

# JENN-AIR® BUILT-IN ELECTRIC OVEN FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ JENN-AIR®

---

## Installation Instructions and Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories, or service in the U.S.A., call:

**1-800-688-1100** or visit our website at [www.jennair.com](http://www.jennair.com).

In Canada, call: **1-800-807-6777**, or visit our website at [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca).

---

## Instructions d'installation et Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca).

---

Table of Contents/Table des matières ..... 2

---



W10176680A

# TABLE OF CONTENTS

<b>OVEN SAFETY</b> .....	<b>2</b>
<b>ELECTRONIC OVEN CONTROLS</b> .....	<b>4</b>
Display .....	5
Cancel .....	5
Clock .....	5
Oven Light .....	5
Tones.....	5
Fahrenheit and Celsius.....	5
Timer.....	5
Control Panel and Oven Door Lock.....	5
12-Hour Shut-Off .....	6
Oven Temperature Control .....	6
<b>OVEN USE</b> .....	<b>6</b>
Aluminum Foil.....	6
Positioning Racks and Bakeware .....	6
Bakeware.....	7
Meat Thermometer.....	7
Oven Vent.....	8
Baking.....	8
Broiling.....	8
Convection Cooking.....	9
Keep Warm™ Feature.....	10
Cook & Hold.....	10
Automatic Shut-Off/Sabbath Mode.....	11
Favorite.....	11
<b>OVEN CARE</b> .....	<b>12</b>
Self-Cleaning Cycle.....	12
General Cleaning.....	13
Oven Lights .....	14
Oven Door .....	14
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>15</b>
<b>ASSISTANCE OR SERVICE</b> .....	<b>16</b>
In the U.S.A. ....	16
In Canada .....	16
<b>WARRANTY</b> .....	<b>16</b>

# TABLE DES MATIÈRES

<b>SÉCURITÉ DU FOUR</b> .....	<b>18</b>
<b>COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR</b> .....	<b>19</b>
Afficheur .....	20
Annulation.....	20
Horloge .....	20
Lampe du four .....	20
Signaux sonores.....	20
Fahrenheit et Celsius.....	20
Minuterie.....	20
Verrouillage du tableau de commande et de la porte du four.....	21
Arrêt au bout de 12 heures .....	21
Commande de la température du four .....	21
<b>UTILISATION DU FOUR</b> .....	<b>21</b>
Papier d'aluminium.....	21
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson .....	21
Ustensiles de cuisson .....	22
Thermomètre à viande .....	23
Évent du four .....	23
Cuisson au four .....	23
Cuisson au gril.....	23
Cuisson par convection .....	24
Caractéristique Keep Warm™ (maintien au chaud) .....	25
Cuisson et maintien au chaud.....	26
Arrêt automatique/Mode Sabbath .....	26
Programme Favoris.....	27
<b>ENTRETIEN DU FOUR</b> .....	<b>27</b>
Programme d'autonettoyage .....	27
Nettoyage général .....	29
Lampes du four .....	29
Porte du four.....	29
<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>30</b>
<b>ASSISTANCE OU SERVICE</b> .....	<b>31</b>
<b>GARANTIE</b> .....	<b>31</b>

## OVEN SAFETY

### Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

**⚠ DANGER**

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

**⚠ WARNING**

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

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Proper Installation – Be sure the oven is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Oven for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where oven is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the oven.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the oven.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in Oven – Flammable materials should not be stored in an oven.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the oven may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

## For self-cleaning ovens:

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.

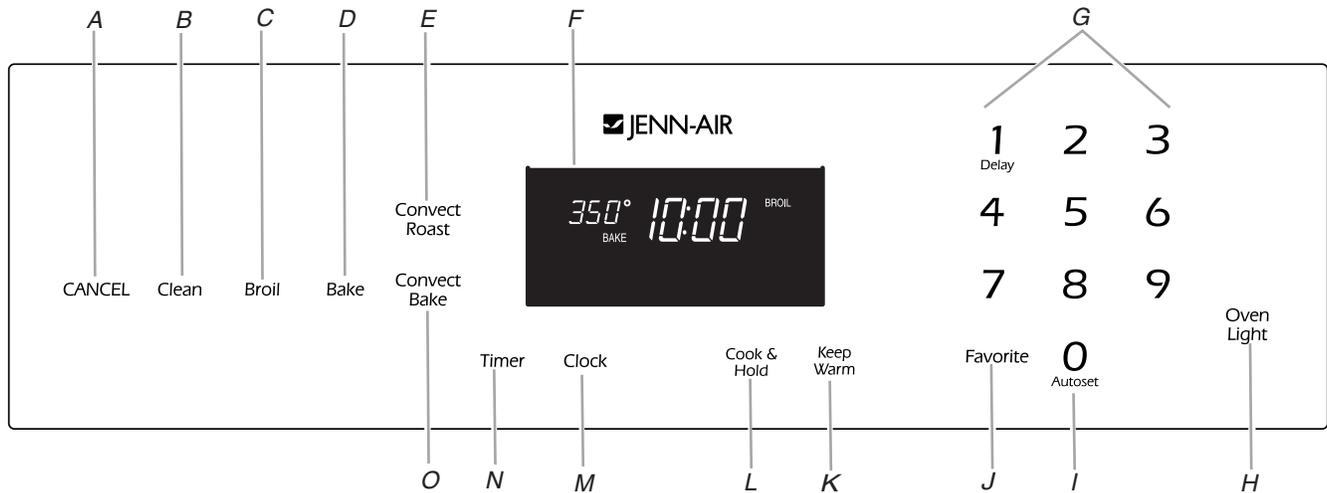
**WARNING:** This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, and toluene.

# ELECTRONIC OVEN CONTROLS

This manual covers several different models. The oven(s) you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

## Single Oven Control

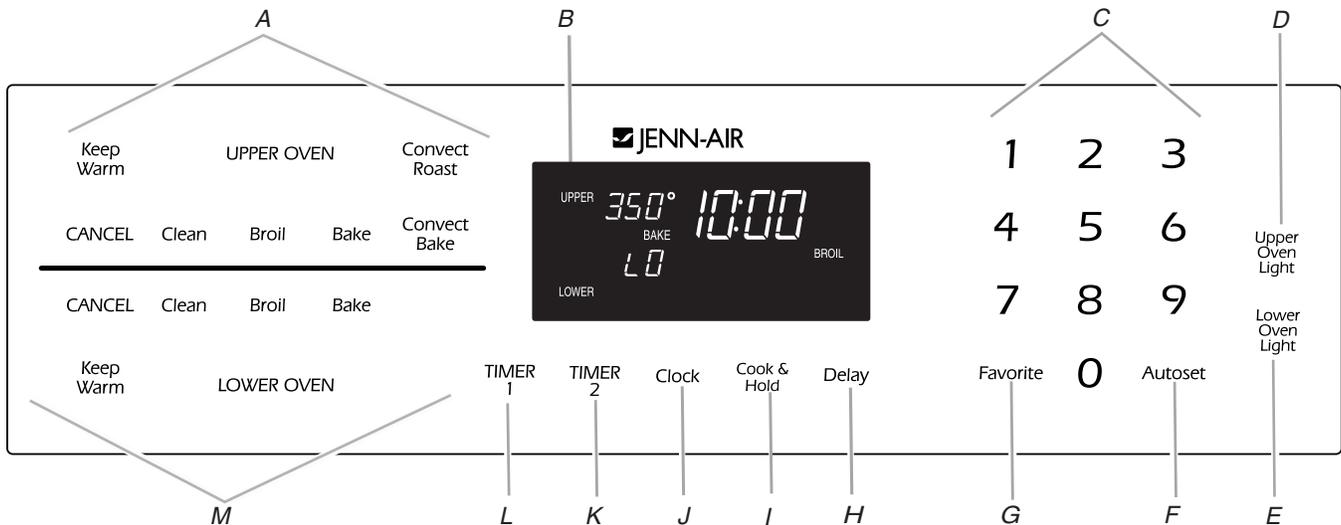


A. Cancel  
B. Clean  
C. Broil  
D. Bake  
E. Convect roast

F. Oven display  
G. Number pads  
H. Oven light  
I. Autoset  
J. Favorite setting

K. Keep Warm  
L. Cook & Hold  
M. Clock  
N. Timer  
O. Convect bake

## Double Oven Control



A. Upper oven settings  
B. Oven display  
C. Number pads  
D. Upper oven light  
E. Lower oven light

F. Autoset  
G. Favorite setting  
H. Delay  
I. Cook & Hold

J. Clock  
K. Timer 2  
L. Timer 1  
M. Lower oven settings

---

## Display

When power is first supplied to the oven, a flashing time will appear on the display. See “Clock” section to set time of day.

If a flashing time appears at any other time, a power failure has occurred. Press CANCEL and reset the clock if needed.

When the oven is not in use, the display shows the time of day.

---

## Cancel

The Cancel pad stops any function except the Clock, Timer, Control Lock.

---

## Clock

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

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

1. Press and hold the upper oven CANCEL pad and FAVORITE pad for 3 seconds. “12 Hr” will flash in the display.
2. Press AUTOSET to select “24 Hr”; press again to select “12 Hr.”
3. Set the time of day by following the “To Set” instructions.

### To Set:

Before setting, make sure the oven and Timer are off.

1. Press CLOCK. The time of day and colon flash in the display.
2. Press the number pads to set the time of day.
3. Press CLOCK again or wait 4 seconds. The colon will remain on.

To recall the time of day when another time function is showing, press CLOCK.

### To Cancel:

Press and hold upper oven CANCEL and CLOCK for 3 seconds. The time of day will disappear from the display.

When the clock display is canceled, press CLOCK to briefly display the time of day.

### To Restore:

Press and hold upper oven CANCEL and CLOCK for 3 seconds. The time of day will reappear in the display.

---

## Oven Light

While the oven door is closed, press UPPER or LOWER OVEN LIGHT to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened. The oven light will not come on during the Self-Clean cycle.

---

## Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

### Basic Functions

#### One tone

- Valid pad press
- Oven has reached preheat temperature (long tone)
- Function has been entered

#### Two tones

- Invalid pad press

## Adjusting Sound Level

The oven is factory set for medium (MEd) but can be changed to low (LO) or high (HI).

1. Press and hold DELAY and upper oven CANCEL for 3 seconds. A beep will sound. “bEEP” and the current sound level will be displayed.
2. Press AUTOSET to increase or decrease the sound level. Wait 4 seconds for the new setting to be accepted.

If AUTOSET is not pressed within 30 seconds, the control will return to the existing setting.

---

## Fahrenheit and Celsius

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

1. Press and hold the upper oven BAKE and CANCEL pads for 3 seconds. A beep will sound and the current setting (°F or °C) will appear in the display.
2. Press AUTOSET to change the setting. Wait 4 seconds for the new setting to be accepted.

If AUTOSET is not pressed within 30 seconds, the control will return to the existing setting.

---

## Timer

Each Timer can be set in hours or minutes up to 99 hours and 59 minutes, and counts down the set time. The Timer does not start or stop the oven.

### To Set:

1. Press TIMER 1 or TIMER 2. “00:00” and “TIMER 1” or “TIMER 2” will flash in the display.
2. Press the number pads to select the desired time. The colon and “TIMER 1” or “TIMER 2” will continue to flash. If both timers are active, “TIMER 1” and “TIMER 2” will be displayed.
3. Press TIMER 1 or TIMER 2 again or wait 4 seconds. The colon stops flashing and the time begins counting down. The last minute of the timer countdown will be displayed in seconds. At the end of the set time, one long beep will sound and “End” will be displayed.
4. Press TIMER to clear the display.

### To Cancel:

Press and hold TIMER pad for 3 seconds or press the TIMER pad and “0” using the number pads.

---

## Control Panel and Oven Door Lock

The oven door and controls can be locked out to avoid unintended use of the oven.

The oven doors and controls cannot be locked if the oven is in use, or the oven temperature is 400°F (205°C) or above.

The current time of day will remain in the display when the controls and oven doors are locked.

### To Lock Control Panel and Both Oven Doors:

1. Press and release CANCEL.
2. Press and hold upper oven CANCEL and COOK & HOLD for 3 seconds. “OFF” appears in the display and “LOCK” flashes while the controls and oven doors are locking. Both oven doors lock. “LOCK” remains lit in the display.

### To Unlock Control Panel and Both Oven Doors:

1. Press and hold upper oven CANCEL and COOK & HOLD for 3 seconds. "OFF" disappears from the display and "LOCK" flashes while the controls and oven doors are unlocking.

## 12-Hour Shut-Off

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven turns on. This will not interfere with any timed or delayed cook function.

To cancel the 12-hour shut-off function and enable Sabbath Mode, see the "Sabbath Mode" section.

## Oven Temperature Control

**IMPORTANT:** Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door may cause burner cycling to give incorrect readings.

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

Temperature adjustment applies to Bake, Convection Bake and Convection Roast (on some models/upper oven only).

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
10°F (5°C)	...a little more
20°F (10°C)	...moderately more
30°F (15°C)	...much more
-10°F (-5°C)	...a little less
-20°F (-10°C)	...moderately less
-30°F (-15°C)	...much less

### To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press the appropriate BAKE pad.
2. Enter 550 using the number pads.
3. Press and hold BAKE for several seconds or until 00° appears in the display.  
If the oven temperature was previously adjusted, that change will appear in the display. For example, if the oven temperature was previously reduced by 15°F, the display will show "-15°."
4. Press AUTOSET to increase or decrease the temperature in 5° (3°C) amounts. The adjustment can be set between 35°F (21°C) and -35°F (-21°C).
5. The time of day will automatically appear in the display.

# 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.

## Aluminum Foil

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

- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1/2" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

## Positioning Racks and Bakeware

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

### Racks

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

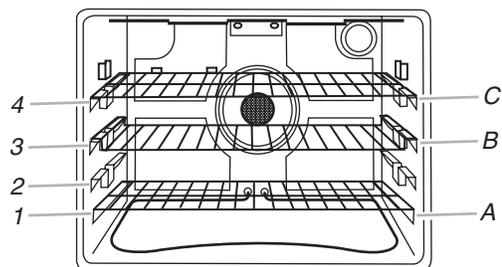
### To Remove Oven Racks:

Pull rack out to the stop position, raise the front edge, and then lift out.

### To Replace Oven Racks:

Place rack on the rack support in the oven. Tilt the front edge up slightly, and slide rack back until it clears the stop position. Lower front and slide back into the oven.

### Rack Positions



A. Flat rack  
B. Offset rack  
C. Flat rack

## Traditional Cooking

FOOD	RACK POSITION*
Large cuts of meat and turkey, custard pies, dessert soufflé	1
Roasting small cuts of meat, cakes in tube or bundt pans, casseroles	2
Roasting, loaves of bread, angel food cakes	2o
Baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan	3
Baked goods, pies, layer cakes	3o
3-rack baking (models with convection only).	4
Broiling	4o

\*An "o" next to a rack position indicates the use of the offset rack.

## Convection Cooking (on some models)

FUNCTION	NUMBER OF RACKS USED	RACK POSITION(S)*
Convection baking or roasting	1	1, 2 or 3
Convection baking	2	2o and 4
Convection baking	3	1, 3o and 4

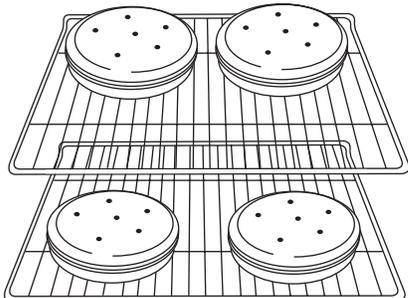
\*An "o" next to a rack position indicates the use of the offset rack.

## BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 2o and 4 for regular baking and convection baking (on some models). Place the cakes on the racks as shown.



## Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
<b>Light colored aluminum</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use temperature and time recommended in recipe.</li> <li>Light golden crusts</li> <li>Even browning</li> </ul>
<b>Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>May need to reduce baking temperatures slightly.</li> <li>Use suggested baking time.</li> <li>For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe.</li> <li>Place rack in center of oven.</li> </ul>
<b>Insulated cookie sheets or baking pans</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place in the bottom third of oven.</li> <li>May need to increase baking time.</li> <li>Little or no bottom browning</li> </ul>
<b>Stainless steel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>May need to increase baking time.</li> <li>Light, golden crusts</li> <li>Uneven browning</li> </ul>
<b>Stoneware/Baking stone</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Follow manufacturer's instructions.</li> <li>Crisp crusts</li> </ul>
<b>Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>May need to reduce baking temperatures slightly.</li> <li>Brown, crisp crusts</li> </ul>

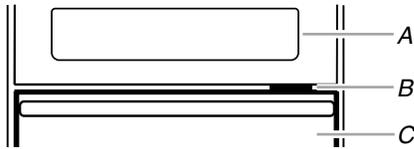
## Meat Thermometer

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

- Insert the thermometer into the center of the thickest portion of the meat or inner thigh and breast of poultry. The tip of the thermometer should not touch fat, bone or gristle.
- After reading the thermometer once, push it into the meat ½" (1.3 cm) more and read again. If the temperature drops, cook the meat or poultry longer.
- Check all meat, poultry and fish in 2 or 3 different places.

---

## Oven Vent



A. Control panel  
B. Oven vent  
C. Oven

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

---

## Baking

Before baking, position racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section.

The back part of the lower oven bake element will not glow red during baking. This is normal.

### To Bake or Roast:

1. Press the BAKE pad for desired oven.  
“BAKE” and “000” will flash in the display.
2. Select the oven temperature.  
Press AUTOSSET for 350°F (175°C) or the appropriate number pads. Each additional press of the Autoset pad will increase the temperature by 25°F (15°C).  
The oven temperature can be set between 170°F and 550°F (75°C and 288°C).
3. Press BAKE again or wait 4 seconds.  
“BAKE” will stop flashing and light in the display. PREHEAT will light in the display.  
100°F (35°C) or the actual oven temperature if over 100°F (35°C) will display. The temperature will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.  
Allow 8 to 15 minutes for the upper oven to preheat and 7 to 12 minutes for the lower oven to preheat.  
When the set oven temperature is reached, one long beep will sound and “PREHEAT” will disappear from the display.  
To recall the set temperature during preheat, press BAKE.  
To change the oven temperature during preheat, press the Bake pad twice, then press the Autoset pad or appropriate number pads until the desired temperature is displayed.
4. Place food in the oven.  
To change the oven temperature during cooking, press Bake, then press the Autoset or appropriate number pads until the desired temperature is displayed.
5. Press CANCEL when finished.
6. Remove food from the oven.

---

## Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- 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. See “Assistance or Service” section to order. Ask for Part Number 12500100.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Select HI broil for most broiling. Select LO broil for low-temperature broiling of longer cooking foods such as poultry to avoid overbrowning.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Before broiling, position rack according to the Broiling Chart. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the door.

### To Broil:

1. Press upper or lower oven BROIL. “BROIL,” “UPPER” or “LOWER” and “SET” will appear in the display.
2. Press AUTOSSET once for HI broil or twice for LO broil. “HI” or “LO” will be displayed.  
After 4 seconds the oven will start. “BROIL” and “HI” or “LO” will remain in the display.
3. Press CANCEL when finished.

## BROILING CHART

Broil times are based on a 4 minute preheat. For best results, place food 3" (7.0 cm) or more from the broil element. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes. Turn meat halfway through cooking time. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (4). For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

FOOD	RACK POSITION*	APPROX. COOK TIME (minutes) Side 1	APPROX. COOK TIME (minutes) Side 2
<b>Steak</b>			
1" (2.5 cm) thick medium well	4o	9	7
	4o	11	8
<b>Ground meat patties</b>			
¾" (2.0 cm) thick medium well	4o	5	y5y5pokpy 505
	4o	6	3-4 4-5
<b>Pork</b>			
Chops, ½" (1.3 cm)	4o	7	5-6
Chops, 1" (2.5 cm)	3	10-11	9-10
Ham slice	4o	4	2-3
<b>Chicken</b>			
Breast halves well-done	3	25-36	LO broil 9-11
<b>Fish Steaks</b>			
1" (2.5 cm) thick	4o	8-10	no turning

\*An "o" after the rack position number indicates that the offset rack should be used.

## Convection Cooking (on some models)

During convection cooking, the fan provides increased hot air circulation continuously and more consistently throughout the oven. The movement of heated air around the food helps to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces. Food cooks more evenly, browning and crisping outer surfaces while sealing moisture inside.

During the Convection function, the ring element operates, along with the fan, to provide an indirect source of heat in the oven cavity. If the oven door is opened during convection cooking or preheating, the element(s) and fan will turn off immediately. Once the door is closed, they will come back on.

- It is important not to cover foods so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with a method such as a toothpick.
- Use a meat thermometer to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 different places, including the thickest part.
- Before convection cooking, position the rack(s) according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

- When using more than one rack, position bakeware/ cookware on the racks to allow movement of the fan circulated air around the food. See the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- If the oven is full, extra cooking time may be needed.
- For optimal cooking results, do not cover food.
- When roasting poultry and meat, use a broiler pan and grid. It is not necessary to wait for the oven to preheat, unless recommended in the recipe

### Preheating

During the CONVECT preheating cycle, the fan, and the bake and broil elements heat the oven cavity. When preheating is finished, the ring element cycles to maintain the oven temperature while the fan continues to constantly circulate the heated air.

### Convection Baking (upper oven only)

Use Convection for single or multiple rack baking. When convection baking, enter your normal baking temperature. The control will automatically reduce the set oven temperature by 25°F (15°C) (even though normal baking temperature is displayed).

#### To Set Convection Bake:

1. Press CONVECT BAKE.  
"BAKE," and the Fan icon will flash. "000" will flash in the display.
2. Select the oven temperature.  
Press AUTASET for 350°F (175°C) or the appropriate number pads. Each additional press of the Autoset pad will increase the temperature by 25°F (15°C).  
The oven temperature can be set between 170°F and 550°F (75°C and 288°C).
3. Press CONVECT BAKE again or wait 4 seconds.  
"UPPER" and "BAKE" will stop flashing. "PREHEAT" and "UPPER" will appear in the display.  
"100°" (35°C) or the actual oven temperature if over 100°F (35°C) will display. The temperature will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.

The Fan icon will start to rotate.

Allow the oven to preheat for 8 to 15 minutes.

When the set oven temperature is reached, one long beep will sound. "PREHEAT" will disappear from the display and the set temperature will display.

To recall the set temperature during preheat, press CONVECT BAKE.

4. Place food in the oven.
5. Press Upper Oven CANCEL when finished.
6. Remove food from the oven.

### Convection Roasting (upper oven only)

When convection roasting, enter your normal roasting time and temperature. The control will automatically prompt you to check the food for doneness at 75% of the set time. The convection fan will come on immediately after the oven has turned on.

**NOTE:** When convection roasting, the cooking time must be set before setting the temperature.

#### To Set Convection Roast:

1. Press CONVECT ROAST.  
"ROAST," and the Fan icon will flash. "000" will flash in the display.

2. Enter the roasting time using the number pads. Time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).  
If preheating is required, add 15 minutes to the programmed cooking time.
3. Press CONVECT ROAST again or wait 4 seconds.  
“ROAST,” and the fan icon will flash in the display. “000” will flash in the display.
4. Select the oven temperature.  
Press AUTOSSET for 325°F (165°C) or the appropriate number pads. Each additional press of the Autoset pad will increase the temperature by 25°F (15°C).  
  
The oven temperature can be set between 170°F and 550°F (75°C and 288°C).
5. Press CONVECT ROAST again or wait 4 seconds.
6. “ROAST” will stop flashing and light in the display.  
100°F (35°C) or the actual oven temperature if over 100°F (35°C) will display. The temperature will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.  
  
The Fan icon will start to rotate.
7. Place food in the oven.  
  
Time will start counting down once oven starts heating up. To recall the set temperature during preheat, press the Convect Roast pad.
8. When 75% of the set cooking time has elapsed, the oven will signal you to check the cooking progress. Cook longer if needed.  
  
Press any pad to recall the cook time remaining.
9. Press Upper Oven CANCEL when finished.
10. Remove food from the oven.

## Keep Warm™ Feature

### WARNING

#### Food Poisoning Hazard

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

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

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

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

Follow manufacturer’s recommendations when warming empty serving bowls and plates.

#### To Use:

1. Press appropriate KEEP WARM™ pad.  
“WARM,” “000,” and either UPPER or LOWER flashes in the display.
2. Press AUTOSSET or number pads to select a temperature.  
“170°” will light when Autoset is first pressed. Each press of the Autoset pad will increase the temperature by 5°.  
  
The Keep Warm temperature can be set from 145°F (63°C) to 190°F (85°C).

“WARM” and the temperature will be displayed while Keep Warm™ setting is active.

#### To Cancel Keep Warm™ Feature:

Press CANCEL. Remove food from oven.

## Cook & Hold

### WARNING

#### Food Poisoning Hazard

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

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

Cook & Hold allows the oven to be set to cook for a set length of time, followed by a 1-hour Keep Warm cycle.

Delay Cook & Hold allows the oven to be set to start cooking after a length of time you set, cook for a set length of time, followed by a 1-hour Keep Warm cycle.

Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly. Do not use delayed baking if oven is already hot.

#### To Set Cook & Hold:

1. Press COOK & HOLD once for the upper oven and twice for the lower oven. “HOLD,” “00:00,” and either “UPPER” or “LOWER” will flash in the display.
2. Press the appropriate number pads to select an amount of time to cook. The time selected will show in the display while “HOLD” continues to flash. Time can be set from 10 minutes to 11 hours and 59 minutes.
3. While “HOLD” is still flashing press BAKE (upper or lower ovens), CONVECT BAKE or CONVECT ROAST (upper oven only).
4. Press AUTOSSET for 350°F (175°C) or the appropriate number pads to select the oven temperature. The selected function, “000,” and either “UPPER” or “LOWER” will flash.  
  
The oven temperature can be set between 170°F and 550°F (75°C and 288°C).
5. Press the selected function pad again or wait 4 seconds.  
  
The selected function will remain lit in the display and the cooking time will be displayed.  
  
“PREHEAT” will appear in the display. The actual oven temperature will display during preheat. The set temperature will display when preheating is completed.

#### When the cooking time has elapsed:

Four beeps will sound, “WARM” and “HOLD” will light and “170°” (“75°” Celsius) will appear in the display.

#### After 1 hour in Hold Warm:

The oven turns off automatically. Press CANCEL when removing food from the oven prior to 1 hour.

#### To cancel Cook & Hold at any time:

Press CANCEL. Remove food from oven.

#### To Set a Delayed Cook & Hold cycle:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See “Clock” section.

1. Press DELAY once for the upper oven and twice for the lower oven. “DELAY,” “00:00,” and “UPPER” or “LOWER” will flash in the display.
2. Press the appropriate number pads to set the length of time you want to delay the cooking time.

3. While “DELAY” is still flashing, press COOK & HOLD. “HOLD,” “DELAY,” “00:00,” and “UPPER” or “LOWER” will flash in the display.
4. Press the appropriate number pads to set the baking time. Time can be set between 10 minutes and 11 hours and 59 minutes.
5. Press BAKE (lower oven only), CONVECT BAKE or CONVECT ROAST (upper oven only).
6. Set the oven temperature desired by pressing AUTOSET or appropriate number pads. “350°” (“175°” Celsius) will light when AutoSet is pressed. After 4 seconds, the entered delay time will appear in the display.  
  
The selected function and “DELAY” remain lit to remind you that a delayed Cook & Hold cycle has been programmed.

**When the Delay time has expired:**

“DELAY” will turn off. The selected function and the baking time will be displayed. Baking will begin.

**When the cooking time has elapsed:**

Four beeps will sound, the selected function will turn off and “HOLD,” “WARM,” and “170°” (“75°” Celsius) will appear in the display.

**After 1 hour in Hold Warm:**

The oven turns off automatically. Press CANCEL and remove food from the oven.

**To cancel:**

Press the appropriate CANCEL pad. All timed and untimed cooking functions will be canceled. The time of day will reappear in the display.

### Automatic Shut-Off/Sabbath Mode

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven is turned on. This feature can be turned off to enable Sabbath Mode.

- Sabbath Mode can be turned on at any time with or without the oven on.
- Sabbath Mode cannot be turned on if the touchpads are locked out or when the door is locked.
- If the oven is baking when Sabbath Mode is set, “BAKE” will go out at the end of the baking cycle or when Cancel is pressed. There will be no audible beeps.
- If the oven light is desired while in Sabbath Mode, it must be turned on before the Sabbath Mode is started.
- When the Sabbath Mode is started, the temperature display will immediately show the set temperature, rather than the actual oven cavity temperature. No preheat beep will sound.
- All prompts, messages and beeps are deactivated when Sabbath Mode is active.
- The self-clean cycle and automatic door lock does not operate during the Sabbath Mode.

- Pressing Cancel or Stop will cancel a Bake cycle, however the control will stay in the Sabbath Mode.
- If power fails, the oven will power up in Sabbath Mode with 72 hours remaining and no cycle active.

**To cancel the 12-hour shut-off and run the oven continuously for 72 hours (Sabbath Mode):**

1. Press and hold CLOCK for 3 seconds.  
“Sab bATH” will be displayed and flash for 5 seconds.  
“Sab bATH” will then be displayed continuously until turned off or until the 72-hour time limit is reached.  
BAKE will also be displayed if a bake cycle is in use while the oven is in Sabbath Mode.  
BAKE is the only function that operates during the Sabbath Mode. All function keys (except Cancel and Clock) are locked out during the Sabbath Mode.

**To cancel the Sabbath Mode:**

Press and hold CLOCK for 3 seconds. “Sab bATH” will flash for 5 seconds. The time of day will return to the display.

**OR**

After 72 hours, the Sabbath Mode will end. “Sab bATH” will flash for 5 seconds. The time of day will return to the display.

### Favorite

**⚠ WARNING**

**Food Poisoning Hazard**

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

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

The Favorite feature allows you to save the time and temperature from a Cook & Hold Bake, Cook & Hold Convection Bake or Cook & Hold Convection Roast (on some models/upper oven only) function.

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

**To Set a Favorite Cycle:**

1. Program a Cook & Hold cycle as described in the “Cook & Hold” section.
2. Press and hold FAVORITE for 3 seconds.  
The newly set or currently running Cook & Hold cycle will be saved.  
A double, then single beep will sound to indicate that the control has accepted the Favorite setting.

**To Start a Favorite Cycle:**

1. Press FAVORITE.  
Time and temperature for the set Cook & hold cycle will be displayed. (If no Cook & Hold cycle has been set, “nonE” will be displayed.)
2. Press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST (upper oven only).  
The Favorite cycle will begin immediately. The selected cycle and cooking time will appear in the display.

### When the Cooking Time has Elapsed:

The selected function will turn off and “HOLD,” “WARM,” and “170°” (“75°” Celsius) will appear in the display.

### After 1 hour in Hold Warm:

The oven turns off automatically. If you want to remove food before 1 hour, press CANCEL and remove food from the oven.

### To cancel a Favorite cycle:

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

## OVEN CARE

### Self-Cleaning Cycle (on some models)

#### **⚠ WARNING**



#### **Burn Hazard**

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

**Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.**

**Failure to follow these instructions can result in burns.**

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

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see “Oven Vent” or “Oven Vents” section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

#### **Prepare Oven:**

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.  
Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See “General Cleaning” section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc. enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

#### **IMPORTANT:**

Oven temperature must be below 400°F (205°C) to program a clean cycle.

Only 1 oven can be cleaned at a time.

Both oven doors lock when either oven is being cleaned.

#### **How the Cycle Works**

**IMPORTANT:** The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven is preset for a 3 hour clean cycle, however the time can be changed. Suggested clean times are 2 hours for light soil and between 3 hours and 4 hours for average to heavy soil.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. Applying a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled could result in the glass breaking.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

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

If an oven door is left open, “door” will appear in the display and a signal will beep until the door is closed and CLEAN is pressed again.

#### **To Self-Clean:**

1. Close the oven door.
2. Press CLEAN. “CLEAN,” “SET,” and “UPPER” or “LOWER” will flash in the display.
3. Press AUTOSET.  
MEd (Medium soil, 3 hours) appears in the display.  
If the door is not closed, oven will beep and “door” will appear in the display until the door is closed and the Clean pad is pressed again. If the door is not closed within 30 seconds, the self-cleaning operation will be canceled and the display will return to the time of day.
4. To choose a clean setting other than medium, press AUTOSET to scroll through the self-cleaning settings.  
HVy (heavy soil, 4 hours)  
MEd (medium soil, 3 hours)  
LITE (light soil, 2 hours)  
Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.
5. After 4 seconds, the oven will start cleaning.  
“CLEAN” will appear in the display. “LOCK” will flash in the display. Once both the oven doors lock, “LOCK” will remain lit. The cleaning time will count down in the display.

### When the self-clean cycle ends:

“LOCK” will turn off approximately 1 hour after the end of the clean cycle. The door can then be opened.

### To Delay Start Self-Clean:

Before delay starting Self-Clean, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Press DELAY once for upper oven or twice for lower oven.  
“DELAY,” “00:00,” and “UPPER” or “LOWER” will flash in the display.
2. Using the number pads, enter the amount of time you want to delay the cycle. Delay time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours and 59 minutes (11:59).
3. Press CLEAN.  
“SET” flashes in the display.
4. Press AUTASET.  
“MEd” (medium soil level) is displayed.
5. To choose a clean setting other than medium, press the AUTASET to scroll through the self-cleaning settings.  
HVy (heavy soil, 4 hours)  
MEd (medium soil, 3 hours)  
LITE (light soil, 2 hours)  
  
Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.

After 4 seconds, “CLEAN,” “DELAY,” and “UPPER” or “LOWER” will light and “LOCK” will flash in the display. When both oven doors lock, “LOCK” will stop flashing and stay lit to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time is displayed.

### To change the delay self-clean time:

1. Press DELAY.  
“DELAY” flashes and “00:00” will appear in the display.
2. Press the number pads to enter the amount of time you want to delay the cycle.  
After 4 seconds, “CLEAN,” “DELAY,” and “LOCK” will appear in the display to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time is displayed.

### When the self-clean cycle starts:

“DELAY” will turn off and the clean time will appear in the display.

### When the self-clean cycle ends:

“LOCK” will turn off approximately 1 hour after the end of the clean cycle. The door can then be opened.

### To Stop Self-Clean Anytime:

Press CANCEL. All words disappear from the display. All functions are canceled. The time of day appears in the display.

Depending on the actual oven temperature when self-clean is canceled, the oven door may remain locked until the oven cools.

## General Cleaning

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

### STAINLESS STEEL (on some models)

#### Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner & Polish Part Number 31462 (not included):  
See “Assistance or Service” section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner:  
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

### OVEN DOOR EXTERIOR

#### Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:  
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):  
See “Assistance or Service” section to order.

### CONTROL PANEL

#### Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:  
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):  
See “Assistance or Service” section to order.

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

### OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

#### Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See “Self-Cleaning Cycle” first.

### OVEN RACKS

#### Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle:  
See “Self-Cleaning Cycle” first. Remove racks or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.
- Steel-wool pad

---

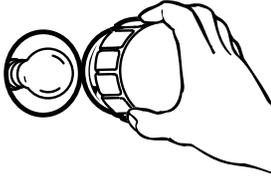
## Oven Lights

The oven lights are standard 40-watt appliance bulbs. They will come on when the oven door is opened. They will not work during the Self-Cleaning cycle. When the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn them on or off.

### To Replace:

Before replacing, make sure the oven is off and cool.

1. Disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb and bulb cover by turning clockwise.
5. Reconnect power.

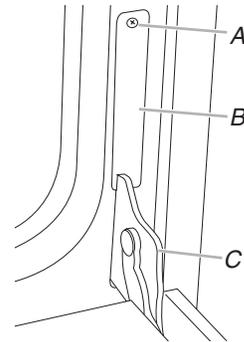
---

## Oven Door

For normal oven use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

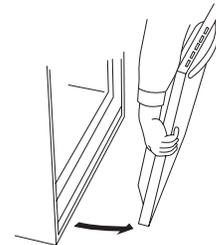
### To Remove:

1. Open oven door to the full open position.
2. Locate the oven door latches in both corners of the oven door.
3. Using a Phillips screwdriver, remove the screw and door hinge cover plate above each door latch slot in the oven frame.



A. Hinge cover plate screw  
B. Hinge cover plate  
C. Hinge

4. Grasp the edges of the oven door with both hands and close the oven door halfway. Lift and pull oven door toward you and remove. Set the oven door aside on a covered surface.



### To Replace:

1. Grasp door at each side.
2. Align and insert ends of hinges into hinge slots in the oven frame.
3. Push hinges in as far as they will go and open the oven door to the full open position. You should feel the oven door drop into place.
4. Using a Phillips screwdriver, reinstall the hinge cover plates with a screw on each side of the oven door frame.
5. Close and open the oven door to check that the door closes and opens completely.

---

# TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

---

## Nothing will operate

---

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?** Replace the fuse or reset the circuit.
- 

## Oven will not operate

---

- **Is the electronic oven control set correctly?** See “Electronic Oven Control” section.
  - **Has a delay start been set?** See “Cook & Hold” section.
  - **Is the control lock set?** See “Control Panel and Oven Door Lock” section.
- 

## Oven temperature too high or too low

---

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?** See “Oven Temperature Control” section.
  - **On some models, does the cooling fan run during Bake, Broil or Clean?**  
It is normal for the fan to automatically run when the oven is in use. This helps cool the electronic control.
- 

## Oven indicator lights flash

---

- **Do the oven indicator lights flash?** See the “Electronic Oven Control” section. If the indicator light(s) keeps flashing, call for service. See “Assistance or Service” section.
- 

## Display shows messages

---

- **Is “BAKE” or “LOCK” flashing in the display?** There has been a power failure. Clear the display. See “Display” section. Reset the clock, if needed. See “Clock” section. If it reappears, call for service. See “Assistance or Service” section.
- 

## Self-Cleaning Cycle will not operate

---

- **Is the oven door open?** Close the oven door all the way.
  - **Has the function been entered?** See “Self-Cleaning Cycle” section.
  - **Has a delay start Self-Clean cycle been set?** See “Self-Cleaning Cycle” section.
  - **Has a delay start been set?** See “Cook & Hold” section.
- 

## Oven cooking results not what expected

---

- **Is the range level?** Level the range. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?** Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?** See “Oven Temperature Control” section.
- **Was the oven preheated?** See “Bake” and “Broil” sections.
- **Is the proper bakeware being used?** See “Bakeware” section.
- **Are the racks positioned properly?** See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?** See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?** Check to make sure batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?** Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?** Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?** Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?** Use aluminum foil to cover the edge of the crust.

---

# ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check “Troubleshooting.” It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

---

## In the U.S.A.

### If the problem is not due to one of the items listed in the “Troubleshooting” section...

Call the dealer from whom your appliance was purchased, or call Jenn-Air at **1-800-688-1100** to locate an authorized service company. When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status.

If the dealer or service company cannot resolve your problem, write to:

**Jenn-Air Brand Home Appliances  
Customer eXperience Center  
553 Benson Road  
Benton Harbor, MI 49022-2692  
Web address: [www.jennair.com](http://www.jennair.com)**

Or call: **1-800-688-1100**

U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call: **1-800-688-2080** (Monday - Friday, 8:00 a.m. - 8:00 p.m. Eastern Time).

**NOTE:** When writing or calling about a service problem, please include the following information:

1. Your name, address and daytime telephone number.
2. Appliance model number and serial number.
3. Name and address of your dealer or servicer.
4. A clear description of the problem you are having.

### 5. Proof of purchase (sales receipt).

User's guides, service manuals and parts information are available from Jenn-Air Brand Home Appliances, Customer eXperience Center.

---

## In Canada

### If the problem is not due to one of the items listed in the “Troubleshooting” section...

Call the dealer from whom your appliance was purchased, or call Jenn-Air at **1-800-807-6777** to locate an authorized service company. When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status.

If the dealer or service company cannot resolve your problem, write to:

**Jenn-Air Brand Home Appliances  
Customer Interaction Centre  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, ON L5N 3A7  
Web address: [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca)**

Or call: **1-800-807-6777**.

**NOTE:** When writing or calling about a service problem, please include the following information:

1. Your name, address and daytime telephone number.
2. Appliance model number and serial number.
3. Name and address of your dealer or servicer.
4. A clear description of the problem you are having.
5. Proof of purchase (sales receipt).

User's guides, service manuals and parts information are available from Jenn-Air Brand Home Appliances, Customer Interaction Centre.

---

# JENN-AIR® COOKING APPLIANCE WARRANTY

## LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Jenn-Air brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter “Jenn-Air”) will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Jenn-Air designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

---

## SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON CERTAIN COMPONENT PARTS

In the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Jenn-Air will pay for factory specified parts for the following components (if applicable to the product) if defective in materials or workmanship:

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

---

## ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

### This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Jenn-Air.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Jenn-Air within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Jenn-Air servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

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

---

### DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

---

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

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Jenn-Air. In the U.S.A., call **1-800-688-1100**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/07

---

### Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name \_\_\_\_\_  
Address \_\_\_\_\_  
Phone number \_\_\_\_\_  
Model number \_\_\_\_\_  
Serial number \_\_\_\_\_  
Purchase date \_\_\_\_\_

# SÉCURITÉ DU FOUR

## Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

**⚠ DANGER**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.

- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
- Placement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures de four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'événement du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

### Fours autonettoyants :

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

En Californie, la loi "Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act" stipule la publication par le Gouverneur de la Californie d'une liste des substances connues comme cause de cancer, défauts congénitaux ou autres effets néfastes sur la reproduction, et exige que les entreprises signalent les risques d'exposition à de telles substances.

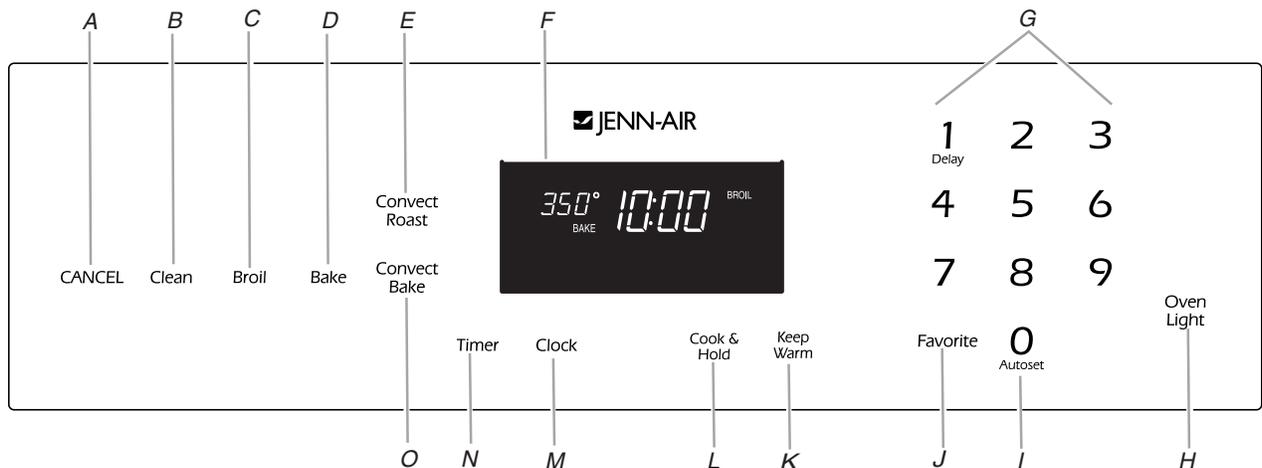
**AVERTISSEMENT :** Ce produit contient un composé chimique considéré en Californie comme cause de cancer, défauts congénitaux ou autres effets néfastes sur la reproduction.

Cet appareil peut provoquer une exposition à bas niveau à certaines substances devant être déclarées, ceci incluant benzène, formaldéhyde, monoxyde de carbone et toluène.

## COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR

Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. Les emplacements et aspects des caractéristiques illustrées ci-dessous peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

### Commande électronique du four simple

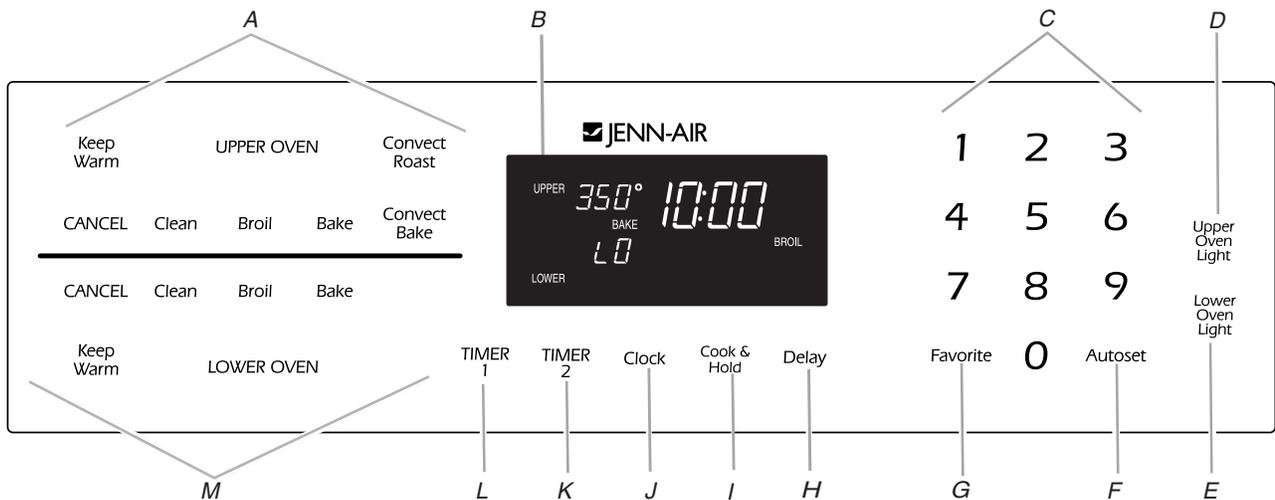


A. Annulation  
B. Nettoyage  
C. Cuisson au gril  
D. Cuisson au four  
E. Rôtissage par convection

F. Afficheur du four  
G. Touches numériques  
H. Lumière du four  
I. Réglage automatique  
J. Programme Favoris

K. Maintien au chaud  
L. Cuisson et maintien au chaud  
M. Horloge  
N. Minuterie  
O. Cuisson par convection

### Commande électronique du four double



A. Réglages du four supérieur  
B. Afficheur du four  
C. Touches numériques  
D. Lampe du four supérieur  
E. Lampe du four inférieur

F. Réglage automatique  
G. Programme Favoris  
H. Mise en différé  
I. Cuisson et maintien au chaud

J. Horloge  
K. Minuterie 2  
L. Minuterie 1  
M. Réglages du four inférieur

---

## Afficheur

Lors de la mise sous tension initiale de le four, une heure clignotante apparaît sur l'afficheur. Voir la section "Horloge" pour régler l'heure.

Si une heure clignotante apparaît à tout autre moment, une panne de courant s'est produite. Appuyer sur CANCEL (annulation) et régler de nouveau l'horloge au besoin.

Lorsque le four n'est pas en marche, l'afficheur indique l'heure.

---

## Annulation

La touche Cancel (annulation) arrête toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie, du verrouillage des commandes.

---

## Horloge

L'horloge peut être réglée pour afficher l'heure selon un format de 12 heures ou de 24 heures. L'horloge est réglée à l'usine sur un format de 12 heures.

### Pour convertir l'horloge au format de 24 heures :

1. Appuyer sur les touches CANCEL et FAVORITE du four supérieur pendant 3 secondes. "12 Hr" clignote sur l'afficheur.
2. Appuyer sur AUTOSSET pour sélectionner "24 Hr"; appuyer de nouveau pour sélectionner "12 Hr."
3. Régler l'heure en suivant les instructions "Réglage".

### Réglage :

Avant de procéder au réglage, s'assurer que le four et la minuterie sont désactivés.

1. Appuyer sur CLOCK (horloge). L'heure et ":" clignotent sur l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
3. Appuyer de nouveau sur CLOCK ou attendre 4 secondes. Les ":" restent allumés.

Pour rétablir l'affichage de l'heure lorsqu'une autre fonction est affichée, appuyer CLOCK (horloge).

### Annulation :

Appuyer sur les touches CANCEL et CLOCK du four supérieur pendant 3 secondes. L'affichage de l'heure disparaît.

Lorsque l'affichage de l'horloge est annulé, appuyer sur CLOCK pour faire brièvement apparaître l'affichage de l'heure.

### Rétablissement :

Appuyer sur les touches CANCEL et CLOCK du four supérieur pendant 3 secondes. L'affichage de l'heure est rétabli.

---

## Lampe du four

Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur UPPER ou LOWER OVEN LIGHT (lampe du four supérieur/inférieur) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe du four ne s'allume pas durant le programme d'autonettoyage.

---

## Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

### Fonctions basiques

#### Un signal sonore unique

- Appui sur une touche valide
- Le four a atteint la température de préchauffage (long bip sonore)
- Fonction entrée

#### Deux signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

#### Réglage du niveau sonore

Le four est réglé à l'usine à moyen (MEd), mais peut être changé à faible (LO) ou élevé (HI).

1. Appuyer sur DELAY et la touche CANCEL du four supérieur pendant 3 secondes. Un signal sonore n'est émis. "bEEP" ainsi que le niveau sonore actuel s'affichent.
2. Appuyer sur AUTOSSET pour augmenter ou réduire le niveau sonore. Attendre 4 secondes pour que le nouveau réglage soit accepté.

Si l'on n'appuie pas sur AUTOSSET dans les 30 secondes, la commande revient au réglage actuel.

---

## Fahrenheit et Celsius

Le four est préréglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius.

1. Appuyer sur les touches BAKE et CANCEL du four supérieur pendant 3 secondes. Un beep retentit et le réglage actuel (en °F ou en °C) apparaît sur l'affichage.
2. Appuyer sur AUTOSSET pour modifier le réglage. Attendre 4 secondes pour que le nouveau réglage soit accepté.

Si l'on n'appuie pas sur AUTOSSET dans les 30 secondes, la commande revient au réglage actuel.

---

## Minuterie

La minuterie peut être réglée en heures et minutes jusqu'à concurrence de 99 heures et 59 minutes, et procède à un compte à rebours de la durée réglée. La minuterie ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.

### Réglage :

1. Appuyer sur TIMER 1 (minuterie 1) ou TIMER 2 (minuterie 2). Les "00:00" et "TIMER 1" ou "TIMER 2" clignotent sur l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée désirée. Les ":" et "TIMER 1" ou "TIMER 2" continuent de clignoter. Si les deux minuteries sont activées, "TIMER 1" et "TIMER 2" s'affichent.
3. Appuyer de nouveau sur TIMER 1 ou TIMER 2 ou attendre 4 secondes. Les ":" cessent de clignoter et le compte à rebours commence. La dernière minute du compte à rebours de la minuterie s'affiche en secondes. Lorsque la durée réglée est écoulée, un long beep sonore retentit et "End" s'affiche.
4. Appuyer sur TIMER pour effacer l'affichage.

### Annulation :

Appuyer sur la touche TIMER pendant 3 secondes ou appuyer sur les touches TIMER et "0" à l'aide des touches numériques.

## Verrouillage du tableau de commande et de la porte du four

La porte et les commandes du four peuvent être verrouillées afin d'éviter l'utilisation involontaire du four.

Les portes et commandes du four ne peuvent pas être verrouillées si le four est en cours d'utilisation, ou si la température du four est de 400°F (205°C) ou plus.

L'heure actuelle reste affichée lorsque les commandes et portes du four sont verrouillées.

### Verrouillage du tableau de commande et des deux portes du four :

1. Appuyer sur CANCEL puis relâcher.
2. Appuyer sur CANCEL et COOK & HOLD pendant 3 secondes. "OFF" s'affiche et "LOCK" clignote pendant le verrouillage de la porte.

Les deux portes du four se verrouillent. "LOCK" reste allumé sur l'affichage.

### Déverrouillage du tableau de commande et des deux portes du four :

1. Appuyer sur les touches CANCEL et COOK & HOLD du four supérieur pendant 3 secondes. "OFF" disparaît et "LOCK" clignote pendant le déverrouillage de la porte et des commandes.

## Arrêt au bout de 12 heures

La commande du four est réglée pour s'éteindre automatiquement 12 heures après l'allumage du four. Ceci ne perturbera aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

Pour annuler la fonction d'arrêt automatique au bout de 12 heures et activer le mode Sabbat, voir la section "Mode Sabbat".

## Commande de la température du four

**IMPORTANT :** Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four car l'ouverture de la porte du four peut provoquer des mesures incorrectes du brûleur à fonctionnement par intermittence.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, c'est pourquoi le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou en Celsius.

Il est possible de régler la température avec la cuisson au four, la cuisson au four par convection et le rôtissage par convection (sur certains modèles/four supérieur uniquement).

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. L'absence de signe moins signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

AJUSTMENT EN °F (AJUSTMENT EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
10°F (5°C)	...un peu plus
20°F (10°C)	...modérément plus
30°F (15°C)	...beaucoup plus
-10°F (-5°C)	...un peu moins
-20°F (-10°C)	...modérément moins
-30°F (-15°C)	...beaucoup moins

### Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur la touche de cuisson appropriée BAKE.
2. Entrer 550 à l'aide des touches numériques.
3. Appuyer sur la touche BAKE pendant quelques secondes ou jusqu'à ce que "00" s'affiche.

Si la température du four a déjà été ajustée, la modification s'affiche. Par exemple, si la température du four a été précédemment réduite de 15 degrés, l'afficheur indique "-15".

4. Appuyer sur AUTOSET pour augmenter ou diminuer la température par incréments de 5°F (3°C). L'ajustement peut être réglé entre 35°F (21°C) et -35°F (-21°C).
5. L'affichage de l'heure est automatiquement rétabli.

## UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou 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.

### Papier d'aluminium

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

- Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.
- Pour récupérer les renversements, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le plat est placé. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins ½" (1,3 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

### Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

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

#### Grilles

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

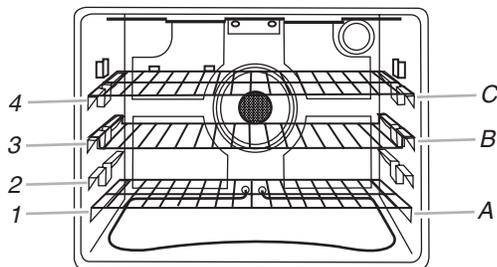
#### Pour enlever les grilles de four :

Tirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer en la soulevant pour la sortir du four.

#### Pour replacer les grilles de four :

Placer la grille sur le repose-grille dans le four. Soulever légèrement le bord avant et faire glisser la grille vers le fond jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Abaisser l'avant et la pousser de nouveau dans le four.

## Positions de la grille



A. Grille plate  
B. Grille décalée  
C. Grille plate

## Cuisson traditionnelle

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE*
Grands morceaux de viande et de dinde, flan pâtissier et soufflé	1
Rôtissage de petits morceaux de viande, gâteaux Bundt, mets en sauce	2
Rôtissage, pain, gâteaux des anges	2o
Produits de boulangerie sur une tôle à biscuits ou à roulés	3
Produits de boulangerie, tartes, gâteaux à étages	3o
Cuisson au four sur trois grilles (modèles à convection seulement).	4
Cuisson au gril	4o

\*Un "o" à côté de la position de la grille indique que l'on doit utiliser la grille décalée.

## Cuisson par convection (sur certains modèles)

FONCTION	NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES	POSITION(S) DE LA GRILLE*
Cuisson au four ou rôtissage par convection	1	1, 2 ou 3
Cuisson au four par convection	2	2o and 4
Cuisson au four par convection	3	1, 3o et 4

\*Un "o" à côté de la position de la grille indique que l'on doit utiliser la grille décalée.

## USTENSILES DE CUISSON

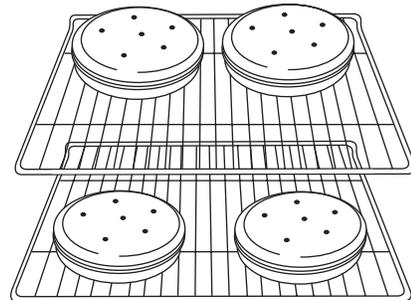
L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.

## NOMBRE D'USTENSILES POSITION SUR LA GRILLE

3 ou 4 Dans les coins opposés sur chaque grille. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque l'on cuit des gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 2o et 4 pour la cuisson normale et la cuisson par convection (sur certains modèles). Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué.



## Ustensiles de cuisson

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON/RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
<b>Aluminium légèrement coloré</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Croûtes légèrement dorées</li> <li>■ Brunissage uniforme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.</li> </ul>
<b>Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Croûtes brunes, croustillantes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson.</li> <li>■ Utiliser la durée de cuisson suggérée.</li> <li>■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette.</li> <li>■ Placer la grille au centre du four.</li> </ul>
<b>Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Brunissage faible ou non existant à la base</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Placer à la troisième position au bas du four.</li> <li>■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.</li> </ul>
<b>Acier inoxydable</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Croûtes dorées, légères</li> <li>■ Brunissage inégal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.</li> </ul>
<b>Plats en grès/Pierre de cuisson</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Croûtes croustillantes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li> </ul>

## USTENSILES DE CUISSON/RÉSULTATS

## RECOMMANDATIONS

### Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four

- Croûtes brunes, croustillantes

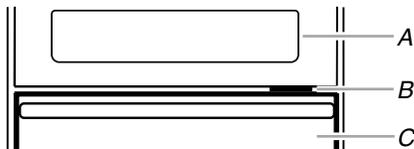
- Peut nécessiter de réduire légèrement la température de cuisson.

## Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier si la cuisson de la viande, de la volaille et du poisson est au degré de cuisson désiré. C'est la température interne qui indique le degré de cuisson et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil.

- Insérer le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille. La pointe du thermomètre ne doit pas toucher le gras, l'os ou le cartilage.
- Après une première lecture, enfoncer 1/2" (1,3 cm) de plus dans la viande et faire une autre lecture. Si la température est plus basse, faire cuire la viande ou la volaille plus longtemps.
- Vérifier toute viande, volaille et poisson à 2 ou 3 endroits.

## Évent du four



- A. Tableau de commande
- B. Évent du four
- C. 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. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

## Cuisson au four

Avant la cuisson au four, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".

- La partie arrière de l'élément de cuisson du four inférieur ne s'allume pas en rouge durant la cuisson. Ceci est normal.

### Cuisson au four ou rôtissage :

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four désiré. "BAKE" et "000" clignotent sur l'afficheur.
2. Sélectionner la température du four.  
Appuyer sur AUTOSET pour 350°F (175°C) ou sur les touches numériques appropriées. Chaque pression supplémentaire sur la touche Autoset augmente la température de 25°F (15°C).  
La température du four peut être réglée entre 170°F et 550°F (75°C et 288°C).
3. Appuyer à nouveau sur BAKE ou attendre 4 secondes. "BAKE" cesse de clignoter et s'allume sur l'afficheur. PREHEAT s'allume sur l'afficheur.

100°F (35°C) ou la température réelle du four, si elle est supérieure à 100°F (35°C), s'affiche. La température augmente par tranches de 5° jusqu'à ce que la température préréglée soit atteinte.

Compter 8 à 15 minutes pour le préchauffage du four supérieur et 7 à 12 minutes pour le préchauffage du four inférieur.

Lorsque la température du four réglée est atteinte, un long signal sonore se fait entendre et "PREHEAT" disparaît de l'affichage.

Pour afficher de nouveau la température réglée pendant le préchauffage, appuyer sur BAKE.

Pour modifier la température du four durant le préchauffage, appuyer deux fois sur la touche BAKE, puis appuyer sur la touche Autoset ou sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que la température désirée s'affiche.

4. Placer les aliments dans le four.

Pour modifier la température du four durant la cuisson, appuyer sur Bake, puis sur Autoset ou sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que la température désirée s'affiche.

5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du four.

## Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. Elle est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

Il est possible de commander une lèchefrite. Voir la section "Assistance ou service" pour commander. Demander la pièce n° 12500100.

- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande se recroqueville.
- Sélectionner HI broil (cuisson au gril à haute température) pour la majeure partie de la cuisson. Sélectionner LO Broil (cuisson au gril à basse température) pour la cuisson au gril à basse température des aliments nécessitant une cuisson plus longue, tels la volaille, afin d'éviter qu'ils ne brunissent excessivement.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte.

## Cuisson au grill :

- Appuyer sur la touche BROIL du four supérieur ou inférieur. "BROIL" et "UPPER" ou "LOWER" et "SET" apparaissent sur l'afficheur.
- Appuyer une fois sur AUTOSSET pour une cuisson au grill à haute température ou deux fois pour une cuisson au grill à basse température. "HI" ou "LO" s'affiche.  
Après 4 secondes le four se met en marche. "BROIL" et "HI" ou "LO" restent allumés.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.

## TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Les durées de cuisson au grill sont basées sur un préchauffage de 4 minutes. Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à au moins 3" (7,0 cm) de l'élément du grill. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des goûts personnels. Retourner la viande à mi-cuisson. Les positions recommandées de la grille sont numérotées de la base (1) jusqu'en haut (4). Pour le schéma, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE*	TEMPS DE CUISSON APPROX. (minutes) Côté 1	DURÉE DE CUISSON APPROX. (minutes) Côté 2
<b>Steak</b> 1" (2,5 cm) d'épaisseur à point saignant bien cuit	4o 4o	9 11	7 8
<b>Galettes de viande hachée*</b> ¾ po (2 cm) d'épaisseur à point saignant bien cuit	4o 4o	5 6	3-4 4-5
<b>Porc</b> <b>Côtes, ½" (1,3 cm)</b> <b>Côtes, 1" (2,5 cm)</b> Tranche de jambon	4o 3 4o	7 10-11 4	5-6 9-10 2-3
<b>Poulet</b>  Demi-poitrine bien cuit	  3	  25-36	Cuisson à basse température 9-11
<b>Darnes</b> 1" (2,5 cm) d'épaisseur	4o	8-10	ne pas retourner

\*Un "o" après le numéro de la position de grille indique que l'on doit utiliser la grille décalée.

## Cuisson par convection (sur certains modèles)

Au cours de la cuisson par convection, le ventilateur permet une circulation accrue de l'air chaud, de façon continue et plus uniforme, dans tout le four. Le déplacement de l'air chaud autour des aliments aide à accélérer la cuisson par la pénétration des surfaces extérieures froides. Les aliments cuisent plus uniformément; les surfaces extérieures ont le brunissage et le croustillant recherchés tandis que l'humidité est conservée à l'intérieur.

Au cours de la fonction Convect (convection), l'élément en anneau fonctionne, avec le ventilateur, pour fournir une source indirecte de chaleur dans la cavité du four. Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection ou le préchauffage, le ou les élément(s) et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se rallument une fois que la porte est fermée.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments de sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et la consistance croustillante.
- Maintenir la perte de chaleur au minimum en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier la cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, avec un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits différents, notamment dans la partie la plus épaisse.
- Avant la cuisson par convection, placer la ou les grille(s) tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- En cas d'utilisation de plusieurs grilles, positionner l'ustensile de cuisson sur les grilles de façon à permettre le déplacement de l'air que fait circuler le ventilateur autour des aliments. Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
- Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.
- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir les aliments.
- Pour le rôtissage de la volaille et de la viande, utiliser une lèchefrite et une grille. Il n'est pas nécessaire d'attendre le préchauffage du four, sauf si la recette le recommande.

## Préchauffage

Lors du programme de préchauffage CONVECT (convection), le ventilateur et les éléments de cuisson au four et de grill chauffent la cavité du four. Lorsque le préchauffage est terminé, l'élément en anneau s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir la température du four, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.

## Cuisson au four par convection (four supérieur seulement)

Utiliser la fonction Convect (convection) pour la cuisson au four sur une ou plusieurs grilles. Pour la cuisson au four par convection, entrer la température de cuisson normale. La commande réduira automatiquement la température du four réglée de 25°F (15°C) (même si la température de cuisson normale est affichée).

## Réglage de la cuisson au four par convection :

- Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection).  
"BAKE" et le symbole du ventilateur clignotent. "000" clignote sur l'afficheur.

2. Sélectionner la température du four.  
Appuyer sur AUTOSET pour 350°F (175°C) ou sur les touches numériques appropriées. Chaque pression supplémentaire sur la touche Autoset augmente la température de 25°F (15°C).  
La température du four peut être réglée entre 170°F et 550°F (75°C et 288°C).
3. Appuyer à nouveau sur CONVECT BAKE ou attendre 4 secondes.  
“UPPER” et “BAKE” cesse de clignoter. “PREHEAT” et “UPPER” apparaîtront sur l'affichage.  
“100°” (35°C) ou la température réelle du four, si elle est supérieure à 100°F (35°C), s'affiche. La température augmente par tranches de 5° jusqu'à ce que la température préréglée soit atteinte.  
Le symbole du ventilateur commence à pivoter.  
Laisser le four préchauffer pendant 8 à 15 minutes.  
Lorsque la température réglée du four est atteinte, un long signal sonore se fait entendre. “PREHEAT” disparaît de l'affichage et la température réglée apparaît.  
Pour afficher de nouveau la température réglée pendant le préchauffage, appuyer sur CONVECT BAKE.
4. Placer les aliments dans le four.
5. Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) du four supérieur après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du four.

### Rôtissage par convection (four supérieur uniquement)

Pour le rôtissage par convection, entrer la durée et la température de rôtissage normales. La commande vous indiquera automatiquement de vérifier la cuisson des aliments à 75 % de la durée réglée. Le ventilateur de convection s'allume immédiatement lorsqu'on met le four en marche.

**REMARQUE :** Pour le rôtissage par convection, il faut régler la durée de cuisson avant de régler la température.

#### Réglage du rôtissage par convection :

1. Appuyer sur CONVECT ROAST (rôtissage par convection).  
“ROAST” et le symbole du ventilateur clignotent. “000” clignote sur l'afficheur.
2. Entrer la durée de rôtissage à l'aide des touches numériques. La durée peut être réglée de 10 minutes (00:10) à 11 heures et 59 minutes (11:59).  
Si un préchauffage est nécessaire, ajouter 15 minutes à la durée de cuisson programmée.
3. Appuyer à nouveau sur CONVECT ROAST ou attendre 4 secondes.  
“ROAST” et le symbole du ventilateur clignotent sur l'afficheur. “000” clignote sur l'afficheur.
4. Sélectionner la température du four.  
Appuyer sur AUTOSET pour 325°F (165°C) ou sur les touches numériques appropriées. Chaque pression supplémentaire sur la touche Autoset augmente la température de 25°F (15°C).  
La température du four peut être réglée entre 170°F et 550°F (75°C et 288°C).
5. Appuyer à nouveau sur CONVECT ROAST ou attendre 4 secondes.

6. “ROAST” cesse de clignoter et s'allume sur l'afficheur.  
100°F (35°C) ou la température réelle du four, si elle est supérieure à 100°F (35°C), s'affiche. La température augmente par tranches de 5° jusqu'à ce que la température préréglée soit atteinte.  
Le symbole du ventilateur commence à pivoter.
7. Placer les aliments dans le four.  
Le compte à rebours débute une fois que le four commence à chauffer. Pour afficher de nouveau la température réglée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche Convect Roast.
8. Lorsque 75 % de la durée de cuisson réglée s'est écoulée, le four indique de vérifier l'avancement de la cuisson. Prolonger la cuisson si nécessaire.  
Appuyer sur n'importe quelle touche pour afficher la durée de cuisson restante.
9. Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) du four supérieur après avoir terminé.
10. Retirer les aliments du four.

## Caractéristique Keep Warm™ (maintien au chaud)

### AVERTISSEMENT

#### Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

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

La caractéristique Keep Warm™ permet de garder les aliments cuits chauds à la température de service. Elle peut aussi être utilisée à la fin d'une cuisson minutée.

Suivre les recommandations du fabricant pour le chauffage des bols et plats de service vides.

#### Utilisation :

1. Appuyer sur la touche KEEP WARM™ appropriée.  
“WARM”, “000”, et UPPER ou LOWER clignotent sur l'afficheur.
2. Appuyer sur AUTOSET ou sur les touches numériques pour sélectionner une température.  
“170°” s'allume lorsqu'on appuie une première fois sur Autoset. Chaque pression sur la touche Autoset augmente la température de 5°.  
La température de maintien au chaud peut être réglée entre 145°F (63°C) et 190°F (85°C).

“WARM” et la température s'affichent lorsque la fonction Keep Warm™ est activée.

#### Pour annuler la caractéristique Keep Warm™ :

Appuyer sur CANCEL. Retirer les aliments du four.

## Cuisson et maintien au chaud

### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### **Risque du poids excessif**

**Utiliser deux ou plus de personnes pour déplacer et installer le climatiseur.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autre blessure.**

Le programme Cook & Hold (cuisson et maintien au chaud) permet de régler le four pour cuire pendant une certaine durée et de faire suivre le programme de cuisson par un programme de maintien au chaud pendant 1 heure.

Le programme différé Cook & Hold permet de régler le four pour commencer la cuisson après une durée que vous avez réglée, de faire cuire pendant une durée réglée et de faire suivre le programme de cuisson par un programme de maintien au chaud pendant 1 heure.

La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire. Ne pas utiliser la cuisson différée si le four est déjà chaud.

#### **Pour régler le programme Cook & Hold :**

1. Appuyer une fois sur COOK & HOLD pour le four supérieur et deux fois pour le four inférieur. "HOLD", "00:00" et "UPPER" ou "LOWER" clignotent sur l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour sélectionner une durée de cuisson. La durée sélectionnée s'affiche tandis que "HOLD" continue de clignoter. La durée peut être réglée de 10 minutes à 11 heures et 59 minutes.
3. Alors que "HOLD" continue de clignoter, appuyer sur BAKE (four supérieur ou inférieur), CONVECT BAKE ou CONVECT ROAST (four supérieur uniquement).
4. Appuyer sur AUTOSET pour 350°F (175°C) ou sur les touches numériques appropriées pour sélectionner la température du four. La fonction sélectionnée, "000", et "UPPER" ou "LOWER" clignotent.  
La température du four peut être réglée entre 170°F et 550°F (75°C et 288°C).
5. Appuyer à nouveau sur la touche de fonction sélectionnée ou attendre 4 secondes.  
La fonction sélectionnée reste allumée sur l'afficheur et la durée de cuisson s'affiche.

"PREHEAT" s'affiche. La température réelle du four s'affiche durant le préchauffage. La température réglée s'affiche à la fin du préchauffage.

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

Quatre signaux sonores se font entendre, "WARM" et "HOLD" s'allument et "170°" ("75°" Celsius) s'affichent.

#### **Après 1 heure de maintien au chaud :**

Le four s'éteint automatiquement. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou STOP (arrêt) pour sortir les aliments du four avant l'écoulement d'une heure.

#### **Pour annuler le programme Cook & Hold à tout moment :**

Appuyer sur CANCEL. Retirer les aliments du four.

#### **Réglage du programme Cook & Hold différé :**

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la section "Horloge".

1. Appuyer une fois sur DELAY pour le four supérieur et deux fois pour le four inférieur. "DELAY", "00:00" et "UPPER" ou "LOWER" clignotent sur l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour régler la durée différée désirée.
3. Alors que "DELAY" continue de clignoter, appuyer sur COOK & HOLD. "HOLD", "DELAY", "00:00" et "UPPER" ou "LOWER" clignotent sur l'afficheur.
4. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour sélectionner la durée de cuisson au four.  
La durée peut être réglée de 10 minutes à 11 heures et 59 minutes.
5. Appuyer sur BAKE (four inférieur uniquement), CONVECT BAKE ou CONVECT ROAST (four supérieur uniquement).
6. Régler la température du four désirée en appuyant sur AUTOSET ou sur les touches numériques appropriées.  
"350°" ("175°" Celsius) s'allume lors de la pression sur AutoSet. Après 4 secondes, la durée différée entrée s'affiche.

La fonction sélectionnée et "DELAY" restent allumés pour vous rappeler qu'un programme différé Cook & Hold a été programmé.

#### **Lorsque la durée différée s'est écoulée :**

"DELAY" s'éteint. La fonction sélectionnée et la durée de cuisson au four s'affichent. La cuisson au four commence.

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

Quatre signaux sonores se font entendre, la fonction sélectionnée s'éteint et "HOLD", "WARM" et "170°" ("75°" Celsius) s'affichent.

#### **Après 1 heure de maintien au chaud :**

Le four s'éteint automatiquement. Appuyer sur CANCEL et sortir les aliments du four.

#### **Annulation :**

Appuyer sur la touche appropriée CANCEL. Toutes les fonctions de cuisson minutées et non minutées sont annulées. L'affichage de l'heure est rétabli.

## Arrêt automatique/Mode Sabbat

La commande du four est réglée pour s'éteindre automatiquement 12 heures après l'allumage du four. Cette caractéristique peut être désactivée pour activer le mode Sabbat.

- Le mode Sabbat peut être activé à tout moment, que le four soit allumé ou non.
- Le mode Sabbat ne peut être activé si les touches numériques sont verrouillées ou si la porte est verrouillée.
- Si le four est en marche lorsque le mode Sabbat est réglé, "BAKE" disparaît à la fin du programme de cuisson au four ou lorsqu'on appuie sur Cancel ou Stop. Aucun signal sonore ne se fera entendre.
- Si on veut pouvoir allumer la lampe du four en mode Sabbat, il faut l'allumer avant d'activer le mode Sabbat.
- Lorsque le mode Sabbat est activé, la température réglée s'affiche immédiatement à la place de la température réelle de la cavité du four. Aucun signal sonore de préchauffage n'est émis.
- Tous les messages et signaux sonores sont désactivés pendant tout le temps où le mode Sabbat est activé.

- Le programme d'autonettoyage et le verrouillage automatique de la porte ne fonctionnent pas pendant le mode Sabbat.
- En appuyant sur Cancel ou Stop, on annule un programme de cuisson au four mais la commande reste en mode Sabbat.
- En cas de panne de courant, le four se rallume en mode Sabbat pour les 72 heures restantes et aucun programme n'est activé.

**Pour annuler l'arrêt automatique au bout de 12 heures et faire fonctionner le four pendant 72 heures continues (mode Sabbat) :**

1. Appuyer sur CLOCK pendant 3 secondes.  
"Sab bATH" s'affiche et clignote pendant 5 secondes.  
"Sab bATH" reste affiché en permanence jusqu'à ce que la fonction soit désactivée ou que la limite de durée de 72 heures ait été atteinte.  
"BAKE" s'affiche également si un programme de cuisson au four est activé alors que le four est en mode Sabbat.  
La cuisson au four est la seule fonction qui peut être activée pendant le mode Sabbat. Toutes les touches de fonction (sauf Cancel et Clock) sont verrouillées pendant la durée du mode Sabbat.

**Pour annuler le mode Sabbat :**

Appuyer sur CLOCK pendant 3 secondes. "Sab bATH" clignote pendant 5 secondes. L'affichage de l'heure est rétabli.

**OU**

Après 72 heures, le mode Sabbat est désactivé. "Sab bATH" clignote pendant 5 secondes. L'affichage de l'heure est rétabli.

## Programme Favoris

### **⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque d'empoisonnement alimentaire**

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

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

La caractéristique Favoris (Favorite) vous permet d'enregistrer la durée et la température pour les fonctions cuisson au four avec maintien au chaud, cuisson au four par convection avec maintien au chaud et rôtissage par convection avec maintien au chaud (sur certains modèles/four supérieur uniquement).

Pour régler un programme Favoris, la fonction Cook & Hold doit être active ou programmée.

**Réglage d'un programme Favoris :**

1. Programmer un programme Cook & Hold tel qu'indiqué à la section "Cuisson et maintien au chaud".
2. Appuyer sur FAVORITE pendant 3 secondes.  
Le programme Cook & Hold nouvellement réglé ou en cours est sauvegardé.  
Un signal sonore double puis un signal simple sont émis pour indiquer que la commande a accepté le réglage du programme Favoris.

**Mise en marche d'un programme Favoris :**

1. Appuyer sur FAVORITE.  
La durée et la température pour le programme Cook & Hold réglé s'affichent. (Si aucun programme Cook & Hold n'a été réglé, "nonE" s'affiche.)
2. Appuyer sur BAKE, CONVECT BAKE ou CONVECT ROAST (four supérieur uniquement).  
Le programme Favoris se met en marche immédiatement. Le programme et la durée de cuisson sélectionnés s'affichent.

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

La fonction sélectionnée s'éteint et "HOLD", "WARM" et "170°" ("75°" Celsius) s'affichent.

**Après 1 heure de maintien au chaud :**

Le four s'éteint automatiquement. Pour sortir les aliments avant l'écoulement d'une heure, appuyer sur CANCEL et sortir les aliments du four.

**Pour annuler un programme Favoris :**

1. Appuyer sur CANCEL.  
Le programme Favorite sauvegardé ne sera pas affecté.
2. Retirer les aliments du four.

## ENTRETIEN DU FOUR

### Programme d'autonettoyage (sur certains modèles)

### **⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque de brûlures**

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

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

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

**IMPORTANT :** La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les événements du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Évent du four" ou "Événements du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

## Préparation du four :

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

Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.

- Enlever tout papier d'aluminium du four ; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Nettoyer manuellement le bord intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer cette zone avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

### IMPORTANT :

La température du four doit être inférieure à 400°F (205°C) pour pouvoir programmer un programme de nettoyage.

On peut nettoyer un seul four à la fois.

Les deux portes de four se verrouillent en cas de nettoyage d'un des deux fours.

## Comment fonctionne le programme

**IMPORTANT :** Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Le four est préréglé pour un programme d'autonettoyage de 3 h, mais la durée peut être modifiée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h pour les saletés légères et entre 3 h et 4 h pour les saletés moyennes à intenses.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Ne pas essuyer les surfaces internes avant que le four ait complètement refroidi. L'application d'un chiffon humide froid sur le hublot de la porte interne avant que le four ait complètement refroidi risquerait de causer le bris du verre.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Tant que "LOCK" est affiché, il est impossible d'ouvrir la porte. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas forcer l'ouverture tant que "LOCK" est affiché.

Si une porte de four est laissée ouverte, "door" (porte) s'affiche et un signal sonore se fait entendre jusqu'à fermeture de la porte ou jusqu'à ce qu'on appuie à nouveau sur CLEAN.

## Autonettoyage :

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur CLEAN (nettoyage). "CLEAN", "SET" et "UPPER" ou "LOWER" clignotent sur l'afficheur.
3. Appuyer sur AUTOSSET.  
MEd (saleté moyenne, 3 heures) s'affiche.

Si la porte n'est pas fermée, un signal sonore est émis et "door" (porte) s'affiche jusqu'à fermeture de la porte et jusqu'à ce qu'on appuie à nouveau sur la touche Clean. Si la porte n'est pas fermée dans les 30 secondes, le programme d'autonettoyage est annulé et l'affichage de l'heure est rétabli.

4. Pour choisir un réglage de nettoyage autre que le réglage moyen, appuyer sur AUTOSSET pour faire défiler les réglages d'autonettoyage.

HVy (saleté intense, 4 heures)  
MEd (saleté moyenne, 3 heures)  
LITE (saleté légère, 2 heures)

Le choix du niveau de saleté du four entraîne la programmation automatique de la durée d'autonettoyage.

5. Après 4 secondes, le nettoyage du four commence.  
"CLEAN" s'affiche. "LOCK" clignote sur l'afficheur. Une fois que les portes du four sont verrouillées, "LOCK" reste allumé. L'afficheur présente le compte à rebours de la durée de nettoyage.

### Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé :

"LOCK" s'éteint environ une heure après la fin du programme de nettoyage. La porte peut alors être ouverte.

### Pour différer l'autonettoyage :

Avant de différer l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée, sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer une fois sur DELAY pour le four supérieur ou deux fois pour le four inférieur.  
"DELAY", "00:00", et "UPPER" ou "LOWER" clignotent sur l'afficheur.
2. À l'aide des touches numériques, entrer la durée pour laquelle vous voulez différer le programme. La durée peut être réglée entre 10 minutes (00:10) et 11 heures et 59 minutes (11:59).
3. Appuyer sur CLEAN (nettoyage).  
"SET" clignote sur l'afficheur.
4. Appuyer sur AUTOSSET.  
"MEd" (saleté moyenne) s'affiche.
5. Pour choisir un réglage de nettoyage autre que le réglage moyen, appuyer sur AUTOSSET pour faire défiler les réglages d'autonettoyage.  
HVy (saleté intense, 4 heures)  
MEd (saleté moyenne, 3 heures)  
LITE (saleté légère, 2 heures)

Le choix du niveau de saleté du four entraîne la programmation automatique de la durée d'autonettoyage.

Après 4 secondes, "CLEAN", "DELAY" et "UPPER" ou "LOWER" s'allument et "LOCK" clignote sur l'afficheur. Lorsque les deux portes de four se verrouillent, "LOCK" cesse de clignoter et reste allumé pour indiquer que le nettoyage différé du four est programmé. La durée différée s'affiche.

### Pour modifier l'heure de l'autonettoyage différé :

1. Appuyer sur DELAY (mise en marche différée).  
"DELAY" clignote et "00:00" s'affiche.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée différée du programme.  
Après 4 secondes, "CLEAN", "DELAY", et "LOCK" s'affichent pour indiquer que l'autonettoyage différé du four est programmé. La durée différée s'affiche.

### Lorsque le programme d'autonettoyage commence :

“DELAY” s'éteint et la durée de nettoyage s'affiche.

### Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé :

“LOCK” s'éteint environ une heure après la fin du programme de nettoyage. La porte peut alors être ouverte.

### Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur CANCEL. Tous les mots disparaissent de l'afficheur. Toutes les fonctions sont annulées. L'heure s'affiche.

En fonction de la température réelle du four au moment de l'annulation de l'autonettoyage, il se peut que la porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que le four refroidisse.

## Nettoyage général

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four est froid. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

### ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

#### Méthode de nettoyage :

Frotter dans le sens du grain pour éviter d'endommager le fini.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable - Pièce n° 31462B (non inclus) :  
Voir la section “Assistance ou service” pour placer une commande.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :  
Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

Ne pas utiliser de tampons de récurage savonneux, nettoyants abrasifs, crème à polir pour table de cuisson, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Des dommages peuvent survenir.

### EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :  
Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31682B (non inclus) :  
Voir la section “Assistance ou service” pour placer une commande.

### TABLEAU DE COMMANDE

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :  
Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31682B (non inclus) :  
Voir la section “Assistance ou service” pour placer une commande.

Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir.

## CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser les nettoyants à four.

Les renversements d'aliments devraient être nettoyés lorsque le four est refroidi. Aux températures élevées, les aliments affectent la porcelaine et des taches, éclats, piqûres ou marques blanchâtres peuvent survenir.

#### Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :  
Voir d'abord “Programme d'autonettoyage”.

## GRILLES DU FOUR

#### Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :  
Voir d'abord “Programme d'autonettoyage”. Il faut ôter les grilles sinon elles se décolorent et deviendront plus difficiles à faire glisser. Le cas échéant, un léger revêtement d'huile végétale appliqué sur les glissières des grilles les aidera à mieux glisser.
- Tampon en laine d'acier

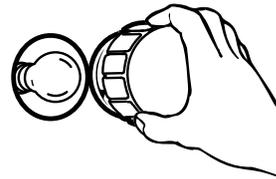
## Lampes du four

Les lampes du four ont des ampoules d'appareil ménager standard de 40 watts. Elles s'allument lorsque la porte du four est ouverte. Elles ne fonctionneront pas durant le programme d'autonettoyage. Lorsque la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour les allumer ou les éteindre.

#### Remplacement :

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

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner le couvercle en verre des ampoules au fond du four dans le sens antihoraire pour l'enlever.



3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de la douille.
4. Replacer l'ampoule et le couvercle de l'ampoule en les tournant dans le sens horaire.
5. Reconnecter la source de courant électrique.

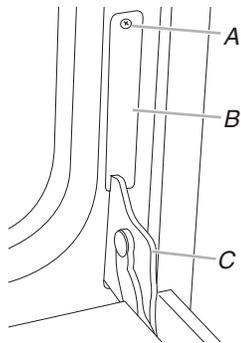
## Porte du four

Il n'est pas suggéré d'enlever la porte du four dans le cadre d'une utilisation normale. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est éteint et froid. Ensuite, suivre les instructions qui suivent. La porte du four est lourde.

#### Dépose :

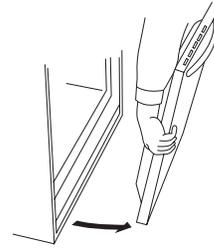
1. Ouvrir la porte complètement.
2. Localiser les loquets de la porte du four situés aux deux coins de celle-ci.

3. À l'aide d'un tournevis Phillips, ôter la vis ainsi que la plaque de couvre-charnière situées au-dessus de chaque gâche de loquet de porte, dans le châssis du four.



A. Vis de la plaque de couvre-charnière  
 A. Plaque de couvre-charnière  
 C. Charnière

4. Saisir les bords de la porte du four à deux mains et refermer la porte à moitié. Soulever et tirer la porte du four vers soi et enlever la porte. Conserver la porte du four à part sur une surface protégée.



#### Réinstallation :

1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les charnières avec les gâches de charnières situées dans le châssis du four et insérer les extrémités de charnières dans les gâches.
3. Enfoncer les charnières aussi loin qu'elles peuvent aller et ouvrir la porte du four complètement. On sentira le mouvement de la porte lorsqu'elle se met en place.
4. À l'aide d'un tournevis Phillips, réinstaller les plaques de couvre-charnière situées de chaque côté du châssis du four avec une vis.
5. Effectuer quelques manœuvres de fermeture/ouverture de la porte du four pour vérifier son bon fonctionnement.

## DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

### Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**  
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.

### Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle bien réglée?**  
Voir la section "Commandes électroniques du four".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**  
Voir la section "Cuisson et maintien au chaud".
- **Le verrouillage des commandes est-il réglé?**  
Voir la section "Verrouillage des commandes et de la porte du four".

### La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**  
Voir la section "Commande de la température du four".
- **Sur certains modèles, le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il durant Bake (cuisson au four), Broil (cuisson au grill) ou Clean (nettoyage)?**  
Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement durant l'utilisation du four. Ceci aide à refroidir les commandes électroniques.

### Les témoins lumineux du four clignotent

- **Les témoins lumineux du four clignotent-ils?**  
Voir la section "Commande électronique du four". Si le(s) témoin(s) lumineux clignotent toujours, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

### L'affichage indique des messages

- **Les termes "BAKE" ou "LOCK" clignotent-ils sur l'affichage?**  
Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Afficheur". Régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la section "Horloge". Si ces messages réapparaissent, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

### Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**  
Fermer la porte du four complètement.
- **Une fonction a-t-elle été entrée?**  
Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Sur certains modèles, un programme d'autonettoyage à mise en marche différée a-t-il été réglé?**  
Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**  
Voir la section "Cuisson et maintien au chaud".

### Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**  
Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les Instructions d'installation.
- **La température correcte du four est-elle réglée?**  
Revérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température est-il réglé correctement?**  
Voir la section "Commande de la température du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?**  
Voir les sections "Cuisson au four" et "Cuisson au grill".

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**  
Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Les grilles sont-elles en bonne position?**  
Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?** Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?**  
Vérifier pour s'assurer que la pâte est répartie uniformément dans le plat.

- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**  
Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte du four a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**  
L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**  
Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?**  
Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte.

## ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez vérifier la section "Dépannage". Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat et les numéros au complet du modèle et de la série de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

### Si le problème n'est pas attribuable à l'une des raisons indiquées dans la section "Dépannage"...

Téléphonez au marchand qui vous a vendu l'appareil ou téléphonez à Jenn-Air en composant au **1-800-807-6777** pour localiser une compagnie de service autorisée. Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat et les numéros de modèle et de série complets de votre appareil. Assurez-vous de conserver la preuve d'achat pour vérifier les conditions de la garantie.

Si le marchand ou la compagnie de service ne peut pas résoudre votre problème, écrivez à :

**Jenn-Air Brand Home Appliances  
Customer Interaction Centre  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, ON L5N 3A7**

**Adresse Internet : [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca)**

ou composez le **1-800-807-6777**.

**REMARQUE :** Pour toute correspondance ou appel au sujet d'un problème de service, veuillez inclure les renseignements suivants :

1. Vos nom, adresse et numéro de téléphone durant la journée.
2. Numéros de modèle et de série de l'appareil.
3. Nom et adresse de votre marchand ou du service d'entretien.
4. Une description claire du problème existant.
5. Preuve d'achat (reçu de vente).

Les guides de l'utilisateur, manuels d'entretien et informations sur les pièces sont disponibles auprès du Centre d'interaction avec la clientèle des appareils électroménagers de la marque Jenn-Air.

## GARANTIE DES APPAREILS DE CUISSON JENN-AIR®

### GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Jenn-Air, marque de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Jenn-Air") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Jenn-Air. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

### GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR CERTAINS COMPOSANTS

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Jenn-Air paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour les composants suivants (si applicables au produit), en cas de vices de matériaux ou de fabrication :

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Élément électrique</li> <li>■ Clavier et microprocesseur</li> <li>■ Table de cuisson en vitrocéramique : en cas de bris d'origine thermique</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Commandes électroniques</li> <li>■ Tube magnétron</li> <li>■ Brûleurs à gaz scellés</li> </ul> |
|---|---|

### ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

**La présente garantie limitée ne couvre pas :**

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consommables ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consommables ou de produits nettoyants non approuvés par Jenn-Air.

5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Jenn-Air dans les 30 jours suivant la date d'achat.
  6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
  7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
  8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
  9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Jenn-Air autorisé n'est pas disponible.
  10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
  11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.
- Le coût d'une réparation ou des pièces de rechange dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

---

**CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS**  
LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. JENN-AIR N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

---

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

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant Jenn-Air. Aux É.-U., composer le **1-800-688-1100**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 1/08

---

**Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.**

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
Numéro de téléphone \_\_\_\_\_  
Numéro de modèle \_\_\_\_\_  
Numéro de série \_\_\_\_\_  
Date d'achat \_\_\_\_\_