

# JENNAIR® SMALL ELECTRIC BUILT-IN CONVECTION OVEN

## PETIT FOUR À CONVECTION ENCASTRÉ JENNAIR®

---

### Use & Care Guide

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

---

### Guide d'utilisation et d'entretien

Pour des questions à propos des caractéristiques, du fonctionnement/rendement, des pièces, accessoires ou dépannage,  
composer le : **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)** ou visitez notre site Web au **www.jennair.com**.  
Au Canada, composer le : **1 800 JENNAIR (1 800 536-6247)** ou visiter notre site Web au **www.jennair.ca**.



# TABLE OF CONTENTS

<b>OVEN SAFETY</b> .....	<b>3</b>
<b>OVEN USE</b> .....	<b>4</b>
Feature Guide.....	4
Touch Panel.....	4
Display.....	4
Display Navigation .....	4
Setup and Demo Mode.....	4
Cooking Modes.....	5
Favorites.....	6
Assisted Cooking .....	6
Doneness .....	6
Settings .....	7
More Modes .....	8
Aluminum Foil.....	8
Positioning Racks and Bakeware .....	8
Accessories .....	9
Oven Vent(s) .....	10
Preheating and Oven Temperature .....	10
Baking and Roasting.....	10
Broiling.....	10
<b>OVEN CARE</b> .....	<b>11</b>
Self Cleaning Cycle.....	11
General Cleaning.....	11
Oven Lights .....	11
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>13</b>
<b>ASSISTANCE OR SERVICE</b> .....	<b>14</b>
In the U.S.A. ....	14
In Canada.....	14
Accessories.....	14

# TABLE DES MATIÈRES

<b>SÉCURITÉ DU FOUR</b> .....	<b>15</b>
<b>UTILISATION DU FOUR</b> .....	<b>16</b>
Guide des caractéristiques .....	16
Tableau tactile .....	16
Affichage .....	16
Affichage du menu .....	16
Réglage et mode démonstration .....	16
Cooking Modes (modes de cuisson) .....	17
Favorites (Favoris) .....	18
Assisted Cooking (Cuisson assistée).....	18
Degré de cuisson .....	18
Settings (réglages).....	19
Plus de modes .....	20
Papier d'aluminium .....	20
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four..	20
Accessoires .....	21
Événements du four .....	22
Préchauffage et température du four.....	22
Cuisson et rôtissage au four .....	22
Cuisson au gril.....	22
<b>ENTRETIEN DU FOUR</b> .....	<b>23</b>
Programme d'autonettoyage .....	23
Nettoyage général.....	24
Lampes du four .....	24
<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>25</b>
<b>ASSISTANCE OU DÉPANNAGE</b> .....	<b>26</b>
Aux É.-U. ....	26
Au Canada.....	26
Accessoires.....	26

# 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:

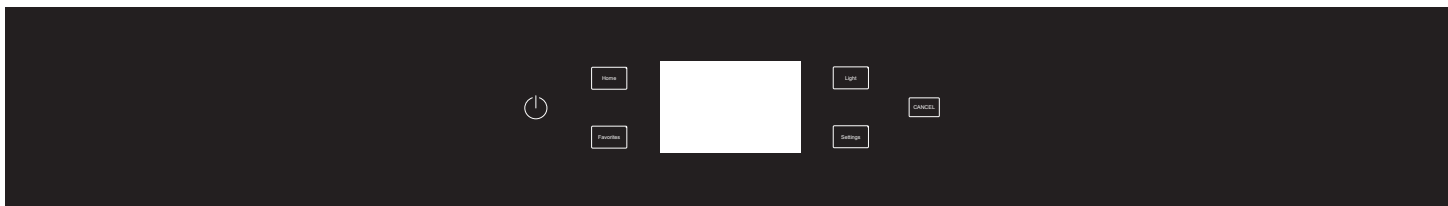
- Do Not Clean Gasket – The gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# OVEN USE

## Feature Guide

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



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Settings	Oven Use Functions	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Settings” and “More Modes” sections.
Home	Home Screen	If pressed once, it enables the user to return to the “Cooking Methods” and “Assisted Cooking” screen. If pressed twice, the time of day is displayed.
Favorites	Favorites	Allows you to save the cycles that you use on a frequent basis.
Light	Turns on oven light	Press the Light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on.
Oven Power	Oven Function Power	The Oven Power keypad begins oven function and wakes it from sleep mode.
Cancel	Oven Function Cancel	The Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock.

## Touch Panel

The touch panel houses the control menu and function controls. The touch keypads are very sensitive and require only a light touch to activate. Scroll up, down, left, or right to explore the different options and features.

For more information about the individual controls, see their respective sections in this manual.

## Display

The display is for both the menu and oven function controls. The touch panel allows you to scroll through the oven menus. The display is very sensitive and requires only a light touch to activate and control.

When an oven is in use, the display will show the clock, mode, oven temperature, kitchen timer, and oven timer, if set. If the oven timer is not set, you can set it from this screen.

After approximately 2 minutes of inactivity, the display will go into sleep mode and the display will dim. When the oven is in operation, the display will remain bright.

During use, the display will show menus and the appropriate selections for the options being chosen.

## Display Navigation

If the oven is off, touch the Oven Power to activate the menu. From this screen, all automatic cooking programs can be activated, all manual cooking programs can be set, options can be adjusted, and instructions, preparation, and tips can be accessed.

## Setup and Demo Mode

1. Select STORE DEMO MODE to enter Demo Mode.
2. Follow the prompts on the display screen to select a language, accept the terms of service and set the time.  
**NOTE:** The display screen will show the time and date (default screen/standby mode).
3. If you selected Store Demo Mode, select TRY THE PRODUCT to explore various features and options of the product.
4. Select the Settings keypad.
5. Select the Info keypad.
6. Select the Store Demo Mode keypad.

To exit Demo Mode, see the “Settings” section.

## Cooking Modes

### **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.**

3. Select the desired cooking function from the list. See the following table for descriptions.
4. Follow the on-screen prompts to set the temperature, optional cook time, and optional delay start, if available. Some cooking functions allow you to turn on/off the Preheat function. Some cooking functions have preset options for specific food types. Select the food type that most closely matches your recipe.
5. Press START to begin. If preheating is on, a tone will sound when preheating is complete.
6. Press the Oven Cancel keypad when finished cooking.

To set a Manual Cooking Function, follow these steps.

1. Press the Oven Power keypad.
2. Select the Cooking Modes option.

<b>COOKING FUNCTION</b>	<b>SUGGESTED USAGE</b>
<b>Rapid Preheat</b>	A Bake function that will preheat the oven quickly.
<b>Bake</b>	Used for cooking any kind of food on one rack.
<b>Broil</b>	Used for broiling thin foods on one rack.
<b>Convect Broil</b>	Used for roasting large cuts of meat.
<b>True Convect</b>	Used for cooking different foods on multiple racks at the same temperature.
<b>4-Rack Cooking</b>	Used for cooking thin foods (cookies, pies, pizzas) on 4 racks at the same time.
<b>Convect Bake</b>	Used for cooking any kind of food on one rack, especially meats or cakes with fillings.
<b>Specialty Functions: Defrost</b>	Used to speed up the defrosting of food. Place food in the middle shelf. Leave food in packaging to keep it from drying out.
<b>Specialty Functions: Keep Warm</b>	Used to keep already-cooked food warm until it is served.
<b>Specialty Functions: Proofing</b>	Used to proof breads.
<b>Specialty Functions: Convenience Foods</b>	Used to cook ready-made food stored at room or refrigerated temperatures, such as biscuits, or to reheat already-cooked food. Follow the instructions on the packaging.
<b>Specialty Functions: Convect Roast</b>	Used for cooking large cuts of meat. Turn the meat during cooking for even browning, and baste the meat periodically to keep it moist.
<b>Specialty Functions: Eco True Convect</b>	Used for cooking stuffed cuts of meat on a single rack with a low power consumption.
<b>Frozen Bake</b>	Used to cook premade frozen food, such as lasagna, pizza, pastries, french fries, and bread. No preheat is necessary. Follow the instructions on the packaging.
<b>Self Clean</b>	Used to clean the oven at extremely high temperatures. See the “Self Cleaning” section for more information.

## Favorites

The Favorites feature stores the oven mode and temperature for your favorite recipe. As you continue to utilize your Favorites tool, your product will refine and tailor suggestions towards your cooking cravings/needs.

**NOTE:** A select set of Favorites and suggestions may be automatically shown on the Home screen based on your meal times.

To save a recipe, select the Favorites keypad and follow the prompts on the screen to customize your favorites.

Add an image or name to the favorite to customize it to your preferences.

## Assisted Cooking

Assisted cooking helps you select the right mode for your everyday cooking needs.

Some modes allow you to skip preheat. Follow the prompts on screen for guidance throughout the cooking process.

Assisted cooking recipes include:

- Casseroles & Baked Pasta
- Meat
- Fish & Seafood
- Vegetables
- Cake & Pastries
- Quiche
- Bread
- Pizza
  1. Two selections: Thin Crust or Frozen
  2. Under Thin Crust, there is also a selection for Thick Crust, as well as Round vs. Tray. Use Round for round pizzas and Tray for rectangular pizza.
  3. Under Frozen, there are options for 1 layer (1 pizza) vs. 4 layers (more than one pizza). You can have up to 4 pizzas on different rack positions.

## Doneness

**NOTE:** Can only be used on selected functions.

1. Switch on the oven by selecting the ON/HOME button or touching the display.
2. Select the Assisted Cooking.
3. Select the Food list.
4. Choose the food to cook from the list.
5. Doneness selection and/or external surface browning is required. Doneness selection would modify the default temperature/or cooking time in order to adjust the internal doneness of your food to the desired level of cooking. The external browning selection instead will prolong/reduce the final broiling stage of cooking.
6. Press START to begin the preheat cycle.

**NOTE:** You can use the slider to select Light, Normal etc., or you can select the option to type in the temperature by selecting the icon in the upper right corner.

### Doneness Selection Chart

**NOTE:** The default setting is Normal for each of these selections.

Food	Light	Normal	Extra
Roast Beef	122°F (50°C)	140°F (60°C)	158°F (70°C)
Hamburger	-	-	-
Roast-Slow Cooking	122°F (50°C)	140°F (60°C)	158°F (70°C)
Roast Lamb	-	149°F (65°C)	167°F (75°C)
Rack of Lamb	-	149°F (65°C)	167°F (75°C)
Leg of Lamb	-	149°F (65°C)	167°F (75°C)

### Browning setting recipes include:

- Lasagna
- Baked Stuffed Pasta
- Roast Beef
- Roast Veal
- Roast Pork
- Pork Shank
- Roast Lamb
- Rack of Lamb
- Leg of Lamb
- Roast Chicken
- Whole Chicken- Stuffed
- Chicken Pieces
- Roast Goose
- Stuffed Roast Goose
- Turkey Pieces
- Potatoes
- Quiche

---

## Settings

The Settings keypad allows you access to functions and customization options for your oven. These settings allow you to set the clock, turn the audible signals and prompts on and off, adjust the oven calibration, change the language, and more.

Select the Settings keypad to view the Settings features:

- Kitchen Timer
- Light
- Self Clean
- Mute
- Control Lock

See the “More Modes” section for more information.

TOOL	NOTES
<b>Kitchen Timer</b>	Set a kitchen timer by manually entering the desired time into the keypad. <ol style="list-style-type: none"><li>1. Select KITCHEN TIMER.</li><li>2. Manually input the time to the desired timer length.</li><li>3. Select START.</li><li>4. Select the Cancel keypad to end the Kitchen Timer.</li></ol>
<b>Light</b>	Select the Light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on.
<b>Self Clean</b>	See the “Self Cleaning” section.
<b>Mute</b>	Select MUTE to mute or unmute the oven sounds.
<b>Control Lock</b>	<p>The Control Lock shuts down the control panel keypads to avoid unintended use of the oven(s). The Control Lock will remain set after a power failure, if set before the power failure occurs. When the control is locked, only the Oven Power and Settings keypads will function.</p> <p>The Control Lock is preset unlocked, but can be locked.</p> <p><b>To Lock or Unlock Control:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Check that the oven is off.</li><li>2. Select CONTROL LOCK.</li><li>3. “Control Lock” will display.</li><li>4. Scroll up to unlock. No keypads will function.</li></ol>

---

### Preferences

#### Times and Dates

Set time and date preferences.

- **Your Meal Times:** Adjust when breakfast/lunch/dinner is shown
- Time
- Date
- Time Format (AM/PM vs 24 hour [Military Time])

#### Sound Volume

Set sound volume preferences.

- Timers and Alerts
- Buttons and Effects

#### Display Settings

Set the screen brightness.

- Display Brightness

#### Regional

Set regional preferences.

- **Language:** English or French

---

### Info

- **Service and Support:** Displays model number, Customer Support contact info, and Diagnostics.
- **Store Demo Mode:** Select Store Demo Mode to toggle Demo Mode off and on.

#### Start Demo Mode

1. Select the Settings keypad.
2. Scroll and select INFO.
3. Select STORE DEMO MODE and select ON.

**NOTE:** The display screen will show the time (default screen/standby mode).

4. Select the Settings keypad.
5. Select TRY THE PRODUCT.

If the unit is in Demo Mode after power up, follow these steps to exit Demo Mode:

#### To Exit Demo Mode:

1. Select TRY THE PRODUCT.
2. Select the Settings keypad.
3. Scroll and select INFO.
4. Select STORE DEMO MODE and select OFF.
5. Select YES on the confirmation screen.

- **Restore Factory:** This will restore your product to the original factory default settings.

## More Modes

### Sabbath Mode

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until disabled.

When the Sabbath Mode is activated, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound, and the displays will not indicate temperature changes. When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off, and the heating elements will not turn on or off immediately.

If a cook timer is set, the countdown will appear. The timer will countdown once the timer is set.

**NOTE:** If a power failure happens while Sabbath Mode is running, the oven will show Sabbath Mode is on, but the Bake cycle will not be on. If the oven door is opened during this time, the oven light will not turn on.

#### To enable and activate Sabbath Mode:

1. Press the Settings keypad.
2. Select MORE MODES.
3. Select SABBATH MODE.
4. Press SABBATH MODE again to enable Sabbath Mode (Sabbath Mode is preset to off).
5. (Optional) For timed cooking in Sabbath Mode, press ADD A COOK TIME, enter the desired cook time and then press NEXT.
6. Select START.

#### To Disable and Exit Sabbath Mode:

1. Press the Oven Power or Cancel Keypad.
2. Press and hold the display screen for three seconds.

#### To Adjust Temperature:

1. Press the +/- 25 on the display screen to select the new temperature.

**NOTE:** The temperature adjustment will not appear on the display, and no tones will sound.

## Aluminum Foil

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

For best cooking results, do not cover entire oven 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

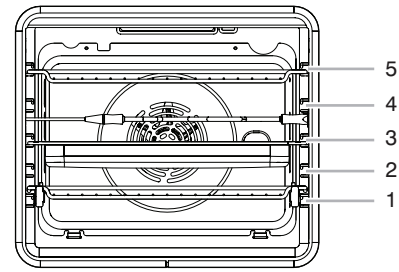
**IMPORTANT:** To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

### Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.
- Place food so it will not rise into the broil element. Allow at least 1/2" (1.3 cm) between pans and the broil element.

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

## Rack Positions



### Broiling

FOOD	RACK POSITION
Most broiling	5

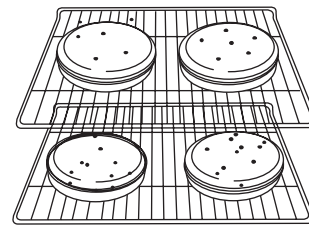
For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior, use a flat rack in position 5. Cook over a drip tray filled with 2 cups (500 ml) of water. Broil for 15-30 minutes and turn two thirds of the way through cooking.

### Traditional Cooking

FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys, angel food, bundt cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat and poultry	2 or 3
Cookies, biscuits, muffins, cakes	3 or 4 when single rack baking; 1 and 4 when double-rack baking; 1, 3, and 5 when triple-rack baking; and 1, 3, 4, and 5 when quadruple-rack baking.

### Baking Layer Cakes on Two Racks

For best results when baking cakes on two racks, use rack positions 1 and 4 with the Bake function. Place the cakes on the racks as shown.



### Baking Cookies on Two Racks

For best results when baking cookies on two racks, use rack positions 1 and 4.

### Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 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	Refer to the previous illustration.

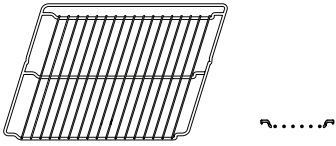
**NOTE:** Bakeware materials and color may affect results. Dark, dull, non-stick, or glass pans may require shorter baking times, in contrast insulated or stainless steel pans may require longer baking times. Follow bakeware manufacturer's recommendations.



## Accessories

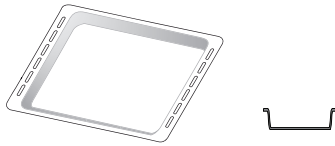
The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

### Wire Shelf



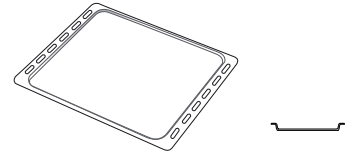
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

### Drip Tray



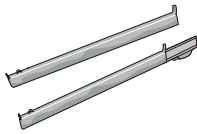
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

### Baking Tray



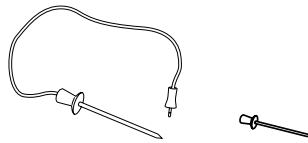
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

### Sliding Runners (on some models)



To facilitate inserting or removing accessories.

### Food Probe



To accurately measure the core temperature of food during cooking. Thanks to its four sensing points and rigid support, it can be used for meat and fish, and also for bread, cakes and baked pastries.

### Inserting the Wire Shelf and other Accessories

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

### Removing and Refitting the Shelf Guides

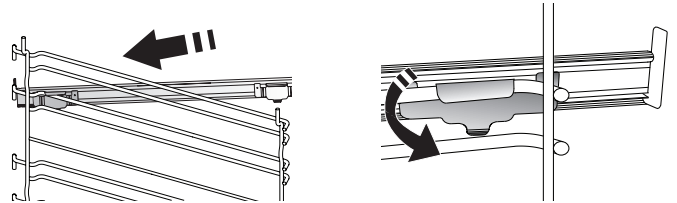
- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating. The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

### Fitting the Sliding Runners (if present)

Remove the shelf guides from the oven and remove the plastic from the sliding runners.

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide.

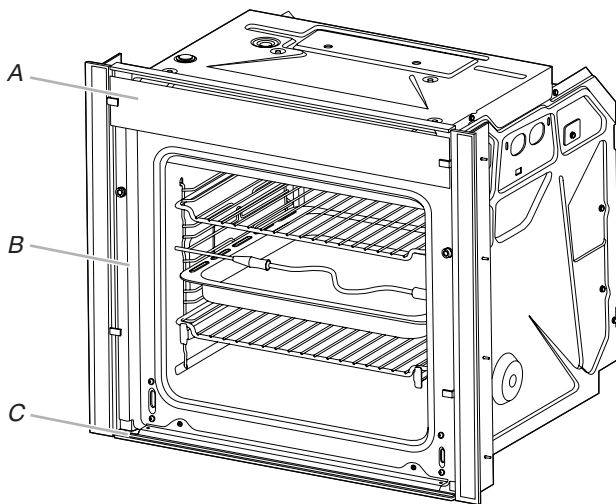
Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



**NOTE:** The sliding runners can be fitted on any level.

---

## Oven Vent(s)



- A. Control panel
- B. Oven
- C. Oven vent

The oven vent(s) should not be blocked or covered since they allow the inlet of fresh air into the cooling system. Also, the bottom vent should not be blocked or covered since it allows the inlet of fresh air into the cooling system and the outlet of hot air from the cooling system. Blocking or covering vents will cause poor air circulation, affecting cooking, cleaning, and cooling results.

---

## Preheating and Oven Temperature

### Preheating

When beginning a Bake cycle, the oven will begin preheating after Start is pressed. The oven will take approximately 6 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when your oven door is opened to insert food. This ensures that when you place your food in the oven, the oven, will begin at the proper temperature. Insert your food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat before the tone sounds.

### Rapid Preheat

Rapid Preheat can be used to shorten the preheating time. Only one standard flat oven rack should be in the oven during Rapid Preheat. Extra racks should be removed prior to starting. The preheating cycle should be completed before placing food in the oven. When the Rapid Preheat cycle is complete, the oven starts a normal Bake cycle.

**IMPORTANT:** Rapid Preheat should be used only for one-rack baking.

### Oven Temperature

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

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

---

## Baking and Roasting

The oven will take approximately 6 minutes to reach 350°F (177°C) with all oven racks inside the oven cavity. The preheat cycle rapidly increases the temperature inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. Factors that impact preheat times include room temperature, oven temperature, and the number of racks. Unused oven racks can be removed prior to preheating your oven to help reduce preheat time. The actual oven temperature will go above the set temperature to offset the heat lost when the oven door is opened to insert food. This ensures that the oven will begin at the proper temperature when you place food in the oven. Insert food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat until the tone sounds.

During baking or roasting, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature.

Depending on the model, if the oven door is opened during baking or roasting, the heating elements (bake and broil) will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

---

## Broiling

When broiling, no preheating is necessary unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid above the drip tray, and then place it in the center of the oven rack. Close the oven door to ensure proper broiling temperature.

**NOTE:** Odors and smoke are normal the first few times the oven is used or if the oven is heavily soiled.

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

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

# OVEN CARE

## Self Cleaning Cycle

### **⚠ WARNING**



#### **Burn Hazard**

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

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

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

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

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

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

Do not block the oven vent(s) during the Self Cleaning cycle. Air must be able to move freely. See the “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 the “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 high-temp 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 is normal and will not affect cooking performance.

#### **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.

Suggested clean times are 1 hour and 15 minutes for light soil, 1 hour and 40 minutes for medium soil and 2 hours for heavy soil.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

The oven lights will not work during the Self Cleaning cycle.

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

Before Self Cleaning, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin. When the oven is locked, the doors of the oven cannot be opened. To avoid damage to the doors, do not force the doors open when the oven is locked.

1. Touch the Settings keypad.
2. Select the Self Clean icon.
3. Select type of Self Cleaning:  
Light: 1 hour and 15 minutes  
Medium: 1 hour and 40 minutes  
Heavy: 2 hours
4. Follow the prompts on the oven display to prepare the oven.
5. Select START to begin the cleaning process.

#### **OR**

Select DELAY START to set a delayed Self Cleaning cycle. See the “To Delay Start Self Cleaning Cycle” Section.

The oven doors will automatically lock.

**NOTE:** It may take a couple moments for the oven door to automatically lock after starting the Self Clean Cycle.

When the self cleaning cycle is complete and the oven cools, the oven doors will unlock.

6. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

#### **To Delay Start Self Cleaning Cycle:**

Follow steps 1 through 4 above, then:

1. Select DELAY START.
2. Select the start time of when the Self Cleaning cycle should begin by scrolling from left to right.
3. Select START DELAY.  
The oven doors will automatically lock after the Delay Start countdown.  
When the Self Cleaning cycle is complete and the oven cools, the oven doors will unlock.
4. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

#### **To Stop Self Cleaning Anytime:**

Touch the Oven Cancel Keypad. If the oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock 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. For additional information, you can visit the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at [www.jennair.com](http://www.jennair.com). In Canada, refer to the Customer Service section at [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca).

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

---

### EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire oven is cool. These spills may affect the finish.

#### Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:  
Gently clean around the model/serial/rating plate because scrubbing may remove numbers.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):  
See the “Accessories” section for more information.

---

### STAINLESS STEEL (on some models)

**NOTE:** To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

#### Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016:  
See the “Accessories” section for more information.

---

### METALLIC PAINT (on some models)

Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

---

### CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

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

#### Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:  
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):  
See the “Accessories” section for more information.

---

### OVEN RACKS

#### Cleaning Method:

- Steel-wool pad.
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

---

### OVEN CAVITY AND OVEN DOOR INTERIOR

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned after the 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 the “Self Cleaning Cycle” section first.
- For optimal door cleaning results, wipe away any deposits with a damp sponge before running cycle.

---

## Oven Lights

The oven light(s) are standard 25 W appliance bulbs.

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

#### To Replace:

1. Disconnect power.
2. Open oven door.
3. Remove the sliding runners (if present), then remove the shelf guides.
4. Use a screwdriver to pry off the light cover.
5. Replace the light bulb.
6. Place the light cover back in place. Push firmly until it snaps into position.
7. Refit the shelf guides.
8. Reconnect power.

# TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty, or visit [producthelp.jennair.com](http://producthelp.jennair.com). In Canada, visit [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca).

Contact us by mail with any questions or concerns at the address below:

In the U.S.A.:

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

In Canada:

JennAir Brand Home Appliances  
Customer eXperience Centre  
200 – 6750 Century Ave.  
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
<b>Nothing will operate</b>	<b>Household fuse is blown, or a circuit breaker is tripped:</b> Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
<b>Oven will not operate</b>	<b>Control Lock is on:</b> “Control Lock” will display on the screen. Scroll up to unlock. <b>Sabbath Mode is set:</b> See the “Sabbath Mode” section. <b>On double oven models, one oven is self cleaning:</b> When one oven is self cleaning, the other oven cannot be set or turned on.
<b>Display shows messages</b>	<b>Power failure:</b> On some models, reset the clock if needed. See “Preferences” in the “Settings” section. <b>Error code (display shows letter followed by number):</b> Press the oven Cancel keypad to clear the display. If it reappears, call for service. See the “Warranty” for contact information. <b>Demo Mode (product is in Demo Mode):</b> See “To Exit Demo Mode” in the “Settings” section.
<b>Clean cycle did not work on all spills</b>	Several cooking cycles between Clean cycles or spills on oven walls and doors: Run additional Clean cycles. The affresh® Kitchen and Appliance Cleaner can be used for stubborn soils. See the “Accessories” and “Self Cleaning Cycle” sections for more information.
<b>Warm air coming from oven vent</b>	Warm air coming from the oven vent is normal. During a self clean cycle, the air stream is increased. The cooling fan may operate both during an oven’s cycle and after the cycle has ended, causing warm air to exit from the oven vent.
<b>Long preheat times</b>	Not all cycles require preheating. See cycle instructions for preheat recommendations. Most cycles preheat to 350°F (177°C) in 6 minutes. Higher temperatures will take more time. Removing unused oven racks prior to preheating can help reduce preheat time.
<b>Self Cleaning cycle will not operate</b>	<b>The oven door is open:</b> Close the oven door all the way. <b>The function has not been entered:</b> See the “Self Cleaning Cycle” section. <b>A Timed Self Clean cycle has been set:</b> See the “Self Cleaning Cycle” section.
<b>Oven cooking results not what expected</b>	<b>The set temperature was incorrect:</b> Double-check the recipe in a reliable cookbook. <b>Oven was not preheated:</b> See the “Baking and Roasting” section. <b>Racks were positioned improperly:</b> See the “Positioning Racks and Bakeware” section. <b>Not enough air circulation around bakeware:</b> See the “Positioning Racks and Bakeware” section. <b>Batter distributed unevenly in pan:</b> Check that batter is level in the pan. <b>Darker browning of food caused by dull or dark bakeware:</b> Lower the oven temperature 25°F (15°C) or move rack to a higher position in the oven. <b>Lighter browning of food caused by shiny or light colored bakeware:</b> Move rack to a lower position in the oven. <b>Incorrect length of cooking time was used:</b> Adjust cooking time. <b>Oven door was not closed:</b> Be sure that the bakeware does not keep the door from closing. <b>Oven door was opened during cooking:</b> Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times. <b>Rack is too close to bake burner, making baked items too brown on bottom:</b> Move rack to higher position in the oven. <b>Pie crusts browning too quickly:</b> Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

---

# ASSISTANCE OR SERVICE

---

## If you need service

Please refer to the warranty.

## If you need replacement parts

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

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

---

## In the U.S.A.

Call the Customer eXperience Center toll-free: **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**.

### Our consultants provide assistance with:

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

To locate the JennAir designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

### For further assistance

If you need further assistance, you can write with any questions or concerns at:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

---

## In Canada

Call the JennAir Canada LP Customer eXperience Centre toll-free: **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**.

### Our consultants provide assistance with:

- Use and maintenance procedures.
- Repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. JennAir designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service anywhere in Canada.

### For further assistance

If you need further assistance, you can write with any questions or concerns at:

JennAir Brand Home Appliances  
Customer eXperience Centre  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga, ON L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

---

## Accessories

To order accessories, visit our website at [www.jennair.com](http://www.jennair.com).

### Drip Tray

Order Part Number W11229219

### Baking Tray

Order Part Number W11229218

### Meat Probe

Order Part Number W11261292

### Wire Shelf

Order Part Number W10886770

### Sliding Shelf Right

Order Part Number W10773275

### Sliding Shelf Left

Order Part Number W10773274

### Trim Kit

JJW2424HM - Order Part Number W11312047

JJW2424HL - Order Part Number W11312048

# 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 – Éteindre 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'évent du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four et les hublots des portes du four.

### Fours autonettoyants :

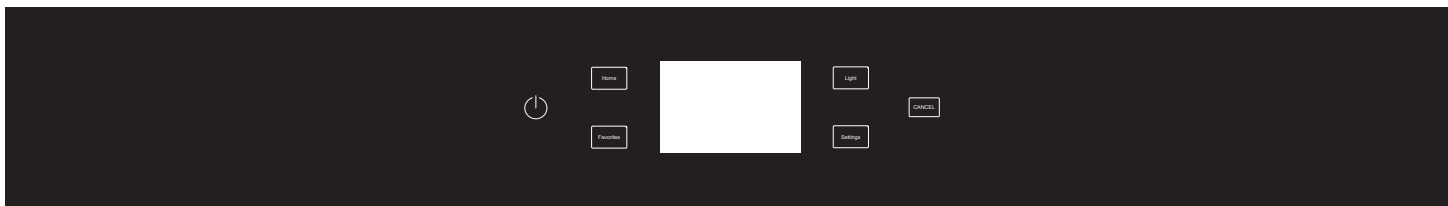
- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser les produits commerciaux de nettoyage de four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de 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**

# UTILISATION DU FOUR

## Guide des caractéristiques

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



CLAVIER	FONCTION	INSTRUCTIONS
Settings (réglages)	Fonction d'utilisation du four	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir les sections « Réglages » et « Plus de modes ».
Home (accueil)	Écran d'accueil	En appuyant une fois, l'utilisateur peut accéder à l'écran des méthodes de cuisson et de la cuisson assistée. L'heure est affichée en appuyant deux fois.
Favorites (favoris)	Favoris	Permet à l'utilisateur d'enregistrer les programmes qu'il utilise le plus souvent.
Light (éclairage)	Allume l'éclairage du four	Appuyer sur la touche Light (éclairage) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
Alimentation	Fonction d'alimentation	La touche Alimentation met en marche les fonctions du four et le réveille lorsqu'il est en mode de veille.
Cancel (annuler)	Annulation de la fonction d'alimentation	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

## Tableau tactile

Le tableau tactile regroupe le menu de commande et les commandes des différentes fonctions. Le panneau tactile est très sensible, il suffit d'un léger toucher pour l'activer. Naviguer vers le haut, le bas, la gauche ou la droite pour explorer les différentes options et fonctions.

Pour plus d'information sur chaque commande, voir leurs sections respectives dans ce manuel.

## Affichage

L'affichage est pour le menu et les commandes de fonctionnement du four. L'écran tactile permet de faire défiler les menus du four. L'affichage est très sensible; il suffit d'un léger toucher pour l'activer et sélectionner les commandes.

Lorsque le four est utilisé, l'affichage indique l'horloge, le mode, la température du four, la minuterie de cuisine et la minuterie du four si réglée. Si la minuterie du four n'est pas réglée, on peut la régler à partir de cet écran.

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

Au cours de l'utilisation, l'affichage indique les menus et les sélections appropriées pour les options choisies.

## Affichage du menu

Si le four est éteint, appuyer sur la touche Power (alimentation) du four pour activer le menu. À partir de cet écran, tous les programmes de cuisson automatique peuvent être activés; tous les programmes de cuisson manuels peuvent être réglés; les options peuvent être réglées et les instructions, les directives de préparation et les conseils sont accessibles.

## Réglage et mode démonstration

1. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) pour activer ce mode.
2. Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner une langue, accepter les modalités et régler l'heure.  
**REMARQUE :** L'écran affiche l'heure et la date (écran par défaut/mode Veille).
3. Si Store Demo Mode (mode démonstration en magasin) est sélectionné, sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit) pour découvrir diverses caractéristiques et options du produit.
4. Sélectionner la touche Settings (réglages).
5. Sélectionner la touche Info.
6. Sélectionner la touche Store Demo Mode (mode démonstration en magasin).

Pour quitter le mode Demo (démonstration), voir la section « Réglages ».



## Cooking Modes (modes de cuisson)

### **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.**

Pour régler une fonction de cuisson manuelle, suivre les étapes suivantes.

1. Appuyer sur la touche Alimentation.
2. Sélectionner l'option Cooking Modes (Modes de cuisson).

3. Sélectionner la fonction de cuisson souhaitée dans la liste. Consulter le tableau suivant pour les descriptions.
4. Suivre les messages à l'écran pour régler la température, le temps de cuisson (facultatif) et la mise en marche différée (facultatif), le cas échéant. Certaines fonctions de cuisson permet d'activer/désactiver la fonction Preheat (préchauffage). Certaines fonctions de cuisson comportent des options de pré-réglaage pour des types d'aliments spécifiques. Sélectionner le type d'aliment qui correspond le mieux à la recette.
5. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer. Si la fonction de préchauffage est activée, une tonalité se fait entendre une fois le préchauffage terminé.
6. Appuyer sur la touche Cancel (annulation) une fois la cuisson terminée.

FONCTION DE CUISSON	UTILISATION SUGGÉRÉE
<b>Rapid Preheat (préchauffage rapide)</b>	Une fonction de cuisson qui préchauffe rapidement le four.
<b>Bake (cuisson au four)</b>	Utilisée pour la cuisson de tout type d'aliment sur une seule grille.
<b>Broil (cuisson au grill)</b>	Utilisée pour griller des aliments minces sur une seule grille.
<b>Convect Broil (cuisson au grill par convection)</b>	Utilisée pour le rôtissage par convection de gros morceaux de viande.
<b>True Convect (convection)</b>	Utilisée pour la cuisson de différents aliments sur plusieurs grilles à la même température.
<b>4-Rack Cooking (cuisson sur 4 grilles)</b>	Utilisée pour la cuisson d'aliments fins (biscuits, tartes, pizzas) sur 4 grilles à la fois.
<b>Convect Bake (cuisson au four par convection)</b>	Utilisée pour la cuisson de tout type d'aliments sur une seule grille, en particulier les viandes ou les gâteaux fourrés.
<b>Specialty Functions (Fonctions spéciales) : Defrost (décongeler)</b>	Utilisée pour accélérer la décongélation des aliments. Placer l'aliment sur la grille du milieu. Laisser l'aliment dans son emballage afin de l'empêcher de se dessécher.
<b>Specialty Functions (Fonctions spéciales) : Keep Warm (maintien au chaud)</b>	Utilisée pour garder au chaud les aliments déjà cuits jusqu'au moment de les servir.
<b>Specialty Functions (Fonctions spéciales) : Proofing (levage)</b>	Utilisée pour le levage des pains.
<b>Specialty Functions (Fonctions spéciales) : Convenience Foods (plats cuisinés)</b>	Utilisée pour cuire des aliments prêts-à-servir conservés à température ambiante ou réfrigérée, tels que des petits pains au babeurre, ou pour réchauffer des aliments déjà cuits. Suivre les instructions sur l'emballage.
<b>Specialty Functions (Fonctions spéciales) : Convect Roast (rôtissage par convection)</b>	Utilisée pour la cuisson de gros morceaux de viande. Retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage uniforme et l'arroser périodiquement pour la garder humide.
<b>Specialty Functions (Fonctions spéciales) : Eco True Convect (convection Éco)</b>	Utilisée pour cuire des morceaux de viande farcis sur une seule grille avec faible consommation d'énergie.
<b>Frozen Bake (cuire congelé)</b>	Utilisée pour la cuisson de produits surgelés, tels que lasagnes, pizzas, pâtisseries, frites et pain. Aucun préchauffage n'est nécessaire. Suivre les instructions sur l'emballage.
<b>Self Clean (autonettoyage)</b>	Utilisée pour nettoyer le four à des températures extrêmement élevées. Voir la section « Autonettoyage » pour plus de renseignements.

## Favorites (Favoris)

La fonction des favoris sauvegarde le mode et la température du four pour vos recettes préférées. Au fur et à mesure que l'outil Favorites (recettes favorites) est utilisé, cet appareil affina et adaptera les suggestions concernant les envies/besoins alimentaires de l'utilisateur.

**REMARQUE :** Un ensemble de favoris et de suggestions peut être automatiquement affiché à l'écran d'accueil selon l'heure du repas.

Pour sauvegarder une recette, sélectionner la touche Favorites (recettes favorites) et suivre les étapes à l'écran pour personnaliser vos favoris.

Ajouter une image ou un nom au favori pour le personnaliser.

## Assisted Cooking (Cuisson assistée)

La cuisson assistée aide à choisir le bon mode pour les besoins quotidiens de cuisson.

Certains modes permettent de sauter l'étape de préchauffage. Suivre les instructions à l'écran pour obtenir des conseils tout au long de la procédure de cuisson.

Recettes pour cuisson assistée incluses :

- Ragoût et pâtes au four
- Viande
- Poisson et fruits de mer
- Légumes
- Gâteaux et pâtisseries
- Quiche
- Pain
- Pizza
  1. Deux sélections : Pizza à croûte mince ou congelée
  2. Sous Thin Crust (croûte mince), il y a aussi une sélection pour Thick Crust (croûte épaisse), ainsi que Round (ronde) ou Tray (rectangulaire). Utiliser Round (ronde) pour les pizzas rondes et Tray (rectangulaire) pour les pizzas rectangulaires.
  3. Sous Frozen (congelée), il y a des options pour 1 layer (1 pizza) et 4 layers (plus d'une pizza). Il est possible de cuire jusqu'à 4 pizzas sur différentes grilles.

## Degré de cuisson

**REMARQUE :** Ne peut être utilisé avec les fonctions sélectionnées.

1. Allumer le four en sélectionnant le bouton ON/HOME (mise en marche/accueil) ou en touchant l'écran.
2. Sélectionner Assisted cooking (cuisson assistée).
3. Sélectionner la liste d'aliments.
4. Choisir dans la liste l'aliment à cuire.
5. La sélection du degré cuisson ou de brunissage est requise. La sélection du degré de cuisson modifie la température par défaut ou la durée de cuisson pour que le degré de cuisson interne de vos aliments atteigne le niveau souhaité. La sélection du brunissage prolongera ou réduira l'étape finale de grillage de la cuisson.
6. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme de préchauffage.

**REMARQUE :** Il est possible d'utiliser la barre pour sélectionner léger, normal, etc., ou l'option peut être sélectionnée dans la température en utilisant l'icône dans le coin supérieur droit.

### Tableau de sélection du degré de cuisson

**REMARQUE :** Le réglage est par défaut à normal pour chacune de ces sélections.

Aliment	Léger	Normal	Extra
Rôti de bœuf	122 °F (50 °C)	140 °F (60 °C)	158 °F (70 °C)
Hamburger	-	-	-
Rôtie – cuisson lente	122 °F (50 °C)	140 °F (60 °C)	158 °F (70 °C)
Agneau rôti	-	149 °F (65 °C)	167 °F (75 °C)
Couronne d'agneau	-	149 °F (65 °C)	167 °F (75 °C)
Gigot d'agneau	-	149 °F (65 °C)	167 °F (75 °C)

### Les recettes avec brunissage incluent :

- Lasagnes
- Pâtes farcies cuites
- Rôti de bœuf
- Rôti de veau
- Rôti de porc
- Jarret de porc
- Agneau rôti
- Couronne d'agneau
- Gigot d'agneau
- Poulet rôti
- Poulet entier – farci
- Morceaux de poulet
- Oie rôtie
- Oie rôtie farcie
- Morceaux de dinde
- Pommes de terre
- Quiche

## Settings (réglages)

La touche Settings (réglages) permet d'accéder aux fonctions et de personnaliser les options du four. Ces réglages permettent de régler l'horloge, d'activer ou de désactiver les signaux sonores et les messages, de régler le calibrage du four, de choisir la langue et plus.

Sélectionner la touche Settings (réglages) pour afficher les réglages :

- Kitchen Timer (minuterie de cuisine)
- Light (éclairage)
- Self Clean (autonettoyage)
- Mute (sourdine)
- Control Lock (verrouillage des commandes)

Voir la section « Plus de modes » pour plus de renseignements.

OUTIL	REMARQUES
<b>Kitchen Timer (minuterie de cuisine)</b>	Régler la minuterie de cuisine en saisissant le temps désiré à l'aide du clavier. <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sélectionner KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine).</li><li>2. Entrer manuellement le temps désiré.</li><li>3. Sélectionner START (mise en marche).</li><li>4. Sélectionner Cancel (annulation) pour mettre fin à la minuterie de cuisine.</li></ol>
<b>Light (éclairage)</b>	Sélectionner la touche Light (éclairage) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
<b>Self Clean (autonettoyage)</b>	Voir la section « Autonettoyage ».
<b>Mute (sourdine)</b>	Sélectionner MUTE (sourdine) pour enlever ou remettre les sons du four.
<b>Control Lock (verrouillage des commandes)</b>	Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour éviter l'utilisation involontaire du ou des fours. Si le verrouillage des commandes a été réglé avant une panne de courant, la fonction reste activée après cette panne de courant. Lorsque la commande est verrouillée, seules les touches Alimentation et Settings (réglages) fonctionnent. Le verrouillage des commandes est pré-réglé désactivé, mais peut être activé. <b>Pour verrouiller/déverrouiller les commandes :</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Vérifier que le four est éteint.</li><li>2. Sélectionner CONTROL LOCK (verrouillage des commandes).</li><li>3. « Control Lock » (verrouillage des commandes) s'affiche.</li><li>4. Naviguer vers le haut pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionnera.</li></ol>

## Preferences (Préférences)

### Times and Dates (Heures et dates)

Régler les préférences pour l'heure et la date.

- **Your Meal Times (Vos heures de repas) :** Régler quand déjeuner/dîner/souper s'affiche
- Heure
- Date
- Format de l'heure (AM/PM ou 24 heures)

### Sound Volume (Volume sonore)

Régler les préférences pour le volume sonore.

- Timers and Alerts (Minuteries et alertes)
- Buttons and Effects (Boutons et effets)

### Display Settings (Réglages de l'écran)

Régler la luminosité de l'écran.

- Display Brightness (Luminosité de l'affichage)

### Regional (Régional)

Régler les préférences régionales.

- **Language (Langue) :** Anglais ou Français

## Info

- **Service and Support (Service et assistance) :** Affiche le numéro de modèle, les informations pour contacter le service à la clientèle et le diagnostic.
- **Store Demo Mode (Mode de démonstration en magasin) :** Sélectionner le mode Store Demo (démonstration en magasin) pour mettre en marche et arrêter ce mode.

### Démarrer le mode Demo (démonstration)

1. Sélectionner la touche Settings (réglages).
2. Faire défiler l'écran et sélectionner INFO.
3. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) et sélectionner ON (marche).

**REMARQUE :** L'écran affiche l'heure (écran par défaut/mode Veille).

4. Sélectionner la touche Settings (réglages).
5. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit).  
Si l'appareil est en mode Demo (démonstration) après la mise sous tension, suivre ces étapes pour quitter le mode de démonstration :

### Pour quitter le mode de démonstration :

1. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit).
  2. Sélectionner la touche Settings (réglages).
  3. Faire défiler l'écran et sélectionner INFO.
  4. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) et sélectionner OFF (arrêt).
  5. Sélectionner YES (oui) à l'écran de confirmation.
- **Restore Factory (Restaurer les réglages d'usine) :** Cela restaurera votre produit aux réglages d'usine par défaut.

## Plus de modes

### Sabbath Mode (Mode Sabbat)

Le Sabbath Mode (Mode Sabbat) permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on le désactive.

Lorsque le mode Sabbat est activé, seul le programme Bake (cuisson au four) fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température. Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

Si une minuterie de cuisson est réglée, le compte à rebours est affiché. La minuterie commence à compter dès qu'elle est réglée.

**REMARQUE :** Si une panne de courant se produit lorsque le mode Sabbat est en fonction, le four indiquera que ce mode est en fonction, mais le programme Bake (cuisson au four) ne fonctionnera pas. La lumière du four ne s'allumera pas si la porte est ouverte pendant cette période.

#### Régler et activer le mode Sabbat :

1. Appuyer sur la touche Settings (réglages).
2. Sélectionner MORE MODES (plus de modes).
3. Sélectionner SABBATH MODE (mode Sabbat).
4. Appuyer de nouveau sur SABBATH MODE (mode Sabbat) pour l'activer (il est pré-réglé à désactivé).
5. (Facultatif) Pour la cuisson minutée pendant le mode Sabbat, appuyer sur ADD A COOK TIME (ajouter un temps de cuisson), puis saisir le temps de cuisson désiré et appuyer sur NEXT (suivant).
6. Sélectionner START (mise en marche).

#### Pour désactiver et sortir du mode Sabbat :

1. Appuyer sur la touche Alimentation ou Cancel (annulation).
2. Appuyer sur l'écran pendant trois secondes.

#### Pour régler la température :

1. Appuyer sur +/- 25 à l'écran pour sélectionner la nouvelle température.

**REMARQUE :** Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis.

## Papier d'aluminium

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

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

Pour récupérer les renversements, placer du papier d'aluminium sur la grille sous le plat. S'assurer que l'aluminium est au moins 1/2 po (1,3 cm) plus grand que le plat et que les bords sont relevés.

## Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

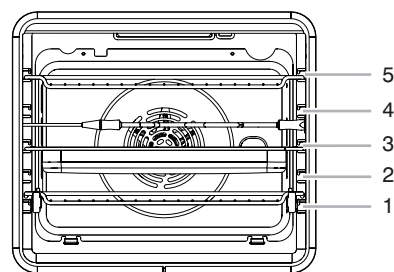
**IMPORTANT :** Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

### Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.
- Placer les aliments de façon à ce qu'ils ne touchent pas le brûleur de cuisson au gril en augmentant de volume. Laisser un espace d'au moins 1/2 po (1,3 cm) entre le plat et l'élément chauffant.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Utiliser l'illustration et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles.

## Position de la grille



### Cuisson au gril

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Pour la plupart des cuissons au gril	5

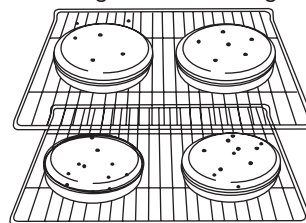
Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant bien tendre à l'intérieur, utiliser une grille plate en position 5. Cuire au-dessus d'un plateau d'égouttement rempli de 2 tasses (500 ml) d'eau. Griller pendant 15 à 30 minutes et retourner les galettes aux deux tiers de la cuisson.

### Cuisson traditionnelle

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges et gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes	1 ou 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande et volaille	2 ou 3
Biscuits, muffins et gâteaux	3 ou 4 lors de la cuisson sur une seule grille; 1 et 4 lors de la cuisson sur deux grilles; 1, 3 et 5 lors de la cuisson sur trois grilles; et 1, 3, 4 et 5 lors de la cuisson sur quatre grilles.

### Cuisson au four des gâteaux à étages, sur deux grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur deux grilles, utiliser les grilles 1 et 4 avec la fonction de cuisson au four. Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué.



### Cuisson au four de biscuits sur deux grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de biscuits sur deux grilles, utiliser les positions de grille 1 et 4.

### Ustensiles de cuisson

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

Utiliser le tableau suivant comme guide.

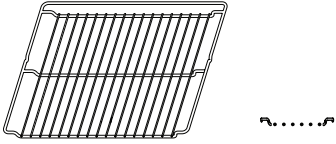
NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Consulter l'illustration précédente.

**REMARQUE :** Le matériel des ustensiles de cuisson et la couleur peuvent affecter les résultats. Les plateaux foncés, non adhésifs, au fini terre ou en verre peuvent nécessiter des temps de cuisson plus courts contrairement aux lèchefrites isolées ou en acier inoxydable qui nécessitent un temps de cuisson plus long. Suivre les recommandations du fabricant des ustensiles de cuisson.

## Accessoires

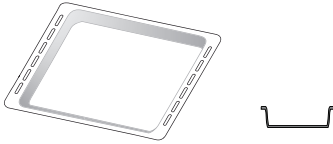
Le nombre et le type d'accessoires peuvent varier en fonction du modèle acheté.  
D'autres accessoires peuvent être achetés séparément auprès du service après-vente.

### Grille métallique



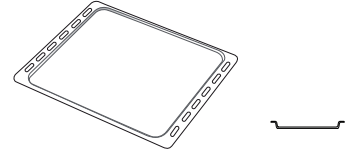
L'utiliser pour cuire des aliments ou comme support pour les ustensiles, les moules à gâteaux et autres articles de cuisson allant au four.

### Plateau d'égouttement



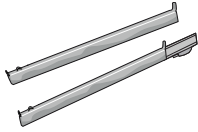
L'utiliser comme plateau de cuisson pour cuire de la viande, du poisson, des légumes, de la fouace, etc. ou le positionner sous la grille métallique pour ramasser les jus de cuisson.

### Plaque de cuisson



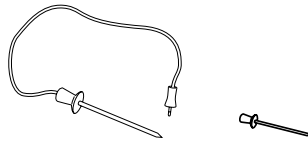
L'utiliser pour la cuisson de tout produit de boulangerie et de pâtisserie, mais aussi pour les rôtis, poissons en papillote, etc.

### Glissières (sur certains modèles)



Pour faciliter l'insertion ou le retrait des accessoires.

### Sonde de cuisson



Permet de mesurer avec précision la température de l'aliment durant la cuisson. Grâce à ses quatre points de détection et à son support rigide, elle peut être utilisée pour la viande et le poisson, ainsi que pour le pain, les gâteaux et les pâtisseries.

### Insertion de la grille métallique et des autres accessoires

Insérer la grille à l'horizontale en la faisant glisser sur les guides de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit dirigé vers le haut.

D'autres accessoires, tels que le plateau d'égouttement et la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement de la même manière que la grille métallique.

### Retrait et remise en place des guides de grille

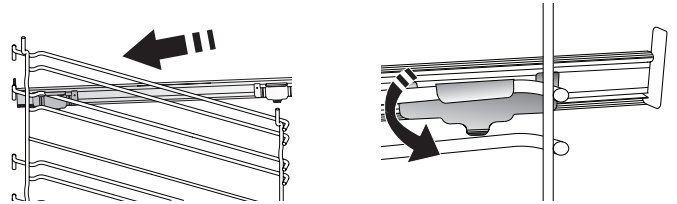
- Pour retirer les guides de grille, soulever les guides puis tirer doucement la partie inférieure hors de son logement. Les guides de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour remettre en place les guides de grille, les replacer d'abord dans leur logement supérieur. En les maintenant vers le haut, les faire glisser dans le compartiment de cuisson, puis les abaisser pour les mettre en place dans le logement inférieur.

### Montage des glissières (si présentes)

Retirer les guides de grille du four et retirer la pellicule en plastique des glissières.

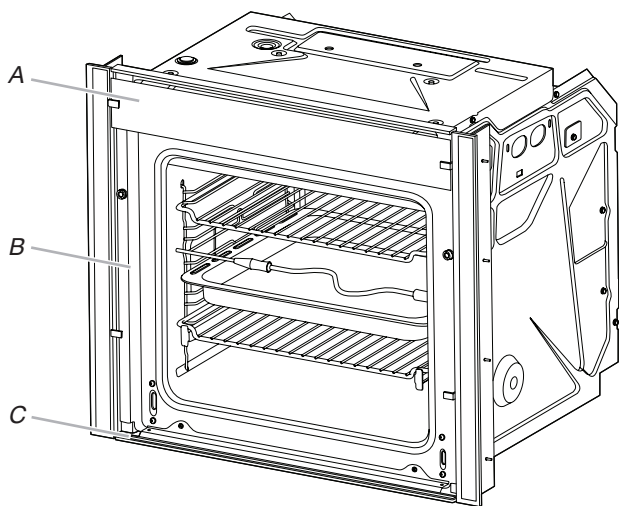
Fixer l'agrafe supérieure de la glissière au guide de grille et la faire glisser aussi loin que possible. Abaisser l'autre agrafe en position. Pour fixer le guide, appuyer fermement sur la partie inférieure de l'agrafe contre le guide de grille.

S'assurer que les glissières peuvent se déplacer librement. Répéter ces étapes pour l'autre guide de grille au même niveau.



**REMARQUE :** Les glissières peuvent être montées à n'importe quel niveau.

## Événements du four



- A. Tableau de commande
- B. Four
- C. Événement du four

Le ou les événement(s) du four ne doivent être ni obstrués ni couverts, car ils permettent l'introduction d'air frais dans le système de refroidissement. En outre, l'événement inférieur ne doit être ni obstrué ni couvert, car il permet l'introduction d'air frais dans le système de refroidissement et l'évacuation de l'air chaud du système de refroidissement. Le fait d'obstruer ou de couvrir les événements nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson, de nettoyage et de refroidissement.

## Préchauffage et température du four

### Preheating (préchauffage)

Au début d'un programme de cuisson au four (Bake), le four commence par un préchauffage une fois que la touche Start (mise en marche) est enfoncée. Le four atteint 350 °F (177 °C) en 6 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur de la cavité du four. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

### Rapid Preheat (préchauffage rapide)

La fonction Rapid Preheat (préchauffage rapide) peut servir à réduire la durée de préchauffage. Durant le préchauffage rapide, seule une grille doit se trouver dans le four. Les autres grilles doivent être retirées avant de commencer. Le programme de préchauffage doit être terminé avant de placer de la nourriture dans le four. Une fois le programme de préchauffage rapide terminé, le four commence un programme normal de cuisson au four.

**IMPORTANT :** La fonction de préchauffage rapide doit être utilisée uniquement pour la cuisson au four sur une seule grille.

### Température du four

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

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

## Cuisson et rôtissage au four

Le four atteint 350 °F (177 °C) en 6 minutes environ lorsque toutes les grilles du four sont à l'intérieur de la cavité. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température à l'intérieur de la cavité du four. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Les facteurs qui peuvent influencer la durée de préchauffage incluent la température ambiante, la température du four et le nombre de grilles installées. Pour réduire la durée de préchauffage, on peut retirer les grilles inutilisées avant de préchauffer le four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

Durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments de cuisson au four et de cuisson au grill s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir la température du four.

Selon le modèle, si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments chauffants (cuisson au four et au grill) s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

## Cuisson au grill

Aucun préchauffage n'est nécessaire lors de la cuisson au grill, sauf si la recette indique autrement. Placer l'aliment sur la grille au-dessus du plateau d'égouttement, et le placer au centre de la grille du four. Fermer la porte du four pour une température de cuisson au grill adéquate.

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

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

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

# ENTRETIEN DU FOUR

## Programme d'autonettoyage

### **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. Voir la section « 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, les grilles 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 l'intérieur de la porte et une zone de 1 1/2 po (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 d'eau, de nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer 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 est normal et n'affecte pas la performance de cuisson.

### 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.

Les durées de nettoyage suggérées sont de 1 heure et 15 minutes pour les saletés légères, 1 heure et 40 minutes pour les saletés moyennes, et 2 heures pour les saletés moyennes à intenses.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Afin d'éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide et froid sur la partie interne du hublot de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.

Les lampes du four ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage.

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

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas. Lorsque le four est verrouillé, les portes du four ne peuvent être ouvertes. Pour éviter d'endommager les portes, ne pas les forcer ouvertes lorsqu'elles sont verrouillées.

1. Appuyer sur la touche Settings (réglages).
2. Sélectionner l'icône SelfClean (autonettoyage).
3. Sélectionner le type d'autonettoyage :  
Saleté légère : 1 heure et 15 minutes  
Saleté moyenne : 1 heure et 40 minutes  
Saleté importante : 2 heures
4. Suivre les directives à l'écran pour préparer le four.
5. Sélectionner START (mise en marche) pour commencer le processus de nettoyage.

### OU

Sélectionner DELAY START (mise en marche différée) pour commencer le programme d'autonettoyage à un autre moment. Voir la section « Mise en marche différée du programme d'autonettoyage ».

Les portes du four se verrouillent automatiquement.

**REMARQUE :** La porte peut ne pas se verrouiller immédiatement après la mise en marche du programme d'autonettoyage.

Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, les portes du four se déverrouillent.

6. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

### Mise en marche différée du programme d'autonettoyage :

Suivre les étapes 1 à 4 présentées ci-dessus, puis :

1. Sélectionner DELAY START (mise en marche différée).
2. Sélectionner l'heure de départ du programme d'autonettoyage en naviguant de gauche à droite.
3. Sélectionner START DELAY (démarrer la mise en marche différée).

Les portes du four vont se verrouiller automatiquement après le début du compte à rebours.

Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, les portes du four se déverrouillent.

4. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

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

Appuyer sur la touche Cancel (annulation). Si la température du four est trop élevée, la porte reste verrouillée. Elle ne se déverrouille pas tant que le four n'a pas refroidi.

---

## Nettoyage général

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour plus de renseignements, consulter la section Foire Aux Questions (FAQ) de notre site Web sur [www.jennair.com](http://www.jennair.com). Au Canada, consulter la section du service à la clientèle sur [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca).

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

---

### SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT (sur certains modèles)

Les éclaboussures d'alimentaires acides, comme le vinaigre et la tomate, doivent être nettoyées dès que le four a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :  
Nettoyer délicatement autour de la plaque signalétique, car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers – numéro de pièce W10355010 (vendu séparément) :  
Voir la section « Accessoires » pour plus de renseignements.

---

### ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

**REMARQUE :** Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, même après une seule ou quelques applications.

#### Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh® – numéro de pièce W10355016 :  
Voir la section « Accessoires » pour plus de renseignements.

---

### PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude), car la surface peinte pourrait se tacher.

---

### TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Afin d'éviter tout dommage, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

#### 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 directement sur le tableau.
- Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers – numéro de pièce W10355010 (vendu séparément) :  
Voir la section « Accessoires » pour plus de renseignements.

---

## GRILLES DU FOUR

### Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier.
- Pour les grilles ternies qui glissent difficilement, enduire légèrement les glissières d'huile végétale; cela facilitera leur glissement.

---

### CAVITÉ DU FOUR ET INTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées une fois le four refroidi. À haute température, les aliments réagissent avec l'émail et peuvent provoquer la formation de taches, une attaque acide, des piqûres ou des décolorations blanchâtres.

#### Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :  
Voir d'abord la section « Programme d'autonettoyage ».
- Pour un nettoyage optimal de la porte, essuyer tout dépôt avec une éponge humide avant de lancer le programme.

---

## Lampes du four

Les lampes du four sont des ampoules normales de 25 W pour appareil ménager.

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est froid et que les commandes sont désactivées.

#### Replacer :

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Ouvrir la porte du four.
3. Retirer les glissières (le cas échéant), puis retirer les guides de grille.
4. Soulever le protège-ampoule à l'aide d'un tournevis.
5. Remplacer l'ampoule.
6. Remettre le protège-ampoule en place. Pousser fermement jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
7. Replacer les guides de grille.
8. Rétablir l'alimentation électrique.



# DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des recommandations supplémentaires pour éviter un appel de service, consulter la garantie ou visiter le [producthelp.jennair.com](http://producthelp.jennair.com). Au Canada, visitez le [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca).

Il est possible d'adresser ses commentaires ou questions par courrier à l'adresse suivante :

Aux États-Unis :

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

Au Canada :

JennAir Brand Home Appliances  
Customer eXperience Centre  
200 – 6750 Century Ave.  
Mississauga, Ontario L5N 0B7

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

PROBLÈME	CAUSES OU SOLUTIONS POSSIBLES
Rien ne fonctionne	<b>Un fusible domestique est grillé ou le disjoncteur est déclenché :</b> Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
Le four ne fonctionne pas	<b>Le verrouillage des commandes est activé :</b> « Control Lock » (verrouillage des commandes) s'affiche à l'écran. Naviguer vers le haut pour déverrouiller. <b>Le mode Sabbat est activé :</b> Voir la section « Mode Sabbat ». <b>Sur les modèles à double four, l'un des fours est en cours d'autonettoyage :</b> Lorsqu'un four effectue un programme d'autonettoyage, l'autre four ne peut être ni réglé ni allumé.
Des messages s'affichent	<b>Panne de courant :</b> Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir le point « Préférences » de la section « Settings (réglages) ». <b>Code d'erreur (l'afficheur indique une lettre suivie d'un numéro) :</b> Appuyer sur la touche Cancel (annulation) pour effacer l'affichage. S'il réapparaît, appeler le service de dépannage. Voir la « Garantie » pour les coordonnées. <b>Mode de démonstration (l'appareil est en mode de démonstration) :</b> Voir le point « Pour quitter le mode démonstration » dans la section « Réglages ».
Le programme de nettoyage n'a pas éliminé toutes les salissures	Plusieurs programmes de cuisson avant un programme de nettoyage ou éclaboussures sur les parois et la porte du four. : Lancer des programmes de nettoyage supplémentaires. Un nettoyeur pour la cuisine et les électroménagers affresh® peut être utilisé pour les taches tenaces. Voir les sections « Accessoires » et « Programme d'autonettoyage » pour plus d'informations.
De l'air chaud sort de l'évent du four	Il est normal que de l'air chaud sorte de l'évent du four. Durant un programme d'autonettoyage, le débit d'air augmente. Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner aussi bien durant un programme du four qu'après la fin du programme, ce qui évacue l'air chaud par l'évent du four.
Longues durées de préchauffage	Certains programmes ne nécessitent pas de préchauffage. Voir les instructions de programme pour connaître les recommandations en ce qui concerne le préchauffage. La plupart des programmes préchauffent à 350 °F (177 °C) en 6 minutes. Cette durée augmente pour des températures plus élevées. Pour réduire la durée de préchauffage, on peut retirer les grilles inutilisées avant de préchauffer le four.
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas	<b>La porte du four est ouverte :</b> Fermer la porte du four complètement. <b>La fonction n'a pas été entrée :</b> Voir la section « Programme d'autonettoyage ». <b>Un programme d'autonettoyage minuté a été réglé :</b> Voir la section « Programme d'autonettoyage ».
La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus	<b>La température programmée est inexacte :</b> Vérifier la recette dans un livre de recettes fiable. <b>Le four n'a pas été préchauffé :</b> Voir la section « Cuisson au four et rôtissage ». <b>Les grilles ont été positionnées de façon inappropriée :</b> Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ». <b>La circulation d'air est insuffisante autour des ustensiles de cuisson :</b> Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ». <b>La pâte est distribuée de façon inégale dans le plat :</b> Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat. <b>Brunissage plus foncé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson au four plus ternes ou plus foncés :</b> Diminuer la température du four de 25 °F (15 °C) ou déplacer la grille plus haut dans le four. <b>Brunissage moins prononcé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson au four brillants ou plus clairs :</b> Déplacer la grille à une position moins élevée dans le four. <b>Un temps de cuisson incorrect a été utilisé :</b> Régler la durée de cuisson. <b>La porte du four n'a pas été fermée :</b> Vérifier que les ustensiles de cuisson au four n'empêchent pas la porte de se fermer. <b>La porte du four a été ouverte durant la cuisson :</b> 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. <b>La grille est trop proche du brûleur de cuisson, ce qui fait que les éléments cuits au four sont trop bruns à la base :</b> Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four. <b>Les croûtes de tarte brunissent trop tôt :</b> Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte ou réduire la température de cuisson du four.

# ASSISTANCE OU DÉPANNAGE

## Si vous avez besoin de service

Consultez la garantie.

## Si vous avez besoin de pièces de rechange

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

Pour savoir où trouver des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, nous appelons ou contactons le centre de service désigné par JennAir le plus proche.

## Aux É.-U.

Appelez sans frais au Centre pour l'expérience à la clientèle au : **1 800 JENNAIR (1 800 536-6247)**.

## Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Renseignements sur l'installation.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente de pièces de rechange.
- Assistance spécialisée au client (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Orientation vers des concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par JennAir sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout aux États-Unis.  
Pour localiser la compagnie de service désignée par JennAir dans votre région, vous pouvez également consulter les Pages jaunes.

## Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à l'adresse suivante :

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

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

## Au Canada

Appelez sans frais le Centre eXpérience à la clientèle canadienne de JennAir au : **1 800 JENNAIR (1 800 536-6247)**.

## Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente de pièces de rechange.
- Orientation vers des concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés de JennAir sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

## Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à l'adresse suivante :

JennAir Brand Home Appliances  
Customer eXperience Centre  
200— 6750 Century Ave.  
Mississauga, ON L5N 0B7

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

## Accessoires

Pour commander des accessoires, visitez notre site Web au [www.jennair.com](http://www.jennair.com).

### Plateau d'égouttement

Commander le numéro de pièce W11229219

### Plaque de cuisson

Commander le numéro de pièce W11229218

### Sonde de cuisson

Commander le numéro de pièce W11261292

### Grille métallique

Commander la pièce n° W10886770

### Glissière de grille droite

Commander le numéro de pièce W10773275

### Glissière de grille gauche

Commander le numéro de pièce W10773274

### Ensemble de garnitures

JJW2424HM – commander la pièce n° W11312047

JJW2424HL – commander la pièce n° W11312048

---

## Notes

