Slide-in Electric Range Control Guide

FEATURE GUIDE

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, read the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, located in your appliance's Owner's Manual, before operating this appliance.

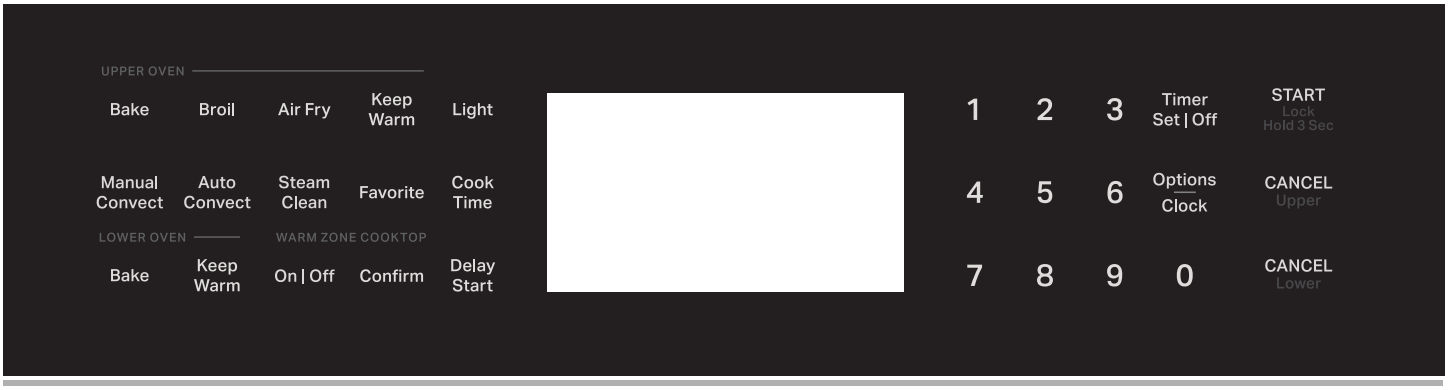
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Product Help section of our website at **www.jennair.com/create-account** for more detailed instructions. In Canada, refer to the Product Help Section at **www.jennair.ca/owners**.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Options/Clock	**Clock**	The Clock can use a 12- or 24-hour cycle. See the “Electronic Oven Controls” section. **1.** Press Options/Clock until “CLOCK” is displayed. **2.** Use the number keypads to set the time of day. **3.** Press START to change the time. **4.** Press “3” for AM or “6” for PM.
Options/Clock	**Settings**	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Electronic Oven Controls” section.
Light	**Oven cavity light**	The oven light is controlled by a keypad on the oven control panel. While the oven door is closed, press Light to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically come on.
Timer Set/Off	**Oven timer**	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. **1.** Press Timer Set/Off. **2.** Press the number keypads to set the length of time in hour-minute. Leading zeros do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter “2.” **3.** Press Timer Set/Off to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown. **4.** Press Timer Set/Off again to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the CANCEL because the oven will turn off. **5.** If the Timer is running, but not in the display, press Timer Set/Off to display the countdown for 5 seconds.
START	**Cooking start**	The START keypad begins any oven function. If START is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL Upper **CANCEL Lower**	**Range function**	The CANCEL keypads stop any function for the appropriate oven, except the Clock and Timer.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Bake (UPPER and LOWER OVEN)	**Baking and roasting**	**1.** Press Bake for the desired oven. **2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** Press START. **4.** To change the temperature, repeat steps 2 and 3. **5.** Press CANCEL for the desired oven when finished.
Broil	**Broiling**	**1.** Press Broil. **2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** Press START and allow the oven to preheat for 2 minutes. **4.** To change the temperature, repeat steps 2 and 3. **5.** Position the cookware in the oven, and then close the door. **6.** Press CANCEL Upper when finished.
Manual Convect	**Convection cooking**	**1.** Press Manual Convect until the desired convection mode appears in the display. **2.** Press START. **3.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **4.** Press START. **5.** Insert food when prompted. **6.** To change the temperature, repeat steps 3 and 4. **7.** Press CANCEL Upper when finished.
Auto Convect	**Convection cooking**	**1.** Press Auto Convect until the desired convection mode appears in the display. **2.** Press START. **3.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **4.** Press START. **5.** Press the number keypads to set the desired cook time. **6.** Press START. **7.** Insert food when prompted. **8.** To change the temperature, repeat steps 3 through 6. **9.** Press CANCEL Upper when finished.
Keep Warm (UPPER and LOWER OVEN)	**Hold warm**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. **1.** Press Keep Warm for the desired oven. **2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** Press START. **4.** Press CANCEL for the desired oven when finished.
WARM ZONE COOKTOP On/Off/ Confirm	**Warming zone**	Press WARM ZONE COOKTOP On/Off to select the warming element on the cooktop, and then press WARM ZONE COOKTOP Confirm. Press WARM ZONE COOKTOP On/Off to turn off the warming element.
Favorite	**Saved favorite**	The Favorite keypad stores the oven mode, cook time, and temperature for your favorite recipe. To save or use favorite, see the “Favorite” section.
Delay Start	**Delayed start**	The Delay Start keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.
Cook Time	**Timed cooking**	Timed cooking allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.
Steam Clean	**Clean cycle**	See the “Steam Clean Cycle” section in the Owner’s Manual.

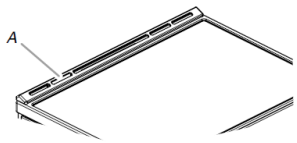
KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
START (Lock Hold 3 Sec)	**Oven control lockout**	**1.** Check that the oven is OFF. **2.** Press and hold START (Lock Hold 3 Sec) for 3 seconds. **3.** A tone will sound, “Control Locked” will scroll, and then “Locked” will be displayed. **4.** Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked. The cooktop functions are not affected by the oven control lockout.
Options/Clock	**Energy save**	**1.** Press Options/Clock until “ENERGY SAVER” is displayed. **2.** The current setting will be displayed. **3.** Press the “1” keypad to adjust the setting. **4.** Press CANCEL to exit and display the time of day. If Energy Save is ON, the range will go into Sleep mode after 5 minutes of inactivity. Any keypad press will activate the display. If Energy Save is OFF, the display will be ON at all times.
Air Fry	**Air frying**	**1.** Press Air Fry. **2.** Enter desired temperature using the number keypad. A tone will sound if the temperature entered is too low or too high. **3.** Press the START keypad. There is no preheat or preheat tone. **4.** To change the temperature, repeat Step 2. Press the START keypad. **5.** Press CANCEL Upper when finished. **NOTE:** The convection fan and elements will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.

Surface Temperature

When the range is in use, all range surfaces may become hot, such as the knobs and oven door.

Warming Drawer, Storage Drawer, or Baking Drawer (On Some Models)
When the oven is in use, the drawer may become hot. Do not store plastics, cloth, or other items that could melt or burn in the drawer.

Oven Vent
The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.



A. Oven vent

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press CANCEL Upper to clear. When the oven is not in use, the time of day is displayed. If the range is in Energy Save mode, the display will be blank when not in use.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One Tone

- Valid keypad press
- Oven is preheated (long tone).
- Function has been entered.
- Reminder, repeating each minute after the end-of-cycle tones

Three Tones

- Invalid keypad press

Four Tones

- End-of-cycle

Use the Options/Clock keypad to change the tone settings.

Energy Save

The Energy Save mode puts the range into Sleep mode and reduces energy consumption.

To Activate the Energy Save Mode:

1. Press Options/Clock until “ENERGY SAVER” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL to exit and display the time of day.
5. The setting will be activated after 5 minutes.

To Deactivate the Energy Save Mode:

1. Press Options/Clock until “ENERGY SAVER” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL to exit and display the time of day.
5. The clock will reappear in the display and the range can be operated as usual.

Settings

Many features of the oven control can be adjusted to meet your personal needs. These changes are made using the Options/Clock keypad.

Use the Options/Clock keypad to scroll through the features that can be changed. Each press of the Options/Clock keypad will advance the display to the next setting. After selecting the feature to be changed, the control will prompt you for the required input. Then press START or CANCEL Upper to exit and display the time of day. Details of all of the feature changes are explained in the following sections.

Press CANCEL Upper to exit Settings.

Clock

The Clock can use a 12- or 24-hour cycle.

1. Press Options/Clock until “CLOCK” is displayed.
2. Use the number keypads to set the time of day.
3. Press START to change the time.
4. Press “3” for AM or “6” for PM.

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset to Fahrenheit but can be changed to Celsius.

1. Press Options/Clock until “TEMP UNIT” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL Upper to exit and display the time of day.

Audible Tones Disable

Turns off all tones, including the end-of-cycle tone and keypress tones. Reminder tones are still active when all tones are disabled.

1. Press Options/Clock until “SOUND” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL Upper to exit and display the time of day.

Sound Volume

Sets the volume of the tone to either high or low.

1. Press Options/Clock until “SOUND VOLUME” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL Upper to exit and display the time of day.

End-of-Cycle Tone

Activates or turns off the tones that sound at the end of a cycle.

1. Press Options/Clock until “END TONE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL Upper to exit and display the time of day.

KeyPress Tones

Activates or turns off the tones when a keypad is pressed.

1. Press Options/Clock until “KEYPRESS TONE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL Upper to exit and display the time of day.

Reminder Tones Disable

Turns off the short repeating tone that sounds every 1 minute after the end-of-cycle tones.

1. Press Options/Clock until “REMINDER TONE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL Upper to exit and display the time of day.

12/24 Hour Clock

1. Press Options/Clock until “12/24 HOUR” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL Upper to exit and display the time of day.

Demo Mode

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

1. Press Options/Clock until “DEMO MODE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL Upper to exit and display the time of day.

Sabbath Mode

The Sabbath mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off.

When the Sabbath mode is set, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound, and the displays will not indicate temperature changes.

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.

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press Options/Clock until “SABBATH” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL Upper to exit and display the time of day.

12-Hour Shutoff

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven initiates a cook or clean function. This will not interfere with any timed or delay cook functions.

1. Press Options/Clock until “12Hr AUTO_OFF” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL Upper to exit and display the time of day.

Languages - Scrolling Display Text

Language options are English, Spanish, and French.

1. Press Options/Clock until “LANGUAGE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” or “2” keypad to select the desired language.
4. Press START or CANCEL Upper to exit and display the time of day.

Oven Temperature Offset Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature. Elements will cycle on and off as needed to provide consistent temperature but may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Most thermometers are slow to react to temperature change and will not provide an accurate reading due to this cycling.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature can be adjusted to personalize it for your cooking needs. It can be changed to Fahrenheit or Celsius.

To Adjust Oven Temperature:

1. Press Options/Clock until “TEMP CALIB” is displayed.

   On some models, press “1” to adjust the drawer temperature calibration. Press START, wait 10 seconds for the display to change, and then continue with Step 3.

   OR

   Press START to adjust the oven temperature calibration. Wait 10 seconds for the display to change, and then continue with Step 3.
2. Press the “3” keypad to increase the temperature in 5°F (3°C) increments or press the “6” keypad to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The offset range is from -30°F to +30°F (-18°C to +18°C).
3. Press START or CANCEL Upper to exit and display the time of day.

Cooktop Use

⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so could result in death or fire.

Ceramic Glass

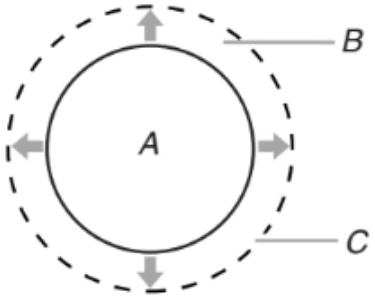
The surface cooking area may glow red when an element is ON. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is ON. The glow will also randomly cycle off and back on again, even while on High, to keep the cooktop from extreme temperatures. This is normal operation.

It is normal for the surface of light colored ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

Clean the cooktop after each use to help avoid scratches, pitting, abrasions and to condition the glass surface. Baking soda and a non scratch heavy duty scrub sponge are also recommended for stubborn soils. Do not use abrasive cleaners, cleaning pads, or harsh chemicals for cleaning. The Cooktop Care Kit contains all of the items needed to clean and condition your ceramic glass cooktop. Refer to the “Range Maintenance and Care” section in the Owner’s Manual for additional information.

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the cooktop surface and to make soils easier to remove, clean the cooktop after each use to remove all soils.

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1⁄2" (1.3 cm) outside the area.



A. Surface cooking area
B. Cookware/canner
C. 1/2" (1.3 cm) maximum overhang

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed, or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

Cooktop On Indicator Light

The Cooktop On indicator light is located on the console panel. When any control knob/cooktop element on the console panel is turned on, the Cooktop On indicator light will glow.

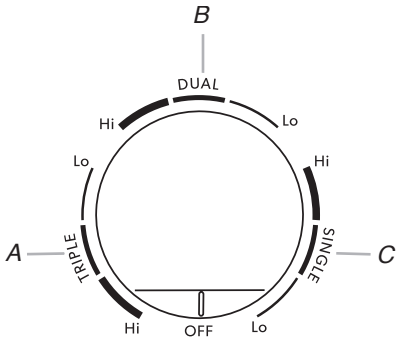
Hot Surface Indicator Light

On ceramic glass models, the hot surface indicator light is located on the console panel.

The hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off.

Triple Zone Cooking Element

The Triple Zone cooking element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual and triple sizes combine the single, dual, and outer element and is recommended for larger cookware, larger quantities of food and home canning.

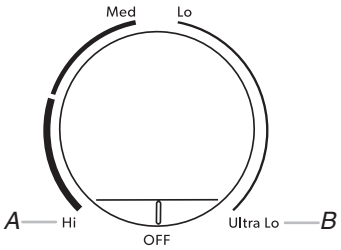


A. Triple
B. Dual
C. Single

NOTE: Settings are marked on the control knob.

Rapid Boil Element (Right Front Element)

The Rapid Boil cooking element offers additional cooking flexibility. The Rapid Boil cooking element can be used to boil liquids faster. The lowest melt setting can be used to prepare sauces, to brown or saute foods, and to keep foods at a low temperature. Use cookware appropriate in size for the Rapid Boil cooking element.



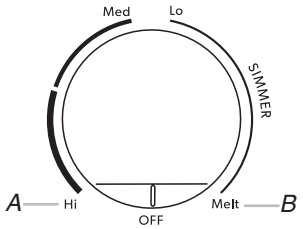
A. Rapid boil option

B. Lower heat option

NOTE: Settings are marked on the control knob.

Melt Element (Left Rear Element)

The Melt cooking element offers flexibility due to a wide range of settings between Hi and Melt. The Hi heat option can be used to boil small amounts of liquid quickly. To reduce the power setting, turn the knob clockwise. The Melt setting is designed for delicate foods that require low heat, such as when melting chocolate or holding sauces. Use cookware appropriate in size for the Melt cooking element.



A. High heat option

B. Melt option

NOTE: Settings are marked on the control knob.

Warm Zone Element

Use the Warm Zone element to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

Do not use it to heat cold foods.

The Warm Zone element can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used.

The Warm Zone element area will not glow red when cycling on. However, the Cooktop On indicator light will be displayed when the Warm Zone is in use.

- Use only cookware recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- To avoid damage to the cooktop, do not use plastic wrap to cover food because the plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.

WARM ZONE COOKTOP

On | Off Confirm

To Use:

1. To turn on, press WARM ZONE COOKTOP On/Off and then WARM ZONE COOKTOP Confirm.
2. To turn off, press WARM ZONE COOKTOP On/Off.

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

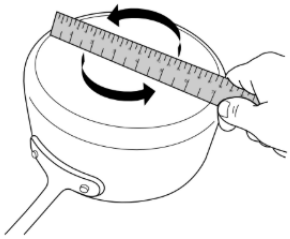
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base, they can leave permanent marks on the surfaces.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.

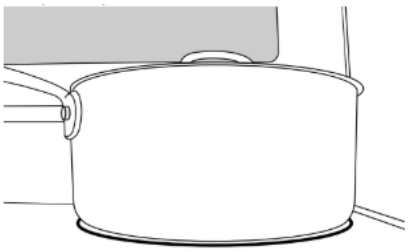


Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. ■ May leave aluminum residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking. ■ Rough edges or burrs may scratch the cooktop.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings. ■ May scratch the cooktop.
Copper	■ Heats very quickly and evenly. ■ May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking. ■ Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings. ■ May scratch the cooktop.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron. ■ Porcelain enamel bakeware without the metal base may bond to the cooktop if overheated.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

Use flat-bottomed cookware for best cooking results and energy efficiency. The cookware should be about the same size as the cooking area outlined on the cooktop. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the area.



Home Canning

Canning can be performed on a glass smooth top cooking surface or traditional coil element cooktop. When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas or elements between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than 1/2" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas or elements at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners to avoid damage to the cooktop and elements.
- For more information, contact your local agricultural extension office, or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

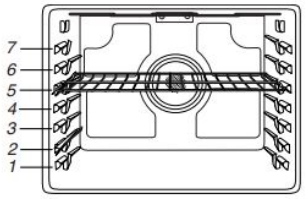
Oven Use

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times or when it is heavily soiled.

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.

Positioning Racks and Bakeware

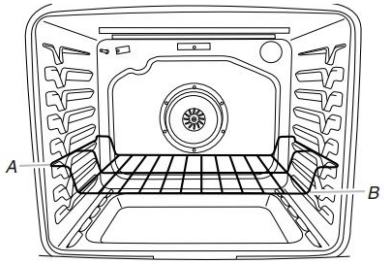
To position a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



The oven has 7 positions for a flat rack, as shown in the previous illustration and the following table.

Flat Rack Position	Type of Food
7	Broiling/searing meats, hamburgers, steaks
6	Broiled meats, poultry, fish
4	Air Fry Basket
3	Most baked goods, casseroles, frozen foods
2	Roasted meats
1	Large roasts or poultry

If your model has a Max Capacity Oven Rack, the recessed ends must be placed in the rack position above the desired position of the food. See the following illustration.



A. Ends of rack in position 3
B. Food in position 2

IMPORTANT: These rack positions are for flat racks. If a Max Capacity Oven Rack is used, the rack position must be adjusted as shown in the previous figure.

Multiple Rack Cooking

2-rack (non-convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

2-rack (convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

3-rack (convection): Use rack positions 2 and 7 and a Max Capacity Oven Rack in rack position 5.

Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Sabbath Mode

The Sabbath mode sets the oven to remain on in a Bake setting until turned off.

When the Sabbath mode is set, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound and the displays will not indicate temperature changes.

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.

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press Options/Clock until “SABBATH” is displayed. “OFF. Press (1) for On” will scroll in the display.
2. Press the “1” keypad. “ON. Press (1) for Off” will scroll in the display. Sabbath mode can be activated for baking.
3. Press START or CANCEL Upper to exit and display the time of day.

   NOTE: To disable the Sabbath mode, repeat steps 1 through 3 to change the status from “SABBATH ON” to “SABBATH OFF.”

To Activate Sabbath Mode:

1. Press Bake for the desired oven.
2. Press the number keypad to set a temperature other than 350°F (177°C).
3. Press START.
4. For timed cooking in Sabbath mode, press Cook Time, and then the number keypads to set the desired cook time.
5. Press Options/Clock. Three tones will sound. Then press “7.” “SAb” will appear in the display.

To Adjust Temperature (When Sabbath Mode Is Running):

1. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.

   NOTE: The temperature adjustment will not appear on the display. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.
2. Press START.

To Deactivate Sabbath Mode:
Press Options/Clock, and then press “7” to return to regular baking, or press CANCEL for the desired oven to turn off the range.

NOTE: No tones will sound while deactivating Sabbath mode.

Baking and Roasting

Preheating

When beginning a Bake, Convect Bake or Convect Roast cycle, the oven will begin preheating after Start is pressed. The oven will take approximately 12 to 15 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when your oven door is opened to insert food. This ensures that when you place your food in the oven, the oven will begin at the proper temperature. Insert your food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat before the tone sounds.

Oven Temperature

While in use, the oven elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Opening the oven door while in use will release the hot air and cool the oven which could impact the cooking time and performance. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.

NOTE: On models with convection, the convection fan may run in the non-convection bake mode to improve oven performance.

Temperature Management System

The Temperature Management System electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements or burners cycle on and off in intervals. On convection range models, the fan will run while preheating and may be cycled on and off for short intervals during bake to provide the best results. This feature is automatically activated when the oven is in use.

Before baking and roasting, position racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven preheat cycle to end before putting food in unless it is recommended in the recipe.

Broiling

When broiling, preheat the oven for 2 minutes before putting food in, unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack.

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting is, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil settings. Use rack 6 or 7 for broiling. Refer to the “Positioning Racks and Bakeware” section for more information.

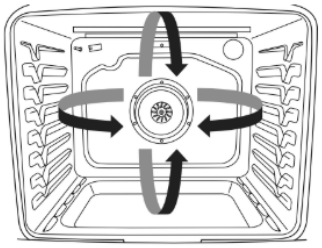
On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature.

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the Quick Start Guide for contact information.

Convection Cooking

In a convection oven, the fan-circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads.



During convection baking or roasting, the bake, broil, and convection elements cycle on and off in intervals while the fan circulates the hot air. During convection broiling, the broil and convection elements cycle on and off.

If the oven door is opened during convection cooking, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.

With convection cooking, most foods can be cooked at a lower temperature and/or a shorter cooking time than in a standard thermal oven. Depending upon the selected cooking mode, EasyConvect™ conversion can automatically reduce the standard recipe temperature and/or time you input for convection cooking. If you choose not to use the EasyConvect™ conversion, use the following table as a guide.

Convection Mode	Time/Temperature Guidelines
Convection Bake	25°F (15°C) lower temperature, possible shortened cooking time
Convection Roast	Cooking time shortened by up to 30%
Convection Broil	Shortened cooking time

Convect Options

Convect Bake - multiple-rack baking or cookies, biscuits, breads, casseroles, tarts, tortes, cakes

Convect Roast - whole chicken or turkey, vegetables, pork roasts, beef roasts

Convect Broil - thicker cuts or unevenly shaped pieces of meat, fish, or poultry

Air Fry Basket

Part of what makes air fryers so efficient at crisping up your food has to do with the perforated basket that is designed for air frying. The air fry basket allows the hot air to circulate thoroughly on the entire surface of the food.

When using the Air Fry feature, position the air fry basket on top of a large baking sheet to collect crumbs, oil, and mitigate smoke. Place basket and sheet in the middle of the oven to increase air flow and circulation. Refer to the Positioning Racks and Bakeware section for more details. Avoid using more than one basket to avoid uneven cooking.

Air Fry

IMPORTANT: Cooking times, temperatures, and general instructions may differ depending on recipe.

When air frying, the heating elements and convect fan cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature while the fan circulates the hot air. Close the oven door to ensure proper temperature.

Air frying in a large oven cavity allows for more food to be air fried at one time, longer baking times are to be expected.

- When air frying, food should be evenly spaced in air fry basket in a single layer.
- Refer to instructions on packaged food for conventional oven baking regarding air fry time and temperature.
- For fresh food recipes with bake times over 30 minutes, a 5-10 minute preheat time can increase performance.
- For frozen, bone-in, or dense foods with cook times less than 15 minutes, additional time may be required.
- It is not recommended to use air fry with wet batter.
- For best performance, shake or flip food half-way through bake time. Be sure to close oven door after removing food.
- Spray air fry basket with oil to avoid food sticking to basket.

Favorite

Favorite stores the oven mode and temperature for your favorite recipe. Favorite can only be stored for the upper oven.

To Save a Recipe:

1. While the oven is being used for Bake, Broil, Convect Bake, Convect Roast, or Convect Broil, press and hold Favorite for 3 seconds.
2. The current oven mode, cook time, and temperature will be displayed. “SAVED” will be displayed. The recipe has been saved.

NOTE: Only one recipe can be saved at a time. Saving a new recipe will overwrite a previously saved recipe.

To Select the Favorite Recipe:

1. Press Favorite. The saved oven mode and temperature will be displayed.

   NOTE: Favorite does not store cook times.
2. Press START.
3. Once the recipe is selected, oven will begin preheating to the set program.
4. To change the temperature, press the number keypads to set the desired temperature.
5. Press START.
6. To change the cook time, press Cook Time.
7. Press the number keypads to set the desired cook time.
8. Press START.
9. Press CANCEL when finished cooking.

Cook Time

To Set a Timed Cook:

1. Press Bake or Broil, or press Auto Convect Modes or Manual Convect Modes until the desired convection mode appears on the display.
2. Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press Cook Time. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press START. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.
6. Press CANCEL for the desired oven to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

1. Press Bake or Broil, or press Auto Convect Modes or Manual Convect Modes until the desired convection mode appears on the display.
2. Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press Cook Time. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press Delay Start.
6. Press number keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
7. Press START.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed anytime after the oven turns on by repeating steps 2 through 4. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.

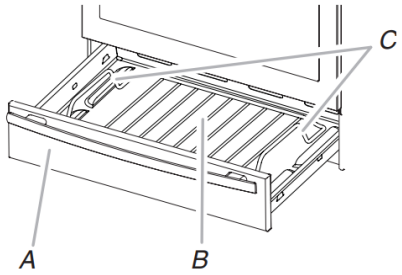
8. Press CANCEL for the desired oven to clear the display.

Baking Drawer

The baking drawer is highly recommended for baking frozen foods. Use the temperature and medium cook time given on the frozen food packaging. For example, if the packaging suggests a cook time of 15 to 20 minutes, set the cook time for 17 minutes. Check food for doneness before removing from the baking drawer.

The baking drawer may also be used for conventional baking, slow cooking, and keeping hot cooked foods warm. It is not recommended to prepare foods taller than the height of the baking drawer rack handles or foods that may rise above $2^1/_2$" (6.4 cm) in the baking drawer.

IMPORTANT: Always use the baking drawer rack when using the baking drawer.



A. Baking drawer
B. Baking drawer rack
C. Baking drawer rack handles

See the “General Cleaning” section in the Owner’s Manual for more information.

To Bake with the Baking Drawer:

1. Press Lower Oven Bake.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
3. Press START.
4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3.
5. Press CANCEL Lower when finished.
6. Remove food from the drawer.

To Keep Warm with the Baking Drawer:

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Food must be at serving temperature before placing it in the warmed drawer.

1. Place food in the baking drawer.
2. Press Lower Oven Keep Warm.
3. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
4. Press START.
5. Press CANCEL Lower when finished.
6. Remove food from the baking drawer.

Guide des commandes de la cuisinière électrique autoportante

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures, lire les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ du guide d'utilisation de votre appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

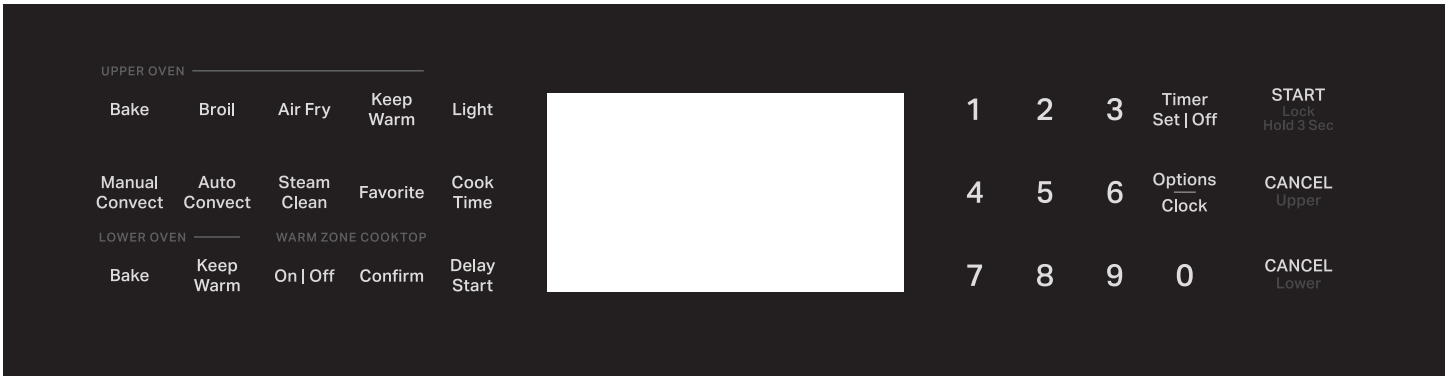
Le présent manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section d'aide des produits de notre site Web au **www.jennair.com/create-account** pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section d'aide relative aux produits au **www.jennair.ca/proprietaire**.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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



CLAVIER	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
Options/Clock (Options/Horloge)	**Horloge**	Cette horloge est réglable sur 12 ou 24 heures. Voir la section « Commande électronique du four ». **1.** Appuyer sur Options/Clock (Options/Horloge) jusqu'à afficher « CLOCK » (HORLOGE). **2.** Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure. **3.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pour changer l'heure. **4.** Appuyer sur « 3 » pour AM (HEURE DU MATIN) ou « 6 » pour PM (HEURE DE L'APRÈS-MIDI).
Options/Clock (Options/Horloge)	**Settings (Réglages)**	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir la section « Commande électronique du four ».
Light (Lampe)	**Éclairage de la cavité du four**	L'éclairage du four est commandé à l'aide du tableau de commande du four. Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur Light (Lampe) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.

CLAVIER	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
Timer Set/Off (Réglage/ Arrêt de la minuterie)	**Minuterie du four**	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes. **1.** Appuyer sur Timer Set/Off (Réglage/Arrêt de la minuterie). **2.** Appuyer sur les touches numériques pour programmer une durée au format heure-minute. Il n'est pas nécessaire de saisir les zéros de gauche. Par exemple, pour saisir 2 minutes, appuyer sur « 2 ». **3.** Appuyer sur Timer Set/Off (Réglage/Arrêt de la minuterie) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer sur Timer Set/Off (Réglage/Arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION), sinon le four s'éteindra. **5.** Si la minuterie est activée mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur Timer Set/ Off (Réglage/Arrêt de la minuterie) pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.
START (MISE EN MARCHE)	**Démarrage de la cuisson**	La touche START (MISE EN MARCHE) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur START (MISE EN MARCHE) dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
CANCEL Upper (ANNULATION four supérieur) **CANCEL Lower (ANNULATION four inférieur)**	**Fonction de la cuisinière**	La touche CANCEL (ANNULATION) désactive toutes les fonctions du four correspondant, à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
Bake (Cuisson au four) (FOURS SUPÉRIEUR et INFÉRIEUR)	**Cuisson et rôtissage au four**	**1.** Appuyer sur la touche Bake (Cuisson au four) du four souhaité. **2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Saisir une température dans la plage autorisée. **3.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **4.** Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. **5.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) du four souhaité une fois terminé.
Broil (Cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Appuyer sur Broil (Cuisson au gril). **2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Saisir une température dans la plage autorisée. **3.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) et laisser le four préchauffer pendant 2 minutes. **4.** Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. **5.** Placer le plat dans le four, puis fermer la porte. **6.** Appuyer sur CANCEL Upper (ANNULATION four supérieur) après avoir terminé.
Manual Convect (Convection manuelle)	**Cuisson par convection**	**1.** Appuyer sur Manual Convect (Convection manuelle) jusqu'à afficher à l'écran le mode de convection souhaité. **2.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **3.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Saisir une température dans la plage autorisée. **4.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **5.** Insérer les aliments lorsque demandé. **6.** Pour changer la température, répéter les étapes 3 et 4. **7.** Appuyer sur CANCEL Upper (ANNULATION four supérieur) après avoir terminé.

CLAVIER	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
Auto Convect (Convection automatique)	**Cuisson par convection**	**1.** Appuyer sur Auto Convect (Convection automatique) jusqu'à afficher à l'écran le mode de convection souhaité. **2.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **3.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Saisir une température dans la plage autorisée. **4.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **5.** Utiliser les touches numériques pour régler le temps de cuisson souhaité. **6.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **7.** Insérer les aliments lorsque demandé. **8.** Pour changer la température, répéter les étapes 3 à 6. **9.** Appuyer sur CANCEL Upper (ANNULATION four supérieur) après avoir terminé.
Keep Warm (Maintien au chaud) (UPPER and LOWER OVEN [FOUR SUPÉRIEUR et INFÉRIEUR])	**Maintien au chaud**	Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. **1.** Appuyer sur la touche Keep Warm (Maintien au chaud) du four souhaité. **2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Saisir une température dans la plage autorisée. **3.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **4.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) du four souhaité une fois terminé.
WARM ZONE COOKTOP On/Off/ Confirm (MAINTIEN AU CHAUD DE LA TABLE DE CUISSON activée/ désactivée/confirmer)	**Zone de maintien au chaud**	Appuyer sur WARM ZONE COOKTOP On/Off (ZONE DE MAINTIEN AU CHAUD DE LA TABLE DE CUISSON activée/désactivée) pour sélectionner l'élément de maintien au chaud sur la table de cuisson, puis appuyer sur WARM ZONE COOKTOP Confirm (Confirmation de la ZONE DE MAINTIEN AU CHAUD DE LA TABLE DE CUISSON). Appuyer sur WARM ZONE COOKTOP On/Off (ZONE DE MAINTIEN AU CHAUD DE LA TABLE DE CUISSON activée/désactivée) pour éteindre l'élément de maintien au chaud.
Favorite (Favoris)	**Recette favorite sauvegardée**	La touche Favorite (Favoris) conserve le mode du four, la durée de cuisson et la température de cuisson de votre recette favorite. Pour sauvegarder et employer la recette favorite, consulter la section « Favoris ».
Delay Start (Mise en marche différée)	**Mise en marche différée**	La touche Delay Start (Mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé de la mise en marche différée. La fonction Delay Start (Mise en marche différée) ne doit pas être utilisée pour les aliments, comme les pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire. Pour régler Timed Cook (Cuisson minutée) ou Delayed Timed Cook (Cuisson minutée différée), voir la section « Durée de cuisson ».
Cook Time (Durée de cuisson)	**Cuisson minutée**	La fonction Timed Cooking (Cuisson minutée) permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement. Pour régler Timed Cook (Cuisson minutée) ou Delayed Timed Cook (Cuisson minutée différée), voir la section « Durée de cuisson ».
Steam Clean (Nettoyage à la vapeur)	**Programme de nettoyage**	Consulter la section « Programme de nettoyage à la vapeur » du manuel d'utilisation.
START(Lock Hold 3 Sec) (MISE EN MARCHE [Verrouillage, appuyer pendant 3 s])	**Verrouillage des commandes du four**	**1.** Vérifier que le four est ÉTEINT. **2.** Appuyer pendant 3 secondes sur la touche START (Lock Hold 3 Sec) (MISE EN MARCHE [Verrouillage, appuyer pendant 3 s]). **3.** Un signal sonore retentit, l'avertissement « Control Locked » (Commandes verrouillées) défile, puis « Locked » (Verrouillé) s'affiche. **4.** Répéter ces étapes pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. Les fonctions de la table de cuisson ne sont pas affectées par le verrouillage des commandes du four.

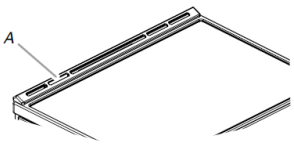
CLAVIER	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
Options/Clock (Options/Horloge)	**Energy Save (Économie d'énergie)**	**1.** Appuyer sur Options/Clock (Options/Horloge) jusqu'à afficher « ENERGY SAVER » (ÉCONOMIE D'ÉNERGIE). **2.** Le réglage en cours s'affiche. **3.** Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage. **4.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour quitter et afficher l'heure. Si le mode Energy Save (Économie d'énergie) est ON (ACTIVÉ), l'affichage passe en mode veille après 5 minutes d'inactivité. Appuyer sur n'importe quelle touche pour activer l'affichage. Si le mode Energy Save (Économie d'énergie) est OFF (DÉSACTIVÉ), l'affichage reste constamment ON (ACTIVÉ).
Air Fry (Friture à l'air)	**Faire frire à l'air**	**1.** Appuyer sur Air Fry (Friture à l'air). **2.** Entrer la température de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques. Une tonalité résonnera si la température saisie est trop élevée ou basse. **3.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). Il n'y a pas de préchauffage ou de tonalité de préchauffage. **4.** Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). **5.** Appuyer sur CANCEL Upper (ANNULATION four supérieur) après avoir terminé. **REMARQUE :** Le ventilateur de convection et les éléments s'arrêtent lorsque la porte est ouverte. Si la porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant Cook Time (Durée de cuisson) ou Timed Cook (Cuisson minutée), continuent leur compte à rebours.

Température de la surface

Lorsque la cuisinière est en marche, toutes ses surfaces peuvent chauffer, y compris les boutons de commande et la porte du four.

Tiroir-réchaud, tiroir de remisage ou tiroir de cuisson (sur certains modèles)
Lorsque le four est en marche, le tiroir peut chauffer. Ne pas placer d'objets en plastique, en tissu ou susceptibles de fondre ou de brûler dans le tiroir.

Évent du four
L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.



A. Évent du four

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage clignote à la mise sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur CANCEL Upper (annulation du four supérieur) pour effacer. Lorsque le four n'est pas utilisé, l'heure s'affiche. Si la cuisinière est en mode Energy Save (mode d'économie d'énergie), l'écran est inactif lorsque le four n'est pas utilisé.

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Préchauffage du four terminé (signal sonore long).
- Saisie d'une fonction.
- Rappel, se répétant toutes les minutes après la tonalité de fin du programme

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Appuyer sur la touche Options/Clock (options/horloge) pour modifier les réglages des signaux sonores.

Économie d'énergie

Le mode Energy Save (économie d'énergie) place la cuisinière en mode de veille pour réduire la consommation d'énergie.

Pour activer le mode économie d'énergie :

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « ENERGY SAVER » (économie d'énergie).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.
5. Le réglage sera activé après 5 minutes.

Pour désactiver le mode économie d'énergie :

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « ENERGY SAVER » (économie d'énergie).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.
5. L'horloge réapparaît dans l'affichage; on peut alors faire fonctionner la cuisinière comme d'habitude.

Settings (réglages)

De nombreuses fonctions du four peuvent être réglées pour répondre à vos besoins. La touche Options/Clock (options/horloge) sert à effectuer ces réglages.

Appuyer sur la touche Options/Clock (options/horloge) pour faire défiler les fonctions modifiables. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur Options/Clock (options/horloge). Après avoir sélectionné la fonction à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manœuvre nécessaire. Appuyer ensuite sur START (mise en marche) ou CANCEL Upper (annulation four supérieur) pour quitter et afficher l'heure. Les sections suivantes détaillent toutes les fonctions modifiables.

Appuyer sur CANCEL (annulation four supérieur) pour quitter le mode Settings (réglages).

Clock (horloge)

Cette horloge est réglable sur 12 ou 24 heures.

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « CLOCK » (horloge).
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour changer l'heure.
4. Appuyer sur « 3 » pour AM (heure du matin) ou « 6 » pour PM (heure de l'après-midi).

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée pour un affichage en degrés Fahrenheit, mais on peut l'afficher en degrés Celsius.

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « TEMP UNIT » (unité de température).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL Upper (annulation four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores

Désactive tous les signaux sonores, y compris le signal sonore de fin de programme et les signaux sonores d'appui sur un bouton. Les signaux sonores de rappel restent actifs lorsque tous les sons sont désactivés.

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « SOUND » (son).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL Upper (annulation four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Volume sonore

Règle le volume des signaux sonores à bas ou élevé.

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « SOUND VOLUME » (volume sonore).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL Upper (annulation four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Signal sonore de fin de programme

Active ou désactive les signaux sonores émis à la fin d'un programme.

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « END TONE » (tonalité de fin).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL Upper (annulation four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Sons des touches

Active ou désactive les signaux sonores lorsqu'on appuie sur une touche.

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « KEYPRESS TONE » (tonalité de bouton).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL Upper (annulation four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores de rappel

Désactive le signal sonore bref qui retentit chaque minute après le signal sonore de fin de programme.

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « REMINDER TONE » (tonalité de rappel).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL Upper (annulation four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « 12/24 HOUR » (horloge sur 12/24 heures).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL Upper (annulation four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Mode de démonstration

IMPORTANT : Cette fonction est 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 le four. Si cette fonction est activée, le four ne fonctionnera pas.

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « DEMO MODE » (mode démonstration).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL Upper (annulation four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Mode Sabbath (Sabbat)

Le mode Sabbath (Sabbat) permet au four de rester sur un réglage Bake (cuisson au four) jusqu'à ce qu'on l'éteigne.

Lorsque le mode Sabbath (Sabbat) est réglé, seul le programme de cuisson au four fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température.

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.

Activation du mode Sabbath (Sabbat) (une seule fois) :

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « SABBAT » (Sabbat).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL Upper (annulation four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Arrêt au bout de 12 heures

Le four est configuré pour s'éteindre automatiquement 12 heures après avoir activé une fonction de cuisson ou de nettoyage. Cette fonction ne perturbe aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « 12Hr AUTO_OFF » (arrêt automatique après 12 heures).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL Upper (annulation four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Langue du texte inscrit sur l’affichage

Les options de langue sont l’anglais, l’espagnol et le français.

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu’à afficher « LANGUAGE » (langue).
2. Le réglage en cours s’affiche.
3. Appuyer sur les touches « 1 » ou « 2 » pour sélectionner la langue souhaitée.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL Upper (annulation four supérieur) pour quitter et afficher l’heure.

Commande de décalage de température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four. Les éléments chauffants s’allument et s’éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l’autre du fait de cette alternance. De nombreux thermomètres réagissent lentement à un changement de température, et ne donneront pas une mesure exacte du fait de cette alternance.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, c’est pourquoi la température peut être ajustée à vos besoins de cuisson. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Réglage de la température du four :

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu’à afficher « TEMP CALIB » (calibration de la température).

   Sur certains modèles, appuyer sur 1 pour régler la température du tiroir-réchaud. Appuyer sur START (mise en marche), attendre 10 secondes que l’affichage change, puis passer à l’étape 3.

   OU

   Appuyer sur START (mise en marche) pour effectuer le réglage de la température du four. Attendre 10 secondes que l’affichage change, puis passer à l’étape 3.
2. Appuyer sur la touche « 3 » pour augmenter la température par paliers de 5 °F (3 °C) ou sur la touche « 6 » pour diminuer la température par paliers de 5 °F (3 °C). L’intervalle de réglage se situe entre -30 °F et +30 °F (-18 °C et +18 °C).
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL Upper (annulation four supérieur) pour quitter et afficher l’heure.

Utilisation de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d’incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou une décharge électrique.

Vitrocéramique

La surface de cuisson peut rougeoyer lorsqu’un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu’un élément est allumé. Le rougeoiement apparaît également par intermittence et de façon aléatoire (même en position élevée) afin de protéger la table de cuisson contre des températures extrêmes. Ce phénomène est normal.

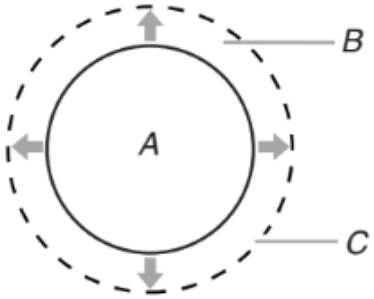
Il est normal que la surface de vitrocéramique claire semble changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Lorsque le verre refroidit, il revient à sa couleur originale.

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation afin d’éviter les égratignures, les piqûres et l’abrasion et pour entretenir la surface de verre. L’utilisation de bicarbonate de sodium et d’une éponge douce et robuste est aussi recommandée pour les taches tenaces. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, de tampons de nettoyage ou de produits chimiques agressifs. La trousse d’entretien de la table de cuisson contient tous les articles nécessaires pour nettoyer et entretenir votre table de cuisson en vitrocéramique. Consulter la section « Entretien et réparation de la cuisinière » du manuel d’utilisation pour obtenir plus d’informations.

IMPORTANT : Pour éviter d’endommager la surface de la table de cuisson et faciliter l’élimination des saletés, nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation pour enlever toutes les saletés.

- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d’un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d’éviter d’endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l’air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu’on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les salissures des aliments contenant du sucre sous n’importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer les renversements avec un grattoir pendant que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et laisse un creux et des marques permanentes.
- Afin d’éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d’ustensile de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux des ustensiles de cuisson pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas faire cuire de maïs à éclater dans son emballage en aluminium d’origine sur la table de cuisson. Il pourrait rester des traces d’aluminium qui ne peuvent être complètement enlevées.

- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



A. Zone de cuisson à la surface
B. Ustensiles de cuisson/autoclave
C. Dépassement maximum de1/2 po (1,3 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.
- Contrôler la planéité du récipient en plaçant une règle plate en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le récipient.
- Les ustensiles de cuisson à fond légèrement cannelé ou à petites stries de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

Témoin de mise en marche de la table de cuisson

Le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson se trouve sur le panneau de la console. Lorsqu'un bouton de commande/élément de la table de cuisson sur le panneau de la console est activé, le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson s'allume.

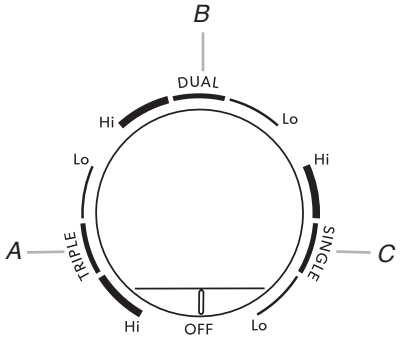
Témoin lumineux de surface chaude

Sur les modèles avec vitrocéramique, le témoin lumineux de surface chaude est situé sur le panneau de commande.

Le témoin de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson reste trop chaude pour le toucher, même si la surface de cuisson est éteinte.

Élément de cuisson à triple zone

L'élément de cuisson à triple zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La zone simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double et la dimension triple combinent l'élément simple, l'élément double et les éléments externes; leur utilisation est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension, les grandes quantités de nourriture et la préparation de conserves à la maison.

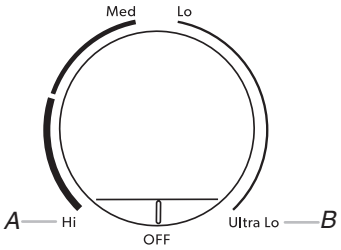


A. Triple
B. Double
C. Simple

REMARQUE : Les réglages sont indiqués sur le bouton de commande.

Élément d'ébullition rapide (à l'avant-droite)

L'élément d'ébullition et de cuisson rapide apporte une plus grande souplesse de cuisson. L'élément d'ébullition et de cuisson rapide peut être utilisé pour faire bouillir des liquides plus vite. Le réglage le plus bas pour faire fondre peut servir à préparer des sauces, faire dorer ou sauter des aliments et maintenir des préparations à basse température. Utiliser des ustensiles de cuisson de taille appropriée pour l'élément d'ébullition et de cuisson rapide.

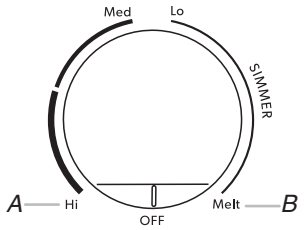


A. Option Rapid Boil (ébullition rapide)
B. Option Lower heat (chaleur plus faible)

REMARQUE : Les réglages sont indiqués sur le bouton de commande.

Élément pour faire fondre (élément arrière gauche)

L'élément Melt (faire fondre) offre plus de souplesse de cuisson grâce à une grande amplitude de réglages entre Hi (élevé) et Melt (faire fondre). L'option de chauffage HI Heat (chaleur élevée) peut être utilisée pour faire bouillir rapidement de petites quantités de liquide. Pour réduire le réglage du niveau de puissance, tourner le bouton dans le sens horaire. Le réglage Melt (faire fondre) est destiné aux aliments délicats qui nécessitent une température basse, comme pour faire fondre du chocolat ou maintenir des sauces au chaud. Utiliser des ustensiles de cuisson de dimensions appropriées pour l'élément Melt (faire fondre).



A. Option High heat (chaleur élevée)
B. Option Melt (faire fondre)

REMARQUE : Les réglages sont indiqués sur le bouton de commande.

Élément zone de maintien au chaud

Utiliser l'élément de maintien au chaud pour garder au chaud les aliments cuits. La durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments est de une heure.

Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

L'élément de maintien au chaud peut être utilisé seul ou en même temps qu'une autre surface de cuisson.

La surface de l'élément de maintien au chaud ne devient pas rouge lorsque celui-ci est allumé. En revanche, le témoin de table de cuisson en marche reste allumé lorsque la zone de maintien au chaud est en cours d'utilisation.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson recommandés pour une utilisation avec le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de film alimentaire en plastique pour couvrir les aliments, car le plastique risque de fondre.
- Utiliser des maniques ou des mitaines de four pour retirer les aliments.

WARM ZONE COOKTOP

On | Off Confirm

Utilisation :

1. Pour l'allumer, appuyer sur WARM ZONE COOKTOP On/Off (ZONE DE MAINTIEN AU CHAUD DE LA TABLE DE CUISSON activée/désactivée), puis sur WARM ZONE COOKTOP Confirm (Confirmation de la ZONE DE MAINTIEN AU CHAUD DE LA TABLE DE CUISSON).
2. Pour l'éteindre, appuyer sur WARM ZONE COOKTOP On/Off (ZONE DE MAINTIEN AU CHAUD DE LA TABLE DE CUISSON activée/désactivée).

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser d'ustensile de cuisson vide sur une surface de cuisson, un élément ou un brûleur de surface chaud.

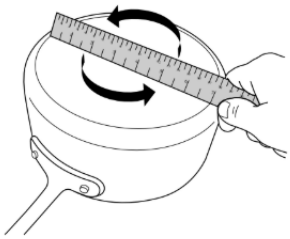
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Toutefois, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la surface de cuisson.

Le matériau d'un ustensile a une influence sur la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, lesquelles contribuent aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous le gril.

Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsqu'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et l'ustensile.

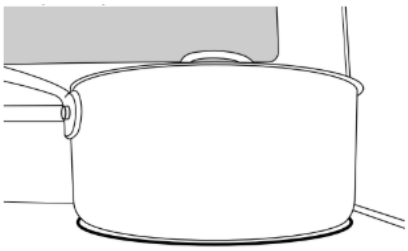


Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

CARACTÉRISTIQUES	DES USTENSILES
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson. ■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente. ■ Des rebords anguleux ou mal poncés peuvent érafler la table de cuisson.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément. ■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson. ■ Peut laisser une tache indélébile ou adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.

CARACTÉRIS-TIQUES	DES USTENSILES
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir les points acier inoxydable ou fonte. ■ Les ustensiles de cuisson au four en émail vitrifié dépourvus d'une base métallique peuvent adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson doivent avoir la même taille que la zone de cuisson indiquée sur la table de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



Mise en conserve à la maison

La mise en conserve peut se faire sur une surface de cuisson lisse en verre ou sur une table de cuisson à éléments tubulaires traditionnels. Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson ou des éléments entre les quantités préparées. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. L'autoclave ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la surface de cuisson ou l'élément de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson ou deux éléments à la fois.
- Sur les modèles en vitrocéramique, utiliser seulement des boîtes de conserve à fond plat pour éviter d'endommager la table de cuisson et les éléments.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou consulter les guides publiés sur la mise en conserve domestique. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

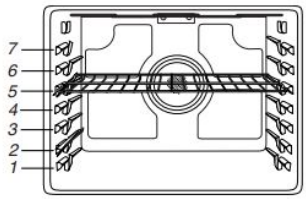
Utilisation au four

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois et lorsqu'il est très sale.

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.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

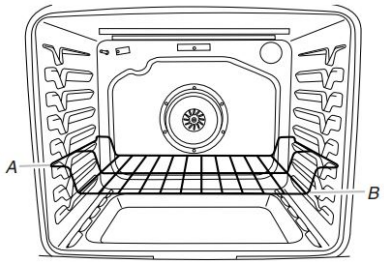
Pour positionner une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Se servir de l'illustration et des tableaux suivants comme guide.



Le four présente 7 positions possibles pour une grille plate, comme indiqué dans l'illustration précédente et le tableau suivant.

Position de la grille plate	Type d'aliment
7	Cuire au gril/griller les viandes, les hamburgers, les steaks
6	Viandes grillées, volaille, poisson
4	Panier à friture à l'air
3	La plupart des produits de boulangerie, plats en sauce, plats surgelés
2	Viandes rôties
1	Gros rôtis/volailles

Si votre modèle possède une grille de four à capacité maximale, les bords surélevés doivent être placés dans la position immédiatement supérieure à la position souhaitée pour les aliments. Voir l'illustration suivante.



A. Extrémités de la grille en position 3
B. Aliments en position 2

IMPORTANT : Ces positions de grille sont pour les grilles plates. En cas d'utilisation d'une grille de four à capacité maximale, la position de la grille doit être ajustée en conséquence comme dans l'illustration précédente.

Cuisson sur plusieurs grilles

Cuisson sur 2 grilles (sans convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 ou 3 et 6.

Cuisson sur 2 grilles (avec convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 ou 3 et 6.

Cuisson sur 3 grilles (avec convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 7 et une grille de four à capacité maximale en position 5.

Ustensiles de cuisson

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2 po (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Mode Sabbath (Sabbat)

Le mode Sabbath (Sabbat) permet au four de rester sur un réglage Bake (cuisson au four) jusqu'à ce qu'on l'éteigne.

Lorsque le mode Sabbat est réglé, seul le programme de cuisson au four fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température.

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.

Activation du mode Sabbath (Sabbat) (une seule fois) :

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « SABBAT » (Sabbat). « ARRÊT. Appuyer sur (1) pour On » défile dans la zone de texte.
2. Appuyer sur la touche « 1 ». « MARCHE. Appuyer sur 1 pour OFF » défile dans la zone de texte. Le mode Sabbath (Sabbat) peut être utilisé pour la cuisson au four.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL Upper (annulation four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

   REMARQUE : Pour désactiver le mode Sabbath (Sabbat), répéter les étapes 1 à 3 pour changer l'état de « SABBATH ON » (mode Sabbat activé) à « SABBATH OFF » (mode Sabbat désactivé).

Activation du mode Sabbath (Sabbat) :

1. Appuyer sur la touche Bake (cuisson au four) du four souhaité.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350 °F (177 °C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Pour une cuisson minutée au mode Sabbath (Sabbat), appuyer sur Cook Time (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée.
5. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge). Trois signaux sonores retentissent. Appuyer ensuite sur « 7 ». « SAb » apparaît sur l'affichage.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbath [Sabbat] fonctionne) :

1. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.

   REMARQUE : Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

Désactivation du mode Sabbath (Sabbat) :
Appuyer sur Options/Clock (réglages/horloge), puis sur « 7 » pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur CANCEL du four souhaité pour éteindre le four.

REMARQUE : Aucun signal sonore ne retentira lors de la désactivation du mode Sabbath (Sabbat).

Cuisson et rôtissage au four

Preheating (Préchauffage)

Au début du programme Bake (cuisson au four), Convect Bake (cuisson au four avec convection) ou Convect Roast (rôtissage avec convection), le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four prend environ 12 à 15 minutes pour atteindre 350 °F (177 °C) lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur du four. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

Température du four

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. L'ouverture de la porte du four en cours d'utilisation laisse échapper l'air chaud et refroidit le four, ce qui peut modifier la durée nécessaire et le résultat de la cuisson. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.

REMARQUE : Sur les modèles équipés d'une fonction de convection, le ventilateur de convection peut tourner dans le mode de cuisson sans convection pour améliorer la performance du four.

Système de gestion de la température

Le système de gestion de la température contrôle électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril ou les brûleurs s'allument et s'éteignent en alternance. Pour les cuisinières à convection, le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre par intermittence pendant de courts intervalles dans le mode Bake (Cuisson au four) afin de produire un meilleur résultat. Ce comportement est automatique lorsque le four est utilisé.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles comme indiqué à la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four ». Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du programme de préchauffage du four avant de placer les aliments, sauf si la recette le recommande.

Broiling (cuisson au gril)

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 2 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

IMPORTANT : Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate.

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Utiliser une grille à la position 6 ou 7 pour la cuisson au gril. Consulter la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson » pour plus d'informations.

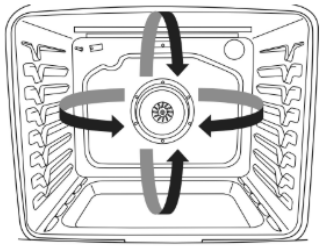
À des réglages inférieurs, l'élément de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

- 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.

  Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

Cuisson par convection

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur répartit plus uniformément la chaleur que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, ce qui permet de cuire les aliments plus uniformément, de faire croustiller la surface des aliments tout en conservant leur humidité naturelle et de donner des pains plus croustillants.



Durant la cuisson ou le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four, cuisson au gril et convection s'allument et s'éteignent par intermittence tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Durant la cuisson au gril par convection, les éléments de cuisson au gril et de convection s'allument et s'éteignent par intermittence.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.

La cuisson par convection permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse ou moins longtemps qu'avec un four thermique standard. Selon le mode de cuisson sélectionné, la convection™ EasyConvect peut réduire automatiquement la température normale de la recette et/ou la durée de cuisson saisie pour la convection. Pour ne pas utiliser la convection™ EasyConvect, utiliser le tableau suivant comme guide.

Mode de convection	Guide de durée/température
Cuisson au four par convection	Température plus basse de 25 °F (15 ° C), réduction éventuelle de la durée de cuisson
Rôtissage par convection	Durée de cuisson réduite jusqu'à 30 %
Cuisson au gril par convection	Réduction de la durée de cuisson

Options de cuisson par convection

Convect Bake (Cuisson au four par convection) : cuisson au four sur plusieurs grilles de biscuits, pains, plats en sauce, tartes, tourtes et gâteaux

Convect Roast (Rôtissage par convection) : poulets ou dindes entiers, légumes, rôtis de porc, rôtis de bœuf

Convect Broil (Cuisson au gril par convection) : morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille

Panier à friture à l'air

Un des éléments qui rend la friture à l'air si efficace pour rendre les aliments croustillants est le panier perforé conçu pour la friture à l'air. Le panier à friture à l'air permet à l'air chaud de bien circuler sur toute la surface des aliments.

Lorsque la fonction Air Fry (friture à l'air) est utilisée, placer le panier de friture à l'air sur une grande plaque à pâtisserie pour ramasser les miettes, l'huile et réduire la production de fumée. Placer le panier et la plaque au milieu du four pour augmenter la circulation d'air. Consulter la section Positionnement des grilles et ustensiles pour plus de détails. Éviter d'utiliser plus d'un panier pour éviter la cuisson irrégulière.

Air Fry (friture à l'air)

IMPORTANT : La durée de cuisson, les températures et les instructions générales peuvent être différentes selon la recette.

Durant l'utilisation de la friture à l'air, les éléments de chauffage et le ventilateur de convection s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Fermer la porte du four pour une température de cuisson adéquate.

La friture à l'air dans un grand four permet de simultanément frire à l'air une grande quantité d'aliments, mais il faut s'attendre à une plus longue durée de cuisson.

- Lors de l'utilisation de la friture à l'air, les aliments doivent être disposés en une seule couche et espacés uniformément.
- Consulter les instructions sur l'emballage des aliments pour connaître la durée et la température de cuisson par friture à l'air dans un four conventionnel.
- Pour des recettes avec des aliments frais dont la durée de cuisson dépasse 30 minutes, un préchauffage de 5 à 10 minutes peut améliorer le rendement.
- Pour les aliments surgelés, avec os ou épais dont la durée de cuisson est inférieure à 15 minutes, une durée supplémentaire pourrait être nécessaire.
- Il n'est pas recommandé de faire frire à l'air de la pâte mouillée.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, mélanger ou tourner les aliments à la moitié de la durée de cuisson. S'assurer de fermer la porte du four après avoir retiré les aliments.
- Vaporiser le panier à friture à l'air d'huile pour éviter que les aliments y collent.

Favorite (recette favorite)

La fonction Favorite (recette favorite) conserve le mode du four et la température de cuisson de votre recette favorite. La recette favorite ne peut être sauvegardée que pour le four supérieur.

Sauvergarder une recette :

1. Lorsque l'on utilise le four pour la cuisson au four, la cuisson au gril, la cuisson au four par convection, la cuisson au gril par convection ou le rôtissage par convection, appuyer sur Favorite (recette favorite) pendant 3 secondes.
2. Le mode de four, la durée de cuisson et la température actuels apparaissent sur l'afficheur. La mention « SAVED » (enregistrée) s'affiche. La recette est désormais enregistrée.

REMARQUE : On ne peut sauvegarder qu'une recette à la fois. Quand une nouvelle recette est sauvegardée, elle remplace la recette précédemment sauvegardée.

Pour sélectionner la recette favorite :

1. Appuyer sur FAVORITE (recette favorite). Le mode de four et la température sauvegardés s'affichent.

   REMARQUE : La fonction Recette favorite ne sauvegarde pas les durées de cuisson.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

3. Une fois que la recette est sélectionnée, le four commence le préchauffage pour le programme réglé.
4. Pour modifier la température, appuyer sur les touches numériques pour régler la température souhaitée.
5. Appuyer sur START (mise en marche).
6. Pour modifier la durée de cuisson, appuyer sur Cook Time (durée de cuisson).
7. Utiliser les touches numériques pour régler le temps de cuisson souhaité.
8. Appuyer sur START (mise en marche).
9. Appuyer sur CANCEL (annulation) à la fin de la cuisson.

Cook Time (durée de cuisson)

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur Bake (cuisson au four) ou Broil (cuisson au gril), ou sur Auto Convect Modes or Manual Convect Modes (modes de cuisson au four par convection automatique ou modes de cuisson par convection manuelle) jusqu'à afficher à l'écran le mode de convection souhaité.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur Cook Time (durée de cuisson). Le témoin lumineux de Cook Time (durée de cuisson) du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur le bouton CANCEL (annuler) du four sélectionné pour effacer l'affichage du four.

Réglage de Delayed Timed Cook (cuisson minutée différée) :

1. Appuyer sur Bake (cuisson au four) ou Broil (cuisson au gril), ou sur Auto Convect Modes or Manual Convect Modes (modes de cuisson au four par convection automatique ou modes de cuisson par convection manuelle) jusqu'à afficher à l'écran le mode de convection souhaité.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur Cook Time (durée de cuisson). Le témoin lumineux de Cook Time (durée de cuisson) du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur Delay Start (mise en marche différée).
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le nombre d'heures et/ou de minutes dont on souhaite différer l'heure de mise en marche.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Il est possible de modifier les réglages de température ou de temps à tout moment après avoir mis en marche le four en répétant les étapes 2 à 4. Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.

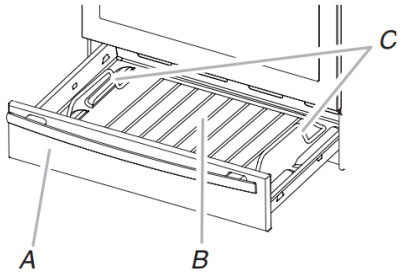
8. Appuyer sur le bouton CANCEL (annuler) du four sélectionné pour effacer l'affichage du four.

Tiroir de cuisson

L'usage du tiroir de cuisson est hautement recommandé pour cuire les aliments surgelés au four. Régler la température et la durée de cuisson moyenne indiquées sur l'emballage de l'aliment surgelé. Par exemple, si l'emballage recommande une durée de cuisson de 15 au 20 minutes, régler la durée de cuisson sur 17 minutes. Contrôler le degré de cuisson des aliments avant de les retirer du tiroir de cuisson.

Le tiroir de cuisson peut également être utilisé pour la cuisson au four conventionnelle, la cuisson lente et pour maintenir au chaud les aliments cuits. Il n'est pas recommandé de préparer dans le tiroir de cuisson des aliments dont la hauteur dépasse les poignées de la grille du tiroir de cuisson, ou encore des aliments susceptibles de lever à une hauteur supérieure à 2 1/2 po (6,4 cm) dans le tiroir de cuisson.

IMPORTANT : Toujours utiliser la grille du tiroir de cuisson lorsque l'on se sert du tiroir de cuisson.



A. Tiroir de cuisson
B. Grille du tiroir de cuisson
C. Poignées de la grille du tiroir de cuisson

Consulter la section « Nettoyage général » du Manuel d'utilisation pour obtenir plus d'instructions.

Cuisson avec le tiroir de cuisson :

1. Appuyer sur Lower Oven Bake (cuisson au four inférieur).
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3.
5. Appuyer sur CANCEL Lower (annulation four inférieur) après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du tiroir.

Maintien au chaud avec le tiroir de cuisson :

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le tiroir chaud.

1. Placer les aliments dans le tiroir de cuisson.
2. Appuyer sur Lower Oven Keep Warm (maintien au chaud four inférieur).
3. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
5. Appuyer sur CANCEL Lower (annulation four inférieur) après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du tiroir de cuisson.

Guía de controles de la estufa eléctrica empotrada

GUÍA DE FUNCIONES

ADVERTENCIA: A fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales, lea las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD que se encuentran en el Manual del propietario, antes de usar el electrodoméstico.

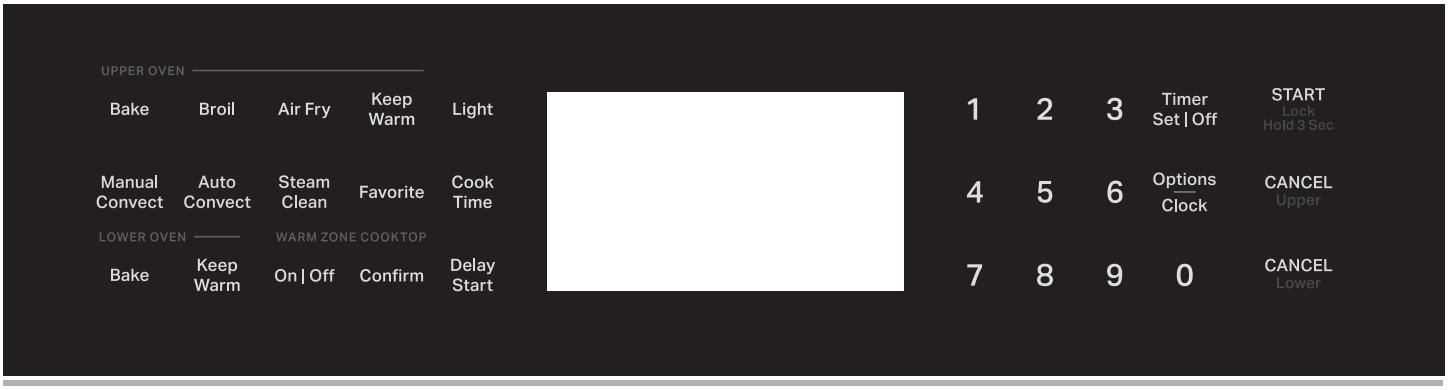
Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Ayuda del producto de nuestro sitio web en **www.jennair.com/create-account** para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Ayuda del producto en **www.jennair.ca/owners**.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



TECLADO	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Options/Clock (Opciones/Reloj)	**Reloj**	El reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas. Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”. **1.** Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “CLOCK” (RELOJ). **2.** Utilice los botones numéricos para fijar la hora. **3.** Presione START (INICIO) para cambiar la hora. **4.** Presione “3” para AM o “6” para PM.
Options/Clock (Opciones/Reloj)	**Settings (Ajustes)**	Permite adaptar los tonos audibles y el funcionamiento del horno a sus necesidades. Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”.
Light (Luz)	**Luz de la cavidad del horno**	La luz del horno se controla con una tecla situada en el panel de control del horno. Con la puerta del horno cerrada, presione Light (Luz) para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz del horno se enciende automáticamente.
Timer Set/Off (Ajustar/Apagar el temporizador)	**Temporizador del horno**	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. **1.** Presione Timer Set/Off (Ajustar/Apagar el temporizador). **2.** Presione los botones numéricos para ajustar el tiempo en horas y minutos. No es necesario ingresar ceros iniciales. Por ejemplo, para 2 minutos, introduzca “2”. **3.** Presione Timer Set/Off (Ajustar/Apagar el temporizador) para comenzar la cuenta regresiva. Si se habilitan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. **4.** Presione Timer Set/Off (Ajustar/Apagar el temporizador) para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione el botón CANCEL (CANCELAR), ya que al hacerlo se apagará el horno. **5.** Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione Timer Set/Off (Ajustar/Apagar el temporizador) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla durante 5 segundos.
START (INICIO)	**Inicio de cocción**	El botón START (INICIO) inicia cualquier función del horno. Si no se presiona START (INICIO) en menos de 2 minutos después de haber presionado un botón, la función se cancelará y la hora del día aparecerá en la pantalla.

TECLADO	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
CANCEL Upper (CANCELAR superior) CANCEL Lower (CANCELAR inferior)	**Función de la estufa**	Los botones CANCEL (CANCELAR) detienen cualquier función del horno correspondiente, excepto el reloj y el temporizador.
Bake (Hornear) (UPPER and LOWER OVEN [HORNO SUPERIOR e INFERIOR])	**Hornear y asar**	**1.** Presione Bake (Hornear) en el horno deseado. **2.** Presione los botones numéricos para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. **3.** Presione START (INICIO). **4.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. **5.** Presione CANCEL (CANCELAR) para el horno que desee cuando haya terminado.
Broil (Asar a la parrilla)	**Asar a la parrilla**	**1.** Presione Broil (Asar a la parrilla). **2.** Presione los botones numéricos para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. **3.** Presione START (INICIO) y deje que el horno se precaliente durante 2 minutos. **4.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. **5.** Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del horno. **6.** Presione CANCEL Upper (CANCELAR superior) cuando haya terminado.
Manual Convect (Convección manual)	**Cocción por convección**	**1.** Presione Manual Convect (Convección manual) hasta que el modo de cocción por convección deseado aparezca en la pantalla. **2.** Presione START (INICIO). **3.** Presione los botones numéricos para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. **4.** Presione START (INICIO). **5.** Inserte el alimento cuando corresponda. **6.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 3 y 4. **7.** Presione CANCEL Upper (CANCELAR superior) cuando haya terminado.
Auto Convect (Convección automática)	**Cocción por convección**	**1.** Presione Auto Convect (Convección automática) hasta que el modo de cocción por convección deseado aparezca en la pantalla. **2.** Presione START (INICIO). **3.** Presione los botones numéricos para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. **4.** Presione START (INICIO). **5.** Presione los botones numéricos para fijar el tiempo deseado de cocción. **6.** Presione START (INICIO). **7.** Inserte el alimento cuando corresponda. **8.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 3 hasta el 6. **9.** Presione CANCEL Upper (CANCELAR superior) cuando haya terminado.
Keep Warm (Mantener caliente) (UPPER and LOWER OVEN [HORNO SUPERIOR e INFERIOR])	**Mantener caliente**	Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. **1.** Presione Keep Warm (Mantener caliente) para el horno deseado. **2.** Presione los botones numéricos para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. **3.** Presione START (INICIO). **4.** Presione CANCEL (CANCELAR) para el horno que desee cuando haya terminado.
WARM ZONE COOKTOP On/Off/ Confirm (ZONA DE CALENTAMIENTO SUPERFICIE DE COCCIÓN Enc./Apag./ Confirmar)	**Zona de calentamiento**	Presione WARM ZONE COOKTOP On/Off (ZONA DE CALENTAMIENTO SUPERFICIE DE COCCIÓN Enc./Apag.) para seleccionar el elemento de calentamiento en la superficie de cocción; luego presione WARM ZONE COOKTOP Confirm (ZONA DE CALENTAMIENTO SUPERFICIE DE COCCIÓN Confirmar). Presione WARM ZONE COOKTOP On/Off (ZONA DE CALENTAMIENTO SUPERFICIE DE COCCIÓN Enc./Apag.) para apagar el elemento de calentamiento.

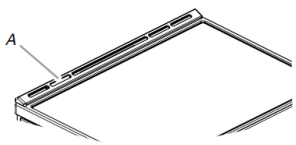
TECLADO	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Favorite (Favorito)	**Favoritos guardados**	La función Favorite (Favorito) almacena el modo y la temperatura del horno de sus recetas favoritas. Para guardar o usar favoritos, consulte la sección “Favoritos”.
Delay Start (Inicio diferido)	**Inicio diferido**	El botón Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. Delay Start (Inicio diferido) no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen correctamente. Para ajustar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección “Tiempo de cocción”.
Cook Time (Tiempo de cocción)	**Cocción programada**	La cocción programada permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cueza durante un tiempo fijo y/o se apague automáticamente. Para ajustar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección “Tiempo de cocción”.
Steam Clean (Limpieza con vapor)	**Ciclo de limpieza**	Consulte la sección “Ciclo de limpieza con vapor” en el Manual del propietario.
START (Lock Hold 3 Sec (INICIO [Bloqueo presionando 3 seg])	**Bloqueo de controles del horno**	**1.** Verifique que el horno esté APAGADO. **2.** Mantenga presionado el botón START (Lock Hold 3 Sec) (INICIO [Bloqueo presionando 3 seg]) durante 3 segundos. **3.** Sonará un tono, se visualizará “Control Locked” (Bloqueo de control) y luego aparecerá en la pantalla “Locked” (Bloqueado). **4.** Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ningún botón. Las funciones de la superficie de cocción no se ven afectadas por el bloqueo de los controles del horno.
Options/Clock (Opciones/Reloj)	**Ahorro de energía**	**1.** Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “ENERGY SAVER” (AHORRO DE ENERGÍA). **2.** Aparecerá el ajuste actual. **3.** Presione la tecla 1 para configurar el ajuste. **4.** Presione CANCEL (CANCELAR) para salir y mostrar la hora del día. Si está activado Energy Save (Ahorro de energía), la estufa ingresará en modo de suspensión después de 5 minutos de inactividad. La pantalla se activará al presionar cualquier botón. Si Energy Save (Ahorro de energía) está desactivado, la pantalla permanecerá encendida en todo momento.
Air Fry (Freír sin aceite)	**Freír sin aceite**	**1.** Presione Air Fry (Freír sin aceite). **2.** Introduzca la temperatura deseada con el teclado numérico. Sonará un tono si la temperatura introducida es demasiado baja o demasiado alta. **3.** Presione el botón START (INICIO). No hay precalentamiento ni tono de precalentamiento. **4.** Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione el botón START (INICIO). **5.** Presione CANCEL Upper (CANCELAR superior) cuando haya terminado. **NOTA:** El ventilador de convección y los elementos del horno se apagarán cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta demasiado tiempo, los elementos calentadores se apagarán hasta que se la cierre. Todos los temporizadores, incluidas las funciones activas de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

Temperatura de la superficie

Cuando la estufa está en uso, todas las superficies pueden calentarse, incluidas las perillas y la puerta del horno.

Cajón de calentamiento, almacenamiento u horneado (en algunos modelos)
Cuando el horno está en funcionando, es posible que el cajón se caliente. No guarde en el cajón objetos de plástico, paños ni otros objetos que pudieran derretirse o quemarse.

Ducto de ventilación del horno
El ducto de ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan derretirse o quemarse cerca del ducto de ventilación del horno.



A. Ducto de escape del horno

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione CANCEL Upper (CANCELAR superior) para despejarla. Cuando el horno no está en uso, se muestra la hora del día. Si la estufa está en modo Energy Save (Ahorro de energía), la pantalla estará en blanco cuando no esté en uso.

Tones (Tonos)

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

- Presión de botón válido
- El horno está precalentado (tono largo).
- Se ha introducido una función.
- Señal recordatoria, se repite cada minuto después de los tonos de fin de ciclo

Tres tonos

- Presión de botón no válido.

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

Use el botón Opciones/Clock (Opciones/Reloj) para cambiar los ajustes de tono.

Ahorro de energía

El modo Energy Save (Ahorro de energía) sitúa la estufa en reposo y reduce el consumo de energía.

Para activar el modo de ahorro de energía:

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “ENERGY SAVER” (AHORRO DE ENERGÍA).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla 1 para configurar el ajuste.
4. Presione CANCEL (CANCELAR) para salir y mostrar la hora del día.
5. El ajuste se activará después de 5 minutos.

Para desactivar el modo de ahorro de energía

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “ENERGY SAVER” (AHORRO DE ENERGÍA).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla 1 para configurar el ajuste.
4. Presione CANCEL (CANCELAR) para salir y mostrar la hora del día.
5. Aparecerá nuevamente el reloj en la pantalla y podrá usarse la estufa de forma normal.

Settings (Ajustes)

Muchas características del control del horno pueden regularse para satisfacer sus necesidades personales. Estos cambios se hacen con el botón Options/Clock (Opciones/Reloj).

Use el botón Options/Clock (Opciones/Reloj) para desplazarse por las funciones que se pueden cambiar. Cada vez que presione el botón Options/Clock (Opciones/Reloj) la pantalla avanzará hasta el ajuste siguiente. Después de seleccionar la característica que va a cambiar, el control le indicará qué botón debe presionar. Luego presione START (INICIO) o CANCEL Upper (CANCELAR superior) para salir y que se muestre la hora del día. En las secciones que siguen, se explican los detalles de todos los cambios de características.

Presione CANCEL Upper (CANCELAR superior) para salir de los ajustes.

Reloj

El reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas.

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “CLOCK” (RELOJ).
2. Utilice los botones numéricos para fijar la hora.
3. Presione START (INICIO) para cambiar la hora.
4. Presione “3” para AM o “6” para PM.

Fahrenheit y Celsius

La temperatura está prefijada en Fahrenheit, pero puede cambiarla a Celsius.

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “TEMP UNIT” (UNIDAD DE TEMPERATURA).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla 1 para configurar el ajuste.
4. Presione START (INICIO) o CANCEL Upper (CANCELAR superior) para salir y para que se muestre la hora del día.

Deshabilitar los tonos audibles

Apaga todos los tonos, incluso el tono de fin de ciclo y los tonos de los botones. Los tonos recordatorios permanecen activados cuando todos los tonos se han desactivado.

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “SOUND” (SONIDO).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla 1 para configurar el ajuste.
4. Presione START (INICIO) o CANCEL Upper (CANCELAR superior) para salir y para que se muestre la hora del día.

Sound Volume (Volumen de sonido)

Fija el volumen del tono como alto o bajo.

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “SOUND VOLUME” (VOLUMEN DE SONIDO).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla 1 para configurar el ajuste.
4. Presione START (INICIO) o CANCEL Upper (CANCELAR superior) para salir y para que se muestre la hora del día.

Tono de fin de ciclo

Activa o apaga los tonos que se escuchan al final de un ciclo.

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “END TONE” (TONO DE FIN).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla 1 para configurar el ajuste.
4. Presione START (INICIO) o CANCEL Upper (CANCELAR superior) para salir y para que se muestre la hora del día.

Tonos del botón

Permite activar o apagar los tonos que suenan al presionarse un botón.

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “KEYPRESS TONE” (TONO DEL TECLADO).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla 1 para configurar el ajuste.
4. Presione START (INICIO) o CANCEL Upper (CANCELAR superior) para salir y para que se muestre la hora del día.

Reminder Tones Disable (Deshabilitar los tonos recordatorios)

Apaga el tono breve que se repite cada minuto después de los tonos de fin de ciclo.

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “REMINDER TONE” (TONO DE RECORDATORIO).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla 1 para configurar el ajuste.
4. Presione START (INICIO) o CANCEL Upper (CANCELAR superior) para salir y para que se muestre la hora del día.

Reloj de 12/24 horas

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla 12/ 24 HOUR (HORA 12/24).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla 1 para configurar el ajuste.
4. Presione START (INICIO) o CANCEL Upper (CANCELAR superior) para salir y para que se muestre la hora del día.

Demo Mode (Modo de demostración)

IMPORTANTE: Esta característica está destinada al uso en el salón de ventas con una conexión eléctrica de 120 V y permite demostrar las características de control sin que se enciendan los elementos calentadores. Si se activa esta característica, el horno no funcionará.

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “DEMO MODE” (MODO DE DEMOSTRACIÓN).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla 1 para configurar el ajuste.
4. Presione START (INICIO) o CANCEL Upper (CANCELAR superior) para salir y para que se muestre la hora del día.

Modo Sabbath (Sabbat)

El modo Sabbath (Sabbat) fija el horno para que permanezca encendido con un ajuste para hornear hasta que se apague.

Cuando se fije el modo Sabbath (Sabbat), solamente funcionará el ciclo Bake (Hornear). Todos los demás ciclos de cocción y limpieza estarán deshabilitados. No sonará ningún tono y la pantalla no indicará los cambios de temperatura.

Cuando se abra o se cierre la puerta del horno, la luz no se encenderá ni apagará y los elementos calentadores no se encenderán ni apagarán de inmediato.

Para activar la función Sabbath Mode (modo Sabbat) (solo una vez):

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “SABBATH” (SABBAT).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla 1 para configurar el ajuste.
4. Presione START (INICIO) o CANCEL Upper (CANCELAR superior) para salir y para que se muestre la hora del día.

Apagado después de 12 horas

El control del horno se fija para apagarlo automáticamente 12 horas después de que haya comenzado la función de cocción o de limpieza. Esto no interferirá con ninguna función de cocción programada ni diferida.

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla 12Hr AUTO_OFF (APAGADO después de 12 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla 1 para configurar el ajuste.
4. Presione START (INICIO) o CANCEL Upper (CANCELAR superior) para salir y para que se muestre la hora del día.

Languages (Idiomas) - Texto que se desplaza en la pantalla

Las opciones de idioma son inglés, español y francés.

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “LANGUAGE” (IDIOMA).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione los botones “1” o “2” para seleccionar el idioma.
4. Presione START (INICIO) o CANCEL Upper (CANCELAR superior) para salir y para que se muestre la hora del día.

Control de compensación de la temperatura del horno

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno. Los elementos se encenderán y se apagarán según sea necesario para mantener una temperatura uniforme, pero es posible que funcione en algún momento ligeramente caliente o frío a causa de este ciclo. La mayoría de los termómetros son lentos para reaccionar a los cambios de temperatura y no brindarán una lectura precisa a causa de este ciclo.

El horno proporciona temperaturas exactas; sin embargo, es posible que cocine más rápido o más despacio que su horno anterior, de manera que se puede ajustar la temperatura para adecuarla a sus necesidades de cocción. Puede cambiarse a Fahrenheit o a Celsius.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “TEMP CALIB” (CALIBRACIÓN DE TEMPERATURA).

   En algunos modelos, presione “1” para ajustar la temperatura del cajón. Presione START (INICIO), espere 10 segundos hasta que cambie la pantalla, y continúe con el paso 3.

   O

   Presione START (INICIO) para ajustar la calibración de la temperatura del horno. Espere 10 segundos hasta que cambie la pantalla y continúe con el paso 3.
2. Presione el botón “3” para aumentar la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C), o presione el botón “6” para disminuir la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C). La escala de desviación es de -30 °F a +30 °F (de -18 °C a +18 °C).
3. Presione START (INICIO) o CANCEL Upper (CANCELAR superior) para salir y para que se muestre la hora del día.

Uso de la superficie de cocción

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendios.

Vitrocerámica

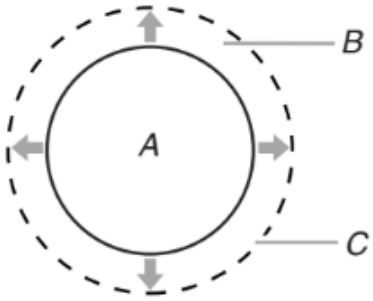
Es posible que el área de cocción se ilumine de color rojo cuando esté encendido un elemento. Es posible que algunas partes del área del área cocción no se pongan rojas cuando está encendido un elemento. El rojo se apagará y se volverá a encender aleatoriamente, incluso mientras esté en la posición High (Alto), para evitar que la superficie de cocción alcance temperaturas extremas. Ese es el funcionamiento normal.

Es normal que parezca que la superficie de vitrocerámica de color claro cambia de color cuando las áreas del área de cocción estén calientes. El vidrio volverá a su color original a medida que se enfríe.

Limpie la superficie de cocción después de cada uso para evitar rayaduras, picaduras y abrasiones, y para acondicionar la superficie de vidrio. Para suelos difíciles, también se recomienda utilizar bicarbonato de sodio y una esponja para limpiar de alta resistencia que no raye. No use limpiadores o almohadillas de limpieza abrasivas ni productos químicos agresivos para la limpieza. El kit para cuidado para las superficies de cocción contiene todos los artículos necesarios para limpiar y acondicionar la superficie de cocción de vitrocerámica. Consulte la sección “Mantenimiento y cuidado de la estufa” en el Manual del propietario para obtener información adicional.

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en la superficie de cocción y para poder quitar la suciedad con más facilidad, límpiela después de cada uso.

- Evite almacenar tarros o latas sobre la superficie de cocción. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la superficie de cocción podría rajarla.
- Para evitar daños, nunca deje una tapa caliente sobre la superficie de cocción. A medida que se enfría la superficie de cocción, puede quedar aire atrapado entre la tapa y esta, y la vitrocerámica podría romperse al retirar la tapa.
- En caso de alimentos que contengan cualquier clase de azúcar, limpie todos los derrames y las manchas lo antes posible. Espere a que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie los derrames con un raspador mientras la superficie aún está tibia. Si se dejan enfriar derrames azucarados, se pueden adherir a la superficie de cocción y causar picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar rayaduras, no deslice utensilios de cocina o para hornear sobre la superficie de cocción. Los fondos de aluminio o de cobre, así como los acabados ásperos de los utensilios de cocina o para hornear podrían dejar rayas o marcas en la superficie de cocción.
- No cocine en la superficie de cocción palomitas de maíz en recipientes de papel aluminio previamente empaquetados. Podrían dejar marcas de aluminio que no podrán quitarse por completo.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos de materiales que pueden derretirse, como plástico o papel aluminio, toquen alguna parte de la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no la use como tabla para cortar.
- Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de cocción de la superficie. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1⁄2" (1,3 cm) fuera del área.



A. Área de cocción de la superficie
B. Utensilios de cocina/Instrumentos para envasado
C. Saliente máximo de 1/2" (1,3 cm)

- Use utensilios de cocina de fondo plano para una conducción óptima del calor y un consumo eficiente de la energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados podrían causar calentamiento desparejo y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Para determinar si un fondo está plano, coloque el borde recto de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.
- Puede usar utensilios de cocina con fondos ligeramente irregulares o con pequeños canales de expansión.
- Asegúrese de que el fondo de las ollas y las cacerolas esté limpio y seco antes de usar los utensilios. El agua y los residuos pueden dejar depósitos al calentarse.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no cocine alimentos directamente sobre la superficie de cocción.

Luz indicadora de superficie de cocción encendida

La luz indicadora de superficie de cocción encendida está en el panel de la consola. Cuando esté encendida cualquier perilla de control/elemento de la superficie de cocción en el panel de la consola, se iluminará la luz indicadora de encendido de superficie de cocción.

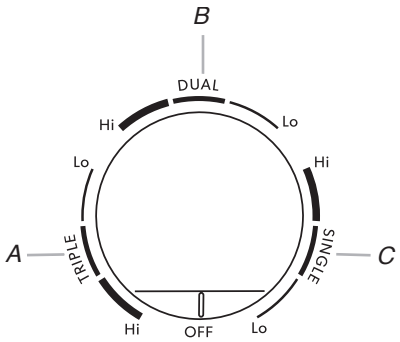
Luz indicadora de superficie caliente

En los modelos con vidrio de cerámica, la luz indicadora de superficie caliente está ubicada en el panel de la consola.

La luz indicadora de superficie caliente se iluminará mientras cualquier área de la superficie de cocción esté muy caliente para tocarla, aun después de que se haya apagado dicha área.

Elemento de cocción de zona triple

El elemento de cocción de la zona triple ofrece flexibilidad respecto al tamaño del utensilio de cocina. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. Los tamaños doble y triple combinan el elemento simple, doble y exterior y se recomiendan para utensilios de cocina más grandes, grandes cantidades de alimentos y para procesos de enlatado caseros.

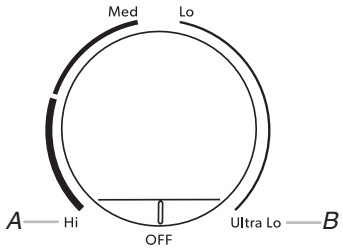


A. Triple
B. Doble
C. Simple

NOTA: Los ajustes están marcados en la perilla de control.

Elemento de ebullición rápida (Elemento delantero derecho)

El elemento de cocción Rapid Boil (Hervor rápido) ofrece flexibilidad adicional para la cocción. El elemento Rapid Boil (Hervor rápido) se puede utilizar para hervir líquidos en menos tiempo. El ajuste mínimo para derretir se puede utilizar para preparar salsas, dorar o sofreír alimentos y para mantener la comida a una temperatura baja. Use utensilios de cocina de tamaño apropiado para el elemento de cocción Rapid Boil (Hervor rápido).



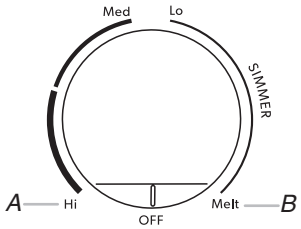
A. Opción de hervor rápido

B. Opción de calor menos intenso

NOTA: Los ajustes están marcados en la perilla de control.

Elemento de derretir (Elemento trasero izquierdo)

El elemento de cocción Melt (Derretir) ofrece flexibilidad debido a una variedad de ajustes entre Hi (Alta) y Melt (Derretir). La opción de calor Hi (Alto) puede usarse para hervir rápidamente pequeñas cantidades de líquido. Para reducir el ajuste de intensidad, gire la perilla hacia la derecha. El ajuste Melt (Derretir) se ha diseñado para alimentos delicados que requieren un calor bajo, por ejemplo para derretir chocolate o mantener salsas calientes. Use utensilios de cocina de tamaño apropiado respecto al elemento de cocción para derretir.



A. Opción de calor alto

B. Opción de derretir

NOTA: Los ajustes están marcados en la perilla de control.

Elemento de zona de calentamiento

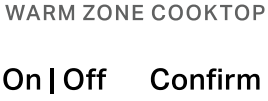
Use el elemento de zona de calentamiento para mantener calientes los alimentos cocinados. Se recomienda una hora como tiempo máximo para mantener la calidad de la comida.

No la use para calentar alimentos fríos.

El elemento de zona de calentamiento puede usarse solo o cuando se usen cualquiera de las otras áreas de la superficie de cocción.

El área del elemento de zona de calentamiento no se pondrá roja cuando esté encendida. Sin embargo, la luz indicadora Cooktop On (Superficie de cocción encendida) estará encendida mientras se esté usando el elemento Warm Zone (Zona de calentamiento).

- Use solo utensilios de cocina recomendados para ser usados en hornos y en superficies de cocción.
- Cubra todos los alimentos con una tapa o con papel de aluminio. Cuando caliente alimentos horneados, deje una abertura pequeña en la tapa para que salga la humedad.
- Para evitar daños en la superficie de cocción, no use envoltorios de plástico para cubrir los alimentos, ya que se pueden derretir.
- Use agarraderas para ollas o guantes de horno para remover la comida.



Para usar:

1. Para encenderla, presione WARM ZONE COOKTOP On/Off (ZONA DE CALENTAMIENTO SUPERFICIE DE COCCIÓN Enc./Apag.) y después WARM ZONE COOKTOP Confirm (ZONA DE CALENTAMIENTO SUPERFICIE DE COCCIÓN Confirmar).
2. Para apagarla, presione WARM ZONE COOKTOP On/Off (ZONA DE CALENTAMIENTO SUPERFICIE DE COCCIÓN Enc./Apag.).

Utensilios de cocina

IMPORTANTE: No deje utensilios de cocina vacíos sobre una zona de cocción, un elemento o un quemador de superficie que estén calientes.

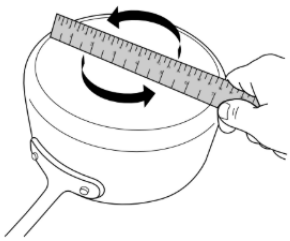
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos y una tapa que encaje bien, y el material debe ser de grosor medio a pesado.

Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción. El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base del utensilio de cocina. Sin embargo, cuando se usan como base pueden dejar marcas permanentes en las superficies.

El material de los utensilios de cocina es un factor que influye en la rapidez y la uniformidad con la que se trasmite el calor, lo que afecta los resultados de la cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que su material de base. Por ejemplo, un utensilio de cocina de aluminio con acabado antiadherente tendrá las propiedades del aluminio.

No deben usarse utensilios de cocina con superficies antiadherentes bajo el asador.

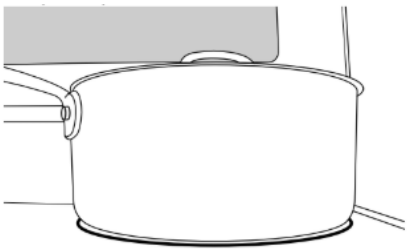
Verifique si el utensilio de cocina es plano colocando el borde recto de una regla a lo largo del fondo de este. Al girar la regla, no debería verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

UTENSILIOS DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción. ■ Los espesores medianos o pesados son óptimos para la mayoría de las tareas de cocción. ■ Puede dejar restos de aluminio que se pueden atenuar si se limpian inmediatamente después de la cocción.
Acero fundido	■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta. ■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.
Cerámica o vitrocerámica	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Se calienta de manera lenta, pero irregular. ■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Cobre	■ Se calienta de manera muy rápida y uniforme. ■ Puede dejar residuos de cobre que se pueden atenuar si se limpian inmediatamente después de la cocción. ■ Puede dejar manchas o adherencias permanentes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.
Barro cocido	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de calor bajos. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana	■ Vea acero inoxidable o hierro fundido. ■ Los utensilios para hornear con esmalte de porcelana que no tengan la base de metal podrían pegarse a la superficie de cocción si se calientan en exceso.
Acero inoxidable	■ Se calienta de manera rápida, pero irregular. ■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

Use utensilios de cocina con fondo plano para lograr los mejores resultados de cocción y un uso eficiente de energía. El recipiente de cocción deberá ser aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción marcada en la superficie de cocción. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área.



Envasado casero

El envasado puede realizarse sobre una superficie de cocción de vidrio con la parte superior lisa o en una superficie de cocción tradicional con un elemento de bobina. Cuando esté haciendo envasados por periodos largos, alterne y use las áreas o los elementos de cocción de la superficie entre una tanda y otra. Esto da tiempo para que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el envasador sobre el área o elemento de cocción más grande de la superficie. En las superficies de cocción eléctrica, los enlatadores no deben extenderse más de 1/2” (1,3 cm) por fuera de la zona o del elemento de la superficie de cocción.
- No coloque el envasador sobre dos áreas o elementos de las áreas de cocción al mismo tiempo.
- En los modelos con vitrocerámica, use solamente envasadores con la base plana para evitar que se dañen la superficie de cocción y los elementos.
- Para obtener más información, comuníquese con la oficina de extensión del departamento de agricultura local o consulte guías para envasado casero publicadas. También pueden ofrecer ayuda las empresas que fabrican productos para enlatado casero.

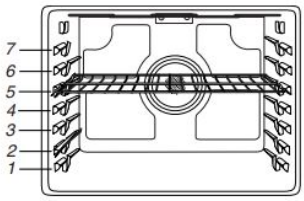
Uso del horno

Los olores y el humo son normales cuando el horno se usa las primeras veces o cuando tiene suciedad profunda.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a las emanaciones puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

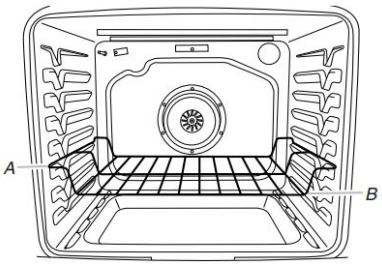
Para ubicar una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la ilustración y las tablas a continuación.



El horno tiene 7 posiciones para una parrilla plana, como se muestra en la ilustración anterior y en la tabla a continuación.

Posición de parrilla plana	Tipo de alimento
7	Carnes para asar a la parrilla/dorar rápidamente, hamburguesas y bistecs
6	Carnes, pollo y pescado asados a la parrilla
4	Canasta para freír sin aceite
3	La mayoría de los alimentos horneados, guisados, alimentos congelados
2	Carnes asadas
1	Asados o aves grandes

Si su modelo tiene una parrilla de horno de máxima capacidad, los extremos en relieve deberán colocarse en la posición de parrilla por encima de la posición deseada para el alimento. Vea la siguiente ilustración.



A. Extremos de la parrilla en la posición 3
B. Alimento en la posición 2

IMPORTANTE: Estas posiciones de parrilla son para las parrillas planas. Si se usa una parrilla de horno de máxima capacidad, la posición de la parrilla debe ajustarse como se muestra en la figura anterior.

Cocción en varias parrillas

2 parrillas (sin convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

2 parrillas (con convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

3 parrillas (con convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 7, y una parrilla de horno de máxima capacidad en la posición de parrilla 5.

Utensilios para hornear

Para una cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5 cm) libres alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Asegúrese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima de otro.

Modo Sabbath (Sabbat)

El modo Sabbath (Sabbat) fija el horno para que permanezca encendido con un ajuste para hornear hasta que se apague.

Cuando se fije el modo Sabbath (Sabbat), solamente funcionará el ciclo Bake (Hornear). Todos los demás ciclos de cocción y limpieza estarán deshabilitados. No sonará ningún tono y la pantalla no indicará los cambios de temperatura.

Cuando se abra o se cierre la puerta del horno, la luz no se encenderá ni apagará y los elementos calentadores no se encenderán ni apagarán de inmediato.

Para activar la función Sabbath Mode (modo Sabbat) (solo una vez):

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “SABBATH” (SABBAT). “OFF. Press (1) for On” (Presione [1] para On [Encendido]) se mostrará en la pantalla.
2. Presione el botón “1”. “ON. Press (1) for Off” (Presione [1] para Off [Apagado]) se mostrará en la pantalla. Puede activarse el modo Sabbath (Sabbat) para hornear.
3. Presione START (INICIO) o CANCEL Upper (CANCELAR superior) para salir y para que se muestre la hora del día.

   NOTA: Para desactivar el Sabbath mode (modo Sabbat), repita los pasos 1 al 3 para cambiar el estado de “SABBATH ON” (SABBAT ACTIVADO) a “SABBATH OFF” (SABBAT DESACTIVADO).

Para activar el Sabbath Mode (Modo Sabbat):

1. Presione Bake (Hornear) en el horno deseado.
2. Presione el teclado numérico para fijar una temperatura diferente de 350 °F (177 °C).
3. Presione START (INICIO).
4. Para la cocción programada en modo Sabbath (Sabbat), presione Cook Time (Tiempo de cocción) y luego los botones numéricos para fijar el tiempo de cocción deseado.
5. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) Sonarán tres tonos. Luego presione “7”. Aparecerá “SAb” (Sabbat) en la pantalla.

Para ajustar la temperatura (cuando el modo Sabbat está funcionando):

1. Presione el botón numérico según se indique en el texto en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura.

   NOTA: El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla. El texto que se desplaza aparecerá en la pantalla como estaba antes de presionarse el botón.
2. Presione START (INICIO).

Para desactivar el modo Sabbath (Sabbat):
Presione Opciones/Clock (Opciones/Reloj) y luego “7” para volver al horneado normal o presione CANCEL (CANCELAR) para el horno deseado y la apagará.

NOTA: Los tonos no sonarán mientras se desactiva el Sabbath mode (modo Sabbat).

Hornear y asar

Preheating (Precalentamiento)

Cuando comience un ciclo Bake (Hornear), Convect Bake (Hornear por convección)o Convect Roast (Asar por convección), el horno empezará a precalentarse después de que se presione el botón Start (Inicio). El horno tardará de 12 a 15 minutos aproximadamente para alcanzar 350 °F (177 °C) con todas las parrillas de horno provistas con el horno dentro de la cavidad. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tomará precalentar el horno. El ciclo Preheat (Precalentamiento) aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura real del horno superará la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir los alimentos. Esto asegura que el horno comience a la temperatura correcta cuando se coloquen los alimentos en el horno. Introduzca los alimentos cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento, antes de que suene el tono.

Temperatura del horno

Mientras estén en uso, los elementos del horno se encenderán y se apagarán según sea necesario para mantener una temperatura constante, pero es posible que se tornen ligeramente calientes o fríos a causa de este ciclo. Si se abre la puerta del horno mientras se encuentra en uso, saldrá el aire caliente y el horno se enfriará, lo que podría afectar el tiempo y el rendimiento de la cocción. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso de la cocción.

NOTA: En los modelos con convección, el ventilador de convección puede funcionar en el modo de horneado sin convección para mejorar el rendimiento del horno.

Sistema de control de temperatura

El sistema de control de temperatura regula electrónicamente los niveles de calor del horno durante el precalentamiento y la cocción para mantener un rango de temperatura preciso y obtener resultados de cocción óptimos. Los elementos o quemadores de horneado y asado a la parrilla se encienden y apagan a intervalos. En los modelos de estufa con convección, el ventilador funcionará durante el precalentamiento y es posible que se encienda y apague durante intervalos breves durante el horneado para producir resultados óptimos. Esta función se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas de acuerdo con lo especificado en la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”. Para asar, no es necesario esperar a que termine el ciclo de precalentamiento del horno antes de colocar los alimentos, a menos que la receta de cocina lo recomiende.

Broiling (Asar a la parrilla)

Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante 2 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque el alimento sobre la rejilla en una charola para asar y sitúela en el centro de la parrilla del horno.

IMPORTANTE: Cierre la puerta para garantizar una temperatura adecuada para asar a la parrilla.

Para obtener un control más preciso al cocinar a la parrilla, cambie la temperatura mientras esté asando a la parrilla. Cuanto más bajo sea el ajuste de temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y las piezas de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor con ajustes para asar a la parrilla más bajos. Use las parrillas 6 o 7 para asar a la parrilla. Consulte la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear” para obtener más información.

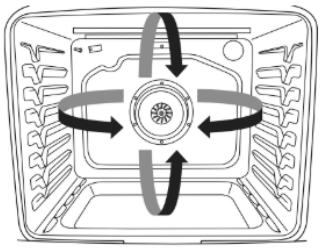
Con los ajustes más bajos, el elemento para asar a la parrilla se encenderá y se apagará con el fin de mantener la temperatura adecuada.

- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar y una parrilla. Está diseñado para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

  Si desea comprar una charola para asar, puede realizar un pedido. Consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

Cocción por convección

En un horno por convección, el aire caliente que hace circular el ventilador distribuye el calor continuamente y con más uniformidad que el movimiento natural del aire en un horno térmico estándar. Este movimiento de aire caliente ayuda a mantener una temperatura uniforme en todo el horno, cocina los alimentos más uniformemente y deja las superficies crujientes a la vez que atrapa la humedad y hace que los panes salgan con cortezas más crujientes.



Durante los ciclos de horneado o asar a la parrilla por convección, los elementos calentadores o de convección se encienden y apagan a intervalos, mientras el ventilador hace circular aire caliente. Durante el asado a la parrilla por convección, los elementos calentadores o de convección se encienden y apagan a intervalos.

Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección, el ventilador se apagará de inmediato. Se encenderá nuevamente cuando cierre la puerta del horno.

Por medio de la cocción por convección, la mayoría de los alimentos puede cocinarse a una temperatura más baja y/o un tiempo de cocción menor que en un horno térmico estándar. Según el modo de cocción seleccionado, la conversión EasyConvect™ puede reducir automáticamente la temperatura estándar de la receta y/o el tiempo que ingresa para la cocción por convección. Si elige no usar la conversión EasyConvect,™ use la siguiente tabla como guía.

Modo de cocción por convección	Pautas de tiempo y temperatura
Convection Bake (Hornear por convección)	Temperatura menor, 25 °F (15 °C), posible reducción del tiempo de cocción
Convection Roast (Asar por convección)	Reducción del tiempo de cocción en hasta un 30 %
Convection Broil (Asar a la parrilla por convección)	Reducción del tiempo de cocción

Opciones de convección

Convect Bake (Hornear por convección): horneado en varias parrillas para galletas, bizcochos, panes, guisados, tartas, tortas y pasteles

Convect Roast (Asar por convección): pollo o pavo entero, verduras, asados de cerdo y de carne de res

Convect Broil (Asar a la parrilla por convección): cortes más gruesos o piezas de carne, pescado o ave de forma irregular

Canasta para freír sin aceite

Parte de la eficacia de las freidoras sin aceite a la hora de freír los alimentos tiene que ver con la canasta perforada diseñada para ello. La canasta para freír sin aceite permite que el aire caliente circule por toda la superficie de los alimentos.

Cuando utilice la función Air Fry (Freír sin aceite), coloque la canasta para freír sin aceite en la parte superior de una bandeja para hornear grande para recoger las migas, el aceite y mitigar el humo. Coloque la canasta y la hoja en la parte media del horno para incrementar el flujo y la circulación del aire. Consulte la sección Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear para obtener más información. Evite usar más de una canasta para evitar que los alimentos se cocinen de forma dispareja.

Air Fry (Freír sin aceite)

IMPORTANTE: Los tiempos de cocción, las temperaturas y las instrucciones generales pueden variar según la receta.

Mientras se fríe sin aceite, los elementos calefactores y el ventilador de convección se encienden y apagan en intervalos para mantener la temperatura del horno mientras el ventilador hace circular el aire caliente. Cierre la puerta del horno para garantizar la temperatura adecuada.

Freír sin aceite en una cavidad de horno grande permite freír más alimentos a la vez, por lo que cabe esperar tiempos de horneado más largos.

- Al freír sin aceite, los alimentos deben estar uniformemente espaciados en la canasta para freír sin aceite en una sola capa.
- Consulte las instrucciones de los alimentos envasados para hornear en horno convencional con respecto al tiempo y la temperatura para freír sin aceite.
- Para recetas de alimentos frescos con tiempos de horneado de más de 30 minutos, un precalentamiento de 5 a 10 minutos puede aumentar el rendimiento.
- Para alimentos congelados, con hueso o densos con tiempos de cocción de menos de 15 minutos, es posible que se requiera tiempo adicional.
- No se recomienda freír sin aceite con masa húmeda.
- Para obtener el mejor rendimiento, agite o voltee los alimentos a la mitad del tiempo de hornear. Asegúrese de cerrar la puerta del horno después de retirar los alimentos.
- Rocíe la canasta de la freidora de aire para evitar que los alimentos se peguen a la canasta.

Favorite (Favorito)

Favorite (Favorito) guarda el modo de horno y la temperatura de su receta favorita. Favorite (Favorito) solo puede guardarse en el horno superior.

Para guardar una receta:

1. Mientras el horno se usa para Bake (Hornear), Broil (Asar a la parrilla), Convect Bake (Hornear por convección), Convect Roast (Asar por convección) o Convect Broil (Asar a la parrilla por convección), mantenga presionado Favorite (Favorito) durante 3 segundos.
2. El modo del horno, el tiempo de cocción y la temperatura actuales se mostrarán en pantalla. Aparecerá “SAVED” (GUARDADO) en la pantalla. La receta se ha guardado.

NOTA: Solo se puede guardar una receta a la vez. Cuando guarda una receta nueva, se sobrescribe la receta guardada anteriormente.

Para elegir la receta favorita:

1. Presione Favorite (Favorito). El modo de horno y temperatura guardados se mostrarán en pantalla.

   NOTA: La función Favorite (Favorito) no guarda los tiempos de cocción.
2. Presione START (INICIO).
3. Una vez seleccionada la receta, el horno comenzará a precalentar de acuerdo con el programa fijado.
4. Para cambiar la temperatura, presione los botones numéricos para fijar la temperatura deseada.
5. Presione START (INICIO).
6. Para cambiar el tiempo de cocción, presione Cook Time (Tiempo de cocción).
7. Presione los botones numéricos para fijar el tiempo deseado de cocción.
8. Presione START (INICIO).
9. Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado de cocinar.

Tiempo de cocción

Para fijar Timed Cook (Cocción programada):

1. Presione Bake (Hornear) o Broil (Asar a la parrilla), o Auto Convect Modes (Modos de cocción por convección automáticos) o Manual Convect Modes (Modos de cocción por convección manuales) hasta que el modo de cocción por convección deseado aparezca en la pantalla.
2. Presione los botones numéricos para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione los botones numéricos para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione START (INICIO). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando finalice el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione CANCEL (CANCELAR) para el horno deseado y se borrará la pantalla.

Para fijar Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida):

1. Presione Bake (Hornear) o Broil (Asar a la parrilla), o Auto Convect Modes (Modos de cocción por convección automáticos) o Manual Convect Modes (Modos de cocción por convección manuales) hasta que el modo de cocción por convección deseado aparezca en la pantalla.
2. Presione los botones numéricos para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione los botones numéricos para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione Delay Start (Inicio diferido).
6. Presione los botones numéricos para introducir la cantidad de horas y/o minutos que quiera retrasar la hora de inicio.
7. Presione START (INICIO).

El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. Para cambiar los ajustes de temperatura y/o de tiempo en cualquier momento, una vez que el horno está encendido, repita los pasos 2 a 4. Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.

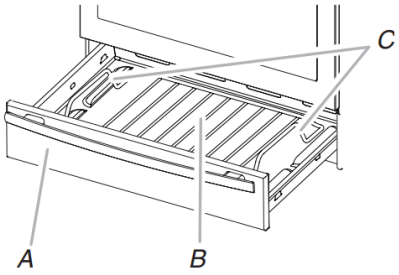
8. Presione CANCEL (CANCELAR) para el horno deseado y se borrará la pantalla.

Cajón de horneado

El cajón de horneado es muy recomendado para hornear alimentos congelados. Use la temperatura y el tiempo de cocción promedio suministrado en el empaque del alimento congelado. Por ejemplo, si el empaque sugiere un tiempo de cocción de 15 a 20 minutos, fije el tiempo de cocción en 17 minutos. Verifique si el alimento está cocido antes de quitarlo del cajón de horneado.

El cajón de horneado también se puede usar para el horneado convencional, la cocción lenta y para mantener caliente los alimentos cocinados. No se recomienda preparar alimentos con una altura superior a las manijas de la parrilla del cajón de horneado o alimentos que puedan superar las 2 $^{1}/_{2}$" (6,4 cm) en el cajón de horneado.

IMPORTANTE: Siempre use la parrilla del cajón de horneado cuando use el cajón de horneado.



A. Cajón de horneado
B. Parrilla del cajón de horneado
C. Asas de la parrilla del cajón de horneado

Para obtener más información, consulte la sección “Limpieza general” en el Manual del propietario.

Cómo hornear con el cajón de horneado:

1. Presione Lower Oven Bake (Horno inferior Hornear).
2. Presione los botones numéricos para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
3. Presione START (INICIO).
4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3.
5. Presione CANCEL Lower (CANCELAR inferior) cuando haya terminado.
6. Quite los alimentos del cajón.

Cómo mantener caliente con el cajón de horneado:

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

La comida deberá estar a la temperatura como para ser servida antes de colocarla en el cajón caliente.

1. Coloque el alimento en el cajón de horneado.
2. Presione Lower Oven Keep Warm (Horno inferior Mantener caliente).
3. Presione los botones numéricos para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
4. Presione START (INICIO).
5. Presione CANCEL Lower (CANCELAR inferior) cuando haya terminado.
6. Quite los alimentos del cajón de horneado.

®/™ ©2026 JennAir. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. Usado bajo licencia en Canadá.

W11843352A
08/26