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.

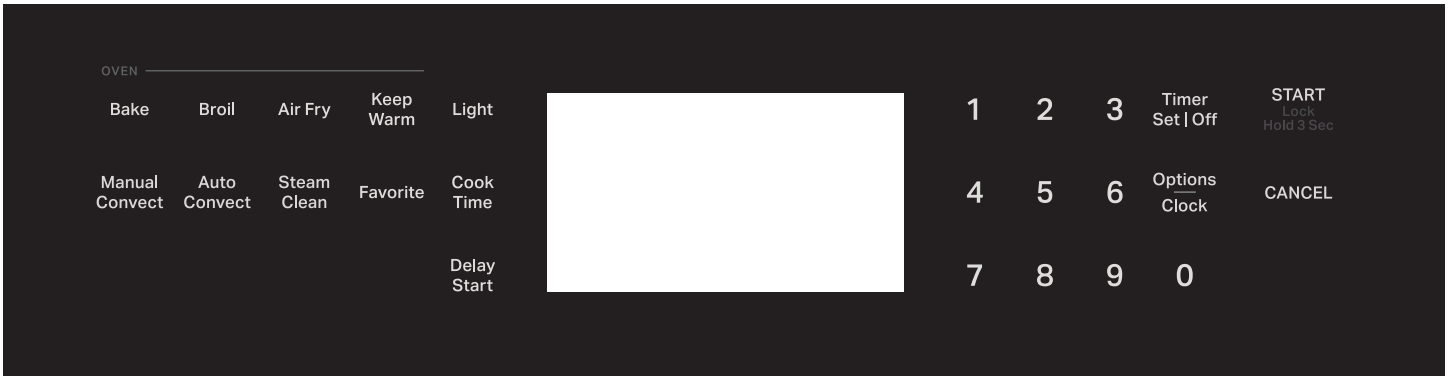
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Product Help section of our website at **www.jennair.com/create-account** for more detailed instructions. In Canada, refer to the Product Help Section at **www.jennair.ca/owners.**

⚠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**	This 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.
Options/Clock	**Energy save**	**1.** Press Options/Clock until “ENERGY SAVE” 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.
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 hr-hr-min-min. Leading zeroes do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter “2.” **3.** Press Timer Set/Off to begin the countdown. If enabled, one tone 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 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 pad 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.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
CANCEL	**Range function**	The CANCEL keypad stops any function for the appropriate oven or drawer, except the Clock and Timer.
Bake	**Baking and roasting**	**1.** Press 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 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 close the door. **6.** Press CANCEL 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. **4.** Press START. **5.** Insert food when prompted. **6.** To change the temperature, repeat steps 3 and 4. **7.** Press CANCEL 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. **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 when finished.
Keep Warm	**Hold warm**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. **1.** Press Keep Warm. **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 when finished.
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 coking**	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.

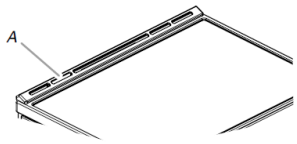
KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
START (Lock Hold 3 Sec)	**Oven control lockout**	No keypads will function with the controls locked. The cooktop functions are not affected by the oven control lockout. **1.** Check that the oven is OFF. **2.** Press and hold START (Lock Hold 3 Sec) for 3 seconds. **3.** A tone will sound, and “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.
Air Fry	**Air frying**	**1.** Place food directly into the oven cavity. **2.** Press Air Fry. **3.** Enter desired temperature using the number keypad. A tone will sound if the temperature entered is too low or too high. **4.** Press the START keypad. There is no preheat or preheat tone. **5.** To change the temperature, repeat Step 2. Press the START keypad. **6.** Press CANCEL when finished. **NOTE:** The convection fan and elements will shut off when the oven door is opened 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.

Storage Drawer
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 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 SAVE” 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 SAVE” 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 to exit and display the time of day. Details of all of the feature changes are explained in the following sections.

Press CANCEL 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 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 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 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 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 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 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 heating elements 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 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 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 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 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 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.

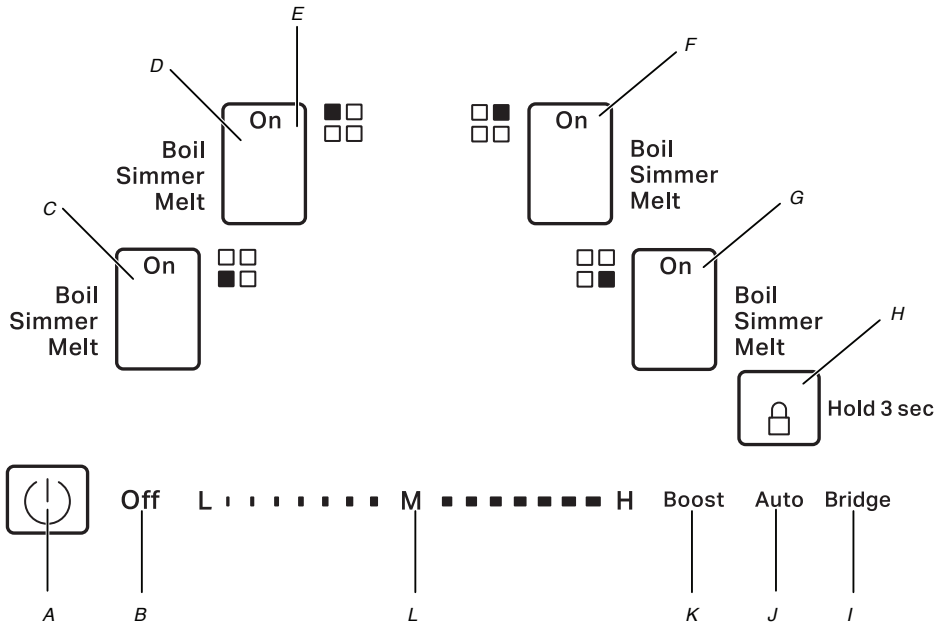
To Adjust Oven Temperature:

1. Press Options/Clock until “TEMP CALIB” is displayed.
2. 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.
3. 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).
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

Cooktop Use



A. Cooktop power
B. Surface cooking area off
C. Left front surface cooking area display
D. Left rear surface cooking area display
E. Heat level display
F. Right rear surface cooking area display
G. Right front surface cooking area display
H. Control lock
I. Bridge
J. Assist
K. Boost
L. Heat level slider

Induction Cooking

Induction cooking is quite different from traditional forms of cooking. The heat is generated directly in the pan, keeping the cooking surface cooler than with a traditional element.

Induction cooking does not lose as much heat as traditional forms because all the heat is created in the pan itself.

The cooktop heats up or cools down quickly after the controls are set. It also stops heating when the pan is removed without turning off the power.

Food spilled on the cooktop surface will not burn because the glass is not heated. Induction cooking allows for immediate cleaning after use because the heat is created in the pan.

Pan size, material (see the “Cookware” section), and positioning are very important to achieve maximum power.

The diameter of the pan’s base should be equal to the size of the element.

If the pan is too small, the burner does not sense the pan and will not activate.

Cooktop Controls

⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so could result in death or fire.

The touch-activated electronic controls offer a variety of heat settings for optimal cooking results.

NOTE: Where 240 V installation is not available, this cooktop will automatically adjust to 208 V operation.

To Use

To Turn On the Cooktop:

1. Touch cooktop power keypad ⏻.

   The indicator light above the cooktop power keypad and a dot (“.”) in each surface cooking area will blink to indicate the cooktop is on.

   Inactivity for 20 seconds after the cooktop power has been turned on will automatically turn off the power to the cooktop.

To Turn On a Surface Cooking Area:

NOTE: Cookware has to be detected on the cooking area before the cooking area will turn on.The display for that cooking area will show zero once a pan is detected. If a cookware is on a cooking area and the cooking area is not turned on, the user may hear a clicking sound as the burner continues to detect a cookware.

2. Touch directly on the display area for the surface cooking area you want to use. See C, D, F, and G of previous illustration.

3. Select a heat setting from “L” through “H” on the heat level slider by touching/sliding on the power slider. The heat setting will appear in the surface cooking area display.

NOTE: If cookware is removed from cooking area during cooking, the cooking area will turn off and indicator will be shown on the respective display area. If cookware is not put back on the cooking area within 30 seconds, the cooking area will automatically turn off.

The power slider consists of 9 positions plus a “Boost” position. When the user slides to “L”, “0” will be displayed. The surface cooking area will not turn on but remains active/selected.

Use the following chart as a guide when setting heat levels.

Setting	Recommended Use
9 to Boost	■ Bring liquid to a boil.
9	■ Start cooking food.
7 to 8	■ Quickly brown or sear food.
6 to 7	■ Hold a rapid boil.
5 to 6	■ Fry poultry or meat. ■ Cook soups, sauces, and gravies.
4 to 5	■ Maintain a slow boil. ■ Stew or steam food.
3 to 5	■ Simmer.
1 to 2	■ Keep cooked food warm. ■ Melt chocolate or butter.
Simmer	■ Maintain a slow boil.

Assist Mode

To Use:

To Turn On:

1. Check that a surface cooking area has been selected.
2. Touch Assist to toggle and select between Melt, Simmer, and Boil functions. “-” next to the selected function will light up.

   When melting foods, such as chocolate or butter, the surface cooking area can be set to the Melt function for minimum power level. Similarly simmer and boil functions can also be used as required.

To Turn Off:

Touch the surface cooking area Off keypad.

Boost Mode

For maximum power level operation, all cooktop touch-activated electronic controls can be set to the Performance Boost function when bringing liquids to a fast and rapid boil. Select the desired surface cooking area, and then touch “Boost” on the heat level slider to immediately reach the highest setting.

NOTE: This mode can be used on one left hand side cooking area and one right hand side cooking area simultaneously or can be used on any one cooking area. Cooking area/areas can operate in this mode maximum for 10 minutes.

Hot Surface Indicator

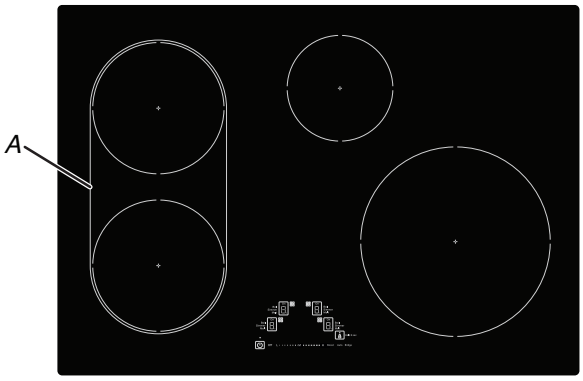
An “H” will appear in the heat setting display of a surface cooking area that is too hot to touch, after that surface cooking area is turned off.

Bridge

The Bridge function allows you to use 2 cooking zones as an extra-large cooking zone. Use the bridge area to create an oblong heated area to cook with large or oblong cookware.

To Turn On the Bridge:

1. Place large or oblong cookware on the bridge area.



A. Bridge area

2. Touch POWER. The cooktop will turn on.
3. Touch Bridge.

   The heat setting levels for the 2 left surface cooking areas will default to “0” and can be set from a minimum of “1” to a maximum of “9.”
4. Slide a finger on the heat level slider to change the power level up or down.

   The selected heat level will show in the heat level display for each surface cooking area using the bridge.

To Turn Off the Bridge:

1. Touch Bridge.

   The surface cooking areas will resume operation as 2 separate areas.

NOTE: Performance Boost cannot be used on the same elements in combination with the Bridge function.

Control Lock

Touch and hold the control lock keypad for 3 seconds to lock the cooktop controls.

Touch and hold the control lock keypad again for 3 seconds to unlock the cooktop controls.

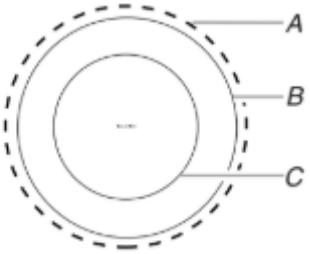
Ceramic Glass

Clean the cooktop after each use to help avoid scratches, pitting, abrasions, and to condition the glass surface. Ceramic glass cooktop cleaner and a cooktop scraper are also recommended for stubborn soils. Do not use abrasive cleaners, cleaning pads, or harsh chemicals for cleaning. The Cooktop Care Kit Part Number 31605 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.

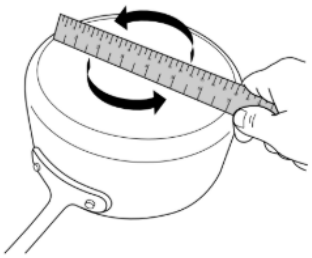
- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop and the ceramic glass could break 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 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.
- 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. Minimum pan size is also noted on the cooktop with the inner ring, if applicable.



A. 1/2" (1.3 cm) maximum overhang
B. Outer edge of cooktop
C. Minimum pan size, if applicable

- 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.



- To determine which pan to use on which induction element, measure the bottom of the flat area of your pan. Do not include the sides if they curve up. Use this measurement to help determine which induction element would best fit your pan. Manufacturer measurements listed on pans are usually for the top opening dimension. The flat bottom may be smaller.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.

Home Canning

Canning can be performed on the induction cooktop. See the “Cookware” section to check if the canner will work on the induction 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.

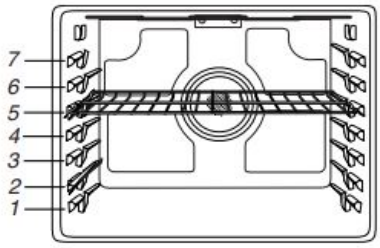
Oven Use

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

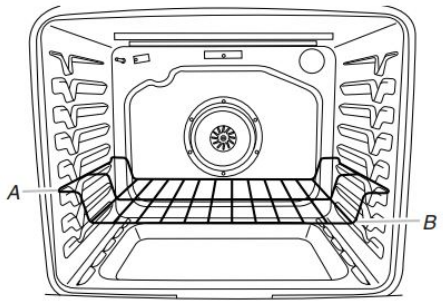
To position a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



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
2	Roasted meats
1	Large roasts or poultry

IMPORTANT: If your model has a Max Capacity 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 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.

   For timed cooking in Sabbath mode, press Cook Time and then the number keypads to set the desired cook time.
4. 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.

Steam Bake

The Steam Bake function works in conjunction with the steam rack to provide additional moisture during baking. The steam rack contains a water reservoir which heats up and releases steam into the oven cavity during the Steam Bake cycle. There are 3 preprogrammed food options to choose from: Breads, Desserts, and Fish as well as a Refresh/Reheat option.

For best performance, place the steam rack in the lowest available rack position in the cavity and pour $1^1/_2$ cups (350 mL) of water into the reservoir. Do not fill past the MAX level indicated on the reservoir.

After the Steam Bake cycle is complete, some water may remain in the reservoir. This is normal. Wait for the oven to cool and discard the water.



A. Steam rack
B. Water reservoir

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.

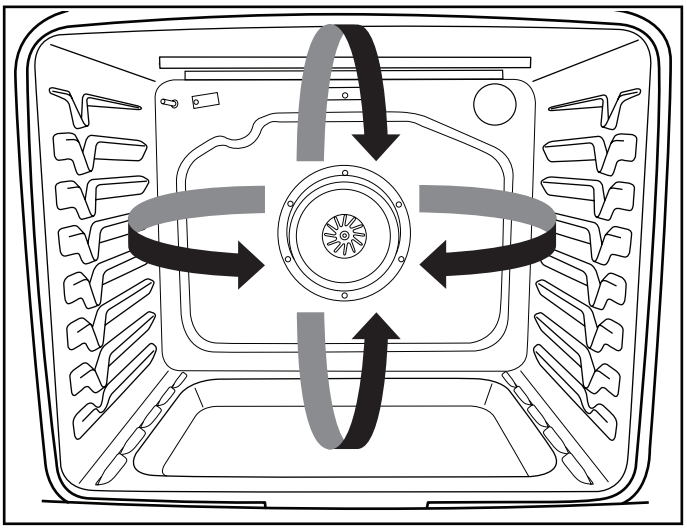
On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature.

- 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. When using Manual Convect modes, reduce the time and temperature when setting the oven. Use the following chart 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

When using Auto Convect modes, the oven will automatically adjust the time and temperature for the selected mode.

Convect Modes

Manual convect Modes:

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

Auto Convect Modes:

Meats - Chicken: whole and pieces; meat loaf; roasts: pork, beef, ham

Baked Goods - Biscuits, quick breads, yeast breads, cakes, cookies, casseroles

Others - Frozen convenience foods: french fries, nuggets, fish sticks, lasagna, pizza

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 the basket and sheet in the rack position 4 of the oven to increase air flow and circulation. Refer to Positioning Racks and Bakeware for more details. Avoid using more than one basket to avoid uneven cooking.

Air Fry

While 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.

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

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 an 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 minutes preheat is recommended.
- 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 wet batter when air frying.
- For best performance, shake or flip food half-way through bake time. Be sure to close the oven door after removing and inserting the food back to the cavity.
- Spray air fry basket with oil to avoid food sticking to basket.

NOTE: Greasy foods may cause smoke during the air fry cycle. Properly using the air fry basket and baking sheet will help to reduce the amount of smoke produced. Maintaining a clean oven and baking sheet will also help reduce the amount of smoke.

Proofing Bread

Proofing bread prepares the dough for baking by activating the yeast. Follow the recipe directions as a guide. Proof should be used for fresh dough, thawed dough, and for the first and second rise.

To Proof:

Before first proofing, place the dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper, coated with shortening. Place on rack guide 2 and close the oven door.

NOTE: If the temperature of the oven is greater than 120°F (49°C), "Oven Cooling" will be displayed until the temperature is less than 120°F (49°C).

1. Press PROOF.
2. Press START.

   Let the dough rise until nearly doubled in size. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.
3. Press CANCEL when finished proofing.

Before second proofing, shape the dough, place it in baking pan (s), and cover loosely. Follow the same placement and control steps above. Before baking, remove the cover.

NOTE: If the oven temperature is greater than 120°F (49°C), the display will indicate "Oven Cooling" until the temperature is below 120°F (49°C).

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

⚠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.

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 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 pressing START by repeating steps 2 through 7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.
8. Press CANCEL for the desired oven to clear the display.

Guide des commandes

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.

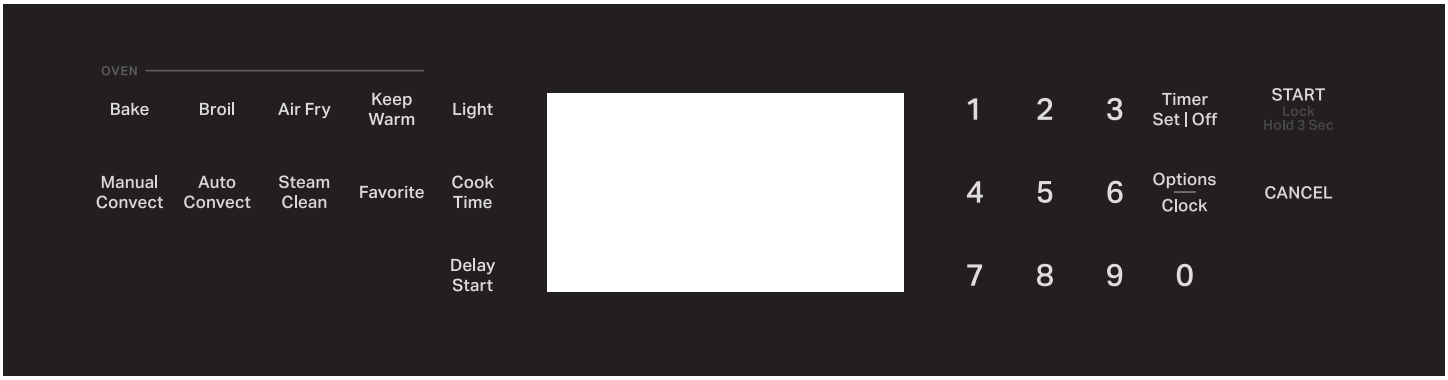
Le présent manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section d'aide des produits de notre site Web au **www.jennair.com/create-account** /create-account pour des instructions 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 peut utiliser un programme de 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 ».
Options/Clock (Options/Horloge)	**Energy Save (Économie d'énergie)**	**1.** Appuyer sur Options/Clock (Options/Horloge) jusqu'à afficher « ENERGY SAVE » (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 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 désactivé, l'affichage reste constamment allumé.
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	CARACTÉRISTIQUE	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 régler la durée en h-h-min-min. Les zéros de gauche peuvent ne pas être entrés. 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. S'il est activé, un signal sonore retentit 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 (ANNULATION)	**Fonction de la cuisinière**	La touche CANCEL (ANNULATION) désactive toutes les fonctions du four ou du tiroir correspondant de qualité supérieure, à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
Bake (Cuisson au four)	**Cuisson et rôtissage au four**	**1.** Appuyer sur Bake (Cuisson au four). **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) après avoir 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 et fermer la porte. **6.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) 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. **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 (ANNULATION) après avoir terminé.
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. **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 (ANNULATION) après avoir terminé.

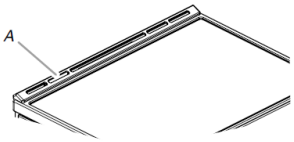
CLAVIER	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
Keep Warm (Maintien au chaud)	**Maintien au chaud**	Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. **1.** Appuyer sur Keep Warm (Maintien au chaud). **2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. 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) après avoir terminé.
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) (verrouillage des commandes – appuyer pendant 3 s)	**Verrouillage des commandes du four**	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. **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 et 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.
Air Fry (Friture à l'air)	**Faire frire à l'air**	**1.** Placer les aliments directement dans le four. **2.** Appuyer sur Air Fry (Friture à l'air). **3.** Entrer la température de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques. Une tonalité résonnera si la température saisie est trop élevée ou basse. **4.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). Il n'y a pas de préchauffage ou de tonalité de préchauffage. **5.** Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). **6.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé. **REMARQUE :** Le ventilateur de convection et les éléments s'arrêtent lorsque la porte est ouverte et jusqu'à ce que la porte soit refermée. 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 de remisage
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 (annulation) pour effacer. Lorsque le four n'est pas utilisé, l'heure s'affiche. Si la cuisinière est en mode Energy Save (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 SAVE » (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 SAVE » (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.

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 sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure. Les sections suivantes détaillent toutes les fonctions modifiables.

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

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 (annulation) 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 (annulation) 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 (annulation) 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 (annulation) 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 (annulation) 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 (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Mode de démonstration

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

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 (annulation) 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 (annulation) 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 (annulation) 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 (annulation) 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 (annulation) 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.

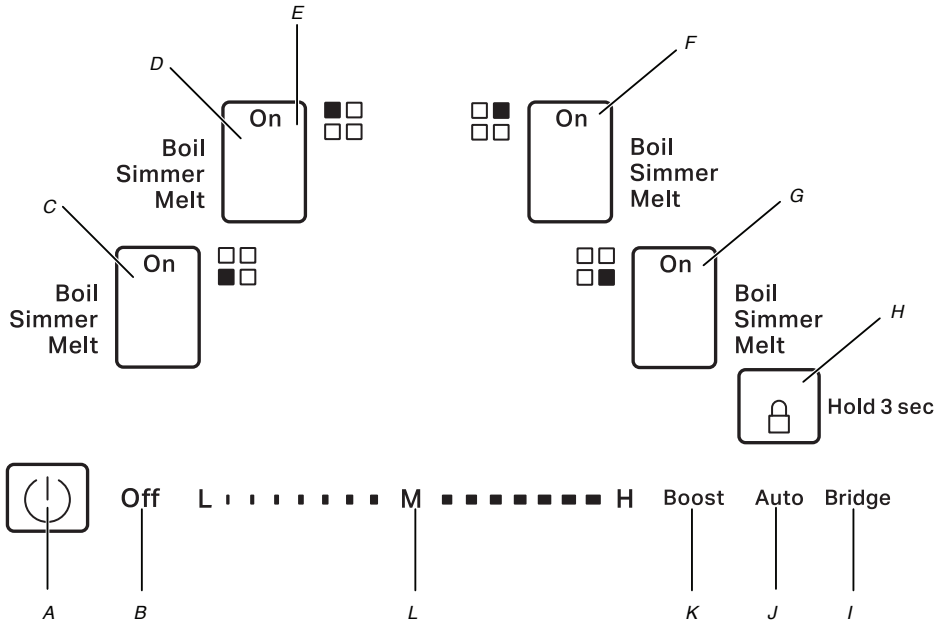
Réglage de la température du four :

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « TEMP CALIB » (calibration de la température).
2. 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.
3. 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).
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Utilisation de la table de cuisson



A. Alimentation de la table de cuisson
B. Mise hors tension de la surface de cuisson
C. Affichage de la surface de cuisson avant gauche
D. Affichage de la surface de cuisson arrière gauche
E. Affichage du niveau de chaleur
F. Affichage de la surface de cuisson arrière droite
G. Affichage de la surface de cuisson avant droite
H. Verrouillage des commandes
I. Bridge (liaison)
J. Assist (assistance)
K. Boost (optimisation)
L. Curseur du niveau de chaleur

Cuisson par induction

La cuisson par induction est très différente des formes de cuisson traditionnelles. La chaleur est générée directement dans le plat de cuisson; la surface de cuisson demeure plus froide qu'un élément traditionnel.

La cuisson par induction cause moins de perte de chaleur que les formes de cuisson traditionnelles puisque la chaleur est générée dans le plat lui-même.

La table de cuisson chauffe ou se refroidit rapidement après le réglage des commandes. Elle cesse également de chauffer lorsqu'on retire le plat sans avoir à éteindre l'appareil.

Les aliments renversés sur la surface de la table de cuisson ne brûlent pas, car le verre n'est pas chauffé. La cuisson par induction permet un nettoyage immédiat après utilisation, car la chaleur est générée dans le plat.

La taille, le matériau (voir la section « Plats de cuisson ») et le positionnement du plat sont très importants pour atteindre une puissance maximale.

Le diamètre de la base du plat doit être identique à la taille de l'élément.

Si le plat est trop petit, le brûleur ne le détecte pas et reste éteint.

Commandes 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.

Les commandes électroniques tactiles offrent une grande variété de réglages de chaleur pour des résultats de cuisson optimaux.

REMARQUE : Si une installation à 240 V n'est pas disponible, la table de cuisson s'ajuste automatiquement pour une alimentation en 208 V.

Utilisation

Pour allumer la table de cuisson :

1. Appuyer sur la touche d'alimentation ⏻.

   Le témoin situé au-dessus du clavier d'alimentation de la table de cuisson et un point (« . ») sur la surface de cuisson clignotent pour indiquer que la table de cuisson est allumée.

   La table de cuisson sera automatiquement mise hors tension si elle reste inactive pendant 20 secondes après l'avoir mise sous tension.

Désctivation d'une surface de cuisson :

REMARQUE : Les ustensiles de cuisson doivent être détectés sur la zone de cuisson pour que celle-ci s'allume. L'écran de cette zone de cuisson affiche zéro une fois qu'une casserole est détectée. Si un ustensile de cuisson se trouve sur une zone de cuisson et que la zone de cuisson n'est pas allumée, l'utilisateur peut entendre un cliquetis lorsque le brûleur continue à détecter un ustensile de cuisson.

2. Toucher directement la zone d'affichage correspondant à la surface de cuisson souhaitée. Voir C, D, F et G dans l'illustration précédente.
3. Sélectionner un niveau de chaleur « L » (bas) à « H » (élevé) du curseur de puissance en touchant/faisant glisser le curseur de puissance. Le réglage de chaleur apparaît sur l'affichage de la surface de cuisson.

REMARQUE : Si l'ustensile de cuisson est retiré de la zone de cuisson pendant la cuisson, la zone de cuisson s'éteint et l'indicateur s'affiche sur la zone d'affichage correspondante. Si l'ustensile de cuisson n'est pas replacé sur la zone de cuisson dans les 30 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Le curseur d'alimentation présente 9 positions, ainsi qu'une position « Boost » (optimisation). Lorsque l'utilisateur fait glisser le curseur sur « L » (bas), « 0 » s'affiche. La surface de cuisson ne s'allume pas, mais reste active/sélectionnée.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

Réglage	Utilisation recommandée
9 à Boost (optimisation)	■ Porter un liquide à ébullition.
9	■ Commencer la cuisson des aliments.
7 à 8	■ Brunir ou saisir rapidement les aliments.
6 à 7	■ Maintenir une ébullition rapide.
5 à 6	■ Faire frire la volaille ou la viande. ■ Faire cuire les soupes et les sauces.
4 à 5	■ Maintenir une ébullition lente. ■ Faire mijoter ou étuver les aliments.
3 à 5	■ Faire mijoter à feu doux.
1 à 2	■ Garder au chaud les aliments cuits. ■ Faire fondre du chocolat ou du beurre.
Simmer (mijoter)	■ Maintenir une ébullition lente.

Mode Assist (assistance)

Utilisation :

Activation :

1. Vérifier qu'une surface de cuisson a été sélectionnée.
2. Toucher le bouton Assist (assistance) pour sélectionner entre les fonctions Melt (faire fondre), Simmer (mijoter) et Boil (faire bouillir). Le symbole « - » situé à côté de la fonction sélectionnée s'allume.

   Lorsqu'on fait fondre des aliments comme du chocolat ou du beurre, la surface de cuisson peut être réglée à la fonction Melt (faire fondre) pour une utilisation à la puissance minimum. De même, les fonctions de mijotage et pour faire bouillir peuvent être utilisées selon les besoins.

Désactivation :

Toucher la touche Off (arrêt) de la surface de cuisson.

Mode Boost (optimisation)

Pour une utilisation à la puissance maximale, toutes les commandes tactiles de la table de cuisson peuvent être réglées à la fonction Performance Boost (optimisation de rendement) pour porter un liquide à ébullition rapidement. Sélectionner la surface de cuisson souhaitée, puis appuyer sur « Boost » (optimisation) de la barre de réglage du niveau de chaleur pour atteindre immédiatement le réglage le plus élevé.

REMARQUE : Ce mode peut être utilisé simultanément sur une zone de cuisson gauche et une zone de cuisson droite ou peut être utilisé sur n'importe quelle zone de cuisson. Les zones de cuisson peuvent fonctionner dans ce mode pendant 10 minutes au maximum.

Indicateur de surface chaude

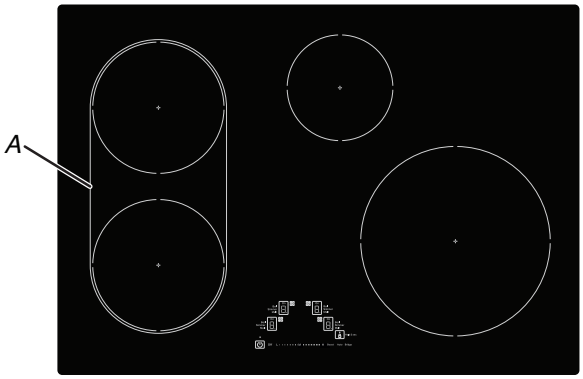
Un « H » apparaît sur l'afficheur du réglage de chaleur correspondant à une surface de cuisson trop chaude pour être touchée, même une fois que cette surface a été éteinte.

Bridge (liaison)

La fonction Bridge (liaison) permet d'utiliser 2 zones de cuisson comme une seule zone de cuisson de très grande taille. Utiliser la zone de liaison pour obtenir le chauffage d'une zone de forme allongée ou ovale pour une cuisson avec un ustensile de cuisson de grande taille ou ovale.

Activer la fonction de liaison :

1. Placer un ustensile de cuisson de grande taille ou de forme ovale sur la zone de liaison.



A. Zone de liaison

2. Appuyer sur POWER (alimentation). La table de cuisson s'allume.
3. Toucher la touche Bridge (liaison).

   Les niveaux de réglage de chaleur pour les 2 surfaces de cuisson de gauche passent à « 0 » par défaut et peuvent être réglées d'un minimum de « 1 » à un maximum de « 9 ».
4. Glisser un doigt sur le curseur de niveau de chaleur pour augmenter ou diminuer le niveau de chaleur.

   Le niveau de chaleur sélectionné apparaît sur l'affichage de niveau de chaleur correspondant à toutes les surfaces de cuisson qui utilisent la fonction de liaison.

Désactiver la fonction de liaison :

1. Toucher la touche Bridge (liaison).

   Les surfaces de cuisson se remettent à fonctionner indépendamment l'une de l'autre.

REMARQUE : On ne peut pas utiliser la fonction Performace Boost (optimisation du rendement) sur les éléments pour lesquels la fonction de liaison a été activée.

Verrouillage des commandes

Appuyer sur la touche CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes pour verrouiller les commandes de la table de cuisson.

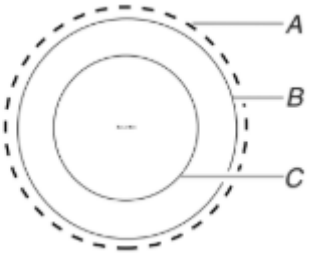
Appuyer sur la touche Control lock (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes pour déverrouiller les commandes de la table de cuisson.

Vitrocéramique

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. Un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique et un grattoir de table de cuisson sont aussi recommandés pour les saletés 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 (numéro de pièce 31605) 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.

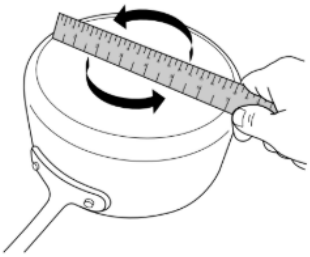
IMPORTANT : Pour éviter d'endommager la surface de la table de cuisson et faciliter l'élimination des saletés, nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation pour enlever toutes les saletés.

- 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 tandis 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.
- 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. La taille minimale du plat est également indiquée sur la table de cuisson par le cercle le plus au centre de l'élément (le cas échéant).



A. Dépassement maximum de1/2 po (1,3 cm)
B. Bord extérieur de la table de cuisson
C. Taille minimale du plat (le cas échéant)

- 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.



- Pour déterminer l'ustensile et l'élément à induction à utiliser, mesurer le fond de la zone plate de l'ustensile de cuisson. Ne pas inclure les côtés dans la mesure si ceux-ci sont recourbés. Utiliser cette mesure pour déterminer quel élément à induction conviendra le mieux à l'ustensile de cuisson utilisé. Les mesures du fabricant indiquées sur les ustensiles de cuisson correspondent généralement aux dimensions de la partie supérieure de l'ustensile. Il est possible que la partie inférieure soit plus petite.
- 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.

Préparation de conserves à la maison

La mise en conserve peut se faire sur la table de cuisson à induction. Consulter la section « Ustensiles de cuisson » pour vérifier si l'autoclave fonctionnera sur la table de cuisson à induction. 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 entreprises qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

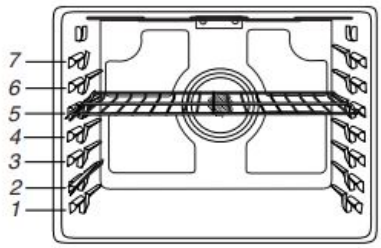
Utilisation au four

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

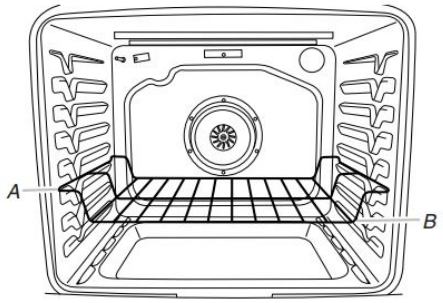
Pour positionner une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant, puis la retirer. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.



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, mets en sauce
2	Viandes rôties
1	Gros rôtis/volailles

IMPORTANT : Si votre modèle possède une grille de 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 au four

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 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). « OFF. Press (1) for On » (Inactif. appuyer sur [1] pour activer) défile sur l'affichage.
2. Appuyer sur la touche « 1 ». « ON. Press (1) for Off » (actif. Appuyer sur [1] pour désactiver) défile sur l'affichage. Le mode Sabbath (Sabbat) peut être utilisé pour la cuisson au four.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

   REMARQUE : Pour désactiver le Sabbath Mode (mode 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).

   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.
4. 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 (options/horloge), puis sur « 7 » pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur CANCEL (annulation) 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

Préchauffage

Au début d'un programme Bake (cuisson au four), Convect Bake (cuisson au four par convection) ou de Convect Roast (rôtissage par convection), le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350 °F (177 °C) en 12 à 15 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur de la cavité 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.

Steam Bake (Cuisson au four à la vapeur)

La fonction Steam Bake (Cuisson au four à la vapeur) s'utilise avec le bac de cuisson à la vapeur pour apporter davantage d'humidité durant la cuisson au four. Le bac de cuisson à la vapeur est équipé d'un réservoir d'eau qui chauffe et libère de la vapeur dans la cavité durant le programme Steam Bake (Cuisson au four à la vapeur). Trois options préprogrammées de plats sont disponibles : Breads (Pains), Desserts et Fish (Poissons), ainsi qu'une option Refresh/Reheat (Rafraîchir/Réchauffer).

Pour de meilleures performances, placer la grille d'étuvage à la position de grille la plus basse de la cavité et verser 1 $^1/_2$ tasse (350 ml) d'eau dans le réservoir. Ne pas remplir au-delà du niveau MAX indiqué sur le réservoir.

Une fois le programme Steam Bake (Cuisson au four à la vapeur) terminé, il est possible qu'il reste de l'eau dans le réservoir. Ceci est normal. Attendre que le four ait refroidi et jeter l'eau.



A. Bac pour cuisson à vapeur
B. Réservoir d'eau

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. Consulter la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson » pour plus d'informations.

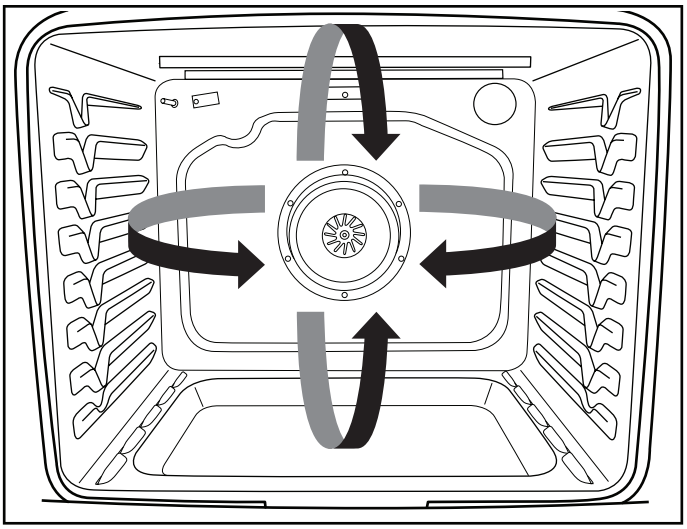
À des réglages inférieurs, l'élément de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

- 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. Lorsque l'on utilise les modes de cuisson au four par convection manuelle, réduire la durée et la température de cuisson lorsque l'on règle le four. 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

Lorsque l'on utilise les modes de cuisson au four par convection automatique, le four ajuste automatiquement la durée et la température pour le mode sélectionné.

Convect Mode (modes de convection)

Manual Convect Modes (modes de convection manuelle) :

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

Auto Convect Modes (modes de convection automatique) :

Viandes – Poulet : entier et en morceaux, pain de viande, rôtis : porc,bœuf, jambon

Produits de boulangerie – Biscuits, pains rapides, pains à la levure, gâteaux, biscuits salés, mets en sauce

Autres – Aliments prêt-à-servir congelés : frites, pépites, bâtonnets de poisson, lasagne, pizza

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 à la position de la grille 4 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)

Pendant 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.

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

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 est recommandé.
- 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 une pâte mouillée avec la friture à l'air.
- 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 enlevé et remis les aliments dans le four.
- Vaporiser le panier à friture à l'air d'huile pour éviter que les aliments y collent.

REMARQUE : Les aliments gras peuvent produire de la fumée pendant le programme de friture à l'air. L'utilisation adéquate du panier à friture à l'air et de la plaque à pâtisserie aidera à réduire la quantité de fumée produite. Maintenir le four et la plaque de cuisson propre aidera aussi à réduire la quantité de fumée.

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Suivre les instructions de la recette comme guide. La levée doit être utilisée pour les pâtes fraîches, les pâtes surgelées et pour la première et la deuxième levée.

Faire lever la pâte :

Avant la première levée de pain, placer la pâte dans un saladier légèrement graissé et couvrir sans serrer avec du papier ciré recouvert de graisse alimentaire. Placer sur la glissière de grille 2 et fermer la porte du four.

REMARQUE : Si la température du four est supérieure à 120 °F (49 °C), « Oven Cooling » (refroidissement four) s'affiche jusqu'à ce que la température retombe en dessous de 120 °F (49 °C).

1. Appuyer sur PROOF (levée du pain).
2. Appuyer sur START (mise en marche).

   Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.
3. Appuyer sur CANCEL (annulation) lorsque la levée est terminée.

Avant la seconde levée, mettre la pâte en forme, la placer sur la ou les plaques de cuisson et couvrir partiellement. Reprendre le même positionnement et vérifier que les étapes ci-dessus ont bien été suivies. Avant la cuisson au four, retirer la pellicule protectrice.

REMARQUE : Si la température du four est supérieure à 120 °F (49 °C), l'affichage indique « oven cooling » (refroidissement four) jusqu'à ce que la température soit inférieure à 120 °F (49 °C).

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 Favorite (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)

⚠ 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.

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur Bake (cuisson au four) ou Broil (cuisson au gril), ou sur Auto Convect Modes (modes de convection automatique) or Manual Convect Modes (modes de 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 (annulation) 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 (modes de convection automatique) or Manual Convect Modes (modes de 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 d'heure de mise en marche à tout moment après avoir appuyé sur START (mise en marche) en répétant les étapes 2 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.
8. Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) du four sélectionné pour effacer l'affichage du four.

Guía de los controles

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.

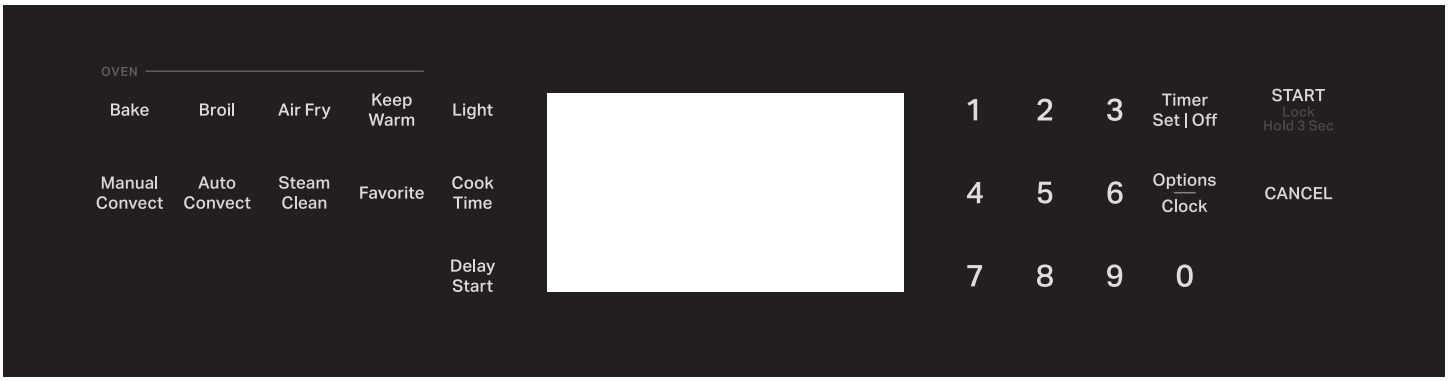
Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Ayuda del producto de nuestro sitio web en **www.jennair.com/create-account** para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Ayuda 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**	Este 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”.
Options/Clock (Opciones/Reloj)	**Ahorro de energía**	**1.** Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “ENERGY SAVE” (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.
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.

TECLADO	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
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 fijar la duración del tiempo en hr - hr - min - min. Los ceros a la izquierda no tienen que introducirse. Por ejemplo, para 2 minutos, introduzca “2”. **3.** Presione Timer Set/Off (Ajustar/Apagar el temporizador) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activa, sonará un tono 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 CANCEL (CANCELAR) porque el horno se apagará. **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) iniciará 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.
CANCEL (CANCELAR)	**Función de la estufa**	El botón CANCEL (CANCELAR) detiene cualquier función del horno o el cajón apropiado excepto el reloj y el temporizador.
Bake (Hornear)	**Hornear y asar**	**1.** Presione Bake (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 (CANCELAR) 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 (CANCELAR) 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. **4.** Presione START (INICIO). **5.** Inserte el alimento cuando corresponda. **6.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 3 y 4. **7.** Presione CANCEL (CANCELAR) 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. **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 (CANCELAR) cuando haya terminado.

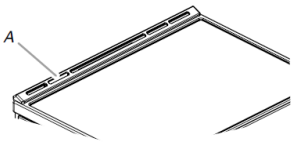
TECLADO	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Keep Warm (Mantener caliente)	**Mantener caliente**	Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. **1.** Presione Keep Warm (Mantener caliente). **2.** Presione los botones numéricos para fijar la temperatura deseada. 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) cuando haya terminado.
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**	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. **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 y se desplazará “Control Locked” (Bloqueo de controles); 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.
Air Fry (Freír sin aceite)	**Freír sin aceite**	**1.** Coloque los alimentos directamente en la cavidad del horno. **2.** Presione Air Fry (Freír sin aceite). **3.** Introduzca la temperatura deseada con el teclado numérico. Sonará un tono si la temperatura introducida es demasiado baja o demasiado alta. **4.** Presione el botón START (INICIO). No hay precalentamiento ni tono de precalentamiento. **5.** Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione el botón START (INICIO). **6.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado. **NOTA:** El ventilador de convección y los elementos se apagarán cuando se abra la puerta del horno hasta que ésta se 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 almacenamiento
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 (Cancelar) para borrarla. 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.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

- Presión de tecla válida
- 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 (Ajustes/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 SAVE” (Ahorro de energía)
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón “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 SAVE” (Ahorro de energía)
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón “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 tecla debe presionar. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día. En las secciones que siguen, se explican los detalles de todos los cambios de características.

Presione CANCEL (Cancelar) para salir de Settings (Ajustes).

Clock (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 and Celsius (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 el botón “1” para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) 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 las teclas. 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 el botón “1” para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.

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 el botón “1” para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) 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 el botón “1” para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.

Deshabilitar los tonos recordatorios

Apaga el tono breve que se repite cada 1 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 el botón “1” para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.

Keypress Tones (Tonos del teclado)

Activa o apaga los tonos que se escuchan cuando se presiona una tecla.

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “KEYPRESS TONE” (Tono del teclado).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón “1” para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.

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 el botón “1” para configurar el ajuste.

4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) 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 el botón “1” para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) 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 el botón “1” para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) 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 en 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 del modo Sabbath (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 el botón “1” para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.

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 las teclas “1” o “2” para seleccionar el idioma.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) 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.

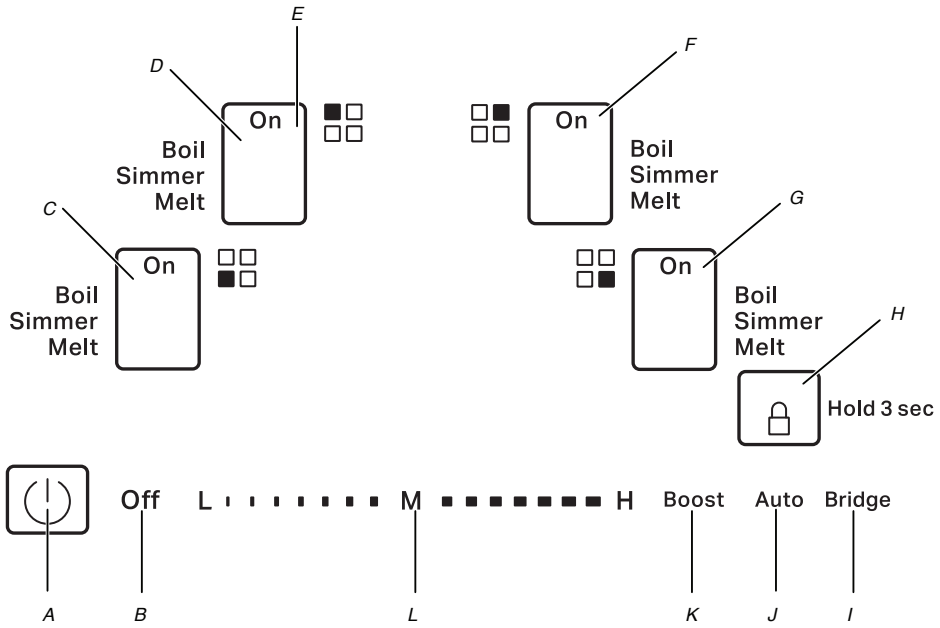
Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “TEMP CALIB” (Calibración de temperatura).
2. 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 BIEN

   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.
3. 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).
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.

Uso de la superficie de cocción



A. Encendido de la superficie de cocción
B. Apagado del área de la superficie de cocción
C. Pantalla del área de la superficie de cocción delantera izquierda
D. Pantalla del área de la superficie de cocción posterior izquierda
E. Pantalla de nivel de calor
F. Pantalla del área de la superficie de cocción posterior derecha
G. Pantalla del área de la superficie de cocción delantera derecha
H. Control Lock (Bloqueo de controles)
I. Bridge (Puente)
J. Assist (Ayuda)
K. Boost (Aumentar)
L. Control deslizante del nivel de calor

Cocción por inducción

La cocción por inducción es bastante diferente de la cocción tradicional. El calor se genera directamente en el recipiente, manteniendo la superficie de cocción más fría que con un elemento tradicional.

Con la cocción por inducción, no se pierde tanto calor como con la cocción tradicional, ya que todo el calor se origina en el recipiente mismo.

La superficie de cocción se calienta o se enfría rápidamente después de que se hayan fijado los controles. Asimismo deja de calentarse cuando se saca el recipiente sin apagar el aparato.

El alimento que se derrame sobre la superficie de cocción no se quemará, ya que el vidrio no se calienta. Debido a que el calor se origina en el recipiente, la cocción por inducción permite la limpieza inmediata después del uso.

El tamaño del recipiente, el material (consulte la sección “Utensilios de cocina”) y la posición son factores muy importantes para lograr la energía máxima.

El diámetro de la base del recipiente deberá ser igual al tamaño del elemento.

Si el recipiente es demasiado pequeño, el quemador no lo detectará y no se activará.

Controles 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.

Los controles electrónicos activados al tacto ofrecen una variedad de ajustes de calor para obtener óptimos resultados de cocción.

NOTA: Esta superficie de cocción se ajustará automáticamente para funcionar a 208 V en el caso de que no haya una instalación de 240V.

Cómo usar

Cómo encender la superficie de cocción:

1. Toque el botón Power (Encendido).

   La luz indicadora sobre el teclado de encendido de la estufa y un punto (“.”) en cada área de cocción de la superficie parpadearán para indicar que la estufa está encendida.

   Si no hay actividad durante 20 segundos después de que se haya activado el encendido de la superficie de cocción, esta se apagará automáticamente.

Cómo encender un área de cocción de la superficie:

NOTA: Los utensilios de cocina deben detectarse en el área de cocción antes de que esta se encienda. La pantalla para esa área de cocción mostrará cero una vez que se detecte una sartén. Si hay un utensilio de cocina en un área de cocción y esta no está encendida, el usuario puede escuchar un chasquido mientras el quemador continúa detectando el utensilio de cocina.

2. Toque directamente el área de la pantalla de la superficie de cocción que desee usar. Consulte C, D, F y G de la ilustración anterior.
3. Seleccione una configuración de calor de “L” (Bajo) a “H” (Alto) en el control deslizante de nivel de calor tocando/deslizando el control deslizante de potencia. El ajuste de calor aparecerá en la pantalla del área de cocción de la superficie.

NOTA: Si se retiran los utensilios del área durante la cocción, el área de cocción se apagará y se mostrará el indicador en el área de visualización respectiva. Si los utensilios de cocina no se vuelven a colocar en el área de cocción en 30 segundos, el área de cocción se apagará automáticamente.

El control deslizante de potencia consta de 9 posiciones más una posición de “Boost” (Aumentar). Cuando el usuario se deslice a “L” (Bajo), se mostrará “0”. El área de la superficie de cocción no se enciende, pero permanece activa/seleccionada.

Use la tabla siguiente como guía cuando ajuste los niveles de potencia.

Ajuste	Uso recomendado
9 a Boost (Aumentar)	■ Hervir líquidos.
9	■ Empezar a cocinar alimentos.
7 a 8	■ Dorar o sellar alimentos rápidamente.
6 a 7	■ Mantener un hervor rápido.
5 a 6	■ Freír aves o carne. ■ Cocinar sopas, salsas y salsas de carne.
4 a 5	■ Mantener un hervor lento. ■ Guisar o cocinar alimentos al vapor.
3 a 5	■ Cocer a fuego lento.
1 a 2	■ Mantener los alimentos cocidos calientes. ■ Derretir chocolate o mantequilla.
Simmer (Cocer a fuego lento)	■ Mantener un hervor lento.

Modo Assist (Ayuda)

Para usar:

Para encender:

1. Verifique que se haya seleccionado un área de la superficie de cocción.
2. Toque Assist (Ayuda) para alternar y seleccionar entre las funciones Melt (Derretir), Simmer (Cocer a fuego lento) y Boil (Hervir). Se encenderá “-” a un lado de la función seleccionada.

   Cuando se derritan alimentos tales como chocolate o mantequilla, el área de cocción de la superficie se puede ajustar en la función Melt (Derretir) para que funcione con la como mínimo nivel de potencia. De igual manera, las funciones para cocer a fuego lento y hervir pueden utilizarse según se requiera.

Para apagar:

Toque el botón Off (Apagado) del área de la superficie de cocción.

Modo Boost (Aumentar)

Para una operación de nivel máximo de potencia, todos los controles electrónicos activados por contacto de la superficie de cocción se pueden configurar en la función Performance Boost (Aumentar rendimiento) cuando hierve líquidos rápidamente. Seleccione el área de cocción de la superficie deseada y luego toque “Boost” (Aumentar) en el control deslizante del nivel de calor para alcanzar inmediatamente la configuración más alta.

NOTA: Este modo se puede usar en un área de cocción del lado izquierdo y en un área de cocción del lado derecho simultáneamente o se puede usar en cualquier área de cocción. La zona o zonas de cocción pueden funcionar en este modo durante un máximo de 10 minutos.

Indicador de superficie caliente

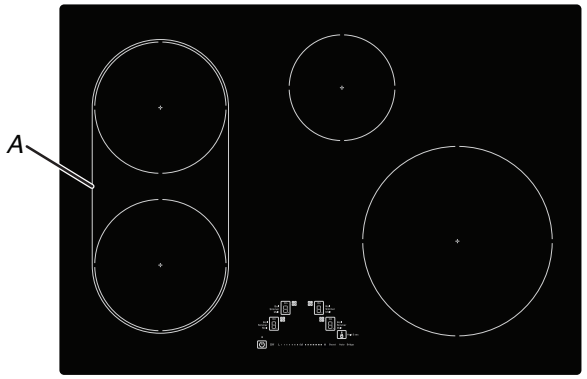
Aparecerá una “H” en la pantalla de ajuste de calor de una superficie de cocción.

Puente

La función Bridge (Puente) le permite utilizar 2 zonas de cocción como una zona de cocción extragrande. Use la zona del puente para crear una zona de calentamiento alargada que permite cocinar con recipientes grandes u oblongos.

Para encender el Puente:

1. Coloque un utensilio de cocina oblongo en la zona de puente.



A. Zona de puente

2. Toque POWER (Iniciar). Se encenderá la superficie de cocción.
3. Toque Bridge (Puente)

   Los niveles de ajustes de calor para las 2 áreas de superficie de cocción izquierdas estarán por defecto en “0” y pueden fijarse desde un mínimo de “1” a un máximo de “9”.
4. Deslice un dedo sobre control deslizante del nivel de calor para aumentar o disminuir el nivel de intensidad.

   El nivel de calor seleccionado mostrará en pantalla el nivel de calor para cada área de la superficie de cocción usada para el puente.

Para apagar la función Bridge (Puente):

1. Toque Bridge (Puente)

   Las áreas de la superficie de cocción reanudarán el funcionamiento como 2 áreas separadas.

NOTA: Performance Boost (Aumentar el rendimiento) no puede usarse con los mismos elementos en combinación con la función Bridge (Puente).

Control Lock (Bloqueo de controles) Hold 3 sec

Mantenga presionado el botón de bloqueo de controles durante 3 segundos para bloquear los controles de la estufa.

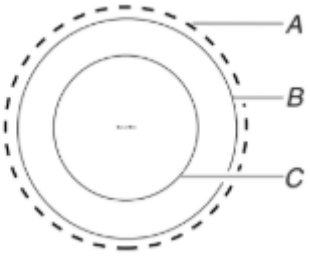
Mantenga presionado el botón de bloqueo de controles nuevamente durante 3 segundos para desbloquear los controles de la estufa.

Vitrocerámica

Limpie la superficie de cocción después de cada uso para evitar rayaduras, picaduras y abrasiones, y para acondicionar la superficie de vidrio. También se recomienda el uso de un limpiador y raspador de superficies de cocción de vitrocerámica para eliminar las manchas rebeldes. No use limpiadores o almohadillas de limpieza abrasivas ni productos químicos agresivos para la limpieza. El kit para el cuidado de la superficie de cocción, número de referencia 31605, 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.

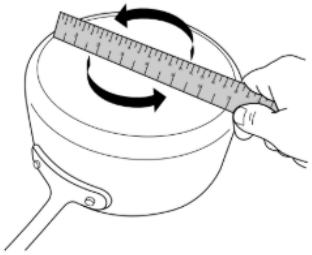
IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en la superficie de cocción y para poder quitar la suciedad con más facilidad, límpiela después de cada uso.

- 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 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.
- 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. También se señala el tamaño mínimo de recipiente en la superficie de cocción con el anillo interno, si corresponde.



A. Saliente máximo de 1/2" (1,3 cm)
B. Borde exterior de la superficie de cocción
C. Tamaño mínimo del recipiente, si corresponde

- 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.



- Para determinar el recipiente que utilizará en los elementos de inducción, mida la parte inferior del área plana de su recipiente. No incluya los lados si se curvan hacia arriba. Utilice esta medida para ayudarle a decidir cuál elemento de inducción se ajusta mejor a su recipiente. Las medidas del fabricante que se mencionan en los recipientes normalmente corresponden a la dimensión de la apertura superior. La parte inferior plana puede ser más pequeña.
- 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.

Envasado casero

El envasado puede hacerse sobre la superficie de cocción por inducción. Consulte la sección “Utensilios de cocción” para verificar si el recipiente para envasado es apto para la superficie de cocción. Cuando esté haciendo envasados por largos períodos, 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 parrillas eléctricas, los envasadores no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área o el elemento de cocción.
- No coloque el envasador sobre dos áreas o elementos de cocción de la superficie 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 compañías que fabrican productos para envasado casero.

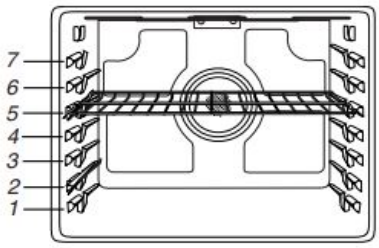
Uso del horno

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

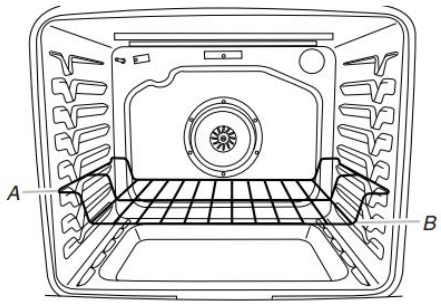
Para ubicar una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la ilustración y las tablas a continuación.



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, estofados
2	Carnes asadas
1	Asados o aves grandes

IMPORTANTE: Si su modelo tiene una parrilla 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 en 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 del modo Sabbath (Sabbat) (solo una vez):

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

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

Para activar el modo Sabbath (Sabbat):

1. Presione Bake (Hornear) en el horno que desee.
2. Presione el teclado numérico para fijar una temperatura diferente de 350 °F (177 °C).
3. Presione START (Inicio).

   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.
4. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) Sonarán tres tonos. Luego presione “7”. Aparecerá “SAb” (Sabbat) en la pantalla.

Para ajustar la temperatura (cuando el modo Sabbath [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 modo Sabbath (Sabbat).

Hornear y asar

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 de 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 del encendido y apagado. 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.

Steam Bake (Hornear con vapor)

La función Steam Bake (Hornear con vapor) funciona junto con la parrilla de vapor para proporcionar mayor humedad durante el horneado. La parrilla de vapor tiene un depósito de agua que se calienta y libera vapor dentro de la cavidad del horno durante el ciclo Steam Bake (Hornear con vapor). Se pueden elegir 3 opciones preprogramadas para alimentos: Breads (Panes), Desserts (Postres) y Fish (Pescados), así como una opción Refresh/Reheat (Reacondicionar/Recalentar).

Para un mejor rendimiento, coloque la parrilla de vapor en la posición más baja disponible en la cavidad y vierta $1^1/_2$ tazas (350 mL) de agua en el depósito. No llene más allá del nivel indicado MAX (Máximo) en el depósito.

Una vez completo el ciclo de horneado con vapor, es posible que quede algo de agua en el depósito. Esto es normal. Espere hasta que el horno se enfríe y deseche el agua.



A. Parrilla de vapor
B. Depósito de agua

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 un recipiente 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.

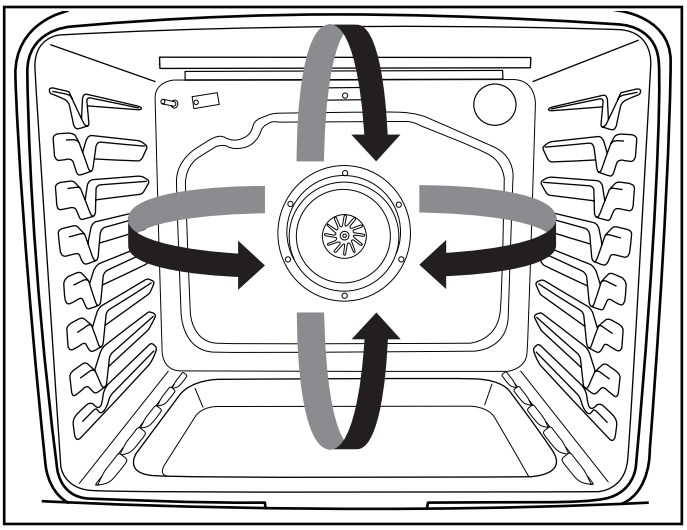
Con los ajustes más bajos, el elemento para asar a la parrilla se encenderá y se apagará con el fin de mantener la temperatura adecuada.

- 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. Cuando use los modos de cocción por convección manuales, reduzca el tiempo y la temperatura cuando ajuste la configuración del horno. Utilice 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

Cuando use los modos de cocción por convección automáticos, el horno regulará, en forma automática, el tiempo y la temperatura para el modo seleccionado.

Convect Modes (Modos de cocción por convección)

Manual convect Modes (Modos de cocción por convección manuales):

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

Auto Convect Modes (Modos de cocción por convección automáticos):

Carnes - Pollo: entero y piezas; pastel de carne; asados: cerdo, res, jamón

Alimentos horneados - bizcochos, panes rápidos, panes de levadura, pasteles, galletas, cazuelas

Otros - Alimentos precocinados congelados: patatas fritas, barritas de pescado, lasagna,

Canasta para freír sin aceite

Parte de lo que hace que las freidoras de aire sean tan eficientes para hacer que su comida quede crujiente tiene que ver con la canasta perforada que está diseñada para freír sin aceite. La cesta permite que el aire caliente circule por toda la superficie de los alimentos.

Cuando utilice la función Air Fry (Freír sin aceite), coloque la cesta encima de una bandeja para hornear grande para recoger las migas, el aceite y mitigar el humo. Coloque la cesta y la bandeja en la posición de rejilla 4 del horno para aumentar el flujo de aire y la circulación. Consulte Colocación de las rejillas y los utensilios para hornear para obtener más detalles. Evite usar más de una canasta para evitar que los alimentos se cocinen de forma dispareja.

Air Fry (Freír sin aceite)

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.

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

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 espaciados uniformemente en la canasta para freír 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, se recomienda un precalentamiento de 5 a 10 minutos.
- 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 usar rebozado húmedo cuando se fríe sin aceite.
- Para obtener el mejor rendimiento, agite o voltee los alimentos a la mitad del tiempo de horneado. Asegúrese de cerrar la puerta del horno después de sacar e introducir de nuevo los alimentos en la cavidad.
- Rocíe la canasta de la freidora de aire para evitar que los alimentos se peguen a la canasta.

NOTA: Los alimentos grasientos pueden producir humo durante el ciclo de fritura sin aceite. El uso adecuado de la canasta para freír sin aceite y la bandeja para hornear ayudará a reducir la producción de humo. Mantener un horno y una bandeja para hornear limpios también ayudará a reducir la cantidad de humo.

Cómo leudar pan

Al leudar el pan, la masa se prepara para el horneado activando la levadura. Siga las instrucciones de la receta como guía. El leudado estándar deberá usarse para la masa fresca, la masa descongelada y para el primer y segundo leudado.

Para leudar:

Antes del primer leudado, coloque la masa en un tazón ligeramente engrasado y cúbrala de modo flojo con papel encerado revestido de manteca. Coloque en la guía 2 de la parrilla y cierre la puerta del horno.

NOTA: Si la temperatura del horno es mayor de 120 °F (49 °C), la pantalla indicará “Oven Cooling” (Horno enfriándose) hasta que la temperatura esté por debajo de 120 °F (49 °C).

1. Presione PROOF (Leudar).
2. Presione START (Inicio).

   Deje que la masa se esponje hasta que esté casi al doble de su tamaño. El tiempo de leudado puede variar según el tipo y la cantidad de masa.
3. Presione Cancel (Cancelar) cuando termine el leudado.

Antes de poner a leudar la masa por segunda vez, dele forma, colóquela en los moldes para hornear y cúbrala ligeramente. Siga los mismos pasos detallados anteriormente para ubicar y controlar la masa. Quite la cubierta antes de hornear.

NOTA: Si la temperatura del horno es mayor que 120 °F (49 °C), la pantalla indicará “Oven cooling” (Horno enfriándose) hasta que la temperatura esté por debajo de 120 °F (49 °C).

Favorito

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

Para guardar una receta:

1. Mientras el horno se usa para hornear, asar a la parrilla, hornear por convección, asar por convección o 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 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.

Cook Time (Tiempo de cocción)

⚠ 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.

Para fijar una cocción programada:

1. Presione Bake (Hornear) o Broil (Asar), o Auto Convect Modes (Modos de cocción por convección automáticos) o Manual Convect Modes (Modos de cocción por convección automáticos) 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 ajustar Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida):

1. Presione Bake (Hornear) o Broil (Asar), o Auto Convect Modes (Modos de cocción por convección automáticos) o Manual Convect Modes (Modos de cocción por convección automáticos) 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 introducir la duración del tiempo de cocción.
5. Presione Delay Start (Inicio diferido).
6. Presione los botones numéricos para ingresar 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. Los ajustes de temperatura y/o tiempo pueden cambiarse en cualquier momento después de presionar Start (Inicio) repitiendo los pasos 2 a 7. 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.

®/™ ©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.

JENNAIR®