

JENN-AIR® DUAL-FUEL PRO-STYLE™ SLIDE-IN RANGE

USE & CARE GUIDE

TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions	1-4
Care & Cleaning	5-7
Maintenance.....	8-9
Troubleshooting	10-11
Surface Cooking.....	12-13
Oven Cooking.....	14-20
Options	21-25
Favorites	26
Setup	27-29
Accessories	30
Warranty & Service.....	31
Guide d'utilisation et d'entretien	32
Guía de uso y cuidado	64



Installer: Please leave this guide with this appliance.

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

Model Number _____

Serial Number _____

Date of Purchase _____

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

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

For service information, see page 31.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

WARNING

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

CAUTION

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

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

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified

technician. **Do not** attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer.

Always disconnect power to appliance *before* servicing.

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.

General Instructions

WARNING

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



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

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

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

To Prevent Fire or Smoke Damage

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

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

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

Do not use the oven to dry clothing or other items.

i l ppa
eh f l
f k a t b

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

Cooking Safety

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

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

NEVER leave a surface cooking operation unattended, especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible.

Do not use high heat for extended cooking operations.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Heating Elements

NEVER touch surface or oven heating elements, areas near elements, or interior surfaces of ovens.

Heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface elements and interior surfaces of the ovens may become hot enough to cause burns. During and after use, **do not** touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements, areas near elements, or interior surfaces of ovens until they have had sufficient time to cool.

Other potentially hot surfaces include: Cooktop, areas facing the cooktop, oven vent, and surfaces near the vent opening, oven doors, areas around the doors and oven windows.

Utensil Safety

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

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

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

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

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

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

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

Deep Fat Fryers

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

Ventilating Hoods

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

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

Cleaning Safety

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

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

Clean only parts listed in this guide.

Self-Clean Oven

CAUTION

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

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

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

Important Safety Notice and Warning

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

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

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS:

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

Save These Instructions for Future Reference

CARE & CLEANING

Self-Clean Oven

CAUTION

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

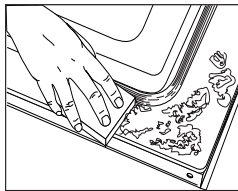
The self-clean cycle uses above-normal cooking temperatures to automatically clean the oven interior.

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

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

Before Self-Cleaning

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



To set Self-Clean:

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

OR

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



OR

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

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

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

To Delay a Self-Clean Cycle:

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

OR

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

OR

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

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

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

After Self-Cleaning

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

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

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

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

Notes:

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

Cleaning Procedures



CAUTION

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

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.

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

PART	PROCEDURE
Broiler Pan Accessory and Insert	<p>Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil. • Wash in warm, soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil. • Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.
Burner Caps and Sealed Gas Burners	<p>Removable Burner Caps</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allow burner to cool. Remove burner cap and wash in soapy water with a plastic scouring pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad or Cooktop Cleaning Creme* (Part #20000001)** and a sponge. • Do not clean in the dishwasher or self-cleaning oven. <p>Sealed Gas Burners</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clean frequently. Allow burner to cool. Clean with soap and plastic scouring pad. For stubborn or dried-on soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad, stiff brush, toothbrush, the soft rubber tip on the toothbrush (if equipped) or a straight pin. Do not enlarge or distort holes. • Be careful not to get water into burner ports. • Use care when cleaning the ignitor. If the ignitor is wet or damaged the surface burner will not light.
Burner Grates - Porcelain on Cast Iron	<ul style="list-style-type: none"> • Wash with warm, soapy water and a nonabrasive, plastic scrubbing pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive, plastic pad or Cooktop Cleaning Creme* and a sponge. If soil remains, reapply Cooktop Cleaning Creme, cover with a damp paper towel and soak for 30 minutes. Scrub again, rinse and dry. • Do not clean in the dishwasher or self-cleaning oven.
Clock and Control Pad Area	<ul style="list-style-type: none"> • To activate control lock for cleaning, see <i>Locking the Control</i>, page 15. • Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. DO NOT spray directly on control pad and display area.

Cont.

CARE & CLEANING

PART	PROCEDURE
Control Knobs	<ul style="list-style-type: none"> Remove knobs in the OFF position by pulling forward. Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. Turn on each burner to be sure the knobs have been correctly replaced.
Cooktop and Control Panel - Porcelain Enamel	<p>Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid-resistant, not acid-proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth.</p> <ul style="list-style-type: none"> When cool, wash with soapy water, rinse and dry. Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping. Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.
Side Panels, Warming Drawer and Door Handles - Painted Enamel	<ul style="list-style-type: none"> When cool, wash with warm, soapy water, rinse and dry. Never wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn. For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami*. Do not use abrasive cleaners such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface. <p>Note: Use a dry towel or cloth to wipe up spills, especially acidic or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.</p>
Oven Window and Door - Glass	<ul style="list-style-type: none"> Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining. Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first. Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.
Oven Interior	<ul style="list-style-type: none"> Follow instructions on page 5-6 to set a self-clean cycle.
Oven Racks	<ul style="list-style-type: none"> Clean with soapy water. Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry. Racks will permanently discolor and may not slide out smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.
Stainless Steel (select models)	<ul style="list-style-type: none"> DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH. DO NOT USE ABRASIVE OR ORANGE CLEANERS. ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING. Daily Cleaning/Light Soil -- Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray* (Part No. 20000008)**. Moderate/Heavy Soil -- Wipe with one of the following - Bon Ami, Smart Cleanser, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray*. Discoloration -- Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray*.

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

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

MAINTENANCE

Oven Door

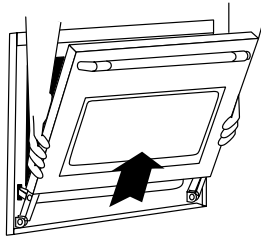
⚠ CAUTION

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

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

To remove:

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



To replace:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

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

Oven Window

To protect the oven door window:

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

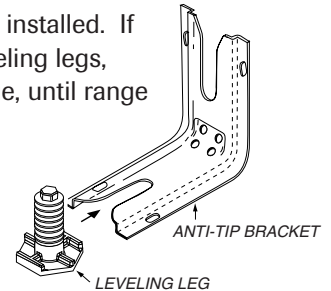
Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

Leveling Legs

⚠ CAUTION

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

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



Oven Light

⚠ CAUTION

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

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

To Replace Oven Light Bulb:

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

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).

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

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
For most concerns, try these first.	<ul style="list-style-type: none"> • Check if oven controls have been properly set. • Check to be sure plug is securely inserted into receptacle. • Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse. • Check power supply.
Part or all of appliance does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pgs. 12 & 16. • Check if oven door is unlocked after self-clean cycle. See pg. 6. • Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pgs. 16 & 5. • Check if control lock is activated. See pg. 15. • Check if control is in Sabbath Mode. See pg. 28.
Clock, indicator words, and/or lights operate but oven does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> • Oven may be set for a Cook & Hold or delay function. • Control lock may have been set. (See pg. 15.)
Surface burner fails to light.	<ul style="list-style-type: none"> • Check to be sure unit is properly connected to power supply. • Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. • Check to be sure ignitor is dry and clicking. Burner will not light if ignitor is damaged, soiled or wet. If ignitor doesn't click, turn control knob OFF.
The flame is uneven.	<ul style="list-style-type: none"> • Burner ports may be clogged.
Surface burner flame lifts off ports.	<ul style="list-style-type: none"> • Check to be sure a pan is sitting on the grate above.
Baking results are not as expected or differ from previous oven.	<ul style="list-style-type: none"> • Check the oven temperature selected. Make sure oven is preheated when recipe or directions recommend preheat. • Make sure the oven vent has not been blocked. See page 20 for location. • Check to make sure range is level. • Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler. See page 29 for instructions on adjusting the oven temperature. Important: It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question. • Use correct pan. Dark pans produce dark browning. Shiny pans produce light browning. • Check rack positions and pan placement. Stagger pans when using two racks. Allow 1-2 inches between pans and oven wall. • Check the use of foil in the oven. Never use foil to cover an entire oven rack. Place a small piece of foil on the rack below the pan to catch spillovers.
Food is not broiling properly or smokes excessively.	<ul style="list-style-type: none"> • Check oven rack positions. Food may be too close to flame. • Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler insert with foil. • Trim excess fat from meat <i>before</i> broiling. • A soiled broiler pan was used. • Preheat oven for 2-3 minutes before placing food in the oven.

Cont.

PROBLEM	SOLUTION
Oven will not self-clean.	<ul style="list-style-type: none"> • Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See pg. 5. • Check if door is closed. • Check if control is in Sabbath Mode. See pg. 28. • Oven may be over 400° F. Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.
Oven did not clean properly.	<ul style="list-style-type: none"> • Longer cleaning time may be needed. • Excessive spillovers, especially sugary and/or acidic foods, were not removed prior to the self-clean cycle.
Oven door will not unlock after self-clean cycle.	<ul style="list-style-type: none"> • Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when the LOCK indicator word is not displayed. • The control and door may be locked. See pg. 15.
There are no beeps and no display.	<ul style="list-style-type: none"> • Oven may be in Sabbath Mode. See page 28.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.
There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will “burn off” the odors more quickly. • Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor. • Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.
Fault Codes	<ul style="list-style-type: none"> • The oven may detect a fault during programming or during operation. If a fault is detected, the message FAULT DETECTED - DISABLE POWER TO CLEAR or FAULT DETECTED - PRESS ENTER TO TRY AGAIN may appear. Follow directions in the display. If the fault reappears or does not clear, call an authorized servicer or the toll-free number in the display. • If the same operation is attempted <i>before</i> having the oven repaired, the message FEATURE NOT AVAILABLE will appear. The feature will remain inoperable until service is obtained. • If the oven is heavily soiled, excessive flareups may result in a fault code during cleaning. Press the CANCEL pad and allow the oven to cool completely, wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code reappears, contact an authorized servicer.
Noises may be heard.	<ul style="list-style-type: none"> • The oven makes several low-level noises. You may hear the oven relays as they go on and off. This is normal. • As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance.
SABBATH displayed continuously.	<ul style="list-style-type: none"> • Oven is in Sabbath Mode. To cancel, press and hold the Setup pad for five seconds.
Cannot add another Favorite.	<ul style="list-style-type: none"> • Favorites is full. To delete a favorite and add another, see page 26.

SURFACE COOKING

Surface Controls

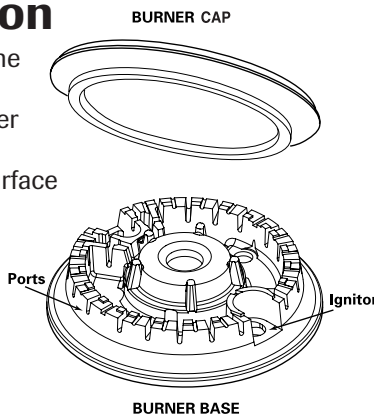
! CAUTION

- If flame should go out during a cooking operation and the burner does not reignite itself, turn the burner off. If a strong gas odor is detected, open a window and wait five minutes before relighting the burner.
- Be sure all surface controls are set in the **OFF** position prior to supplying gas to the range.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the burners, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

Pilotless Ignition


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

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



Surface Control Knobs

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

FRONT  Graphics next to the knob identify which burner the knob controls. For example, the graphic at left shows a front burner location.

Setting the controls:

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

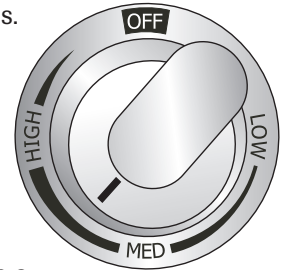
1. Place a pan on the burner grate.
 - The burner flame may lift off or appear separated from the port if a pan is not placed on the grate.
2. Push in and turn the knob to the desired setting.
 - A clicking (spark) sound will be heard and the burner will light.

Important: Each surface burner is equipped to provide automatic reignition if the flame should somehow get blown out.

Suggested Heat Settings

The size and type of cookware, type and amount of food and BTU of the burner will determine where to set the knob for cooking operations.

Use the settings printed around the knobs as a guide. The following descriptions will aid in choosing the type setting that will give optimum results:



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

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

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

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

Operating During a Power Failure

! CAUTION

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

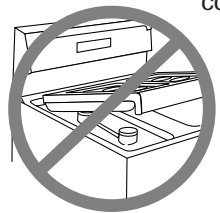
1. Hold a lighted match to the desired surface burner head.
2. Push in and turn the control knob slowly on.
3. Adjust the flame to the desired level.

SURFACE COOKING

Cooktop

To prevent the cooktop from discoloring or staining:

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



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

Sealed Burners

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

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

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

High Performance Burner

There is one 16,000 BTU* high speed burner on your range, located in the right front position. This burner offers higher speed cooking that can be used to quickly bring water to a boil and for large-quantity cooking.

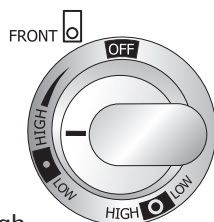
Low Turn Down Burner

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

* BTU ratings will vary when using LP gas.

Dual Ring Burner (select models)

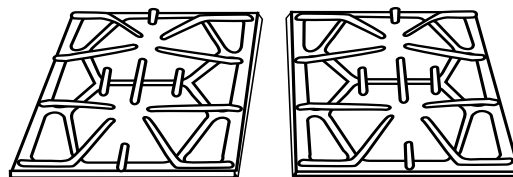
The cooking surface is equipped with a dual ring burner located in the left front position. To operate, push in on the control knob and turn *counterclockwise* to light the burner. Continue turning until the desired setting is reached. The lighting sequence is: inner burner on High, then inner burner on Low, then both rings on High, then both rings on Low.



Burner Grates

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

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



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

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

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

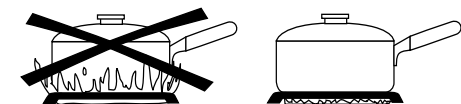
Notes:

- A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds. If using natural gas, the flame will be blue with a deeper blue inner cone.

If the burner flame is yellow or is noisy, the air/gas mixture may be incorrect. Contact a service technician to adjust. (Adjustments are not covered by the warranty.)

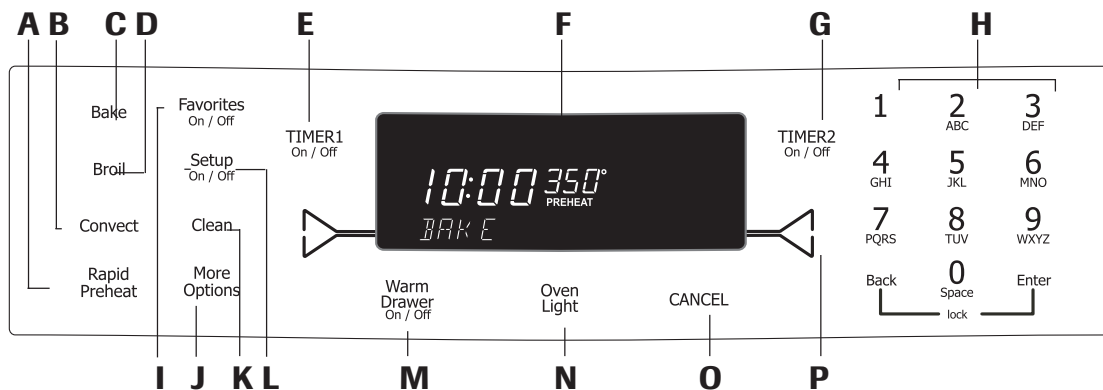
With LP gas, slight yellow tips on the flames are acceptable. This is normal and adjustment is not necessary.

- With some types of gas, you may hear a "popping" sound when the surface burner is turned off. This is a normal operating sound of the burner.
- If the control knob is turned very quickly from High to Low, the flame may go out, particularly if the burner is cold. If this occurs, turn the knob to the **OFF** position, wait several seconds and relight the burner.
- The flame should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.



OVEN COOKING

Control Panel



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

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

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

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



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

Clock Setting the Clock:

1. Press the **Setup** pad.
2. Select **CLOCK** using the Quickset pads.
3. Select **TIME**.
4. Enter the time using the number pads.
5. Press **Enter** pad.
6. Select **AM** or **PM** in 12 hour mode. (For 24 hour clock, see page 15.)
7. To exit the Setup mode, press **Setup** pad.

Setup
On / Off

Quickset Pads

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

Cont.

OVEN COOKING

Activating and canceling the clock/day of week display:

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

Setup
On / Off

Entering the day of the week:

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

Setup
On / Off

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

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

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

Setup
On / Off

Timers

Setting the Timers (Timer 1 or Timer 2):

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

TIMER 1
On / Off

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

3. Press **Enter** pad.

Changing the amount of time entered once the Timer starts:

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

TIMER 1
On / Off

2. Press the displayed times on the Quickset pads repeatedly until the desired time is entered.

OR

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

Canceling the Timer:

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

TIMER 1
On / Off

If both Timers are active:

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

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

Changing the Timer beeps:

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

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

Setup
On / Off

Locking the Control and Oven Door

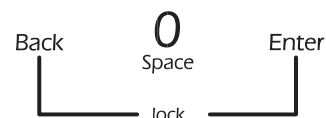
The oven control and oven door can be locked to prevent accidental programming. If an oven function is currently being used, the control and door cannot be locked.

To lock the control and door:

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

To unlock the control and door:

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



6
T
1
2



Convect Options

Cook & Hold (select models) and Delay options are available when convect cooking. See page 16 for information on how to program a Cook & Hold or Delay option.

Convect Bake

To set Convect Bake:

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



3. Select the oven temperature using the Quickset pads



the oven and close the door to the broil stop

CEL pad when broiling

CANCEL

foods and broiling time

elapse between the time the broil button is pressed and the time the broil indicator will return to the previous position.

For example, a 15-minute broil time for longer-cooking foods. The broil indicator will return to the previous position after the food is cooked to the well done stage.

Broiling times may be increased if the appliance is connected to a 208 volt power source.

Broiling times may be increased if the appliance is connected to a 208 volt power source.

Broiling times may be increased if the appliance is connected to a 208 volt power source.

temperature.

Preheat the oven for five minutes.

Oven Fan

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

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

Oven Vent

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

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

Oven Light

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

Oven
Light

Oven Bottom

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

Oven Racks



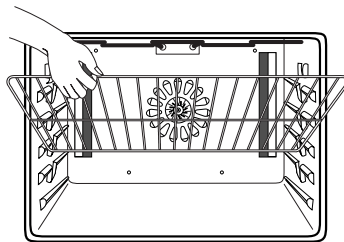
CAUTION

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

Three standard flat racks were packaged for the oven.

To remove:

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



To replace:

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

Rack Positions

RACK 5 (highest position): Used for two-rack cooking and broiling.

RACK 4: Used for two-rack baking and broiling.

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

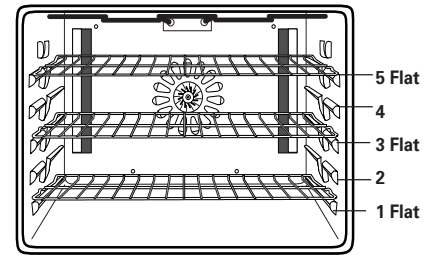
RACK 2: Used for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes, custard pies, frozen pies or two-rack baking.

RACK 1: Used for roasting large cuts of meat and poultry, dessert souffles, angel food cake, or two-rack baking.

MULTIPLE RACK COOKING:

Two rack: Use rack positions 2 and 5.

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



Three-rack Convection Cooking

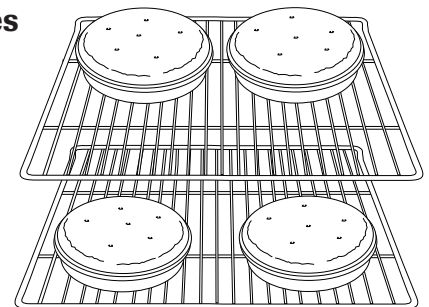
Notes:

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

Baking Layer Cakes on Two Racks

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

Place the cakes on the rack as shown.



Keep Warm

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

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

More Options



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

CANCEL

To Warm Dinner Rolls:

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

To Warm Plates:

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

More Options

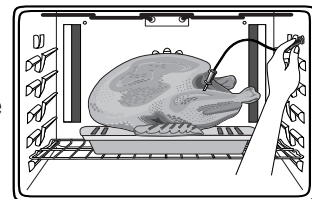
Notes:

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

Meat Probe (select models)

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

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



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

More Options



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

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

When BAKE is selected:

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

When CONVECT is selected:

- Select **CNVT BAKE**, **CNVT ROAST** or **CNVT PASTRY**.
- Set the oven temperature by selecting one of the displayed temperatures or enter the temperature using the number pads.
- The display will briefly show the selected temperatures for the oven and probe.
- After 10 seconds, the display will show the actual oven temperature and actual probe temperature.

9. When the selected internal temperature of the food has been reached, the oven will shut off and a beep will sound.
10. Remove the probe from the oven receptacle. **The probe will be hot.** Hold probe plug with an oven mitt or potholder when removing from the oven.

Notes:

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

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

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

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

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

Suggested Internal Food Temperatures

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

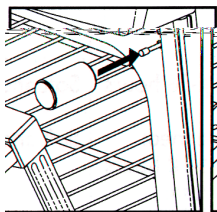
Drying (select models)

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

The convection fan will operate during the drying procedure.

To set Drying:

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



Notes:

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

Drying Guide (select models)

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

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

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

OPTIONS

Thaw and Serve (select models)

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

To set Thaw-Serve:

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

Convect



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

CANCEL

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

Thaw and Serve Chart

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

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

** It is not necessary to preheat the oven.

FAVORITES

Favorites

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

To select a recipe from the preset Recipe List:

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

Favorites
On / Off



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

To Save the Last Recipe Completed:

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

1. Press **Favorites** pad.
2. Select **SAVE LAST**.

Favorites
On / Off

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

To Create a New Favorite Recipe:

1. Press **Favorites** pad.
2. Press arrow key to scroll through selections.
3. Select **CREATE NEW** with touchpad on left.

Favorites
On / Off

4. Enter the name using the keypads.
 - For example, to save lasagna, press the <JKL> pad *three* times for “L”; Press the <ABC> pad *once* for “A”; press the <STU> pad *once* for “S”. Continue until you’ve finished the word.
 - After each desired letter wait three seconds until an underline appears in the next space or press **Enter** pad before moving on the next letter.
 - Up to 14 letters including spaces can be used.
5. Select **ENTER** to save name.
6. Select cooking mode, such as BAKE, CONVECT BAKE, CONVECT ROAST, etc.
7. Select the oven temperature using the Quickset pads.
OR
Enter the desired temperature using the number pads.
8. Add Cook/Hold by selecting **YES** or omit Cook/Hold by selecting **NO**.
9. If you selected YES, enter cook time using the Quickset pads or the number pads.
10. Add Delay by selecting **YES** or omit Delay by selecting **NO**.
11. If you selected YES, enter the delay time by using the Quickset pads or the number pads.
12. The control will display programmed settings then return to the Favorites menu.
13. Press **Favorites** pad to exit the Favorites menu.

To Edit a Saved Recipe:

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

Favorites
On / Off

To Delete a Favorite Recipe:

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

Favorites
On / Off

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

Setup

Notes:

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

To deactivate Auto Convection Conversion

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

To reactivate Auto Convection Conversion

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

C/F

The default temperature scale is Fahrenheit.

4. Select the desired temperature scale.
5. Press **Setup** pad to exit the Setup menu.

Auto Convection Conversion

The default setting for Auto Convection Conversion is ON.

When Auto Convection Conversion is turned OFF, the set temperature for Convection Bake and Convection Pastry is reduced by 25° F.

Sabbath Mode

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

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

To activate Sabbath Mode:

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

Notes:

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

To cancel Sabbath Mode:

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

Setup
On / Off

Temp Adjust

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

You may adjust the oven temperature up or down to 35° if you think the oven is not baking or browning correctly. To decide how much to change the temperature, set the oven temperature 25° F higher or lower than the temperature in your recipes, then bake. The results of the first bake should give you an idea of how much to adjust the temperature.

1. Press the arrow to scroll.
2. Press the arrow to scroll.
3. Select **TEMP**.
4. Enter the temperature using the number pads.
5. Select **UP** or **DOWN** to increase or decrease the temperature. The change is displayed at the top of the display.
6. Press and hold the **Setup** pad for three seconds to accept the change.
7. Press the **Setup** pad to exit the menu.

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

Broiling and cleaning temperatures cannot be adjusted.

208/240V

For improved performance the oven can be set from 208V to 240V on 208V.

To

1. Press the arrow to scroll.
2. Press the arrow to scroll.
3. Select **TEMP**.
4. Enter the temperature using the number pads.
5. Select **UP** or **DOWN** to increase or decrease the temperature. The change is displayed at the top of the display.
6. Press and hold the **Setup** pad for three seconds to accept the change.
7. Press the **Setup** pad to exit the menu.

Setup
On / Off

SETUP

Tones (beeps)

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

To adjust the beeps:

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

Setup
On / Off

To change the beeps at the end of cooking:

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

OR

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

OR

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

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

To change the timer beeps:

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

OR

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

OR

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

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

Setup
On / Off

To change the volume of the beeps:

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

OR

Select **MEDIUM** for medium volume.

OR

Select **LOW** for the lowest volume.

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

12 HR Shutoff

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

To turn off this feature:

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

Setup
On / Off

Energy Saver

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

To set the Energy Saver feature:

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

Press any pad to "wake up" the display.

Setup
On / Off

Service

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

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

Setup
On / Off

Demo

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

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

Setup
On / Off

ACCESSORIES

Drying Rack

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

Broiler Pan & Insert

To purchase a broiler pan and insert, contact your Jenn-Air dealer for part # 12500100 or call 1-800-JENNAIR.

WARRANTY & SERVICE

Full One Year Warranty - Parts and Labor

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

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

Limited Warranties - Parts Only

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

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

Canadian Residents

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

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

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

What is Not Covered By These Warranties

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

If You Need Service

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

To Obtain Warranty Service

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

Maytag Services, LLC
Attn: CAIR® Center

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

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

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

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

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

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

CUISINIÈRE ENCASTRABLE À
DEUX ÉNERGIES JENN-AIR® PRO-STYLE^{MC}

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

TABLE DES MATIÈRES

Instructions de sécurité importantes	33-36
Entretien et nettoyage	37-39
Entretien	40-41
Dépannage	42-43
Cuisson sur la surface	44-45
Cuisson au four	46-53
Options	54-58
Réglage favori	59-60
Réglage	60-62
Accessoires	62
Garantie et service	63
Guía de uso y cuidado	64

Installateur : Veuillez remettre ce guide au propriétaire.

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

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

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

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

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

Reconnaissez les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

AVERTISSEMENT

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

Instructions générales

AVERTISSEMENT

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



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

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

Pour éviter un incendie ou des dommages causés par la fumée

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

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

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

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

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

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

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

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

En cas d'incendie

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

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

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

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

Sécurité des enfants

ATTENTION

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

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

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

Familiarisation avec l'appareil

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

Suite

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

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

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

Éléments de cuisson

NE touchez **JAMAIS** les éléments chauffants de surface ou des fours, les zones à proximité de ces éléments ni les parois intérieures des fours.

Les éléments chauffants peuvent être brûlants même s'ils ne sont plus rouges. Les surfaces intérieures des fours peuvent atteindre une température suffisamment élevée pour infliger des brûlures. Pendant et après usage, **ne touchez pas** les éléments chauffants ni les parois intérieures des fours et évitez leur contact avec des vêtements ou autres matériaux inflammables avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir suffisamment.

Autres surfaces potentiellement chaudes : table de cuisson, surfaces faisant face à la table de cuisson, évier de four, surfaces près de l'évier, portes de four et zones voisines des portes et des hublots.

Cuisson et sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

Placez toujours les grilles à la position appropriée dans le four. Ne placez jamais de récipients dans le four.

NE laissez jamais le four ouvert pendant une période prolongée.

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

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

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

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

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

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

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

Friteuses

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

Hottes d'extraction

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

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

Nettoyage et sécurité

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

Nettoyez uniquement les pièces mentionnées dans ce guide.

Four autonettoyant

ATTENTION

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

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

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

Avertissement et avis importants

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

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

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

Conservez ces instructions pour consultation ultérieure

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Four autonettoyant

! ATTENTION

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

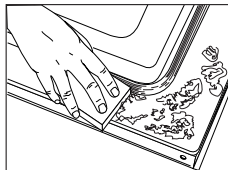
Le cycle d'autonettoyage utilise des températures de cuisson supérieures à la normale afin de nettoyer automatiquement l'intérieur du four.

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

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

Avant l'autonettoyage

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



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

Programmation de l'autonettoyage :

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

OU

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



OU

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

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

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

Pour différer l'autonettoyage :

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

OU

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

OU

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

5. La porte se verrouillera. NETTOYAGE, TIME, VERROUILLAGE et le compte à rebours de la durée de nettoyage seront affichés.
6. Après le verrouillage de la porte, appuyez sur la touche **More Options** (Autres options).

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

Après l'autonettoyage

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

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

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

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

Remarques :

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

Techniques de nettoyage

ATTENTION

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

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

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

PIÈCE	NETTOYAGE
Accessoire de la lèchefrite et sa grille	<p>Ne couvrez jamais la grille de papier d'aluminium; cela empêche la graisse de couler dans la lèchefrite</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recouvrez la lèchefrite et sa grille d'un linge savonneux; laissez tremper pour détacher les résidus. • Lavez avec de l'eau savonneuse tiède. Utilisez un tampon à récurer pour éliminer les souillures tenaces. • On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle.
Chapeaux de brûleur et brûleurs à gaz scellés	<p>Têtes de brûleur amovibles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laissez le brûleur refroidir. Enlevez le chapeau de brûleur pour le laver dans de l'eau savonneuse avec un tampon à récurer en plastique. Pour les taches tenaces, nettoyez-les avec un tampon récurer non abrasif, rempli de savon ou avec une crème de nettoyage pour table de cuisson* (Pièce n° 20000001)** et une éponge. • N'effectuez pas le nettoyage au lave-vaisselle ou dans le four autonettoyant. <p>Brûleurs à gaz scellés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez fréquemment. Laissez le brûleur refroidir. Nettoyez avec du savon et un tampon à récurer en plastique. Pour les taches tenaces ou séchées, nettoyez avec une éponge non abrasive remplie de savon, une brosse dure, une brosse à dents (ou son bout en caoutchouc, si elle en est dotée) ou une épingle droite. N'agrandissez pas ou ne déformez pas les trous. • Veillez à ne pas introduire d'eau dans les orifices du brûleur. • Travaillez prudemment lors du nettoyage de l'allumeur. Si l'allumeur est endommagé ou mouillé, les brûleurs de la table de cuisson ne pourront pas s'allumer.
Grilles de brûleur - En porcelaine sur fonte	<ul style="list-style-type: none"> • Lavez les grilles avec de l'eau savonneuse tiède et un tampon à récurer en plastique non abrasif. Pour les taches tenaces, les taches tenaces, nettoyez-les avec un tampon récurer non abrasif rempli de savon, ou une crème de nettoyage pour table de cuisson* et une éponge. S'il reste des souillures, appliquez de nouveau la crème pour table de cuisson, recouvrez avec un essuie-tout humide, et laissez tremper pendant 30 minutes. Frottez de nouveau, rincez et faites sécher. • N'effectuez pas le nettoyage au lave-vaisselle ou dans le four autonettoyant.

PIÈCE	NETTOYAGE
Tableau de commande et horloge	<ul style="list-style-type: none"> • Pour verrouiller les commandes pendant le nettoyage, reportez-vous à la section <i>Verrouillage des commandes</i> de la page 47. • Essuyez avec un linge humide. Séchez bien. N'utilisez pas nettoyants abrasifs sur le tableau. • Les nettoyants pour verre peuvent être utilisés s'ils sont d'abord pulvérisés sur un chiffon. NE pulvérisez PAS le produit directement sur les touches de commande et l'afficheur.
Boutons de commande	<ul style="list-style-type: none"> • Placez les boutons à la position OFF (Arrêt) et retirez-les en tirant. • Lavez, rincez et séchez. N'utilisez pas un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer le fini. • Faites fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que les boutons ont été correctement réinstallés.
Dosseret et table de cuisson – Émail vitrifié	<p>L'émail vitrifié est fait de verre lié au métal par fusion. Il peut se fissurer ou s'écailler s'il est mal utilisé. Il possède une résistance limitée aux composés acides. Essuyez immédiatement tout renversement avec un linge sec, particulièrement s'il s'agit de composés acides ou sucrés.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une fois refroidi, lavez avec de l'eau savonneuse, rincez et séchez. • N'essuyez jamais une surface tiède ou chaude avec un linge humide. Elle pourrait se fissurer ou s'écailler. • N'utilisez jamais de nettoyants pour four, d'agents de nettoyage caustiques ou abrasifs sur le fini extérieur de la cuisinière.
Panneaux, Réchauffage Tiroir, et la Poignée de porte - peintes email	<ul style="list-style-type: none"> • Une fois les pièces refroidies, lavez-les à l'eau savonneuse tiède, rincez et séchez. N'essuyez jamais une surface tiède ou chaude avec un linge humide, car cela pourrait abîmer la surface et provoquer des brûlures par la vapeur. • Pour les taches tenaces, utilisez des agents de nettoyage légèrement abrasifs comme la pâte au bicarbonate de soude ou Bon Ami*. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs comme les tampons en laine d'acier ou les nettoyants pour four. Ces produits rayeraient ou endommageraient la surface. <p>Remarque : Utilisez un linge ou un torchon sec pour essuyer les produits renversés, surtout s'ils sont acides ou sucrés. La surface pourrait se décolorer ou se ternir si la saleté n'était pas immédiatement enlevée. Ceci est particulièrement important dans le cas de surfaces blanches.</p>
Hublot et porte du four – Verre	<ul style="list-style-type: none"> • Évitez d'utiliser trop d'eau, car elle risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre, causant ainsi des taches sur le hublot. • Lavez à l'eau et au savon. Rincez à l'eau claire et séchez. Un nettoyant pour verre peut être utilisé si vous le pulvérisez d'abord sur un chiffon. • N'utilisez pas de produits abrasifs comme les tampons à récurer, la laine d'acier ou les nettoyants en poudre qui peuvent rayer le verre.
Intérieur du four	<ul style="list-style-type: none"> • Suivez les instructions présentées aux pages 37-38 pour l'autonettoyage du four.
Grilles du four	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez à l'eau savonneuse. • Éliminez les saletés tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez. • Les grilles se décolorent et glissent difficilement si elles sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage. Si cela se produit, enduisez le bord des grilles et leurs supports avec un peu d'huile végétale pour leur permettre de glisser à nouveau, puis essuyez l'excès.
Acier inoxydable (certains modèles)	<ul style="list-style-type: none"> • N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT UN AGENT DE BLANCHIMENT CHLORÉ. • N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU À BASE D'ORANGE. • ESSUYEZ TOUJOURS DANS LE SENS DU GRAIN PENDANT LE NETTOYAGE. • Nettoyage journalier/saleté légère --- Nettoyez à l'aide un linge doux ou d'une éponge et un des produits suivants : eau savonneuse, mélange vinaigre blanc/eau, nettoyant pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable pour verre. Rincez et séchez. Pour polir et aider à prévenir les traces de doigts, appliquez Stainless Steel Magic Spray* (pièce n° 20000008)**. • Saleté modérée/importante --- Nettoyez à l'aide d'un linge doux ou d'une éponge humide et l'un des produits suivants : Bon Ami, Smart Cleanser ou Soft Scrub*. Rincez et séchez. Les taches rebelles peuvent être enlevées en frottant dans le sens du grain avec un tampon tout usage Scotch-Brite* humide. Rincez et séchez. Pour retirer les marques et redonner du lustre, terminez le nettoyage avec le produit pour acier inoxydable Magic Spray*. • Décoloration --- Avec un chiffon doux ou une éponge humide, appliquez le nettoyant pour acier inoxydable Cameo*. Rincez immédiatement et séchez. Pour retirer les marques et redonner du lustre, terminez le nettoyage avec le vaporisateur pour acier inoxydable Magic Spray*.

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

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

ENTRETIEN

Porte du four

ATTENTION

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

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

Dépose de la porte :

1. Une fois la cuisinière froide, ouvrez la porte du four jusqu'à la position d'arrêt pour le gril (environ 4 po/10 cm).
2. Tenez la porte de chaque côté. **Ne soulevez pas** la porte par la poignée.

Déplacement d'un appareil à gaz

Les raccords des appareils à gaz utilisés sur cet appareil ne sont pas conçus pour des déplacements fréquents. Une fois l'appareil installé, **NE le déplacez PAS** de façon répétée pour le nettoyer ou le changer de place. Si cet appareil doit être déménagé et/ou enlevé

pour être réparé, suivez la méthode décrite dans les instructions d'installation. Pour toute information, prenez contact avec le service à la clientèle de Jenn-Air au 1 800 JENNAIR (1 800 536-6247).

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

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Pour la plupart des problèmes observés, essayez d'abord ce qui suit.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que les commandes du four sont correctement réglées.• Vérifiez si la fiche est bien branchée sur la prise.• Inspectez/réarmez le disjoncteur. Inspectez/remplacez le fusible.• Vérifiez la source d'alimentation électrique.
Une partie ou la totalité de la cuisinière ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez si la surface et/ou les commandes du four sont bien réglées. Voyez les pages 44 et 48.• Vérifiez si la porte du four est déverrouillée après un autonettoyage. Voyez la page 37.• Vérifiez si le four est réglé pour une cuisson différée ou pour un autonettoyage. Voyez les pages 48 et 37.• Vérifiez si le verrouillage des commandes est activé. Voyez la page 47.• Vérifiez si la commande est en mode sabbat. Voyez la page 61.
L'horloge, l'afficheur et/ou les lampes fonctionnent, mais le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none">• Le four peut être programmé pour une fonction différée ou de cuisson et maintien.• Le verrouillage des commandes est peut-être activé. Voyez la page 47.
Un brûleur de surface ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que l'appareil est correctement raccordé à la source d'électricité.• Déterminez si l'alimentation électrique est interrompue (fusible grillé/disjoncteur ouvert).• Vérifiez que l'allumeur est sec et qu'il émet des étincelles. Le brûleur ne peut s'allumer si l'allumeur est endommagé, souillé ou mouillé. Si l'allumeur ne génère pas d'étincelles, ramenez le bouton de commande à la position OFF (Arrêt).
Flammes non uniformes.	<ul style="list-style-type: none">• Les orifices du brûleur sont peut-être obstrués.
La flamme du brûleur s'éloigne des orifices.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous qu'un ustensile repose sur la grille.
Les résultats de la cuisson différent de ceux du four précédent.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que la température sélectionnée est correcte. Assurez-vous que le four est préchauffé quand cela est précisé dans la recette.• Déterminez si l'évent du four est obstrué. Voyez son emplacement à la page 52.• Assurez-vous que la cuisinière est d'aplomb.• Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. Avec l'âge des fours, la température est souvent décalée et devient plus chaude ou plus froide. Voyez la page 61 pour obtenir les instructions sur le réglage de la température du four. Important : Il n'est pas recommandé de régler la température si un problème se manifeste avec une ou deux recettes seulement.• Utilisez les bons ustensiles. Les ustensiles foncés donnent un brunissement de couleur foncée, les ustensiles brillants, un brunissement plus clair.• Vérifiez la position des grilles et des ustensiles. Lors de la répartition sur deux grilles, ne superposez pas les plats. Veillez à laisser un espace de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) entre les plats et les parois du four.• Contrôlez l'utilisation de feuille d'aluminium dans le four. Ne recouvrez jamais complètement une grille du four avec du papier d'aluminium. Placez un petit morceau de feuille d'aluminium sur la grille sous le plat pour récupérer les matières renversées.

PROBLÈME	SOLUTION
<p>Les aliments ne grillent pas correctement ou dégagent beaucoup de fumée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la position des grilles. Les aliments sont peut-être trop proches du brûleur. • Le papier d'aluminium a été mal utilisé. Ne garnissez jamais la grille de la lèchefrite avec du papier d'aluminium. • Enlevez l'excès de graisse sur la pièce de viande <i>avant</i> la cuisson au gril. • Une lèchefrite sale a été utilisée. • Préchauffez le four pendant 2 à 3 minutes avant de placer le plat dans le four.
<p>L'autonettoyage ne se fait pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Déterminez si l'appareil a été programmé pour un autonettoyage différé. Voyez la page 37. • Vérifiez que la porte est fermée. • Vérifiez si la commande est en mode sabbat. Voyez la page 61. • Le four est peut être à une température supérieure à 204° C (400° F). La température du four doit être inférieure à 204° C (400° F) pour pouvoir programmer un cycle d'autonettoyage.
<p>Le four ne se nettoie pas correctement.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire. • Avant l'opération d'autonettoyage, vous n'avez pas éliminé les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.
<p>La porte du four ne se déverrouille pas après le cycle d'autonettoyage.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'intérieur du four est encore chaud. Laissez le four refroidir pendant environ une heure après un cycle d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte lorsque le message LOCK (Verrouillage) n'est plus affiché. • La commande et la porte sont peut-être verrouillées. Voyez les pages 37-38.
<p>Il n'y a pas de bips et l'afficheur ne fonctionne pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le four peut être en mode sabbat. Voyez la page 61.
<p>De l'humidité se dépose sur le hublot ou de la vapeur s'échappe de l'évent.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ceci est normal avec des aliments à teneur élevée en humidité. • Le nettoyage du hublot a produit trop d'humidité.
<p>Odeur forte ou fumée légère à la mise en marche du four.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ceci est normal pour une cuisinière neuve et disparaît après quelques utilisations. Un autonettoyage éliminera les odeurs plus rapidement. • La mise en marche d'un ventilateur d'extraction aide à enlever fumée et odeur. • Saleté importante sur la sole. Exécutez une opération d'autonettoyage.
<p>Codes d'anomalie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le four peut déceler une anomalie lors de la programmation ou du fonctionnement. En cas d'anomalie, le message DEFAULT DETECTE – APPUYEZ ENTER POUR REESSAYER peuvent apparaître. Suivre les indications de l'affichage. Si l'anomalie réapparaît ou ne s'efface pas, appeler un réparateur agréé ou composer le numéro sans frais de l'afficheur. • Si la même opération est essayée avant que le four ne soit réparé, le message CARACTÉRISTIQUE NON DISPONIBLE – APPUYEZ AIDE paraîtra. La caractéristique sera dans l'incapacité de fonctionner tant que la réparation n'aura pas été effectuée. • Si le four est très sale, les flammèches peuvent produire un code d'anomalie au cours du cycle d'autonettoyage. Appuyer sur CANCEL (Annuler) et laisser le four refroidir complètement, essuyer la saleté en excès puis reprogrammer l'autonettoyage. Si le code d'anomalie réapparaît, prendre contact avec un réparateur agréé.
<p>Des bruits se font entendre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le four peut faire différents bruits légers. Vous pouvez entendre les relais fonctionner et s'arrêter. Ceci est normal. • La chaleur dans le four, puis le refroidissement, peuvent produire des bruits de contraction ou de dilatation du métal. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil.
<p>SABBAT s'affiche continuellement.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le four est en mode sabbat. Pour annuler, appuyez sur la touche Setup (Réglage) pendant cinq secondes.
<p>Impossible d'ajouter un favori.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La liste des favoris est pleine. Pour effacer un favori et en ajouter un nouveau, consultez les autre instructions à la page 59.

CUISSON SUR LA SURFACE

Commandes de la surface de cuisson

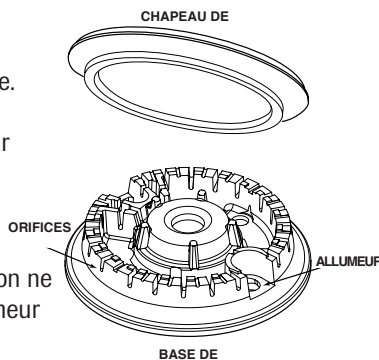
! ATTENTION

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

Allumage sans flamme de veille


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

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



Boutons de commande de la surface de cuisson

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

FRONT  Un schéma près de chaque bouton identifie le brûleur de surface commandé par ce bouton. Par exemple, le schéma à gauche identifie un brûleur avant.

Réglage des commandes :

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

1. Placez un ustensile sur la grille du brûleur.
 - Si aucun ustensile n'est placé sur la grille du brûleur, les flammes peuvent avoir tendance à se séparer du brûleur.

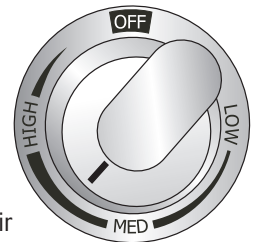
2. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le jusqu'à la position voulue.

- Vous pouvez percevoir le cliquetis correspondant à la production des étincelles et le brûleur s'allume.

Important : Chaque brûleur de surface est conçu pour se rallumer automatiquement si la flamme s'éteint.

Réglages suggérés de la puissance de chauffage

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



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

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

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

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

Utilisation durant une panne d'électricité

ATTENTION

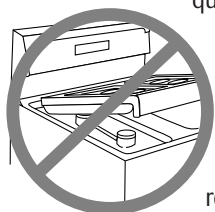
Avant d'allumer un brûleur de surface, vérifiez que tous les boutons de commande sont à la position **OFF**. Approchez l'allumette enflammée du brûleur avant de tourner le bouton.

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

Surface de cuisson

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

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



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

Brûleurs scellés

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

Vous devez cependant nettoyer les brûleurs après chaque utilisation. Le chapeau du brûleur s'enlève facilement pour être nettoyé. (Voyez les instructions de nettoyage à la page 38.)

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

Brûleurs de haute performance

Cette cuisinière est dotée d'un brûleur de 16 000 BTU*, à haute vitesse, placé à l'avant droit. Ce brûleur permet une cuisson à vitesse plus rapide, utile pour faire bouillir rapidement de l'eau ou cuire une grande quantité d'aliments.

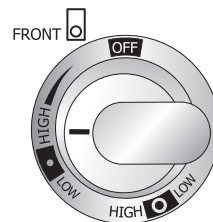
Brûleur de faible puissance

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

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

Brûleur à deux anneaux (certains modèles)

La table de cuisson comporte un brûleur à deux anneaux situé au centre gauche. Pour allumer ce brûleur, appuyez sur le bouton et tournez-le *vers la gauche*. Tournez le bouton jusqu'à ce que vous obteniez le réglage désiré. Le brûleur s'allumera selon la séquence suivante : l'anneau intérieur est à High (Élevé), l'anneau intérieur est à Low (Bas), puis les deux anneaux sont à High, et finalement, les deux anneaux sont à Low.



Grilles de brûleur

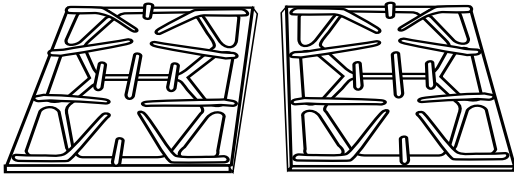
Avant une opération de cuisson, vérifiez que la grille est correctement placée. Lors de l'installation des grilles, placez l'extrémité avec pattes vers le centre, au niveau des barres droites.

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

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

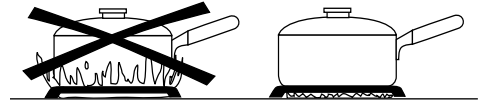
Travaillez prudemment lorsqu'il faut remuer des aliments dans un ustensile placé sur la grille de brûleur. Les grilles comportent un fini lisse qui facilite le nettoyage. Les marmites/casserolles glisseront si elles ne sont pas maintenues. Ceci peut entraîner un renversement de nourritures chaudes et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

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



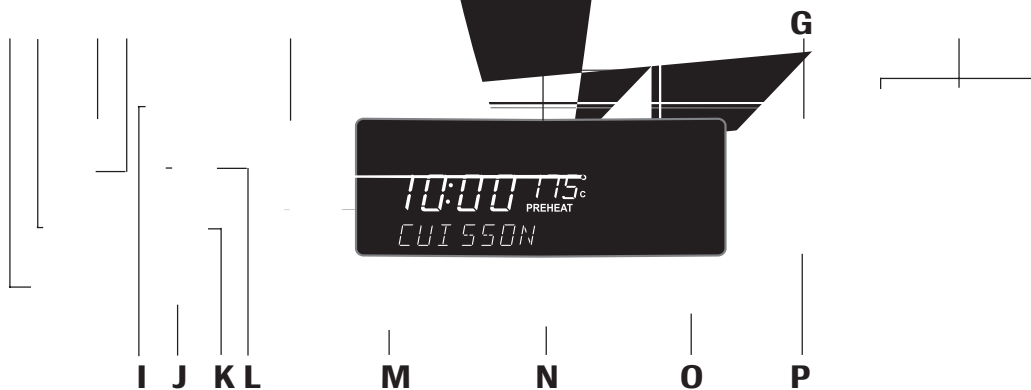
Remarques :

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



CUISSON

Tableau



Le tableau ci-dessous résume la programmation à effectuer une fois que l'élément de cuisson est programmé.

Le tableau ci-dessous résume la programmation à effectuer une fois que l'élément de cuisson est programmé.

A	Rapid Preheat (Préchauffage rapide)
B	Cooking (Cuisson)
C	Cancel (Annuler)
E	Element (Éléments)
F	Display (Affichage)
G	TIMER 2 (Minuterie 2)
H	Touche numérique
I	Favorites (Favoris)
J	More Options (Autres options)
K	Clean (Nettoyage)
L	Setup (Réglage)
M	Warm Drawer (Rechauffage)
N	Oven Lock (Verrouillage)
O	Cancel (Annuler)

programmation
Pour afficher
sauvegarder

Pour
arrêter

es

Les touches sont situées de chaque côté du panneau de commande. Pour activer la fonction de cuisson, appuyez sur la touche correspondante.

Setup
On / Off

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

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

Setup
On / Off

Entrée du jour de la semaine :

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

Setup
On / Off

Réglage de l'horloge pour 12 ou 24 heures

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

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

Setup
On / Off

Minuteries

Réglage des minuteries (Minuterie 1 et Minuterie 2) :

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

TIMER 1
On / Off

Pour modifier la durée entrée une fois la minuterie activée :

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

TIMER 1
On / Off

OU

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

Pour annuler la minuterie :

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

TIMER 1

Si les deux minuteries sont actives :

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

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

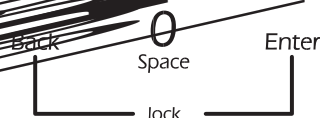
Modifier les sonneries de la minuterie :

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

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

Setup
On / Off

Verrouillage des commandes et de la porte du four



a et garde la
la , puis s'éteint

t i marche plus tard
ir désirée *avant* que le
h n désirée. Le four
h uit pour la durée
li four maintient la
le maximum, puis s'éteint

r **nt maintien**

r n au four, appuyez sur la
s s).

I

la durée (son souhaitée à l'aide des touches
des touches numériques.
Appuyez sur la touche **Enter**.
OK (le bouton), le compte à rebours de la durée
CUISSON et la température actuelle seront

pour la durée choisie, puis garde les
pendant une heure.

Configurer une cuisson différée :

Après avoir réglé la fonction de cuisson au four,
appuyez sur la touche **More Options**.
Sélectionnez **DM DIF**.
Sélectionnez la durée souhaitée avant le début de cuisson, en
utilisant les durées affichées ou les touches numériques.
Sélectionnez la durée de cuisson désirée en utilisant les durées
affichées ou les touches numériques.
Les mots CUISSON, la température, le délai et le compte à rebours
de la durée de cuisson s'affichent.
Dès que le délai s'est écoulé, le four commence à chauffer. COOK
PREHEAT, le compte à rebours de la durée de cuisson, PREHEAT,
CUISSON et la température actuelle seront affichés.



ATTENTION

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

4
ie

usage à
uite aut
e ainsi q
lorsque 7
ri er la cuiss
nve sion autom

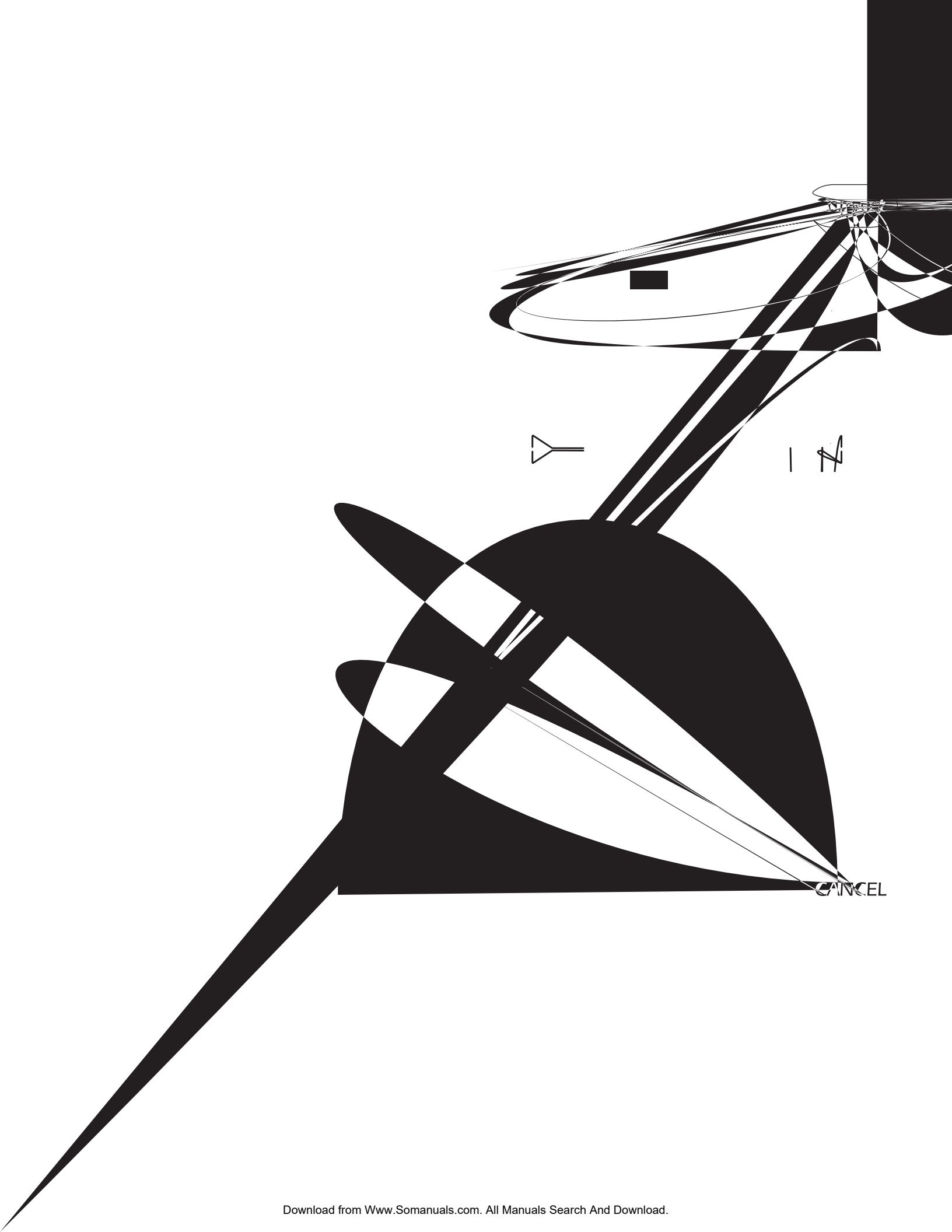
➤ **convect**

cuisson et ma nten et de
s de la cuisson à convecti
concernant la pr grammatic
sion différée.

Cuisson à convec

Programmation de la cuiss

1. Appuyez sur la touche **Convect** (Coi
2. Sélectionnez **CUISSON CONVEC** à



CANCEL

Tiroir de réchauffage

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

Utilisation :

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

Warm
Drawer
On / Off

Tableau de réchauffage

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

Remarques sur le tiroir de réchauffage :

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

Cuisson au gril

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

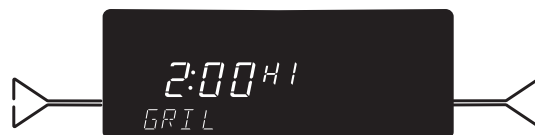
Programmation de la cuisson au gril :

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

Broil

OU

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



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

4. Préchauffez le four pendant cinq minutes.
5. Placez les aliments dans le four et poussez la porte jusqu'à la butée de la cuisson au gril.
6. Appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler) quand la cuisson au gril terminée.

CANCEL

Remarques :

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

Tableau de cuisson au grill

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

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

Ventilateur du four

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

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

Évent du four

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

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

Lampe du four

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

Oven
Light

Sole du four

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

Grilles de four

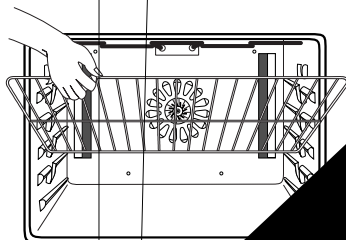
ATTENTION

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

Trois grilles standard plates sont incluses avec le four.

Pour retirer une grille :

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



Pour remettre une grille en place :

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

Positions des grilles

POSITION 5 (position la plus haute)

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

POSITION 4 :

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

POSITION 3 :

Utilisez cette position pour la cuisson de pâtisseries sur plaque, de plats surgelés, pour la cuisson de légumes surgelés ou de mets préparés surgelés.

POSITION 2 :

Utilisez cette position pour la cuisson de viande, les plats mijotés, la crème, les tartes et les légumes sur grilles.

CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES

Deux grilles : Utilisez les positions 1 et 2.

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

Remarques

- Pour la cuisson sur deux grilles, vérifiez le temps de cuisson de trois minutes.
- N'utilisez pas le four pour cuire des aliments surgelés.

OPTIONS

Autres options

Cuisson et maintien (certains modèles)

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

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

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

Démarrage différé

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

Programmation de la cuisson différée :

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

Programmation de la cuisson à convection différée :

(certains modèles)

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

Programmation de l'autonettoyage différé :

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

Pour plus de détails concernant l'autonettoyage, voyez la page 37.



ATTENTION

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

Fermentation (certains modèles)

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

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

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

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

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

Remarques :

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

Températures internes suggérées

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

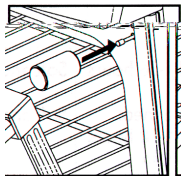
Deshydratation (certains modèles)

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

Le ventilateur de convection fonctionne pendant la deshydratation.

Programmation de la dessiccation :

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



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

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

2. Appuyez sur la touche **Convect** (Convection).
3. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
4. Sélectionnez **DESHYDRATION**.

Convect

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

CANCEL

Suivez le *Guide de deshydratation* de la page 57 pour connaître les durées de dessiccation. Vérifiez les aliments aux durées minimales indiquées. Refroidissez les aliments à la température ambiante avant de vérifier s'ils sont bien déshydratés.

Remarques :

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

Guide de deshydratation (certains modèles)

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

* Fruits nécessitant un antioxydant pour empêcher la décoloration et la perte de nutriments. Reportez-vous aux remarques de la page 56 pour connaître les méthodes particulières.

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

Décongeler et servir (certains modèles)

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



Programmation de la fonction

Décongeler et servir :

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

6. DECONG-SERVIR, COOK TIME (Durée de cuisson) et le décompte s'affichent.

7. Si la décongélation est complète avant la fin du compte à rebours, appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler) et retirez la nourriture du four. Lorsque la durée s'est écoulée, le four émet un bip et s'éteint.

CANCEL

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

Tableau de la fonction Décongeler et servir

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

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

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

RÉGLAGE FAVORI

Réglage favori

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

Pour sélectionner une recette de la liste préétablie :

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

Pour sauvegarder la dernière recette complétée :

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

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

Pour modifier une recette sauvegardée :

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

Favorites

Réglage

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

Setup
On / Off



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

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

Remarques :

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

Horloge

Pour instructions détaillées, voyez les pages 46-47. Utilisez l'option Clock (Horloge) pour :

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

Setup
On / Off

Langue

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

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

Setup
On / Off

Setup
On / Off

Setup
On / Off

Conversion automatique pour convection

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

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

Ajustement de la température

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

Vous pouvez ajuster la température du four plus élevée ou plus basse à 16° (35°) si vous pensez qu'il ne cuit pas ou ne dore pas correctement. Pour décider de l'ajustement à apporter, réglez le four à une température de 14 °C (25 °F) plus élevée ou plus basse que la température indiquée dans la recette, puis faites cuire la préparation. Les résultats du premier essai de cuisson doivent donner une idée du nombre de degrés par lequel la température doit être ajustée.

Pour ajuster la température du four :

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

Setup
On / Off

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

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

Mode sabbat

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

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

Pour activer le mode sabbat :

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

Setup
On / Off

- La fonction MANUAL règle le four pour le mode sabbat de 72 heures. Les mentions MODE SABBA ACT apparaissent à l'afficheur pendant cinq minutes. Si vous désirez utiliser la fonction de cuisson au four ou de cuisson et maintien durant le mode sabbat, celle-ci doit être programmée pendant les cinq minutes, *avant* que le mode sabbat MANUEL ne soit activé.

5. Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRET**.

6. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu de réglage.

Pour annuler le mode sabbat :

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

Setup
On / Off

Remarques :

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

208/240 V

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

Pour régler le four à 208 V :

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

Setup
On / Off

Signaux sonores (bips)

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

Pour ajuster les bips :

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

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

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

OU

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

OU

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

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

Pour modifier les sonneries de la minuterie :

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

OU

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

OU

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

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

Pour modifier le volume des bips :

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

OU

Sélectionnez **MOYEN** pour un volume moyen.

OU

Sélectionnez **BAS** pour le volume le plus bas.

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

Setup
On / Off

Arrêt automatique 12 heures

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

Pour désactiver cette caractéristique

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

Économie d'énergie

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

Pour régler la caractéristique d'économie d'énergie :

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

Service à la clientèle

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

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

Démonstration

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

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

ACCESSOIRES

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

Lechefrite et sa grille - Pour acheter une lechefrite et sa grille, appelez un détaillant Jenn-Air afin d'obtenir la N° 12500100 ou composez le 1-800-JENNAIR.

GARANTIE ET SERVICE

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

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

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

Garanties limitées - Pièces seulement

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

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

Résidents canadiens

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

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

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

Ce qui n'est pas couvert par ces garanties :

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

Si vous avez besoin d'aide

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

Pour obtenir un service en vertu de la garantie

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

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

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

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

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

ESTUFA DESLIZANTE DE DOBLE COMBUSTIBLE JENN-AIR® PRO-STYLE^{MR}

GUÍA DE USO Y CUIDADO

TABLA DE CONTENIDO

Instrucciones importantes sobre seguridad	65-69
Cuidado y limpieza	69-72
Mantenimiento	72-73
Localización y solución de averías	74-75
Cocción en la cubierta	76-77
Cocción en el horno	78-85
Opciones	86-90
Favoritos	91
Ajuste	92-94
Accesorios	94
Garantía y servicio	Última página

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

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

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Si tiene preguntas, póngase en contacto con:

Jenn-Air Customer Assistance

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

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

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

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

Para información sobre servicio, vea la página última.

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

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

Siempre desenchufe el electrodoméstico *antes* de realizar reparaciones.



ADVERTENCIA

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

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

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

Reconozca los símbolos, advertencias y etiquetas de seguridad



ADVERTENCIA

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



PRECAUCIÓN

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



ADVERTENCIA

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

Instrucciones generales

! ADVERTENCIA

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



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

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

Para evitar daños a causa de un incendio o humo

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

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

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

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

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

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

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

Para eliminar el riesgo de pasar sobre los quemadores superiores calientes, **no se deben** guardar artículos en los

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

En caso de incendio

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

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

NUNCA levante o mueva una sartén en llamas.

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

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

Seguridad para los niños

! PRECAUCIÓN

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

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

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

Información sobre su electrodoméstico



ADVERTENCIA

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

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

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

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

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

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

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

Para evitar exponer al usuario a un potencial riesgo y para evitar daños al electrodoméstico, **no** use este electrodoméstico como calefactor de área o para calentar una habitación.

Tampoco utilice el horno como área de almacenamiento para alimentos o utensilios de cocina.

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

Información de seguridad sobre la cocción

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

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

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

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

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

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

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

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

Siempre coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla hacia afuera para colocar o retirar alimentos usando tomaollas secos y gruesos. Siempre evite introducir sus manos en el horno para colocar o retirar alimentos. Si se debe mover una parrilla mientras está caliente, use un tomaollas seco. Siempre apague el horno al terminar la cocción.

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

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

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

Elementos calefactores

NUNCA toque los elementos superiores o de los hornos, las áreas cercanas a ellos o las superficies del interior de los hornos.

Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando se vean de color oscuro. Las áreas cerca de los elementos superiores y las superficies del interior de los hornos se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, **no** toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores, con las áreas cerca de ellos o con las áreas del interior de los hornos que no se hayan enfriado completamente.

Otras superficies que pueden estar calientes son las siguientes: La cubierta, las superficies que están dirigidas hacia la cubierta, el respiradero del horno, las superficies cercanas a la abertura del respiradero, las puertas de los hornos y las áreas que las rodean, y las ventanillas de los hornos.

Información de seguridad sobre los utensilios

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

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

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

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

Siga las instrucciones del fabricante cuando utilice bolsas para hornear.

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

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

Ollas freidoras

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

Campanas de ventilación

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

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

Información de seguridad sobre la limpieza

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

Limpie únicamente las piezas que se indican en esta guía.

Horno autolimpiante

PRECAUCIÓN

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

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

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

Aviso y advertencia importantes de seguridad

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

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

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

Conserve estas instrucciones para referencia futura

CUIDADO Y LIMPIEZA

Horno autolimpiante

! PRECAUCIÓN

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

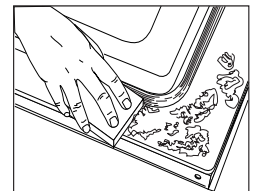
El ciclo de autolimpieza usa temperaturas superiores a las temperaturas normales de cocción para limpiar automáticamente el interior del horno.

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

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

Antes de la autolimpieza

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



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

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

Para programar la autolimpieza:

Clean

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

0

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



0

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

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

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

Para diferir un ciclo de autolimpieza:

Clean

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

0

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

0

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

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

Después de la autolimpieza

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

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

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

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

Notas:

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

Procedimientos de limpieza



PRECAUCIÓN

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

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

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

PIEZA	PROCEDIMIENTO
Accesorio de la Asadera e Inserto	<p>Nunca cubra el inserto con papel de aluminio ya que el mismo evita que la grasa se drene hasta la asadera.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coloque un paño jabonoso sobre el inserto y la asadera y deje remojar para suavizar la suciedad. • Lave en agua tibia con jabón. Use una esponja de restregar para quitar las manchas difíciles. • La asadera y el inserto pueden lavarse en el lavavajillas.
Tapas de los quemadores y quemadores sellados a gas	<p>Cabezas removibles de los quemadores</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espere a que se enfríe el quemador. Retire la tapa del quemador y lávela en agua jabonosa con una esponja plástica de restregar. Para las manchas difíciles, limpie con una esponja jabonosa no abrasiva o con la crema de limpieza para cubiertas 'Cooktop Cleaning Creme'* (Pieza N°20000001)** y una esponja. • No limpie en el lavavajillas o en el horno autolimpiante. <p>Quemadores Sellados a Gas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpie con frecuencia. Espere a que se enfríe el quemador. Limpie con jabón y una esponja de plástico para restregar. Para manchas difíciles o secas, limpie con una esponja jabonosa no abrasiva, un cepillo duro, un cepillo de dientes, la punta de goma suave del cepillo de dientes (si viene equipado) o un alfiler recto. No aumente o distorsione los agujeros. • Tenga cuidado de no permitir que entre agua en los orificios de los quemadores. • Tenga cuidado cuando limpie el encendedor. Si el mismo se moja o se daña, el quemador superior no se encenderá.
Rejillas de los quemadores - Porcelana sobre hierro fundido	<ul style="list-style-type: none"> • Lave con agua caliente y jabonosa y con una esponja plástica de restregar no abrasiva. Para las manchas difíciles, limpie con una esponja jabonosa no abrasiva o con la crema de limpieza para cubiertas 'Cooktop Cleaning Creme'* y una esponja. Si queda alguna suciedad, vuelva a aplicar la crema, cubra con una toalla de papel húmeda y remoje durante 30 minutos. Vuelva a restregar, enjuague y seque. • No limpie en el lavavajillas o en el horno autolimpiante.
Panel de control	<ul style="list-style-type: none"> • Para activar el bloqueo de controles para la limpieza, vea la sección <i>Bloqueo del control</i> en la página 79. • Limpie con un paño mojado. Seque bien. • Se pueden usar limpiadores de vidrio si se rocía en un paño primero. NO rocíe el limpiador directamente sobre el área de las teclas de control y de la pantalla. • No use otros rociadores de limpieza, limpiadores abrasivos o grandes cantidades de agua en el panel de control.
Perillas de control	<ul style="list-style-type: none"> • Retire las perillas tirando de ellas hacia afuera cuando estén en la posición "OFF" (apagado). • Limpie, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos ya que los mismos pueden rayar el acabado. • Encienda cada elemento para asegurarse de que las perillas fueron reinstaladas correctamente.
Protector trasero y Cubierta – porcelana esmaltada	<p>La porcelana es vidrio fundido sobre el metal y puede agrietarse o picarse si no se usa correctamente. La porcelana es resistente al ácido, no a prueba del mismo. Todos los derrames, en especial los derrames ácidos o azucarados, deben limpiarse inmediatamente con un paño seco.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuando la superficie esté fría, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque. • Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo. La porcelana se puede agrietar o picar. • Nunca use limpiadores para hornos o agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de una estufa.
Paneles Laterales, cajón calentador y manijas de la puerta - Esmalte pintado	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando la superficie esté fría, limpie con agua jabonosa tibia, enjuague y seque. Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo ya que puede dañar la superficie y causar quemaduras por vapor. • Para manchas difíciles, use un agente de limpieza abrasivo suave tal como crema de bicarbonato de sodio o 'Bon Ami'*. No use limpiadores abrasivos tales como esponjas de lana de acero o limpiadores para hornos. Estos productos rayarán o dañarán permanentemente la superficie. <p>Importante: Use una toalla o paño húmedo para limpiar derrames, especialmente si los mismos son ácidos o azucarados. La superficie puede y manijas decolorarse u opacarse si no se limpian inmediatamente. Esto es especialmente importante para las superficies blancas.</p>

PIEZA	PROCEDIMIENTO
Ventanilla y puerta del horno - Vidrio	<ul style="list-style-type: none"> Evite usar cantidades excesivas de agua, ya que puede escurrirse debajo o detrás del vidrio y mancharlo. Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. Se pueden usar limpiadores de vidrio si se rocía en un paño primero. No use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, lana de acero o limpiadores en polvo ya que los mismos rayarán el vidrio.
Interior del horno	<ul style="list-style-type: none"> Siga las instrucciones en las páginas 69 y 70 para programar un ciclo de autolimpieza.
Parrillas del horno	<ul style="list-style-type: none"> Lave con agua jabonosa. Limpie las manchas difíciles con un limpiador en polvo o con una esponja de restregar jabonosa. Enjuague y seque. Las parrillas se decolorarán permanentemente y puede que no se deslicen bien si se dejan en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, limpie el borde de la parrilla y el soporte con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento. Limpie el exceso de aceite.
Acero Inoxidable (modelos selectos)	<ul style="list-style-type: none"> NO USE NINGÚN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTenga BLANQUEADOR A BASE DE CLORO. NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O DE NARANJA. SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO. Limpieza diaria/suciedad leve – Limpie con uno de los siguientes – agua con jabón, una solución de agua y vinagre blanco, limpiador para superficies y vidrio “Formula 409”* o un limpiador para vidrio similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto “Stainless Steel Magic Spray”* (Pieza N° 20000008)**. Suciedad moderada/manchas rebeldes – Limpie con uno de los siguientes – “Bon Ami”, “Smart Cleanser” o “Soft Scrub”* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja “Scotch-Brite”* multiuso húmeda frotando a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las marcas, vetas, aplique “Stainless Steel Magic Spray”*. Decoloración -- Usando una esponja mojada o un paño suave, limpie con el limpiador para acero inoxidable “Cameo Stainless Steel Cleaner”*. Enjuague inmediatamente y seque. Para sacar las vetas y restaurar el lustre, utilice “Stainless Steel Magic Spray”*.

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

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

MANTENIMIENTO

Puerta del horno

PRECAUCIÓN

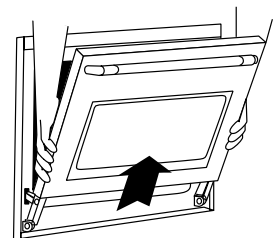
NUNCA coloque peso en exceso sobre la puerta del horno y no se pare sobre ella. Esto podría causar el volcamiento de la estufa, daños a la puerta o lesiones al usuario.

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

Para retirar:

1. Cuando el horno esté frío, abra la puerta hasta la posición de asar (aproximadamente 4" o 10 cm).

2. Sostenga la puerta a cada lado. **No** use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante la puerta de manera uniforme hasta que la misma salga de los brazos de las bisagras.



Para volver a instalar:

1. Sostenga la puerta a cada lado.
2. Alinee las ranuras de la puerta con los brazos de las bisagras de la estufa.
3. Deslice la puerta hacia abajo sobre los brazos de las bisagras hasta que la puerta esté completamente asentada sobre las bisagras. Empuje las esquinas superiores de la puerta hacia abajo para terminar de asentar la puerta sobre las bisagras. La puerta no se debe ver torcida.

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

Ventanilla del horno

Para proteger la ventana de la puerta del horno:

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

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

Tornillos niveladores

! PRECAUCIÓN

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

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



Desinstalación de un electrodoméstico a gas

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

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

Luz del horno

! PRECAUCIÓN

- Desconecte el suministro eléctrico a la estufa *antes* de reemplazar la bombilla.
- Permita que el horno se enfríe *antes* de reemplazar la bombilla.
- Asegúrese de que la cubierta y la bombilla estén frías *antes* de tocarlas.

Para asegurarse de instalar la bombilla de repuesto correcta, pida una bombilla de Jenn-Air. Llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) y pida la pieza número -74004458 - bombilla de halógeno.

Para reemplazar la bombilla del horno:

1. Desconecte el suministro eléctrico al electrodoméstico.
2. Cuando el horno esté frío, use la punta de sus dedos para sostener el borde de la cubierta de la bombilla. Tire hacia afuera y retírela.
3. Retire cuidadosamente la bombilla usado tirando de ella **derecho hacia afuera** de la base de cerámica.
4. Para evitar dañar o reducir la vida útil de la bombilla nueva, **no** la toque con sus manos o sus dedos descubiertos. Sosténgalo con un paño seco o con una toalla de papel. Oprima las clavijas de la bombilla nueva **directamente dentro** de los pequeños agujeros de la base de cerámica.
5. Vuelva a instalar la cubierta de la bombilla encajándola en su lugar.
6. Vuelva a conectar el suministro eléctrico al horno. Vuelva a programar el reloj.

LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE AVERÍAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Para la mayoría de las situaciones, siga las siguientes soluciones.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique si los controles del horno fueron programados correctamente. • Verifique que el enchufe esté bien conectado en el tomacorriente. • Verifique o restablezca el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible. • Verifique el suministro eléctrico.
Una parte o la totalidad del electrodoméstico no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique si los controles superiores y/o los del horno fueron programados correctamente. Vea las páginas 76 y 80. • Verifique si la puerta del horno se desbloqueó después del ciclo de autolimpieza. Vea las páginas 69-70. • Verifique si el horno fue programado para un ciclo de cocción o de autolimpieza diferido. Vea las páginas 80 y 70. • Verifique si el bloqueo de los controles está activado. Vea la página 79. • Verifique que el horno no esté en modo sabático. Vea la página 93.
El reloj, las palabras indicadoras y/o las luces funcionan pero el horno no calienta.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno puede estar programado para una función de Cocinar y Mantener Caliente diferida. • El bloqueo de los controles puede estar activado. Vea la página 79.
Los quemadores superiores no se encienden.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el electrodoméstico esté debidamente conectado al suministro de energía. • Verifique si hay un fusible del circuito fundido o si se ha disparado el disyuntor principal. • Asegúrese de que el encendedor esté seco y emitiendo chispas. El quemador no se encenderá si el encendedor está dañado, sucio o mojado. Si el encendedor no emite chispas, gire la perilla a la posición "OFF" (Apagado).
La llama es dispareja.	<ul style="list-style-type: none"> • Los orificios del quemador pueden estar tapados.
La llama del quemador superior se eleva de los orificios.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que haya un utensilio sobre la rejilla.
Los resultados del horneado no son los esperados o difieren de los obtenidos con un horno usado.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique la temperatura programada del horno. Asegúrese de precalentar el horno cuando la receta o las instrucciones lo recomienden. • Asegúrese de que el respiradero del horno no haya sido bloqueado. Vea la ubicación en la página 85. • Asegúrese de que la estufa esté nivelada. • Frecuentemente, las temperaturas varían entre un horno nuevo y uno usado. A medida que se usan los hornos, la temperatura tiende a cambiar y puede hacerse más caliente o más fría. Vea en la página 93 las instrucciones para ajustar la temperatura del horno. Importante: No se recomienda ajustar la temperatura si el problema lo presentan sólo una o dos recetas. • Use el utensilio correcto. Los utensilios oscuros producen un dorado más oscuro. Los utensilios brillantes producen un dorado más claro. • Verifique la posición de las parrillas y la colocación de los utensilios. Alterne los utensilios cuando use dos parrillas. Deje 2,54 cm (1") a 5,08 cm (2") de espacio entre los utensilios y la pared del horno. • Revise el uso de papel de aluminio en el horno. Nunca use papel de aluminio para cubrir una parrilla completa. Coloque un pedazo pequeño de papel de aluminio debajo del utensilio para recoger los derrames.
El alimento no hierve adecuadamente o genera demasiado humo.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar demasiado cerca de la llama. • El papel de aluminio no se usó apropiadamente. Nunca cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. • Recorte el exceso de grasa de la carne <i>antes</i> de asarla. • Se usó una asadera sucia. • Precaliente el horno durante 2 o 3 minutos antes de colocar el alimento en el horno.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El horno no se autolimpia.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que no haya programado un ciclo de autolimpieza diferido. Vea la página 70. • Verifique que la puerta esté cerrada. • Verifique que el horno no esté en modo sabático. Vea la página 93. • El horno puede estar sobre los 204° C (400° F). La temperatura debe ser menor de 204° C (400° F) para poder programar un ciclo de autolimpieza.
El horno no se limpió adecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible que se requiera un ciclo de autolimpieza más largo. • Los derrames excesivos, en especial los derrames azucarados y/o ácidos, no se limpiaron antes del ciclo de autolimpieza.
La puerta del horno no se desbloquea después del ciclo de autolimpieza.	<ul style="list-style-type: none"> • El interior del horno todavía está caliente. Espere aproximadamente una hora para que el horno se enfríe después de que el ciclo de autolimpieza haya finalizado. La puerta puede abrirse una vez que la luz indicadora BLOQUEO no esté en la pantalla. • El control y las puertas pueden estar bloqueados. Vea la página 79.
No se escuchan señales sonoras y la pantalla está apagada.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno puede estar en modo sabático. Vea la página 93.
La humedad se acumula en la ventana del horno o sale vapor del respiradero del horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad. • Se usó humedad excesiva cuando se limpió la ventana.
Se percibe un fuerte olor o humo leve cuando se enciende el horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de varios usos. Un ciclo de autolimpieza nuevo “quemará” los olores más rápidamente. • Si enciende un ventilador ayudará a eliminar el humo y/u olor. • Hay suciedad de alimentos excesiva en la parte inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.
Códigos de fallas	<ul style="list-style-type: none"> • El horno puede detectar una falla durante la programación o durante el funcionamiento. Si se detecta una falla, puede aparecer el mensaje FALLA DETECTADA - PILSE ENTER Y TRATE DE NUEVO. Siga las instrucciones en la pantalla. Si la falla vuelve a aparecer o no desaparece, llame a un técnico de servicio autorizado o al número gratis que aparece en la pantalla. • Si se intenta usar la misma función <i>antes</i> de que el horno sea reparado, se desplegará el mensaje CARACTERÍSTICA NO DISPONIBLE PULSE AYUDA. La característica permanecerá inactiva hasta que sea reparada. • Si el horno está demasiado sucio, pueden ocurrir demasiadas llamadas lo cual resultará en un código de error durante la limpieza. Oprima la tecla “CANCEL” (Cancelar) y deje que el horno se enfríe completamente, limpie el exceso de suciedad y luego vuelva a programar el ciclo de limpieza. Si el código de error reaparece, llame a un técnico autorizado.
Se escuchan ruidos.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno hace varios ruidos de bajo nivel. Es posible que pueda escuchar los relés del horno cuando se encienden y se apagan. Esto es normal. • A medida que el horno se calienta y se enfría, es posible escuchar el sonido de las piezas de metal a medida que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el electrodoméstico.
“SABATICO” se despliega continuamente.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno está en modo sabático. Para anular esta función, oprima y mantenga oprimida la tecla “Setup” (Ajuste) durante cinco segundos.
No se puede añadir otra receta favorita.	<ul style="list-style-type: none"> • La lista de recetas favoritas está llena. Para borrar una receta favorita y añadir una nueva, vea las instrucciones en la página 92.

COCCIÓN EN LA CUBIERTA

Controles superiores

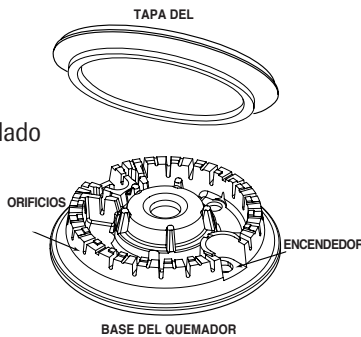
! PRECAUCIÓN

- Si la llama se apaga durante la cocción y el quemador no se enciende automáticamente, apague el quemador. Si detecta un fuerte olor a gas, abra una ventana y espere cinco minutos antes de volver a encender el quemador.
- Asegúrese de que todos los controles superiores estén en la posición 'OFF' antes de suministrar gas a la estufa.
- **NUNCA** toque la cubierta hasta que se haya enfriado. Algunas de las piezas de la cubierta, en especial alrededor de los quemadores, estarán tibias o calientes durante la cocción. Use toallas para proteger sus manos.

Encendido sin piloto


El encendido sin piloto elimina la necesidad de tener una luz piloto encendida constantemente. Cada quemador superior cuenta con un encendedor de chispa. Tenga cuidado cuando limpie el área alrededor del quemador superior.

Si el quemador superior no se enciende, verifique si el encendedor está roto, sucio o mojado.



Perillas de control de los elementos superiores

Use estos controles para encender los quemadores superiores. Una selección infinita de ajustes de calor está disponible entre "Low" y "High". Sentirá un tope o ranura en la posición "High". Las perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

FRONT  Los gráficos que se encuentran junto a cada perilla identifican el quemador que dicha perilla controla. Por ejemplo, el gráfico a la izquierda muestra un quemador delantero.

Ajuste de los controles:

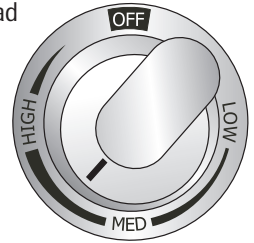
El tamaño y tipo de utensilio afecta el ajuste de calor.

1. Coloque un utensilio sobre la rejilla del quemador.
 - La llama del quemador puede elevarse o parecer que se encuentra separada del orificio si el utensilio no se coloca sobre la rejilla.
2. Oprima y gire la perilla de control al ajuste de temperatura deseado.
 - Escuchará el sonido de una chispa y el quemador se encenderá.

Importante: Cada quemador fue diseñado para proporcionar reencendido automático si la llama llegara a apagarse.

Ajustes de calor sugeridos

El tamaño y tipo de utensilio, el tipo y cantidad de alimento que esté calentando y la potencia del elemento determinarán la posición ideal de la perilla para la cocción. Utilice los ajustes marcados alrededor de la perilla a modo de guía. Las siguientes descripciones le ayudarán a elegir el ajuste que le dará los resultados óptimos.



"Hold" (Mantener caliente) o **"Warm"** (Calentar): Los alimentos mantienen una temperatura sobre los 140°F (60°C) sin que sigan cocinándose. Los alimentos se calientan con una llama más alta hasta que alcanzan esta temperatura luego se reduce la llama. **Nunca** use estos ajustes para recalentar alimentos fríos. Asegúrese de que la perilla esté ajustada de manera que se genere una llama estable. (Use el ajuste "Low", o bajo, o el quemador de cocción a fuego lento ubicado en la parte trasera derecha para mantener los alimentos calientes).

"Simmer" (Cocción a fuego lento): Los alimentos forman burbujas que apenas llegan a la superficie. Los alimentos tienen una temperatura entre 185°F (85°C) y 200°F (93°C). El ajuste de cocción a fuego lento también puede ser usado para hervir o escalfar alimentos o seguir cocinando alimentos cubiertos. (Ajuste la perilla entre las posiciones "High"(alto), y "Low"(bajo), para obtener la cocción a fuego lento deseada).

"Slow Boil" (Hervor lento): Los alimentos forman burbujas moderadamente. El ajuste de hervor lento también puede ser usado para la mayoría de las frituras y para mantener la cocción de grandes cantidades de líquido. (Ajuste la perilla entre las posiciones "High"y "Low", para obtener el hervor deseado).

"Boil" (Hervir): Los alimentos forman burbujas a gran velocidad. Este ajuste también puede ser usado para hacer hervir líquidos, dorar carne, para preparar alimentos salteados y para calentar aceite para freír antes de reducir la temperatura. El ajuste "High" siempre se usa para hacer hervir los líquidos. Una vez que el líquido esté hirviendo, siempre reduzca la llama al ajuste más bajo que mantenga el hervor. (Gire la perilla a la posición "High", y luego ajuste la llama según el tamaño del utensilio).

Funcionamiento durante una falla eléctrica

! PRECAUCIÓN

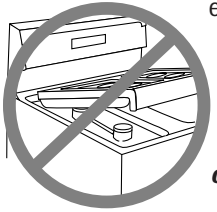
Cuando encienda los quemadores superiores, asegúrese de que todos los controles estén en la posición 'OFF'. Encienda la cerilla primero y sosténgala sobre el quemador antes de girar la perilla.

1. Sostenga una cerilla sobre el quemador que desee utilizar.
2. Oprima la perilla de control y gírela lentamente.
3. Ajuste la llama al nivel deseado.

Cubierta

Para evitar que la cubierta se decolore o manche:

- Limpie la cubierta después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como se haya enfriado la cubierta, ya que estos derrames pueden decolorar la porcelana.



. diferencia de las estufas con quemadores normales de gas, esta cubierta **no** se levanta ni se puede remover. **No intente levantar la cubierta por ninguna razón.**

Quemadores sellados

Los quemadores sellados de su estufa están fijados a la cubierta y no están diseñados para ser removidos. Debido a que los quemadores están sellados a la cubierta, los derrames no se escurrirán debajo de la cubierta.

Sin embargo, el quemador debe limpiarse después de cada uso. El conjunto de la tapa del quemador se puede retirar fácilmente para la limpieza. (Vea la página 71 para las instrucciones de limpieza.)

Las cabezas de los quemadores deben estar colocadas de manera apropiada en la base del quemador para que el mismo funcione correctamente.

Quemador de alto rendimiento

Su estufa cuenta con un quemador de alta velocidad de 16.000 BTU* y se encuentra en la posición delantera derecha de la cubierta. Este quemador proporciona una mayor velocidad de cocción que se puede usar para llevar el agua rápidamente al hervor y para cocinar grandes cantidades de alimentos.

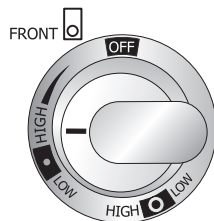
Quemador de nivel bajo

Este quemador se encuentra en la posición trasera derecha. El quemador de cocción a fuego lento proporciona una llama de menor potencia para cocinar salsas delicadas o para derretir chocolate.

* La potencia varía cuando se usa gas LP.

Quemador de anillo doble (modelos selectos)

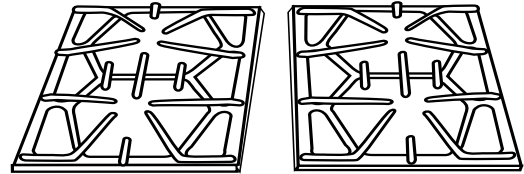
La superficie de cocción está equipada con un elemento de anillo doble ubicado en la posición delantera izquierda. Para usar este quemador, oprima la perilla de control y gírela a la izquierda. Continúe girando la perilla hasta alcanzar el ajuste deseado. La secuencia de encendido es la siguiente: quemador interior en "High" (Alto), luego el quemador interior en "Low" (Bajo), luego ambos anillos en "High" y luego ambos anillos en "Low".



Rejillas de los quemadores

Las rejillas deben estar en la posición correcta antes de la cocción. Cuando instale las rejillas, coloque los extremos con lengüetas hacia el centro de manera que concuerden con las barras rectas.

La instalación inadecuada de las rejillas puede causar picaduras en la cubierta.



No haga funcionar los quemadores sin un utensilio sobre la rejilla. El acabado de porcelana de la rejilla puede picarse sin un utensilio que absorba el calor de la llama del quemador.

Tenga cuidado cuando agite alimentos en un utensilio que se encuentre sobre la rejilla. Las rejillas tienen un acabado liso para facilitar su limpieza. El utensilio se deslizará si no se sostiene su manija. Esto puede provocar derrames de alimentos calientes y riesgos de sufrir quemaduras.

A pesar de que las rejillas son duraderas, las mismas perderán el brillo y/o se decolorarán por las altas temperaturas de las llamas del gas.

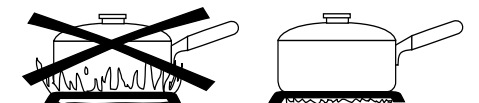
Notas:

- Un quemador ajustado de manera correcta y con orificios limpios se encenderá al cabo de pocos segundos. Si está usando gas natural, la llama será azul con un cono interno azul oscuro.

Si la llama del quemador es amarilla y ruidosa, la mezcla aire/gas puede ser incorrecta. Póngase en contacto con un técnico de servicio para ajustar la llama. (Los ajustes de la llama no están cubiertos por la garantía.)

Con el gas LP es aceptable que las puntas de las llamas sean ligeramente amarillas. Esto es normal y no es necesario realizar ajustes.

- Con algunos tipos de gas, es posible que escuche un golpeteo cuando se apague el quemador superior. Este es un sonido normal de funcionamiento del quemador.
- Si la perilla se gira rápidamente de 'High' a 'Low', es posible que la llama se apague, especialmente si el quemador está frío. Si esto ocurre, gire la perilla a la posición 'OFF' (Apagado), espere varios segundos y vuelva a encender el quemador.
- La llama debe ser ajustada de manera que no se extienda más allá del borde inferior del utensilio.



Fácil de



I	"Favori	
J	"Mor	
K	"C	
L	"	
M		
N	"Oven Light (Luz del horno)	para encender o apagar la luz del horno.
O	"CANCEL" (Anular)	Anula todas las funciones excepto el temporizador, el reloj las recetas favoritas, los ajustes y la gaveta calentadora.
P	Teclas rápidas	Se usan para seleccionar opciones en la pantalla (junto a la pantalla en ambos lados).

3. Seleccione la **HORA**.
4. Programe el tiempo usando las teclas numéricas.
5. Oprima la tecla **"Enter"**.
6. Seleccione **AM** o **PM** en el modo de 12 horas. (para cambiar el reloj a 24 horas, vea la página 79.)
7. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"**.

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

1. Oprima la tecla **"Setup"** (Ajuste).
2. Seleccione **RELOJ**.
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones hasta que se muestre el DESACTIVAR.
4. Seleccione **DESACTIVAR**.
5. Seleccione **HORA**.
6. Seleccione **"OFF"** (Apagar) para desactivar el despliegue del reloj o seleccione **"ON"** (Encender) para activar el despliegue del reloj.
7. Seleccione **"OFF"** para eliminar el despliegue del día de la semana. Seleccione **"ON"** para mostrar el día de la semana en pantalla.
8. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"**.

Setup
On / Off

Programación del día de la semana:

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Seleccione **RELOJ**.
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones hasta que se muestre el DIA.
4. Use la tecla rápida flechada para navegar entre las opciones de días.
5. Seleccione el día deseado.
6. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"**.

Setup
On / Off

Para programar el reloj en formato de 12 o 24 horas:

El reloj puede ser ajustado para desplegar la hora ya sea en formato de 12 horas o 24 horas.

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Seleccione **RELOJ**.
3. Use la flecha para pasar a la pantalla siguiente.
4. Seleccione **12/24 HR**.
5. Seleccione **12HR** o **24HR**.
6. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"**.

Setup
On / Off

"Timers" (Temporizadores)

Programación de los temporizadores ("Timer 1" o "Timer 2"):

1. Oprima la tecla **"TIMER 1"** o **"TIMER 2"**.
2. Oprima uno de los tiempos mostrados usando las teclas rápidas o presione una de las teclas numéricas para programar el tiempo deseado.

Importante: Cada vez que oprime una de las opciones de tiempo mostradas, se agrega tiempo adicional. Por ejemplo, si oprime "10 MIN." tres veces, agrega 30 minutos en el temporizador (0:30).

3. Oprima la tecla **"Enter"** (Aceptar).

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

1. Oprima la tecla **"TIMER 1"** o **"TIMER 2"** una vez.

TIMER 1
On / Off

2. Seleccione uno de los tiempos desplegados usando repetidamente las teclas rápidas hasta que el tiempo deseado quede programado.

0

3. Oprima las teclas numéricas para programar el tiempo nuevo deseado.
4. Oprima la tecla **"Enter"**.

Anulación del temporizador:

Oprima la tecla **"TIMER 1"** o **"TIMER 2"** dos veces.

TIMER 1
On / Off

Si ambos temporizadores están activos:

Si el temporizador deseado ya se encuentra en la pantalla, oprima la tecla una vez para entrar en la función de edición y dos veces para anular el temporizador. Si el temporizador deseado no está en pantalla, siga estos pasos:

1. Oprima la tecla **"TIMER"** deseada una vez. El temporizador seleccionado aparecerá en pantalla.
2. Oprima la tecla **"TIMER"** una segunda vez para activar la función de edición para hacer los cambios.
3. Si oprime la tecla **"TIMER"** una tercera vez, anulará el temporizador.

Cambio de las señales sonoras del temporizador:

Las señales sonoras para el TEMPORIZADOR 1 y para el TEMPORIZADOR 2 pueden ser cambiadas. Las opciones disponibles son dos señales cada treinta segundos, dos señales cada sesenta segundos o una señal solamente. El ajuste predeterminado es una sola señal.

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Seleccione la flecha y oprímla hasta que SONIDOS aparezca en pantalla.
3. Seleccione **SONIDOS**.
4. Seleccione **SONIDOS TEMPOR**.
5. Seleccione el formato deseado de la señal sonora del temporizador (2-30SEC, 2-60SEC o 1 BIP).
6. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"**.

Setup
On / Off

Bloqueo del control y de la puerta del horno

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

Para bloquear los controles y la puerta:

Oprima las teclas **"Back"** (Atrás) y **"Enter"** al mismo tiempo, manteniéndolas oprimidas durante tres segundos o hasta que las palabras CONTROL BLOQ aparezcan en la pantalla.

Para desbloquear los controles y la puerta del horno:

Oprima las teclas **"Back"** y **"Enter"** al mismo tiempo, manteniéndolas oprimidas durante tres segundos. DESBLOQUEO aparecerá en la pantalla cuando el control y la puerta se estén desbloqueando.



- La temperatura en el indicador aumentará en incrementos de 1° hasta que el horno llegue a la temperatura programada. Espere aproximadamente 15 minutos para que el horno se precaliente.
 - Cuando el horno se ha precalentado, se escuchará una señal sonora y "PREHEAT" se apagará.
3. Al final de la cocción, apague el horno oprimiendo la tecla **"CANCEL"** para detener el alimento del horno. El horno continuará funcionando hasta que se haya apagado "CANCEL".

Notas:

- Si transcurren más de treinta segundos al oprimir una tecla y una tecla no responde, espere un minuto al despliegue anterior.
- Si se muestra "Error" en la pantalla, el horno se apagará automáticamente.

fico de tiempo. Cuando ese tiempo se termine, el horno bajará la temperatura automáticamente y calentará el alimento caliente durante una hora.

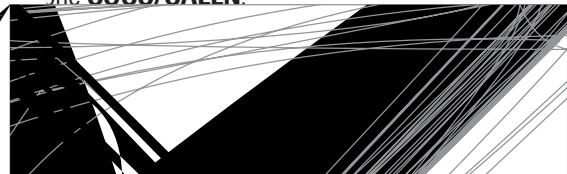
acabe, el horno bajará la temperatura a 7° C (170° F), para que el alimento se mantenga caliente durante una hora y luego se apagará.

Si se usa la función "Delay", el horno se apagará al día siguiente. Programe la cantidad de tiempo antes de encender el horno y el tiempo que se tardará en calentarse a la temperatura programada. Cuando se termine el tiempo programado, el horno calentará el alimento caliente hasta por una hora automáticamente.

Comience a cocinar el día siguiente. Programe la cantidad de tiempo de cocción antes de encender el horno y el tiempo que se tardará en calentarse a la temperatura programada. Cuando se termine el tiempo programado, el horno calentará el alimento caliente hasta por una hora automáticamente.

Programar la función "Cook and Hold" (Cocinar y mantener caliente) (página 18)

Después de programar el horneado, oprima la tecla **"More Options"** (Más opciones) para acceder a la función **COCC/CALEN**.



3. Seleccione la cantidad de tiempo que va a cocinar el alimento. Oprima las teclas rápidas de las flechas.
4. Oprima la tecla **"COCC/CALEN"**.
5. "COOK TIME" (Tiempo de cocción), el tiempo de cocción, "PREHEAT", "HORNEAR" y "CANCEL" se mostrarán en pantalla.

El horno cocinará el alimento durante el tiempo seleccionado. Después de que se termine el tiempo de cocción, el alimento caliente durante una hora.

Para programar la función "Delay" (Retraso) (página 18)

1. Después de programar el horneado, oprima la tecla **"More Options"**.
2. Seleccione la función **DIF.**

Después de seleccionar la cantidad de tiempo que usted desea cocinar el alimento usando los tiempos de cocción, el tiempo de cocción se mostrará en pantalla.

Después de seleccionar la cantidad de tiempo que usted desea cocinar el alimento usando los tiempos de cocción, el tiempo de cocción se mostrará en pantalla.

Después de seleccionar la cantidad de tiempo que usted desea cocinar el alimento usando los tiempos de cocción, el tiempo de cocción se mostrará en pantalla.

Después de seleccionar la cantidad de tiempo que usted desea cocinar el alimento usando los tiempos de cocción, el tiempo de cocción se mostrará en pantalla.

PRECAUCIONES

El horneado diferido puede ser peligroso si se usa como los procedimientos de seguridad.

“Convect” (Convección)

La cocción por convección usa un ventilador para circular aire caliente uniformemente sobre, debajo y alrededor del alimento. Como resultado, los alimentos se cocinan y doran uniformemente, a menudo en tiempos más cortos, a temperaturas más bajas y con la flexibilidad de usar más de una parrilla al mismo tiempo.

Notas:

- El control del horno viene programado desde la fábrica para “Auto Convect Conversion” (Conversión automática a convección). Cuando se usa “Convect Bake” (Horneado por convección) y “Convect Pastry” (Pastelería por convección) programe la temperatura de horneado *convencional*. El control automáticamente convierte la temperatura a 15° C (25° F) menos que la temperatura tradicional del horno.
- Cuando use el asado por convección, la temperatura no se reducirá automáticamente. Programe el tiempo y la temperatura de asado *convencional*. El control luego le hace saber cuando ha acabado un 75% del tiempo y le advierte que verifique el grado de cocción del alimento.
- Para desactivar la conversión automática de convección, vea la página 92.

Opciones de convección

Las opciones “Cook & Hold” (Cocinar y mantener caliente) y “Delay” (Diferido) están disponibles cuando se cocina por convección. Vea la página 82 para obtener información sobre cómo programar la función “Cook & Hold” o “Delay”.

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

“Convect Bake”

(Horneado por convección)

Para hornear por convección:

1. Oprima la tecla “**Convect**” (Convección).
2. Seleccione **HORNEADO CONV** usando las teclas rápidas.



3. Seleccione la opción deseada usando las teclas rápidas



0

Programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas. Oprima la tecla “**Enter**” (Aceptar) para guardar el ajuste.

- La temperatura del horno puede programarse entre 91° C (195° F) y 288° C (550° F) en incrementos de 1° C (5° F). Si la convección automática está apagada, puede programar la temperatura desde los 170° F.
- Después de tres segundos, el horno comenzará a precalentarse. HORNEADO CONV y “PREHEAT” (Precalentamiento) aparecerán en la pantalla junto con “100°” o la temperatura actual del horno (la opción más alta).
- La temperatura en el indicador aumentará en incrementos de 1° hasta que el horno llegue a la temperatura programada. Espere aproximadamente 15 minutos para que el horno se precaliente.
- Cuando el horno se ha precalentado, se escuchará una señal sonora y “PREHEAT” se apagará y se desplegará HORNEADO CONV. “AUTO” (Automático) aparecerá en la pantalla si la función de conversión automática de convección está activada.
- Coloque el alimento en el horno.

4. Al final de la cocción, apague el horno oprimiendo la tecla “**CANCEL**” (Anular). Retire el alimento del horno. El horno continuará funcionando hasta que se oprima la tecla “**CANCEL**”.

CANCEL

“Rapid Preheat”

(Precalentamiento rápido)

Use para reducir el tiempo de precalentamiento cuando use las funciones de horneado o de horneado por convección. Use para todos los alimentos cuando hornee en una sola parrilla.

- Después de haber programado y activado el horneado o el horneado por convección, oprima la tecla “**Rapid Preheat**”.
- SOLO 1 REJILLA se desplegará en la pantalla; después de 10 segundos la pantalla mostrará RAPIDO y “PREHEAT”.

Para regresar al precalentamiento normal:

- Oprima la tecla “**Rapid Preheat**” nuevamente. Esto proporcionará precalentamiento estándar y “PREHEAT” y la función seleccionada se mostrarán en pantalla.

Notas:

- Para obtener los mejores resultados, coloque la parrilla en la posición 2 o 3 con la opción de precalentamiento rápido.
- Para obtener los mejores resultados de horneado y dorado, no se recomienda el uso de precalentamiento rápido cuando se usen múltiples parrillas.

“)”

(/ S
Para

1. Oc
2. Ip
3. e
4. C

ón).

las



4. S

sando las teclas rápidas.

Oprima la temperatura deseada usando las teclas numéricas.
 Oprima la tecla **“Enter”** (Aceptar) para guardar el ajuste.

La temperatura del horno puede programarse entre 77° C (170° F) y 288° C (550° F) en incrementos de 1° C (5° F).

Programa el tiempo de cocción. Programe el tiempo de cocción convencional usando las teclas numéricas.

Después de tres segundos, comenzará a calentarse.
 Si el horno está en modo **SARAR CONV** (SARAR CONV), oprima la tecla junto con **“100”** (para la temperatura actual o para una configuración más alta).

El tiempo de cocción se incrementa en incrementos de hasta 30 minutos hasta la temperatura programada.

Una vez que el tiempo de cocción comienza.

Una vez que el tiempo de cocción se completa, el horno emitirá una alarma sonora para advertirle que revise el alimento. Verifique la temperatura del alimento usando un termómetro de carne. Si el alimento no está cocinado, retírelo del horno y programe la tecla **“CANCEL”** (Anular) para apagar el horno.

Si el alimento no está listo, continúe así.

Una vez que el tiempo programado ha terminado, el horno automáticamente pasará al modo **“Keep Warm”** (Mantener caliente) por una hora y luego se apagará. Después de retirado del horno antes de que el tiempo haya acabado, oprima la tecla **“C**

“Wa

(Gave

La gaver
a una te
panes y

Funci

1. Op
2. Se
3. De
4. C
5. C
a

Tal



antes de

ser calentados

Tabla de asar

ALIMENTOS	TIEMPO DE ADASO SUGERIDO	PARRILLA POSICIÓN*
Carne de res (asado a 74° C o 165° F) 6 hamburguesas de 1,3 cm (1/2") de grueso 2 filetes, 2,5 cm (1") de grueso 2 filetes de res "New York Strip", 2,5 cm (1") de grueso 2 filetes "T-Bone", 2,5 cm (1") de grueso	10 a 12 minutos 18 a 22 minutos 18 a 22 minutos 18 a 22 minutos	4 4 4 4
Carne de ave (asado a 77° C o 170° F) 4 pechugas deshuesadas/sin pellejo 4 pechugas de pollo con hueso	Asado BAJO 12 a 15 minutos 20 a 33 minutos	4 3
Carne de cerdo (asado a 71° C o 160° F) 4 chuletas de cerdo deshuesadas, 2,5 cm (1") de grueso 4 chuletas de cerdo con hueso, 2,5 cm (1") de grueso Rebanada de jamón, 2,5 cm (1") de grueso	20 a 28 minutos 25 a 28 minutos 12 a 16 minutos	4 4 4
Pescado (asado a 60° C o 140° F) 4 filetes de pez espada, 2,5 cm (1") de grueso 2 filetes de mero, 2,5 cm (1") de grueso Reloj anaranjado, 2,5 cm (1") de grueso Camarones (16 a 20 camarones por libra) 2 filetes de salmón, 1,3 cm (1/2") de grueso 2 filetes de salmón, 2,5 cm (1") de grueso	10 a 14 minutos 10 a 14 minutos 10 a 12 minutos 8 a 10 minutos 8 a 12 minutos 10 a 14 minutos	4 4 4 4 4 4

***Importante:** Para reducir el dorado y el humo excesivo durante el asado, use una posición de parrilla baja y aumente el tiempo de asado.

Ventilador del horno

El ventilador de convección se usa para hacer circular aire caliente en el horno cuando se selecciona la función de convección.

Importante: El ventilador de convección se detendrá automáticamente cuando se abra la puerta del horno.

Respiradero del horno

El respiradero del horno está incorporado al sistema de ventilación descendente en la superficie de cocción.

Cuando el horno está en uso, el área cercana al respiradero del horno puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Para obtener los mejores resultados, **no** bloquee el respiradero.

Luz del horno

La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta del horno. Cuando la puerta esté cerrada, oprima la tecla "**Oven Light**" (Luz del horno) para encender o apagar la luz del horno. Cada vez que oprima la tecla "Oven Light" escuchará una señal sonora. Si la luz del horno está encendida cuando se abre la puerta, la luz se apagará cuando se cierre la puerta.

Oven
Light

Parte inferior del horno

Proteja la parte inferior de los hornos contra derrames, especialmente los derrames ácidos o azucarados, ya que pueden decolorar la porcelana. Use utensilios de tamaño adecuado para evitar derrames. **No coloque utensilios o papel de aluminio directamente sobre el fondo del horno.**

Parrillas del horno

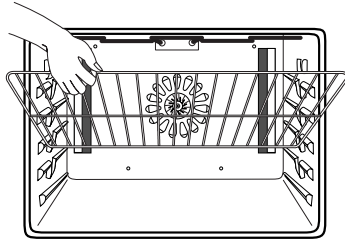
⚠ PRECAUCIÓN

- **No** intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.
- **No** use el horno para almacenar alimentos o utensilios.

El horno incluye tres parrillas planas normales.

Para retirar la puerta del horno:

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



Para volver a instalar:

1. Coloque la parrilla en el soporte correspondiente en el horno.
2. Inclínele levemente el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase el tope.
3. Baje el extremo delantero y deslice la parrilla en el horno.

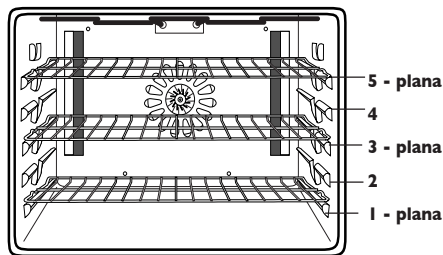
Posiciones de las parrillas

PARRILLA 5 (posición más alta):

Se usa para hornear con dos parrillas y para asar.

PARRILLA 4:

Se usa para hornear con dos parrillas y para asar.



Cocción por convección con tres parrillas

PARRILLA 3:

Se usa para la mayoría de los alimentos que se hornear en una bandeja de galletas o de dulces, tortas de capas, pasteles de frutas o alimentos congelados.

PARRILLA 2:

Se usa para asar cortes pequeños de carne y cacerolas, para hornear panes, pastelitos o flanes, pasteles congelados y para hornear con dos parrillas.

PARRILLA 1:

Se usa para asar cortes grandes de carne de res y de ave, suflés o tortas de ángel y para hornear con dos parrillas.

COCCIÓN CON VARIAS PARRILLAS.

Dos parrillas: Use las parrillas en las posiciones 2 y 5.

Tres parrillas (convección solamente): Use las posiciones 1, 3 y 5 (vea la ilustración).

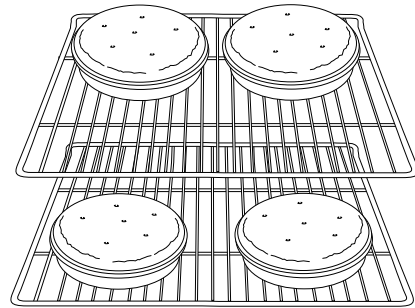
Notas:

- Cuando hornee por convección en dos o tres parrillas, verifique los alimentos al transcurrir el tiempo mínimo sugerido para evitar el dorado excesivo o la sobrecocción.
- **No** cubra una parrilla completa con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio en el fondo del horno. Esto afectará los resultados de la cocción y puede ocasionar daños al fondo del horno.

Horneado de tortas de capas en dos parrillas

Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas en dos rejillas (con o sin convección), use las parrillas 2 y 5.

Coloque las tortas en las parrillas como se muestra.



OVEN

Funciones

“Diferir” (Cocinar y mantener caliente)

(Modelos selectos)

Para más información, consulte las “Opciones Avanzadas” (Más opciones).

Presione **DEFEZ/ CALENT.**

Para programar un horneado por convección

diferido: (modelos selectos)

1. Siga los pasos 1 a 4 de la función “Delay” (vea abajo a la izquierda).
2. Seleccione la función **HORNEADO, ASAR o PASTELES.**
3. Elija una de las temperaturas desplegadas o use las teclas numéricas para programar la temperatura.
4. Elija el tiempo de cocción de los tiempos desplegados o use las teclas numéricas para programar el tiempo de cocción.
5. La pantalla mostrará “DELAY”, la función seleccionada, la temperatura programada y el conteo regresivo del tiempo diferido. Cuando el tiempo diferido termina, se muestra el tiempo de cocción y el horno comienza a precalentar.

Programa el tiempo de cocción usando las teclas numéricas.

Seleccione la función **HORNEADO** o **PASTELES**.

Cuando aparecen las opciones de selección, presione las teclas rápidas o las teclas numéricas.

Cuando aparecen las opciones de selección, presione las teclas rápidas o las teclas numéricas.

Presione **CONV, ASAR o PASTELES** y programe la temperatura usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.

El horno comienza a precalentarse durante el tiempo seleccionado y luego se apagará durante una hora. El horno se apagará automáticamente.

La receta recomienda precalentar el horno, añada 15 minutos al tiempo de la cocción.

“Diferir”

(Modelos selectos)

Para más información, consulte las “Opciones Avanzadas” (Más opciones).

Presione **DIFERIR.**

Seleccione el tiempo a diferir usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.

Presione **HORNEADO, CONVEC o LIMPIEZA** y programe la temperatura usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.

Para programar un horneado diferido:

1. Siga los pasos 1 a 4 de la función “Delay” (vea arriba).

2. Elija una de las temperaturas desplegadas o use las teclas numéricas para programar la temperatura.

3. Elija el tiempo de cocción de los tiempos desplegados o use las teclas numéricas para programar el tiempo de cocción.

4. La pantalla mostrará “DELAY”, la función seleccionada, la temperatura programada y el conteo regresivo del tiempo diferido. Cuando el tiempo diferido termina, se muestra el tiempo de cocción y el horno comienza a precalentar.

Presione **CONV, ASAR o PASTELES** y programe la temperatura usando las teclas numéricas para programar dos horas de limpieza. Seleccione el nivel de suciedad **MED** o **INTENSO** usando las teclas rápidas. Hay una espera breve mientras la puerta se bloquea.

4. La pantalla mostrará “DELAY”, el tiempo de limpieza y el tiempo de desbloqueo de la puerta (en base al nivel de suciedad seleccionado). Cuando el tiempo diferido termine, se mostrará el tiempo de limpieza y el horno comenzará a precalentar.

Para mayor información sobre autolimpieza, vea las páginas 69-70.



PRECAUCIÓN

No use la función de horneado diferido para preparar alimentos altamente perecederos tales como los productos lácteos, la carne de cerdo, de ave o mariscos.

“Proofing” (Espajamiento) (modelos selectos)

Esta característica se utiliza para que los productos de pan de levadura se eleven y fermenten antes de hornearlos. Hay dos métodos de espajamiento disponibles – **ESTÁNDAR** y **INTENSO**.

El fermentado estándar en el horno protege los productos de los cambios de temperatura y las corrientes que comúnmente ocurren en los hornos domésticos. Los resultados del espajamiento efectuado fuera del horno.

El fermentado intenso es más rápido que el estándar o se deja en el horno durante un tiempo más largo.


Presione la tecla **“More Options”**.

Notas:


- Para cualquier masa que requiera levantarse una vez, se puede usar el espajamiento normal o rápido.
- Cuando use masa de pan congelada, elija la opción de **ESPONJ RÁPIDA**. No es necesario descongelar la masa antes de fermentarla.
- Para la masa que requiera levantarse dos veces, se debe usar el espajamiento normal para el primer ciclo de espajamiento. Se puede usar cualquiera de los dos ciclos de espajamiento para el segundo levantamiento.
- Si la temperatura del horno es demasiado alta para el espajamiento, ENFRIAMIENTO aparecerá en pantalla.

“Keep Warm” (Mantener caliente)


La característica “Keep Warm” se usa para mantener calientes alimentos que están calientes o para calentar panes y platos.

1. Oprima la tecla **“More Options”** (Más opciones). 
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **MANT CALIENTE**.



4. Seleccione una de las temperaturas desplegadas o programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas. Puede seleccionar temperaturas entre 63° C (145° F) y 88° C (190° F).
5. **MANTEN CALIENTE** y la temperatura aparecerán en pantalla.
6. Cuando el horno se haya precalentado, escuchará una señal sonora y **MANTEN CALIENTE** y la temperatura se desplegarán en la pantalla.
7. Cuando termine, oprima la tecla **“CANCEL”** (Anular) y retire el alimento o los platos del horno. 

Para calentar panecillos:

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

Para calentar platos:

- Coloque dos filas de hasta cuatro platos cada una en el horno.
- Oprima la tecla **“More Options”**.
- Seleccione **MANT CALIENTE**.
- Elija una temperatura de 77° C (170° F).
- Caliente durante cinco minutos. Apague el horno oprimiendo la tecla **“CANCEL”** y deje los platos en el horno durante 15 minutos más.
- Use solamente platos resistentes al horno; verifique con el fabricante.

- **No** coloque los platos calientes sobre superficies frías pues el cambio rápido de temperatura puede hacer que se rompan o causen fisuras.

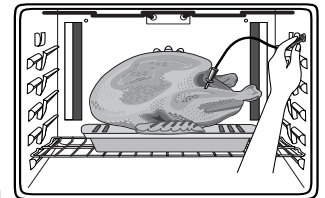
Notas:


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

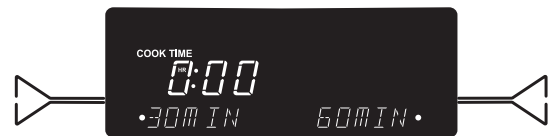
“Meat Probe” (Sonda para carne)

(modelos selectos)

El uso de la sonda suministrada con su horno asegura siempre excelentes resultados con los asados.



1. Inserte la sonda en el alimento. Para las carnes, la punta de la sonda debe ubicarse en el centro de la parte más gruesa de la carne y no en la grasa o tocando un hueso.
2. Inserte el enchufe de la sonda en el tomacorriente situado en el lado superior derecho del horno. Asegúrese de que el enchufe quede bien insertado en el tomacorriente.
3. Oprima la tecla **“More Options”**. 
4. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
5. Seleccione **SONDA CARNE**.



6. Programe la temperatura interna deseada para el alimento seleccionando una de las temperaturas desplegadas o programe la temperatura usando las teclas numéricas. La temperatura de la sonda puede programarse entre 38° C (100° F) y 85° C (185° F). Si la sonda no está insertada, **INSERTE SONDA** se desplegará en la pantalla.
7. Seleccione la función **HORN** o **CONVEC**.
8. Programe la temperatura del horno deseada seleccionando una de las temperaturas desplegadas o programe la temperatura usando las teclas numéricas.

Importante: Si se retira la sonda del receptáculo del horno durante el proceso de cocción, la pantalla mostrará el mensaje **INSERTE SONDA**. Si la sonda no es insertada durante los siguientes 30 segundos, el programa se anulará y el horno se apagará.

Cuando se selecciona HORN:

- El indicador mostrará brevemente la temperatura seleccionada para el horno y para la sonda.
- Después de 10 segundos, la pantalla mostrará la temperatura real del horno y la temperatura real de la sonda.

Cuando se selecciona CONVEC:

- Seleccione la función **HORNEADO CONV, ASAR POR CONV** o **PASTELES CONV**.
- Programe la temperatura del horno deseada seleccionando una de las temperaturas desplegadas o programe la temperatura usando las teclas numéricas.

- La pantalla mostrará brevemente la temperatura seleccionada para el horno y para la sonda.
 - Después de 10 segundos, la pantalla mostrará la temperatura real del horno y la temperatura real de la sonda.
9. Cuando se logra la temperatura interna seleccionada del alimento, el horno se apagará, y se oír una señal sonora.
 10. Retire la sonda del tomacorriente del horno. **La sonda estará caliente.** Sujete el enchufe de la sonda con guantes de horno o tomaollas cuando la saque del horno.

Notas:

- La sonda debe ser sacada del horno cuando no esté siendo usada.
- Debido al excelente aislamiento del horno, el calor retenido continúa cocinando el alimento hasta después de que ha sonado la señal y el horno se ha apagado. Por esta razón es importante sacar el alimento del horno tan pronto como suene la señal sonora.
- Use la manija de la sonda para insertarla o retirarla. **No tire del cable.**
- **La sonda está caliente después de la cocción** - use un tomaollas o un guante de horno para sacarla.
- Para limpiar una sonda fría, frótelas con un paño con jabón. **No sumerja la sonda en agua ni la lave en el lavavajillas.**

Temperaturas internas para los alimentos

ALIMENTO	TEMPERATURA INTERNA	
Carne de res molida	74° C (165° F)	
Carne fresca de res, ternera, cordero	Semicruda	63° C (145° F)
	Término medio	71° C (160° F)
	Bien cocida	77° C (170° F)
Pollo, Pavo	Entero	82° C (180° F)
	Pechuga	77° C (170° F)
Cerdo	Término medio	71° C (160° F)
	Bien cocida	77° C (170° F)
	Jamón, precocido	60° C (140° F)

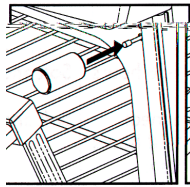
“Drying” (Secado) (modelos selectos)

Para obtener los mejores resultados, utilice una rejilla de secado. Estas rejillas permiten que el aire circule uniformemente alrededor del alimento.

El ventilador de convección funcionará durante el secado.

Para programar el secado:

1. La puerta del horno debe ser abierta levemente para permitir que la humedad escape del horno durante el secado.
 - Abra la puerta del horno levemente.
 - Coloque el espaciador magnético para la puerta (pieza No. 8010P146-60) sobre el interruptor en el lado superior derecho del marco del horno. El espaciador proporciona una abertura entre el marco y la puerta del horno para permitir que la humedad escape.
 - Cierre la puerta con cuidado hasta que el espaciador magnético entre en contacto con la puerta del horno. El imán sostendrá el



espaciador en la posición correcta durante el proceso de secado y permite que la puerta sea abierta en cualquier momento durante el secado sin que pierda su posición correcta.

Importante: Si el espaciador no se coloca correctamente, el ventilador de convección no funcionará.

2. Oprima la tecla **“Convect”** (Convección). Convect
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
4. Seleccione **SECADO**.
5. Seleccione una de las temperaturas desplegadas o programe la temperatura usando las teclas numéricas. Puede programar temperaturas entre 38° C (100° F) y 93° C (200° F).
6. En el indicador aparecerá SECADO y la temperatura. “PREHEAT” (Precalentamiento) aparecerá en pantalla hasta que el horno alcance la temperatura programada.
7. Cuando el secado haya terminado, retire el alimento del horno y oprima la tecla **“CANCEL”** (Anular). CANCEL

Siga la *Guía de secado* en la página 89 para conocer los tiempos de secado. Verifique los alimentos al haber transcurrido el tiempo mínimo indicado. Enfríe los alimentos hasta temperatura ambiente para probar el nivel de secado.

Notas:

- Para adquirir una rejilla de secado, póngase en contacto con su distribuidor Jenn-Air y pida el kit de accesorio “DRYINGRACK” (Rejilla de secado) o llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).
- La mayoría de las frutas y verduras se secan bien y mantienen su color cuando se secan a 60° C (140° F). La carne y la cecina deben secarse a entre 63° C (145° F) y 66° C (150° F). Para un sabor óptimo, seque las hierbas a 38° C (100° F). Sin embargo, debido a esta baja temperatura, el tiempo de secado puede alargarse hasta 8 horas.
- **El tiempo de secado varía de acuerdo con lo siguiente: Contenido de agua y azúcar del alimento, tamaño de las piezas, cantidad de alimento que se esté secando y la humedad del aire.**
- Verifique los alimentos al haber transcurrido el mínimo tiempo de secado. Seque los alimentos durante un mayor tiempo si es necesario.
- Las frutas que se tornan marrones cuando se exponen al aire deben ser tratadas con un antioxidante. Pruebe uno de los siguientes métodos:
 1. Moje la fruta en una mezcla de dos tercios de jugo de limón embotellado y un tercio de agua templada.
 2. Remoje la fruta en una solución de 1 cucharadita de ácido ascórbico o un antioxidante comercial en un litro de agua fría.
- Los alimentos pueden gotear durante el proceso de secado. Después de secar alimentos con alto contenido ácido o azucarado, limpie la parte inferior del horno con agua y jabón. El acabado de porcelana del horno se puede decolorar si las manchas ácidas o azucaradas no se limpian antes de un ciclo de alta temperatura o de autolimpieza.
- Se puede secar más de una parrilla de alimento a la vez. Sin embargo, se requerirá un mayor tiempo de secado.
- Consulte otras fuentes de información en su biblioteca local o llame a su servicio de extensión del condado para obtener mayor información.

Guía de secado (modelos selectos)

FRUTAS	MEJORES VARIEDADES PARA SECADO	PREPARACIÓN	TIEMPO DE SECADO APROX. a 60°C (140°F) **	PRUEBE EL SECADO AL TIEMPO MÍN. DE SECADO
Manzanas*	Variedades firmes: "Graven" "Stein", "Granny Smith", "Jonathan", "Winesap", "Rome Beauty", "Newton".	Lave, pele si desea, elimine el corazón y corte en rebanadas de 32 mm (1/8").	4 a 8 horas	Flexibles a crujientes. Las manzanas secas se preservan mejor cuando están un poco crujientes.
Duraznos*	"Blenheim/Royal" más comunes. Los "Tilton" también son buenos.	Lave, corte por la mitad, elimine las semillas.	18 a 24 horas	Suaves, flexibles.
Cambures*	Variedades firmes	Pele y corte en rebanadas de 64 mm (1/4").	17 a 24 horas	Flexibles a crujientes.
Cerezas	"Lambert", "Royal Ann", "Napoleón", "Van" o "Bing".	Lave y elimine los tallos. Corte por la mitad y elimine las semillas.	18 a 24 horas	Flexibles y gomosos.
Nectarinas y melocotones*	Variedades "Freestone".	Corte por la mitad y elimine las semillas. Puede pelarlos, pero resulta en fruta seca de mejor aspecto.	24 a 36 horas	Flexibles y gomosos.
Peras*	"Bartlett"	Pele, corte por la mitad y elimine el corazón.	24 a 36 horas	Suave y flexible.
Piña	Fresca o enlatada.	Lave, pele y elimine los ojuelos espinosos. Corte a lo largo y elimine el corazón pequeño. Corte a lo ancho en rebanadas de 1,27 cm (1/2").	Enlatada: 14 a 18 horas Fresca: 12 a 16 horas	Suave y flexible.
Concha de Limón o Naranja	Elija frutas de concha áspera. No seque la concha de las frutas con "color añadido".	Lave bien. Pele delgadamente la 16 mm (1/16") a 32 mm (1/8") de la concha. No use la médula blanca amarga debajo de la concha.	1 a 2 horas	Duras a frágiles.
VERDURAS				
Tomates	"Plum", "Roma"	Corte por la mitad, elimine las semillas. Coloque los tomates con el pellejo del tomate en la parrilla. Pinche el pellejo.	12 a 18 horas	Duros a crujientes.
Zanahorias	"Danvers" de medio tamaño, "Imperator", de centro rojo "Chantenay"	No use zanahorias de fibra dura o con corazón meduloso. Lave, corte los topos y pele si lo desea. Corte a lo ancho o diagonalmente en rebanadas de 64 mm (1/4"). Cocine al vapor por 3 minutos.	4 a 8 horas	Duras a frágiles.
Ají picante	"Ancho", "Anaheim"	Lave, corte por la mitad y elimine las semillas. Pinche el pellejo varias veces.	4 a 6 horas	Las vainas deben verse arrugadas, de color rojo oscuro y crujientes.
HIERBAS				
Perejil, Menta, Cilantro, Salvia, Orégano		Enjuague en agua fría. Seque con una toalla de papel. Deje los tallos hasta que las hojas estén secas, y luego deséchelos.	1 a 3 horas	Frágiles y desmenuzables.
Albahaca		Corte las hojas 7,62 cm (3") a 10,16 cm (4") desde el tope de la planta justo donde comienzan a brotar. Enjuague las hojas en agua fría.	2 a 5 horas	Frágiles y desmenuzables.

*Frutas que requieren un antioxidante para evitar la decoloración y la pérdida de los nutrientes. Consulte los métodos específicos en las notas de la página 88.

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

“Thaw and Serve” (Descongelar y servir)

Use esta función para alimentos congelados que necesitan ser descongelados pero no cocinados antes de servir.

Para programar la función descongelar y servir:

1. Coloque el alimento en el horno en la parrilla 2.
2. Oprima la tecla **“Convect”** (Convección).
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
4. Seleccione **DESCONG-SERVIR**.
5. Seleccione el número de minutos de descongelación.

Convect



6. **DESCONG-SERVIR**, el tiempo de cocción y el conteo regresivo del tiempo de cocción aparecerán en pantalla.
7. Si la descongelación termina antes de que el tiempo haya transcurrido, oprima la tecla **“CANCEL”** (Anular) y retire el alimento del horno. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, el horno se apagará y emitirá una señal sonora.

CANCEL

Importante: Esta característica no debe usarse para descongelar carnes u otros alimentos que deben ser cocinados antes de servir.

Tabla para descongelar y servir

ALIMENTOS CONGELADOS*	TIEMPO DE DESCONGELAR-SERVIR **	SUGERENCIAS
Pasteles y tortas completas Pasteles: de limón, con crema, de pacana, de chocolate, batatas, pastel de seda Tortas: Vainilla, chocolate, coco y tortas de tres capas, torta de ponqué, pastel de crema	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remueva el alimento congelado de la caja y envoltorio. 2. Coloque el alimento congelado en la parrilla central del horno. 3. Use la función de descongelar-servir durante 15 minutos para tortas y 30 minutos para pasteles. 4. Retire el alimento del horno. 5. Corte en porciones individuales y coloque en platos. 6. Vuelva a colocar los platos en el horno. 7. Use la función de descongelar-servir de 10 a 30 minutos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Si descongela durante 30 minutos, se facilita cortar pasteles y tortas completas y torta de queso. • Las tortas de capas requieren solamente 15 minutos antes de cortar. • El tamaño y la textura del alimento a descongelar afectarán el tiempo de la función descongelar-servir. • Los postres más grandes o densos pueden tomar más tiempo para descongelarse. • Las rebanadas de torta se descongelan más rápidamente que las rebanadas de pastel. Las rebanadas de pastel de batata pueden tomar entre 20 y 30 minutos.
Porciones individuales: Rebanadas de pastel, rebanadas torta, otros postres individuales, pastelitos rellenos, pastelitos de crema	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retire el alimento congelado del envase. 2. Coloque la porción en el plato. 3. Coloque el plato en la parrilla central del horno 4. Use la función de descongelar-servir de 10 a 30 minutos. 	
Torta de queso	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remueva el alimento congelado de la caja y envoltorio. 2. Coloque el alimento congelado en la parrilla central del horno. 3. Use la función de descongelar-servir durante 30 minutos. 4. Retire el alimento del horno. 5. Corte en porciones individuales y coloque en platos. 6. Vuelva a colocar los platos en el horno. 7. Use la función de descongelar-servir hasta por 15 minutos si lo desea. 	

* Esta característica sólo puede ser usada con alimentos congelados “Thaw and Serve” (descongelar y servir) o “Ready to Serve” (listo para servir).

NO intente descongelar carnes congeladas, carne de ave o mariscos.

** No es necesario precalentar el horno.

FAVORITOS

“Favorites” (Favoritos)

La opción “Favorites” (favoritos) guarda la función del horno, tiempo de cocción y la temperatura hasta para 10 de sus recetas favoritas. Los hornos de convección vienen con cinco recetas preprogramadas.

Para seleccionar una receta de la lista de recetas preprogramadas:

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

Favorites
On / Off



3. Seleccione la receta deseada en la pantalla u oprima la flecha para desplazarse a la receta deseada.
4. Una vez que la receta es seleccionada, el horno comenzará a precalentar de acuerdo con el programa seleccionado.
 - Puede oprimir la tecla “More Options” (Más opciones) para añadir las funciones COCC/CALEN o DIF.
5. Cuando termine, oprima la tecla “CANCEL” (Anular) y retire el alimento del horno.

Para guardar la última receta terminada:

(Hornear, Horneado por convección, Asado por convección, Pastelería por convección, Asado a la parrilla por convección, Secado, Mantener caliente, Fermentado)

1. Oprima la tecla “Favorites”.
2. Seleccione la opción **GUARDAR ÚLTIMA**.
3. Introduzca el nombre usando las teclas.

Favorites
On / Off

- Por ejemplo, para guardar “lasagna”, oprima la tecla <JKL> tres veces para la letra “L”; oprima la tecla <ABC> una vez para la letra “A”; oprima la tecla <STU> una vez para la letra “S”. Continúe así hasta que haya terminado la palabra.
4. Después de programar cada letra, espere tres segundos hasta que aparezca una línea en el siguiente espacio u oprima la tecla “Enter” (Aceptar) antes de pasar a la siguiente letra.
 - Se pueden usar hasta 14 letras incluyendo los espacios.
 5. Cuando el nombre de la receta haya sido programado, los últimos ajustes se desplegarán durante varios segundos.
 6. LISTA RECETAS se desplegará en la pantalla para navegar por las opciones.
 7. Oprima la tecla “Favorites” para salir del menú de recetas favoritas.

Para crear una nueva receta favorita:

1. Oprima la tecla “Favorites”.
2. Oprima la flecha para navegar por las opciones.
3. Seleccione **CREAR NUEVA** con la tecla a la izquierda.
4. Introduzca el nombre usando las teclas.

Favorites
On / Off

- Por ejemplo, para guardar “lasagna”, oprima la tecla <JKL> tres veces para la letra “L”; oprima la tecla <ABC> una vez para la letra “A”; oprima la tecla <STU> una vez para la letra “S”. Continúe así hasta que haya terminado la palabra.
 - Después de programar cada letra, espere tres segundos hasta que aparezca una línea en el siguiente espacio u oprima la tecla “Enter” antes de pasar a la siguiente letra.
 - Se pueden usar hasta 14 letras incluyendo los espacios.
5. Seleccione tecla “Enter” para guardar el nombre.
 6. Seleccione el tipo de cocción, como por ejemplo HORNEAR, HORNEADO CONV, ASAR A LA PARR, etc.
 7. Seleccione la temperatura del horno usando las teclas rápidas.

O

Programa la temperatura deseada usando las teclas numéricas.

8. Añada la función “Cook/Hold” (cocinar/mantener caliente) seleccionando la opción **SI** o salte esta función seleccionando **NO**.
9. Si elige SI, programe el tiempo de cocción usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
10. Añada la función “Delay” (Diferido) seleccionando la opción **SI** o salte esta función seleccionando **NO**.
11. Si elige SI, programe el tiempo diferido usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
12. La pantalla mostrará las opciones programadas y luego regresará al menú de recetas favoritas.
13. Oprima la tecla “Favorites” para salir del menú de recetas favoritas.

Para editar una receta guardada:

1. Oprima la tecla “Favorites”.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **EDITAR RECETA**.
4. Elija la receta que desea editar. Es posible que deba oprimir las teclas flechadas para encontrar la receta.
5. Siga el menú para cambiar las opciones de la receta según lo desee.
6. La pantalla mostrará el menú de recetas favoritas nuevamente. LISTA RECETAS aparecerá en pantalla.
7. Oprima la tecla “Favorites” para salir del menú de recetas favoritas.

Favorites
On / Off

Para borrar una receta favorita:

1. Oprima la tecla “Favorites”.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **BORRAR RECETA**.
4. Busque la receta que desea borrar. Es posible que deba oprimir las teclas flechadas para encontrar la receta.
5. El control le preguntará si está seguro de que desea borrar esa receta. Seleccione **SI** o **NO**.
6. Oprima la tecla “Favorites” para salir del menú de recetas favoritas.

Favorites
On / Off

Para salir del menú de recetas favoritas en cualquier momento, oprima la tecla “Favorites”.

AJUSTE

“Setup” (Ajuste)

1. Oprima la tecla **“Setup”**.
2. Use la flecha para desplazarse por las opciones de “Setup”.
3. Seleccione la opción deseada usando las teclas rápidas.

Nota: Para salir de una pantalla sin hacer ningún cambio, oprima la tecla **“Setup”**. La pantalla volverá a desplegar la hora del día.

“Clock” (Reloj)

Para más información ver las páginas 78-79. Use la opción “Clock” para:

- Programar la hora del día.
- Programar el día de la semana.
- Seleccionar **“AM”** o **“PM”** (modo de 12 horas solamente). “AM” o “PM” no aparecerán en la pantalla con la hora del día.
- Seleccionar un formato de 12 o 24 horas para el reloj.
- Apagar el reloj.

Idioma

El idioma de las pantallas puede ser programado en inglés, francés o español. Para cambiar el idioma de inglés a otro idioma:

1. Oprima la tecla **“Setup”**.
2. Elija **IDIOMA**.
3. Use la flecha para pasar a la pantalla siguiente de ser necesario.
4. Seleccione el idioma deseado.
5. Oprima la tecla **“Setup”** para salir del menú de configuración.

“Auto Convect” (Convección automática)

El horno viene programado desde la fábrica para la conversión automática de convección.

“Auto Convect Conversion” reduce automáticamente la temperatura programada en 25° F (15° C) para las funciones “Convect Bake” (Horneado por convección) y “Convect Pastry” (Pastelería por convección).

Para la función “Convect Roast” (Asado por convección) el control le advertirá cuando haya transcurrido el 75% del tiempo de asado programado para que verifique el grado de cocción de los alimentos. Las temperaturas de asado por convección no se reducirán.

Notas:

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

208/240 V

Para mejores resultados cuando usa la función "Bake" (Hornear), el horno puede ser cambiado de 240 V a 208 V si su hogar usa 208 V.

Para programar el horno a 208 V:

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **208/240 V**.
4. Seleccione **208V** o **240V** usando las teclas rápidas.
5. Oprima la tecla **"Enter"** para guardar los cambios.
6. Oprima la tecla **"Setup"** para salir del menú.

"Temp Adjust" (Ajuste de la temperatura)

Las temperaturas del horno son cuidadosamente probadas en la fábrica. Es normal notar una diferencia entre la temperatura de horneado o en el dorado entre un horno nuevo y un horno usado. A medida que se usan los hornos, la temperatura de los mismos puede cambiar.

Usted puede ajustar la temperatura del horno más alta o más baja a 16° (35°) si considera que el mismo no está horneando o dorando correctamente. Para decidir cuanto debe cambiar la temperatura, programe la temperatura del horno a 15° C (25° F) más alta o más baja que la temperatura indicada en su receta y luego hornee. Los resultados del primer horneado le darán una mejor idea de cuánto debe ajustar la temperatura.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Oprima la tecla **"Setup"** (Ajuste).
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **AJUSTAR TEMP.**
4. Programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas.
5. Seleccione **"+/-"** para indicar un aumento o reducción de la temperatura. El cambio de temperatura se despliega en la parte superior de la ventana.
6. Oprima la tecla **"Enter"** (Aceptar) o espere tres segundos para aceptar los cambios.
7. Oprima la tecla **"Setup"** para salir del menú.

La temperatura del horno no necesita ser reajustada si hay una falla o interrupción de la energía eléctrica.

Las temperaturas de asado y de autolimpieza no se pueden ajustar.

Modo sabático

El horno está programado para apagarse después de 12 horas si usted lo deja accidentalmente encendido. El modo sabático tiene prioridad sobre este cierre automático de 12 horas y puede ser programado para que se active automáticamente o puede ser programado manualmente como se desee.

Sólo puede usar la función "Bake" (Hornear) o "Cook/Hold Bake" (Horneado con cocinar y mantener caliente) cuando el horno está en el modo sabático. Todas las demás funciones son desactivadas. Si cualquier función que no sea "Bake" o "Cook/Hold Bake" cuando comienza el modo sabático, dicha función será anulada.

Para activar el modo sabático:

1. Oprima la tecla **"Setup"**.

2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **SABÁTICO**.
4. Seleccione **AUTO** o **MANUAL**.
 - "Auto" (Automático) le pedirá que programe la temperatura de horneado el viernes a las 2:00 p.m. y permanecerá en modo sabático por 33 horas. MODO SABAT ACT se despliega en la pantalla por 90 minutos. Si desea usar "Bake" o "Cook/Hold Bake" durante el modo sabático, deben ser programados durante este período de 90 minutos *previos* a la activación del modo sabático automático.
 - "Manual" coloca al horno en modo sabático instantáneamente durante 72 horas. SABÁTICO y MODO SABAT ACT aparecerán en la pantalla durante cinco minutos. Si desea usar "Bake" o "Cook/Hold Bake" durante el modo sabático, deben ser programados durante este período de cinco minutos *previos* a la activación del modo sabático automático.
5. Seleccione **ACTIV** o **DESACTIV**.
6. Oprima la tecla **"Setup"** para salir del menú de configuración.

Para anular el modo sabático:

Oprima y mantenga oprimida la tecla **"Setup"** durante cinco segundos. El modo de horneado puede ser anulado oprimiendo la tecla **"CANCEL"** (Anular) durante el modo sabático.

Notas:

- El horno no debe estar en uso para poder programar el modo sabático.
- El modo sabático no puede activarse si el teclado o la puerta están bloqueados.
- Si el horno está funcionando cuando el modo sabático comienza, no escuchará señales sonoras.
- Todos los avisos, mensajes y señales sonoras estarán desactivados cuando el modo sabático esté activado.
- Si desea utilizar la luz del horno en modo sabático, la misma debe estar encendida *antes* de activar esta función.
- El ciclo de autolimpieza y el bloqueo automático de las puertas no funcionan durante el modo sabático.
- La temperatura de horneado puede ser cambiada durante el modo sabático activo. Simplemente oprima la tecla **"Bake"** y luego introduzca la temperatura deseada usando las teclas de programación rápida.
- Si oprime la tecla **"CANCEL"** se detendrá el ciclo de horneado, pero el control permanecerá en modo sabático.
- El día de la semana y "AM/PM" deben ser programados para que el modo sabático funcione correctamente.

Tonos (Bips)

Se puede ajustar el número y el volumen de las señales sonoras emitidas al fin de la cocción y al fin de la función del temporizador.

Para ajustar las señales sonoras:

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **SONIDOS**.

Setup
On / Off

Setup
On / Off

Setup
On / Off

Setup
On / Off

Para cambiar las señales sonoras al fin de la cocción:

1. Siga los pasos 1 a 3 de la función "Tones" (Tonos) (vea la página 93).
2. Seleccione **SONIDOS COCC.**
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
4. Seleccione **1-30 MIN** para oír una señal sonora cada treinta segundos.

0

Seleccione **1-60 MIN** para oír una señal sonora cada sesenta segundos.

0

Seleccione **1 BIP** para oír sólo una señal sonora al final de la cocción.

5. Oprima la tecla "**Setup**" (Ajuste) para salir.

Para cambiar las señales sonoras del temporizador:

1. Siga los pasos 1 a 3 de la función "Tones" (vea la página 93).
2. Seleccione **SONIDOS TEMPOR.**
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
4. Seleccione **2-30 SEC** para oír dos señales sonoras cada treinta segundos.

0

Seleccione **2-60 SEC** para oír dos señales sonoras cada sesenta segundos.

0

Seleccione **1 BIP** para oír sólo una señal sonora al final del tiempo programado.

5. Oprima la tecla "**Setup**" para salir.

Para cambiar el volumen de las señales sonoras:

1. Siga los pasos 1 a 3 de la función "Tones" (vea la página 93).
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **VOLUMEN.**
4. Seleccione **ALTO** para el volumen más alto.

0

Seleccione **MEDIANO** para un nivel de volumen intermedio.

0

Selecciones **BAJO** para el volumen más bajo.

5. Oprima la tecla "**Setup**" para salir.

"12 Hr Shutoff" (Apagado después de 12 horas)

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas de funcionamiento si lo deja encendido accidentalmente.

Para desactivar esta característica:

1. Oprima la tecla "**Setup**".
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **APAGADO DE 12H.**

Setup
On / Off

3. Seleccione **ACTIV** o **DESACTIV** usando las teclas rápidas.
4. Oprima la tecla "**Setup**" para salir.

Energy Saver (Ahorro de energía)

Para ahorrar energía, la pantalla puede ser configurada para apagarse si no está en uso.

Para programar la característica de ahorro de energía:

1. Oprima la tecla "**Setup**".
 2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
 3. Seleccione **AHORRO ENERGÍA.**
 4. Seleccione **ACTIV** o **DESACTIV** usando las teclas rápidas.
 5. Oprima la tecla "**Setup**" para salir.
- Oprima cualquier tecla para activar el indicador.

Setup
On / Off

"Service" (Servicio)

Esta área del control del horno despliega el número gratis de atención al cliente de Jenn-Air.

1. Oprima la tecla "**Setup**".
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **SERVICIO.**
4. Oprima la tecla "**Setup**" para salir.

Setup
On / Off

"Demo" (Demostración)

Cuando se selecciona la función "Demo" usted verá una pequeña presentación describiendo las características de su nueva estufa Jenn-Air.

1. Oprima la tecla "**Setup**".
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **DEMO.**
4. Seleccione **ACTIV** o **DESACTIV** usando las teclas rápidas.
5. Oprima la tecla "**Setup**" para salir.

Setup
On / Off

ACCESORIOS

Rejilla de secado

Para adquirir una rejilla de secado, póngase en contacto con su distribuidor Jenn-Air y pida el kit de accesorio "DRYINGRACK" (Rejilla de secado) o llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

Asadera e inserto

Para adquirir una asadera e inserto, póngase en contacto con su distribuidor Jenn-Air y pida el número 12500100 o llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía completa de un año - Piezas y mano de obra

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

Note lo siguiente: Esta garantía completa se aplica únicamente cuando el electrodoméstico se encuentra en los Estados Unidos o Canadá. Los electrodomésticos que se encuentren en otros países estarán cubiertos únicamente por las garantías limitadas, incluyendo las piezas que fallen durante el primer año.

Garantías limitadas - Piezas solamente

Del segundo al quinto año - A partir de la fecha original de compra, se repararán o reemplazarán gratuitamente las piezas indicadas a continuación (si se aplican al electrodoméstico adquirido) que fallen durante el uso doméstico normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo la mano de obra, el kilometraje/millaje, el transporte, el costo del viaje y el costo del diagnóstico.

- **Teclado y microprocesador**
- **Tubo magnetrón**
- **Cubierta de vidrio cerámico: Debido a rotura térmica.**
- **Elementos calentadores eléctricos: Elementos superiores, de asar y de hornear en electrodomésticos de cocción eléctricos.**
- **Controles electrónicos**
- **Quemadores sellados a gas**

Residentes canadienses

Esta garantía cubre solamente aquellos artefactos instalados en Canadá que han sido certificados por la Asociación de Normas Canadienses (CSA) a menos que hayan sido traídos a Canadá desde los Estados Unidos debido a un cambio de residencia.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **ÚNICAS** garantías provistas por el fabricante. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA SOLUCIÓN PARA EL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA AQUÍ. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O DE APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO DE TIEMPO MÍNIMO PERMITIDO POR LA LEY. MAYTAG CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD, POR LO QUE ESTAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. USTED TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARIAN DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Lo que no cubren estas garantías:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes situaciones:
 - a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
 - b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizados por el fabricante o centro de servicio autorizado.
 - c. Mal uso, abuso, accidentes, uso no razonable o hechos fortuitos.
 - d. Corriente, voltaje o suministro eléctrico incorrectos.
 - e. Ajuste inadecuado de cualquier control.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Bombillas.
4. Los productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
 - a. Corregir errores de instalación.
 - b. Instruir al usuario sobre el uso correcto del producto.
 - c. Transporte del electrodoméstico al establecimiento de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Si necesita servicio

Primero lea la sección de localización y solución de averías en su guía de uso y cuidado o llame al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) en los Estados Unidos y Canadá.

Para obtener servicio bajo la garantía

Para ubicar una compañía de servicio autorizado en su localidad, póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió su electrodoméstico o llame al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air. Si no recibe servicio satisfactorio bajo la garantía, por favor llame o escriba a:

Maytag Services, LLC

Attn: CAIR(r) Center

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

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

Nota: Cuando se ponga en contacto con el departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air acerca de un problema, por favor incluya la siguiente información:

- a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
- b. Números de modelo y serie del electrodoméstico;
- c. Nombre y dirección del distribuidor y fecha de compra del producto;
- d. Una descripción clara del problema;
- e. Comprobante de compra.

Las guías de uso y cuidado, los manuales de servicio y la información sobre las piezas pueden ser solicitadas al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>