JENN-AIR®

PRO-STYLE® GAS CONVECTION RANGES
USE AND CARE GUIDE

CUISINIÈRES À GAZ À CONVECTION PRO-STYLE® GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Para una versión de estas instrucciones en español, visite www.jennair.com

For questions about features, operation/performance, parts, accessories, or service in the U.S.A., call: **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)** or visit our website at **www.jennair.com**.

In Canada, call: **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)** or visit our website at **www.jennair.ca**.

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)** ou visitez notre site web à **www.jennair.ca**.

W11090435A
SP: W11093269

Table of Contents

SAFETY INFORMATION **3**



The Anti-Tip Bracket 4

PARTS AND FEATURES **6**



Range 6
Oven Interior 7
Electronic Oven Controls 7

COOKTOP FEATURES **8**



Burners 8
Chrome Electric Griddle 9

USING YOUR OVEN **10**



Control Panel 10
Display 10
Interactive Touch Display 10
Kitchen Timer 10
Setup Menu 11
Know Your Oven 16
Cooking Modes 18
Special Modes 23

CARE AND CLEANING **28**



Cooktop Surface 28
Sealed Surface Burners 28
Porcelain-Coated Grates and Caps 29
Griddle 29
Cooktop Controls 30
Stainless Steel 30
Control Panel 30
Door Exterior 30
Door Interior 31
Oven Racks 31
Oven Cavity 31
Self-Cleaning the Oven 31
Bake Burner Covers 33
Oven Lights 35

TROUBLESHOOTING **36**



ASSISTANCE OR SERVICE **38**



ACCESSORIES **38**



WARRANTY **39**

Table de matières

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ **40**



Le pied antibasculement 41

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES **43**



Gamme 43
Intérieur du four 44
Commandes électroniques du four 44

CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON **45**



Brûleurs 45
Plaque à frire chromée 47

UTILISATION DU FOUR **48**



Tableau de commande 48
Affichage 48
Afficheur tactile interactif 48
Minuterie de cuisine 49
Menu de réglage 50
Connaître votre four 55
Modes de cuisson 58
Modes spéciaux 64

ENTRETIEN ET NETTOYAGE **70**



Surface de la table de cuisson 70
Brûleurs de surface scellés 70
Grilles et chapeaux émaillés 71
Plaque à frire 71
Commandes de la table de cuisson 72
Acier inoxydable 73
Tableau de commande 73
Extérieur de la porte 73
Intérieur de la porte 73
Grilles du four 74
Cavité du four 74
Autonettoyage du four 74
Couvercle du brûleur de cuisson au four 77
Lampes du four 79

DÉPANNAGE **80**



ASSISTANCE OU SERVICE **82**



ACCESSOIRES **82**



GARANTIE **83**

SAFETY INFORMATION

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

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

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

– WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch.**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

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

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the “What to do if you smell gas” instructions.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

SAFETY INFORMATION

THE ANTI-TIP BRACKET

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.



⚠WARNING

Tip Over Hazard

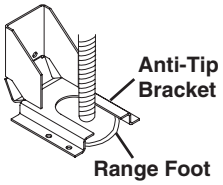
A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged per installation instructions.

Re-engage the anti-tip bracket if the range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To verify the anti-tip bracket is installed and engaged:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**
- **See installation instructions for details.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF BURNS, DO NOT MOVE THE RANGE WHILE HOT. THIS RANGE IS PROVIDED WITH WHEELS TO FACILITATE MOVEMENT. TO REDUCE THE RISK OF INJURY DUE TO TIPPING OF THE APPLIANCE, VERIFY THE REINSTALLATION OF THE RANGE INTO THE ANTI-TIP DEVICE PROVIDED, AND EXTEND LEVELING FEET AFTER RETURNING THE RANGE TO THE ORIGINAL INSTALLED POSITION.
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.
- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

For self-cleaning ranges –

- 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 – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

For units with ventilating hood –

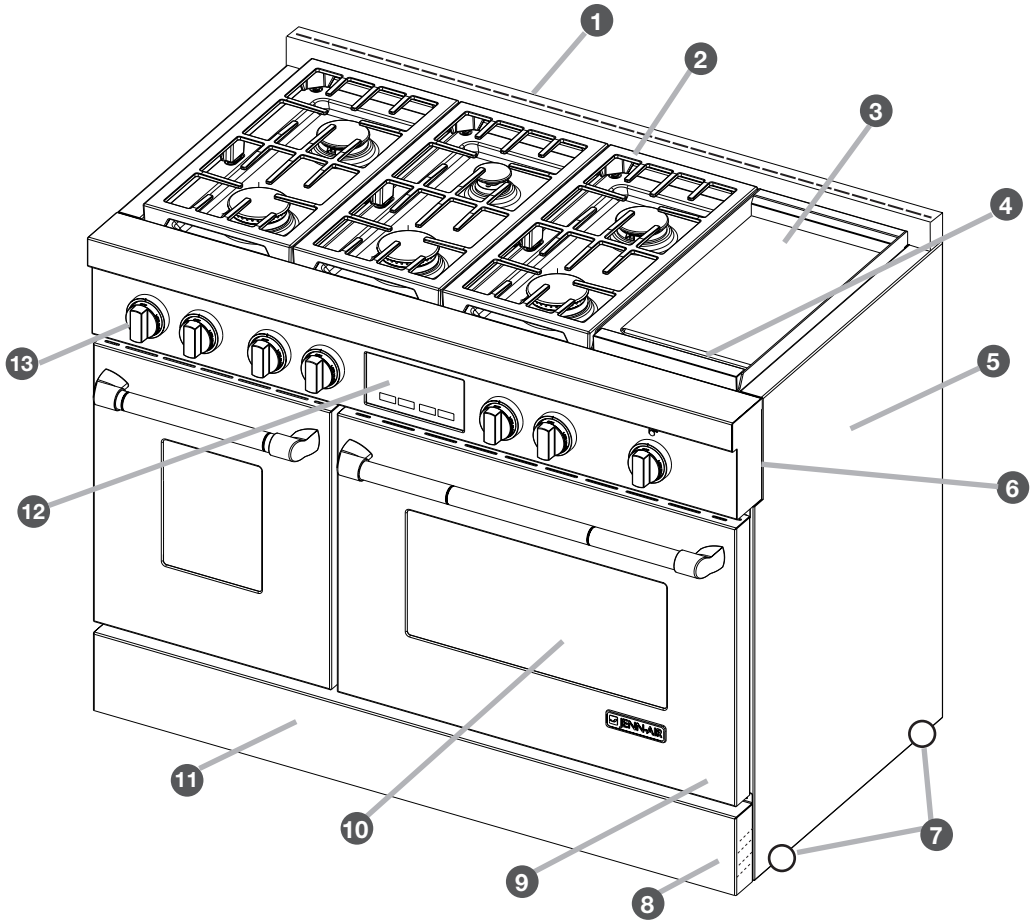
- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flambéing foods under the hood, turn the fan on.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

These instructions cover several different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model. Refer to these instructions or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.jennair.com** for more detailed instructions. In Canada, refer to the Customer Service Section at **www.jennair.ca**.

RANGE

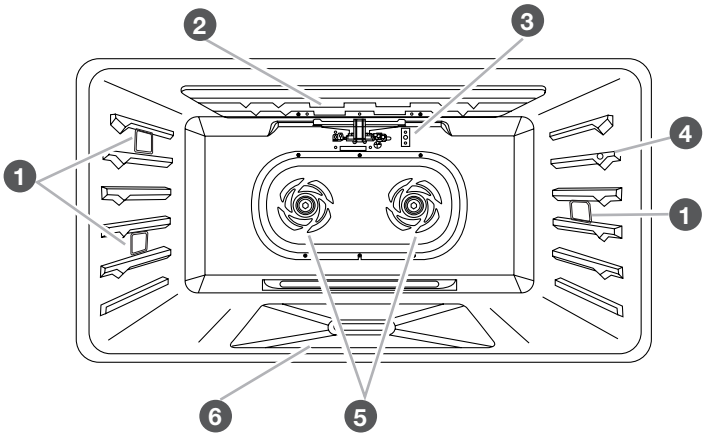


48" (121.9 cm) range shown

1. **Backsplash/oven vent**
2. **Cooktop grate**
3. **Electric griddle (on some models)**
4. **Drip tray**
5. **Side panels**
6. **Console panel**
7. **Roller feet**
8. **Leveling rods**
9. **Oven doors**
10. **Window**
11. **Lower panel/kick plate**
12. **Touch-screen oven control**
13. **Control knobs**

See the “Accessories” section for additional attachments and options.

OVEN INTERIOR



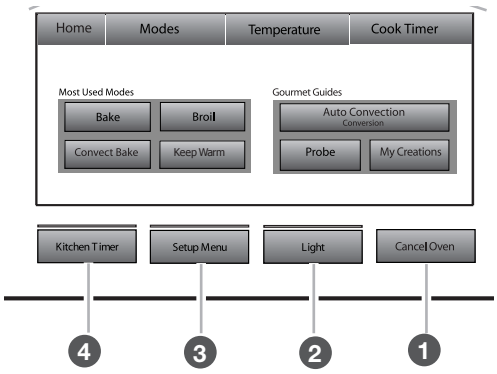
1. **Halogen lights**
2. **Broil burner (electric broil element on 18" (45.7 cm) ovens)**
3. **Oven cavity sensor**
4. **Temperature probe jack (not available in the left oven cavity on 48" (121.9 cm) models)**
5. **Convection fan(s)**
6. **Bake burner cover**

ELECTRONIC OVEN CONTROLS

The oven's controls are accessed through its control panel and interactive-touch display.

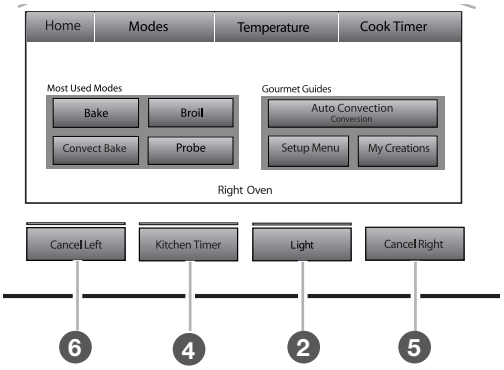
NOTE: Due to the sensitivity of the control panel, see the "Care and Cleaning" section for special instructions for cleaning.

30" (76.2 CM) AND 36" (91.4 CM)



1. **Cancel oven**
2. **Oven light**
3. **Set-up menu**

48" (121.9 CM)



4. **Kitchen timer**
5. **Cancel right oven**
6. **Cancel left oven**

BURNERS

⚠WARNING

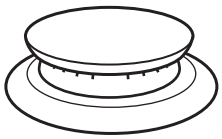
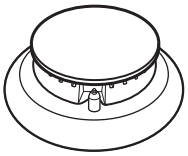
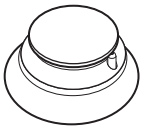


Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instructions can result in death or fire.

BTU/Hr	BURNER APPEARANCE	FEATURES
Ultra-Power stacked burner		This burner has an upper and lower level of flame. The Power Hi setting uses both flame levels at full power to provide the highest heat. It is ideal for cooking large quantities of food or liquid and using large pots and pans. The Simmer Hi and LO settings use the upper flame only.
Medium burner		This burner is ideal for cooking smaller quantities of food and melting chocolate or butter.
Simmer burner		This burner reaches a low of 500 BTU/hr. It provides the gentle low temperatures required for simmering soups, stewing, and melting delicate ingredients like butter, cheese, and chocolate.

Igniting Burners:

- Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LITE.
- Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without any cookware on the grate.
- Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for the clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn off the burner. Check for a tripped circuit breaker or blown fuse.
- Check that the control knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.
- When the control knobs for any small or medium burner are turned to the Lite position, all small and medium burners will click. When the control knob for the large burner is turned to the Lite position, these burners will click independent of the other burners. In both cases, only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.

REMEMBER: When range is in use or during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

Flame-Sensing™ Reignition Feature

During cooktop use, if one or more burners are extinguished due to external causes (such as a water spill, wind, or ventilation draft), the ignition system will turn on to reignite the flame. When the flame comes back on, the system will stop sparking. If the draft in the room is not removed, occasional sparking may continue. Sparking may also occasionally occur when using the low setting on a burner.

To Set a Burner:

1. Push in and turn counterclockwise



to LITE.

2. Turn knob counterclockwise

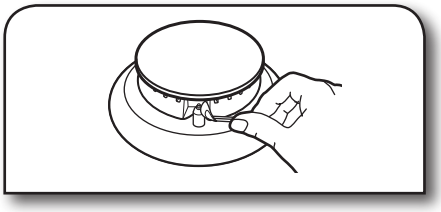


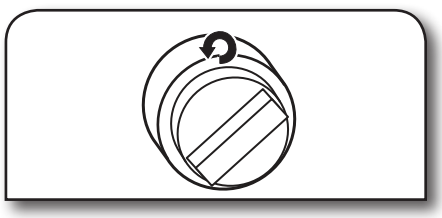
between HI and LO.

Push in one more time to get from LO to Simmer HI.

In Case of Power Failure

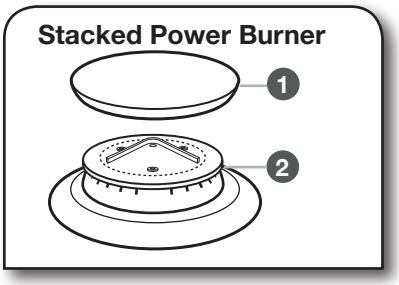
Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to HI. After burner lights, turn knob to desired setting.



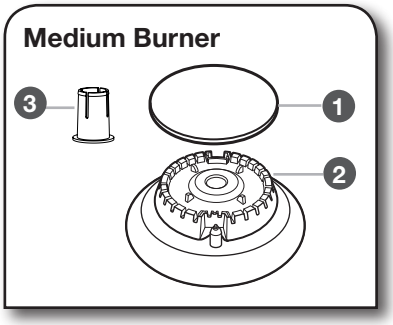


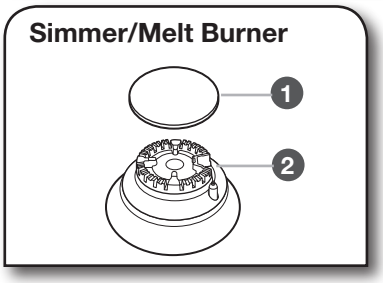
Sealed Surface Burners

Sealed surface burners are designed to minimize gaps and seams that can allow liquids and spills to get under the cooktop. This design makes cleanup quick and easy.



1. **Burner cap**
2. **Burner base**
3. **Choke (for use with medium burner, propane only)**

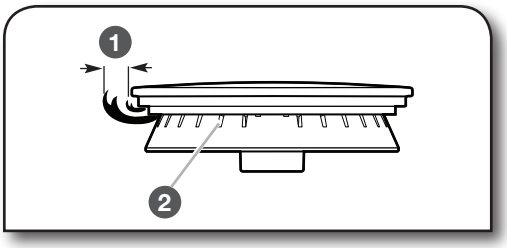




IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner cap: Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover, and routinely remove and clean the caps according to the "Care and Cleaning" section.

Gas opening: Gas must flow freely throughout the gas opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas opening. Keep spillovers out of the gas opening by always using a burner cap.

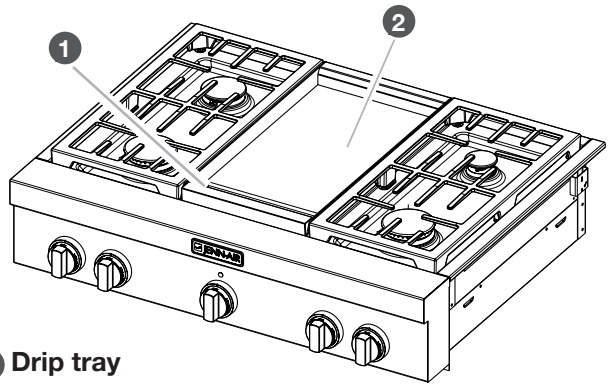


1. **1-1½" (2.5-3.8 cm)**
2. **Burner ports**

Burner Ports:
Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown above. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the burner ports.

CHROME ELECTRIC GRIDDLE (on some models)

The chrome electric griddle provides the perfect cooking surface for grilled sandwiches, pancakes, eggs, burgers, sautéed vegetables, and many more family favorites. The attractive low-stick surface is designed to make cleanup easy.



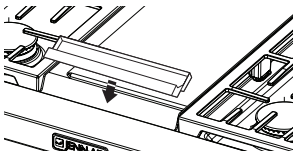
1. **Drip tray**
2. **Griddle**

The chrome electric griddle system provides an evenly heated cooking surface.

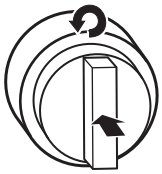
- Be sure plastic film has been removed and wash with hot water before first use.
- To avoid scratching the griddle, do not place any pots or pans on the griddle. Use only heat-resistant plastic or wooden utensils.
- The griddle surface is ready to use and does not need to be seasoned.
- Pouring cold water on a hot griddle may warp the griddle, resulting in an uneven cooking surface.

To Use:

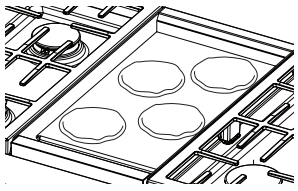
1. Position drip tray.



2. Push in and turn knob.



3. Place food on griddle



and cook to desired doneness.

The griddle light will turn off when the griddle has finished preheating. The griddle light will turn on and off during use to indicate that the griddle element is maintaining the selected surface temperature.

CONTROL PANEL

The control panel houses the control menu and function controls. The control keypads are very sensitive and require only a light touch to activate.

For more information about the individual controls, see their respective sections in these instructions.

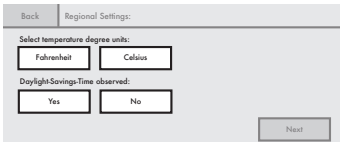
Welcome Guide

This appears on the display the first time the oven is powered up. The Welcome Guide allows you to set up your new oven.

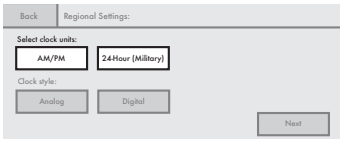
1. Select language.



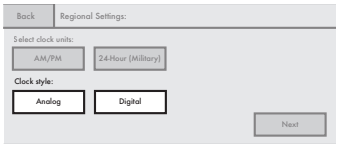
2. Select temperature units and daylight savings.



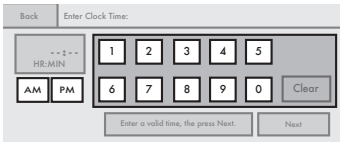
3. Select clock units.



4. Set clock style.



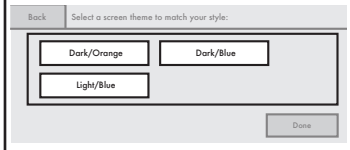
5. Enter current clock time.



6. Select today's date.



7. Select screen appearance.

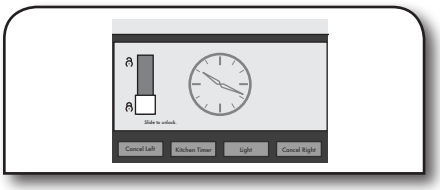


DISPLAY

- When the oven(s) are in use (Active mode), the display shows the clock, mode, oven temperature, and timer, if set. If the timer is not set, you can set it from this screen.

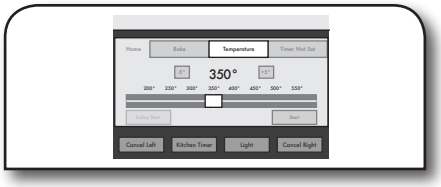


- After approximately 2 minutes of inactivity, the display will go into Standby (sleep) mode and the backlight of the display will dim. When the oven is in operation, the display will remain active.



Slide up bar to unlock screen and return to Home screen.

- During programming, the display shows menus and the appropriate selections for the respective cooking function.



Example for Bake menu

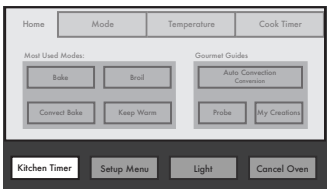
INTERACTIVE TOUCH DISPLAY

From the Home and Modes menu, all automatic cooking programs can be activated; all manual cooking can be programmed; settings can be adjusted; and instructions, preparation, and tips can be accessed.

KITCHEN TIMER

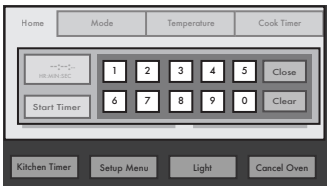
The Kitchen Timer is an independent timer not associated with the Cook Timers.

1. Touch KITCHEN TIMER.

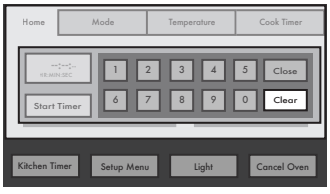


30" (76.2 cm) and 36" (91.4 cm) models shown

2. Enter desired time.

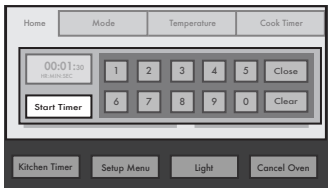


3. Touch CLEAR to reset time.



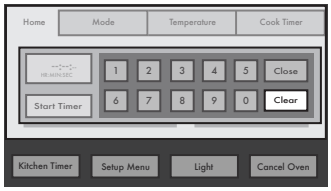
This clears Kitchen Timer back to (- - : - - : - -).

4. Touch START TIMER.



When time reaches 0:00, tones will sound.

5. Touch OK or CLEAR, and then CLOSE.



This exits and clears display.

To Add Extra Time when Time Expires:

1. Touch ADD MORE TIME.

2. Enter time, and then touch START TIMER.



To Adjust Kitchen Timer while Running:

1. Touch ADJUST.

2. Enter new time, and then touch START TIMER.



To Exit while Kitchen Timer Is Running:

1. Touch ADJUST.

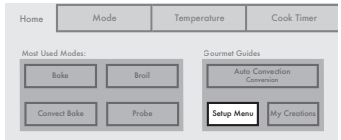
2. Touch CLEAR and then CLOSE.



SETUP MENU

This oven provides the ability to control several of the default settings and access information through the on-screen display.

1. Touch SETUP MENU.



48" (121.9 cm) model shown

2. Use up/down arrows.



Lets you view and access settings. If the oven is in use, SETUP MENU is disabled.

Self-Clean

This setting is disabled while oven is in use.

Lock Keypads Now

This function allows all the keypads to be locked. It is automatically disabled if the Kitchen Timer is running or the oven is in use.

To unlock keypads/screens:

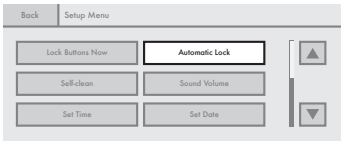
Slide up bar.



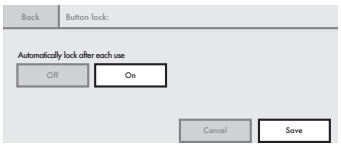
Automatic Lock

To activate:

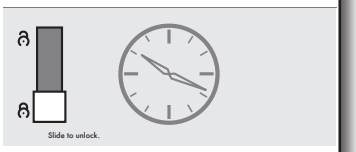
1. Touch AUTOMATIC LOCK.



2. Touch ON and then SAVE.



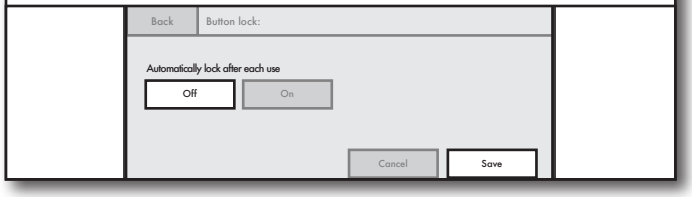
3. Slide up bar to unlock



to continue using the control after setting Automatic Lock.

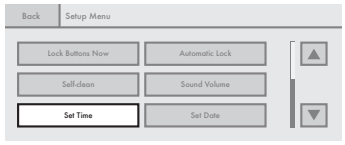
To deactivate:

Touch OFF and SAVE.

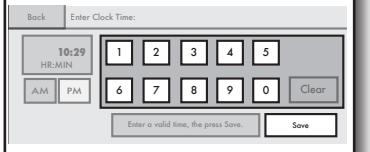


Setting Time

1. Touch SET TIME.

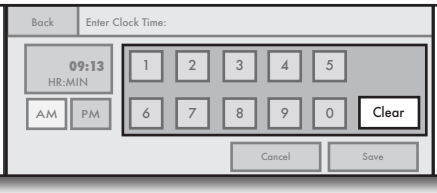


2. Enter time, and then touch SAVE.



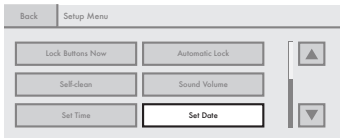
To clear clock to 00:00:

Touch CLEAR.

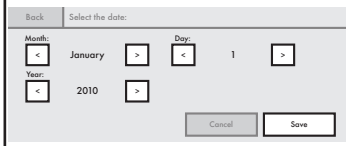


Setting Date

1. Touch SET DATE.

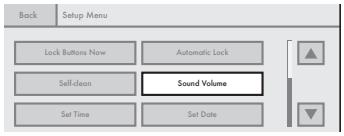


2. Choose date, and then touch SAVE.

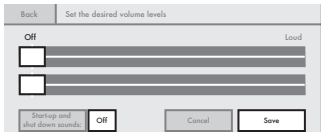


Setting Sound Volume

1. Touch SOUND VOLUME.



2. Adjust sounds, and then touch SAVE.



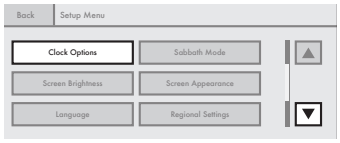
Use the slider bar to adjust timer/alert or keypad-press sound levels. Then touch ON/OFF to toggle between settings for start-up and shut-down sounds.

When ON, the oven will make a sound when it transitions in and out of Idle mode. When OFF, no sound will be made.

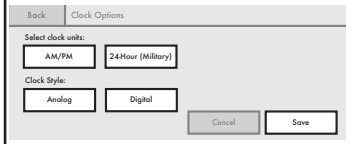
NOTE: If the Cancel keypad is touched, the sound settings will go to the recommended level.

Setting Clock Options

1. Touch the down arrow keypad, and then touch CLOCK OPTIONS.



2. Select clock units and style, and then touch SAVE.

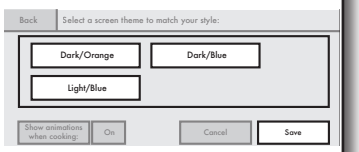


Setting Screen Appearance

1. Touch the down arrow keypad, and then touch SCREEN APPEARANCE.



2. Select screen appearance, and then touch SAVE.



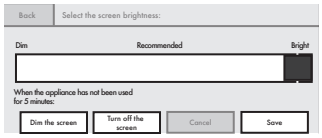
Select the screen appearance to match your oven.

Setting Screen Brightness

1. Touch the down arrow keypad, and then touch SCREEN BRIGHTNESS.



2. Adjust screen brightness and idle setting, and then touch SAVE.

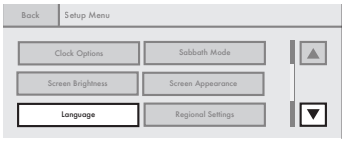


Use slider bar. Choose “DIM THE SCREEN” or “TURN OFF THE SCREEN” for use when oven has been idle for 5 minutes.

NOTE: If the Cancel keypad is touched, the screen brightness will go to the recommended level.

Setting Language

1. Touch the down arrow keypad, and then touch LANGUAGE.



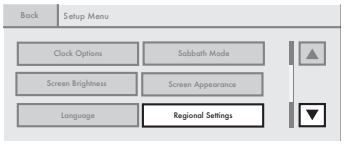
2. Select language, and then touch SAVE.



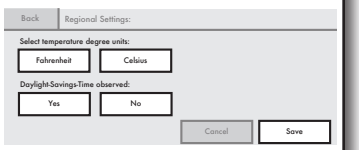
NOTE: Touch the Cancel keypad to return to the default setting.

Making Regional Settings

1. Touch the down arrow key, and then touch REGIONAL SETTINGS.



2. Select temperature units and daylight savings, and then touch SAVE.



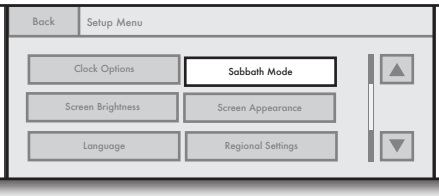
Sabbath Mode

- The Sabbath mode sets the oven to remain ON in a bake setting until turned off.
- A timed Sabbath mode can also be set to keep the oven ON for only part of the Sabbath.
- When the Sabbath mode is set, only the number, start, and cancel keys will function.
- No tones will sound and the display will not show messages or temperatures changes.
- The heat source icons will appear lit on the oven display throughout the Sabbath mode.
- When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off and the heating elements will not turn on or off immediately.
- If a power failure occurs when the Sabbath mode is set, the oven will remain in Sabbath mode but will no longer be actively cooking. When power returns, the display will read “SABBATH MODE – Power outage has occurred.” Touch CANCEL to return to the normal operating mode (non-Sabbath mode, not cooking).
- The Sabbath mode must be enabled each time it is used.
- Sabbath mode disables the 12-hour shutoff. All lights and displays are disabled so that no visible activity takes place when the oven door is opened.

NOTE: If you touch Sabbath mode while the temperature probe is set, the message “Probe not inserted” appears. Remove the probe and touch NEXT to enter the Sabbath mode. Touch CANCEL to return to the Bake mode.

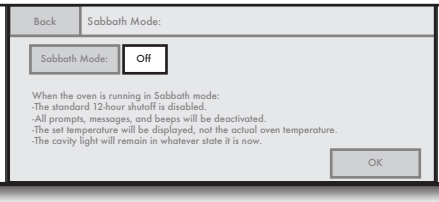
To Use Sabbath Mode:

1. Select SABBATH MODE.



Use scroll bar until Sabbath mode appears and touch SABBATH MODE.

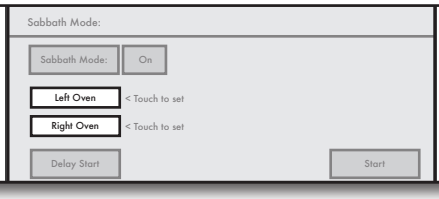
2. Turn on Sabbath mode.



Read on-screen instructions and touch OFF to turn Sabbath mode on.

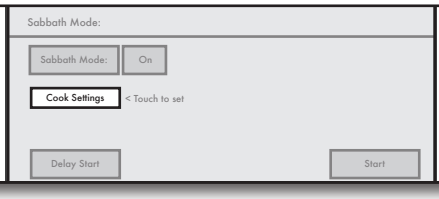
On 48" (121.9 cm) ranges, touch Left Oven or Right Oven keypad to select oven to set up.

3. Select oven to set up.

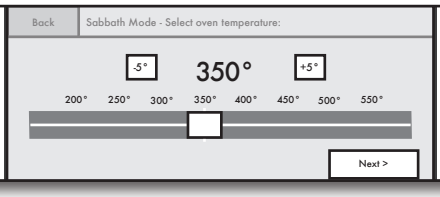


For single ovens:

Touch COOK SETTINGS.

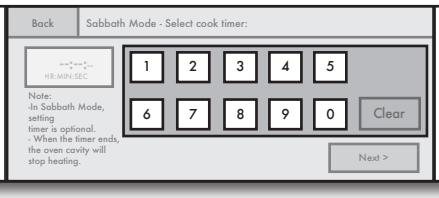


4. Select desired oven temperature, and then touch NEXT.



Use slider to enter desired temperature or touch -5°F (-1°C) or +5°F (+1°C) to decrease or increase the temperature.

5. If desired, set Cook Timer, and then touch NEXT (even if a cook timer is not desired).



On 48" (121.9 cm) ranges, repeat steps 1 through 5 to set the second oven, if desired.

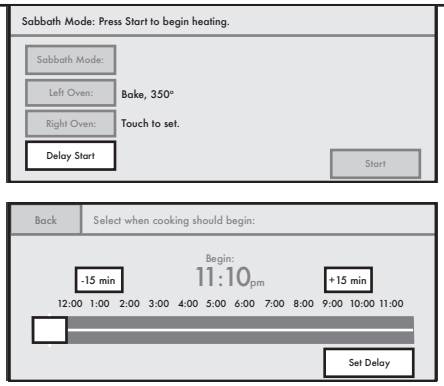
⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

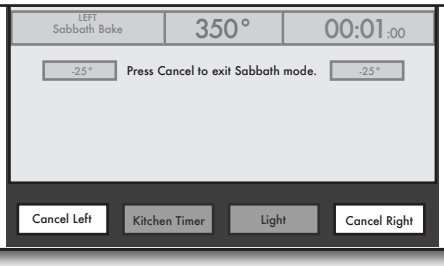
Doing so can result in food poisoning or sickness.

6. (Optional) Set desired time.



Touch DELAY START, use slide bar, and touch SET DELAY. When the start time is reached, the oven will automatically turn on.

7. Turn off oven.



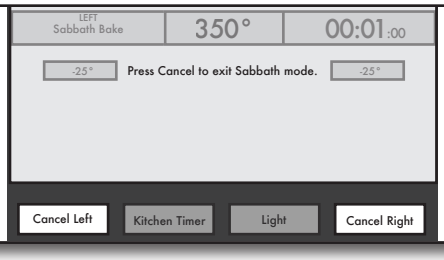
Touch CANCEL OVEN (CANCEL LEFT or CANCEL RIGHT on 48" [121.9 cm] models) to turn off oven.

To Disable Sabbath Mode:

Sabbath mode will automatically be disabled when a cook time ends,

OR

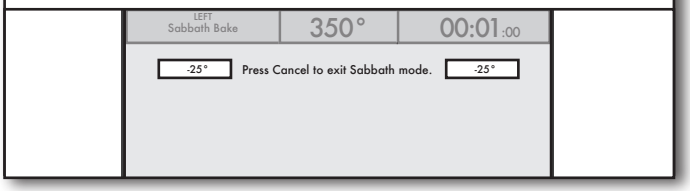
Touch CANCEL.



To Change Temperature:

The oven temperature can be changed when the oven(s) are in Sabbath mode. No tones will sound and the display will not change.

Touch -25°F (-14°C) or +25°F (+14°C).

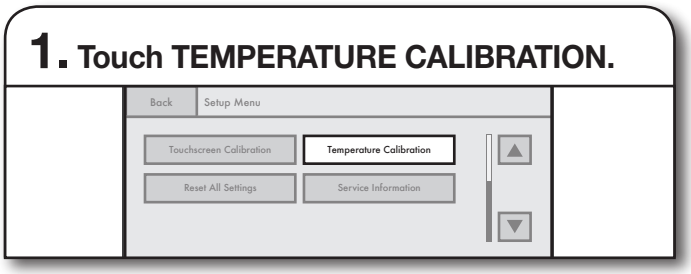


Touch -25°F (-14°C) or +25°F (+14°C) keypad once for each 25°F (14°C) temperature change desired.

NOTE: On double ovens, if both ovens are operating in Sabbath mode, the temperature of each oven can be changed independently.

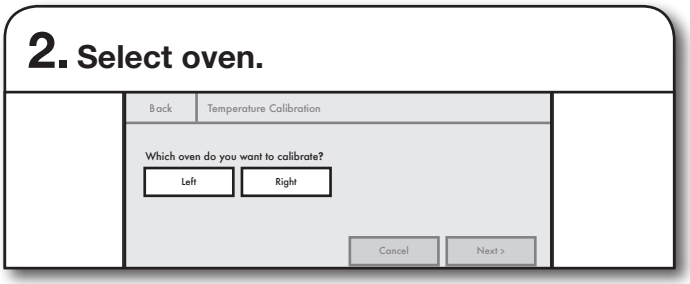
Making Temperature Calibrations

1. Touch TEMPERATURE CALIBRATION.

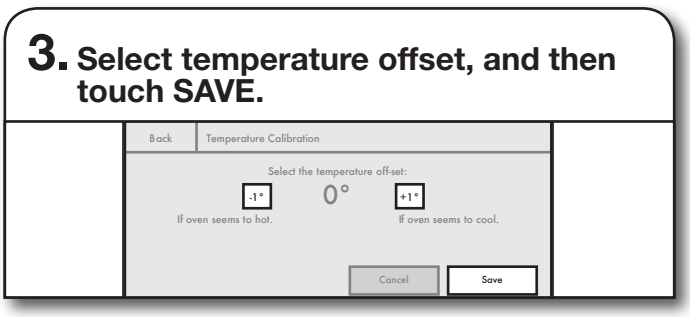


On 48" (121.9 cm) ranges only, select which oven to calibrate by touching LEFT or RIGHT.

2. Select oven.



3. Select temperature offset, and then touch SAVE.

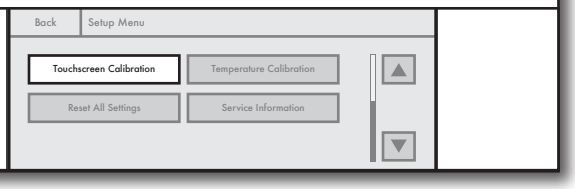


Press -1° keypad if oven seems too hot or +1° keypad if oven seems too cold. The oven can be adjusted ±35°F.

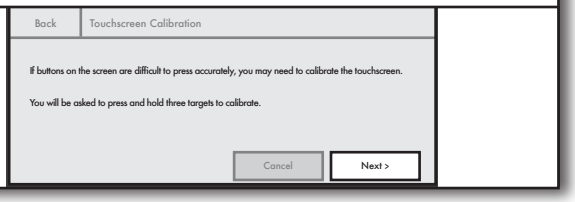
Making Touchscreen Calibrations

IMPORTANT: If the keypads on the screen are difficult to touch accurately, you may need to calibrate the touchscreen.

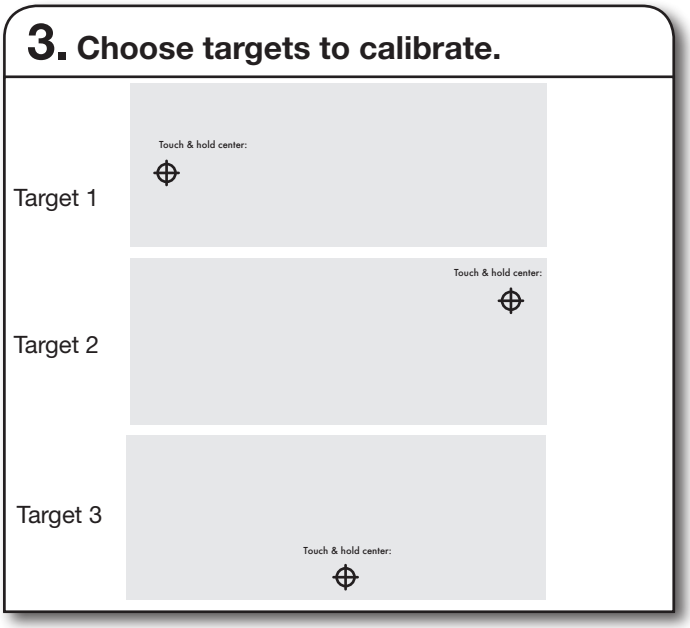
1. Touch TOUCHSCREEN CALIBRATION.



2. Touch NEXT.

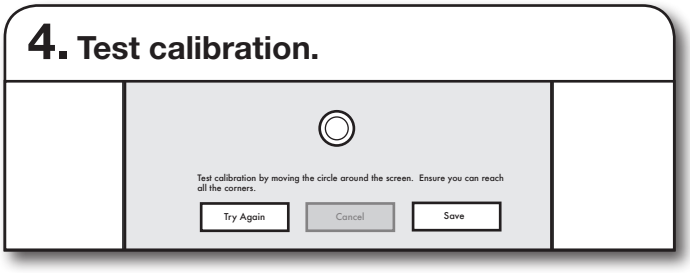


3. Choose targets to calibrate.



Touch, hold, and release 3 different targets to calibrate. Touch targets again within 10 seconds. If calibration fails, the process will restart at Step 2.

4. Test calibration.

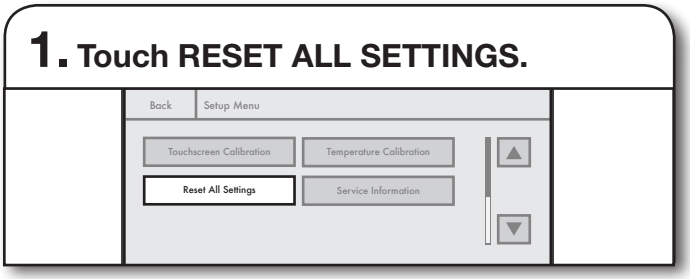


Test calibration by moving the circle around the screen. Ensure you can reach all the corners. Touch TRY AGAIN to run calibration again or touch SAVE to save the setting.

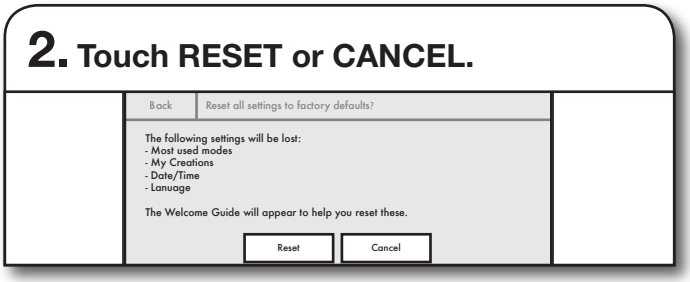
NOTE: If the Cancel keypad is touched, the Touchscreen Calibration will be canceled.

Resetting All Settings to Factory Defaults

1. Touch RESET ALL SETTINGS.



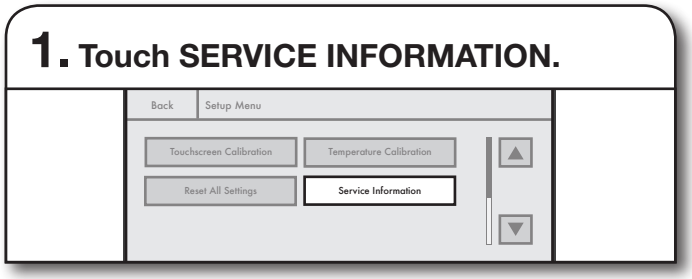
2. Touch RESET or CANCEL.



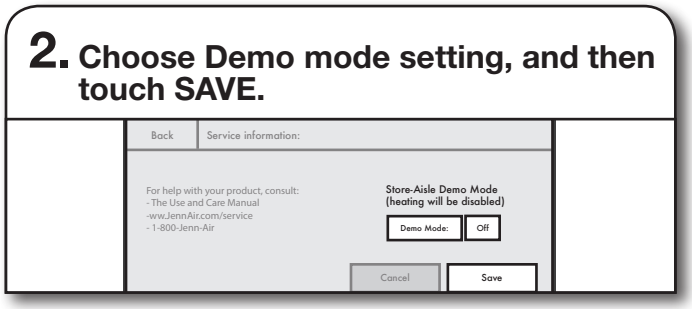
If Reset is touched, the following settings will be lost: most-used modes, My Creations, Date/Time, Temperature Units, and Language. You will be returned to the Welcome Guide to reset settings.

Getting Service Information

1. Touch SERVICE INFORMATION.



2. Choose Demo mode setting, and then touch SAVE.



Choose ON or OFF for Demo mode.

IMPORTANT: This feature is intended for use on the sales floor with 120V power connection and permits the control features to be demonstrated without heating elements turning on. If this feature is activated, the oven will not work.

NOTE: If CANCEL is touched, the Service Information will go back to the default setting.

KNOW YOUR OVEN

- Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times or when it is heavily soiled.
- During oven use, the heating elements will not remain on but will cycle on and off throughout oven operation.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

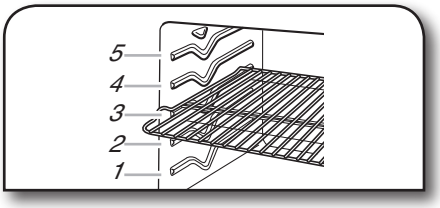
- For best cooking results, do not cover rack with foil because air must be able to move freely.

Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

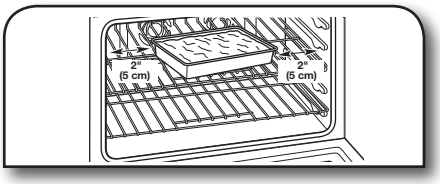
Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.



Bakeware

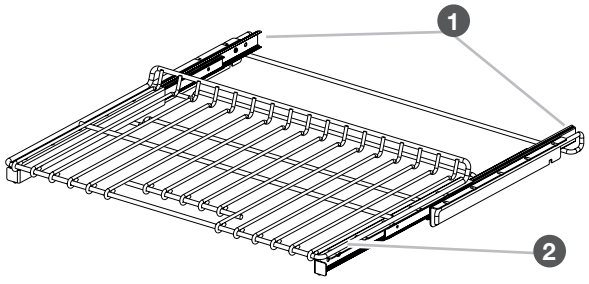
To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 cm) of space around bakeware and oven walls.



Extendable Roller Rack

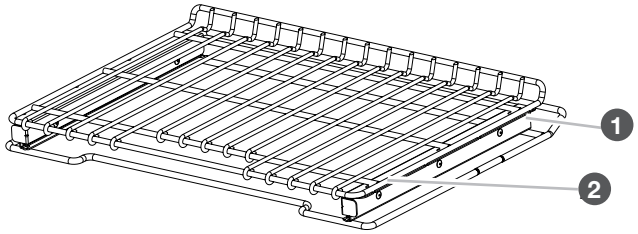
The extendable roller rack allows easy access to position and remove food in the oven. It can be used in rack positions 1 through 4. The extendable roller rack will not fit in position 5.

Open Position



1 Extendable roller rack
2 Sliding shelves

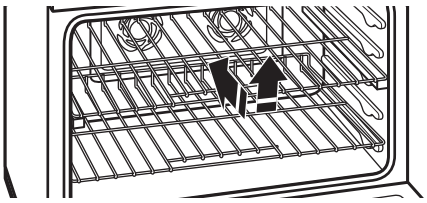
Closed and Engaged Position



1 Extendable roller rack
2 Sliding shelves

To remove the Extendable Roller Rack:

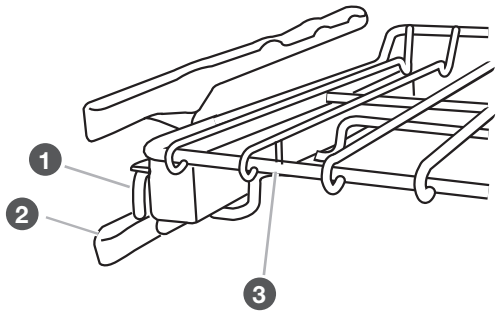
1. Lift up rack/shelf front and slide in.



Rack must be closed and engaged with sliding shelf. Using 2 hands, lift up on front edge of rack and sliding shelf together. Slowly push both to back wall of oven.

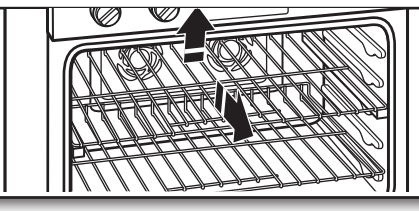
The front edge of the sliding shelf should sit on the rack guide located on the sides of the oven.

The front edge of the rack and the sliding shelf should be higher than the back edge.



1 Sliding shelf
2 Rack guide
3 Extendable roller rack

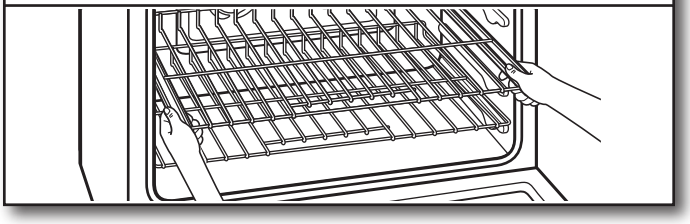
2. Lift up rack/shelf rear.



Using 2 hands, lift up back of rack and sliding shelf so that back and front are level on rack guide. Pull out.

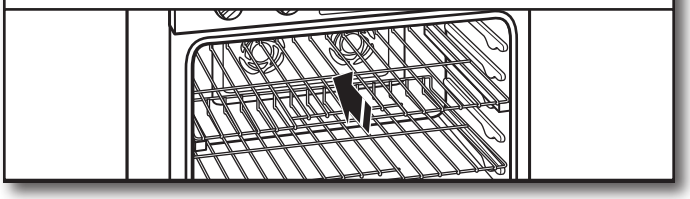
To Replace the Extendable Roller Rack:

1. Place on rack guide.



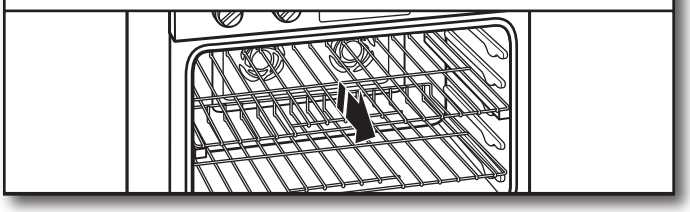
Using 2 hands, grasp front of the closed rack and sliding shelf. Place the closed rack and sliding shelf on the rack guide.

2. Slide in rack/shelf.



Slowly push the rack and sliding shelf to the back of oven until the back edge of the sliding shelf drops.

3. Pull rack/shelf forward.



Pull the rack and sliding shelf slightly forward until the front edge drops and the sliding shelf is on the rack guide.

Know Your Racks

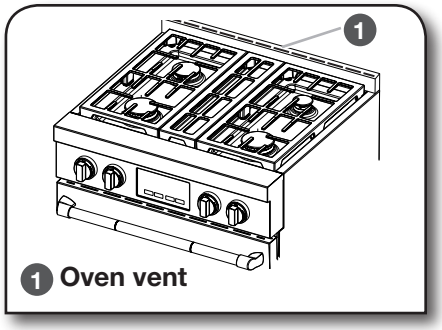
- To avoid damage to the sliding shelves, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.
- Do not clean the extendable roller rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide.
- See the "Care and Cleaning" section for more information.

Meat Thermometer

On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine whether meat, poultry, and fish are cooked to the desired degree of doneness. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness. A meat thermometer is not supplied with this appliance. Follow manufacturer's directions for using a meat thermometer.

Oven Vent

The oven vent should not be blocked or covered since it allows the release of hot air and moisture from the oven. Blocking or covering the vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent.



Cooling Fan

The oven has a 2-speed cooling fan motor.

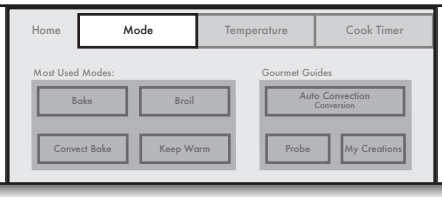
When the oven temperature reaches 475°F (246°C) or is in the Self-Cleaning cycle, the fan will operate at its highest speed to increase airflow and better exhaust the hotter air through the oven vent(s). An increase in noise may be noticeable until the oven cools.

COOKING MODES

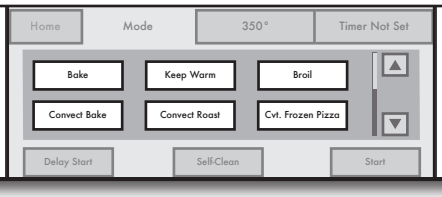
(BAKE, BROIL, KEEP WARM, CONV BAKE, CONV PASTRY, CONV ROAST, CONV/SLOW ROAST, CONV FROZEN PIZZA, PROOF, RAPID PROOF)

The Home tab allows for easy access to the most-used modes and Culinary Assistants.

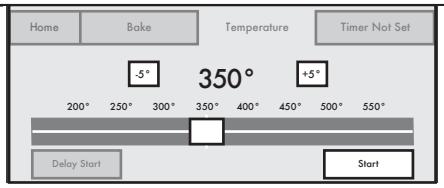
1. Touch Mode tab.



2. Select option.



3. Enter desired cooking temperature, and then touch START.



Example for Bake

Move slider to enter a desired cooking temperature or touch -5ºF (-1ºC) or +5ºF (+1ºC) keypads.

NOTE: See the desired cooking mode in the “Cooking Mode” section for more information.

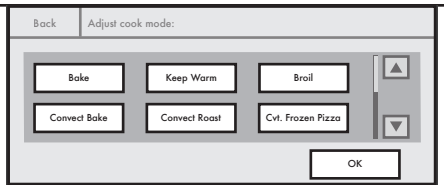
OPTIONS:

Cook Timer — See the “Cook Timer” section.

Delay Start — See the “Delay Start” section.

Changing a Mode, Temperature, or Cook Time while Oven Is Active

Touch appropriate tab to make new selection, and then touch OK.

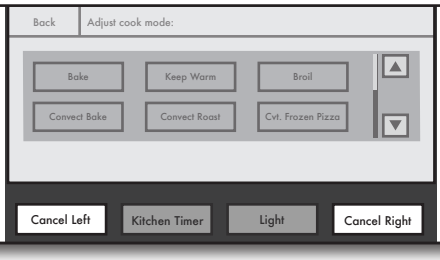


Example

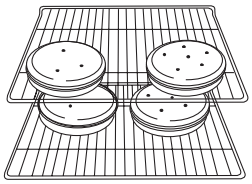
Follow the instructions for the selected mode. See the desired cooking mode in the “Cooking Mode” section for more information.

To Turn Off Oven:

Touch CANCEL OVEN.



Touch CANCEL LEFT or CANCEL RIGHT on 48" (121.9 cm) models.

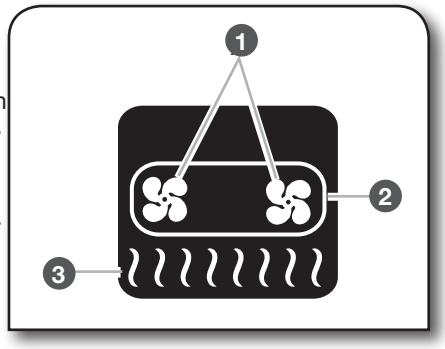
BAKED GOODS	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	TIPS
Cakes	Bake, Convect Bake	Three racks — 1, 3, 5 Two racks — 2 and 4 One rack — 3	 For best results when baking cakes on 2 racks, place the cakes on the racks as shown.
Cookies	Bake, Convect Bake	Three racks — 1, 3, 5 Two racks — 1 and 4, 2 and 4 (Convect Bake only) One rack — 3	

BAKE

The Bake mode relies primarily on heat from the lower bake element and radiant heat from the oven cavity to produce the perfect conditions for cakes, cookies, quick breads, yeast breads, meatloaf, and baked desserts. This mode is perfect for foods that require both upper and lower browning.

Know Your Bake Mode

- During baking, the appropriate heating elements and fan(s) will cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature.
- Bake is used to cook up to 2 racks of food.
- For best results, allow the oven to preheat prior to placing food in the oven.
- If the oven door is opened during baking, the bake burner will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. It will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.



1 Convection fan
2 Convection element
3 Bake element

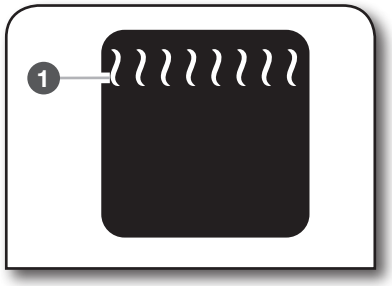
BROIL

The Broil mode uses intense heat from above to cook foods quickly and is ideal when you want rich, flavorful browning of exterior surfaces. Use for steak, chicken, pork, fish, or vegetables like onions and peppers. This mode can also brown and crisp desserts or casserole toppings.

Know Your Broil Mode

NOTE: This feature is not available on the left oven on 48" (121.9 cm) models.

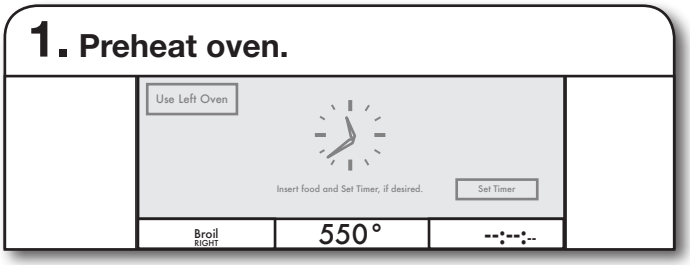
- Broiling uses direct radiant heat to cook food.
- The broil burner cycles on and off in intervals to maintain the oven temperature.



1 Broil

- If the oven door is opened during broiling, the broil element will turn off in approximately 30 seconds. When the oven door is closed, the elements will come back on approximately 30 seconds after the door is closed.
- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the broiler pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- When broiling, changing the temperature allows more precise control. Lowering the temperature causes food to cook slower. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broiling temperatures.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry, or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan of food from the oven. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

To Use Broil:



Preheat 3–5 minutes before putting food in the oven. Position food on the grid on the broiler pan; then place pan in the center of the oven rack with the longest side parallel to the door. Continue with setting steps in the “Cooking Modes” section.

Keep Warm™ Option

The Keep Warm™ option allows hot cooked foods to stay at serving temperature. It can also be used at the end of a timed cook.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

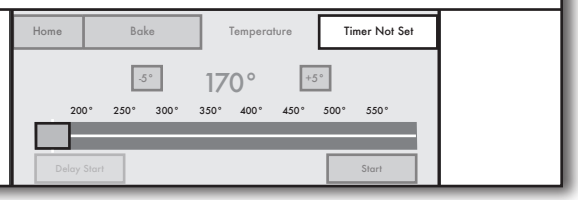
Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Keep Warm™ function.

To Use Keep Warm™ Option at the End of a Cooking Cycle:

During setup of cooking cycle:

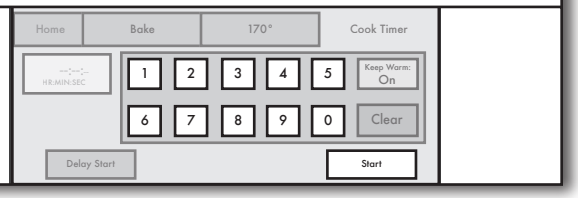
1. Touch TIMER NOT SET/COOK TIME.



2. Set KEEP WARM to ON.



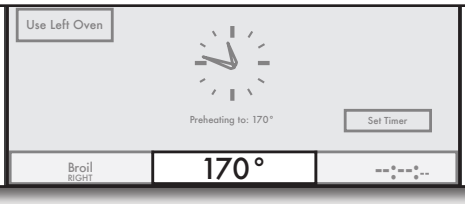
3. Enter cook time, and then touch START.



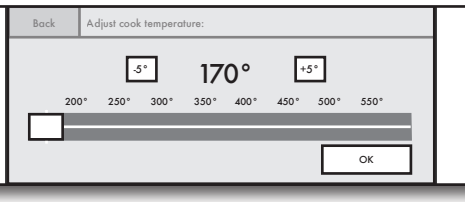
The oven will automatically go into Keep Warm™ mode when the cook timer ends.

To change the Keep Warm™ temperature during the Keep Warm™ cycle:

1. Touch programmed temperature.



2. Adjust temperature, and then touch OK.

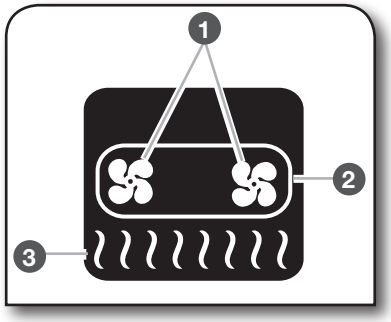


CONVECTION COOKING

Convection cooking can cook foods more evenly and faster than regular cooking.

- The convection elements are located in the rear of the oven cavity. They are assisted by the convection fans to provide balanced, efficient heating.

NOTE: The left oven cavity on 48" (121.9 cm) models has only one convection fan and no convection element.



1 Convection fans
2 Convection element
3 Bake element

CONVECT BAKE

The Convection Bake mode uses multiple elements and a fan to circulate hot air throughout the oven, resulting in baking 10–20% faster than traditional baking. Convection baking can be used for most baked goods, but it is exceptional for baking cookies, biscuits, pies, pasta dishes, casseroles, and frozen or convenience foods.

Know Your Convect Bake Mode

- When cooking an oven meal with several different types of foods, be sure to select recipes that require similar temperatures. Cookware should sit in the oven with at least 1" (2.5 cm) of space between the cookware and the sides of the oven.
- During convection baking preheat, the convection, bake, and broil elements all heat the oven cavity. After preheat, the convection, bake, and broil elements and the fans will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature.
- If the oven door is opened during convection baking, the fans turn off immediately when the door is opened and turn on immediately when the door is closed. Convection, bake, and broil elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.
- Check food at shortest recommended package or recipe time. Allow more time for baking when using multiple racks.

- Use cookie sheets with no sides to allow air to move freely around the food.

CONVECT PASTRY

This mode provides progressive baking, first promoting maximum rise of flaky, delicate dough and finishing with the right balance of heat to promote golden browning. The recipe temperature does not need to be reduced for this mode. Convect Pastry is ideal for single- or multi-rack baking of cream puffs, turnovers, and croissants.

CONVECT ROAST

The Convect Roast mode uses multiple elements and a fan to stream heated air throughout the cavity. The circulating air caramelizes food surfaces for enhanced flavor while maintaining moist and tender interiors. Convect Roast is perfect for roasting meats, poultry, firm-fleshed fish, and vegetables. The consistent and even heat distribution speeds cooking up to 25% compared to traditional roasting. The recipe temperature does not need to be reduced for this mode.

Know Your Convect Roast Mode

- If the oven door is opened during convection roasting, the fans turn off immediately and turn on immediately when the door is closed. Bake, broil, and convect elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.
- The cook time should be reduced 15–30%. It is not necessary to reduce the oven temperature.
- For best results, use a broiler pan, grid, and roasting rack designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

Before Using Convect Roast:

- It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting in food, unless recommended in the recipe.
- Use the roasting rack on top of the broiler pan and grid. This holds the food above the grid and allows air to circulate completely around all surfaces.

CONVECT SLOW ROAST

The Convect Slow Roast mode uses low temperatures to help retain moisture for longer cooking times, resulting in more tender meat. Convect Slow Roast is particularly good for medium to large cuts of beef, poultry, and pork as well as less-tender cuts of meat. Food can be cooked up to 12 hours. The recipe temperature does not need to be reduced for this mode.

Know Your Convect Slow Roast Mode

- Food should be completely thawed.
- Cover foods to keep food moist.
- Prior to slow roasting, meat can be pan-seared or broiled on sides to enhance browning, flavor, and tenderness.

CONVECT FROZEN PIZZA

Convect Frozen Pizza is used to bake thick- or thin-crust frozen pizzas. During Convect Frozen Pizza, the broil, convection, and bake elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature. The convection fans remain on continuously to circulate hot oven air around the pizza.

Know Your Convect Frozen Pizza Mode

- If the oven door is opened during Convect Frozen Pizza, the fans turn off immediately. They will turn back on immediately after the door is closed. The bake, broil, and convection elements will turn off approximately 30 seconds after the door is closed.
- The bake temperature should be reduced 25°F (14°C) from the temperature recommended on the package.
- The bake time may be slightly less than stated on the package, depending on the pizza.
- A pizza stone may be used with the Convect Frozen Pizza mode.
- Use Convect Frozen Pizza with 1-rack baking.
- Allow the oven to preheat completely before placing your pizza in the oven.

PROOF

The Proof cycle prepares dough for baking by activating the yeast. Follow recipe or package for number of times to proof dough.

Know Your Proof Mode

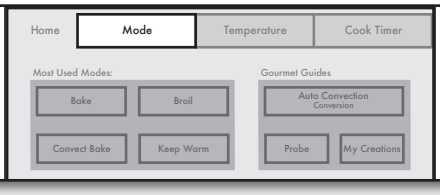
- The set temperature of 100ºF (38ºC) cannot be changed.
- The Proof mode can be used even if the temperature is above the preset temperature for the Proof mode.

Before Using Proof:

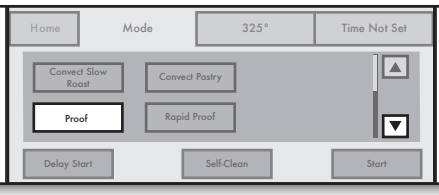
1. Place dough in a lightly greased bowl. Place bowl on rack position 3.
2. Place the food in the oven and close the door.

To Use Proof:

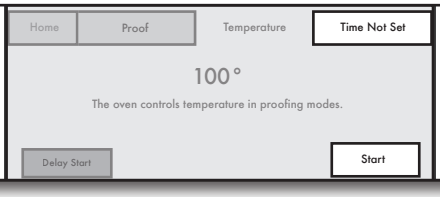
1. Touch MODE.



2. Touch the down arrow, and then touch PROOF.



3. Touch START or touch TIMER NOT SET and then START.



Timer Not Set sets a cook time. See the “Cook Timer” section.

Prepare Dough before Second Proofing:

Shape dough, place in baking pan(s), coat with cooking spray, and cover loosely. Follow same placement and control steps above. Before baking, remove cover.

RAPID PROOF

Rapid Proof is used to proof frozen dough. The Rapid Proof mode requires the oven be preheated and then canceled.

Know Your Rapid Proof Mode

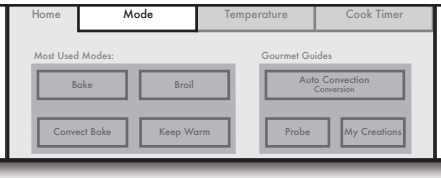
- The set temperature of 200° (93°C) cannot be changed.
- The Rapid Proof mode can be used even if the temperature is above the preset temperature for the Rapid Proof mode.

Before Using Rapid Proof:

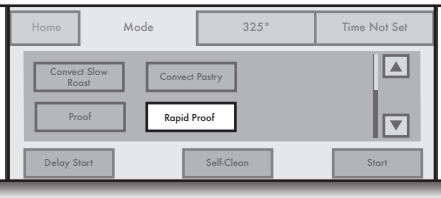
1. Place frozen dough in a lightly greased bowl. Cover bowl with damp towel. Place bowl on rack position 3.
2. Place the food in the oven and close the door.

To Use Rapid Proof:

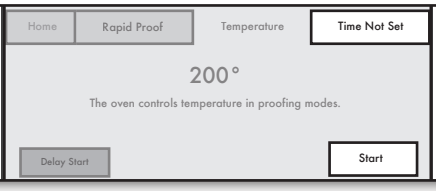
1. Touch MODE.



2. Touch RAPID PROOF.



3. Touch START or touch TIMER NOT SET and then START.



Timer Not Set sets a cook time. See the “Cook Timer” section.

4. Proof for 10 minutes, and then touch CANCEL.



IMPORTANT: By not pressing CANCEL after 10 minutes, the dough may burn or dry out.

5. Leave dough in oven until desired height is reached.

6. Remove dough from oven.

7. Preheat oven according to recipe.

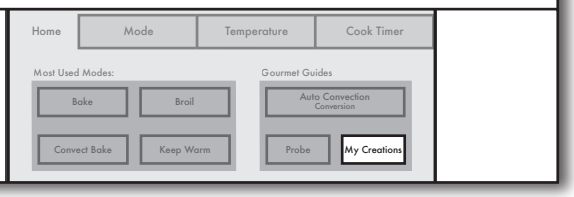
8. Insert dough in oven after reaching desired temperature.

SPECIAL MODES

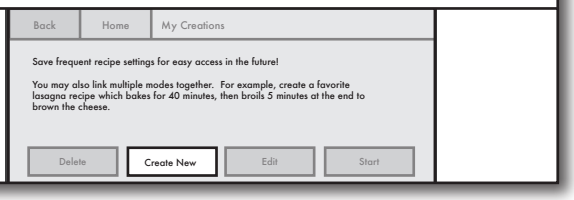
MY CREATIONS

My Creations allows the customization of cooking processes. When My Creations is selected from the Main menu, a list of existing recipes is presented along with the ability to create more.

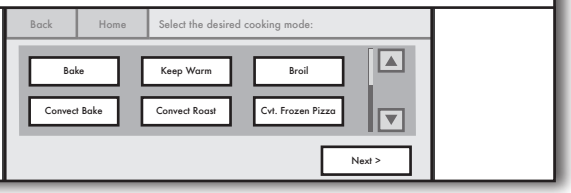
1. Touch MY CREATIONS.



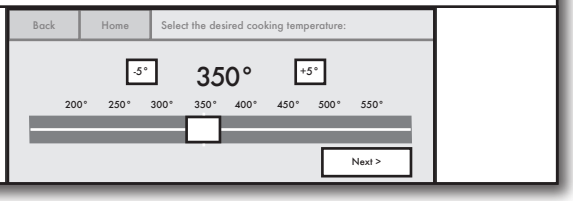
2. Touch CREATE NEW.



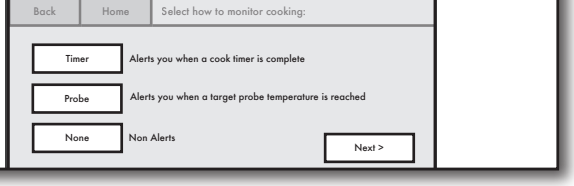
3. Select desired cooking mode, and then touch NEXT.



4. Enter desired cooking temperature, and then touch NEXT.

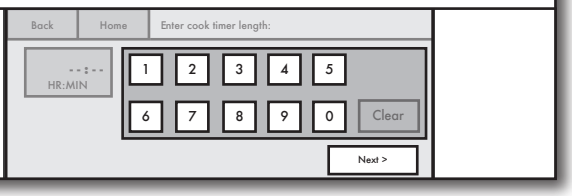


5. Select how to monitor cooking, and then touch NEXT.

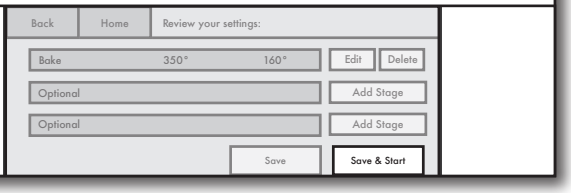


If Timer Is Chosen:

6. Enter cook timer length, and then touch NEXT.

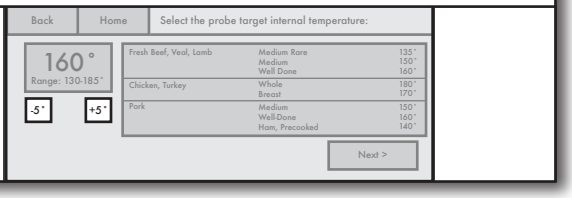


7. Touch SAVE & START.



If Probe Is Chosen:

8. Select probe internal temperature.

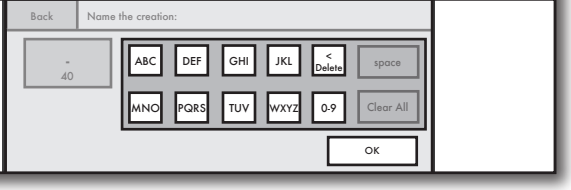


9. Enter new stage information, and then touch SAVE & START.



Touch ADD STAGE. Touch EDIT next to a stage to re-enter settings, if desired. Touch DELETE to immediately delete stage. Touch SAVE & START to save stage.

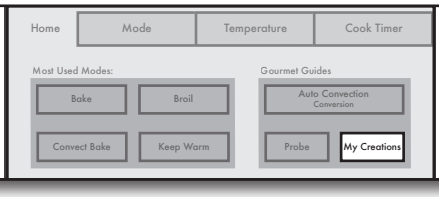
10. Enter food name, and then touch OK.



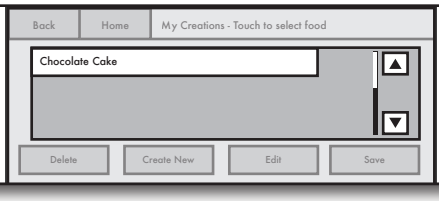
Touch a keyboard keypad repeatedly to cycle through its letters. For example, press “ABC” once to enter “a,” twice to enter “b” and three times to enter “c.” After 2 seconds, the letter is accepted and the cursor moves to the next position. A name cannot exceed 40 characters, including spaces. Touch DELETE to delete the last character in the text box.

To Edit after Saving Settings:

1. Touch MY CREATIONS.

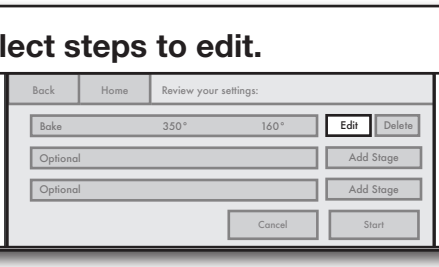


2. Select setting name to edit.



Scroll to find name if needed. Touch EDIT.

3. Select steps to edit.



Touch EDIT for each desired step, and then follow the instructions. When finished, touch START & SAVE or just touch SAVE to save without starting the cycle.

AUTO CONVECTION CONVERSION

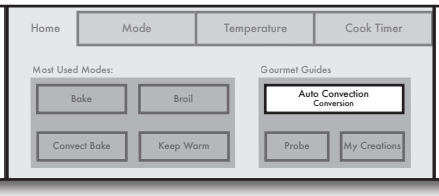
Convection temperatures and/or times differ from those of standard cooking. The oven can automatically reduce the standard recipe temperature and/or time for convection cooking.

By selecting Auto Convection Conversion, you can select a category, then enter a temperature and time according to the recipe or package instructions. The oven will convert the time and/or temperature you entered.

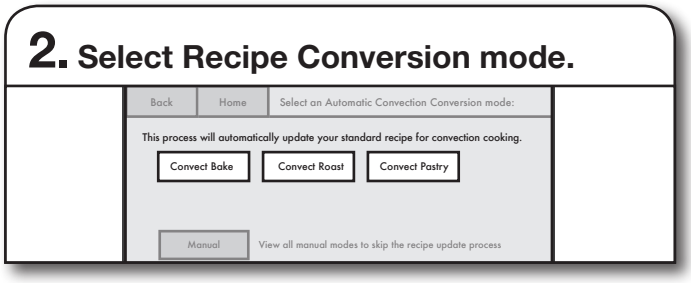
The conversion may not be exact because foods are grouped in general categories.

To Use Auto Convection Conversion:

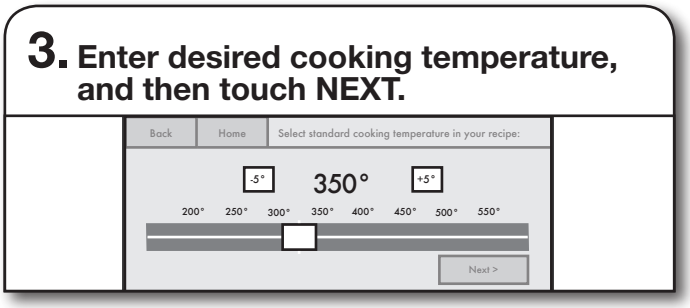
1. Touch AUTO CONVECTION CONVERSION.



2. Select Recipe Conversion mode.

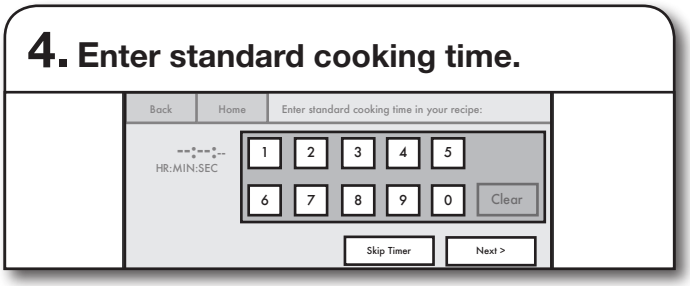


3. Enter desired cooking temperature, and then touch NEXT.



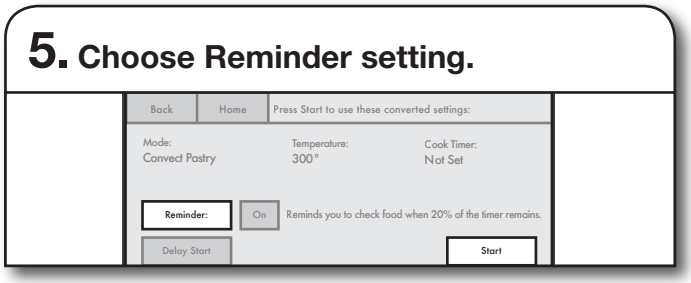
Touch a keypad or use the slide bar.

4. Enter standard cooking time.



Touch NEXT or SKIP TIMER.

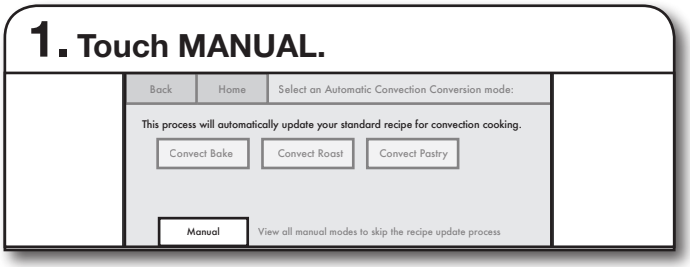
5. Choose Reminder setting.



Toggle on or off. Then touch START. This setting reminds you to check food when 20% of the timer remains. If Skip Timer is chosen, you will review your converted settings and be able to set Reminder and Delay Start. When the preheat signal sounds, place the food in the oven and close the door.

For Manual:

1. Touch MANUAL.



2. Touch MODE, and then touch START.



3. (Optional) Touch SET TIMER to enter a Cook Time, and then touch OK.



COOK TIMER

The Cook Timer allows the oven to cook for a programmed length of time. The Cook Timer can be accessed by touching COOK TIMER or TIMER NOT SET whenever available.

Know Your Cook Timer

The Cook Timer countdown is started several ways:

- Touching START TIMER starts the countdown immediately.
- Opening, then closing the door before preheat is complete starts the timer as soon as preheat is complete.
- Opening, then closing the door when preheat is complete starts the countdown immediately.
- Cook Timer countdown will automatically start 2 minutes after the preheat signal if none of the above activities have occurred.

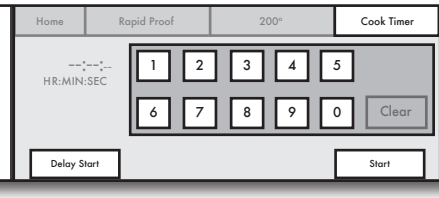
NOTE: The control will signal when 20% of the cook time remains.

To Use Cook Timer:

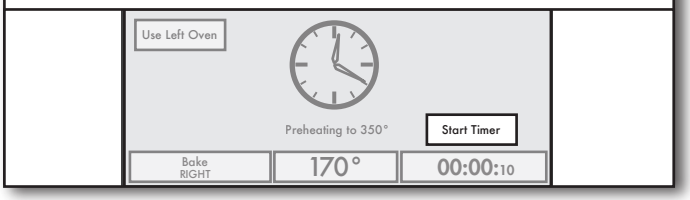
1. Touch COOK TIMER.



2. Select desired cook time, and then touch START.



3. Touch START TIMER.



When the preheat signal sounds, place the food in the oven and close the door. If a Delay Start is programmed, place the food in the oven when setting the mode.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

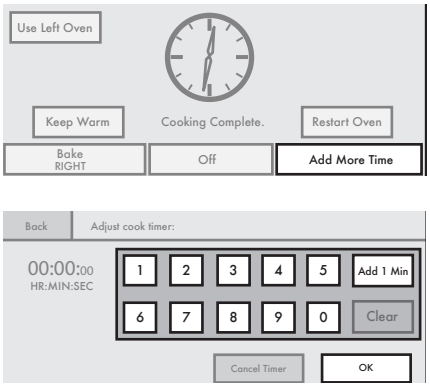
Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

NOTE: Do not use Delay Start for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies, and breads. If food is in the oven during preheat, it may become overcooked.

When Cook Timer ends, if needed:

4. Select ADD MORE TIME.



Enter amount with number keypads or touch ADD 1 MIN to set time in 1-minute increments. Touch OK.

To reset previously set time:

5. Touch RESTART FOR.



This will add the same time that was previously entered.

TEMPERATURE PROBE

The temperature probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry, and casseroles and should be used in determining the doneness of food. It can be used during Bake, Convect Bake, and Convect Roast. The oven will beep when the food has reached the target temperature.

Know Your Temperature Probe

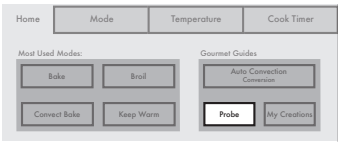
- Always unplug and remove the temperature probe from the oven when removing food.
- The temperature probe is not available in the left oven cavity on 48" (121.9 cm) models.

Before Using Temperature Probe:

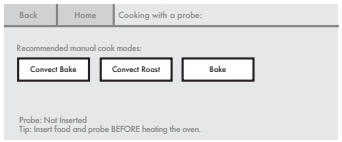
- Remove any racks above the food that are not in use.
- Insert the probe into the food item. For meats, the probe tip should be located in the center of the thickest part of the meat and not into the fat or touching a bone.
- Place food in oven and connect the temperature probe to the jack.
- Keep probe as far away from heat source as possible. Close oven door.

To Use Temperature Probe:

1. Touch PROBE.



2. Touch CONVECT BAKE, CONVECT ROAST, or BAKE.



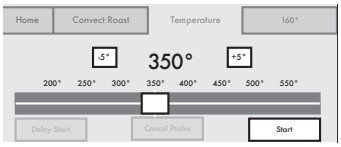
To Adjust Probe Temperature, if Needed:

3. Touch -5°F (-1°C) or +5°F (+1°C), and then touch START.



Then touch Temperature keypad.

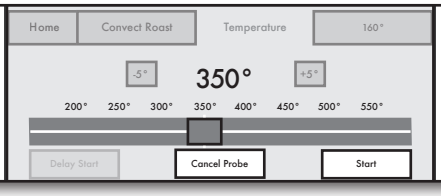
4. Enter desired cooking temperature, and then touch START.



Touch keypads or slide bar.

To Remove Probe Temperature but Keep Current Mode and Cavity Temperature:

5. Touch CANCEL PROBE and START.



DELAY START

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

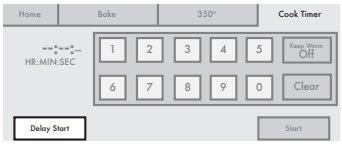
Delay Start allows the oven(s) to be set to turn on at a certain time of day and cook for a set length of time.

Delay Start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

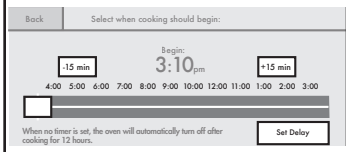
Delay Start is available with any cycle that has a Delay Start button.

To Set a Delay Start:

1. Touch DELAY START.



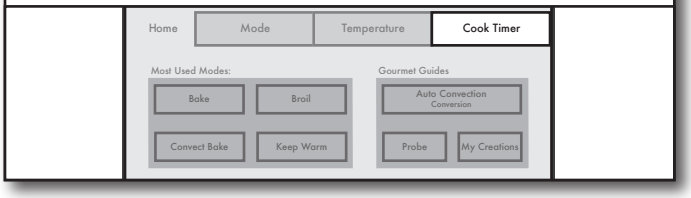
2. Enter desired start time, and then touch SET DELAY.



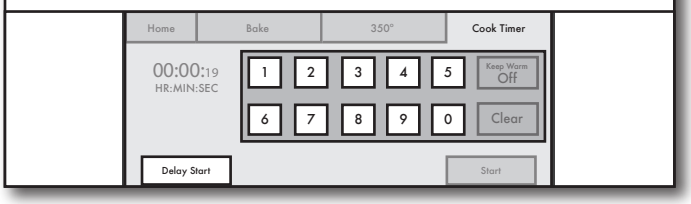
Touch keypad or slide bar.

To Delay with Cook Timer:

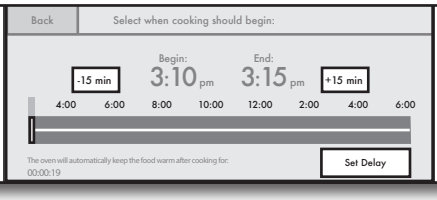
1. Select TIMER NOT SET or COOK TIMER.



2. Select desired cook time, and then touch DELAY START.



3. Enter desired start and end times, and then touch SET DELAY.

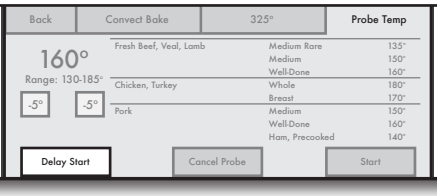


Touch the 15 Min keypad(s) or slide the bar. The difference between the start and end times should equal the cook time.

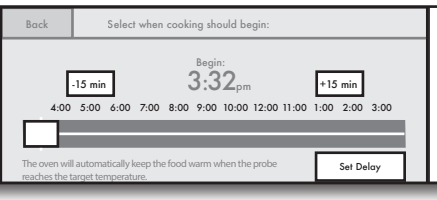
To Delay with Probe:

After selecting cooking mode:

1. Touch DELAY START.



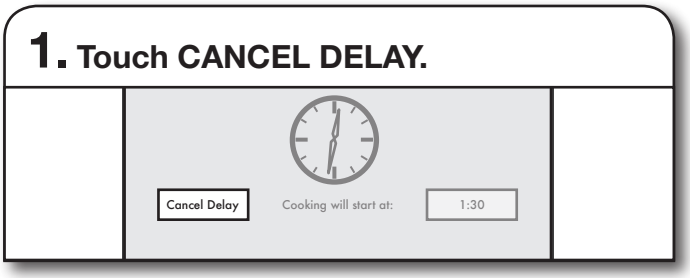
2. Enter desired start time, and then touch SET DELAY.



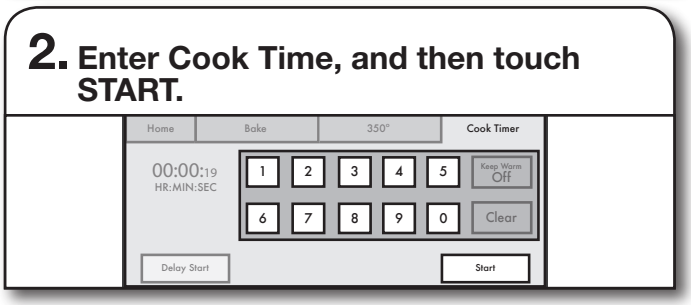
Touch the 15 Min keypad(s) or slide the bar. The oven will automatically keep the food warm when the probe reaches the target temperature.

To Cancel Delay Start Only:

1. Touch CANCEL DELAY.



2. Enter Cook Time, and then touch START.



NOTE: To cancel Cook cycle and Delay Start, touch CANCEL OVEN.

CARE AND CLEANING

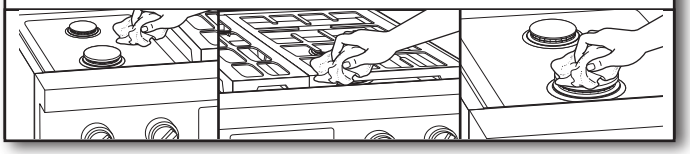
IMPORTANT:

- Before cleaning, make sure all controls are OFF and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers.
- Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

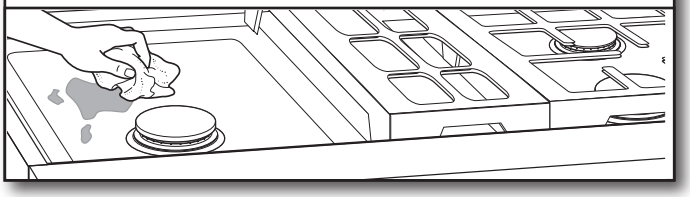
COOKTOP SURFACE

After Each Use:

1. Wipe off cooktop, grates, and caps.



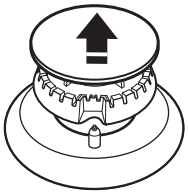
2. Clean food spills.



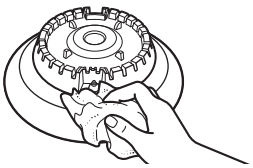
To preserve the finish, clean food spills containing acids, such as vinegar and tomato, as soon as the entire appliance is cool.

SEALED SURFACE BURNERS

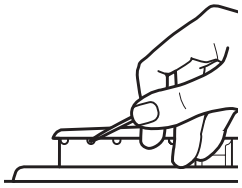
1. Remove burner cap and base.



2. Clean gas opening with damp cloth.



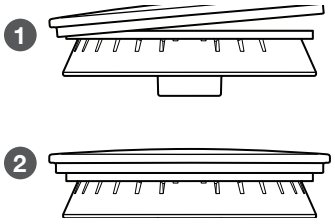
3. Clean clogged burner ports.



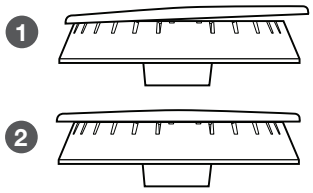
Use a straight pin. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.

4. Replace burner cap.

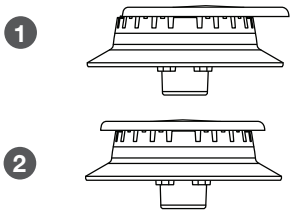
Stacked Power Burner



Medium Burner



Simmer/Melt Burner



Make sure alignment pins are properly aligned with burner cap.

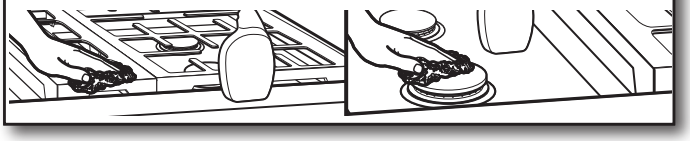
5. Turn on burner.



If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Use scrub and cleanser.



Clean with a nonabrasive nylon scrub pad and mildly abrasive cleanser.

Know Your Grates and Caps

- Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates, and caps are cool. These spills may affect the finish.
- To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.
- Do not reassemble caps on burners while wet.
- Do not clean in the Self-Cleaning cycle.
- Do not clean in dishwasher.

GRIDDLE

Tips:

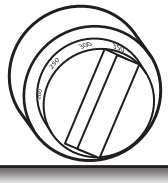
- Prior to cleaning the griddle, make sure that all cooktop burners have been turned off and the oven controls have been locked.
- For best results, clean the griddle shortly after removing the food.

Do Not Use:

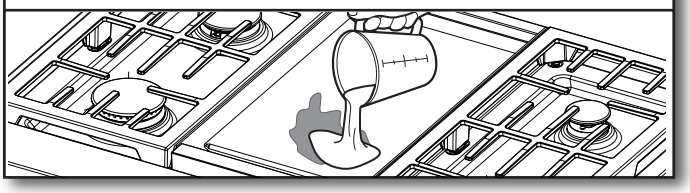
- Soap
- Abrasive materials
- Cleaning materials, including stainless steel cleaner

After Each Use:

1. Heat for 10 to 15 minutes at 300°F (149°C).

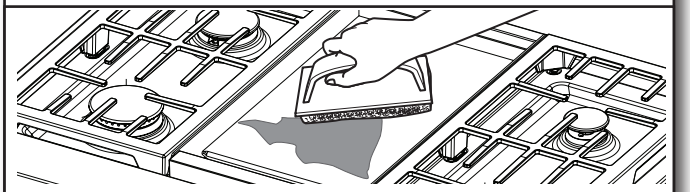


2. Pour water on soiled area.



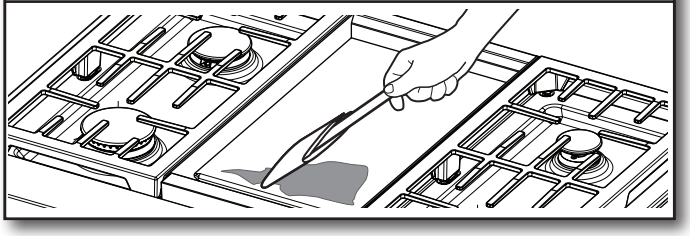
Using a measuring cup, pour up to 1 cup (236.6 mL) tap water over the soiled area. Start at the back, allowing the water to run toward the drip tray in the front. Allow the water to bubble on the griddle for 3–4 seconds.

3. Scrape residue into drip tray.



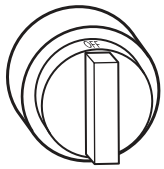
Use a pad holder or wooden spoon with non-scratch pad. Use pressure on soiled areas. Repeat if needed for heavy soils.

4. Remove remaining residue.



Fold a damp towel and, with the pad holder or wooden spoon, go over the griddle to remove remaining residue.

5. Turn off griddle and let cool.

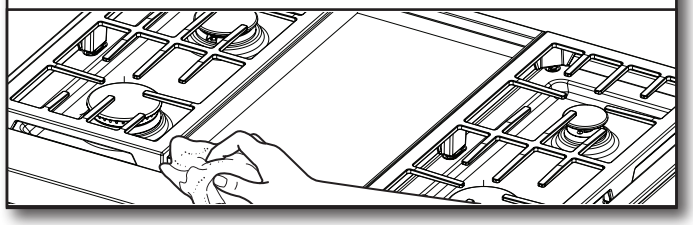


6. Wipe off griddle.



Once cool, wipe the griddle with a clean, damp terry cloth towel. Then buff with a microfiber cloth. If streaking, rainbowing, or ghosting occurs, use a mixture of 1 part white vinegar to 2 parts water on a towel to wipe the griddle.

7. Remove, empty, and clean drip tray.

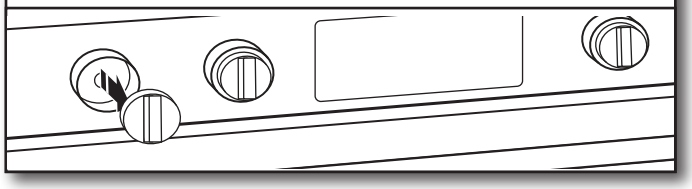


Clean the drip tray with warm, soapy water. Wipe the area under the drip tray clean. Once dry, put the drip tray back in position.

CARE AND CLEANING

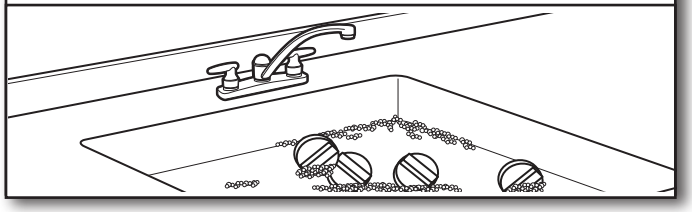
COOKTOP CONTROLS

1. Remove knobs.



Pull the knobs straight away from the control panel to remove.

2. Clean with warm, soapy water.

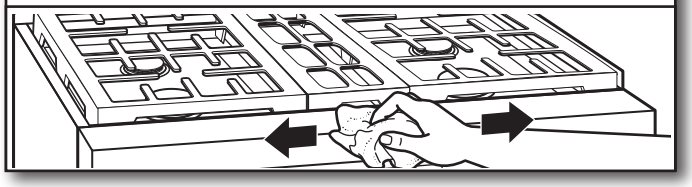


Know Your Cooktop Controls

- To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers, or oven cleaner.
- To avoid damage, do not soak knobs.
- When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.
- Do not remove seals under knobs.
- When replacing knobs after cleaning either the surface burner controls or the griddle module control, make sure the knobs are replaced to the correct location. The power burner knobs have power settings, and the griddle knob has temperature settings. All other knobs have HI, MED, and LO settings only.

STAINLESS STEEL (on some models)

Use cleaner or wipes.



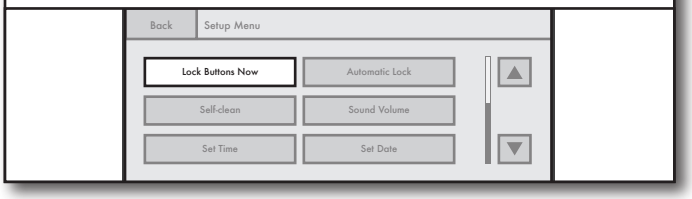
Use affresh® Stainless Steel Cleaner or affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes (not included). Rub in direction of grain to avoid possible damage to the steel surface.

Do Not Use:

- Soap-filled scouring pads
- Abrasive cleaners
- Cooktop polishing creme
- Steel-wool pads
- Gritty washcloths
- Abrasive paper towels

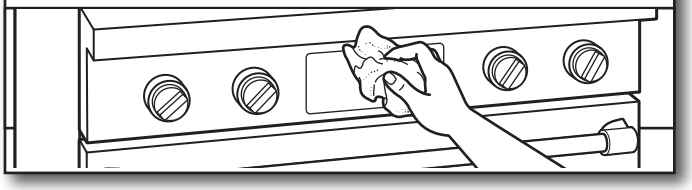
CONTROL PANEL

1. Activate LOCK BUTTONS NOW.



Locking buttons avoids touch screen activation during cleaning.

2. Apply cleaner.



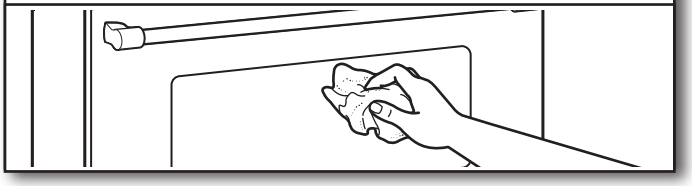
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel, or use affresh® Kitchen and Appliance Cleaner (not included).

Do Not Use:

- Abrasive cleaners
- Steel-wool pads
- Gritty washcloths
- Abrasive paper towels

DOOR EXTERIOR

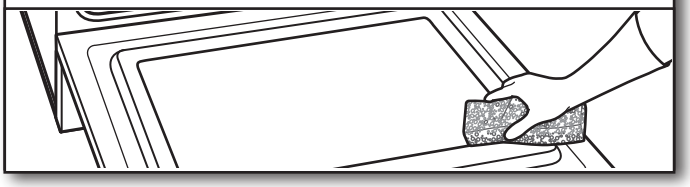
Apply cleaner.



Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel, or use affresh® Kitchen and Appliance Cleaner (not included).

DOOR INTERIOR

1. Wipe away any deposits.



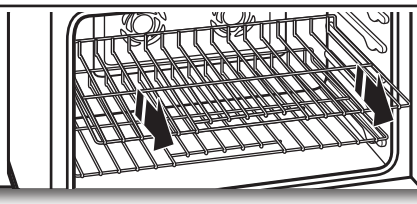
Use a damp sponge.

2. Use Self-Cleaning cycle.

See the "Self-Cleaning the Oven" section.

OVEN RACKS

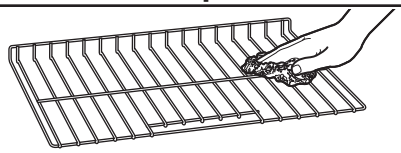
1. Empty out oven and remove racks.



Remove broiler pan, grid, cookware, and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.

IMPORTANT: Remove racks before the Self-Cleaning cycle to avoid discoloring and difficulty sliding.

2. Use steel-wool pad.



OVEN CAVITY

- Do not use oven cleaners.
- Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result.

SELF-CLEANING THE OVEN

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

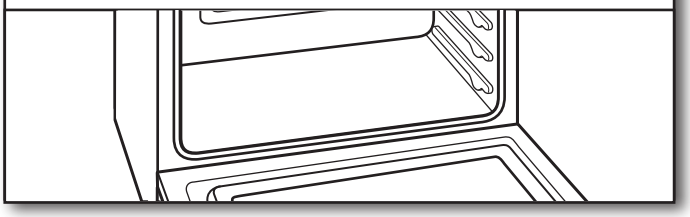
Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT:

- The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.
- Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.
- Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.
- Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. See "Oven Vent" in the "Know Your Oven" section.
- Do not clean, rub, damage, or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

To Prepare Oven:

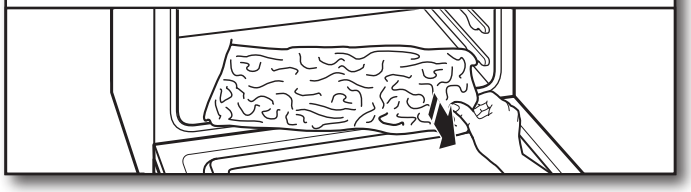
1. Empty out oven and remove racks.



Remove broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.

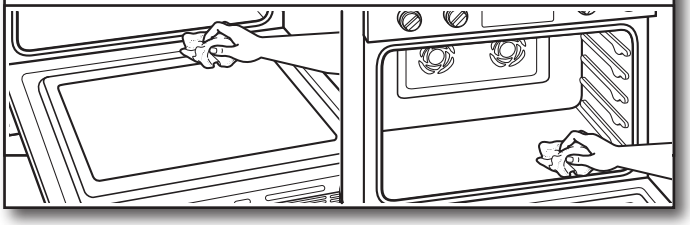
IMPORTANT: Remove racks before the Self-Cleaning cycle to avoid discoloring and difficulty sliding.

2. Remove any foil from oven.



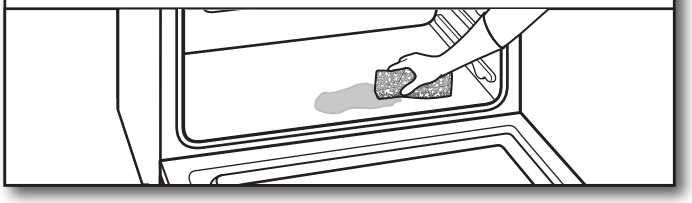
Foil may burn or melt, damaging the oven.

3. Hand clean.



With a damp cloth, hand clean the inside door edge and 1½" (3.8 cm) of the area around the inside oven cavity frame. Be certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door frame.

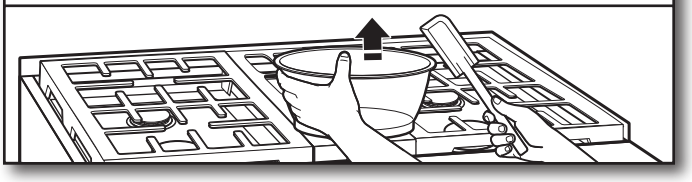
4. Wipe out loose soil.



Wiping out soil reduces smoke and avoids damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

To Prepare Cooktop:

Remove plastic items.



Plastic items may melt.

How the Cycle Works

IMPORTANT:

- The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks, and popping sounds.
- The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.
- The oven is preset for a 3-hour 30-minute Self-Cleaning cycle; however, the time can be changed.

Use the following chart as a guide to determine the desired cleaning level:

CLEANING LEVEL	TOTAL CLEANING TIME (includes a 30-minute cool-down time)
Light	3 hours 30 minutes
Medium	4 hours
Heavy	4 hours 30 minutes

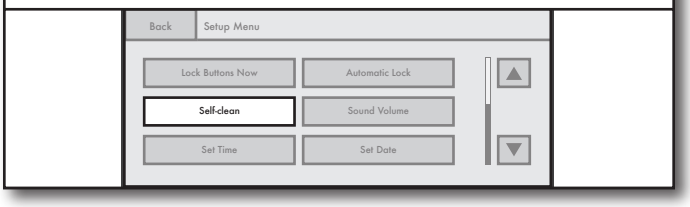
Once the Oven has Completely Cooled:

- Remove ash with a damp cloth.
- If soil remains after wiping, that means the length of the Self-Cleaning cycle was not long enough for the amount of soil in the oven. Repeat the Self-Cleaning cycle if desired or the soil will be removed during the next Self-Cleaning cycle.
- To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.
- The oven lights will not light during the Self-Cleaning cycle.
- On 48" (121.9 cm) ranges, only one oven can self-clean at a time. If one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set or turned on.

NOTE: The oven has a 2-speed cooling fan motor. During self-cleaning, the fan(s) will operate at their highest speed to increase airflow to better exhaust the hotter air through the oven vent(s). An increase of noise may be noticeable during and after the Self-Cleaning cycle until the oven cools.

To Use Self-Clean:

1. Touch SELF-CLEAN.

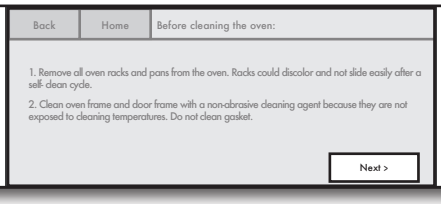


If Accessing Self-Clean by Using the Setup Menu on 48" (121.9 cm) Ranges:

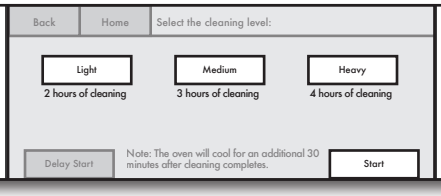
2. Select oven to clean.



3. Touch NEXT.



4. Select cleaning level.

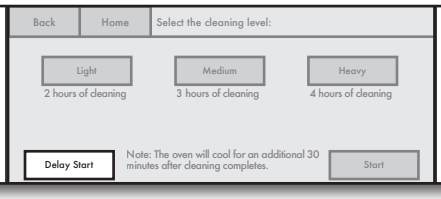


The door(s) will lock.

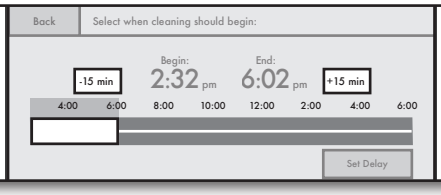
NOTE: The oven will cool for an additional 30 minutes after cleaning is completed.

To Delay for Self-Clean:

5. Touch DELAY START.



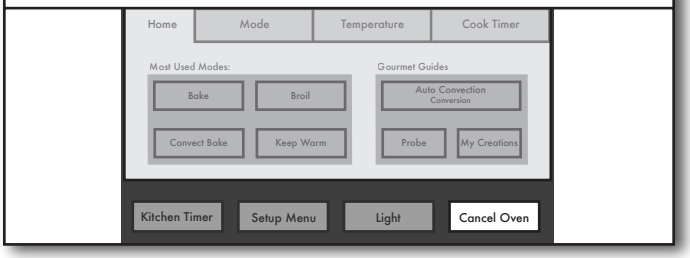
6. Enter desired start time.



The oven will calculate the end time based on your cleaning level choice. The oven will cool for an additional 30 minutes after cleaning is completed.

To Stop Self-Clean Any Time:

Touch CANCEL OVEN.



Touch CANCEL OVEN (CANCEL LEFT or CANCEL RIGHT on 48" [121.9 cm] oven models). If the oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools.

BAKE BURNER COVERS

When cleaning a spill that has fallen through the bake burner cover, remove and reinstall the cover as follows:

To Remove Oven Bake Burner Cover (30" [76.2 cm] and 36" [91.4 cm] Models and the Right Oven Cavity on 48" [121.9 cm] Models):

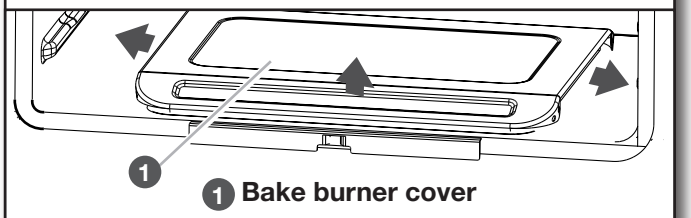
1. Remove all racks.

See the "Extendable Roller Rack" section.

2. Remove oven door.

See the "Oven Door" section in Installation Instructions.

3. Remove burner cover.

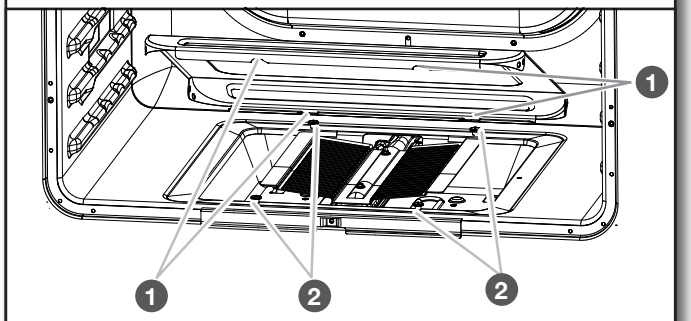


1 Bake burner cover

Slide the bake burner cover to the right or left, lift up, and remove.

To Replace Oven Bake Burner Cover:

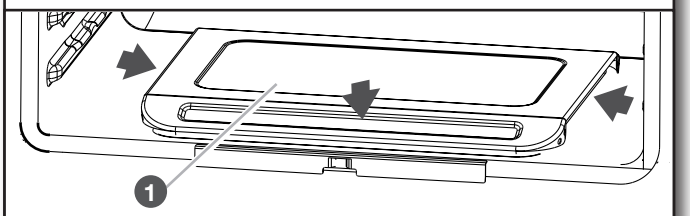
1. Align notches.



1 Cover notches (4)
2 Shoulder screws (4)

Align the notches on the oven bake burner cover with the shoulder screws in the bottom of the oven.

2. Replace burner cover.



1 Bake burner cover

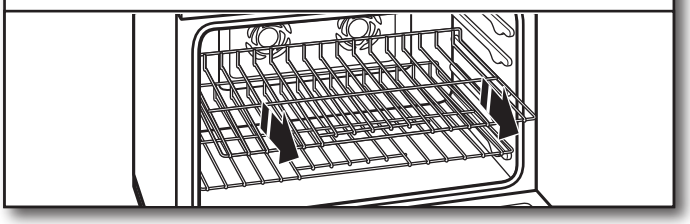
Lower the cover, and slide it to the left or right. This will slide the shoulder screws into the narrow ends of the notches and lock the cover in place.

3. Replace oven door.

See the "Oven Door" section in Installation Instructions.

To Remove Oven Bake Burner Cover (left oven cavity on 48" [121.9 cm] models):

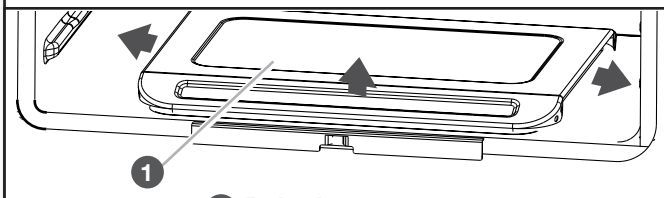
1. Remove oven racks.



2. Remove oven door.

See the "Oven Door" section in Installation Instructions.

3. Remove burner cover.

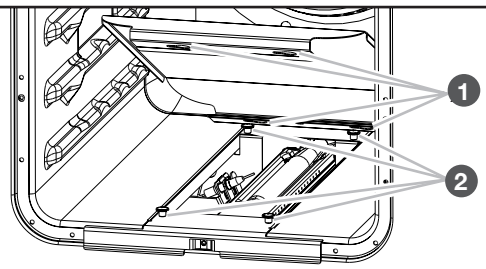


1 Bake burner cover

Slide the bake burner cover to the right or left, lift up, and remove.

To Replace Oven Bake Burner Cover:

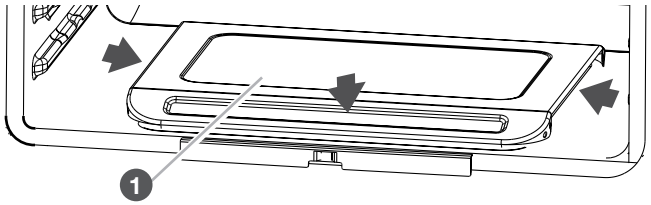
1. Align holes.



1 Rear shoulder screw mounting holes (keyholes)
2 Shoulder screws

Align the rear shoulder screw mounting holes (keyholes) on the oven bake burner cover with the shoulder screws in the bottom of the oven.

2. Replace cover.



1 Bake burner cover

Drop the cover and slide it to the left or right. This will slide the shoulder screws into the narrow ends of the keyholes and lock the cover in place.

3. Replace oven door.

See the "Oven Door" section in Installation Instructions.

OVEN LIGHTS

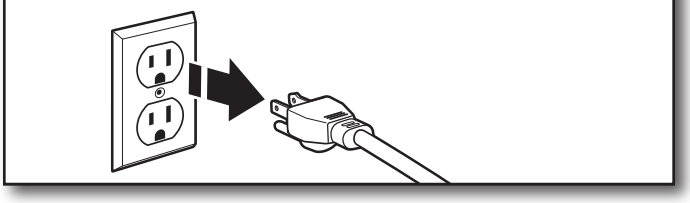
The oven lights are 120-volt, 25-watt maximum halogen bulbs. They will come on when the oven door is opened.

On 48" (121.9 cm) ranges, both the left and right oven lights turn on or off when Oven Light is touched. The oven lights will not work during the Self-Cleaning cycle. When the oven door is closed, touch OVEN LIGHT to turn light on or off.

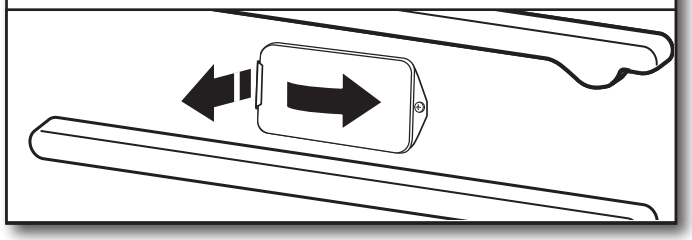
To Replace:

Before replacing the bulb, make sure the oven is OFF and cool.

1. Disconnect power.

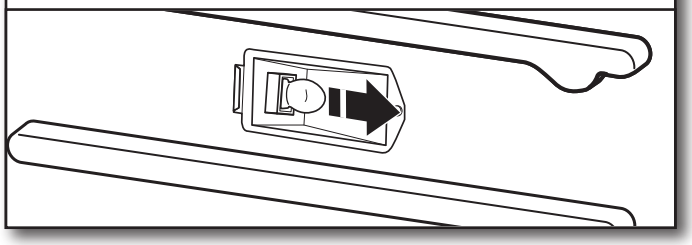


2. Remove glass light cover.

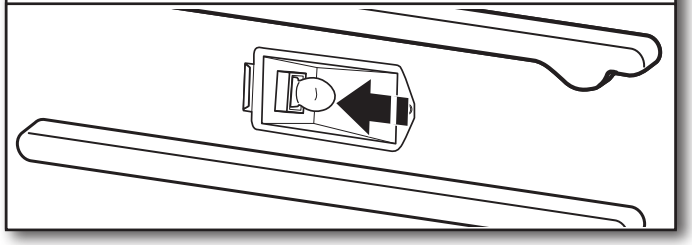


Grasp the front edge, and pull away from the oven.

3. Remove bulb from socket.

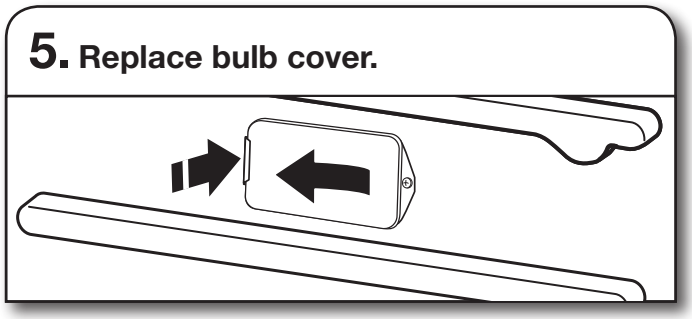


4. Replace bulb.



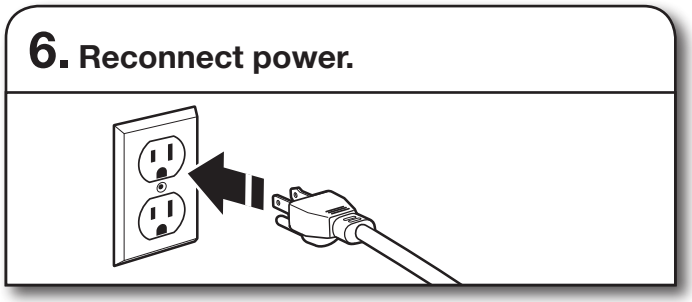
Use a tissue or wear cotton gloves to handle the bulb. To avoid damage or decreasing the life of the new bulb, do not touch bulb with bare fingers.

5. Replace bulb cover.



Snap back into the wall.

6. Reconnect power.



TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the "Warranty" section in these instructions and scan the code there with your mobile device, or visit **https://jennair.custhelp.com**. In Canada, visit **http://www.jennair.ca**.

If you experience	Possible Causes	Solution
Nothing will operate.	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
Surface burners will not operate.	This is the first time the surface burners have been used.	Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
	The control knob is not set correctly.	Push in knob before turning to a setting.
	The burner ports are clogged.	Clean clogged burner ports with a straight pin.
Surface burner flames are uneven, yellow, and/or noisy.	The burner ports are clogged.	Clean clogged burner ports with a straight pin.
	On models with caps, the burner caps are not positioned properly.	Make sure alignment pins are properly aligned with the burner cap.
	Propane gas is being used.	The range may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.
Surface burner makes popping noises.	The burner is wet.	Let it dry.
Burner sparks but does not light.	There is continuous sparking, but the burner does not light.	Discontinue use of the surface burner and contact a service technician.
Excessive heat around cookware on cooktop.	The cookware is not the proper size.	Use cookware about the same size as the surface cooking area or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.
Cooktop cooking results not what expected.	The proper cookware is not being used.	Use medium-to-heavy cookware made of the material that cooks food the way you want. The best cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid.
	The control knob is not set to the proper heat level.	Set the Cooktop Control to HI, MED, or LO, depending upon the type of cooking you want to do.
	The range is not level.	The range must be level for the griddle to operate properly. See the Installation Instructions for leveling instructions.
Oven will not operate.	This is the first time the oven has been used.	Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
	The electronic oven control is not set correctly.	Make sure you have followed the instructions for the function you want to perform.
	A Delay Start has been set.	This will cause the oven to start at a later time.
	On some models, Lock Buttons Now is set.	All the buttons will be locked. Slide the bar up on the main screen to unlock the button/screen.
	On some models, the Sabbath mode is set.	This mode allows oven operation in keeping with the Jewish Sabbath. When set, only the number and start keys will function.
Oven temperature too high or too low.	The oven temperature calibration needs adjustment.	Select the temperature offset up to ±35°F.
Cooling fan runs during baking, broiling, or cleaning.		It is normal for the fan to automatically run while the oven is in use or for some time after the oven is shut off to cool the electronic control.

TROUBLESHOOTING



First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the "Warranty" section in these instructions and scan the code there with your mobile device, or visit **https://jennair.custhelp.com**. In Canada, visit **http://www.jennair.ca**.

If you experience	Possible Causes	Solution
Gas range noises during Bake and Broil operations.	Noises that may be heard during the Bake and Broil operations: Whooshing, poof, clicking, snaps, pop — These sounds are normal operational noises that can be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cycle.	■ A pop can be heard when the gas valve is opening or cycling on and will make a single pop when it snaps open from the solenoid. It sounds similar to a suction cup being pulled off of a piece of glass. ■ The igniters will click several times until the flame is detected. These are short clicking sounds like tapping a nail onto a piece of glass. ■ A whooshing or poof sound is heard when the bake or broil burner ignites. ■ On some models, a clicking sound can be heard when the convection fan relay cycles on and off.
Display shows messages.	The display is showing a letter followed by a number.	Clear the display. If a letter followed by a number reappears, call for service.
Self-Cleaning cycle will not operate.	The oven door is open.	Close the oven door all the way.
	The function has not been entered.	Make sure you have properly followed the Self-Cleaning cycle instructions.
	On some models, a Delayed Start Self-Cleaning cycle has been set.	This will cause the oven to start the Self-Cleaning cycle at a later time.
	A Delay Start has been set.	This will prevent the oven from starting any function until the delayed start time is reached or has been canceled.
	On 48" (121.9 cm) ranges, one oven is self-cleaning.	When one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set to self-clean.
Oven cooking results not what expected.	The proper temperature is not set.	Double-check the recipe in a reliable cookbook.
	The proper oven temperature calibration is not set.	Select the temperature offset up to ±35°F to increase or decrease the temperature as desired.
	The oven was not preheated.	If the proper steps are followed when setting the desired function, the oven will preheat before cooking.
	The proper bakeware is not being used.	Make sure the bakeware used is appropriate for the food being cooked.
	The racks are not positioned properly.	Place racks so there is adequate space above each food item.
	There is not proper air circulation around bakeware.	Allow 2" (5.0 cm) of space around bakeware and oven walls.
	The batter is not evenly distributed in the pan.	Check that batter is level in the pan.
	The proper length of time is not being used.	Adjust cooking time.
	The oven door has been opened while cooking.	Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
	Baked items are too brown on the bottom.	Move rack to higher position in the oven.
	Pie crust edges are browning early.	Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check the "Troubleshooting" section. It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below. When calling, please know the purchase date and the complete model and serial numbers of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If You Need Replacement Parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new Jenn-Air® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest Jenn-Air designated service center.

IN THE U.S.A.

Call the Jenn-Air Customer eXperience Center toll-free: **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)** or visit our website at **www.jennair.com**.

Our consultants provide assistance with:

- Scheduling of service. Jenn-Air® appliances designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service anywhere in the United States.
- Features and specifications on our full line of appliances.
- Referrals to local Jenn-Air® appliance dealers.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Jenn-Air with any questions or concerns at:

Jenn-Air Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

IN CANADA

Call the Jenn-Air Canada Customer eXperience Centre toll-free: **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)** or visit our website at **www.jennair.ca**.

Our consultants provide assistance with:

- Scheduling of service. Jenn-Air® appliances designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service anywhere in Canada.
- Features and specifications on our full line of appliances.
- Referrals to local Jenn-Air® appliance dealers.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Jenn-Air Canada with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
Jenn-Air Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

ACCESSORIES

For accessories in the U.S.A., you can visit our website at **www.jennair.com** or call us at **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**. In Canada, visit our website at **www.jennair.ca** or call us at **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**. Or see the "Accessories" brochure to order.

affresh® Stainless Steel Cleaner
(stainless steel models)

affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes
(stainless steel models)

Gas Grate/Drip Pan Cleaner

affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Stainless Steel Griddle Cover

Wok Ring

Extendable Roller Rack with Handle

Broiler Pan Kit

JENN-AIR® COOKING LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Use and Care Guide, scan the QR code on the right to access additional resources, or visit https://jennair.custhelp.com.
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized Jenn-Air Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:

Jenn-Air Customer eXperience Center

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

https://jennair.custhelp.com

If outside the 50 United States or Canada, contact your authorized Jenn-Air dealer to determine whether another warranty applies.

FIVE YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

TWO YEAR LIMITED WARRANTY (PARTS & LABOR)

For two years from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Jenn-Air brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada, LP (hereafter "Jenn-Air") will pay for factory specified replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased or, at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

THIRD THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY (CERTAIN COMPONENT PARTS ONLY - LABOR NOT INCLUDED)

In the third through fifth years from the date of original purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Jenn-Air will pay for factory specified parts for the following components to correct non-cosmetic defects in materials or workmanship in these parts that prevent function of this major appliance and that existed when this major appliance was purchased. This is a limited 5-year warranty on the below named parts only and does not include repair labor.

- Electric element
- Touch Pad and microprocessor
- Glass ceramic cooktop: if due to thermal breakage
- Electronic controls
- Magnetron tube
- Sealed gas burners

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a Jenn-Air designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential, multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, etc.).
5. Defects or damage caused by the use of non-genuine Jenn-Air parts or accessories.
6. Conversion of products from natural gas or L.P. gas.
7. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by Jenn-Air.
8. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
9. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the appliance finishes unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to Jenn-Air within 30 days.
10. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
11. Food or medicine loss due to product failure.
12. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
13. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized Jenn-Air servicer is not available.
14. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (i.e. trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall, etc.) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
15. Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

Jenn-Air makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask Jenn-Air or your retailer about buying an extended warranty.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. JENN-AIR SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ces instructions ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.

– Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

– QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :

- **Ne pas tenter d'allumer un appareil.**
- **Ne pas toucher à un commutateur électrique.**
- **Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.**
- **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.**
- **À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.**

– L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT : L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

LA BRIDE ANTIBASCULEMENT

La cuisinière ne basculera pas pendant une utilisation normale. Cependant, la cuisinière peut basculer, si vous appliquez trop de force ou de poids à la porte de la cuisinière, sans avoir adéquatement fixé le pied antibasculement.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

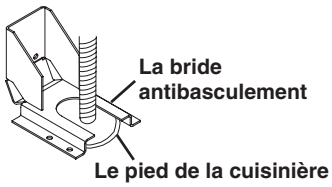
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée, conformément aux instructions d'installation.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Pour vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée:

- **Faire glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.**
- **Faire de nouveau glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.**
- **Voir les instructions d'installation pour plus de détails.**

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **AVERTISSEMENT :** POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BRÛLURE, NE PAS DÉPLACER LA CUISINIÈRE LORSQU'ELLE EST CHAUDE. CETTE CUISINIÈRE COMPORTE DES ROULETTES POUR EN FACILITER LE DÉPLACEMENT. POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE LIÉ AU BASCULEMENT DE L'APPAREIL, VÉRIFIER LA QUALITÉ DE LA RÉINSTALLATION DE LA CUISINIÈRE DANS LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT FOURNI ET DÉPLOYER LES PIEDS DE NIVELLEMENT APRÈS AVOIR RAMENÉ LA CUISINIÈRE À SA POSITION D'INSTALLATION INITIALE.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- N'utiliser que des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils aient suffisamment refroidi. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle soit tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à la position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.
- Installation correcte – Une fois installée, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, au *National Electrical Code ANSI/NFPA 70*. Au Canada, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément au Code canadien des installations électriques. Veiller à ce que l'installation et la mise à la terre de la cuisinière soient correctement réalisées par un électricien qualifié.
- Déconnecter la source de courant électrique avant d'intervenir sur l'appareil.
- Des blessures peuvent résulter d'un mauvais usage des portes ou tiroirs de l'appareil – par exemple marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Maintenir la zone de la cuisinière à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
- La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être ajustée de façon à ne pas dépasser du bord de l'ustensile de cuisson.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et les autres ustensiles. Essuyer tout excès de renversement avant de commencer un programme de nettoyage.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

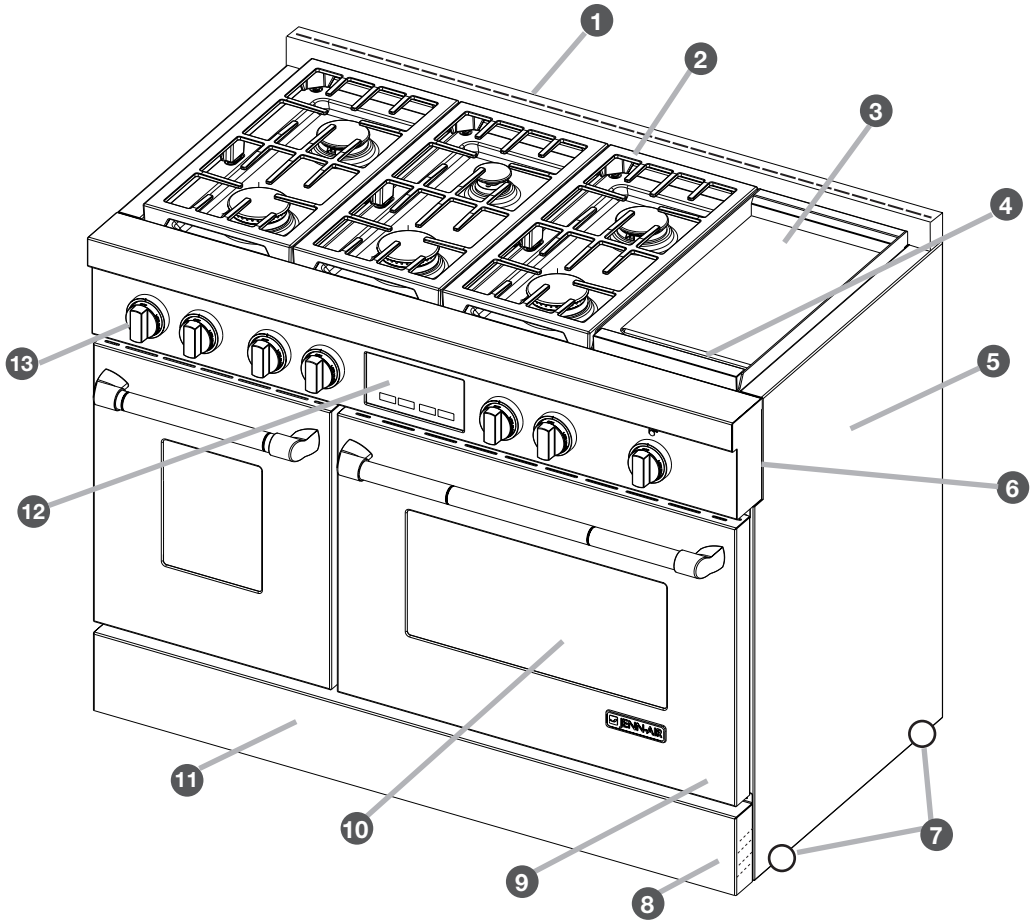
- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ces instructions couvrent plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des éléments énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle. Se reporter à ces instructions ou à la section Foire aux questions (FAQ) de notre site Web sur **www.jennair.com** pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section du service à la clientèle sur **www.jennair.ca**.

GAMME

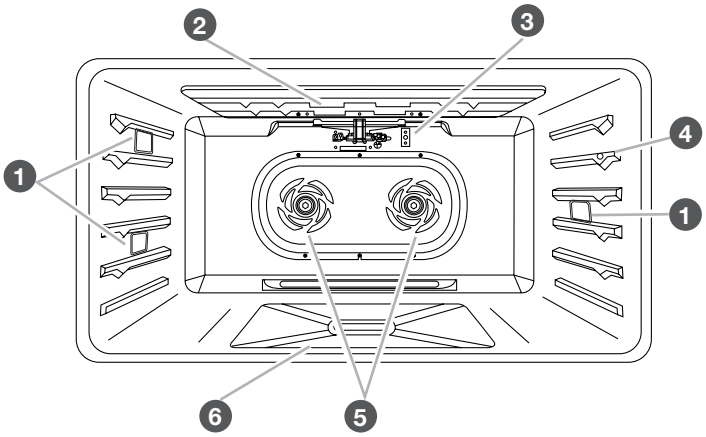


Cuisinière de 48" (121,9 cm) illustrée

1. **Dosseret/évent du four**
2. **Grille de la table de cuisson**
3. **Plaque à frire électrique (sur certains modèles)**
4. **Plateau d'égouttement**
5. **Panneaux latéraux**
6. **Panneau de la console**
7. **Pieds sur roulettes**
8. **Pieds de nivellement**
9. **Portes du four**
10. **Fenêtre**
11. **Panneau inférieur/garde-pieds**
12. **Commande de l'écran tactile du four**
13. **Boutons de commande**

Consulter la section "Accessoires" pour découvrir plus d'accessoires et d'options.

INTÉRIEUR DU FOUR



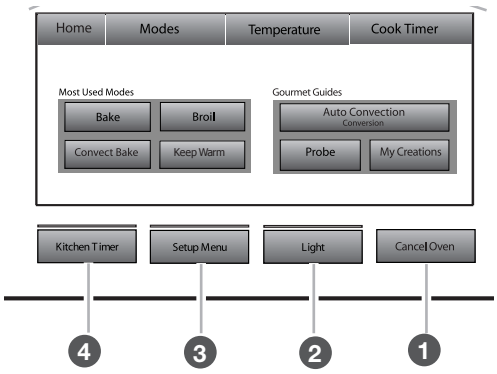
1. **Lampes à halogène**
2. **Brûleur du four (élément de cuisson électrique dans les fours de 18" (45,7 cm))**
3. **Capteur de la cavité du four**
4. **Prise de sonde thermométrique (non disponible sur la cavité du four de gauche pour les modèles de 48" [121,9 cm])**
5. **Ventilateurs de convection**
6. **Couvercle du brûleur de cuisson au four**

COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR

On peut accéder aux commandes du four au moyen du tableau de commande et de l'affichage tactile interactif.

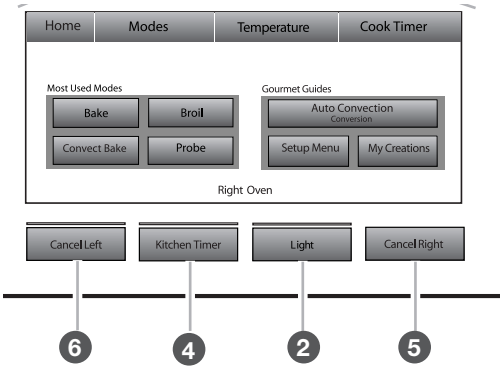
REMARQUE : En raison de la sensibilité du tableau de commande, consulter la section "Entretien" pour obtenir des instructions spéciales de nettoyage.

30" (76,2 CM) ET 36" (91,4 CM)



1. **Annulation du four**
2. **Lampe du four**
3. **Menu de réglage**
4. **Minuterie de cuisine**

48" (121,9 CM)



5. **Annulation four droit**
6. **Annulation four gauche**

BRÛLEURS

⚠ AVERTISSEMENT

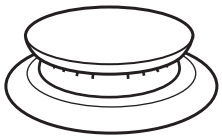
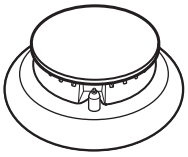
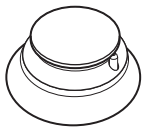


Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

BTU/H	APPARENCE DU BRÛLEUR	CARACTÉRISTIQUES
Brûleurs super-posés UI		Ce brûleur est muni d'une flamme supérieure et inférieure. Le réglage de la puissance à Hi (élevé) permet d'utiliser les deux flammes à puissance maximale pour offrir la plus grande chaleur. Il est idéal pour la cuisson de grandes quantités d'aliments ou de liquides ou lors de l'utilisation de grandes marmites et casseroles. Les réglages de Simmer Hi (mijotage élevé) et Lo (mijotage faible) n'utilisent que la flamme du haut.
Brûleur moyen		Ce brûleur est recommandé pour cuisiner de plus petites quantités d'aliments et pour faire fondre le chocolat ou le beurre.
Brûleur de mijotage		Ce brûleur n'atteint pas plus de 500 BTU/h. Il procure la douce chaleur nécessaire pour laisser mijoter les soupes et les ragoûts ou faire fondre des ingrédients délicats comme le beurre, le fromage et le chocolat.

Allumer les brûleurs :

- Des allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont tournés à LITE (allumage).
- Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.
- Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, écouter pour savoir si un déclic se produit. Si l'allumeur n'émet aucun déclic, éteindre le brûleur. Vérifier si le disjoncteur ne s'est pas déclenché ou si un fusible n'est pas grillé.
- Vérifier que le bouton de commande est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.
- Lorsque les boutons de commande d'un brûleur de petite ou moyenne puissance sont tournés à la position Lite (allumage), tous les brûleurs de petite ou moyenne puissance émettent un déclic. Lorsque le bouton de commande est activé, le gros brûleur est tourné à la position Lite (allumage), ces brûleurs émettent des déclics indépendamment des autres brûleurs. Dans les deux cas, seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur LITE (allumage) produira une flamme.

NE PAS OUBLIER : Lors de l'utilisation de la cuisinière ou durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de cuisson peut devenir chaude.

Caractéristique de rallumage Flame-Sensing™

Durant l'utilisation de la table de cuisson, si un ou plusieurs brûleurs s'éteignent en raison de causes extérieures (tel qu'un renversement de liquide, un courant d'air ou un mouvement d'air lié à l'aspiration), le système d'allumage s'active pour rallumer la flamme. Lorsque la flamme réapparaît, la production d'étincelles cesse. Si l'on n'élimine pas le courant d'air dans la pièce, la production épisodique d'étincelles peut se poursuivre. Une production d'étincelles peut aussi se produire occasionnellement lorsqu'on utilise le débit thermique minimal sur l'un des brûleurs.

Pour régler un brûleur :

1. Pousser et tourner dans le sens antihoraire



position LITE (allumage).

2. Tourner le bouton dans le sens antihoraire

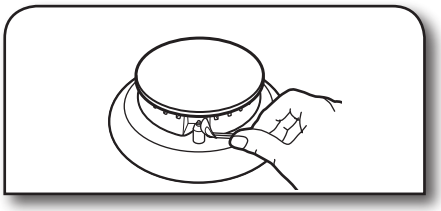


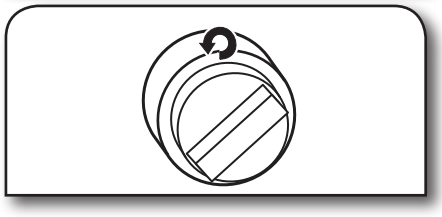
entre HI (élevé) et LO (faible).

Enfoncer une fois de plus pour passer de LO (faible) à Simmer HI (mijotage élevé).

En cas de panne de courant

Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à HI (élevé). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.



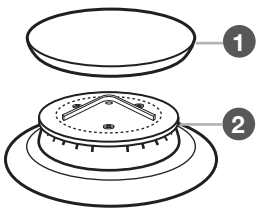


CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

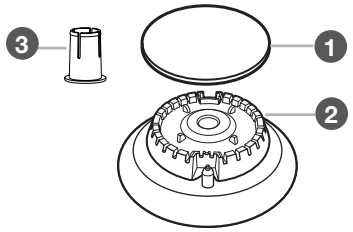
Brûleurs de surface scellés

Les brûleurs de surface scellés sont conçus pour réduire les espaces et joints qui pourraient permettre aux liquides et éclaboussures d'atteindre l'espace sous la table de cuisson. Cette conception rend le nettoyage simple et rapide.

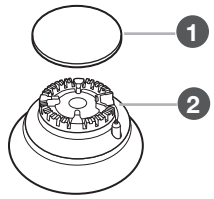
Brûleurs à air soufflé superposés



Brûleur moyen



Brûleur de mijotage ou pour faire fondre

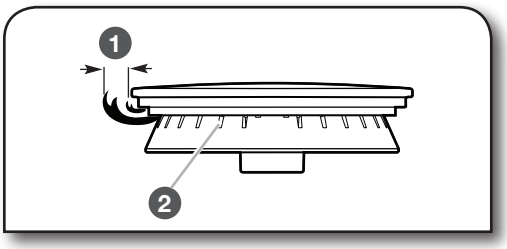


1. **Chapeau de brûleur**
2. **Base du brûleur**
3. **Douille de réduction (pour utilisation avec le brûleur de moyenne puissance, uniquement pour l'alimentation au propane)**

IMPORTANT : Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

Chapeau de brûleur : Toujours garder le chapeau de brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre aide à empêcher le mauvais allumage et les flammes irrégulières. Toujours nettoyer le chapeau du brûleur après un renversement; enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux comme indiqué à la section "Entretien".

Ouverture de gaz : Pour que le brûleur s'allume convenablement, le gaz doit pouvoir circuler librement à travers l'orifice de gaz. Garder cette zone propre et ne pas laisser de renversements, d'aliments, d'agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture de gaz. Toujours utiliser un chapeau de brûleur pour protéger l'ouverture de gaz contre tout renversement.

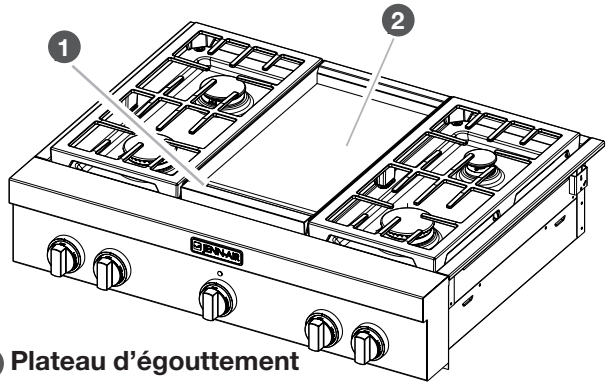


1. **1 à 1½" (2.5 à 3.8 cm)**
2. **Orifices de brûleur**

Orifices de brûleur :
Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme comme indiqué ci-dessus. Une bonne flamme est bleue plutôt que jaune. Garder cette zone exempte de souillures et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou autre produit pénétrer dans les orifices de brûleur.

PLAQUE À FRIRE CHROMÉE (sur certains modèles)

La plaque à frire électrique chromée offre la surface de cuisson par excellence pour les sandwichs grillés, les crêpes, les œufs, les hamburgers, les sautés de légume et plusieurs autres plats préférés de la famille. La surface à faible adhérence de belle apparence est conçue pour faciliter le nettoyage.



1 Plateau d'égouttement

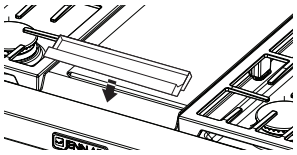
2 Plaque à frire

Le système de plaque à frire électrique chromée fournit une surface de cuisson à répartition de chaleur uniforme.

- Vérifier que la pellicule de plastique a bien été retirée et que la surface a été lavée à l'eau chaude avant la première utilisation.
- Afin d'éviter d'égratigner la plaque à frire, ne pas placer de casseroles ou de poêles sur la plaque à frire. N'utiliser que des ustensiles en plastique résistant à la chaleur ou en bois.
- La surface de la plaque à frire est prête à l'emploi et ne nécessite pas de préparation.
- Le fait de verser de l'eau froide sur une plaque à frire chaude peut déformer la plaque à frire et produire une surface de cuisson irrégulière.

Utilisation :

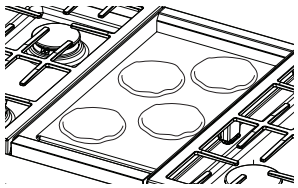
1. Placer le plateau d'égouttement.



2. Pousser et tourner dans le bouton.



3. Mettre les aliments sur la plaque à frire



et cuir jusqu'à la cuisson désirée.

Le témoin lumineux de la plaque à frire s'éteint lorsque le préchauffage de la plaque à frire est terminé. Le témoin lumineux de la plaque à frire s'allume et s'éteint durant l'utilisation pour indiquer que l'élément de la plaque à frire maintient la température de surface sélectionnée.

TABLEAU DE COMMANDE

Le tableau de commande regroupe le menu de commande et les commandes des différentes fonctions. Les touches de commande sont très sensibles et il suffit d'un léger toucher pour les activer.

Pour plus d'information sur chaque commande, voir leurs sections respectives dans ces instructions.

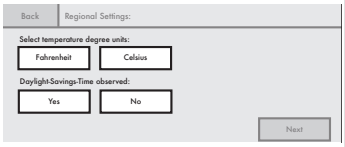
Guide de bienvenue

Ceci apparaît sur l'affichage la première fois que le four est mis sous tension. Le Guide de bienvenue permet à l'utilisateur de régler le nouveau four.

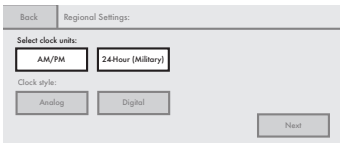
1. Choisir la langue.



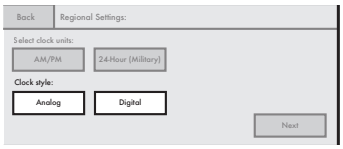
2. Sélectionner les unités de température et le mode éconergique de jour.



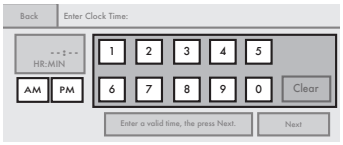
3. Sélectionner les unités de l'horloge.



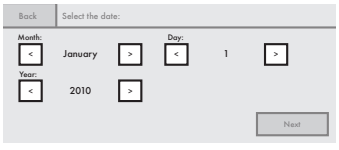
4. Configurer le style d'horloge.



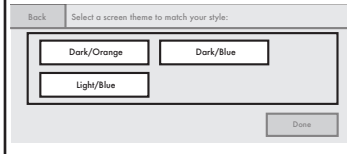
5. Entrer l'heure.



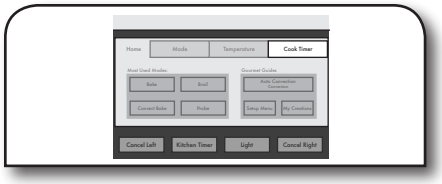
6. Sélectionner la date d'aujourd'hui.



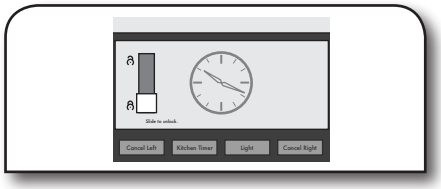
7. Sélectionner l'apparence de l'écran



AFFICHAGE



- Lorsqu'on utilise le four (alors au mode actif), l'affichage indique l'horloge, le mode, la température du four et la minuterie si elle est réglée. Si la minuterie n'est pas réglée, on peut la régler à partir de cet écran.



- Après environ 2 minutes d'inactivité, l'affichage passe au mode de veille et le panneau lumineux de l'affichage s'assombrit. Lorsque le four fonctionne, l'affichage reste actif.

Faire glisser la barre vers le haut pour déverrouiller l'écran et revenir à l'écran d'accueil.



- Pendant la programmation, l'affichage indique les menus et les sélections appropriées pour leur fonction de cuisson respective.

Exemple pour le menu de cuisson

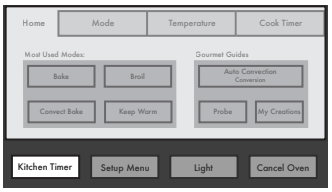
AFFICHEUR TACTILE INTERACTIF

À partir du menu Accueil et du menu Modes, tous les programmes de cuisson automatiques peuvent être activés; tous les programmes de cuisson manuels peuvent être programmés; les réglages peuvent être ajustés et les instructions, les directives de préparation et les conseils sont accessibles.

MINUTERIE DE CUISINE

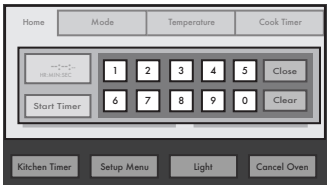
La minuterie de cuisine est une minuterie indépendante sans lien avec les minuteries de cuisson.

1. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine).

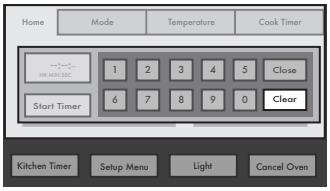


Modèle de 30" (76,2 cm) et 36" (91,4 cm) illustrés

2. Entrer la durée désirée.

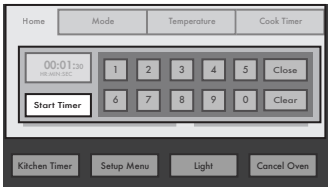


3. Toucher CLEAR (effacer) pour réinitialiser l'horloge.



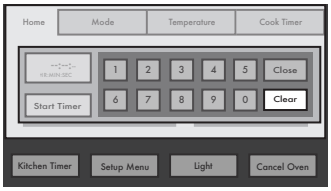
Ceci permet de remettre la minuterie à (- - : - - : - -).

4. Appuyer sur START TIMER (démarrer minuterie).



Une tonalité retentit lorsque la minuterie atteint 0 h.

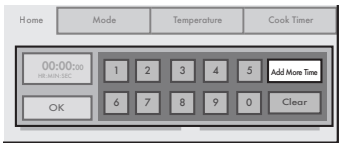
5. Toucher OK ou CLEAR (effacer), puis CLOSE (fermer).



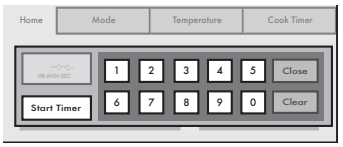
Ceci permet de quitter l'affichage et de l'effacer.

Pour ajouter du temps lorsque la minuterie a expiré :

1. Toucher ADD MORE TIME (ajouter du temps).



2. Saisir le temps, puis toucher START TIMER (démarrer la minuterie).

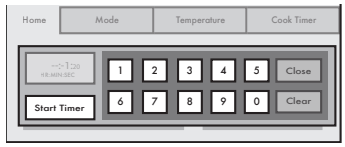


Pour modifier la minuterie pendant l'utilisation :

1. Toucher ADJUST (ajuster).



2. Saisir le nouveau temps, puis toucher START TIMER (démarrer la minuterie).

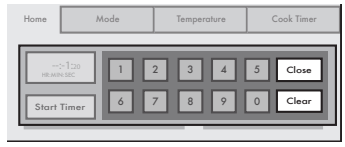


Pour quitter pendant l'utilisation de la minuterie de cuisine :

1. Toucher ADJUST (ajuster).



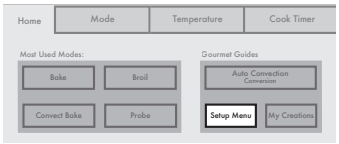
2. Toucher CLEAR (effacer), puis CLOSE (fermer).



MENU DE RÉGLAGE

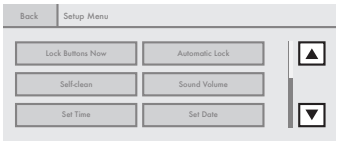
Le four offre la possibilité de commander plusieurs des réglages par défaut et d'accéder à des informations au moyen de l'affichage à l'écran.

1. Appuyer sur SETUP MENU (menu de réglage).



Modèle de 48" illustré

2. Utiliser les flèches vers le haut et le bas.



Permet de voir et d'accéder aux réglages. Si le four est en cours d'utilisation, Setup Menu (menu de réglage) est désactivé.

Autonettoyage

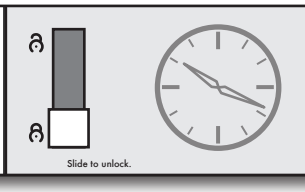
Ce réglage est désactivé pendant l'utilisation du four.

Verrouiller boutons maintenant

Cette fonction permet le verrouillage de tous les boutons. Elle est automatiquement désactivée si la minuterie de cuisine fonctionne ou si l'on utilise le four.

Pour déverrouiller un bouton ou un écran :

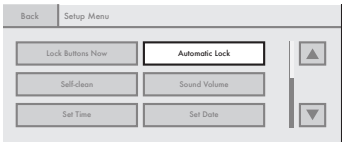
Faire glisser la barre vers le haut.



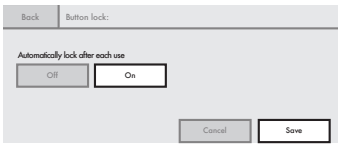
Verrouillage automatique

Activation :

1. Appuyer sur AUTOMATIC LOCK (verrouillage automatique).



2. Appuyer sur ON (marche) et SAVE (sauvegarder).



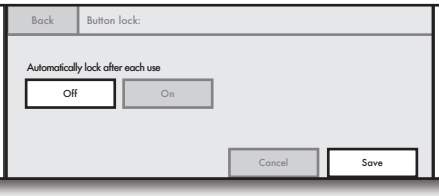
3. Faire glisser la barre vers le haut pour déverrouiller



pour continuer à utiliser la commande après avoir réglé le verrouillage automatique.

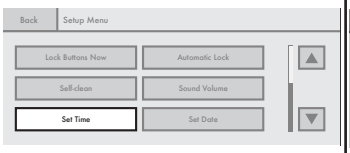
Désactivation :

Appuyer sur OFF (arrêt) et SAVE (sauvegarder).

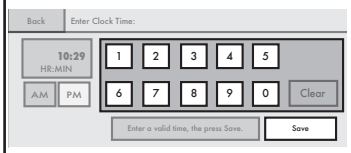


Réglage du temps

1. Appuyer sur SET TIME (régler le temps).

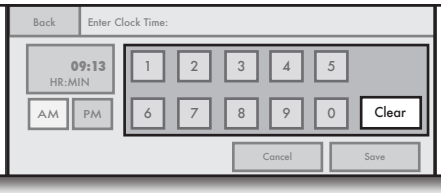


2. Saisir le temps, puis toucher SAVE (sauvegarder).



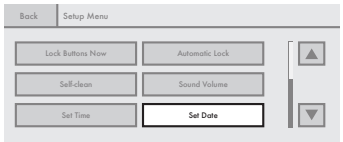
Pour remettre l'horloge à 00:00 :

Appuyer sur CLEAR (effacer).

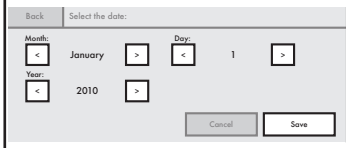


Réglage de l'heure

1. Appuyer sur SET DATE (régler la date).

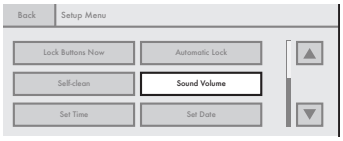


2. Saisir la date, puis toucher SAVE (sauvegarder).

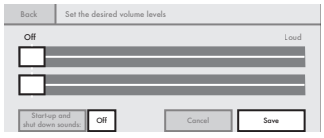


Régler le volume sonore

1. Appuyer sur SOUND VOLUME (volume sonore).



2. Régler les sons, puis toucher SAVE (sauvegarder).



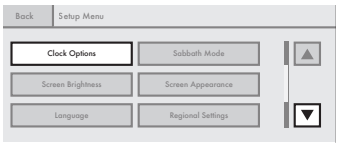
Utiliser la barre de glissement pour régler la minuterie, l'alarme ou le volume sonore lorsqu'on appuie sur un bouton. Appuyer ensuite sur ON/OFF (marche/arrêt) pour alterner entre les réglages pour les sons de mise en marche et d'extinction.

Si l'on sélectionne "Marche", le four émet un son lorsqu'il entre au mode de veille et lorsqu'il en sort. Lorsqu'il est à "Arrêt", aucun son ne retentit.

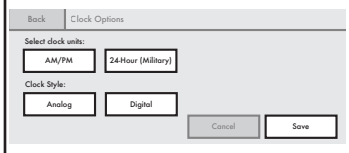
REMARQUE : Si l'on appuie sur le bouton Cancel (annulation), les réglages sonores passent au niveau recommandé.

Régler les options de l'horloge

1. Appuyer sur la flèche vers le bas, puis sur CLOCK OPTIONS (options d'horloge).

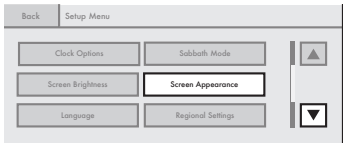


2. Sélectionner les unités de temps, puis toucher SAVE (sauvegarder).

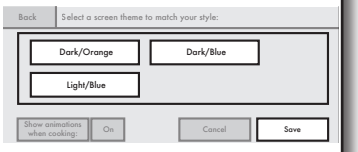


Réglage de l'apparence d'écran

1. Appuyer sur la flèche vers le bas, puis sur SCREEN APPEARANCE (apparence d'écran).



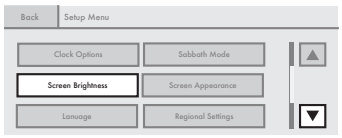
2. Sélectionner l'apparence de l'écran, puis appuyer sur SAVE (sauvegarder).



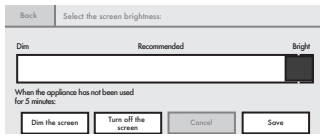
Choisir l'apparence d'écran assortie à l'apparence du four.

Réglage de la luminosité de l'écran

1. Appuyer sur la flèche vers le bas, puis sur SCREEN BRIGHTNESS (luminosité d'écran).



2. Régler la luminosité et le réglage de veille d'écran, puis appuyer sur SAVE (sauvegarder).

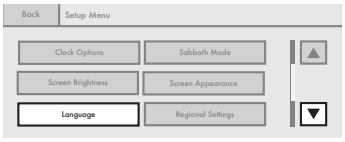


Utiliser la barre de glissement. Sélectionner "DIM THE SCREEN" (Assombrir l'écran) ou "TURN OFF THE SCREEN" (Éteindre l'écran) pour choisir le mode d'utilisation du four lorsqu'il est en veille pendant 5 minutes.

REMARQUE : Si l'on appuie sur le bouton Cancel (annulation), la luminosité de l'écran passe au niveau recommandé.

Choisir la langue

1. Appuyer sur la flèche vers le bas, puis sur LANGUAGE (langue).



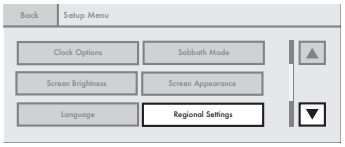
2. Choisir la langue, puis appuyer sur SAVE (sauvegarder).



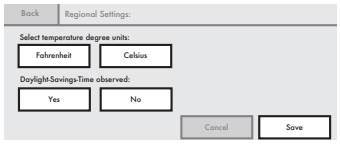
REMARQUE : Toucher le bouton Cancel (annulation) pour revenir aux réglages par défaut.

Effectuer des réglages régionaux

1. Appuyer sur la flèche vers le bas, puis sur REGIONAL SETTINGS (réglages régionaux).



2. Sélectionner les unités de température et le mode éconergique de jour, puis toucher SAVE (sauvegarder).



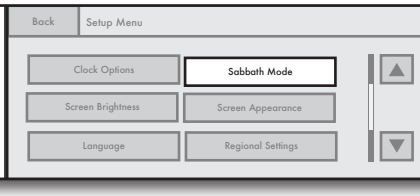
Mode Sabbat

- Le mode Sabbat permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne.
- Un mode Sabbat minuté peut également être programmé pour garder le four allumé seulement pendant une partie du mode Sabbat.
- Lorsque le mode Sabbat est réglé, seules les touches numériques et la touche de mise en marche fonctionnent.
- Aucun signal sonore ne retentit et l'afficheur n'indique pas de messages et n'affiche pas les changements de température.
- Les icônes de source de chaleur restent allumées sur l'affichage du four lors du fonctionnement du mode Sabbat.
- Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.
- Si une panne de courant se produit lorsque le mode Sabbat est programmé, le four restera au mode Sabbat, mais ne sera plus en mode actif de cuisson. Lorsque l'alimentation électrique est rétablie, l'affichage indique "SABBATH MODE - Power outage has occured" (Mode Sabbat – panne de courant). Appuyer sur CANCEL (annulation) pour revenir à un mode de fonctionnement normal (pas de mode Sabbat, pas de cuisson).
- Le mode Sabbat doit être activé chaque fois qu'il est utilisé.
- Le mode Sabbat désactive l'arrêt au bout de douze heures. Toutes les lumières et les affichages sont désactivés de sorte qu'il n'y a aucune activité visible lorsque l'on ouvre la porte du four.

REMARQUE : Si l'on appuie sur Mode Sabbat alors que la sonde de cuisson est programmée, le message "Sonde non insérée" s'affiche. Retirer la sonde de cuisson et appuyer sur NEXT (suivant) pour entrer dans le mode Sabbat. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour revenir au mode de cuisson au four.

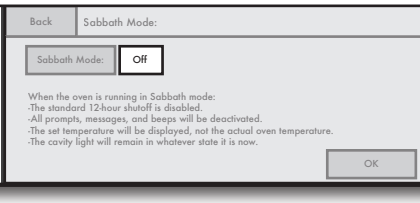
Utilisation du mode Sabbat :

1. Sélectionner SABBATH MODE (mode Sabbat).



Faire défiler la barre jusqu'à ce que Mode Sabbat apparaisse et appuyer sur SABBATH MODE (mode Sabbat).

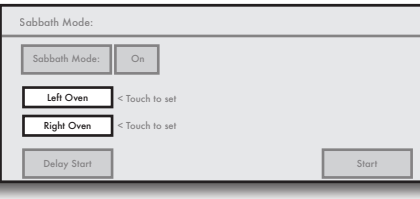
2. Activer le mode Sabbat.



Lire les instructions à l'écran, puis appuyer sur OFF (arrêt) pour mettre en marche le mode Sabbat.

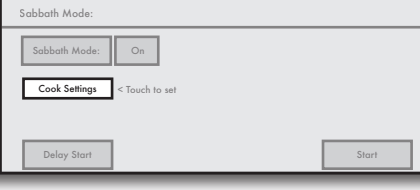
Sur les cuisinières de 48" (121,9 cm), appuyer sur les boutons four gauche ou four droit pour choisir le four à régler.

3. Sélectionner le four à régler.

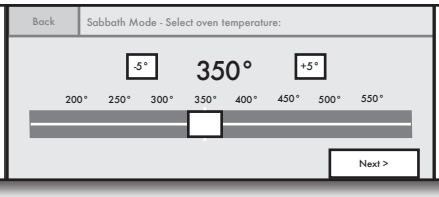


Fours simples :

Appuyer sur COOK SETTINGS (réglages de cuisson).

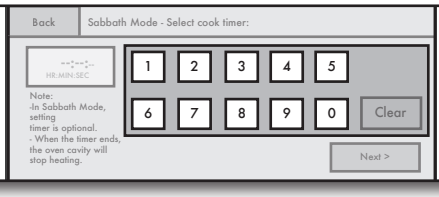


4. Sélectionner la température du four désiré, puis appuyer sur NEXT (suivant).



Utiliser le curseur pour entrer la température souhaitée ou appuyer sur les boutons -5°F (-1°C) ou +5°F (+1°C) pour augmenter ou diminuer la température.

5. Selon votre goût, régler la minuterie de cuisson, puis toucher NEXT (suivant) (même si aucune minuterie de cuisson n'est souhaitée.)



Sur les cuisinières de 48" (121,9 cm), répéter les étapes 1 à 5 pour régler le deuxième four si désiré.

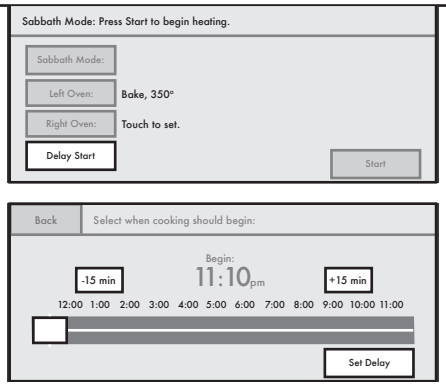
⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

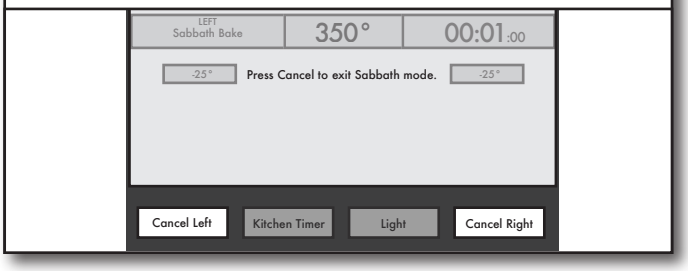
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

6. Régler le temps (optionnel).



Toucher DELAY START (mise en marche différée), utiliser la barre de coulissement, puis appuyer sur SET DELAY (régler la mise en marche différée). Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement.

7. Éteindre le four.



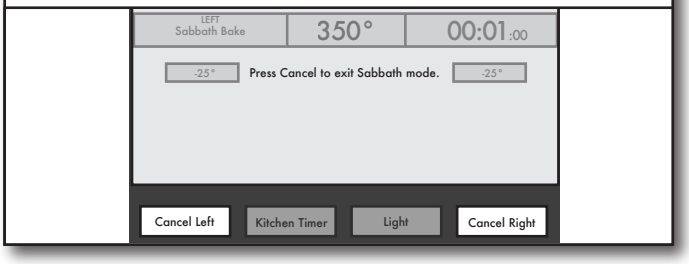
Appuyer sur CANCEL OVEN (annuler le four) (CANCEL LEFT [annuler gauche] ou CANCEL RIGHT [annuler droit] sur les modèles de 48" [121,9 cm]) pour éteindre le four.

Désactivation du mode Sabbat :

Le mode Sabbat se désactive automatiquement à la fin du temps de cuisson

OU

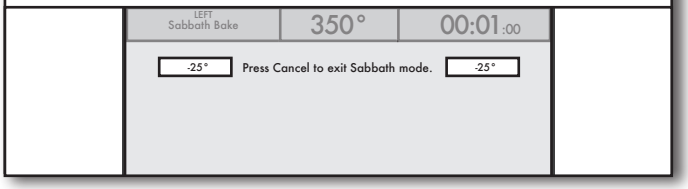
Appuyer sur CANCEL (annulation).



Pour changer la température :

La température du four peut être modifiée lorsque le four est en mode Sabbat. Aucun signal sonore ne retentira et l'affichage ne changera pas.

Toucher -25°F (-14°C) ou +25°F (+14°C).

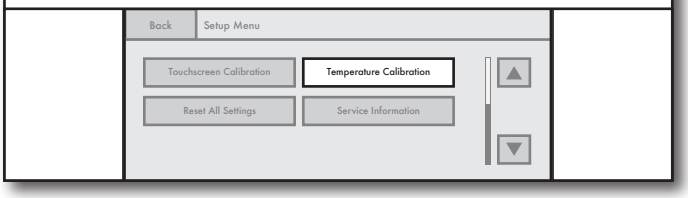


Appuyer une fois sur les boutons -25°F (-14°C) ou +25°F (+14°C) pour chaque modification par tranche de 25°F (14°C) souhaitée.

REMARQUE : Sur les fours doubles, si les deux fours fonctionnent au mode Sabbat, les températures de chaque four peuvent être modifiées indépendamment.

Calibration de la température

1. Toucher TEMPERATURE CALIBRATION (calibration de la température).

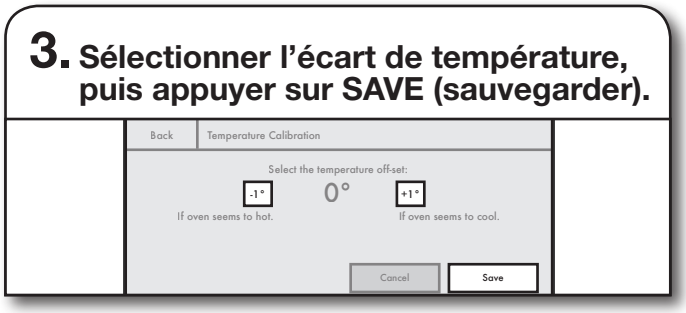


Sur les cuisinières de 48" (121,9 cm) seulement, sélectionner le four à calibrer en appuyant sur LEFT (gauche) ou RIGHT (droit).

2. Sélectionner le four.



3. Sélectionner l'écart de température, puis appuyer sur SAVE (sauvegarder).

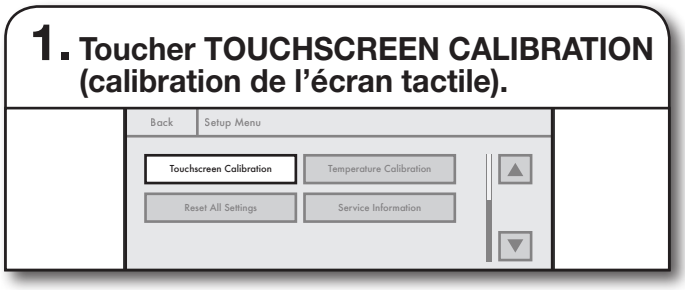


Appuyer sur le bouton -1° si le four semble trop chaud ou sur le bouton +1° si le four semble trop froid. La température du four peut être réglée de ±35°F.

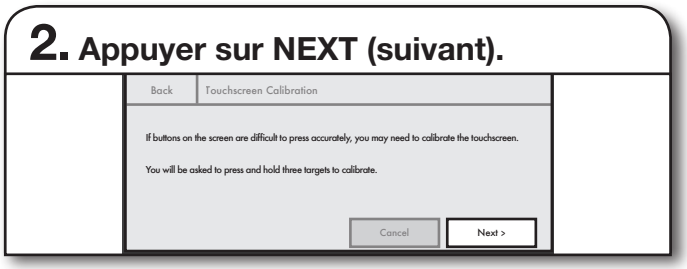
Calibration de l'écran tactile

IMPORTANT : S'il est difficile d'appuyer sur les boutons à l'écran, il faudra peut-être calibrer l'écran tactile.

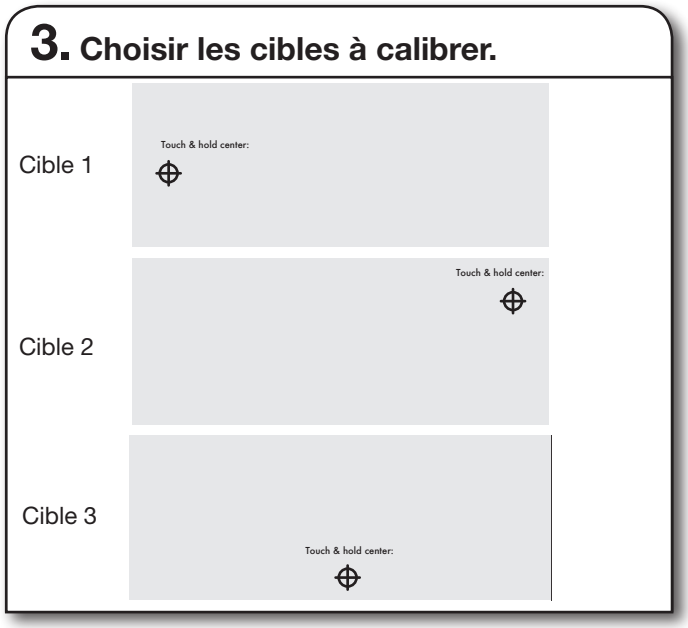
1. Toucher TOUCHSCREEN CALIBRATION (calibration de l'écran tactile).



2. Appuyer sur NEXT (suivant).

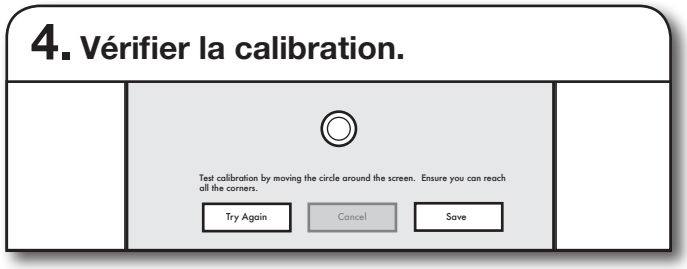


3. Choisir les cibles à calibrer.



Lorsqu'on touche, maintient enfoncés, puis relâche 3 différentes cibles à calibrer. Touchez à nouveau les cibles dans un délai de 10 secondes. Si la calibration échoue, le processus reprendra à l'étape 2.

4. Vérifier la calibration.

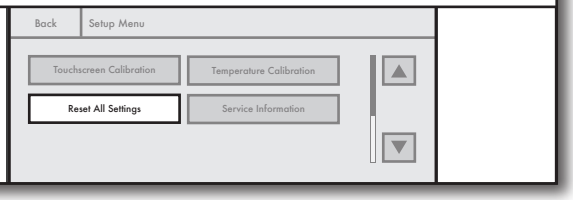


Tester le calibrage en déplaçant le cercle autour de l'écran. S'assurer de bien atteindre tous les coins. Toucher TRY AGAIN (essayer de nouveau) pour lancer de nouveau la calibration ou appuyer sur SAVE (sauvegarder) pour sauvegarder le réglage.

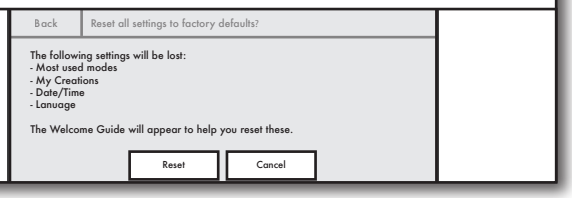
REMARQUE : Si l'on appuie sur Cancel (annulation), le calibrage de l'écran tactile est annulé.

Restaurer le paramétrage usine de tous les réglages

1. Toucher RESET ALL SETTINGS (réinitialiser tous les réglages).



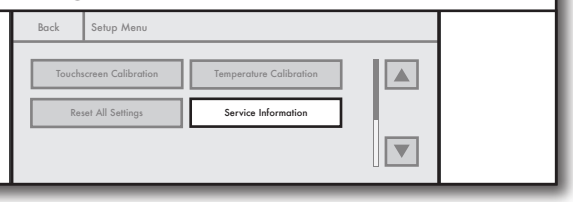
2. Appuyer sur RESET (réinitialiser) ou CANCEL (annulation).



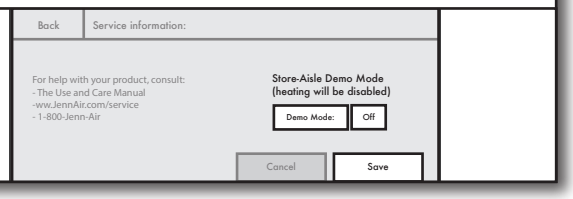
Si le bouton Reset (réinitialiser) est touché, les réglages suivants seront perdus : Modes les plus utilisés, Mes créations, Date/heure, Unités de température et Langue. Le mode Guide de bienvenue sera à nouveau affiché pour configurer de nouveau les réglages.

Obtenir les renseignements de service

1. Toucher SERVICE INFORMATION (renseignements de service).



2. Sélectionner le réglage du DEMO MODE (mode Démo), puis appuyer sur SAVE (sauvegarder).



Choisir ON (marche) ou OFF (arrêt) pour le mode Démo.

IMPORTANT : Destinée au personnel en magasin, cette fonction permet, avec un raccordement au secteur 120 V, de présenter les fonctions des commandes sans pour autant activer les éléments chauffants. Si cette fonction est activée, le four ne fonctionnera pas.

REMARQUE : Si l'on appuie sur CANCEL (annulation), les renseignements de service reviennent au réglage effectué par défaut.

CONNAÎTRE VOTRE FOUR

- Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois et lorsqu'il est très sale.
- Lors de l'utilisation du four, les éléments de chauffage ne sont pas actifs, mais fonctionnent par intermittence lors du fonctionnement du four.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

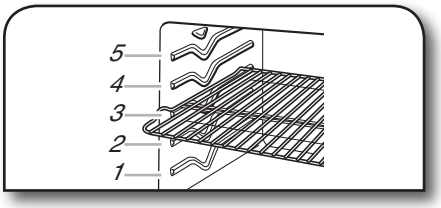
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

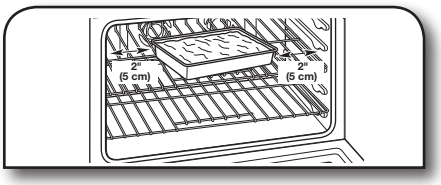
Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.



Ustensiles de cuisson

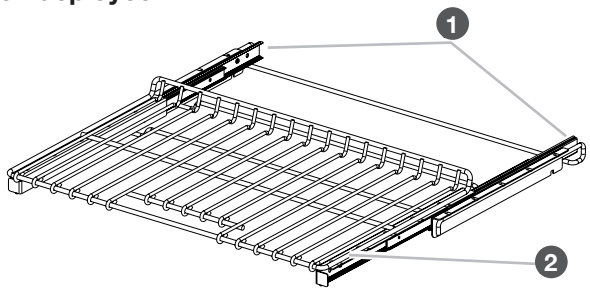
L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four.



Grille coulissante déployable

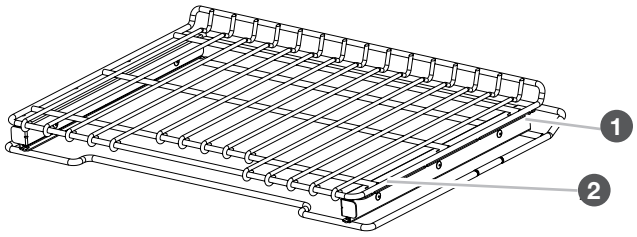
Cette grille coulissante déployable offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. Elle peut être utilisées sur les positions de grille 1 à 4. La grille coulissante déployable ne peut être placée en position 5.

Position déployée



1. **Grille coulissante déployable**
2. **Supports coulissants**

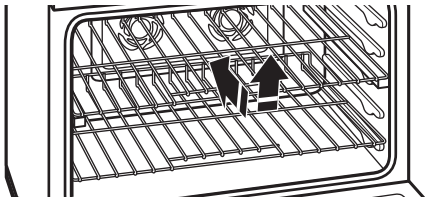
Position rétractée et emboîtée



1. **Grille coulissante déployable**
2. **Supports coulissants**

Pour enlever la grille coulissante déployable :

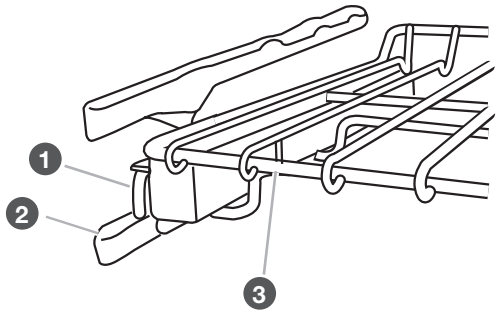
1. Soulever l'avant de la grille/du support et glisser vers l'intérieur.



La grille doit être rétractée et emboîtée avec le support coulissant. Avec les 2 mains, soulever le rebord avant de la grille et de la tablette coulissante en même temps. Pousser lentement l'ensemble vers le fond du four.

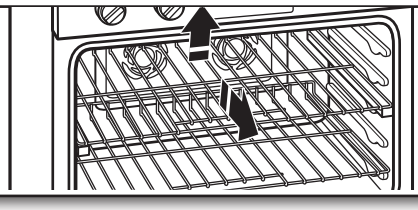
La partie avant de la grille et de la tablette coulissante devrait s'appuyer sur les guides de grilles situés sur les côtés du four.

L'avant de la grille et du support coulissant doivent se trouver plus haut que l'arrière.



1. **Support coulissant**
2. **Guide de grille**
3. **Grille coulissante déployable**

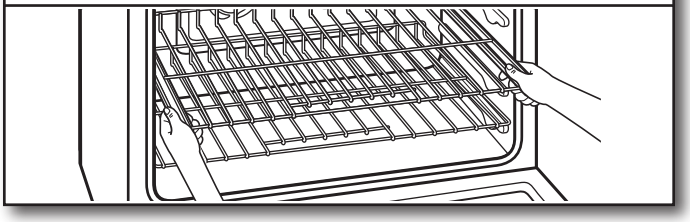
2. Soulever l'arrière de la grille/tablette.



Avec les 2 mains, soulever l'arrière de la grille et de la tablette coulissante de façon à ce que l'avant et l'arrière soient horizontaux sur le support de grille. Sortir.

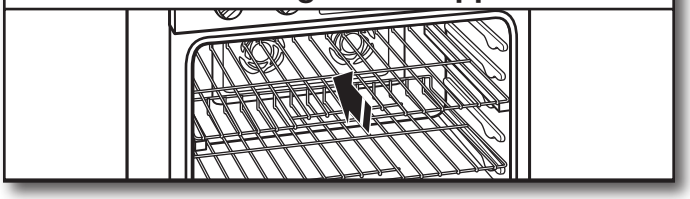
Pour remettre en place la grille coulissante déployable :

1. Placer sur les guides de grille.



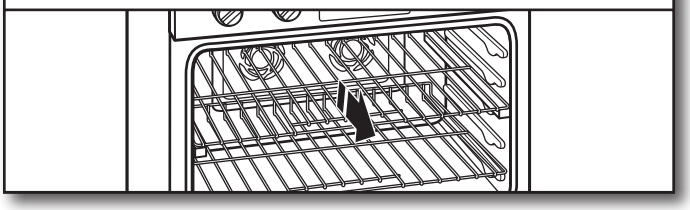
À 2 mains, saisir l'avant de la grille rétractée et le support coulissant. Placer la grille rétractée et le support coulissant sur le rail pour grille.

2. Positionner la grille/le support.



Pousser lentement la grille et la tablette coulissante vers l'arrière du four jusqu'à ce que le rebord arrière de l'étagère coulissante retombe.

3. Tirer la grille/le support.



Tirer la grille et la tablette coulissante légèrement vers l'avant jusqu'à ce que le rebord avant retombe et que la tablette coulissante se trouve sur la glissière de grille.

CONNAÎTRE VOS GRILLES

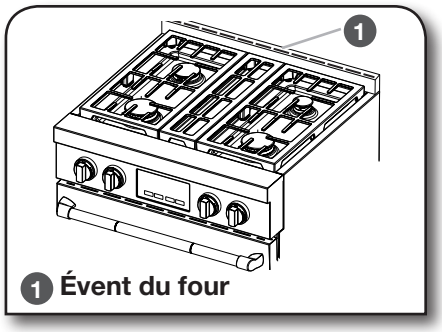
- Afin d'éviter d'endommager les supports coulissants, ne pas placer plus de 25 lb (11,4 kg) sur la grille.
- Ne pas nettoyer la grille coulissante déployable au lave-vaisselle. Ceci pourrait enlever le lubrifiant de la grille et nuire à ses facultés de glissement.
- Voir la section "Entretien et nettoyage" pour plus d'informations.

Thermomètre à viande

Sur les modèles dépourvus d'une sonde thermométrique, utiliser un thermomètre à viande pour déterminer si la cuisson de la viande, de la volaille ou du poisson correspond au degré de cuisson souhaité. C'est la température interne et non l'apparence qui permet de déterminer le degré de cuisson. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil. Suivre les instructions du fabricant pour l'utilisation du thermomètre à viande.

Évent du four

Ne pas obstruer ni couvrir l'évent du four, car il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent entraîne une mauvaise circulation de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.



1 Évent du four

Ventilateur de refroidissement

Le four possède un moteur de ventilateur de refroidissement à 2 vitesses.

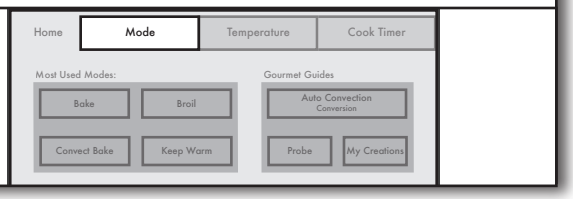
Lorsque la température du four atteint 475°F (246°C) ou si le programme d'autonettoyage est en cours de fonctionnement, le ventilateur fonctionne à la vitesse maximale pour augmenter le flux d'air et mieux évacuer l'air plus chaud par les évents du four. On remarquera peut-être une augmentation du bruit jusqu'à ce que le four ait refroidi.

MODES DE CUISSON

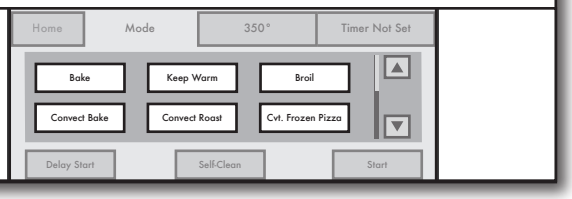
(CUISSON AU FOUR, GRIL, MAINTIEN AU CHAUD, CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION, CUISSON DE PÂTISSERIES PAR CONVECTION, RÔTISSAGE PAR CONVECTION, RÔTISSAGE LENT PAR CONVECTION, CUISSON PAR CONVECTION DE PIZZA SURGELÉE, LEVÉE, LEVÉE RAPIDE)

L'onglet Accueil permet d'accéder facilement aux Modes les plus utilisés et aux Assistants culinaires.

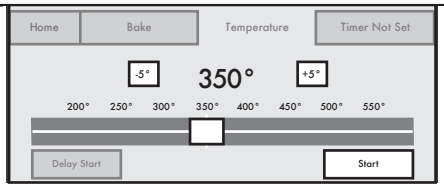
1. Onglet MODE (mode) tactile.



2. Sélection de l'option.



3. Saisir la température de cuisson souhaitée, puis appuyer sur START (démarrer).



Exemple de Bake (cuisson au four)

Déplacer le curseur pour saisir la température de cuisson souhaitée ou appuyer sur les boutons -5°F (-1°C) ou +5°F (+1°C).

REMARQUE : Consulter la section du mode de cuisson désiré pour obtenir plus de renseignements.

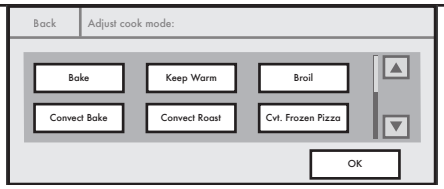
OPTIONS :

Minuterie de cuisson – Consulter la section "Minuterie de cuisson".

Mise en marche différée – Consulter la section "Mise en marche différée".

Changer le mode, la température ou le temps de cuisson pendant l'utilisation du four.

Toucher les onglets appropriés pour effectuer de nouvelles sélections, puis appuyer sur OK.

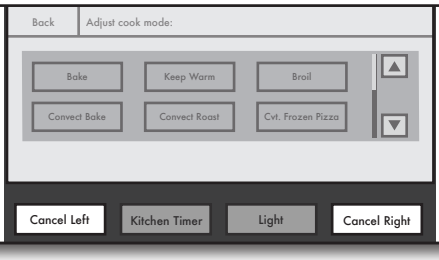


Exemple

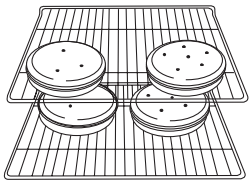
Suivre les instructions appropriées au mode sélectionné. Consulter la section du mode de cuisson désiré pour obtenir plus de renseignements.

Pour éteindre le four :

Appuyer sur CANCEL OVEN (annuler four).



Appuyer sur CANCEL LEFT (annuler gauche) ou CANCEL RIGHT (annuler droit) sur les modèles de four de 48" (121,9 cm).

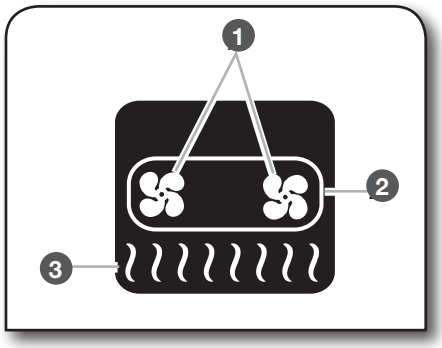
PRODUITS DE BOULANGERIE	MODES RECOMMANDÉES	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	CONSEILS
Gâteaux	Cuisson au four, cuisson au four par convection	Trois grilles — 1, 3, 5 Deux grilles — 2 et 4 Une grille — 3	 Pour des résultats optimaux lors de la cuisson d'un gâteau sur 2 grilles, placer les gâteaux sur les grilles, tel qu'illustré.
Biscuits	Cuisson au four, cuisson au four par convection	Trois grilles — 1, 3, 5 Deux grilles — 1 et 4, 2 et 4 (Cuisson au four par convection seulement) Une grille — 3	

CUISSON AU FOUR

Le mode de cuisson au four repose principalement sur la chaleur produite par l'élément de cuisson inférieur du four et la chaleur radiante provenant de la cavité du four pour créer les conditions parfaites pour les gâteaux, biscuits, pains éclair, pains à levure, pains de viande et desserts cuits. Ce mode est idéal pour les aliments qui doivent être dorés des deux côtés.

Connaître votre mode de cuisson au four

- Durant la cuisson au four, les éléments de chauffage adéquats et les ventilateurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir le four à température constante.
- La cuisson au four est utilisée pour cuire jusqu'à 2 grilles d'aliments.
- Pour de meilleurs résultats, laisser le four préchauffer avant de placer les aliments dans le four.



1 **Ventilateur de convection**
2 **Élément de convection**
3 **Élément de cuisson au four**

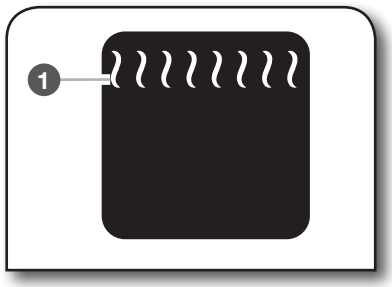
- Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au four, le brûleur de cuisson au four s'éteint environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se remettent en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

CUISSON AU GRIL

Le mode de cuisson au grill utilise une chaleur intense provenant du dessus pour rapidement cuire les aliments, ce mode est parfait pour obtenir des surfaces extérieures riches et savoureuses. Idéal pour le bifteck, le poulet, le porc, le poisson et les légumes comme les oignons et les poivrons. Ce mode permet aussi de dorer et de rendre croustillants les desserts et les dessus de plats en casserole.

Connaître votre mode de cuisson au gril

REMARQUE : La fonction n'est pas disponible sur la cavité du four de gauche pour les modèles de 48" (121,9 cm).



1 **Cuisson au gril**

- La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments.
- Le brûleur de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir la température du four.
- Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au gril, l'élément de cuisson au gril s'éteint au bout d'environ 30 secondes. Lorsqu'on referme la porte du four, les éléments se rallument environ 30 secondes plus tard.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La grille est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
- Pour que l'écoulement puisse se faire correctement, ne pas recouvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de graisse pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande ne se recroqueville.
- Pendant la cuisson au gril, le changement de température permet un contrôle plus précis. Réduire la température permettra aux aliments de cuir plus lentement. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après une cuisson au gril, retirer du four le plat contenant les aliments. Les jus de cuisson cuiront sur la lèchefrite si on la laisse dans le four encore chaud et rendront le nettoyage plus difficile.

Utilisation de la cuisson au gril :

1. Préchauffer le four.



Préchauffer le four pendant 3 à 5 minutes avant de placer les aliments dans le four Placer les aliments sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four, avec le côté le plus long de la lèchefrite parallèle à la porte du four. Continuer avec les étapes de réglage de la section “Modes de cuisson”.

Option Keep Warm™ (maintien au chaud)

L’option Keep Warm™ (maintien au chaud) permet de garder les aliments cuits chauds à une température de service. Elle peut aussi être utilisée à la fin d’une cuisson minutée.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

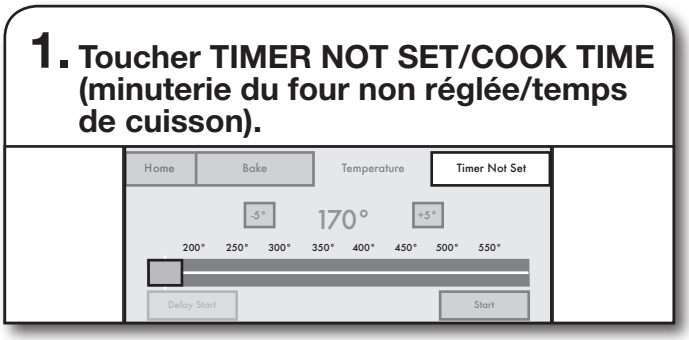
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d’être placés dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu’à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s’ils sont laissés dans le four alors que la fonction Keep Warm™ (maintien au chaud) est activée.

Utilisation de la fonction Keep Warm™ (maintien au chaud) à la fin d’un programme de cuisson :

Pendant le réglage du programme de cuisson :

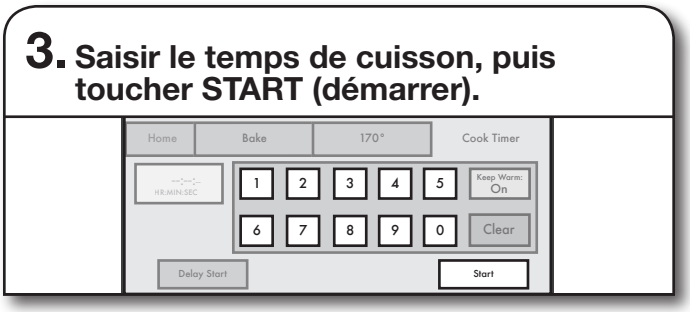
1. Toucher TIMER NOT SET/COOK TIME (minuterie du four non réglée/temps de cuisson).



2. Régler KEEP WARM (maintien au chaud) à ON (marche).



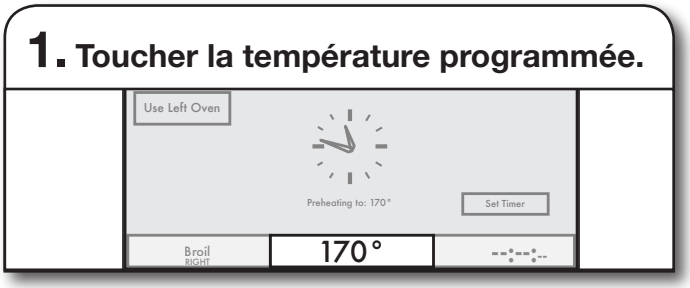
3. Saisir le temps de cuisson, puis toucher START (démarrer).



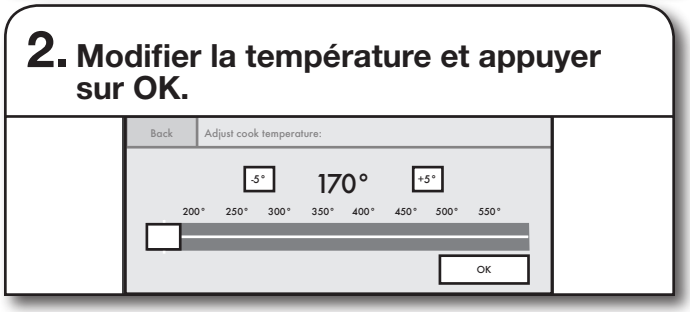
Le four entre automatiquement au mode de Keep Warm™ (maintien au chaud) lorsque la minuterie de cuisson s’arrête.

Pour modifier la température du mode de Keep Warm™ (maintien au chaud) pendant le programme :

1. Toucher la température programmée.



2. Modifier la température et appuyer sur OK.

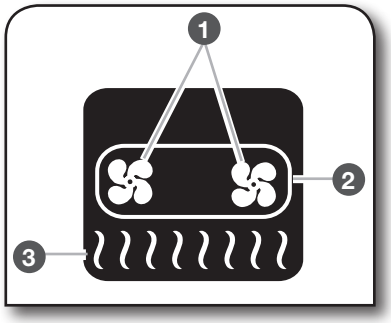


CUISSON PAR CONVECTION

La cuisson par convection permet de cuire les aliments de façon plus égale et rapide qu’un mode de cuisson traditionnel.

- Les éléments de convection sont situés à l’arrière de la cavité du four. Ils sont aidés par des ventilateurs de convection qui permettent d’obtenir une chaleur constante et égale.

REMARQUE : Sur les modèles de 48" (121,9 cm), la cavité du four de gauche ne possède qu’un ventilateur de convection et pas d’élément de convection.



1 Ventilateurs de convection
2 Élément de convection
3 Élément de cuisson au four

CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION

Le mode de cuisson par convection utilise plusieurs éléments et un ventilateur pour faire circuler l'air chaud dans le four, ce qui permet de faire cuire des aliments de 10 % à 20 % plus rapidement qu'avec une méthode traditionnelle. La cuisson par convection peut être utilisée avec la majorité des aliments, mais elle donne un résultat exceptionnel avec les biscuits, tartes, plats de pâtes, plats mijotés, aliments congelés et aliments prêt-à-servir.

Connaître votre mode de cuisson par convection

- Lors de la cuisson au four d'un repas comportant différents types d'aliments, veiller à choisir des recettes nécessitant des températures semblables. Prévoir un espace d'au moins 1" (2,5 cm) entre l'ustensile de cuisson et les parois du four.
- Lors du préchauffage pour la cuisson au four par convection, les éléments de convection, cuisson au four et au gril chauffent la cavité du four. Après le préchauffage, les éléments de convection, de cuisson au four et au gril ainsi que les ventilateurs fonctionnent par intermittence à intervalles réguliers pour maintenir la température du four.
- Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au four par convection, les ventilateurs s'éteignent immédiatement lorsque la porte est ouverte et s'allument immédiatement lorsque la porte est fermée. Les éléments de cuisson par convection, de cuisson au four et de cuisson au gril s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.
- Vérifier les aliments au moment indiqué sur l'emballage ou dans la recette, en choisissant le plus court temps des deux. Prévoir plus de temps de cuisson lorsque plusieurs grilles sont utilisées.
- Choisir des plaques à biscuits sans rebords pour que l'air puisse circuler librement autour des aliments.

CUISSON DE PÂTISSERIES PAR CONVECTION

Ce mode permet d'obtenir une cuisson progressive qui favorise au départ la levée de la pâte feuilletée et délicate et qui termine avec un équilibre idéal de chaleur pour obtenir une surface dorée parfaite. La température de la recette n'a pas besoin d'être réduite avec ce mode. Le mode de cuisson de pâtisseries par convection est idéal pour l'utilisation d'une ou de plusieurs grilles pour faire cuire des choux à la crème, des chaussons et des croissants.

RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Le mode de rôtissage par convection utilise plusieurs éléments et un ventilateur pour faire circuler l'air chaud dans la cavité. La circulation d'air permet de faire caraméliser la surface des aliments et d'en améliorer la saveur tout en conservant l'intérieur tendre et juteux. Le rôtissage par convection est parfait pour rôtir les viandes, le poulet, le poisson à chair ferme et les légumes. La distribution égale et constante de chaleur réduit le temps de cuisson d'environ 25 % par rapport à un mode de cuisson traditionnel. La température de la recette n'a pas besoin d'être réduite avec ce mode.

Connaître votre mode de rôtissage par convection

- Si la porte du four est ouverte pendant le rôtissage par convection, les ventilateurs s'éteignent immédiatement lorsqu'on ouvre la porte et se rallument dès qu'on la referme. Les éléments de cuisson au four, de cuisson au gril et de cuisson par convection s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.
- La durée de cuisson doit être réduite de 15 à 30 %. Il n'est pas nécessaire de réduire la température du four.
- Pour des résultats optimaux, utiliser la lèchefrite, la grille de lèchefrite et la grille de rôtissage conçues pour la récupération des jus de cuisson et qui aident à éviter les éclaboussures et la fumée.

Avant d'utiliser le rôtissage par convection :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.
- Utiliser la grille de rôtissage au-dessus de la lèchefrite et de sa grille. Ce positionnement garde l'aliment au-dessus de la grille et permet la libre circulation de l'air autour de toutes les surfaces.

RÔTISSAGE LENT PAR CONVECTION

Le mode de rôtissage lent par convection utilise une température basse pour aider à conserver l'humidité et un temps de cuisson plus long pour permettre d'obtenir une viande plus tendre. Le rôtissage lent par convection est très efficace pour les pièces de viande de taille moyenne à grande, le poulet, le porc, ainsi que les pièces de viande moins tendres. Les aliments peuvent être cuits pendant une durée maximale de 12 heures. La température de la recette n'a pas besoin d'être réduite avec ce mode.

Connaître votre mode de rôtissage lent par convection

- Les aliments doivent être complètement décongelés.
- Couvrir les aliments pour qu'ils restent tendres.
- Avant un rôtissage lent, on peut saisir la viande dans une poêle ou la saisir au gril des deux côtés jusqu'à ce qu'elle soit dorée, pour en améliorer le goût et la tendreté.

CUISSON PAR CONVECTION DE PIZZA SURGELÉE

La cuisson par convection de pizza surgelée est utilisée pour la cuisson au four de pizzas surgelées à croûte épaisse ou fine. Durant la cuisson par convection de pizza surgelée, les éléments de cuisson par convection et de cuisson au four s'allument et s'éteignent par intermittence à intervalles réguliers pour maintenir la température du four. Les ventilateurs de convection restent continuellement actifs pour faire circuler l'air chaud autour de la pizza.

Connaître votre mode de pizza surgelée par convection

- Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection de pizza surgelée, les ventilateurs s'éteignent immédiatement. Ils se rallument dès que l'on referme la porte. Les éléments de cuisson au four, de cuisson au gril et de cuisson par convection s'éteignent environ 30 secondes après la fermeture de la porte.
- La température de cuisson au four doit être réduite de 25°F (14°C) par rapport à la température recommandée sur l'emballage.
- La durée de cuisson au four peut être légèrement inférieure à celle qui est indiquée sur l'emballage, selon la pizza.
- On peut utiliser une pierre à pizza avec le mode de cuisson par convection de pizza surgelée.
- Utilisation de la cuisson par convection de pizza surgelée avec cuisson au four sur 1 grille.
- Laisser le four préchauffer complètement avant de placer la pizza dans le four.

LEVÉE

Le programme de levée du pain prépare la pâte pour la cuisson au four en activant la levure. Suivre les directives de la recette ou de l'emballage pour savoir le nombre de fois que la pâte doit être levée.

Connaître votre mode de levée

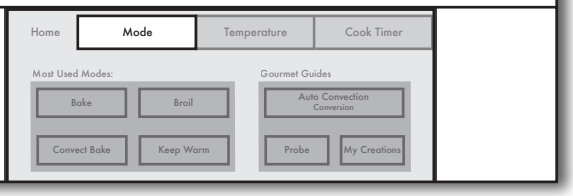
- La température est réglée à 100°F (38°C) et ne peut être modifiée.
- Le mode levée peut être utilisé même si la température est supérieure à celle préréglée pour ce mode.

Avant d'utiliser le mode levé :

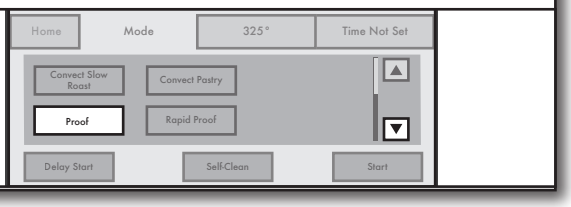
1. Placer la pâte dans un bol légèrement graissé. Placer le bol sur la grille en position 3.
2. Placer les aliments dans le four et fermer la porte.

Utilisation de la levée :

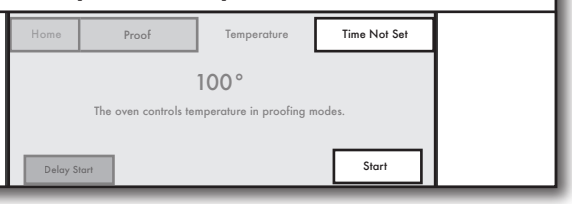
1. Toucher MODE (mode).



2. Appuyer sur la flèche vers le bas, puis sur PROOF (levée).



3. Toucher START (démarrer) ou TIMER NOT SET (minuterie non réglée), puis START (démarrer).



La fonction minuterie non réglée règle un temps de cuisson. Consulter la section "Minuterie de cuisson".

Préparer de la pâte avant la seconde levée :

Préparer la pâte, la placer dans un moule, ajouter de l'enduit à cuisson antiadhésif, puis recouvrir sans serrer. Reprendre le même positionnement et suivre les étapes de commande mentionnées ci-dessus. Avant la cuisson au four, retirer la pellicule protectrice.

LEVÉE RAPIDE

Le mode Levée rapide est utilisé pour la levée des pâtes surgelées. Le mode Levée rapide nécessite que le four soit préchauffé, puis que cette fonction soit annulée.

Connaître votre mode de levée rapide

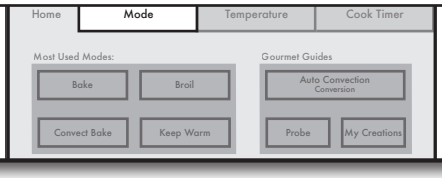
- La température est réglée à 200°F (93°C) et ne peut pas être modifiée.
- Le mode Levée rapide peut être utilisé même si la température est supérieure à celle préréglée pour ce mode.

Avant d'utiliser le mode levé rapide :

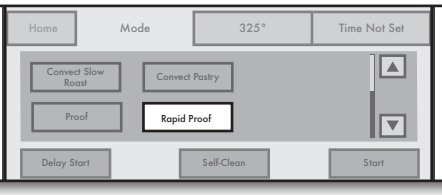
1. Placer la pâte surgelée dans un bol légèrement graissé. Couvrir le bol d'un tissu humide.
2. Placer les aliments dans le four et fermer la porte.

Utilisation de Levée rapide :

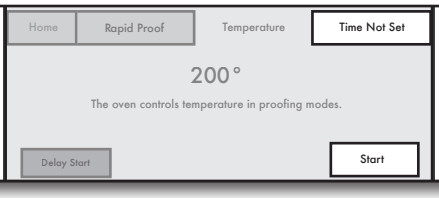
1. Toucher MODE (mode).



2. Appuyer sur RAPID PROOF (levée rapide).

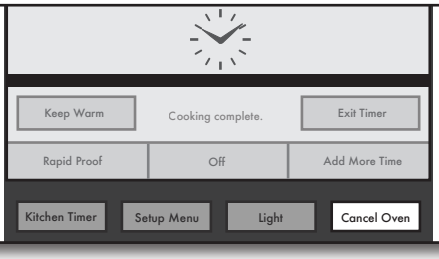


3. Toucher START (démarrer) ou TIMER NOT SET (minuterie non réglée), puis START (démarrer).



La fonction minuterie non réglée règle un temps de cuisson. Consulter la section "Minuterie de cuisson".

4. Faire lever pendant 10 minutes, puis appuyer sur CANCEL (annuler).



IMPORTANT : Le fait de ne pas appuyer sur CANCEL (annuler) après 10 minutes pourrait faire brûler ou sécher la pâte.

5. Laisser la pâte dans le four jusqu'à ce que la hauteur souhaitée soit atteinte.

6. Retirer la pâte du four.

7. Préchauffer le four comme le demande la recette.

8. Placer la pâte dans le four une fois la température désirée atteinte.

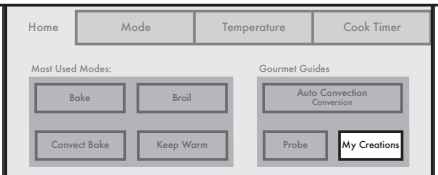
MODES SPÉCIAUX

MES CRÉATIONS

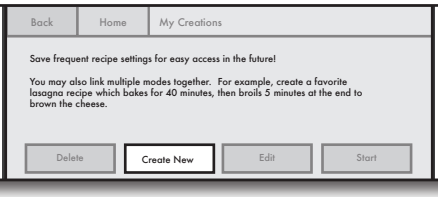
Mes créations permet de personnaliser les processus de cuisson. Lorsque l'on sélectionne Mes créations à partir du menu principal, une liste des recettes existantes apparaît et la possibilité d'en créer d'autres est offerte.

REMARQUE : S'il s'agit d'un four double, sélectionner d'abord le four.

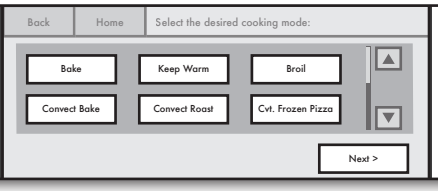
1. Toucher MY CREATIONS (mes créations).



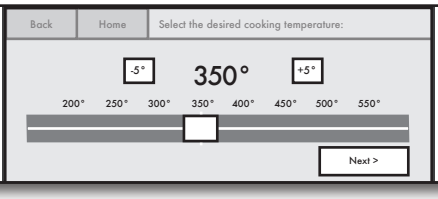
2. Appuyer sur CREATE NEW (créer nouvelle).



3. Sélectionner le mode de cuisson désiré, puis appuyer sur NEXT (suivant).



4. Saisir la température de cuisson souhaitée, puis appuyer sur NEXT (suivant).

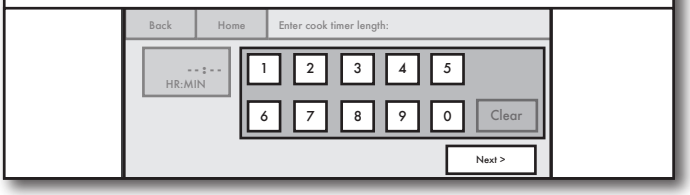


5. Sélectionner le mode de surveillance de la cuisson, puis toucher NEXT (suivant).

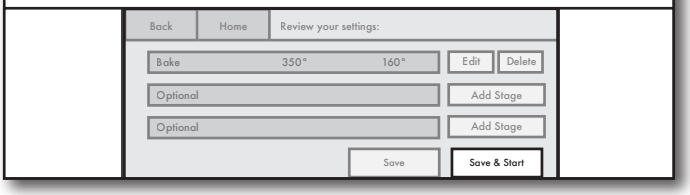


Si la minuterie est sélectionnée :

6. Saisir le temps de cuisson, puis toucher NEXT (suivant).

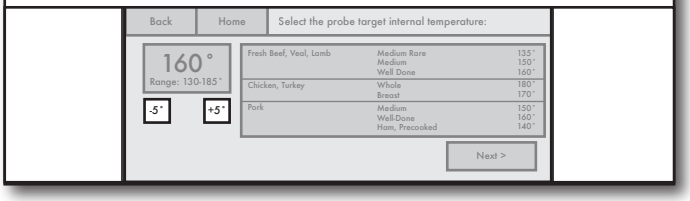


7. Appuyer sur SAVE & START (sauvegarder et démarrer).

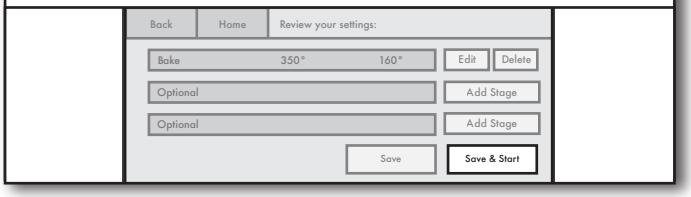


Si la sonde est sélectionnée :

8. Sélectionner la température internet de la sonde.

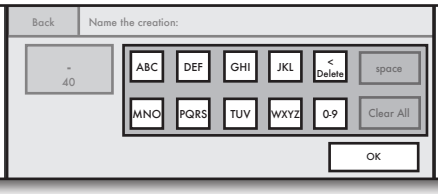


9. Saisir la nouvelle information d'étape, puis toucher SAVE & START (sauvegarder et démarrer).



Appuyer sur ADD STAGE (ajouter une étape). Appuyer sur la touche EDIT (modifier) située près d'une étape pour modifier les réglages, au besoin. Appuyer sur DELETE (supprimer) pour immédiatement supprimer l'étape. Appuyer sur SAVE & START (sauvegarder et démarrer) pour sauvegarder l'étape.

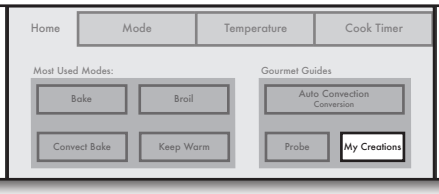
10. Saisir le nom de l'aliment, puis toucher OK.



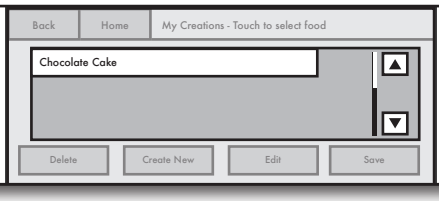
Appuyer plusieurs fois sur une touche de clavier pour alterner entre les lettres. Par exemple, appuyer une fois sur "ABC" pour entrer "a," deux fois pour entrer "b" et trois fois pour entrer "c." Après 2 secondes, la lettre est acceptée et le curseur se place à la position suivante. Un nom ne peut pas dépasser 40 caractères, espaces compris. Appuyer sur DELETE (effacer) pour effacer la dernière lettre de la zone de texte.

Pour modifier après avoir sauvegardé les

1. Toucher MY CREATIONS (mes créations).

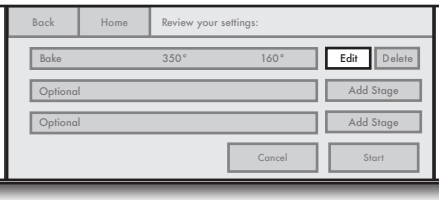


2. Sélectionner le nom de réglage à modifier.



Faire défiler pour trouver le nom, au besoin. Toucher EDIT (modifier).

3. Sélectionner les étapes à modifier.



Toucher EDIT (modifier) pour chaque étape souhaitée, puis suivre les instructions. Une fois terminé, appuyer sur SAVE & START (sauvegarder et démarrer) ou toucher simplement SAVE (sauvegarder) pour effectuer la sauvegarde sans démarrer le programme..

CONVERSION AUTOMATIQUE POUR CONVECTION

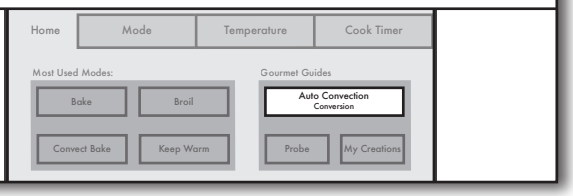
Les températures ou durées de convection sont différentes de celles d'une cuisson traditionnelle. Le four peut réduire automatiquement la température normale de la recette ou la durée de cuisson par convection.

En sélectionnant la conversion automatique pour convection, on peut sélectionner une catégorie puis entrer une température et une durée en fonction de la recette ou des instructions de l'emballage. Le four convertit la durée ou la température entrée.

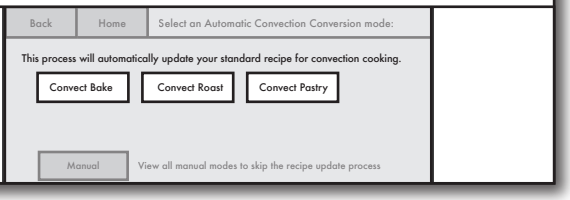
La conversion peut ne pas être exacte, car les aliments sont regroupés en catégories générales.

Utilisation de la conversion automatique pour convection :

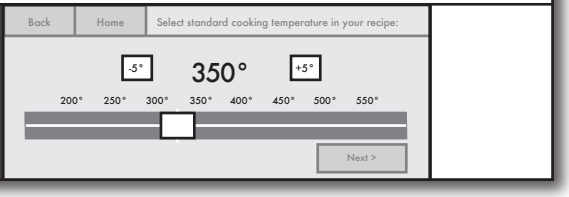
1. Appuyer sur AUTO CONVECTION CONVERSION (conversion automatique pour convection).



2. Sélectionner le mode de conversion de recette.

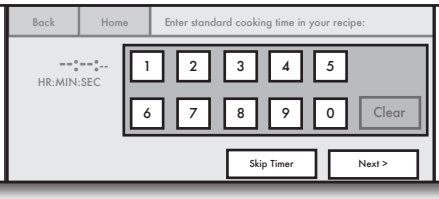


3. Saisir la température de cuisson souhaitée, puis appuyer sur NEXT (suivant).



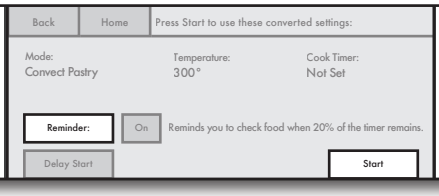
Appuyer sur une touche ou utiliser la barre de coulissement.

4. Saisir un temps de cuisson normal.



Appuyer sur NEXT (suivant) ou SKIP TIMER (passer la minuterie).

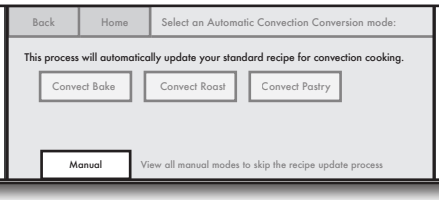
5. Choisir le réglage de rappel.



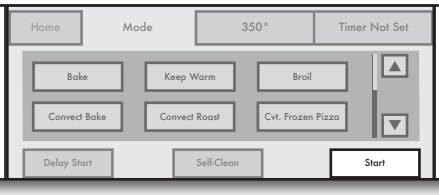
Alterner entre marche et arrêt. Appuyer ensuite sur START (démarrer). Ce réglage rappelle à l'utilisateur de vérifier l'aliment lorsqu'il reste 20 % du temps de la minuterie. Si l'utilisateur choisit Passer la minuterie, il passe en revue les réglages convertis et peut régler REMINDER (rappel) et DELAY START (mise en marche différée). Lorsque le signal de préchauffage se fait entendre, placer les aliments dans le four et fermer la porte.

Pour manuelle :

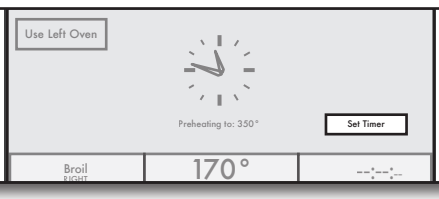
1. Toucher MANUAL (manuelle).



2. Appuyer sur MODE (mode), puis sur START (démarrer).



3. (Optionnel) Toucher SET TIMER (régler la minuterie)pour saisir un temps de cuisson, puis OK.



MINUTERIE DE CUISSON

La Minuterie de cuisson permet au four de réaliser une cuisson pendant une durée préréglée. On peut accéder à la minuterie de cuisson en appuyant sur COOK TIMER (minuterie de cuisson) ou TIMER NOT SET (minuterie non réglée) selon que ces fonctions sont disponibles ou non.

Connaître votre minuterie de cuisson

On peut lancer le compte à rebours de la minuterie de plusieurs façons :

- Le fait d'appuyer sur START TIMER (démarrer la minuterie) démarre immédiatement le compte à rebours.
- Si l'on ouvre puis referme la porte avant la fin du préchauffage, la minuterie démarre dès la fin du préchauffage.
- Si l'on ouvre puis referme la porte lorsque le préchauffage est terminé, le compte à rebours démarre immédiatement.
- Si aucune des actions mentionnées ci-dessus ne s'est produite, le compte à rebours de la minuterie de cuisson démarre automatiquement 2 minutes après le signal sonore de préchauffage.
- Le temps de cuisson ne peut être réglé pour le rôtissage lent par convection.

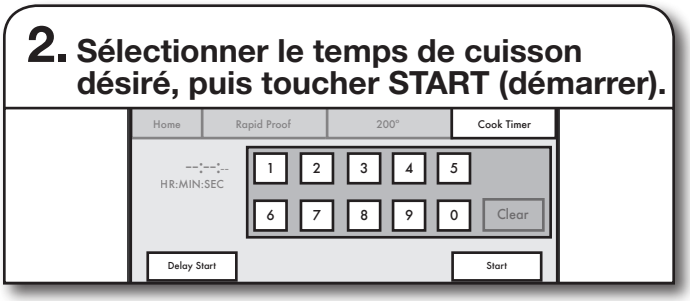
REMARQUE : La commande signale à l'utilisateur lorsqu'il reste 20 % du temps de cuisson.

Utilisation de la minuterie de cuisson :

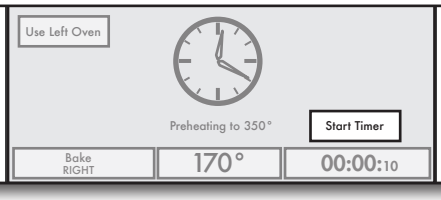
1. Appuyer sur COOK TIMER (minuterie de cuisson).



2. Sélectionner le temps de cuisson désiré, puis toucher START (démarrer).



3. Appuyer sur START TIMER (démarrer minuterie).



Lorsque le signal de préchauffage se fait entendre, placer les aliments dans le four et fermer la porte. Si une mise en marche différée est programmée, placer les aliments dans le four au moment du réglage du mode.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

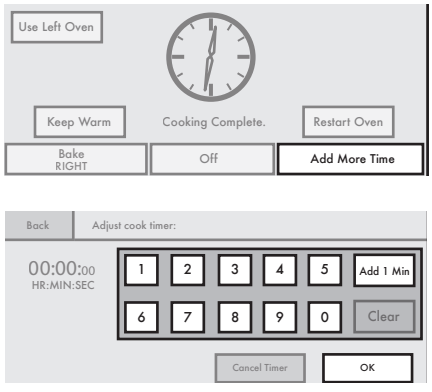
Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

REMARQUE : Ne pas utiliser la mise en marche différée pour des aliments nécessitant le préchauffage du four, comme les gâteaux, les biscuits et le pain. Si l'on place les aliments dans le four durant le préchauffage, ils pourraient être trop cuits.

Lorsque la minuterie de cuisson est terminée, au besoin :

4. Sélectionner ADD MORE TIME (ajouter du temps).



Saisir la durée à l'aide des touches numériques ou appuyer sur ADD 1 MIN (ajouter 1 minute) pour augmenter le temps de cuisson par coups de 1 minute. Appuyer sur OK.

Pour remettre à zéro le temps déjà saisi :

5. Toucher RESTART FOR (redémarrer pour).



Ceci ajoutera le même nombre de temps qui a déjà été ajouté.

SONDE THERMOMÉTRIQUE

La sonde thermométrique mesure précisément la température interne de la viande, de la volaille et des mets en sauce et doit être utilisée pour déterminer le degré de cuisson des aliments. Elle peut être utilisée durant la cuisson au four, la cuisson au four par convection et le rôtissage par convection. Le four émet une tonalité lorsque les aliments atteignent la température cible.

Connaître votre sonde thermométrique

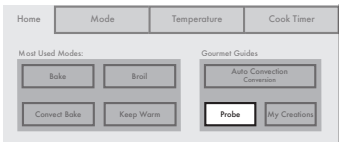
- Toujours débrancher et retirer la sonde thermométrique du four lorsqu'on retire les aliments.
- La prise de sonde thermométrique n'est pas disponible sur la cavité du four de gauche pour les modèles de 48" (121,9 cm).

Avant d'utiliser la sonde thermométrique :

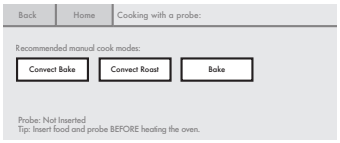
- Retirer les grilles non utilisées situées au-dessus des aliments.
- Insérer la sonde à l'intérieur de l'aliment. Pour les viandes, l'extrémité de la sonde doit se trouver au centre de la partie la plus épaisse de la viande et non dans le gras ou au contact d'un os.
- Placer les aliments dans le four et connecter la sonde thermométrique à la prise.
- Maintenir la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermer la porte du four.

Utilisation de la sonde thermométrique :

1. Toucher PROBE (sonde).



2. Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection), CONVECT ROAST (rôtissage par convection) ou BAKE (cuisson au four).



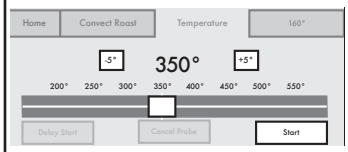
Pour régler la température de la sonde, au besoin :

3. Toucher -5°F (-1°C) ou +5°F (+1°C), puis START (démarrer).



Toucher ensuite l'onglet de température.

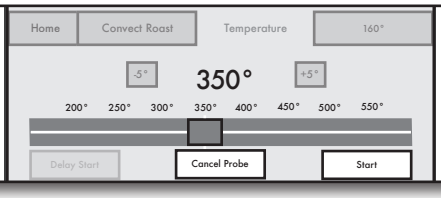
4. Saisir la température de cuisson souhaitée, puis appuyer sur START (démarrer).



Appuyer sur les touches ou utiliser la barre de coulissement.

Pour annuler la température de la sonde tout en conservant le mode et la température de cavité actuels :

5. Toucher CANCEL PROBE (annuler sonde) et START (démarrer).



MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

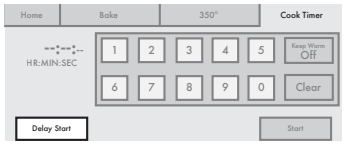
La mise en marche différée permet aux fours d'être programmés pour se mettre en marche à une certaine heure et de cuire pendant une certaine durée.

La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.

La mise en marche différée est disponible avec n'importe quel programme équipé d'un bouton de mise en marche différée.

Pour régler une mise en marche différée :

1. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).



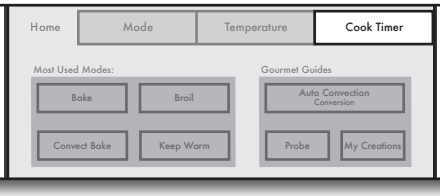
2. Saisir l'heure de départ souhaitée, puis toucher SET DELAY (mise en marche différée).



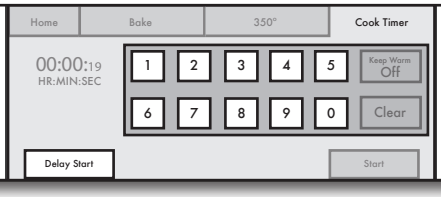
Appuyer sur la touche ou utiliser la barre de coulissement.

Mise en marche différée avec minuterie de cuisson :

1. Sélectionner TIMER NOT SET (minuterie non réglée) ou COOK TIMER (minuterie de cuisson).



2. Sélectionner le temps de cuisson désiré, puis toucher DELAY START (mise en marche différée).



3. Saisir les heures de départ et de fin souhaitées, puis toucher SET DELAY (mise en marche différée).

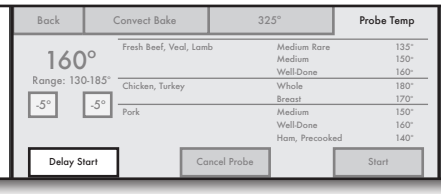


Appuyer sur les touches 15 minutes ou utiliser la barre de glissement. La différence entre l'heure de début et l'heure de fin devrait être égale à la durée de cuisson.

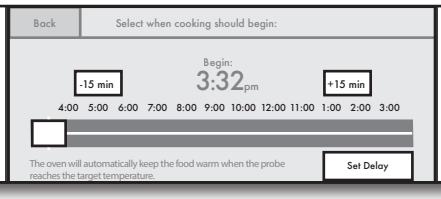
Mise en marche différée avec sonde :

Après avoir sélectionné le mode de cuisson :

1. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).



2. Saisir l'heure de départ souhaitée, puis toucher SET DELAY (mise en marche différée).



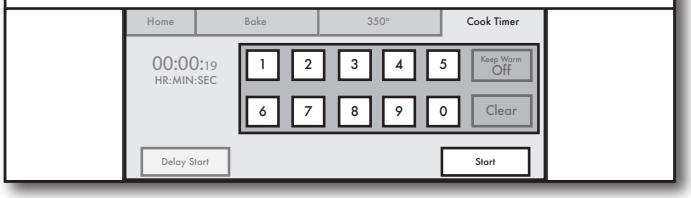
Appuyer sur les touches 15 minutes ou utiliser la barre de glissement. Le four conserve automatiquement les aliments au chaud une fois que la sonde a atteint la température cible.

Pour annuler la mise en marche différée seulement :

1. Appuyer sur CANCEL DELAY (annuler différer).



2. Saisir le temps de cuisson, puis toucher START (démarrer).



REMARQUE : Pour annuler le programme de cuisson, et retarder le départ, toucher CANCEL OVEN (annuler le four).

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

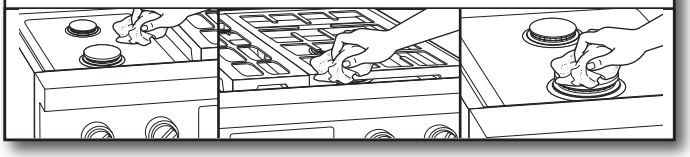
IMPORTANT :

- Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyants à four, d'agent de blanchiment ou de décapants à rouille.
- L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

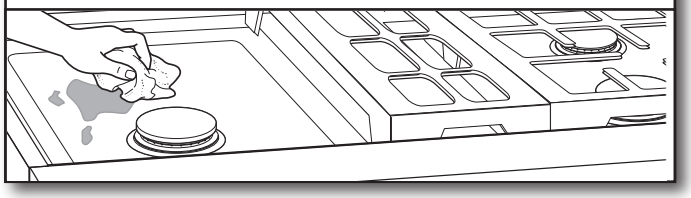
SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON

Après chaque utilisation :

1. Essuyer la table de cuisson, les grilles et les chapeaux.



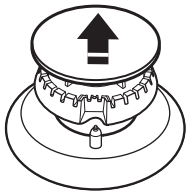
2. Nettoyer les aliments renversés.



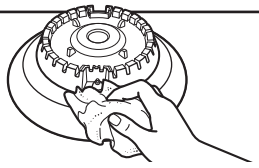
Pour protéger le fini, nettoyer les aliments renversés qui contiennent des acides, comme le vinaigre et les tomates, dès que l'appareil est refroidi.

BRÛLEURS DE SURFACE SCELLÉS

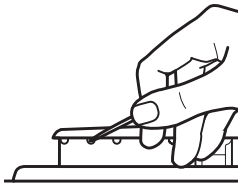
1. Retirer le chapeau et la base du brûleur.



2. Nettoyer l'ouverture de gaz avec un chiffon humide.



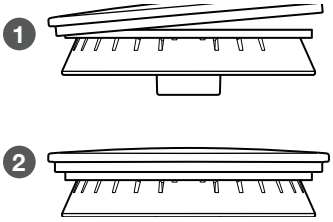
3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués.



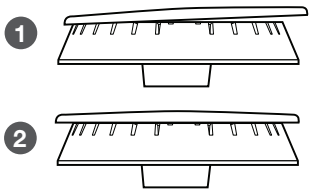
Utiliser une épingle droite. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.

4. Réinstaller le chapeau de brûleur.

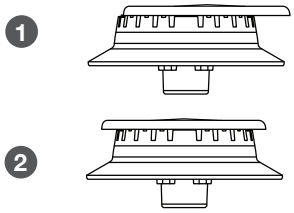
Brûleurs à air soufflé superposés



Brûleur moyen



Brûleur de mijotage ou pour faire fondre



Vous assurer que les tiges sont bien alignées avec le chapeau de brûleur.

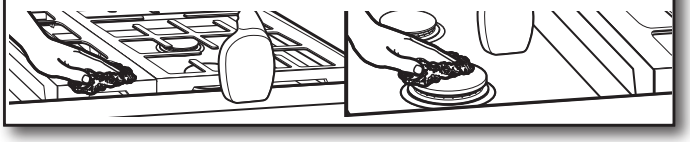
5. Allumer le brûleur.



Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas réparer vous-même le brûleur scellé. Contacter un technicien de réparation qualifié.

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Utiliser un tampon à récurer et un détergent.



Nettoyer à l'aide d'outils de récurage en nylon non abrasif et nettoyant légèrement abrasif :

Connaître vos grilles et chapeaux.

- Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.
- Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.
- Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.
- Ne pas utiliser le programme d'autonettoyage pour les nettoyer.
- Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

PLAQUE À FRIRE

Astuces :

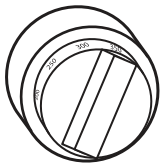
- Avant de nettoyer la plaque à frire, vérifier que les brûleurs de la table de cuisson sont éteints et que les commandes du four ont été verrouillées.
- Pour obtenir de bons résultats, nettoyer la plaque à frire peu de temps après avoir retiré les aliments.

Ne pas utiliser :

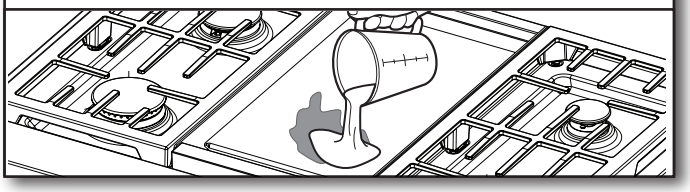
- Savon
- Matériaux abrasifs
- Matériaux de nettoyage, incluant les tampons en acier inoxydable.

Après chaque utilisation :

1. Faire chauffer pendant 10 à 15 minutes à 300°F (149°C).

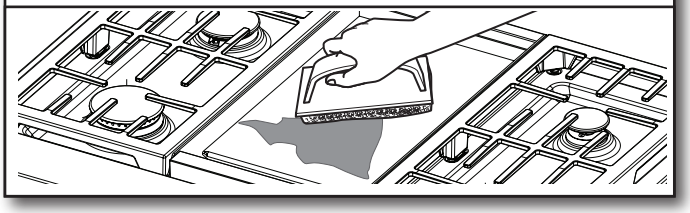


2. Mouiller la zone sale.



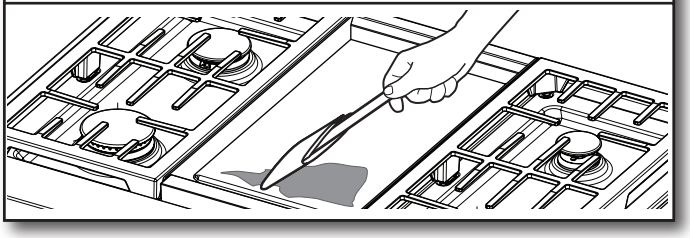
À l'aide d'une tasse à mesurer, ajouter 1 tasse (236.6 mL) d'eau du robinet sur la zone souillée. Commercer par l'arrière pour permettre à l'eau de couler vers le plateau d'égouttement situé à l'avant. Permettre à l'eau de faire des bulles sur la plaque pendant 3 à 4 secondes.

3. Gratter les résidus dans le plateau d'égouttement.



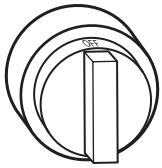
Utiliser un porte-tampon à récurer ou une cuillère en bois et un tampon à récurer antiégratignures. Appliquer une pression sur les zones souillées. Répéter au besoin pour les zones très sales.

4. Retirer les résidus restants.

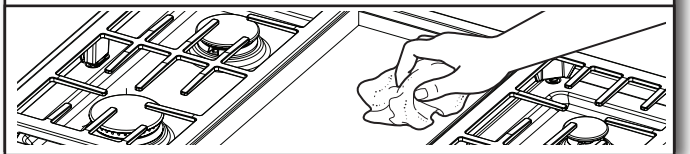


Plier un chiffon humide, et à l'aide du porte-tampon à récurer ou de la cuillère de bois, passer sur la plaque à frire pour enlever les résidus restants.

5. Éteindre la plaque et la laisser refroidir.

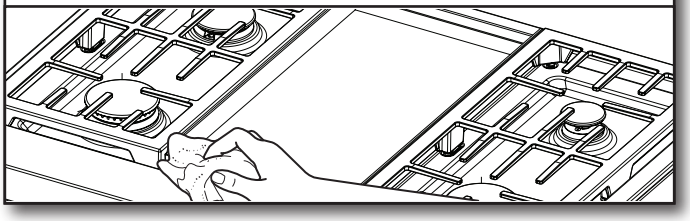


6. Essuyer la plaque à frire.



Une fois refroidie, essuyer la plaque à frire avec un linge en ratine humide et propre. Polir ensuite avec un tissu en microfibres. Si des rayures, un effet arc-en-ciel ou un effet flou apparaît, utiliser un mélange comportant une part de vinaigre pour 2 parts d'eau et essuyer la plaque à l'aide d'un tissu.

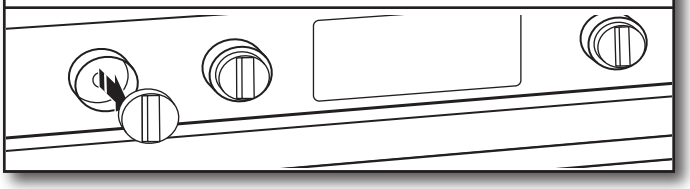
7. Enlever, vider et nettoyer le plateau d'égouttement.



Nettoyer le plateau d'égouttement avec de l'eau tiède savonneuse. Essuyer la zone sous le plateau d'égouttement. Une fois sèche, replacer le plateau d'égouttement.

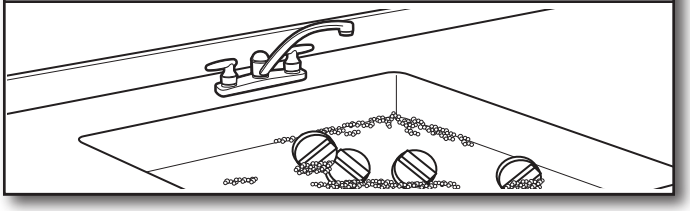
COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

1. Retirer les boutons.



Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

2. Nettoyer à l'aide d'eau chaude et savonneuse.

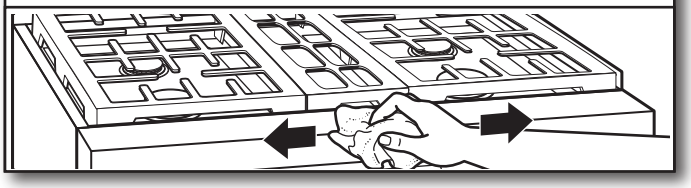


Connaître les commandes de votre table de cuisson

- Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.
- Afin d'éviter toute détérioration, ne pas laisser tremper les boutons de commande.
- Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position Off (arrêt).
- Ne pas retirer les joints sous les boutons.
- Lors de la réinstallation des boutons après le nettoyage des commandes des brûleurs de surface ou de la commande du module de la plaque à frire, vérifier que les boutons sont réinstallés à leur emplacement correct. Les boutons de brûleurs possèdent des réglages de puissance et le bouton de la plaque à frire des réglages de température. Tous les autres boutons possèdent uniquement les réglages Hi (élevé), Med (moyen) et Lo (faible).

ACIER INOXYDABLE
(sur certains modèles)

Utiliser un nettoyant ou des lingettes.



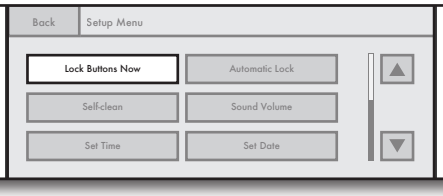
Utiliser le nettoyant pour acier inoxydable affresh® ou les lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®. (vendus séparément) Frotter dans la direction du grain pour éviter tout dommage de la surface en acier.

Ne pas utiliser :

- Tampons à récuré imbibé de savon
- Nettoyants abrasifs
- Crème à polir pour table de cuisson
- Tampons de laine d'acier
- Gant de toilette rugueux
- Serviettes en papier abrasives

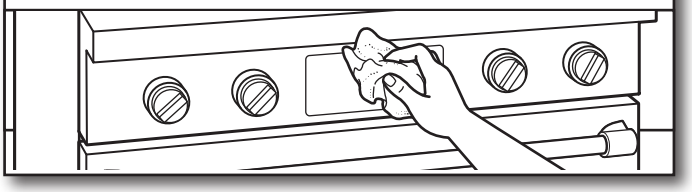
TABLEAU DE COMMANDE

1. Activer LOCK BUTTONS NOW (verrouillage boutons maintenant).



Verrouiller les boutons empêche d'activer l'écran tactile pendant le nettoyage.

2. Ajouter le nettoyant.



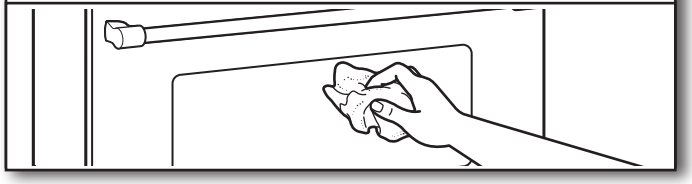
Ajouter du nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, jamais directement sur le panneau ou utiliser le nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® (non inclus).

Ne pas utiliser :

- Nettoyants abrasifs
- Tampons de laine d'acier
- Gant de toilette rugueux
- Serviettes en papier abrasives

EXTÉRIEUR DE LA PORTE

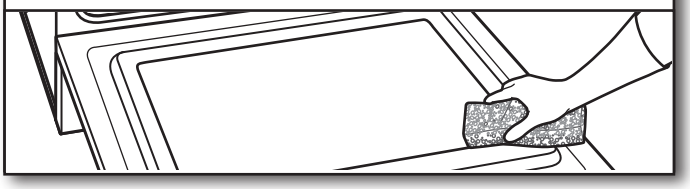
Ajouter le nettoyant.



Ajouter du nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, jamais directement sur le panneau ou utiliser le nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® (non inclus).

INTÉRIEUR DE LA PORTE

1. Essuyer tout dépôt.



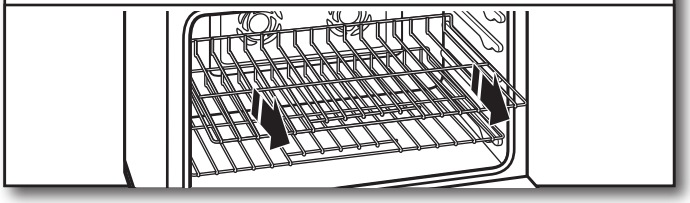
Utiliser une éponge humide.

2. Utilisation du programme

Consulter la section "Autonettoyage du four".

GRILLES DU FOUR

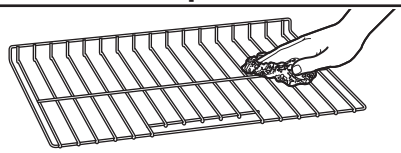
1. Vider le four et retirer les grilles.



Sortir du four la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.

IMPORTANT : Enlever les grilles avant d'effectuer le programme d'autonettoyage pour éviter de les décolorer et de rendre le mouvement de coulissement difficile.

2. Utiliser un tampon de laine d'acier.



CAVITÉ DU FOUR

- Ne pas utiliser de nettoyants à four.
- Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches.

AUTONETTOYAGE DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

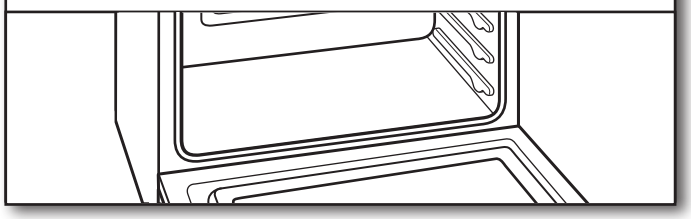
Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT :

- La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.
- Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.
- Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.
- Ne pas obstruer le ou les évents du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Voir la section "Évent du four" dans la section "Connaître votre four".
- Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

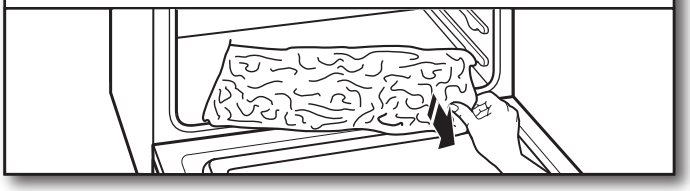
1. Vider le four et retirer les grilles.



Sortir du four la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.

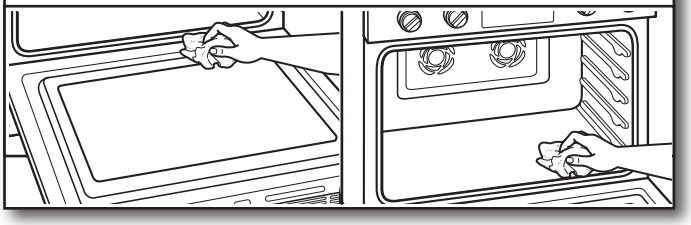
IMPORTANT : Enlever les grilles avant d'effectuer le programme d'autonettoyage pour éviter de les décolorer et de rendre le mouvement de coulissement difficile.

2. Enlever tout le papier aluminium du four.



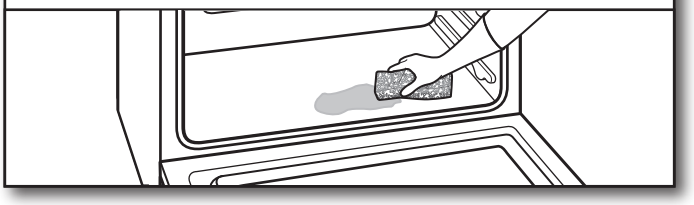
Le papier aluminium peut fondre ou brûler et endommager le four.

3. Nettoyage à la main.



À l'aide d'un chiffon humide, essuyer l'intérieur de la porte et 1½" (3,8 cm) à l'entrée de la zone du cadre de la cavité. Faire attention à ne pas déplacer ou plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser d'eau, de nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte.

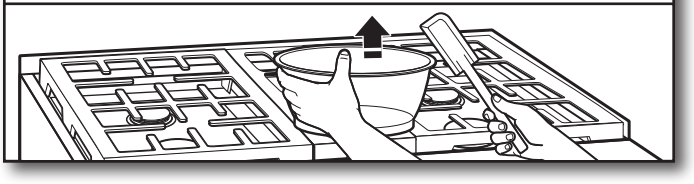
4. Essuyer la saleté décollée.



Essuyer la saleté réduit la production de fumée et éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Préparation de la table de cuisson :

Retirer les articles en plastique.



Les articles en plastique risquent de fondre.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT :

- Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.
- Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.
- Le four est préréglé pour un programme d'autonettoyage de 3 heures 30 minutes, mais la durée peut être modifiée.

Utiliser le tableau ci-dessous comme guide pour déterminer le niveau de nettoyage désiré.

NIVEAU DE NETTOYAGE	TEMPS TOTAL DE NETTOYAGE (comprend une période de refroidissement de 30 minutes)
Léger	3 heures 30 minutes
Moyen	4 heures
Important	4 heures 30 minutes

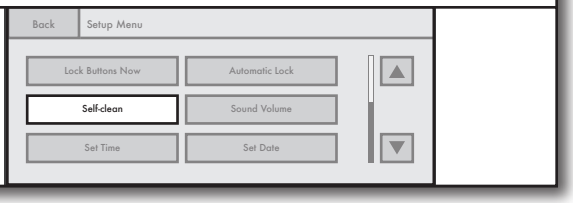
Une fois le four complètement refroidi :

- Nettoyer les cendres avec un chiffon humide.
- S'il reste des saletés après l'essuyage, cela signifie que le programme de nettoyage n'a pas fonctionné suffisamment longtemps pour pouvoir éliminer toutes les saletés du four. Répéter le programme d'autonettoyage si désiré; on peut aussi attendre le prochain programme de nettoyage pour éliminer ces saletés.
- Afin d'éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide et froid sur la partie interne du hublot de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.
- L'éclairage du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.
- Sur les cuisinières de 48" (121,9 cm), l'autonettoyage ne peut s'effectuer que sur un four à la fois. Lorsqu'un four effectue un programme d'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé ni allumé.

REMARQUE : Le four possède un moteur de ventilateur de refroidissement à 2 vitesses. Pendant l'autonettoyage, les ventilateurs fonctionneront à la vitesse la plus élevée pour augmenter le flux d'air et faciliter l'évacuation de l'air chaud par les évents du four. Une augmentation du bruit peut être constatée pendant et après le programme d'autonettoyage jusqu'au refroidissement du four.

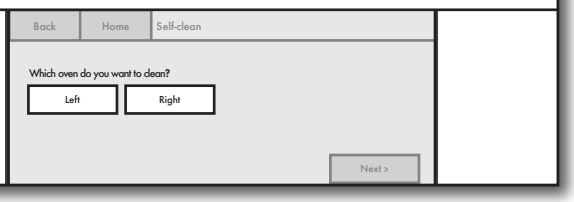
Utilisation de l'autonettoyage :

1. Toucher SELF-CLEAN (autonettoyage).

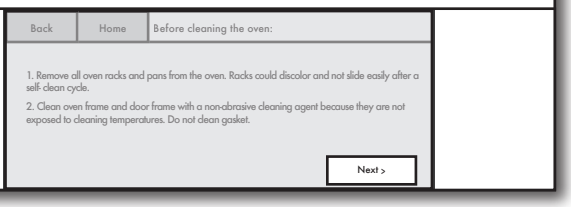


Lors de l'accès à l'autonettoyage en utilisant le menu de réglage sur les cuisinières de 48" (121,9 cm) :

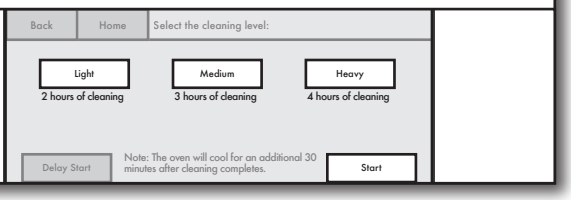
2. Sélectionner le four à nettoyer.



3. Appuyer sur NEXT (suivant).



4. Sélectionner le degré de nettoyage.

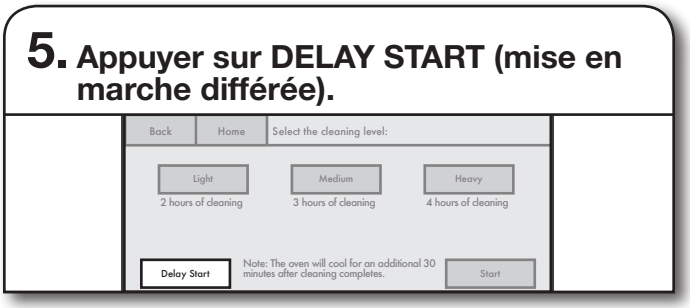


Les portes se verrouillent.

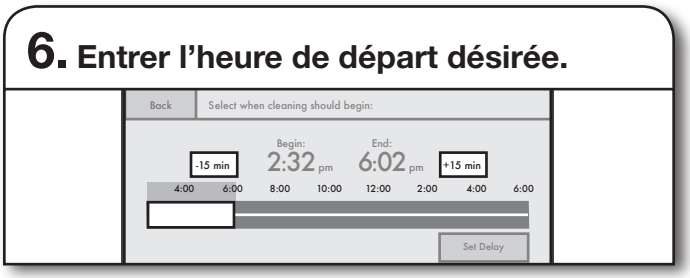
REMARQUE : Le four refroidit pendant 30 minutes supplémentaires une fois le nettoyage terminé.

Nettoyage différé :

5. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).



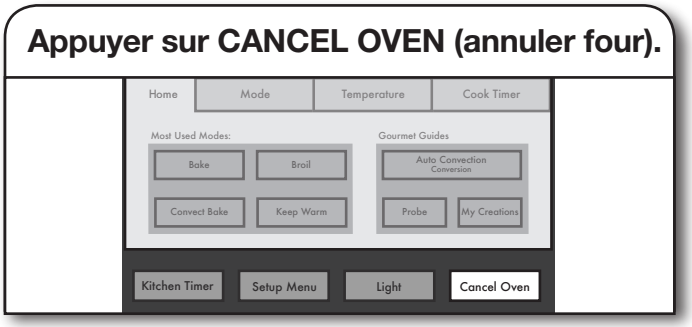
6. Entrer l'heure de départ désirée.



Le four calcule l'heure de fin en fonction du choix de niveau de nettoyage. Le four refroidit pendant 30 minutes supplémentaires une fois le nettoyage terminé.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur CANCEL OVEN (annuler four).



Appuyer sur CANCEL OVEN (annulation four) (CANCEL LEFT [annulation four gauche] ou CANCEL RIGHT [annulation four droit] sur les modèles de four de 48" [121,9 cm]). Si la température du four est trop élevée, la porte reste verrouillée. Elle ne se déverrouille pas tant que le four n'a pas refroidi.

COUVERCLE DU BRÛLEUR DE CUISSON AU FOUR

Lors du nettoyage des traces d'un liquide qui se serait infiltré sous le couvercle du brûleur de cuisson au four, retirer puis réinstaller le couvercle conformément aux instructions ci-dessous.

Pour retirer le couvercle du brûleur de cuisson au four (modèles de 30" [76,2 cm] et de 36" [91,4 cm] et cavité du four de droite sur les modèles de 48" [121,9 cm]) :

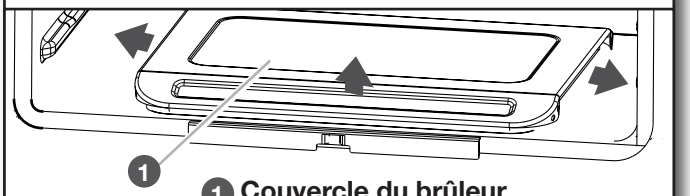
1. Retirer toutes les grilles.

Voir la section "Grille coulissante déployable".

2. Retirer la porte du four.

Consulter la section "Porte du four" des Instructions d'installation.

3. Enlever le couvercle de brûleur.

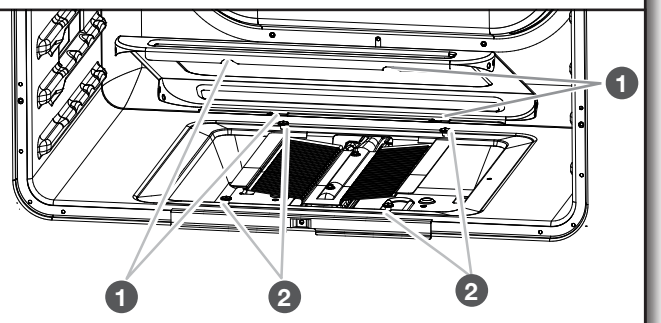


1 Couvercle du brûleur de cuisson au four

Faire glisser le couvercle du brûleur de cuisson au four vers la droite ou vers la gauche, soulever, puis enlever.

Remplacement du couvercle du brûleur de cuisson au four :

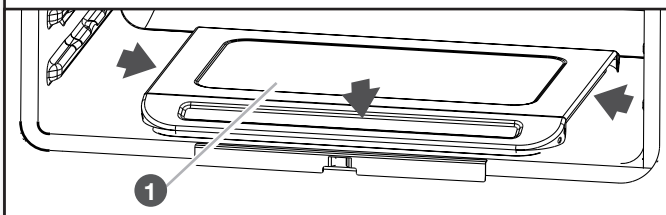
1. Aligner les encoches.



1 Encoches de couvercle (4)
2 Vis à épaulement (4)

Aligner les encoches du couvercle du brûleur du four avec les vis à épaulement dans le fond du four.

2. Remplacer le couvercle de brûleur.



1 Couvercle du brûleur de cuisson au four

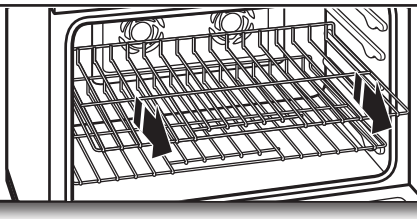
Abaisser le couvercle et le faire glisser vers la droite ou la gauche. Cela permet de faire glisser les vis d'épaulement dans les parties étroites des encoches et verrouiller le couvercle en place.

3. Réinstaller la porte du four.

Consulter la section "Porte du four" des Instructions d'installation.

Pour retirer le couvercle du brûleur de cuisson au four (cavité du four de gauche sur les modèles de 48" [121,9 cm]) :

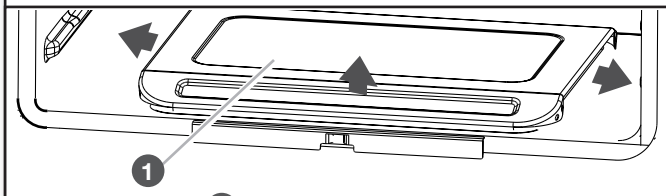
1. Ôter les grilles du four.



2. Retirer la porte du four.

Consulter la section “Porte du four” des Instructions d’installation.

3. Enlever le couvercle de brûleur.

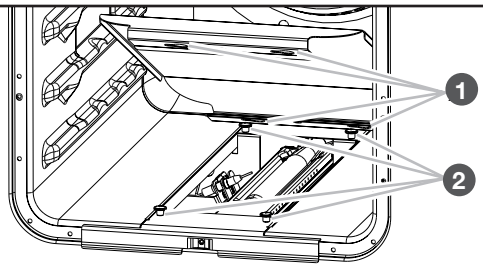


1 **Couvercle du brûleur de cuisson au four**

Faire glisser le couvercle du brûleur de cuisson au four vers la droite ou vers la gauche, soulever, puis enlever.

Remplacement du couvercle du brûleur de cuisson au four :

1. Aligner les trous.

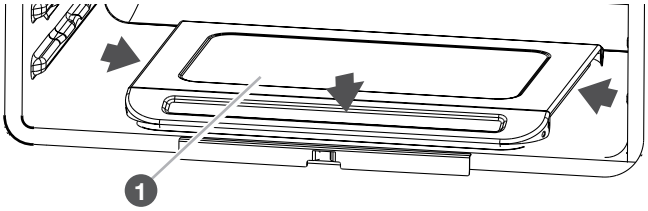


1 **Trous de montage (encoches allongées) arrière de vis à épaulement**

2 **Vis d’épaulement**

Aligner les trous de montage arrière des vis à épaulement (encoches allongées) du couvercle de brûleur de cuisson au four avec les vis à épaulement dans le fond du four.

2. Remplacer le couvercle.



1 **Couvercle du brûleur de cuisson au four**

Abaisser le couvercle et le faire glisser vers la droite ou la gauche. Cela permet de faire glisser les vis d’épaulement dans les parties étroites des encoches allongées et de verrouiller le couvercle en place.

3. Réinstaller la porte du four.

Consulter la section “Porte du four” des Instructions d’installation.

LAMPES DU FOUR

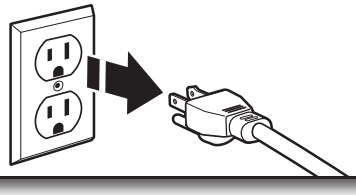
Les lampes du four sont des ampoules à halogène de 120 V, 25 W maximum. Elles s'allument à l'ouverture de la porte du four.

Sur les cuisinières de 48" (121,9 cm), les lampes du four de gauche et de droite s'éteignent lorsqu'on appuie sur OVEN LIGHT (lampe du four). Les lampes du four ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage. Tandis que la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe.

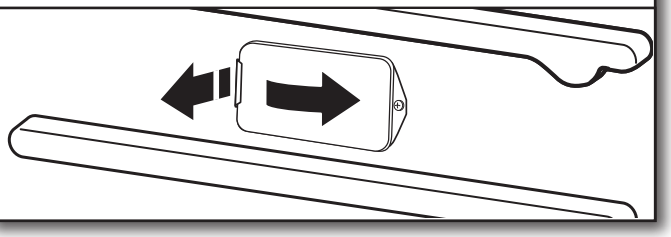
Remplacement :

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

1. Déconnecter la source de courant électrique.

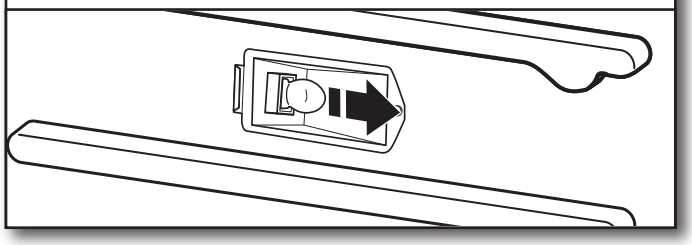


2. Enlever le couvercle d'ampoule en verre.

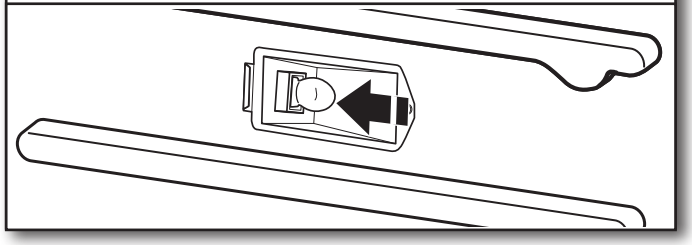


Saisir la partie avant et dégager du four.

3. Ôter l'ampoule de la douille.

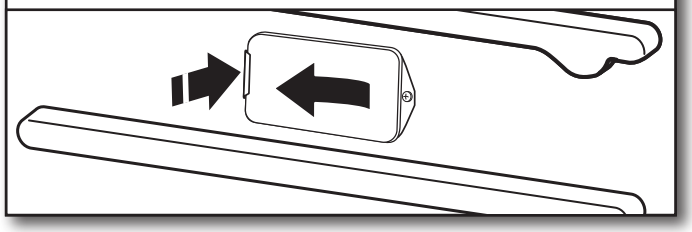


4. Remplacer l'ampoule.



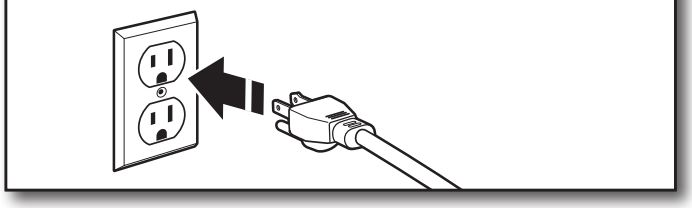
Utiliser un mouchoir de papier ou des gants de coton pour manipuler l'ampoule. Pour éviter d'endommager ou de réduire la longévité de l'ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.

5. Remplacer le couvercle d'ampoule.



Repousser rapidement dans le mur.

6. Reconnecter la source de courant électrique.



DÉPANNAGE

Essayez d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la page de garantie de ces instructions et balayer le code QR avec votre appareil mobile, ou visiter le site Web **http://jennair.custhelp.com**. Au Canada, visiter le **http://www.jennair.ca**.

Si vous rencontrez les problèmes suivants	Causes possibles	Solution
Rien ne fonctionne.	Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas.	C'est la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés.	Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
	Le bouton de commande n'est pas réglé correctement.	Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite.
Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune ou sont bruyantes.	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite.
	Sur les modèles avec chapeaux, les chapeaux de brûleur ne sont pas correctement positionnés.	Vous assurer que les tiges sont bien alignées avec le chapeau de brûleur.
	Du gaz propane est utilisé.	La cuisinière a peut-être été mal convertie. Contacter un technicien de réparation qualifié.
Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement.	Le brûleur est mouillé.	Laisser sécher.
Le brûleur émet des étincelles, mais ne s'allume pas.	Il y a production continue d'étincelles sans que le brûleur s'allume.	Discontinuer l'utilisation du brûleur de surface et contacter un technicien de service.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson.	Les ustensiles de cuisson n'ont pas la bonne taille.	Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) la zone de cuisson.
La cuisson ne produit pas les résultats escomptés.	Le bon ustensile de cuisson n'est pas utilisé.	Utiliser des ustensiles de cuisson d'un poids moyen à lourd fabriqués des matériaux pour le type de cuisson désiré. Les meilleurs ustensiles de cuisson doivent avoir un fond plat, des parois droites et un couvercle qui ferme hermétiquement.
	Le bouton de commande est réglé au niveau approprié de chaleur.	Régler les commandes de cuisson à HI (élevé), MED (moyen) ou LO (faible) selon le type de cuisson désiré.
	La cuisinière n'est pas d'aplomb.	La cuisinière doit être d'aplomb pour que la plaque à frire puisse fonctionner correctement. Voir les Instructions d'installation pour des instructions de nivellement.
Le four ne fonctionne pas.	C'est la première fois que le four est utilisé.	Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
	Le module de commande électronique du four est correctement réglé.	Vous assurer d'avoir suivi correctement les instructions de fonctionnement de la fonction à utiliser.
	Une mise en marche différée a été réglée.	Le four ne fonctionnera qu'à la fin de la minuterie.
	Sur certains modèles, le mode verrouillage de boutons maintenant est activé.	Tous les boutons seront verrouillés. Faire glisser la barre vers le haut sur l'écran principal pour déverrouiller les boutons/l'écran.
	Sur certains modèles, le mode Sabbat est activé.	Ce mode permet de fonctionner en respectant le Sabbat juif. Lorsque réglées, seules les touches numériques et la touche de mise en marche fonctionnent.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Il faut régler le calibrage de la température du four.	Sélectionner un écart de température allant jusqu'à ±35°F.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne durant la cuisson au four, la cuisson au gril ou le nettoyage.		Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement pendant l'utilisation du four et pendant un certain temps après l'arrêt du four pour refroidir le module de commande électronique.

Essayez d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la page de garantie de ces instructions et balayer le code QR avec votre appareil mobile, ou visiter le site Web **http://jennair.custhelp.com**. Au Canada, visiter le **http://www.jennair.ca**.

Si vous rencontrez les problèmes suivants	Causes possibles	Solution
Bruits émis par la cuisinière à gaz lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril.	Il est possible que l'on entende les bruits suivants lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril : Chuintement, affaissement, claquement, craquement et éclatement – Ces bruits sont des bruits de fonctionnement normaux qui peuvent survenir chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument au cours du programme.	■ Il est possible que l'on entende un bruit d'éclatement lorsque le robinet de gaz s'ouvre ou se met en marche; un seul bruit d'éclatement retentira lorsqu'il se libère du solénoïde. Le bruit est similaire au bruit de succion qu'émettrait une ventouse que l'on retire d'une surface de verre. ■ Les allumeurs émettent plusieurs déclics jusqu'à ce que la flamme soit détectée. Il s'agit de bruits de claquements courts, similaires au bruit d'un ongle tapotant sur une surface de verre. ■ Un bruit de chuintement ou d'affaissement peut se faire entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume. ■ Sur certains modèles, un cliquetis peut se faire entendre lorsque le relais du ventilateur de convection fonctionne par intermittence.
Des messages s'affichent.	L'afficheur indique une lettre suivie d'un chiffre.	Effacer l'affichage. Si une lettre suivie d'un chiffre réapparaît, faire un appel de service.
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas.	La porte du four est ouverte.	Fermer la porte du four complètement.
	La fonction n'a pas été entrée.	Vérifier que les instructions d'utilisation du programme d'autonettoyage ont bien été suivies.
	Sur certains modèles, un programme d'autonettoyage à mise en marche différée a été réglé.	Le programme d'autonettoyage ne fonctionnera qu'à la fin de la minuterie.
	Une mise en marche différée a été réglée.	Le four ne peut marcher ou utiliser des fonctions avant que la minuterie soit terminée ou ait été annulée.
	Sur les cuisinières de 48" (121,9 cm), l'un des fours est en cours d'autonettoyage.	Lorsqu'un four effectue un programme d'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé sur un programme d'autonettoyage.
La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus.	La bonne température n'est pas réglée.	Vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
	La bonne calibration de température de four n'est pas réglée.	Sélectionner un écart de température allant jusqu'à ±35°F pour augmenter ou réduire la température selon le besoin.
	Le four n'a pas été préchauffé.	Si les bonnes étapes ont été suivies lors du réglage des fonctions désirées, le four préchauffera avant la cuisson.
	Le bon ustensile de cuisson au four n'est pas utilisé.	Vous assurer que le bon ustensile de cuisson au four est utilisé pour le type d'aliment à cuire.
	Les grilles ne sont pas bien positionnées.	Positionner les grilles pour qu'il y ait suffisamment d'espace au-dessus de chacun des aliments.
	Il n'y a pas de circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson.	Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four.
	La pâte n'est pas répartie de façon uniforme dans le plat.	Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
	La durée de cuisson utilisée n'est pas appropriée.	Ajuster la durée de cuisson.
	La porte du four a été ouverte pendant la cuisson.	L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
	Les articles cuits au four sont trop bruns à la base.	Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
	Les bords des croûtes ont trop bruni.	Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte ou réduire la température de cuisson du four.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, vérifier la section “Dépannage”. Cette vérification peut vous faire économiser le coût d’une intervention de dépannage. Si vous avez encore besoin d’aide, suivez les instructions ci-dessous. Avant d’appeler, vous devez connaître la date d’achat et les numéros de modèle et de série complets de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’utiliser seulement des pièces spécifiées par l’usine. Les pièces de rechange spécifiées par l’usine conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées selon la même précision que celle utilisée pour fabriquer chaque nouvel appareil Jenn-Air®.

Pour savoir où trouver des pièces d’usine spécifiques dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné par Jenn-Air le plus proche.

AUX É.-U.

Téléphoner sans frais au Centre pour l’eXpérience de la clientèle de Jenn-Air au : **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)** ou visiter notre site Web au **www.jennair.com**.

Nos consultants peuvent vous aider sur les points suivants :

- Planification d’une intervention de dépannage. Les techniciens de service désignés par la gamme des appareils électroménagers Jenn-Air® sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout aux États-Unis.
- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d’appareils ménagers.
- Consulter le revendeur local d’appareils Jenn-Air®.
- Renseignements d’installation.
- Procédés d’utilisation et d’entretien.
- Vente d’accessoires et de pièces de rechange.
- Assistance spécialisée au client (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).

Pour de l’aide supplémentaire

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez écrire à Jenn-Air en soumettant toute question ou tout problème à :

Jenn-Air Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l’on peut vous joindre dans la journée.

AU CANADA

Téléphoner sans frais au Centre pour l’eXpérience de la clientèle canadien de Jenn-Air au : **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)** ou consulter notre site Web à l’adresse **www.jennair.ca**.

Nos consultants peuvent vous aider sur les points suivants :

- Planification d’une intervention de dépannage. Les techniciens de service désignés par Jenn-Air® sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.
- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d’appareils ménagers.
- Consulter le revendeur local d’appareils Jenn-Air®.
- Renseignements d’installation.
- Procédés d’utilisation et d’entretien.
- Vente d’accessoires et de pièces de rechange.

Pour de l’aide supplémentaire

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez écrire à Jenn-Air Canada en soumettant toute question ou tout problème à :

Customer eXperience Centre
Jenn-Air Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l’on peut vous joindre dans la journée.

ACCESSOIRES

Aux É.-U., pour les accessoires, consulter notre site Web **www.jennair.com** ou nous contacter au **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**. Au Canada, consulter notre site Web **www.jennair.ca** ou nous contacter au **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**. Ou consulter aussi notre dépliant d’accessoires pour commander.

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®
(modèles en acier inoxydable)

Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®
(modèles en acier inoxydable)

Nettoyant pour grille et plateau d’égouttement

Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®

Couvercle pour plaque à frire en acier inoxydable

Cerclage de wok

Grille coulissante déployable avec poignée

Trousse de lèchefrite

GARANTIE LIMITÉE DES APPAREILS DE CUISSON JENN-AIR®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre d'eXpérience de la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien, scannez le code QR ci-contre avec votre téléphone intelligent pour accéder à des ressources supplémentaires, ou rendez-vous sur le site https://www.jennair.ca.
2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés Jenn-Air. Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au

https://www.jennair.ca

Centre d'eXpérience de la clientèle Jenn-Air

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

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Jenn-Air autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

CE QUI EST COUVERT

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS (PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE)

Pendant deux ans à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, la marque Jenn-Air de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées "Jenn-Air") paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine et pour la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

GARANTIE LIMITÉE DE LA TROISIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE (CERTAINS COMPOSANTS UNIQUEMENT - MAIND'ŒUVRE NON COMPRISE)

De la troisième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat initiale, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, Jenn-Air paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine concernant les composants suivants pour corriger les défauts non esthétiques de matériau ou de fabrication desdites pièces qui empêchent le gros appareil de fonctionner et qui étaient déjà présentes lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. La présente garantie est une garantie limitée de 5 ans sur les pièces énumérées ci-dessous et elle ne comprend pas la main-d'œuvre de réparation.

- Élément électrique
- Clavier tactile et microprocesseur
- Table de cuisson en vitrocéramique : en cas de bris d'origine thermique
- Commandes électroniques
- Tube magnétron
- Brûleurs à gaz scellés

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Jenn-Air. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (ex : câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consomptibles (ex : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, etc.).
5. Défauts ou dommage résultant de l'utilisation de pièces ou accessoires Jenn-Air non authentiques.
6. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié.
7. Dommages causés par : accident, mésusage, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou l'utilisation de produits non approuvés par Jenn-Air.
8. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, altération ou modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage causés au fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à Jenn-Air dans les 30 jours suivant la date d'achat.
10. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques.
11. Perte d'aliments ou de médicaments due à la défaillance du produit.
12. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé au domicile.
13. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service Jenn-Air autorisée n'est pas disponible.
14. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse, etc.) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
15. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

Jenn-Air décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à Jenn-Air ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. JENN-AIR N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

12/14

W11090435A
SP: W11093269

®/™ ©2017 All rights reserved. Used under license in Canada.
®/™ ©2017 Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

03/17