure bulb is cool before touching bulb.
- Do not touch hot bulb with a damp cloth as this may cause the bulb to break.

### To replace oven light bulb:

1. When oven is cool, hold bulb cover in place, then slide wire retainer off cover.

**Note:** Bulb cover will fall if not held in place while removing the wire retainer.

2. Remove bulb cover and light bulb.
3. Replace with a 40 watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover and secure with wire retainer.
5. Reconnect power to wall oven. Reset clock.





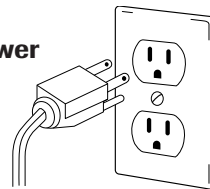
# MAINTENANCE

## Removal of Gas Appliance

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

## Electrical Connection

**Appliances which require electrical power are equipped with a three-prong grounding plug** which must be plugged directly into a properly grounded three-hole 120 volt electrical outlet.



*Always disconnect power to appliance before servicing.*

The three-prong grounding plug offers protection against shock hazards. **DO NOT CUT OR REMOVE THE THIRD GROUNDING PRONG FROM THE POWER CORD PLUG.**

If an ungrounded, two-hole or other type electrical outlet is encountered, **it is the personal responsibility of the appliance owner to have the outlet replaced with a properly grounded three-hole electrical outlet.**

# **TROUBLESHOOTING**

<b>PROBLEM</b>	<b>SOLUTION</b>
<b>For most concerns, try these first.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check if oven controls have been properly set.</li> <li>• Check if oven is properly connected to electrical outlet.</li> <li>• Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse.</li> <li>• Check power supply.</li> </ul>
<b>Clock, indicator words, and/or lights operate but oven does not heat.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven may be set for a Cook &amp; Hold or Delay function.</li> <li>• The Oven Control Lockout may have been set. See page 5.</li> </ul>
<b>Oven light and/or clock does not function.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The light bulb is loose or defective.</li> <li>• The oven light does not work during self-cleaning process.</li> <li>• Oven may be in Sabbath Mode. See page 9.</li> </ul>
<b>There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal for a new wall oven and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will “burn off” the smells more quickly. Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor.</li> <li>• Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.</li> </ul>
<b>Oven will not activate the self-cleaning process.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven may be set for a delay clean.</li> <li>• Oven may be in Sabbath Mode. See page 9.</li> <li>• Oven may be over 400° F. Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.</li> </ul>
<b>Oven did not clean properly.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven may need longer cleaning time.</li> <li>• Excessive spills were not removed prior to self-cleaning process.</li> </ul>
<b>Food is not broiling properly or smokes excessively.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check oven rack positions. Food may be too close to flame. See page 8.</li> <li>• Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler insert with foil.</li> <li>• Trim excess fat from meat before broiling.</li> <li>• A soiled broiler pan was used.</li> <li>• Broil with the oven door closed.</li> </ul>
<b>Baked food is burned or too brown on top.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food may be positioned incorrectly in oven. See “Cooking Made Simple” booklet.</li> <li>• Oven not preheated properly.</li> </ul>
<b>Foods bake unevenly.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven was not preheated.</li> <li>• The oven may be installed improperly.</li> <li>• Check the oven rack with a level.</li> <li>• Stagger pans, do not allow pans to touch each other or oven wall.</li> <li>• Check instructions for suggested placement of pans on oven rack. See “Cooking Made Simple” booklet.</li> </ul>

# TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
<p><b>Oven door will not unlock.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven may not have cooled to safe temperature after self-cleaning process.</li> <li>• The control and door may be locked. See page 5.</li> </ul>
<p><b>Baking results are not as expected or differ from previous oven.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the oven temperature selected. Make sure oven is preheated when recipe or directions recommend preheat.</li> <li>• Make sure the oven vent has not been blocked. See page 10 for location.</li> <li>• Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often “drifts” and may become hotter or cooler. See page 10 for instructions on adjusting the oven temperature. <b>Note:</b> It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.</li> <li>• Use correct pan. Dark pans produce dark browning. Shiny pans produce light browning. See “Cooking Made Simple” booklet for more information on bakeware.</li> <li>• Check rack positions and pan placement. Stagger pans when using two racks. Allow 1-2 inches between pans and oven wall.</li> <li>• Check the use of foil in the oven. Never use foil to cover an entire oven rack. Place a small piece of foil on the rack below the pan to catch spillovers.</li> </ul>
<p><b>Fan is heard during broiling, cleaning and some baking operations.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is the cooling fan and is normal. The fan will continue to run after use until the oven cools.</li> </ul>
<p><b>Cooling fan continues to operate after the oven has been turned off.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal. The fan will automatically shut off when the oven has cooled.</li> </ul>
<p><b>Fault Codes</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BAKE or LOCK may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If BAKE or LOCK appear in the display, press <b>CANCEL</b> pad. If BAKE or LOCK continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.</li> <li>• If the oven is heavily soiled, excessive flareups may result in a fault code during cleaning. Press the <b>CANCEL</b> 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.</li> </ul>
<p><b>There are no beeps and no display.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven may be in Sabbath Mode. See page 9 .</li> </ul>
<p><b>Noises may be heard.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven makes several low level noises. You may hear the oven cooling fan going on and off. You may also hear the oven relays as they go on and off. These are all normal.</li> <li>• 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.</li> </ul>

# WARRANTY & SERVICE

## Gas Wall Oven Warranty

### 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.

### Limited Warranties - Parts Only

**Second Through Fifth Year** - From the original purchase date, parts listed below 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.

#### • Electronic Controls

**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.

### 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.*

## 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<sup>SM</sup>, 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<sup>SM</sup>, Jenn-Air Customer Assistance. Should you not receive satisfactory warranty service, call or write:

Maytag Services<sup>SM</sup>

Attn: CAIR<sup>®</sup> 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<sup>SM</sup>, Amana 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.

# FOUR ENCASTRÉ À GAZ JENN-AIR

## GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

### TABLE DES MATIÈRES

Instructions de sécurité importantes .....	21-24
Cuisson .....	25-32
Nettoyage .....	33-35
Entretien .....	36-37
Recherche des pannes .....	38-39
Garantie et service .....	41
Guía del Usuario .....	42

**Installateur :** Remettre ce guide au propriétaire.

**Consommateur :** Lire le guide; le conserver pour consultation ultérieure. Conserver 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 nous appeler :

Jenn-Air Customer Assistance

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

(lundi au vendredi, 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 produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

**Reportez-vous à la page 41 pour plus d'informations concernant le service après-vente.**

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes « avertissement » de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient 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.

Toujours prendre contact avec le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

## Reconnaître les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

### AVERTISSEMENT

**AVERTISSEMENT** - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.

### ATTENTION

**ATTENTION** - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

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

**Pour une utilisation adéquate et en sécurité,** il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre. Ne pas régler, réparer ni remplacer un composant, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié. Demander à l'installateur de montrer où se trouve le robinet d'arrêt de gaz et comment le fermer en cas d'urgence.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

### AVERTISSEMENT

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

- **Ne pas ranger ni utiliser d'essence ou autre vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE SI L'ON SENT UNE ODEUR DE GAZ :**
  - **Ne mettre aucun appareil en marche.**
  - **Ne pas toucher à un interrupteur électrique.**
  - **N'utiliser aucun téléphone de l'immeuble.**
  - **Se rendre chez un voisin et téléphoner immédiatement à la compagnie de gaz. Suivre les directives données par le préposé de la compagnie de gaz.**
  - **S'il est impossible de joindre la compagnie de gaz, téléphoner au service des incendies.**
- **L'installation et les réparations doivent être confiées à un installateur compétent, à une entreprise de service ou à la compagnie de gaz.**

### AVERTISSEMENT

Une fuite de gaz pourrait survenir dans le système et susciter une situation dangereuse. L'odorat peut ne pas suffire pour détecter une fuite de gaz. Les fournisseurs de gaz recommandent l'installation d'un détecteur de gaz (homologation UL). Installer et utiliser le détecteur conformément aux instructions du fabricant.

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## Pour éviter un incendie ou des dommages par la fumée

S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil avant de le mettre en marche.

Garder les matériaux combustibles, l'essence et autres matières et vapeurs inflammables bien éloignés de l'appareil.

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

De nombreux articles en plastique peuvent être détériorés par la chaleur. Conserver les articles en plastique à distance des composants de l'appareil susceptibles de devenir tièdes ou chauds.

## En cas d'incendie

Interrompre le fonctionnement de l'appareil pour minimiser le risque d'extension des flammes.

Fermer la porte du four pour étouffer les flammes.

Ne pas projeter de l'eau sur un feu de graisse. Utiliser du bicarbonate de sodium ou un extincteur à mousse ou produit chimique sec pour éteindre les flammes.

## Sécurité pour les enfants

### ATTENTION

**NE JAMAIS** remiser sur le dossier d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus, des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

**NE JAMAIS** laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud.

**NE JAMAIS** laisser 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 dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

## Familiarisation avec l'appareil

### AVERTISSEMENT

**NE JAMAIS** utiliser la porte du four ou le tiroir (le cas échéant) comme tabouret/siège/escabeau; ceci pourrait faire basculer l'appareil et entraîner dommages matériels et corporels sérieux.

**NE JAMAIS** utiliser la cuisinière comme source de chaleur pour le chauffage de la pièce, afin d'éviter tout risque de dommages corporels et de détérioration de l'appareil. Ne pas remiser des aliments ou ustensiles de cuisine sur la table de cuisson ou dans le four.

Ne pas obstruer la circulation de l'air de combustion et de ventilation au niveau de l'évent du four ou des entrées d'air. Une déficience de l'alimentation en air des brûleurs dégrade la performance et augmente jusqu'à un niveau dangereux la concentration de monoxyde de carbone dans les gaz de combustion.

L'évent du four est situé au-dessus du tableau de commande.

Éviter de toucher le voisinage de l'évent du four lorsque le four est utilisé et pendant plusieurs minutes après l'arrêt du four. Certains composants de l'évent et la zone voisine peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures. Après l'arrêt du four, ne pas toucher l'évent du four ou la zone voisine avant que ces composants aient pu se refroidir suffisamment.

Autres surfaces potentiellement chaudes: évent du four, zones voisines de l'évent, porte du four et zones voisines de la porte et du hublot.

Ne pas toucher l'ampoule chaude du four avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser. En cas de bris de l'ampoule, débrancher l'appareil de la source d'électricité avant d'enlever l'ampoule, pour éviter un choc électrique.

## Cuisson et sécurité

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

Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne jamais utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un brûleur et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

Ne pas laisser la graisse de cuisson ou autre matériau inflammable s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur de l'évent. Nettoyer fréquemment la hotte pour empêcher toute accumulation sur la hotte elle-même ou sur le filtre. Lors du flambage d'aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

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

Placer toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsque le four est froid. Faire coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou enlever un plat; utiliser pour cela une manique robuste et sèche. Éviter d'introduire la main dans le four pour y placer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utiliser une manique sèche. Veiller à toujours arrêter le four à la fin d'une période de cuisson.

Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer/introduire un plat.

**AVERTISSEMENT : Mets préparés :** Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

**NE JAMAIS** garnir la sole ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de choc électrique ou d'incendie, ou une autre détérioration de l'appareil. Utiliser de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

## Ustensiles et sécurité

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

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

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

## Nettoyage et sécurité

Arrêter toutes les commandes et attendre le refroidissement de tous les composants avant de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage.

Exercer une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide.

## Four autonettoyant



### ATTENTION

Ne laisser aucune nourriture ni ustensile de cuisine, etc. dans le four lors d'une opération d'autonettoyage.

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide. Ne pas nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint. Ne pas utiliser de produit de nettoyage du four dans le four autonettoyant ou sur les zones voisines.

Avant d'exécuter une opération d'autonettoyage, retirer la lèchefrite, les grilles du four et les autres ustensiles, et éliminer par essuyage tout excès de résidus renversés pour éviter la formation de fumée ou l'inflammation de ces résidus.



# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

## **Avertissement et avis important pour la sécurité**

La loi californienne «Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act» de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste de substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Les utilisateurs de cet appareil peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont benzène, formaldéhyde et suie, du fait de la combustion incomplète du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié. Pour minimiser la combustion incomplète, veiller à ce que les brûleurs soient parfaitement réglés. Pour minimiser l'exposition à ces substances, veiller à bien évacuer les gaz de combustion à l'extérieur.

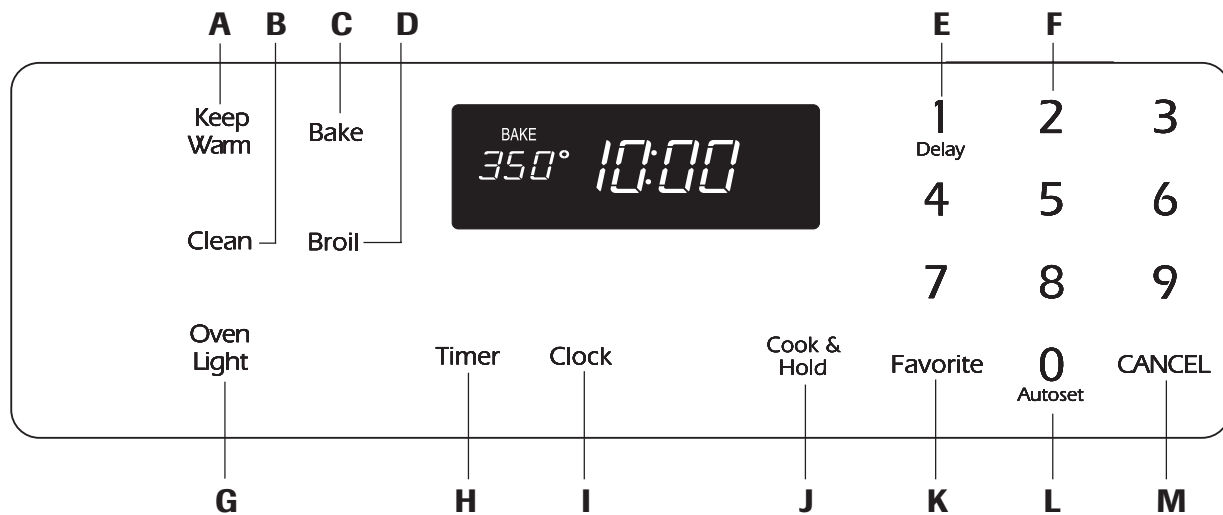
Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veiller à ce que la pièce où se 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 :** Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, et du chauffage excessif dans un ustensile à revêtement antiadhésif.

**Conserver ces instructions pour consultation ultérieure**

# CUISSON

## Tableau de commande



Le tableau de commande est conçu pour faciliter la programmation. La fenêtre d'affichage indique l'heure, les fonctions avec minuterie et fonctions du four. Le tableau de commande représenté caractéristiques spécifiques au modèle. (Le style peut varier selon le modèle.)

<b>A</b>	Maintien au chaud	S'utilise pour maintenir au chaud dans le four les aliments cuits.
<b>B</b>	Nettoyage	S'utilise pour programmer le cycle d'autonettoyage.
<b>C</b>	Cuisson courante	S'utilise pour la cuisson courante et le rôtissage.
<b>D</b>	Gril	S'utilise pour la cuisson au gril et le rissolage sur partie supérieure.
<b>E</b>	Démarrage différé	Programme le four pour débuter une cuisson plus tard.
<b>F</b>	Touches numériques	S'utilisent avec d'autres touches de fonction pour programmer températures et durées.
<b>G</b>	Lampe du four	S'utilisent pour allumer ou éteindre la lumière du four.
<b>H</b>	Minuterie	Programme la minuterie.
<b>I</b>	Horloge	S'utilise pour programmer l'heure du jour.
<b>J</b>	Cuisson et maintien	Pour cuire pendant une durée préétablie, avec maintien au chaud pendant une heure.
<b>K</b>	Favorites	S'utilise pour programmer et sauvegarder une méthode particulière de cuisson et maintien.
<b>L</b>	Programmation automatique	S'utilise pour programmer rapidement les températures.
<b>M</b>	ANNULER	Annule toutes les opérations sauf minuterie et horloge.

## Utilisation des touches

- Appuyer sur la touche désirée.
- Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée ou la température.
- Appuyer sur la touche **Autoset 0** pour entrer la température.
- Un bip retentit lorsque l'on appuie sur une touche.
- Un double bip retentit en cas d'erreur de programmation.

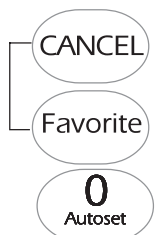
**Remarque :** Quatre secondes après avoir entré le chiffre, la durée ou la température seront automatiquement entrées. Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression sur une touche de fonction et les touches numériques, la fonction sera annulée et l'afficheur reviendra à l'affichage précédent.

## Horloge (Clock)

L'horloge peut être programmée pour afficher la durée dans un format de 12 ou 24 heures. L'horloge est programmée en usine pour un format de 12 heures.

### Changement de l'horloge à un format de 24 heures:

1. Appuyer sur les touches **CANCEL** (ANNULER) et **Favorite** (Favorites) et maintenir la pression pendant trois secondes.
  - '12 Hr' clignote à l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche **Autoset 0** pour programmer '24 Hr'; appuyer à nouveau pour programmer '12 Hr'.
3. Programmer l'heure en suivant les instructions données dans la section Réglage de l'horloge.



# CUISSON

## Réglage de l'horloge :

- Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).
  - Heure du jour clignotent à l'afficheur.
- Appuyer sur les touches numériques appropriées pour programmer l'heure du jour.
  - Deux points clignotent à l'afficheur.
- Appuyer à nouveau sur la touche **Clock** ou attendre quatre secondes.
  - Les deux points restent.

Clock

Lorsque le courant électrique arrive ou après une interruption de courant, la dernière heure avant l'interruption de courant va clignoter.

Pour rappeler l'heure du jour lorsqu'une autre fonction de durée s'affiche, appuyer sur la touche **Clock**.

L'heure de l'horloge ne peut être changée lorsque le four a été programmé pour une cuisson ou un nettoyage différé ou pour cuisson et maintien.

## Annulation de l'affichage de l'heure:

Si l'on ne désire pas l'affichage de l'heure de jour:

Appuyer sur les touches **CANCEL** (ANNULER) et **Clock** (Horloge) et les maintenir ainsi pendant trois secondes. L'heure du jour disparaît de l'afficheur.

CANCEL

Clock

Lorsque l'affichage de l'heure est annulé, appuyer sur la touche **Clock** pour afficher brièvement l'heure du jour.

Quand l'affichage de l'horloge est annulé, après 15 minutes, le régulateur du four se met en mode d'attente pour économiser de l'énergie. L'affichage sera alors effacé et la lampe du four ne fonctionnera plus. Pour relancer le régulateur à partir du mode d'attente, appuyer sur l'une des touches. Un double bip se fera entendre.

## Réaffichage de l'heure :

Appuyer sur les touches **CANCEL** et **Clock** et les maintenir ainsi pendant trois secondes. L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

## Minuterie (Timer)

La minuterie peut être programmée de une minute (00:01) jusqu'à 99 heures et 59 minutes (99:59).

La minuterie peut être utilisée indépendamment de toute autre activité du four. Elle peut être aussi programmée alors qu'une autre fonction du four est en cours d'utilisation.

La minuterie ne commande pas le four. Elle ne sert qu'à émettre des bips.

## Programmation de la minuterie :

- Appuyer sur la touche **Timer** (Minuterie).
  - 00:00 et le mot **TIMER** clignotent à l'afficheur.
- Appuyer sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que l'heure juste paraisse à l'afficheur.
  - Les deux points et le mot **TIMER** continuent à clignoter.

TIMER

- Appuyer à nouveau sur la touche **Timer** ou attendre quatre secondes.
  - Les deux points s'arrêtent de clignoter et le décompte de la durée commence.
  - La dernière minute du décompte sera affichée sous forme de secondes.
- À la fin de la durée programmée, un bip long retentit et le mot End (Fin) sera affiché.
- Appuyer sur la touche **Timer** pour dégager l'afficheur.

## Annulation de la minuterie :

- Appuyer sur la touche **Timer** et la maintenir ainsi pendant trois secondes.  
OU
- Appuyer sur la touche **Timer** et **'0'** à l'aide des touches numériques.

TIMER

0

## Verrouillage des commandes et de la porte du four

La porte du four et les touches peuvent être verrouillées pour des raisons de sécurité, nettoyage ou pour empêcher toute utilisation non souhaitée. Les touches ne fonctionneront pas si elles sont verrouillées.

Si le four est en cours d'utilisation, les touches et la porte ne peuvent être verrouillées.

L'heure actuelle du jour restera à l'afficheur lorsque les touches et la porte seront verrouillées.

## Verrouillage :

- Appuyer sur les touches **CANCEL** et **Cook & Hold** (Cuisson et maintien) et les maintenir ainsi pendant trois secondes.
  - OFF (Arrêt) paraît à l'afficheur.
  - Le mot **LOCK** (Verrouillage) clignote lorsque la porte est en cours de verrouillage.

CANCEL

Cook & Hold

## Déverrouillage :

Appuyer sur les touches **CANCEL** et **Cook & Hold** et les maintenir ainsi pendant trois secondes. OFF disparaît de l'afficheur.

**Remarque :** La porte du four et les touches ne peuvent être verrouillées si la température du four est de 400° F (205° C) ou plus.

## Codes d'anomalie

Les mots **BAKE** (Cuisson courante) ou **LOCK** (Verrouillage) peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir en cas d'erreur ou de problème. Si tel est le cas, appuyer sur la touche **CANCEL**. Si les mots **BAKE** ou **LOCK** continuent à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si le mot continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé.

# CUISSON

## Cuisson courante au four

### Programmation de Bake :

- Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson courante).
  - BAKE et 000 clignote à l'afficheur.
- Sélectionner la température du four. Appuyer sur la touche **Autoset 0** pour 350° F (175° C) ou sur les touches numériques appropriées.
  - Chaque pression additionnelle de la touche **Autoset 0** augmente la température de 25° F (15° C).
  - La température peut être programmée de 170° à 550°.
- Appuyer de nouveau sur la touche **Bake** ou attendre quatre secondes.
  - Le mot BAKE s'arrête de clignoter et s'allume à l'afficheur.

Bake

0  
Autoset



- 100° (40°) ou la température réelle du four si la température est de plus de 100° F (40° C) sera affichée. Elle augmentera par intervalle de 5° F (3° C) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.
- Laisser le four préchauffer pendant 8 à 15 minutes.
  - Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit.
  - La température programmée s'affiche.
  - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche **Bake**.
- Placer la nourriture dans le four.
- Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson. Cuire plus longtemps au besoin.
- Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche **CANCEL** (ANNULER).
- Retirer la nourriture du four.

CANCEL

### Remarques sur la cuisson courante au four :

- Pour changer la température du four pendant la cuisson**, appuyer sur **Bake**, puis sur la touche **Autoset 0** ou les touches numériques appropriées jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- Pour changer la température du four lors du préchauffage**, appuyer sur la touche **Bake deux fois**, puis sur la touche **Autoset 0** ou sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- Si l'on oublie d'arrêter le four, il s'arrêtera automatiquement après 12 heures. Si l'on désire désactiver cette fonction, voir page 29.
- Pour des conseils supplémentaires sur la cuisson courante et le rôtissage, voir la brochure « La cuisson simplifiée ».

### Différences de cuisson entre l'ancien four et le nouveau

Il est normal de remarquer quelques différences dans la durée de cuisson entre un four neuf et un four ancien. Voir Ajustement de la température du four à la page 31.

## Cuisson et maintien

Lors de l'utilisation de l'option Cook & Hold (Cuisson et maintien), le four se met à chauffer immédiatement une fois que la commande a été programmée. Puis, le four cuit pendant 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.

### Programmation de Cook & Hold :

- Appuyer sur la touche **Cook & Hold**.
  - Le mot HOLD (Maintien) clignote pour indiquer que la programmation de cuisson et maintien est en cours.
  - 00:00 clignote à l'afficheur.
- Sélectionner la durée désirée de cuisson en utilisant les touches numériques.
  - L'icône HOLD continue à clignoter.
  - La durée s'allume à l'afficheur.
  - La durée peut être réglée de 10 minutes (00:10) à 11 heures et 59 minutes (11:59).
- Appuyer sur la touche **Bake** et sélectionner la température du four. Appuyer sur la touche **Autoset 0** pour 350° F (175° C) ou sur les touches numériques appropriées.
  - Le mot BAKE clignote.
  - La température du four peut être programmée de 170° à 550°.

Cook & Hold

Bake

suite ...

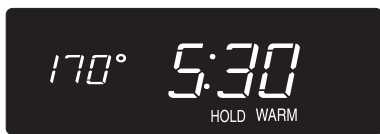
# CUISSON

4. Appuyer à nouveau sur la touche **Bake** (Cuisson courante) OU attendre quatre secondes.

- Le mot BAKE reste allumée.
- La durée de cuisson paraît à l'afficheur.
- La température réelle du four sera affichée pendant le préchauffage.
- La température programmée s'affiche lorsque le four est préchauffé.

## Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- Quatre bips retentissent.
- Les mots HOLD (Maintien) et WARM (Chaud) s'allument.
- 170° (75°) paraît à l'afficheur.
- L'heure du jour paraît à l'afficheur.



## Après une heure de MAINTIEN EN CHAUD :

- Le four s'éteint automatiquement.
- Les mots HOLD et WARM s'éteignent.
- Retirer la nourriture du four.

## Annulation de Cook & Hold à tout moment :

Appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler). Retirer la nourriture du four.

CANCEL

## Cuisson et maintien différés



**ATTENTION**

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

Avec la fonction Delay (Différée), le four se met à cuire plus tard dans la journée. Programmer 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.

La durée d'attente peut être programmée de 10 minutes (00:10) à 11 heures, 59 minutes (11:59).

## Programmation d'un cycle de cuisson et maintien différés :

1. Appuyer sur la touche **Delay 1**.

Delay 1

- Le mot DELAY et 00:00 clignote à l'afficheur.
2. À l'aide des touches numériques appropriées, entrer la durée d'attente avant que ne débute le cycle de cuisson et maintien.

3. Appuyer sur la touche **Cook & Hold**.

Cook & Hold

- Le mot HOLD clignote.
- Le mot DELAY clignote à l'afficheur.
- 00:00 clignote.

4. Entrer la durée désirée de cuisson à l'aide des touches numériques.

5. Appuyer sur **Bake**.

6. Programmer la température du four désirée en appuyant sur la touche **Autoset 0** ou sur les touches numériques appropriées.

0  
Autoset

- 350° (175°) s'allume lorsque l'on appuie sur la touche **Autoset 0**.
- Après quatre secondes, la durée d'attente entrée paraît à l'afficheur.
- Le mot HOLD s'éteint.
- Les mots BAKE et DELAY restent allumées pour rappeler qu'un cycle de cuisson et maintien différés a été programmé.

### Remarques :

- Ne pas utiliser le cycle de cuisson et maintien différés pour des articles qui nécessitent que le four soit préchauffé, comme les gâteaux, les petits biscuits et les pains.
- Ne pas utiliser le cycle de cuisson et maintien différés si le four est déjà chaud.

## Maintien au chaud

Pour maintenir au chaud des aliments cuits et chauds ou pour réchauffer pains et assiettes.

### Programmation du grill :

1. Appuyer sur la touche **Keep Warm** (Maintien au chaud).

Keep Warm

- Le mot WARM et 000 clignote à l'afficheur.

2. Sélectionner la température de maintien au chaud. Appuyer sur la touche **Autoset 0** ou sur les touches numériques appropriées.

0  
Autoset

- 170° (75°) s'allume lorsque l'on appuie sur la touche **Autoset 0**.
- Chaque pression sur la touche **Autoset 0** augmente la température de 5° F (3° C).

# CUISSON

La température de maintien au chaud peut être programmée de 145 et 190° F (63 et 90° C).

Le mot WARM (Chaud) et la température seront affichées pendant que la fonction est active.



## Annulation du maintien au chaud :

1. Appuyer sur la touche **CANCEL** (ANNULER).
2. Retirer la nourriture du four.



## Remarques sur la fonction de maintien au chaud :

- Pour obtenir des qualités alimentaires et nutritives optimales, les aliments ne doivent pas être gardés au chaud plus de 1 ou 2 heures.
- Pour empêcher les aliments de dessécher, les recouvrir de papier aluminium, sans serrer, ou d'un couvercle.
- **Pour réchauffer des petits pains :**
  - recouvrir les petits pains de papier aluminium sans les serrer et les placer au four.
  - appuyer sur les touches **Keep Warm** et **Autoset 0**.
  - réchauffer pendant 12 à 15 minutes.
- **Pour réchauffer des assiettes :**
  - placer deux piles de quatre assiettes maximum dans le four.
  - appuyer sur les touches **Keep Warm** et **Autoset 0**.
  - réchauffer pendant 5 minutes, arrêter le four et laisser les assiettes au four pendant encore 15 minutes.
  - n'utiliser que des assiettes pouvant aller au four, à vérifier avec le fabricant.
  - ne pas poser des assiettes tièdes sur une surface froide, les changements rapides de température pouvant casser l'assiette ou la fendiller.

## Arrêt automatique/ Mode sabbat

Le four s'arrête automatiquement après 12 heures s'il a été accidentellement laissé en marche. Cette caractéristique de sécurité peut être arrêtée.

### Pour annuler l'arrêt 12 heures et faire fonctionner le four en continu pendant 72 heures:

1. Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge) et la maintenir ainsi pendant 3 secondes.

- SAb sera affiché et clignotera pendant cinq secondes.
- SAb sera ensuite affiché en continu jusqu'à ce qu'on l'arrête ou jusqu'à ce que la durée limite de 72 heures soit atteinte.
- Le mot BAKE (Cuisson courante) sera aussi affichée si un cycle de cuisson courante est en cours alors que le four est en mode sabbat.
- *La CUISSON AU FOUR est la seule fonction qui est opérationnelle en mode sabbat. Toutes les autres fonctions (Minuterie, Maintien au chaud, Nettoyage, etc.) sont verrouillées pendant le mode sabbat.*
- Un cycle de cuisson et maintien peut être programmé durant le mode sabbat. Cependant, un cycle de cuisson et maintien différés n'est pas possible.

## Annulation du mode sabbat:

1. Appuyer sur la touche **Clock** pendant trois secondes.
2. Après 72 heures, le mode sabbat se termine.

## Remarques sur le mode sabbat :

- Le mode sabbat peut être mis en marche à tout moment, que le four soit en marche ou non.
- Le mode sabbat ne peut pas être mis en marche si les touches sont verrouillées ou la porte verrouillée.
- La majorité des messages et tous les bips sont désactivés lorsque le mode sabbat est actif.
- Si le four est en mode cuisson lorsque le mode sabbat est programmé, le mot BAKE s'éteint à la fin du cycle de cuisson. Il n'y aura aucun signal sonore audible.
- La lampe du four ne s'allume pas automatiquement à l'ouverture de la porte lorsque le four est en mode sabbat. Si l'éclairage du four est souhaité pendant le mode sabbat, la lampe devra être allumée avant que le mode sabbat ne débute.
- Si l'éclairage du four est souhaité pendant le mode sabbat, la lampe devra être allumée avant que le mode sabbat ne débute.
- Lorsque le mode sabbat a démarré, l'afficheur indique immédiatement la température programmée plutôt que la température réelle de la cavité du four. Aucun bip de préchauffage ne retentit.
- Le cycle d'autonettoyage et le verrouillage automatique de la porte ne fonctionnent pas pendant le mode sabbat.
- Si l'on appuie sur la touche **CANCEL**, un cycle de cuisson courante au four sera annulé. Cependant, le régulateur restera en mode sabbat.
- Après une panne de courant, le four revient en mode sabbat avec 72 heures restantes et aucun cycle actif.

# CUISSON

## Cuisson au grill

### Programmation du grill :

- Appuyer sur la touche **Broil** (Gril).

- Le mot BROIL et 000 clignote.
- SET (Valider) clignote.

Broil

- Appuyer sur la touche **Autoset 0** une fois pour programmer un grill à température élevée ou deux fois pour programmer un grill à température basse.

- HI (ÉLEVÉE) ou LO (BASSE) seront affichés.

Sélectionner **HI broil** (Gril à température élevée) pour un grill normal. Sélectionner **LO broil** (Gril à température basse) pour un grill à température inférieure d'aliments à cuisson plus longue comme la volaille.

- Après quatre secondes, le four se met en marche.

- Le mot BROIL reste allumée.
- HI ou LO reste allumé.



- Pour un rissolage maximum, préchauffer l'élément de grill pendant 2 ou 3 minutes avant d'ajouter la nourriture.

0

Autoset

- Placer la nourriture dans le four. Fermer la porte du four.
  - Retourner la viande une fois à la moitié de la durée de cuisson.
  - Lorsque l'aliment est cuit, appuyer sur la touche **CANCEL** (ANNULER). Retirer la nourriture et la lèchefrite du four.
- L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

CANCEL

### Remarques sur la cuisson au grill :

- Pour de meilleurs résultats lors du grill, se servir d'un ustensile prévu pour ce type de cuisson.
- Un ventilateur de refroidissement s'allume automatiquement pendant la cuisson au grill. S'il ne fonctionne pas, contacter un prestataire de service après-vente agréé.
- Le grill à température HI est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au grill. Utiliser le grill à LO pour la cuisson de mets devant cuire plus longtemps, afin de leur permettre d'être bien cuits sans rissolage excessif.
- Retourner la nourriture lorsque la moitié de la durée prévue pour la cuisson au grill s'est écoulée.
- Les durées de cuisson au grill peuvent être plus longues avec des températures de grill inférieures.
- Pour des températures et des conseils supplémentaires sur la cuisson au grill, se reporter à la brochure « La cuisson simplifiée ».

## Tableau de cuisson au grill

ALIMENTS	POSITION DES GRILLES	DURÉE APPROX. PREMIER CÔTÉ	DURÉE APPROX. DEUXIÈME CÔTÉ
<b>Boeuf</b>			
Bifteck, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	À point	4	8 à 9 minutes
	Bien cuit	3	6 à 8 minutes
Hamburgers, 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	Bien cuit	4	10 à 12 minutes
			7 à 8 minutes
			4 à 6 minutes
<b>Porc</b>			
Côtelettes, 2,5 cm (1 po)		4	Gril à température basse
			11 à 12 minutes
Tranche de jambon, 13 mm (1/2 po)		4	3 à 4 minutes
			Gril à température basse
			10 à 12 minutes
			1 à 2 minutes
<b>Volaille</b>			
Demi-poitrine, avec os		3	Gril à température basse
			16 à 18 minutes
			9 à 10 minutes
<b>Fruits de mer</b>			
Darnes de poisson, beurrées, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur		4	Gril à température basse
			6 à 7 minutes
			Gril à température basse
			5 à 6 minutes

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


# CUISSON

## Ajustement de la température du four

La précision des températures du four a été soigneusement vérifiée à l'usine. Il est normal de remarquer quelques différences de cuisson ou de la couleur du rissolage obtenu entre un four neuf et un four ancien. Au fur et à mesure que le four est moins neuf, sa température peut varier.

Il est possible d'ajuster la température du four si l'on pense que le four ne cuit pas ou ne rissole pas correctement. Pour décider de l'ajustement à apporter, régler le four à une température de 15 °C (25 °F) plus élevée ou plus basse que la température indiquée dans la recette, puis faire cuire la préparation. Les résultats du premier essai de cuisson doivent donner une idée du nombre de degrés duquel la température doit être ajustée.

### Ajustement de la température du four :

1. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson). 
2. Entrer 550° F (285° C) en appuyant sur les touches numériques appropriées.
3. Appuyer sur la touche **Bake** et la maintenir ainsi pendant plusieurs secondes ou jusqu'à ce que 00° paraisse à l'afficheur.  
Si la température du four a été précédemment ajustée, le changement sera affiché. Par exemple, si la température du four a été réduite de 15° F (8° C), l'afficheur indiquera -15° F (-8° C).
4. Appuyer sur la touche **Autoset 0** pour ajuster la température.  
À chaque fois que l'on appuie sur la touche **Autoset 0**, la température change de 5° F (3° C). La température du four peut être augmentée ou diminuée de 5 à 35° F (3 à 20° C).
5. L'heure du jour réapparaît automatiquement à l'afficheur.


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

## Favorite

La touche Favorite (Favorites) permet de sauvegarder la durée et la température d'un cycle de cuisson et maintien cuisson.

Pour programmer un cycle Favorite, une fonction de cuisson et maintien doit être active ou tout juste programmée.

### Programmation d'un nouveau cycle Favorite ou sauvegarde d'une fonction en cours de cuisson et maintien comme favorite :

1. Programmer un cycle de cuisson et maintien comme il est décrit à la section Cuisson et maintien à la page 27.
2. Appuyer sur la touche **Favorite** et la maintenir ainsi pendant trois secondes. 
  - Le cycle cuisson et maintien nouvellement programmé ou en cours de fonctionnement sera sauvegardé.
  - Un bip se fera entendre pour indiquer que le régulateur a accepté le réglage Favorite.


### Démarrage d'un cycle programmé dans Favorite :

1. Appuyer sur la touche **Favorite**.
  - La durée et la température du cycle programmé de cuisson et maintien seront affichées (si aucun cycle de cuisson et maintien n'a été programmé, « nonE » sera affiché).
2. Appuyer sur la touche **Bake**.
  - Le cycle Favorite commence immédiatement.
  - Le mot BAKE s'allume à l'afficheur.
  - La durée de cuisson s'allume à l'afficheur.

### Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- Le mot BAKE s'éteint.
- Le mot HOLD WARM (Maintien au chaud) s'allume.
- 170° (75°) paraît à l'afficheur.

### Annulation d'un cycle Favorite en cours :

1. Appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler). 
  - Le cycle Favorite sauvegardé ne sera pas affecté.
2. Retirer la nourriture du four.



# CUISSON

## Éclairage du four

La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte est fermée, appuyer sur **Oven Light** (Lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. Le four produit un signal sonore chaque fois que l'on appuie sur Oven Light.

Oven  
Light

## Évent du four

L'évent du four est situé au-dessus du tableau de commande du four encastré.

Lorsque le four fonctionne, les surfaces voisines de l'évent peuvent devenir assez chaudes pour entraîner des brûlures. Pour des résultats optimaux, ne pas bloquer l'évent.

## Ventilateurs du four

Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche lors du nettoyage, de la cuisson au gril et de certaines opérations de cuisson. Ce ventilateur sert à refroidir les composants internes du tableau de commande et il s'éteint automatiquement dès que ces composants sont refroidis. Il est possible qu'il continue à tourner une fois le four éteint. Ceci est normal.

## Sole du four

Protéger la sole des produits renversés, en particulier acides ou sucrés, ceux-ci pouvant décolorer l'émail vitrifié. Utiliser des ustensiles de la bonne dimension pour éviter que les produits ne se renversent ou passent par-dessus l'ustensile en bouillant. **Ne pas placer d'ustensiles ou de feuille d'aluminium directement sur la sole du four.**

## Grilles du four

### ! ATTENTION

- Ne pas tenter de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.
- Ne pas ranger de nourriture ou d'ustensile dans le four.

Le four comporte deux grilles avec un dispositif de calage.

### Extraction :

1. Tirer sur la grille jusqu'à la butée.
2. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.



### Réinstallation :

1. Placer la grille sur les supports dans le four.
2. Soulever légèrement l'avant; faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage.
3. Abaisser la grille pour qu'elle prenne appui sur les supports dans le four.

## Positions des grilles

**POSITION N° 5 : (la position plus élevée) :** Utilisé pour griller le pain ou griller les nourritures minces et non grasses.

**POSITION N° 4 :** Pour la cuisson à gril et plupart des cuissons sur deux grilles.

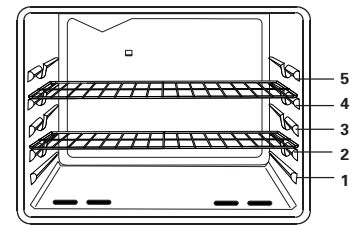
**POSITION N° 3 :** Pour la plupart des cuissons de pâtisseries sur une tôle à biscuits – gâteaux à étages, tartes aux fruits, mets surgelés.

**POSITION N° 2 :** Pour rôtissage de pièces de viande, mets en sauce, cuisson de pain, gâteau léger en couronne (baba) ou entremets, ou cuisson sur deux grilles.

**POSITION N° 1 :** Pour le rôtissage d'une grosse pièce de viande ou volaille, tartes surgelées, soufflés ou gâteaux des anges, ou cuisson sur deux grilles.

### CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES :

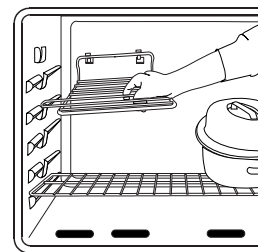
**Deux grilles :** Placer les grilles aux positions 2 et 4 ou 1 et 4.



Cuisson avec deux grilles

## Demi-grille accessoire

Il existe une demi-grille, disponible comme accessoire, pour augmenter la capacité du four. Elle se place dans la partie supérieure gauche du four et permet de mettre un plat de légumes à cuire lorsqu'une pièce plus importante est en train de rôtir sur le niveau inférieur. Contacter le revendeur Jenn-Air pour se procurer la « HALFRACK » (demi-grille) or appeler 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) pour commander.



# NETTOYAGE

## Four autonettoyant

### ! ATTENTION

- Il est normal que certaines pièces du four encastré deviennent très chaudes lors d'un cycle de nettoyage.
- Pour éviter que la porte du four ne subisse des dommages, ne pas tenter de l'ouvrir lorsque le mot LOCK (Verrouillage) est visible sur l'afficheur.
- Éviter de toucher la porte, le hublot et la zone des événements du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- Ne pas utiliser de nettoyant pour four du commerce sur le fini du four ou sur tout autre composant du four. Cela abîmerait le fini ou les composants du four.

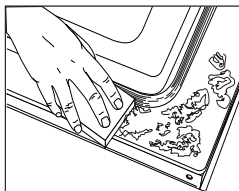
Le cycle d'autonettoyage utilise des températures supérieures à la normale pour assurer le nettoyage automatique de la totalité du four.

Si le four est très sale, il est normal qu'on observe la formation de fumée ou de flammes durant le nettoyage. Nettoyer le four à intervalles réguliers plutôt que d'attendre une accumulation importante de résidus.

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. Éteindre la lampe du four avant le nettoyage. Elle risquerait sinon, de griller.
2. Enlever la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. Les grilles risqueraient de se décolorer et de ne plus glisser aussi bien après un cycle d'autonettoyage si on ne les enlève pas.
3. Nettoyer le cadre du four, le cadre de la porte (zone à l'extérieur du joint) et autour de l'ouverture dans le joint de la porte, à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif comme Bon Ami\* ou d'eau additionnée de détergent. 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 pas nettoyer ni frotter 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. Éliminer 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. Essuyer les résidus sucrés et acides, comme les patates douces, la tomate ou les sauces à base de lait. La porcelaine vitrifiée possède une certaine résistance aux composés acides, mais qui n'est pas limitée. Elle peut se décolorer si les résidus acides ou sucrés ne sont pas enlevés avant de commencer l'autonettoyage.

### Remarque :

- La température du four doit être située en dessous de 205 °C (400 °F) pour programmer un cycle d'autonettoyage.

## Programmation de l'autonettoyage :

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur la touche **Clean** (Nettoyage).
  - Le mot CLEAN clignote.
  - SET (Valider) clignote à l'afficheur.
3. Appuyer sur la touche **Autoset 0**.
  - MEd (Moyen) (Saleté moyenne, 3 heures) est affiché.
4. Appuyer sur la touche **Autoset 0** pour voir défiler les différents réglages de l'autonettoyage :

HVy (Très sale) (Saleté épaisse, 4 heures)

MEd (Moyen) (Saleté moyenne, 3 heures)

LITE (Léger) (Saleté légère, 2 heures)

Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée du cycle d'autonettoyage.

5. Après quatre secondes, le four commence le nettoyage.
  - Si la porte n'est pas fermée, des bips retentissent et le mot 'DOOR' (Porte) paraît à l'afficheur. Si la porte n'est pas fermée dans les 30 secondes, l'opération d'autonettoyage est annulée et l'afficheur revient à l'heure du jour.
  - Le mot CLEAN paraît à l'afficheur.
  - Le mot LOCK clignote à l'afficheur. Une fois la porte verrouillée, l'icône reste stable.
  - La durée de nettoyage commence le décompte à l'afficheur.

## Démarrage différé d'un cycle d'autonettoyage :

1. Appuyer sur la touche **Delay 1**.
  - Le mot DELAY (Différée) et 00:00 clignote à l'affichage.
2. Entrer la durée d'attente désirée pour le démarrage du cycle à l'aide des touches numériques appropriées.
3. Appuyer sur la touche **Clean**.
  - SET clignote à l'afficheur.
4. Appuyer sur la touche **Autoset 0**.
  - LITE (niveau de saleté légère) sera affiché.

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

# NETTOYAGE

5. Appuyer sur la touche **Autoset 0** pour voir défiler les différents réglages de l'autonettoyage :

HVy (Très sale) (Saleté épaisse, 4 heures)

MEd (Moyen) (Saleté moyenne, 3 heures)

LITE (Léger) (Saleté légère, 2 heures)

Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée du cycle d'autonettoyage.

6. Après quatre secondes, les mots CLEAN (Nettoyage) et DELAY (Différée) s'allumeront et le mot LOCK (Verrouillage) clignotera à l'afficheur. Lorsque la porte du four se verrouille, le mot LOCK s'arrête de clignoter et reste allumée en continu pour indiquer que le four est programmé pour une opération de nettoyage différé. Le délai d'attente sera affiché.



## Après le cycle d'autonettoyage

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

**La saleté peut avoir laissé un résidu gris poudreux.** L'enlever avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Cette saleté restante sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

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

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

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

## Pendant le cycle d'autonettoyage

Lorsque LOCK paraît à l'afficheur, la porte ne peut être ouverte. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas forcer la porte pour l'ouvrir lorsque LOCK est affiché.

### Fumée et odeurs

La première fois où le four est nettoyé, il peut y avoir production d'odeur et de fumée. Ceci est normal et disparaîtra à l'usage.

Si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four, il peut y avoir production de fumée.

### Bruits

Pendant que le four chauffe, il peut se produire des bruits de métal en dilatation ou en contraction. Ceci est normal et n'indique pas que le four s'abîme.

## Remarques :

- Si la porte du four n'est pas fermée, le mot « DOOR » (porte) clignote à l'afficheur et le four émet des bips jusqu'à ce que la porte soit fermée et que l'on appuie à nouveau sur **Clean**.
- S'il s'écoule plus de cinq secondes entre le moment où l'on appuie sur **Clean** et celui où l'on appuie sur la touche **Autoset 0**, l'afficheur retourne automatiquement à l'affichage précédent.
- Un ventilateur se met automatiquement en marche pendant le cycle d'autonettoyage et s'éteint automatiquement une fois le cycle de nettoyage terminé et le four suffisamment refroidi. Si ce ventilateur ne fonctionne pas, contacter un prestataire de service après-vente agréé.
- La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture alors que le mot LOCK est encore affichée.

# NETTOYAGE

## Méthodes de nettoyage

### ATTENTION

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

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

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

PIÈCES	NETTOYAGE
Lèchefrite et sa grille	<p><b>Ne jamais couvrir la grille de papier d'aluminium; cela empêche la graisse de couler dans la lèchefrite.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recouvrir la lèchefrite et sa grille d'un linge savonneux; laisser tremper pour détacher les résidus.</li> <li>• Laver avec de l'eau savonneuse tiède. Utiliser un tampon à récurer pour éliminer les souillures tenaces.</li> <li>• On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle.</li> </ul>
Tableau de commande	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour utiliser la fonction « Control Lock » (Verrouillage des commandes) pour le nettoyage, voir page 26.</li> <li>• Essuyer avec un linge humide. Bien sécher.</li> <li>• On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. <b>NE PAS projeter le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.</b></li> <li>• Ne pas utiliser d'autres produits de nettoyage à vaporiser, de nettoyeurs abrasifs, ni de grandes quantités d'eau.</li> </ul>
Poignée de porte, extérieur du four acier inoxydable - (certains modèles)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.</b></li> <li>• <b>NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS « ORANGE » OU ABRASIFS.</b></li> <li>• <b>TOUJOURS ESSUYER DANS LE SENS DE LA TEXTURE DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.</b></li> <li>• <b>Nettoyage journalier/saleté légère</b> - Essuyer avec l'un des produits suivants: eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface* Formula 409 ou un produit semblable pour verre - avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une vaporisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray (Pièce n° 20000008)**.</li> <li>• <b>Saleté modérée/épaisse</b> - Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami*, Smart Cleanser* ou Soft Scrub* - à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par une pulvérisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray.</li> <li>• <b>Décoloration</b> - À l'aide d'une éponge humidifiée ou d'un linge souple, essuyer à l'aide du nettoyant Cameo* pour acier inoxydable. Rincer immédiatement et sécher. Pour enlever les marques et redonner du lustre, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray* pour acier inoxydable.</li> </ul>
Hublot et porte du four - verre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éviter d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre.</li> <li>• Laver à l'eau et au savon. Rincer à l'eau claire et sécher. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le vaporisant d'abord sur un linge.</li> <li>• Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou nettoyeurs en poudre qui risqueraient de rayer le verre.</li> </ul>
Garniture du four - finis métalliques	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laver à l'eau et au savon, avec un nettoyant du verre ou des produits doux à vaporiser. Éviter d'utiliser trop d'eau.</li> <li>• Enlever les taches rebelles à l'aide d'un nettoyant non abrasif tel que Bon Ami* ou d'une pâte de bicarbonate de soude et d'eau; rincer et sécher. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.</li> </ul>
Intérieur du four	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voir page 33 les renseignements sur le four autonettoyant.</li> <li>• Pour enlever les liquides qui ont pu déborder entre chaque nettoyage, utiliser un tampon à récurer savonneux en plastique; bien rincer.</li> <li>• Essuyer les résidus sucrés et acides, comme jus de citron, sauce tomate ou sauces à base de lait. La porcelaine vitrifiée possède une certaine résistance aux composés acides, mais qui n'est pas limitée. Elle peut se décolorer si les résidus sucrés ou acides ne sont pas enlevés avant de commencer l'autonettoyage.</li> </ul>
Grilles du four	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frotter avec une éponge/un linge et l'un de ces nettoyeurs : Bon Ami*, Soft Scrub* ou Comet*. Rincer et sécher.</li> <li>• Pour la saleté rebelle, utiliser un tampon à récurer savonneux humide. Rincer et sécher.</li> <li>• Si les grilles sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, elles se décolorent et peuvent ne plus très bien glisser. Si cela se produit, enduire les grilles et les supports intégrés dans les parois du four d'une fine couche d'huile végétale, puis essuyer l'excédent.</li> </ul>

# ENTRETIEN

## Porte du four

### ! ATTENTION

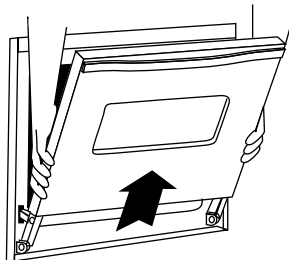
- **Ne pas** grimper sur la porte du four ouverte, ou lui imposer une charge excessive. Ceci pourrait faire basculer la four encastré, entraîner le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.
- **Ne pas** tenter d'ouvrir ou fermer la porte ou d'utiliser le four avant que la porte ait été convenablement réinstallée.
- **Ne jamais** placer les doigts entre la charnière et le cadre avant du four. Les bras de charnière sont montés sur ressort. Une charnière pourrait se refermer brutalement contre le cadre du four et provoquer de sérieuses blessures.

### Dépose de la porte :

1. Après le refroidissement du four, ouvrir la porte – position de cuisson au gril (porte entrouverte d'environ 10 cm [4 pouces]).
2. Saisir la porte de chaque côté. Ne pas utiliser la poignée de porte pour la soulever.
3. Soulever uniformément pour dégager la porte des charnières.

### Reinstallation :

1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les fentes avec les bras de charnière sur la cuisinière.
3. Faire descendre la porte pour la positionner correctement sur les charnières. Pousser sur les angles supérieurs de la porte pour l'enfoncer complètement sur les charnières. Il faut que la porte soit parfaitement d'aplomb.



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

## Hublot du four

### Pour protéger le hublot de la porte du four:

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

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

## Lampe du four

### ! ATTENTION

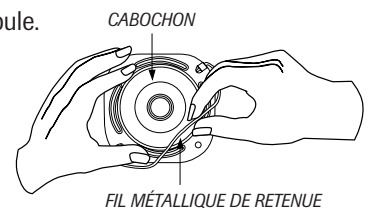
- Débrancher la cuisinière du réseau électrique avant de remplacer l'ampoule.
- Utiliser une manique sèche pour protéger les mains lors du remplacement de l'ampoule.
- Ne pas toucher l'ampoule avant qu'elle se soit refroidie.
- Ne pas toucher l'ampoule chaude avec un linge humide; le choc thermique pourrait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

### Remplacement de la lampe du four :

1. Après le refroidissement du four, maintenir le cabochon tout en enlevant la pièce métallique qui la maintient en place.

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

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



# ENTRETIEN

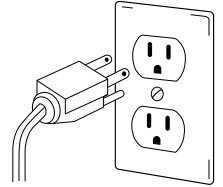
## Déplacement d'un appareil a gaz

Les raccords des appareils à gaz, utilisés pour raccorder cet appareil à l'alimentation de gaz, ne sont pas prévus pour un mouvement continu. Une fois l'appareil installé, il ne faut pas le déplacer de façon répétée pour le nettoyer ou le changer de place. Si cet appareil doit être déménagé ou déplacé pour être réparé, suivre la technique décrite dans les instructions d'installation.

Pour le service à la clientèle de Jenn-Air de contact de l'information à 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

## Raccordement électrique

**Les appareils nécessitant une alimentation électrique comportent une fiche à trois broches** mise à la terre qui doit être branchée directement dans une prise de 120 volts à trois cavités et correctement mise à la terre.



*Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.*

La fiche à trois broches mise à la terre fournit une protection contre les décharges électriques. **NE PAS COUPER NI ENLEVER LA BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION.**

Si la prise ne comporte que deux cavités, n'est pas mise à la terre ou n'est pas appropriée, **le propriétaire de l'appareil a la responsabilité de faire remplacer la prise par une prise à trois cavités correctement mise à la terre.**

# RECHERCHE DES PANNES

PROBLÈME	SOLUTION
<b>Pour la plupart des problèmes observés, essayer d'abord ce qui suit.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées.</li> <li>• Vérifier si le four est bien raccordé au circuit électrique.</li> <li>• Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles.</li> <li>• Contrôler la source d'alimentation électrique.</li> </ul>
<b>L'horloge ou les lampes fonctionnent, les mots paraissent à l'afficheur, mais le four ne chauffe pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les commandes de l'horloge sont peut-être programmées pour une fonction Cook &amp; Hold (Cuisson et maintien) ou Delay (Démarrage différé).</li> <li>• La fonction de verrouillage des commandes est peut-être activée (page 26).</li> </ul>
<b>L'horloge ou les lampes ne fonctionnent pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'ampoule est mal vissée ou défectueuse.</li> <li>• La lampe du four ne fonctionne pas pendant l'autonettoyage.</li> <li>• Le four est peut-être en mode sabbat (page 29).</li> </ul>
<b>Émission d'une forte odeur ou de fumée lors de la mise en marche du four.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceci est normal pour un four neuf; cet effet disparaît après quelques utilisations. L'exécution d'un programme d'autonettoyage permettra de faire disparaître cette odeur plus rapidement. Faire fonctionner le ventilateur pour évacuer la fumée ou l'odeur.</li> <li>• Présence d'une accumulation de résidus alimentaires sur la sole du four. Exécuter une opération d'autonettoyage.</li> </ul>
<b>L'autonettoyage du four ne s'effectue pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le four est peut-être programmé pour un nettoyage différé.</li> <li>• Le four est peut-être en mode sabbat (page 29).</li> <li>• Le four est peut être à une température supérieure à 400° F (205° F). La température du four doit être inférieure à 400° F (205° F) pour pouvoir programmer un cycle d'autonettoyage.</li> </ul>
<b>Le four ne se nettoie pas correctement.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le four peut nécessiter un temps de nettoyage plus long.</li> <li>• Trop de résidus ont été laissés dans le four avant l'autonettoyage.</li> </ul>
<b>Résultats incorrects lors de la cuisson au gril, ou émission excessive de fumée.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déterminer la position des grilles. Les aliments peuvent être trop près des flammes.</li> <li>• Utilisation incorrecte de feuille d'aluminium. Ne jamais garnir la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium.</li> <li>• Enlever l'excès de graisse sur la pièce de viande avant la cuisson au gril.</li> <li>• Utilisation d'une lèchefrite souillée.</li> <li>• Porte du four fermée durant la cuisson au gril.</li> </ul>
<b>Les aliments cuits au four sont brûlés ou trop grillés sur le dessus.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les aliments ont peut-être été mal placés dans le four. (Voir la brochure « La cuisson simplifiée ».)</li> <li>• Le four n'a pas été bien préchauffé.</li> </ul>
<b>Les aliments ne cuisent pas uniformément.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le four n'a pas été préchauffé.</li> <li>• Le four est peut-être mal installé.</li> <li>• Vérifier la grille du four avec un niveau.</li> <li>• Décaler les ustensiles, les éloigner les uns des autres ou les éloigner des parois du four.</li> <li>• Voir les suggestions au sujet de la disposition des ustensiles sur les grilles du four. (Voir la brochure « La cuisson simplifiée ».)</li> </ul>

# RECHERCHE DES PANNES

PROBLÈME	SOLUTION
<b>La porte du four ne se déverrouille pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le four n'a peut-être pas atteint la bonne température de refroidissement après l'autonettoyage.</li> <li>Les commandes et la porte sont peut-être verrouillées (page 26).</li> </ul>
<b>Résultats de cuisson au four différents des attentes ou de ceux produits par le four antérieur.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier que la température sélectionnée est correcte. Veiller à préchauffer le four si ceci est demandé dans la recette.</li> <li>Déterminer si l'évent du four est obstrué. Voir son emplacement page 32</li> <li>Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. On observe souvent une dérive du réglage de température d'un four à mesure qu'il vieillit; il peut devenir plus chaud ou moins chaud. Voir page 31 les instructions d'ajustement de la température du four. <b>Remarque</b> : Il n'est pas utile de modifier le réglage de température si la variation n'affecte qu'une ou deux recettes.</li> <li>Utiliser les bons ustensiles. Les ustensiles foncés donnent un brunissement de couleur foncée, les ustensiles brillants, un brunissement plus clair. Pour d'autres informations au sujet de la cuisson au four, voir la brochure La cuisson simplifiée.</li> <li>Vérifier la position des grilles et des ustensiles. Lors de la répartition sur deux grilles, ne pas superposer les plats. Veiller à laisser un espace de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) entre les plats et les parois du four.</li> <li>Contrôler l'utilisation de feuille d'aluminium dans le four. Ne jamais recouvrir complètement une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Placer un petit morceau de feuille d'aluminium sur la grille sous le plat pour récupérer les matières renversées.</li> </ul>
<b>On entend le ventilateur lors de la cuisson au gril, du nettoyage et de certaines opérations de cuisson.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>C'est le ventilateur de refroidissement et ceci est normal. Le ventilateur continue à fonctionner après l'emploi jusqu'à ce que le four ait refroidi.</li> </ul>
<b>Le ventilateur de refroidissement continue à tourner une fois le four éteint.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal. Le ventilateur s'éteint automatiquement une fois le four refroidi.</li> </ul>
<b>Codes d'anomalie.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les mots BAKE ou LOCK peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir d'une erreur ou d'un problème. Si le mot BAKE ou LOCK paraît à l'afficheur, appuyer sur la touche <b>CANCEL</b>. Si le mot BAKE ou LOCK continue à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si le mot continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé.</li> <li>Si le four est très sale, les flammèches peuvent produire un code d'anomalie au cours du cycle d'autonettoyage. Appuyer sur la touche CANCEL 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 autorisé.</li> </ul>
<b>Il n'y a ni bip ni affichage.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le four est peut-être en mode sabbat (page 29).</li> </ul>
<b>Des bruits se font entendre.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le four fait plusieurs bruits faibles. Il est possible d'entendre le ventilateur de refroidissement se mettre en marche et s'arrêter. Il est possible aussi d'entendre les relais du four qui se mettent en marche et s'arrêtent. Ceci est normal.</li> <li>Alors que le four se réchauffe et se refroidit, il est possible d'entendre des bruits correspondant à la dilatation et à la contraction des pièces métalliques. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil.</li> </ul>



# **REMARQUES**

# GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

## Garantie de la four encastré à gaz

### Garantie complète d'une année - Pièces et main-d'œuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement.

### Garanties limitées - Pièces seulement

**De la deuxième à la cinquième année** - À compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous qui se révéleraient défectueuses dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris frais de main-d'œuvre, de déplacement, de transport, de kilométrage et de diagnostic, le cas échéant.

#### • Commandes électroniques

**Veillez noter :** Ces garanties complètes ne s'appliquent que si le appareil se trouve au Canada ou aux États-Unis. Les appareils situés ailleurs ne sont couverts que par les garanties limitées, y compris dans le cas de pièces qui se révéleraient défectueuses la première année.

### Résidents canadiens

Les garanties ci-dessus couvrent les appareils installés au Canada, seulement s'ils ont été agréés par la CSA, sauf si ces appareils ont été introduits au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Ces garanties vous confèrent des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un état à l'autre, d'une province à une autre.*

## Ne sont pas couverts par ces garanties :

1. Les dommages ou dérangements dus à:
  - a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
  - b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
  - c. Mauvais emploi, emploi abusif, accidents, usage non raisonnable, ou catastrophe naturelle.
  - d. Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
  - e. Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules.
4. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.
5. Les frais de visite d'un prestataire de service ou de service après-vente encourus pour les raisons suivantes:
  - a. Correction d'erreurs de mise en service.
  - b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
  - c. Transport de l'appareil jusqu'à l'entreprise de service après-vente et son retour.
6. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de ces garanties.

Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

## Si un service après-vente est nécessaire

Il faut d'abord consulter la section sur le dépannage du manuel d'utilisation et d'entretien ou appeler Maytag Services<sup>SM</sup>/ service à la clientèle de Jenn-Air au 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) É.-U. et Canada.

## Pour obtenir les prestations de garantie

Pour localiser une agence agréée de service après-vente dans votre région, prenez contact avec le détaillant où vous avez acheté l'appareil; ou appelez Maytag Services<sup>SM</sup> service à la clientèle de Jenn-Air. Si vous n'obtenez pas un service satisfaisant en vertu de la garantie, veuillez écrire ou téléphoner à :

Maytag Services<sup>SM</sup>

À l'attention du CAIR® Center

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

**É.-U. et Canada 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).**

**Remarque :** Lors de tout contact auprès de Maytag Services<sup>SM</sup>, Service à la clientèle Amana et concernant un problème, veuillez fournir l'information suivante :

- a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone;
- b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
- c. Nom et adresse du détaillant avec la date l'appareil acheté;
- d. Description claire du problème observé;
- e. Preuve d'achat.

# HORNO MURAL A GAS JENN-AIR

## GUÍA DE USO --- Y CUIDADO

### TABLA DE MATERIAS

Instrucciones Importantes Sobre Seguridad ...	43-46
Cocinando en el Horno.....	47-54
Cuidado y Limpieza.....	55-57
Mantenimiento .....	58-59
Localización y Solución de Averías .....	60-61
Garantía y Servicio .....	63

**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, llame a:

Jenn-Air Customer Assistance

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

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

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

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

**Para información sobre servicio, ver página 63.**

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

**Para asegurar funcionamiento correcto y seguro:** El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. No intente ajustar, reparar, prestar servicio o reemplazar ninguna pieza de este electrodoméstico a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado. Pida al instalador que le indique la ubicación de la válvula de cierre del gas y como cerrarla en caso de una emergencia.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar alguna reparación.

# 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 instale, realice mantenimiento o haga funcionar el artefacto.

Siempre póngase en contacto con el fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

## Reconozca los símbolos, advertencias, etiquetas de seguridad

### **ADVERTENCIA**

**ADVERTENCIA** - Peligro o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal grave o mortal.

### **ATENCION**

**ATENCION** - Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal menos grave.

### **ADVERTENCIA**

**Si no se sigue estrictamente la información proporcionada en esta guía, se puede producir un incendio o una explosión, causando daños materiales, lesiones personales o mortales.**

- **No almacene ni use gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables en la vecindad de este electrodoméstico o de cualquier otro.**
- **QUE HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:**
  - **No trate de encender ningún artefacto.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico.**
  - **No use ningún teléfono en su edificio.**
  - **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones proporcionadas por el proveedor de gas.**
  - **Si no puede localizar a su proveedor de gas, llame al cuerpo de bomberos.**
- **La instalación y reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado, una agencia de reparaciones o el proveedor de gas.**

### **ADVERTENCIA**

Puede ocurrir un escape de gas en su sistema y provocar una situación peligrosa. Los escapes de gas no pueden ser detectados por el olor solamente. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por el laboratorio UL. Instálelo y úselo de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

## Para Evitar un Incendio o Daño Causado por el Humo

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

Mantenga el área alrededor del electrodoméstico libre y exenta de materiales combustibles, gasolina u otros vapores y materiales inflamables.

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

Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas de la estufa que puedan estar tibias o calientes.

## En Caso de Incendio

Apague el electrodoméstico para evitar que las llamas se dispersen.

Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

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

## Seguridad para los Niños

### ATENCION

**NUNCA** almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre la estufa o en el protector trasero del horno. Los niños que se trepan en la puerta de la estufa para alcanzar tales artículos pueden lesionarse seriamente.

**NUNCA** deje a los niños solos o sin supervisión cuando el electrodoméstico 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 les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él o sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se les 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 de la estufa.

## Generalidades

### ADVERTENCIA

**NUNCA** use la puerta del electrodoméstico o la gaveta, si la tiene, como una banqueta o asiento pues esto puede resultar en la posible volcadura del electrodoméstico, daño al electrodoméstico y lesiones graves.

**NUNCA** use el electrodoméstico como un calefactor para calentar o entibiar una habitación a fin de evitar un riesgo potencial para el usuario y dañar el electrodoméstico. Además, no use la cubierta o el horno como una área para almacenar alimentos o utensilios de cocina.

No obstruya el flujo del aire de ventilación y combustión bloqueando el respiradero del horno o las tomas de aire. Si se restringe el flujo de aire al quemador se evita el rendimiento correcto y se aumenta la emisión de monóxido de carbono a niveles peligrosos.

El respiradero del horno se encuentra abajo del panel de control.

Evite tocar el área del respiradero del horno cuando el horno esté encendido y durante varios minutos después de que el horno haya sido apagado. Algunas piezas del respiradero y del área circundante se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Después de que el horno haya sido apagado, no toque el respiradero ni las áreas circundantes hasta que ellas hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.

Otras superficies potencialmente calientes incluyen el respiradero del horno, las superficies cerca de la abertura del respiradero, la puerta del horno y las áreas alrededor de la puerta y la ventana del horno.

No toque un foco caliente del horno con un paño húmedo pues el foco se puede quebrar. Si se quiebra el foco, desconecte la corriente eléctrica hacia la estufa antes de sacar el foco para evitar choque eléctrico.

## Seguridad Para Cocinar

**NUNCA** caliente un envase cerrado en el horno. La acumulación de presión puede hacer explotar el envase causando una lesión personal grave o daño a la estufa.

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras a causa del vapor. Las toallas u otros sustitutos no deben ser usados como tomaollas porque

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

---

ellos pueden quedar colgando a través de los quemadores superiores y encenderse o enredarse en las piezas de la estufa.

No permita que se acumule grasa u otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella, en la campana o en el ventilador aspirador. Limpie la campana extractora con frecuencia para evitar que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en la campana o en el filtro. Encienda el ventilador cuando cocine alimentos flameados debajo la campana.

**NUNCA** use vestimentas de materiales inflamables, ropa suelta o de mangas largas cuando esté cocinando. La vestimenta se puede encender o enganchar en los mangos de los utensilios.

Siempre coloque las parrillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla del horno hacia afuera para agregar o retirar alimento, usando tomaollas secos y resistentes. Siempre evite alcanzar dentro del horno para agregar o retirar alimentos. Si una parrilla debe ser sacada cuando está todavía caliente, use un tomaollas seco. Siempre apague el horno después de haber terminado de cocinar.

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que escape el aire o el vapor caliente antes de sacar o volver colocar el alimento.

## **ADVERTENCIA SOBRE LOS ALIMENTOS PREPARADOS:**

Siga las instrucciones del fabricante de los alimentos. Si un envase de plástico de alimento congelado y/o su tapa se deforma, se comba o se daña de alguna otra manera durante la cocción, descarte inmediatamente el alimento y su envase. El alimento puede estar contaminado.

**NUNCA** use papel de aluminio para cubrir una parrilla del horno o la parte inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

## **Utensilios Apropriados**

Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio cerámico, de cerámica o glaseados son convenientes para uso en la

cubierta de la estufa o en el horno sin quebrarse debido al cambio repentino de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use utensilios de vidrio.

Este electrodoméstico ha sido probado respecto a su rendimiento seguro usando utensilios de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use tapas para cubrir los quemadores superiores, rejillas para la cubierta de la estufa ni agregue sistemas de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no son expresamente recomendados en esta guía, puede crear serios peligros de seguridad, resultar en problemas de rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de la estufa.

## **Seguridad de la Limpieza**

Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas de la estufa antes de tocarlas o limpiarlas.

Limpie la estufa con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si se usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican a una superficie caliente.

Limpie solamente las piezas indicadas en esta guía.

## **Horno Autolimpiante**



No deje alimento ni utensilios de cocina, etc. en el horno durante el ciclo de autolimpieza.

Limpie solamente las piezas que se indican en esta guía. No limpie la junta de la puerta. La junta es esencial para un sellado hermético. No restriegue, dañe, ni mueva la junta de la puerta. No use limpiadores de horno de ninguna clase en el horno ni alrededor de cualquier parte del horno autolimpiante.

Antes de la autolimpieza del horno, saque la asadera, las parrillas del horno y otros utensilios y limpie los derrames excesivos para evitar que se produzca demasiado humo, llamaradas o llamas.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

---

## **Aviso y Advertencia Importante Sobre Seguridad**

La Propuesta 65 de la Ley de 1986 del Estado de California Sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (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 daño al sistema reproductivo y exige que las empresas adviertan a sus clientes sobre la exposición potencial a tales sustancias.

Se advierte a los usuarios de esta estufa que la combustión del gas puede resultar en exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas en la lista, incluyendo benceno, formaldehído y hollín, debido principalmente a la combustión incompleta del gas natural o de los combustibles de petróleo licuado. Los quemadores ajustados en forma debida reducirán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede también ser reducida a un mínimo ventilando los quemadores al exterior en forma adecuada.

Se advierte a los usuarios de este electrodoméstico que cuando el horno está funcionando en el ciclo de autolimpieza, puede haber exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias indicadas en la lista, incluyendo monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede ser reducida a un mínimo ventilando el horno al exterior en forma adecuada, abriendo las ventanas y/o la puerta en la habitación en donde está ubicado el electrodoméstico durante el ciclo de autolimpieza.

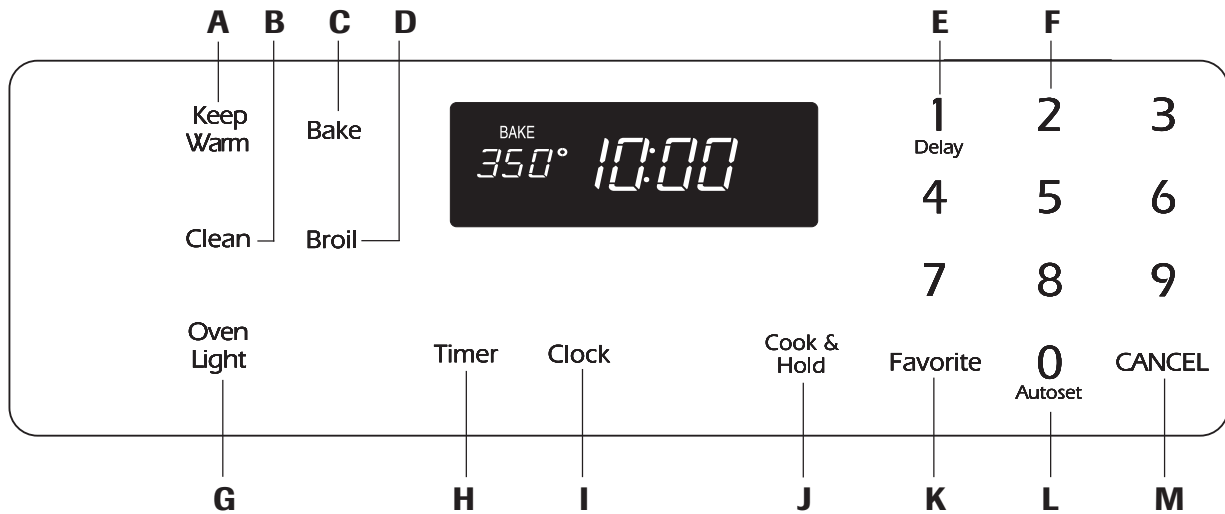
### **AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS:**

Nunca mantenga los pájaros en la cocina o en las habitaciones donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despiden el aceite de cocina recalentado, la grasa, margarina y los utensilios antiadherentes recalentados pueden también ser perjudiciales.

**Conserve estas Instrucciones para Referencia Futura**

# COCINANDO EN EL HORNO

## Panel de Control



El panel de control ha sido diseñado para su fácil programación. El indicador visual en el panel de control muestra la hora del día, el temporizador y las funciones del horno. El panel de control mostrado arriba incluye las características específicas de otros modelos. (El estilo del panel de control varía según el modelo.)

<b>A</b>	'Keep Warm' (Mantener Caliente)	Se usa para mantener caliente en el horno el alimento cocinado.
<b>B</b>	'Clean' (Limpieza)	Se usa para programar un ciclo de autolimpieza.
<b>C</b>	'Bake' (Hornear)	Se usa para hornear y asar.
<b>D</b>	'Broil' (Asar a la Parrilla)	Se usa para asar a la parrilla y dorar los alimentos.
<b>E</b>	'Delay' (Diferido)	Programa el horno para comenzar a hornear a una hora posterior.
<b>F</b>	Teclas Numéricas	Se usan con otras teclas de funciones para programar los tiempos y temperaturas.
<b>G</b>	Luz del Horno	Se usa para encender y apagar la luz del horno.
<b>H</b>	'Timer' (Temporizador)	Programa al temporizador.
<b>I</b>	'Clock' (Reloj)	Se usa para programar la hora del día.
<b>J</b>	'Cook & Hold' (Cocción y Mantener Caliente)	Se usa para hornear durante un tiempo seleccionado, luego mantiene el alimento caliente durante una hora.
<b>K</b>	'Favorite' (Favorito)	Se usa para programar y guardar un procedimiento específico de 'Cook & Hold'.
<b>L</b>	'Autoset' (Programación Automática)	Se usa para programar temperaturas con rapidez.
<b>M</b>	'CANCEL' (Cancelar)	Cancela todas las funciones a excepción del temporizador y el reloj.

## Uso de las Teclas

- Oprima la tecla deseada.
- Oprima las teclas numéricas para programar el tiempo o la temperatura.
- Oprima la tecla **'Autoset 0'** para programar la temperatura.
- Se escuchará una señal sonora cada vez que oprima una tecla.
- Se escucharán dos señales sonoras si ocurre un error en la programación.

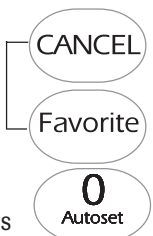
**Nota:** Cuatro segundos después de haber indicado el número, el tiempo o la temperatura, la función será automáticamente programada. Si transcurren más de 30 segundos después de haber oprimido una tecla de función y antes de oprimir las teclas numéricas, la función será cancelada y el indicador visual volverá al despliegue anterior.

## 'Clock' (Reloj)

El reloj puede ser ajustado para desplegar la hora ya sea en formato de 12 horas o 24 horas. El reloj ha sido programado en la fábrica para el formato de 12 horas.

### Para cambiar el reloj a formato de 24 horas:

1. Oprima y mantenga oprimida las teclas **'CANCEL'** y **'Favorite'** durante tres segundos.
  - '12 Hr' destellan en el indicador.
2. Oprima la tecla **'Autoset 0'** para programar '24 Hr'; oprima la tecla otra vez para programar '12 Hr'.
3. Programe la hora del día siguiendo las instrucciones indicadas en la sección Programación del Reloj.





# COCINANDO EN EL HORNO

## Programación del Reloj:

1. Oprima la tecla **'Clock'** (Reloj).
  - La hora del día destellan en el indicador.
2. Oprima las teclas numéricas apropiadas para programar la hora del día.
  - Los dos puntos continúan destellando.
3. Oprima la tecla **'Clock'** nuevamente o espere cuatro segundos.
  - Los dos puntos permanecerán iluminados.

Clock

Cuando se conecta energía eléctrica al horno o después de una interrupción de la energía eléctrica, la última hora del reloj previa a la interrupción destellará en el indicador.

Para desplegar la hora del día cuando el indicador esté mostrando otra función de tiempo, oprima la tecla **'Clock'**.

La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno ha sido programado para 'Delay Cook' o 'Delay Clean' o 'Cook & Hold'.

## Para cancelar el despliegue del reloj:

Si no desea que el indicador visual muestre la hora del día:

Oprima y mantenga oprimida las teclas **'CANCEL'** (Cancelar) y **'Clock'** durante tres segundos. La hora del día desaparecerá del indicador.

CANCEL

Clock

Cuando se cancela el despliegue del reloj, oprima la tecla **'Clock'** para desplegar brevemente la hora del día.

Cuando se cancela el despliegue del reloj, después de 15 minutos, el control del horno pasará a modo 'Standby' para ahorrar energía. El indicador visual quedará en blanco y la luz del horno no funcionará. Para "activar" el control y cancelar el modo 'Standby', oprima cualquier tecla. Se escucharán dos señales sonoras.

## Para restaurar el despliegue del reloj:

Oprima y mantenga oprimida las teclas **'CANCEL'** (Cancelar) y **'Clock'** durante tres segundos. La hora del día reaparecerá del indicador.

## 'Timer' (Temporizador)

El temporizador puede ser programado de un minuto (00:01) hasta 99 horas y 59 minutos (99:59).

El temporizador puede ser usado independientemente de cualquier otra actividad del horno. Además puede ser programado cuando otra función del horno esté en actividad.

El temporizador no controla el horno. Solamente controla una señal sonora.

## Para programar el temporizador:

TIMER

1. Oprima la tecla **'Timer'**.
  - En el indicador visual destellará 00:00 y el ícono 'TIMER'.
2. Oprima las teclas numéricas apropiadas hasta que el tiempo correcto aparezca en el indicador visual.
  - Los dos puntos y el ícono 'TIMER' continuarán destellando.

3. Oprima nuevamente la tecla **'Timer'** o espere cuatro segundos.
  - Los dos puntos dejan de destellar y el tiempo comienza la cuenta regresiva.
  - El último minuto de la cuenta regresiva del temporizador se desplegará en segundos.
4. Al final del tiempo programado, se escuchará una señal sonora larga y el ícono 'End' (Fin) se desplegará en el indicador visual.
5. Oprima la tecla **'Timer'** para quitar el indicador.

## Para cancelar el temporizador:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Timer'** durante tres segundos.  
U
2. Oprima la tecla **'Timer'** y la tecla **'0'** usando las teclas numéricas.

TIMER

0

## Bloqueo de los Controles y de la Puerta del Horno

El teclado y la puerta del horno pueden ser bloqueados para seguridad, limpieza o evitar el uso no autorizado. Las teclas no funcionan cuando están bloqueadas.

Si se está usando una función del horno, el control y la puerta no pueden ser bloqueados.

La hora del día continuarán iluminados en el indicador cuando el control y la puerta están bloqueados.

## Para bloquear:

1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas **'CANCEL'** y **'Cook & Hold'** durante tres segundos.
  - En el indicador visual aparece 'OFF'
  - El ícono 'LOCK' destella cuando la puerta se está bloqueando.

CANCEL

Cook & Hold

## Para desbloquear:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas **'CANCEL'** y **'Cook & Hold'** durante tres segundos. 'OFF' desaparece del indicador visual.

**Nota:** Las teclas y la puerta del horno no puede bloquearse si la temperatura del horno es 400° F (205° C) o superior.

## Códigos de Errores

'BAKE' y 'LOCK' pueden destellar rápidamente para advertirle que hay un error o un problema. Si 'BAKE' y 'LOCK' continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica hacia el artefacto. Espere unos pocos minutos y vuelva a conectar la corriente eléctrica. Si los símbolos continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica hacia el artefacto y llame a un técnico de servicio autorizado.

# COCINANDO EN EL HORNO

## Horneado

### Para programar Horneado:

- Oprima la tecla **'Bake'**.
  - 'BAKE' y '000' destellará en el indicador visual.
- Seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla **'Autoset 0'** (Programación Automática) para 350° F (175° C) o las teclas numéricas apropiadas.
  - Cada vez que oprima la tecla **'Autoset 0'** la temperatura se aumentará en 25° F (15° C).
  - La temperatura del horno puede ser programada de 170° a 550°.
- Oprima la tecla **'Bake'** nuevamente o espere cuatro segundos.
  - 'BAKE' dejará de destellar y se iluminará en el indicador visual.

Bake

0  
Autoset



- En el indicador visual se desplegará 100° (40°) o la temperatura real del horno si es que es superior a 100° F (40° C). La temperatura aumentará en incrementos de 5° F (3° C) hasta llegar a la temperatura programada.
- Espere a que el horno se precaliente durante 8-15 minutos.
    - Cuando el horno llega a la temperatura programada se escuchará una señal sonora larga.
    - La temperatura programada se desplegará en el indicador visual.
    - Para verificar la temperatura programada durante el precalentamiento del horno, oprima la tecla **'Bake'**.
  - Coloque el alimento en el horno.
  - Verifique el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo recomendado. Continúe la cocción si es necesario.
  - Al término de la cocción, oprima la tecla **'CANCEL'**.
  - Retire el alimento del horno.

CANCEL

### Notas sobre Horneado:

- Para cambiar la temperatura del horno durante el proceso de cocción**, oprima la tecla **'Bake'**, luego oprima **'Autoset 0'** o las teclas numéricas apropiadas hasta que se despliegue la temperatura deseada.
- Para cambiar la temperatura del horno durante 'Preheat'**, oprima **dos veces** la tecla **'Bake'**, luego oprima **'Autoset 0'** o las teclas numéricas apropiadas hasta que se despliegue la temperatura deseada.
- Si olvida apagar el horno, se apagará automáticamente después de transcurrir 12 horas. Si desea desactivar esta característica, vea la página 51.
- Para sugerencias adicionales sobre horneado y asado, consulte el folleto "La Cocina Fácil".

### Diferencias del horneado entre su horno antiguo y su horno nuevo

Es normal observar algunas diferencias en el tiempo de horneado de su horno antiguo y su horno nuevo. Vea "Ajuste de la Temperatura del Horno" en la página 53.

### Mantener Caliente (Cook & Hold)

Cuando se usa la opción 'Cook & Hold', el horno comienza a calentar inmediatamente después de que el control ha sido programado. Luego, el horno cocina durante un período de tiempo especificado. Cuando ese tiempo expira, el horno mantendrá el alimento caliente hasta durante una hora y luego se apagará automáticamente.

#### Para programar 'Cook & Hold':

- Oprima la tecla **'Cook & Hold'**.
  - El ícono 'HOLD' destellará para indicarle que usted está programando 'Cook & Hold'.
  - '00:00' destellará en el indicador visual.
- Seleccione la cantidad de tiempo que usted desea cocinar usando las teclas numéricas.
  - El ícono 'HOLD' continúa destellando.
  - El tiempo se iluminará en el indicador visual.
  - El tiempo puede programarse de 10 minutos (00:10) hasta 11 horas y 59 minutos (11:59).
- Oprima la tecla **'Bake'** y seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla **'Autoset 0'** para 350° F (175° C) o las teclas numéricas apropiadas.
  - En el indicador visual destellará 'BAKE'.
  - La temperatura del horno puede ser programada de 170° a 550°.

Cook & Hold

Bake

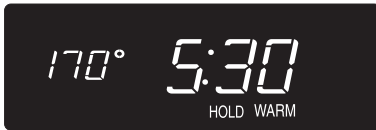
cont.

# COCINANDO EN EL HORNO

- Oprima nuevamente la tecla **'Bake'** (Horneado) O espere cuatro segundos.
  - 'BAKE' deseado permanecerá iluminado
  - En el indicador visual se desplegará el tiempo de cocción.
  - La temperatura real del horno se desplegará durante el precalentamiento.
  - La temperatura programada se desplegará cuando el horno se haya precalentado.

## Cuando haya expirado el tiempo de cocción:

- Se escucharán cuatro señales sonoras.
- 'HOLD' y 'WARM' se iluminarán.
- En el indicador se desplegará 75° (170°).
- Se desplegará la hora del día.



## Después de una hora en 'HOLD WARM' (Mantener Caliente):

- El horno se apaga automáticamente.
- 'HOLD' y 'WARM' se apagan.
- Retire el alimento del horno.

## Para cancelar 'Cook & Hold' en cualquier momento:

Oprima la tecla **'CANCEL'** (Cancelar) . Retire el alimento del horno.

CANCEL

## Mantener Caliente Diferido (Delay Cook & Hold)

### ⚠ ATENCION

No use horneado diferido para alimentos de corta duración tales como productos lácteos, cerdo, carne de ave o mariscos.

Cuando usa 'Delay', el horno comienza a cocinar más tarde en el día. Programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir antes que el horno se encienda y cuanto tiempo desea cocinar el alimento. El horno comienza a calentar en la hora seleccionada y cocina durante el tiempo especificado.

El tiempo diferido puede programarse de 10 minutos (00:10) hasta 11 horas, 59 minutos (11:59).

## Para programar un ciclo de 'Cook & Hold' diferido:

- Oprima la tecla **'Delay 1'**.
  - 'DELAY' y '00:00' aparece en el indicador visual.
- Usando las teclas numéricas apropiadas, programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir el comienzo del ciclo 'Cook & Hold'.
- Oprima la tecla **'Cook & Hold'**.
  - 'HOLD' y 'DELAY' destella en el indicador.
  - '00:00' comienza a destellar.
- Programe la cantidad de tiempo que usted desea cocinar usando las teclas numéricas.
- Oprima la tecla **'Bake'**.
- Programe la temperatura del horno deseada oprimiendo la tecla **'Autoset 0'** (Programación Automática) o las teclas numéricas apropiadas.
  - 175° (350°) se iluminará cuando se oprime **'Autoset 0'**.
  - Después de cuatro segundos, el tiempo diferido programado aparecerá en el indicador visual.
  - 'HOLD' se apaga.
  - 'BAKE' y 'DELAY' permanecen encendidas para recordarle que se ha programado un ciclo de 'Cook & Hold' diferido.

Delay 1

Cook & Hold

0  
Autoset

### Nota:

- No use 'Cook & Hold' diferido para artículos que requieren un horno precalentado, tales como pasteles, galletas y panes.
- No use 'Cook & Hold' diferido si el horno ya está caliente.

## Mantener caliente

Para mantener calientes en forma segura alimentos calientes o para calentar panes y platos.

## Para programar 'Keep Warm':

- Oprima la tecla **'Keep Warm'**.
  - 'WARM' y '000' destella en el indicador visual.
- Seleccione la temperatura de 'Keep Warm'. Oprima la tecla **'Autoset 0'** o las teclas numéricas apropiadas.
  - 170° (75°) se iluminará cuando se oprima la tecla **'Autoset 0'**.
  - Cada vez que oprima la tecla **'Autoset 0'**, la temperatura aumentará en 5° F (3° C).

La temperatura de 'Keep Warm' puede ser programada de 145° a 190° F (63° a 90° C).

'WARM' y la temperatura se desplegarán en el indicador cuando la función esté activa.



Keep Warm

0  
Autoset

# COCINANDO EN EL HORNO

## Para cancelar 'Keep Warm':

1. Oprima la tecla **'CANCEL'** (Cancelar).
2. Retire el alimento del horno.

CANCEL

### Notas sobre 'Keep Warm':

- Para calidad óptima de los alimentos, los alimentos cocinados en el horno deben ser mantenidos calientes por no más de 1 a 2 horas.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos levemente con papel de aluminio o una tapa.
- **Para calentar panecillos:**
  - cubra levemente los panecillos con papel de aluminio y colóquelos en el horno.
  - oprima las teclas **'Keep Warm'** y **'Autoset 0'**.
  - caliente durante 12 a 15 minutos.
- **Para calentar platos:**
  - coloque 2 filas de cuatro platos cada una en el horno.
  - oprima las teclas **'Keep Warm'** y **'Autoset 0'**.
  - caliente los platos durante cinco minutos, apague el horno 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 una superficie fría pues el cambio rápido de temperatura puede causar fisuras superficiales o rotura.

- La función **'BAKE'** es la única que se puede utilizar con el modo sabático. Las demás funciones (temporizador, mantener caliente, autolimpieza, etc.) se bloquearán durante el modo sabático.
- Se puede programar **'Cook & Hold'** durante el Modo Sabático, sin embargo no se puede programar **'Delay Cook & Hold'**.

## Para cancelar el Modo Sabático:

1. Oprima la tecla **'Clock'** durante tres segundos.
- 0
2. Después de 72 horas, el Modo Sabático terminará.
    - **'SAb'** destellará durante 5 segundos.
    - La hora del día reaparecerá en el indicador visual..

Clock

### Notas sobre el Modo Sabático:

- El Modo Sabático puede ser activado en cualquier momento, esté o no el horno encendido.
- El Modo Sabático no puede ser activado si las teclas están bloqueadas o cuando la puerta está bloqueada.
- La mayoría de las advertencias y mensajes y todas las señales sonoras están desactivadas cuando el Modo Sabático está activo.
- Si el horno está horneando cuando el Modo Sabático es programado, **'BAKE'** se apagará al final del ciclo de horneado. No se emitirán señales sonoras.
- Mientras el horno esté en Modo Sabático la luz del horno se encenderá automáticamente cuando se abra la puerta. Si se desea la luz del horno durante el Modo Sabático, ésta debe ser encendida antes de que comience el Modo Sabático.
- Cuando comienza el Modo Sabático, la temperatura que se despliega será la temperatura programada en vez de la temperatura real de la cavidad del horno. No se emitirá la señal sonora de precalentamiento.
- El ciclo de autolimpieza y bloqueo automático de la puerta no funcionará durante el Modo Sabático.
- Si oprime la tecla **'CANCEL'** se cancelará un ciclo **'Bake'**, sin embargo el control permanecerá en Modo Sabático.
- Si falla la corriente eléctrica, cuando vuelva la energía el horno se activará en Modo Sabático con 72 horas restantes y ningún ciclo activo.

## Modo de Cierre Automático/Sabático

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas si usted lo deja accidentalmente encendido. Esta característica de seguridad puede ser desactivada.

### Para cancelar el cierre automático de 12 horas y dejar que el horno funcione continuamente durante 72 horas:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Clock'** (Reloj) durante tres segundos.
- **'SAb'** se desplegará y destellará durante cinco segundos.
  - **'SAb'** se desplegará continuamente hasta que se desactive o hasta que transcurra el límite de 72 horas.
  - **'BAKE'** también será desplegada si se está usando un ciclo de horneado cuando el horno está en Modo Sabático.

Clock

# COCINANDO EN EL HORNO

## Asar a la Parrilla

### Para programar 'Broil':

- Oprima la tecla **'Broil'** (Asado).
  - 'BROIL' y '000' destella.
  - 'SET' (Validar) destella.
- Oprima la tecla **'Autoset 0'** (Programación Automática) una vez para 'HI broil' (Asar a la parrilla con temperatura alta) o dos veces para 'LO broil' (Asar a la parrilla con temperatura baja).
  - En el indicador visual se desplegará 'HI' o 'LO'.  
 Selecciones **'HI broil'** para asado a la parrilla normal.  
 Seleccione **'LO broil'** para asar a la parrilla con temperatura baja alimentos que deben ser cocinados por más tiempo, tal como la carne de ave.
- Después de cuatro segundos, el horno comenzará a funcionar.
  - 'BROIL' continuará encendida.
  - 'HI' o 'LO' permanecerán encendidos.



- Para un dorado óptimo, precaliente durante 2 a 3 minutos antes de colocar el alimento.

- Coloque el alimento en el horno. Cierre la puerta del horno.
- Dé vuelta a la carne una vez aproximadamente a mitad de la cocción.
- Cuando el alimento esté cocinado, oprima la tecla **'CANCEL'** (Cancelar). Retire el alimento y la asadera del horno.
  - La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

Broil

0  
Autoset

CANCEL

### Notas sobre Asado a la Parrilla:

- Para mejores resultados cuando ase a la parrilla, use una asadera diseñada para asar a la parrilla.
- Un ventilador de enfriamiento se encenderá automáticamente cuando se está asando a la parrilla. Si no funciona, póngase en contacto con un técnico autorizado.
- HI se usa para la mayoría de los asados a la parrilla. Use una temperatura de asar a la parrilla LO (más baja) cuando esté asando alimentos que necesitan ser cocinados durante un período de tiempo más prolongado. La temperatura inferior permite que el alimento se cocine hasta quedar bien asado sin dorarse demasiado.
- El alimento debe ser dado vuelta cuando está a mitad del tiempo de asar.
- Los tiempos de asado a la parrilla pueden ser más largos cuando se han seleccionado temperaturas LO (más baja) de asar a la parrilla.
- Para sugerencias y temperaturas adicionales sobre asar a la parrilla, consulte el folleto "La Cocina Fácil".

## Tabla de Asar a la Parrilla

ALIMENTOS	POSICION DE LA PARRILLA	TIEMPO APPROX. PRIMER LADO	TIEMPO APPROX. SEGUNDO LADO
<b>Carne de Res</b> Biftec, 2,5 cm (1") de grosor, A medio asar Bien asado	4	8 - 9 minutos	6 - 8 minutos
Hamburguesas de 2 cm (3/4") de grosor, Bien asadas	4	10 - 12 minutos	9 - 10 minutos
<b>Carne de Cerdo</b> Chuletas, 2,5 cm (1") Rebanada de jamón, 13 mm (1/2")	3 4	7 - 8 minutos	4 - 6 minutos
<b>Carne de ave</b> Mitades de pechugas, con hueso	3	11 - 12 minutos 'LO' Broil' 3 - 4 minutos	10 - 12 minutos 'LO' Broil' 1 - 2 minutos
<b>Mariscos</b> Filetes de pescado, con mantequilla, 2,5 cm (1") de grosor	4	'LO' Broil' 16 - 18 minutos	'LO' Broil' 9 - 10 minutos

**Nota:** Esta tabla es sólo una guía. Los tiempos pueden variar con el tipo de alimento que se está cocinando.

# COCINANDO EN EL HORNO

## Ajuste de la temperatura del horno

La exactitud de las temperaturas del horno es cuidadosamente probada en la fábrica. Es normal notar alguna diferencia entre la temperatura de horneado o en el dorado, entre un horno nuevo y un horno antiguo. A medida que el horno se usa, la temperatura del horno puede cambiar.

Usted puede ajustar la temperatura del horno, si considera que su horno no está horneando o dorando en forma correcta. Para decidir cuanto debe cambiar la temperatura, programe la temperatura del horno a 25° F (15° C) más alta o más baja que la temperatura indicada en sus recetas, luego hornee. Los resultados en el primer horneado le darán una idea de cuanto debe ajustar la temperatura.

### Ajuste de la temperatura del horno:

1. Oprima la tecla **'Bake'** (Horneado).
2. Programe 550° F (285° C) oprimiendo las teclas numéricas apropiadas.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Bake'** durante varios segundos o hasta que 00° aparezca en el indicador visual.

Bake

Si la temperatura del horno ha sido previamente ajustada, el cambio aparecerá en el indicador visual. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 15° F (8° C) el indicador mostrará - 15° (-8°).

4. Oprima la tecla **'Autoset 0'** (Programación Automática) para ajustar la temperatura.

Cada vez que se oprima la tecla **'Autoset 0'**, la temperatura cambia en 5° F (3° C). La temperatura del horno puede ser aumentada o disminuida en 5° a 35° F ( 3° a 20° F).

5. La hora del día reaparecerá automáticamente en el indicador visual.

No necesita reajustar la temperatura del horno si hay una falla o interrupción de energía eléctrica.

## 'Favorite' (Favorito)

La tecla 'Favorite' le permite guardar en memoria el tiempo y la temperatura de un ciclo 'Cook & Hold'.

Para programar un ciclo favorito, debe estar activa o recientemente programada una función de 'Cook & Hold'.

### Para programar un nuevo ciclo Favorito o para guardar como Favorito un ciclo 'Cook & Hold' que esté en progreso:

1. Programe un ciclo de 'Cook & Hold' como se describe en la sección 'Cook & Hold' en la página 49.
  2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Favorite'** durante tres segundos.
- El ciclo "Cook & Hold" recientemente programado o en progreso será guardado en memoria.
  - Se escuchará una señal sonora para indicar que el control ha aceptado el ajuste 'Favorites'.

Favorite

### Para comenzar un ciclo programado como Favorito:

1. Oprima la tecla **'Favorite'**.
  - Se desplegará el tiempo y la temperatura para el ciclo 'Cook & Hold' programado (si no hay ciclo 'Cook & Hold' programado, en el indicador visual se desplegará 'nonE'.)
2. Oprima la tecla **'Bake'**.
  - El ciclo Favorito comenzará inmediatamente.
  - 'BAKE' se iluminará en el indicador visual.
  - El tiempo de cocción se iluminará en el indicador visual.

### Cuando ha expirado el tiempo de cocción:

- Se apagará 'BAKE'.
- Se encenderá 'HOLD WARM'.
- En el indicador se desplegará 170° (75°).

### Para cancelar un ciclo favorito en progreso:

1. Oprima la tecla **'CANCEL'** (Cancelar).
2. Retire el alimento del horno.

CANCEL

# COCINANDO EN EL HORNO

## Luz del Horno

La luz del horno se enciende automáticamente siempre que se abre la puerta del horno. Cuando se cierra la puerta, oprima la tecla 'Oven Light' para encender o apagar la luz del horno. Se escuchará una señal sonora cada vez que se oprima la tecla 'Oven Light'.

Oven  
Light

## Respiradero del Horno

El respiradero del horno está ubicado abajo del panel de control en su horno mural.

Cuando el horno está en uso, el área cerca del respiradero del horno puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. No bloquee la abertura del respiradero para obtener mejores resultados del horneado.

## Ventiladores del horno

El ventilador de enfriamiento automáticamente se encenderá durante la limpieza, asado a la parrilla y en algunas operaciones de horneado. Se usa para mantener frías las piezas internas del panel de control. El ventilador se apagará automáticamente cuando las piezas se hayan enfriado. El ventilador puede continuar funcionando aún después que se haya apagado el horno. Esto es normal.

## Panel Inferior del Horno

Proteja el panel inferior del horno contra derrames, especialmente azucarados o acídicos, pues pueden descolorar la porcelana esmaltada. Use el utensilio de tamaño correcto a fin de evitar derrames. **No coloque utensilios ni papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno.**

## Parrillas del Horno

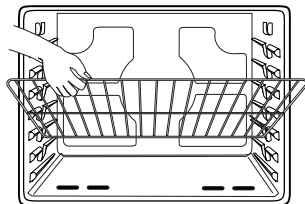
### ⚠ ATENCION

- No intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.
- No use el horno para guardar alimentos ni utensilios.

El horno tiene dos parrillas. Todas las parrillas tienen un borde con tope de enganche.

### Para retirar la parrilla:

1. Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en la posición del tope de enganche.
2. Levante el frente de la parrilla y tire de la parrilla hacia afuera.



### Para reinstalar la parrilla:

1. Coloque la parrilla en los soportes de la parrilla en el horno.
2. Incline levemente hacia arriba el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase sobre los toques de enganche.
3. Baje el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro del horno.

**No cubra una parrilla completa con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio en el panel inferior del horno. Se afectarán los resultados del horneado y se puede dañar el panel inferior del horno.**

## Posiciones de la Parrilla

**PARRILLA 5 (posición más alta):** Se usa para tostar pan o asar a la parrilla alimentos delgados no grasosos.

**PARRILLA 4:** Se usa para la mayoría de los asados a la parrilla.

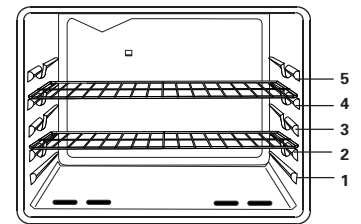
**PARRILLA 3:** Se usa para hornear alimentos en una bandeja de hornear galletas o un molde para rollo de mermelada, para pasteles, pays de frutas o alimentos congelados.

**PARRILLA 2:** Se usa para asar cortes de carne pequeños, cacerolas, hornear baguetas de pan, pasteles en moldes de tubo o flanes.

**PARRILLA 1:** Se usa para asar pedazos grandes de carne y carne de ave, pays congelados, suflés de postre o pasteles esponjosos.

### HORNEADO CON VARIAS PARRILLAS:

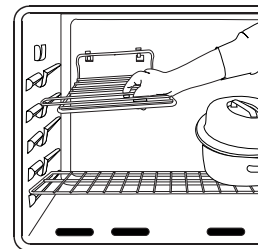
**Dos parrillas:** Use las posiciones 2 y 4, o 1 y 4.



Horneado con dos parrillas

## Media Parrilla

Se dispone, como accesorio, de una media parrilla para aumentar la capacidad del horno. Se instala en la sección superior del lado izquierdo del horno y ofrece espacio para una plato de verduras cuando se ha colocado una asadera grande en la parrilla inferior. Póngase en contacto con su distribuidor para obtener el accesorio "HALFRACK".



# CUIDADO Y LIMPIEZA

## Horno Autolimpiante

### ! ATENCION

- Es normal que las piezas de la estufa se calienten durante el ciclo de autolimpieza.
- Para evitar daño a la puerta, no intente abrirla cuando la palabra 'LOCK' (Bloqueado) aparezca en el indicador visual.
- Evite tocar la puerta, la cubierta, la ventana o el área de ventilación del horno durante un ciclo de limpieza.
- No use limpiadores de hornos comerciales en el acabado del horno ni alrededor de ninguna pieza del horno pues puede dañar el acabado o las piezas.

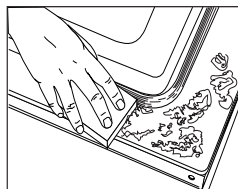
El ciclo de autolimpieza usa temperaturas de cocción superiores a las normales para limpiar automáticamente todo el interior del horno.

Es normal que ocurran llamaradas, humo o llamas durante la limpieza si el horno está demasiado sucio. Es mejor limpiar el horno regularmente en vez de esperar hasta que se haya acumulado demasiada suciedad.

Durante el proceso de limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

### Antes de la Autolimpieza

1. Apague la luz del horno antes de la limpieza. La luz del horno puede fundirse durante el ciclo de limpieza.
2. Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. Las parrillas del horno se descolorarán y no se deslizarán fácilmente después de un ciclo de autolimpieza si no son retiradas del horno.
3. Limpie el marco del horno, el marco de la puerta (el área fuera de la junta de la puerta) y alrededor de la abertura en la junta de la puerta con un agente de limpieza no abrasivo tal como 'Bon Ami'\* o con detergente y agua. El proceso de autolimpieza no limpia estas áreas. Ellas deben ser limpiadas para evitar que la suciedad se hornee durante el ciclo de autolimpieza. (La junta es el sello alrededor de la puerta y ventana del horno).
4. Para evitar daño no limpie ni frote la junta situada alrededor de la puerta del horno. La junta está diseñada para sellar herméticamente el calor durante el ciclo de limpieza.
5. Limpie el exceso de grasa o derrames de la parte inferior del horno. Esto evita humo excesivo o llamaradas durante el ciclo de limpieza.
6. Limpie los derrames azucarados o ácidos tales como papa dulce (camote), tomates o salsas a base de leche. La porcelana esmaltada es resistente al ácido pero no a prueba de ácidos. El acabado de porcelana puede descolorarse si los derrames ácidos o azucarados no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.



### Para programar 'Self-Clean' (Autolimpieza):

#### Nota:

- La temperatura del horno debe ser inferior a 400° F (205° C) para programar un ciclo de limpieza.

1. Cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla **'Clean'**.
  - 'CLEAN' y 'SET' destella en el indicador visual.
3. Oprima la tecla **'Autoset 0'** (Programación Automática).
  - 'MEd' (Suciedad mediana, 3 horas) se despliega en el indicador.
4. Oprima la tecla **'Autoset 0'** para desplegar los ajustes de autolimpieza .

Clean

0  
Autoset

- 'HVy' (Suciedad intensa, 4 horas)
- 'MEd' (Suciedad mediana, 3 horas)
- 'LITE' (Suciedad leve, 2 horas)

Al seleccionar el nivel de suciedad del horno se programa automáticamente el tiempo de limpieza.

5. Después de cuatro segundos, el horno comenzará a limpiar.
  - Si la puerta no se cierra, se oír una señal sonora y el ícono 'DOOR' se desplegará en el indicador visual. Si la puerta no es cerrada dentro de 30 segundos, la operación de autolimpieza será cancelada y el indicador volverá a desplegar la hora del día.
  - 'CLEAN' aparecerá en el indicador visual.
  - 'LOCK' destellará en el indicador visual. Una vez que la puerta se bloquea, el ícono permanecerá iluminada sin destellar.
  - El tiempo de limpieza comenzará la cuenta regresiva en el indicador.

### Para diferir un ciclo de autolimpieza:

1. Oprima la tecla **'Delay 1'** (Diferido).
  - 'DELAY' y '00:00' destellará en el indicador visual.
2. Programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir el ciclo usando las teclas numéricas apropiadas.
3. Oprima la tecla **'Clean'**.
  - 'SET' destellará.
4. Oprima la tecla **'Autoset 0'**.
  - 'LITE' (Nivel de suciedad leve) se desplegará.

1  
Delay

Clean

0  
Autoset

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



# CUIDADO Y LIMPIEZA

5. Oprima la tecla **'Autoset 0'** (Programación Automática) para desplegar los ajustes de autolimpieza.



'HVy' (Suciedad intensa, 4 horas)

'MEd' (Suciedad mediana, 3 horas)

'LITE' (Suciedad leve, 2 horas)

Al seleccionar el nivel de suciedad del horno se programa automáticamente el tiempo de limpieza.

6. Después de cuatro segundos, las palabras 'CLEAN' (Limpieza) y 'DELAY' (Diferido) se encenderán y 'LOCK' (Bloqueado) destellará en el indicador visual. Cuando la puerta del horno se cierra, 'LOCK' dejará de destellar y se iluminará permanente para mostrar que el horno está programado para una operación de limpieza diferida. En el indicador aparecerá el tiempo diferido.



## Durante el ciclo de autolimpieza

Cuando aparece 'LOCK' en el indicador, la puerta no se puede abrir. No fuerce la puerta para abrirla cuando 'LOCK' está en el indicador visual.

## Humo y Olores

Usted puede ver humo y sentir olor las primeras veces que el horno es limpiado. Esto es normal y disminuirá con el tiempo.

También puede ocurrir humo si el horno está demasiado sucio o si se ha dejado una asadera en el horno.

## Sonidos

A medida que el horno se calienta, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.

## Después del ciclo de autolimpieza

Aproximadamente una hora después del fin del ciclo de limpieza, el ícono 'LOCK' se apagará. La puerta ahora puede ser abierta.

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

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

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

**Una descoloración blanca puede aparecer después del ciclo de limpieza si los alimentos ácidos o azucarados no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza.** Esta descoloración es normal y no afectará el rendimiento.

## Notas:

- Si se deja abierta la puerta del horno, la palabra 'DOOR' destellará en el indicador visual y se escuchará una señal sonora hasta que la puerta sea cerrada y la tecla **'Clean'** sea oprimida nuevamente.
- Si transcurren más de 5 segundos después de oprimir la tecla **'Clean'** y antes de oprimir la tecla **'Autoset 0'**, el programa volverá automáticamente al despliegue previo.
- Un ventilador se encenderá automáticamente durante el ciclo de autolimpieza y se apagará automáticamente después del ciclo de limpieza cuando el horno se haya enfriado. Si el ventilador no funciona, póngase en contacto con un técnico autorizado.
- La puerta del horno se dañará si se fuerza para abrirla cuando 'LOCK' sigue desplegado en el indicador.

# CUIDADO Y LIMPIEZA

## Procedimientos de Limpieza

### ATENCION

- Asegúrese de que la estufa esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de tocarla o limpiarla. Con esto se evitará daño y posibles quemaduras.
- Para evitar manchas o decoloración limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que sea reinstalada en forma correcta.

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

PIEZAS	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA
<b>Asadera e Inserto</b>	<p><b>Nunca cubra el inserto con papel de aluminio pues esto evita que la grasa se escurra a la bandeja inferior.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque un paño enjabonado sobre el inserto y la bandeja; deje remojar para soltar la suciedad.</li> <li>• Lave en agua jabonosa tibia. Use una esponja de fregar para quitar la suciedad persistente.</li> <li>• La bandeja de asar y el inserto pueden ser lavados en el lavavajillas.</li> </ul>
<b>Panel de Control</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para activar 'Control Lock' (Bloqueo de los controles) para la limpieza, ver Página 48.</li> <li>• Limpie con un paño húmedo. Secar bien.</li> <li>• Se pueden usar limpiavidrios si se rocían en el paño primero. <b>No rocíe directamente en el panel.</b></li> <li>• No use otros rociadores de limpieza, limpiadores abrasivos o mucha cantidad de agua en el panel de control.</li> </ul>
<b>Manija de la Puerta, Exterior del horno Acero Inoxidable - (modelos selectos)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTenga BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.</b></li> <li>• <b>NO USE LIMPIADORES "ORANGE" NI LIMPIADORES ABRASIVOS.</b></li> <li>• <b>SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.</b></li> <li>• <b>Limpieza Diaria/Suciedad Leve</b> - Limpie con uno de los siguientes - agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiavidrios similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray' (Pieza No. 20000008)**.</li> <li>• <b>Suciedad Moderada/Intensa</b> - 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'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'.</li> <li>• <b>Descoloración</b> - Use una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador de acero 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para eliminar las estrías y restaurar el lustre, use después rociador para acero inoxidable 'Stainless Steel Magic Spray'*.</li> </ul>
<b>Ventana y Puerta del Horno - Vidrio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evite usar cantidades excesivas de agua que puede escurrirse detrás o debajo del vidrio causando manchas.</li> <li>• Lave con agua y jabón o limpiavidrios. Enjuague con agua limpia y seque. Se puede usar limpiavidrios si primero lo rocía en un paño.</li> <li>• No use limpiadores abrasivos tales como esponjas de restregar, lana de acero o limpiadores en polvo pues pueden rayar el vidrio.</li> </ul>
<b>Moldura del Horno - Acabados de Metal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lave con agua y jabón, limpiadores de vidrio o rociadores líquidos suaves. Evite usar cantidades excesivas de agua.</li> <li>• Limpie las manchas persistentes con limpiadores no abrasivos tal como 'Bon Ami'* o una pasta de bicarbonato de soda y agua; enjuague y seque. No use limpiadores abrasivos.</li> </ul>
<b>Interior del Horno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vea en la Página 55 información sobre el horno autolimpiante.</li> <li>• Para limpiar derrames ocasionales entre limpiezas, use una esponja de plástico llena de jabón; enjuague bien.</li> <li>• Limpie los derrames azucarados y los derrames ácidos tales como jugo de limón, salsa de tomate o salsas a base de leche. La porcelana esmaltada es resistente a los ácidos pero no a prueba de ácidos. El acabado de porcelana se puede descolorar si los derrames ácidos o azucarados no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.</li> </ul>
<b>Parrillas del Horno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frote con una esponja o con un paño usando uno de los siguientes limpiadores: 'Bon Ami'*, 'Soft Scrub'* o 'Comet'*.</li> <li>• Enjuague y seque.</li> <li>• Para las manchas persistentes use una esponja de fregar rellena con jabón húmeda. Enjuague y seque.</li> <li>• Las parrillas se descolorarán permanentemente y pueden no deslizarse con suavidad si son dejadas en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, frote la parrilla y los soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, luego limpie el exceso de aceite.</li> </ul>

# MANTENIMIENTO

## Puerta del Horno

### ! ATENCION

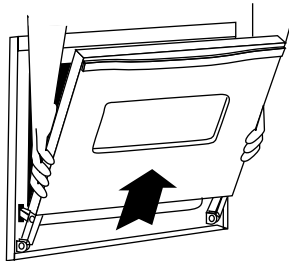
- No coloque peso excesivo ni se pare en la puerta del horno. Esto podría hacer volcar la horno mural, quebrar la puerta o lesionar al usuario.
- No intente abrir o cerrar la puerta ni hacer funcionar el horno hasta que la puerta no ha sido debidamente reemplazada.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra y el marco delantero del horno. Los brazos de articulación son montados a resorte. Si se golpea accidentalmente la bisagra se cerrará bruscamente contra el marco del horno y puede lesionar sus dedos.

### Para Sacar:

1. Cuando esté fría, abra la puerta del horno aproximadamente 10 cm (cuatro pulgadas)].
2. Sujete la puerta de cada lado. No use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante uniformemente hasta que la puerta se salga de los brazos de articulación.

### Para Volver a Colocar:

1. Sujete la puerta de cada lado.
2. Alinee las ranuras de la puerta con los brazos de articulación de la estufa.
3. Deslice la puerta hacia los brazos de articulación hasta que esté completamente asentada en las bisagras. Empuje hacia abajo las esquinas superiores de la puerta para asentarla completamente en las bisagras. La puerta no debe quedar torcida.



**Nota:** La puerta del horno en una horno mural nueva puede sentirse “esponjosa” cuando se cierra. Esto es normal y disminuirá con el uso.

## Ventana del Horno

### Para proteger la ventana del horno:

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

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

## Luz del Horno

### ! ATENCION

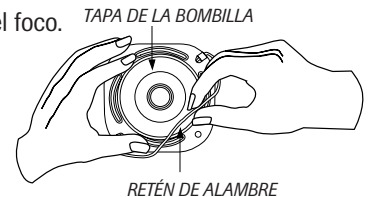
- Desconecte la energía a la estufa antes de reemplazar el foco.
- Use un tomaollas seco para evitar posible daño a sus manos cuando esté reemplazando el foco.
- Asegúrese de que el foco esté frío antes de tocarlo.
- No toque el foco caliente con un paño húmedo pues esto puede quebrar el foco.

### Para reemplazar el foco:

1. Cuando el horno esté frío, sujete la tapa de la bombilla en su lugar, luego deslice el retén de alambre fuera de la cubierta.

**Nota:** La cubierta de la bombilla se caerá si no es sujeta en su lugar cuando está sacando el retén de alambre.

2. Saque la cubierta del foco y el foco.
3. Coloque un foco de 40 watts para electrodoméstico.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla y asegúrela con el retén de alambre.
5. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a colocar la hora correcta.



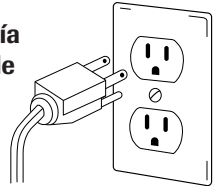
# MANTENIMIENTO

## Cambio de Lugar de la Estufa a Gas

Los conectores de la estufa a gas usados para conectarla al suministro de gas no han sido diseñados para movimiento continuo. Una vez instalada, NO mueva esta estufa a gas de un lugar a otro para propósitos de limpieza o para ubicarla en otro lugar. La estufa debe ser movida y/o retirada para su reparación, siga los procedimientos descritos en las instrucciones de instalación. Para información, telefonar Jenn-Air Customer Service a 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

## Conexión Eléctrica

Los electrodomésticos que requieren energía eléctrica están equipados con un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra, el cual debe ser enchufado directamente en un tomacorriente eléctrico de tres agujeros, para 120 voltios debidamente conectado a tierra.



*Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar reparaciones.*

El enchufe de tres clavijas con conexión a tierra ofrece protección contra peligros de choques eléctricos. **NO CORTE NI ELIMINE LA TERCERA CLAVIJA DE CONEXION A TIERRA DEL ENCHUFE DEL CORDON ELECTRICO.**

Si solamente se dispone de un tomacorriente sin conexión a tierra, de dos agujeros u otro tipo de tomacorriente eléctrico, **el propietario del electrodoméstico es personalmente responsable de reemplazar el tomacorriente con un tomacorriente eléctrico de tres agujeros debidamente puesto a tierra.**

# LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE AVERÍAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
<b>Para la mayoría de los problemas, verifique primero lo siguiente.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revise si los controles del horno están debidamente ajustados.</li> <li>• Verifique si el horno está debidamente enchufado en un tomacorriente eléctrico.</li> <li>• Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.</li> <li>• Verifique el suministro de energía eléctrica.</li> </ul>
<b>El reloj, las palabras en el indicador visual y/o las luces funcionan pero el horno no se calienta.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles pueden estar programados para 'Cook &amp; Hold' o 'Delay'.</li> <li>• Puede estar activada la característica de bloqueo de los controles. (Ver Página 48.)</li> </ul>
<b>La luz del horno y/o el reloj no funcionan.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El foco puede estar suelto o defectuoso.</li> <li>• La luz del horno no funciona durante un ciclo de autolimpieza.</li> <li>• El horno puede estar en Modo Sabático. (Ver página 51.)</li> </ul>
<b>Hay un olor fuerte o humo leve cuando se enciende el horno.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal en un horno mural nuevo y desaparecerá después de unos pocos usos. Al iniciar un ciclo de autolimpieza se "quemarán" los olores más rápidamente. Si se enciende el ventilador ayudará a eliminar el humo y/o el olor.</li> <li>• Suciedad excesiva de alimentos en el panel inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.</li> </ul>
<b>El horno no activa el proceso de autolimpieza.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno puede estar programado para una limpieza diferida.</li> <li>• El horno puede estar en Modo Sabático. (Ver página 51.)</li> <li>• El horno puede estar a más de 205° C (400° F). La temperatura del horno debe ser inferior a 205° C (400° F) para programar un ciclo de limpieza.</li> </ul>
<b>El horno no limpia en forma debida.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno puede necesitar un tiempo de limpieza más prolongado.</li> <li>• No se limpiaron los derrames excesivos antes del proceso de autolimpieza.</li> </ul>
<b>Los alimentos no se asan a la parrilla en forma debida o salen demasiado humo.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar muy cerca de la llama.</li> <li>• El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca forre el inserto del asador con papel de aluminio.</li> <li>• Recorte el exceso de grasa de la carne antes de ponerla a asar a la parrilla.</li> <li>• Se usó una asadera sucia.</li> <li>• Ase a la parrilla con la puerta del horno cerrada.</li> </ul>
<b>Los alimentos horneados se queman o se doran demasiado.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El alimento puede estar colocado en forma incorrecta en el horno. (Ver el folleto "La Cocina Fácil".)</li> <li>• El horno no fue precalentado en forma debida.</li> </ul>
<b>Los alimentos se hornean de manera irregular.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno no fue precalentado.</li> <li>• El horno puede estar instalado en forma indebida.</li> <li>• Verifique la parrilla del horno con un nivel.</li> <li>• Coloque los utensilios de hornear alternadamente y sin que se toquen entre si o sin que toquen la pared del horno.</li> <li>• Verifique las instrucciones para la correcta colocación de los utensilios en la parrilla del horno. (Ver el folleto "La Cocina Fácil".)</li> </ul>

# LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE AVERÍAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La puerta del horno no se desbloquea.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El horno puede que no se haya enfriado lo suficiente después de un proceso de autolimpieza.</li> <li>El control y la puerta pueden estar bloqueados. (Ver página 48.)</li> </ul>
Los resultados del horneado no son como se esperaban o son diferentes a los del horno anterior.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique la temperatura del horno seleccionada. Asegúrese de que el horno esté precalentado cuando la receta o instrucciones recomiendan precalentamiento del horno.</li> <li>Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver página 54 para la ubicación.</li> <li>Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría. Ver pág. 53 para las instrucciones como ajustar la temperatura del horno. <b>Nota:</b> No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.</li> <li>Use el utensilio correcto. Los utensilios oscuros producen dorado oscuro. Los utensilios brillantes producen dorado claro. Consulte el folleto "La Cocina Fácil" para mayor información sobre los utensilios de hornear.</li> <li>Verifique las posiciones de las parrillas y la colocación de los utensilios. Alterne los utensilios cuando use dos parrillas. Deje 2,5-5 cm (1-2 pulgadas) entre los utensilios y las paredes del horno.</li> <li>Verifique el uso de papel de aluminio en el horno. Nunca use papel de aluminio para cubrir una parrilla completa del horno. Coloque un pedazo pequeño de papel de aluminio en la parrilla que está debajo del utensilio para recibir los derrames.</li> </ul>
Se oye el ventilador durante las operaciones de asar a la parrilla, limpieza y horneado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Este es el ventilador de enfriamiento y es normal. El ventilador continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.</li> </ul>
El ventilador de enfriamiento continúa funcionando después de que se ha apagado el horno.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es normal. El ventilador se apagará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.</li> </ul>
Códigos de Errores	<ul style="list-style-type: none"> <li>'BAKE' (horneado) o 'LOCK' (Bloqueado) pueden destellar rápidamente en el indicador para avisarle que hay un error o un problema. Si 'BAKE' o 'LOCK' aparecen en el indicador, oprima la tecla 'CANCEL'. Si 'BAKE' o 'LOCK' continúan destellando, desconecte la energía eléctrica al electrodoméstico. Espere unos pocos minutos y vuelva a reconectar la energía eléctrica. Si continúan destellando, desconecte la energía eléctrica del electrodoméstico y llame al técnico de servicio autorizado.</li> <li>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' 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.</li> </ul>
No se escuchan señales sonoras y el indicador visual no se activa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El horno puede estar en Modo Sabático. (Vea página 51.)</li> </ul>
Se escuchan ruidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El horno emite varios sonidos bajos. Usted puede oír el ventilador de enfriamiento del horno que se enciende y se apaga. Usted también puede oír los relés del horno cuando se enciende y se apaga. Todo esto es normal.</li> <li>A medida que el horno se calienta y se enfría, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará su electrodoméstico.</li> </ul>

# **NOTAS**

# GARANTÍA Y SERVICIO

## Garantía del Horno Mural a Gas

### Garantía Completa de Un Año - Piezas y Mano de Obra

Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

### Garantías Limitadas - Piezas Solamente

**Desde el Segundo hasta el Quinto Año** - A partir de la fecha original de compra, se repararán o reemplazarán gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en el hogar en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje/millaje, transporte, costo del viaje y costo del diagnóstico, si fuese necesario.

#### • Controles Electrónicos

**Note lo siguiente:** Estas garantías completas se aplican 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 la garantía limitada para las piezas que fallen durante el primer año.

### Residentes Canadienses

Estas garantías cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que hayan sido certificados por la Asociación de Normas Canadienses (CSA), a menos que hayan sido traídos a Canadá desde Estados Unidos debido a un cambio de residencia.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **ÚNICAS** garantías otorgadas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.*

## Lo que No Cubren Estas Garantías:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
  - a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
  - b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
  - c. Mal uso, abuso, accidentes, uso irrazonable o hechos fortuitos.
  - d. Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
  - e. Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Focos.
4. 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 artefacto.
  - c. Transporte del artefacto al establecimiento de servicio y el retorno al cliente.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado de cualquier incumplimiento de estas garantías.

En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de los daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la exclusión anterior puede que no se aplique en su caso.

## Si Necesita Servicio

Vea primero la sección de localización y solución de averías en la guía de uso y cuidado o llame a Servicio a los Clientes Jenn-Air al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) EE.UU. 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 a Servicio a los Clientes Jenn-Air. Si no recibe servicio satisfactorio bajo la garantía, por favor llame o escriba a:

Maytag Services<sup>SM</sup>

Attn: CAIR® Center

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

**EE.UU. y Canadá 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**

**Nota:** Cuando se ponga en contacto con Maytag Services<sup>SM</sup>, Servicio a los Clientes Amana acerca de un problema, por favor incluya la siguiente información:

- a. Su nombre, dirección y número de teléfono.
- b. Los números de modelo y de serie de su electrodoméstico;
- c. Nombre y dirección del distribuidor y la fecha de compra.
- d. Una descripción clara del problema que está experimentando.
- e. Prueba de compra.