

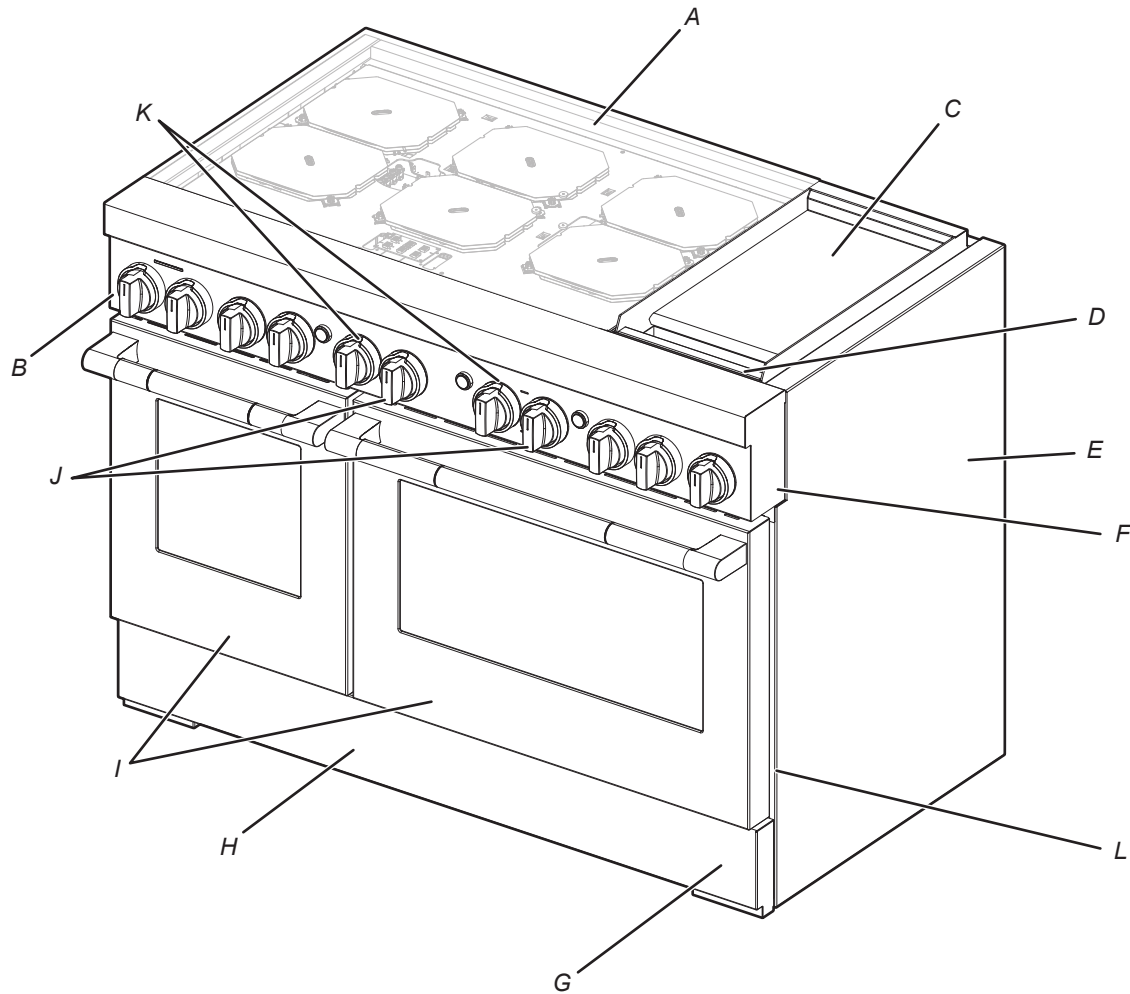
Control Guide

FEATURE GUIDE

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

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.

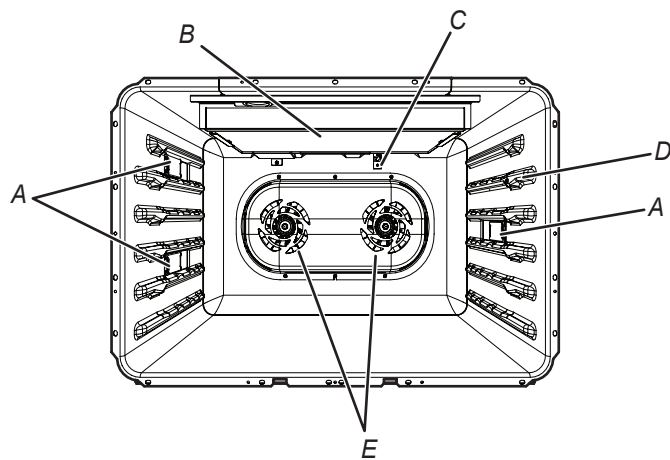
RANGE



- A. Induction cooktop
- B. Induction cooktop knobs
- C. Electric griddle (on some models) Drip
- D. Tray (on griddle models)
- E. Side panels
- F. Console panel

- G. Leveling rods (behind kick plate)
- H. Lower panel/kick plate
- I. Oven doors
- J. Temperature knobs
- K. Mode knobs
- L. SAID Label

OVEN INTERIOR



- A. Halogen lights
- B. Broil elements
- C. Oven cavity sensor
- D. Temperature probe jack
- E. Convection fan(s)

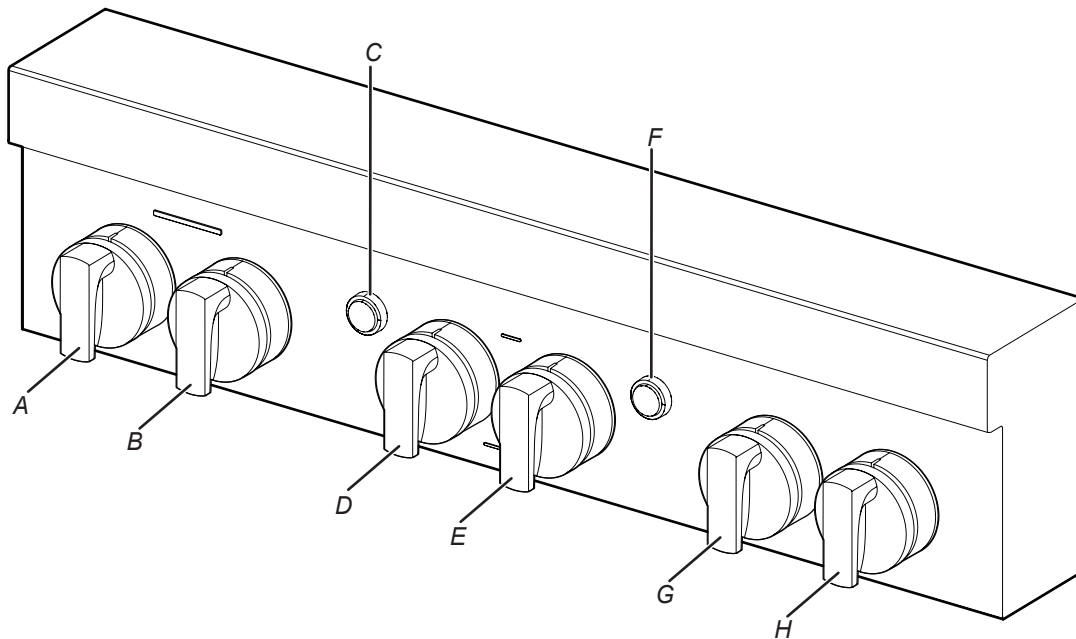
NOTE: Some models have an 18" (45.7 cm) cavity which contains one convection fan.

CONTROL KNOBS

The oven and cooktop features are accessed through the cooktop knobs.

30" (76.2 CM)

Cooktop Knobs and Buttons

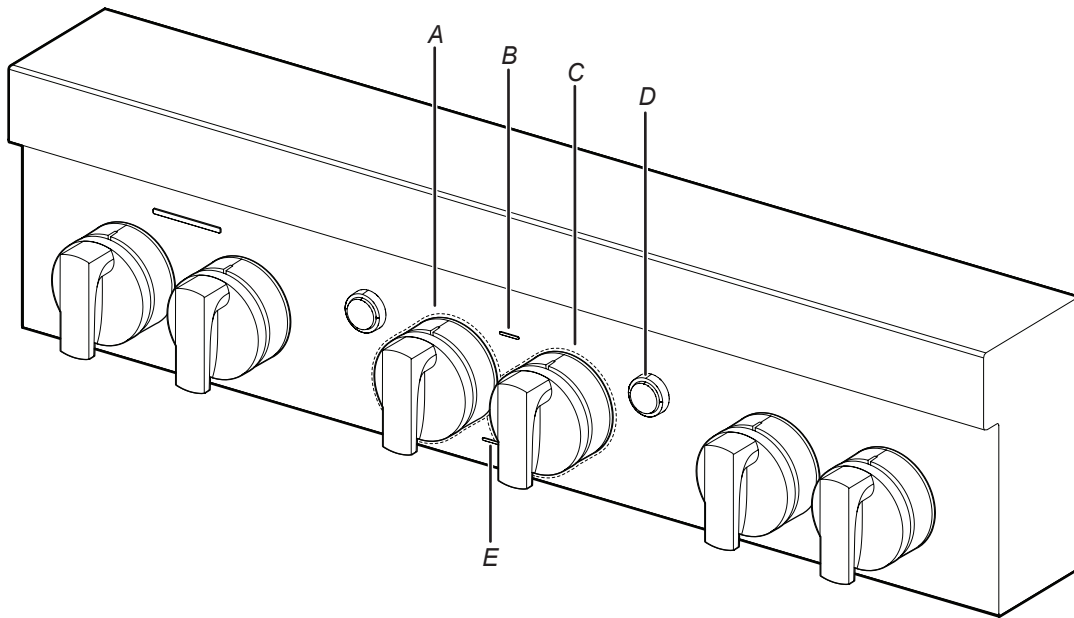


- A. Left Rear Knob
- B. Left Front Knob
- C. Oven Light Button
- D. Mode Knob

- E. Temperature Knob
- F. Oven Start Button
- G. Right Rear Knob
- H. Right Front Knob

NOTE: Cooktop configuration, features, and controls may differ.

Indicator Lights



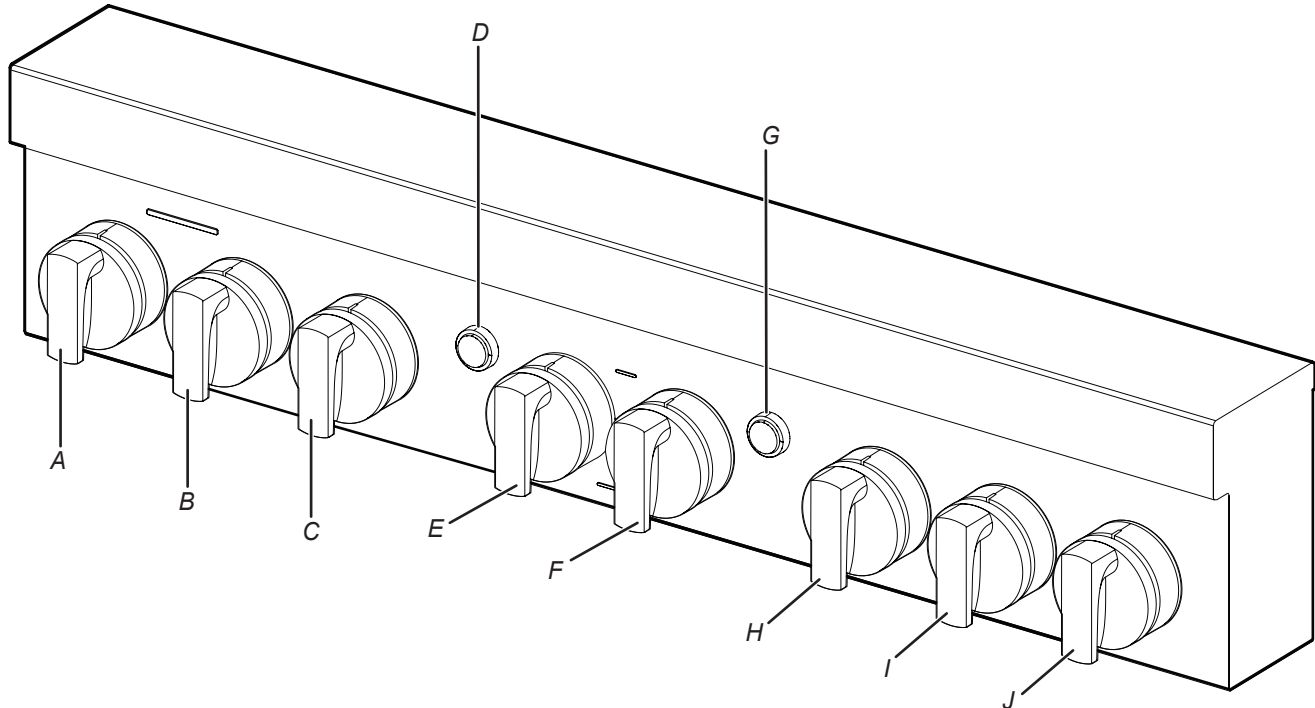
- A. Mode Knob Indicator Light
- B. Remote Indicator
- C. Temperature Knob Indicator Light

- D. Start Button Indicator Light
- E. Wi-Fi Indicator

NOTE: Cooktop configuration, features, and controls may differ.

36" (91.4 CM)

Cooktop Knobs and Buttons

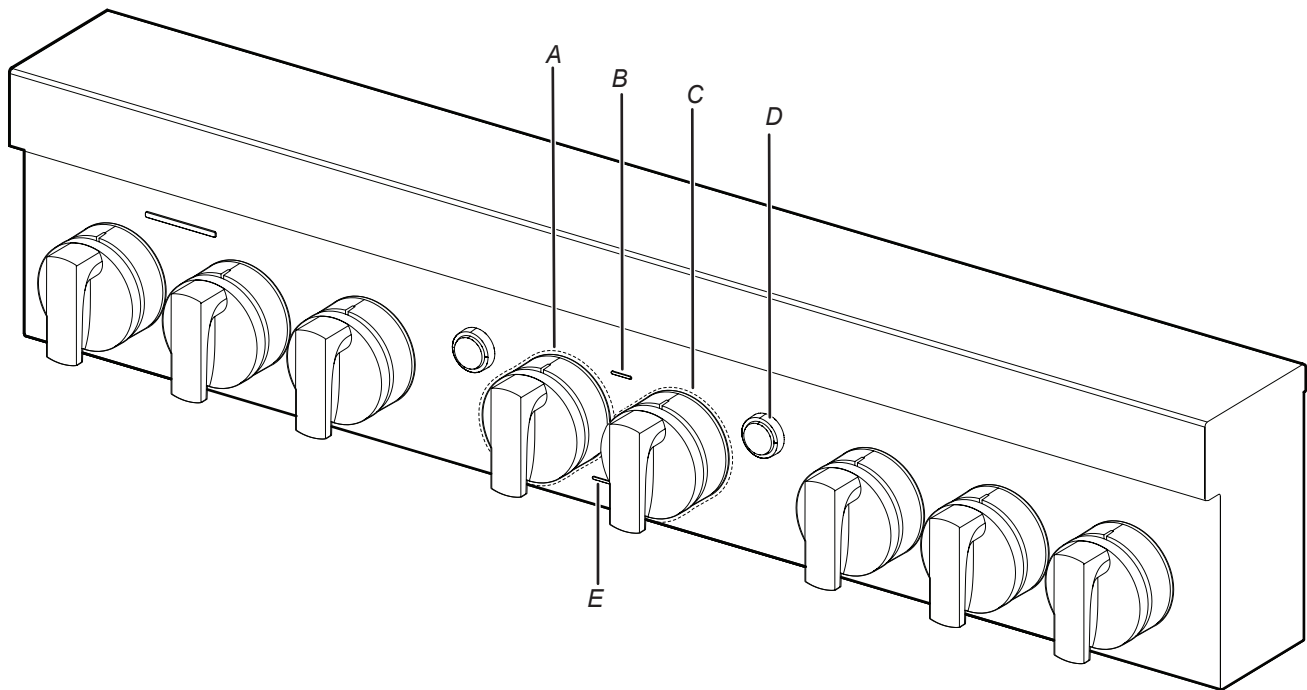


- A. Left Rear Knob
- B. Left Front Knob
- C. Center Rear Knob
- D. Oven Light Button
- E. Mode Knob

- F. Temperature Knob
- G. Oven Start Button
- H. Right Rear Knob
- I. Right Front Knob
- J. Grill Knob

NOTE: Cooktop configuration, features, and controls may differ.

Indicator Lights



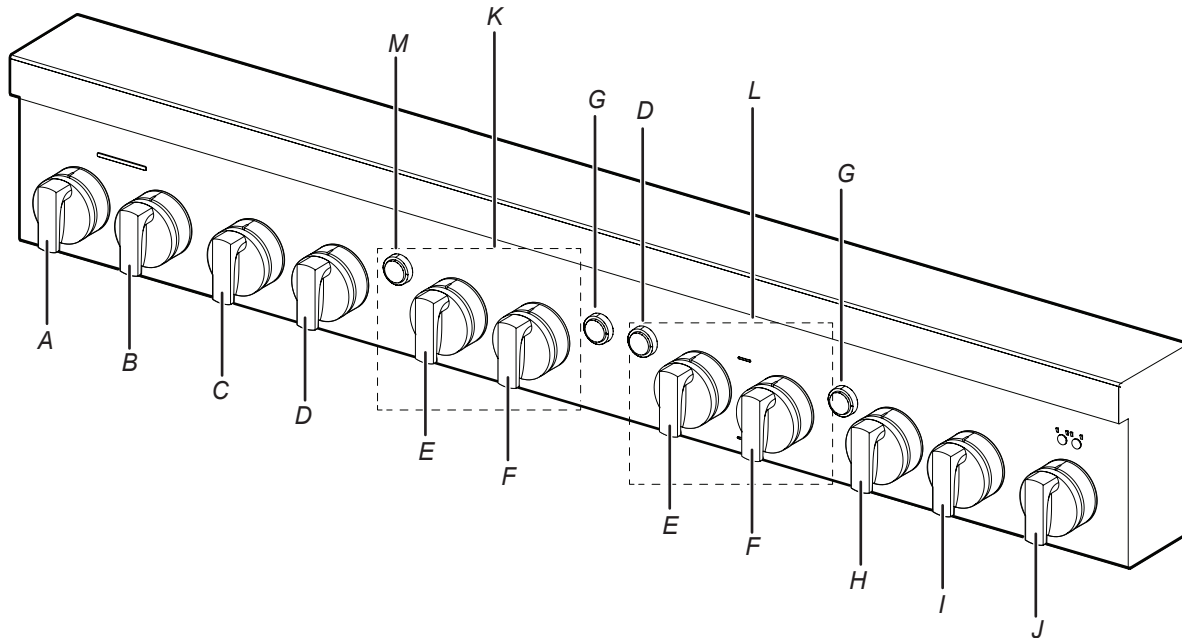
- A. Mode Knob Indicator Light
- B. Remote Indicator
- C. Temperature Knob Indicator Light

- D. Start Button Indicator Light
- E. Wi-Fi Indicator

NOTE: Cooktop configuration, features, and controls may differ.

48" (121.9 CM)

Cooktop Knobs and Buttons

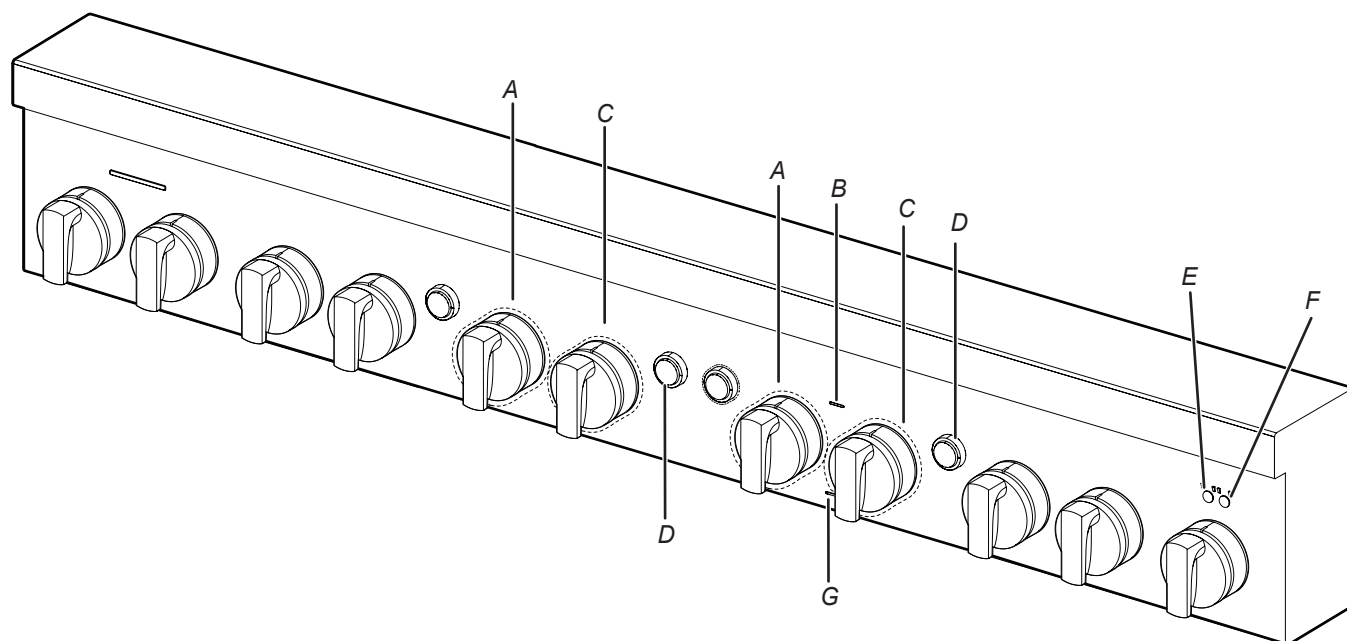


- A. Left Rear Knob
- B. Left Front Knob
- C. Center Rear Knob
- D. Center Front Knob
- E. Mode Knob
- F. Temperature Knob

- G. Oven Start Button
- H. Right Rear Knob
- I. Right Front Knob
- J. Griddle Knob
- K. Controls left cavity
- L. Controls right cavity
- M. Oven Light Button

NOTE: Cooktop configuration, features, and controls may differ.

Indicator Lights



- A. Mode Knob Indicator Light
- B. Remote Indicator
- C. Temperature Knob Indicator Light
- D. Start Button Indicator Light

- E. Griddle Preheat Light
- F. Griddle Cooktop ON Light
- G. Wi-Fi Indicator

NOTE: Cooktop configuration, features, and controls may differ.

FEATURE	DESCRIPTION/BEHAVIOR	INSTRUCTIONS
Mode Knob	Non-Steam Models ■ Bake ■ CONVECT BAKE ■ CONVECT ROAST ■ CONVECT BROIL ■ BROIL ■ Wi-Fi ■ CLEAN Steam Models ■ Bake ■ CONVECT ■ STEAM BREAD ■ STEAM MEATS ■ BROIL ■ Wi-Fi ■ CLEAN	Turn the knob to select the desired cooking mode. NOTE: When the unit is on, mode can be changed between Bake, Convection Bake, Convection Roast, and Broil/Convection Broil. Press the Start button to confirm mode change.
Mode Knob Indicator Light	When a cooking mode is selected, and the Temperature Knob is in a valid position, the Temperature and Mode indicator lights will light white. When the Start button has been pressed, the knob indicator lights will turn white and pulse until preheat has completed. The light will turn solid white and a tone will sound when preheat is complete. If there is no preheat for a cycle, the preheat completes immediately and the light turns solid white. NOTE: If an invalid mode and temperature combination have been selected, the knob lights will blink and a tone will sound prompting the user to select a valid combination. The indicator light will continue to blink and a tone will sound every 30 seconds until the error is fixed or time-out after 2 minutes of inactivity.	
Temperature Knob	■ OFF ■ PROOF ■ KEEP WARM <Temperature Range> ■ BROIL LOW ■ BROIL HIGH ■ Wi-Fi ■ CLEAN	Turn the knob to select the desired cooking temperature or setting.

FEATURE	DESCRIPTION/BEHAVIOR	INSTRUCTIONS
Temperature Knob Indicator Light	When a temperature or setting is selected, and the mode is valid, the Temperature and Mode indicator lights will light white. When the Start button has been pressed, the knob indicator light will turn white and pulse until preheat has completed. The light will turn solid white and a tone will sound when preheat is complete. If there is no preheat for a cycle, the preheat completes immediately and the light turns solid white. NOTE: If an invalid mode and temperature combination has been selected, the knob light will blink and a tone will sound prompting the user to select a valid combination. The indicator light will continue to blink and a tone will sound every 30 seconds until the error is fixed or time-out after 2 minutes of inactivity. The temperature knob will blink amber if the oven is too hot to proof or if a 100+ degree decrease in temperature is in progress i.e. changing from Bake 450°F to Bake 350°F (177°C to 232°C).	
Start Button	Start an oven function once a valid mode and temperature have been selected.	HOW TO START OVEN 1. Set mode and temperature knobs to desired selection. NOTE: The Start button will blink white when ready. 2. Press the Start button to begin cycle.
Start Button Indicator Light	The Start button indicator light will flash white to prompt the user to press the Start button.	NOTE: When the unit is on, mode can be changed between Bake, Convection Bake, Convection Roast, and Broil/Convection Broil. Press the Start button to confirm mode change.
Oven Light Button	Turn the oven light on and off.	Press the Oven Light button to toggle the light on and off. The button turns the light on and off regardless of whether the door is open.
Wi-Fi Indicator Light	The Wi-Fi indicator light illuminates white when the unit is Wi-Fi enabled.	All lights will turn off in Idle mode.
Remote Indicator Light	The Remote indicator light illuminates white when the unit is remote enabled.	All lights will turn off in Idle mode.
Griddle Cooktop ON Light	Right Griddle indicator light - The Griddle Cooktop On light illuminates blue when the griddle knob is powered on.	
Griddle Preheat Light	Left Griddle indicator light - The griddle Preheat light flashes blue while the griddle is preheating. Once preheat temperature has been reached, the indicator light turns solid blue.	

COOKTOP CONTROLS

OVEN CONTROL KNOBS

To Use:

1. Select desired function on the Mode Knob.
2. Select desired temperature on the Temperature Knob.
3. To turn off the unit, the temperature knob needs to be turned to OFF.

Knob Combinations

The following table shows valid and invalid knob combinations for the temperature and mode knobs.

MODE KNOB	TEMPERATURE KNOB						
	PROOF	KEEP WARM	TEMP RANGE	BROIL LOW	BROIL HIGH	CLEAN	Wi-Fi
Bake	Valid	Valid	Valid 225°F-500°F (107°C-260°C)	Invalid	Invalid	Invalid	Invalid
Convect Bake	Invalid	Invalid	Valid 225°F-500°F (107°C-260°C)	Invalid	Invalid	Invalid	Invalid
Convect Roast	Invalid	Invalid	Valid 225°F-500°F (107°C-260°C)	Invalid	Invalid	Invalid	Invalid
Steam Bread/Meats	Invalid	Invalid	Valid 225°F-500°F (107°C-260°C)	Invalid	Invalid	Invalid	Invalid
Broil/Convect Broil	Invalid	Invalid	Invalid	Valid	Valid	Invalid	Invalid
Self Clean	Invalid	Invalid	Invalid	Invalid	Invalid	Valid	Invalid
Wi-Fi	Invalid	Invalid	Invalid	Invalid	Invalid	Invalid	Valid

NOTE: When the unit is on, mode can be changed between Bake, Convect Bake, Convect Roast, and Broil/Convect Broil. Press the Start button to confirm mode change.

INDICATOR LIGHTS

The indicator lights illuminate and blink to show the status of the unit.

BEHAVIOR	DESCRIPTION/EXAMPLES	EXAMPLES
Light Pulsing/Blinking	Light pulsing is used on the Mode Knob, Temperature Knob, and the Start button as a way to prompt for action. When an action is prompted to be completed, the associated indicator light feature will blink. Examples: Occurrence: Prompt for action, press the Start button Result: Start button indicator light quickly blinks. Occurrence: 100°F (38°C) decrease in temperature required or oven too hot for Proof. Result: Knob indicator lights will slowly blink until the oven is at the correct proof temperature.	There are two types of pulsing: 1. Start Button Quick Blink: prompting for action. 2. Mode/Temperature Knob White slow blink: preheating Amber slow blink: unit is above target temperature. When a cycle requiring preheat starts, slow blink will begin. When preheat temperature has been reached, the blinking will stop and the mode/temp indicator lights will be solid.
Mode and Temperature Knob Indicator - Slow Blink	The Mode and Temperature knob indicators will slowly blink to indicate that the feature is in use.	A slow blink indicates that a feature is being used and no further action is required i.e. unit is preheating. HOW TO START OVEN 1. Set mode and temperature knobs to desired selection. NOTE: The Start button will blink white when ready 2. Press the Start button to begin cycle.

BEHAVIOR	DESCRIPTION/EXAMPLES	EXAMPLES
START Button - Invalid Selection (Quick Blink)	If an invalid knob combination has been chosen and the Start Button is pressed, the Start Button Indicator Light will quickly blink and a tone will sound to indicate that the chosen selection is invalid. See “Knob Combinations” table for examples.	Bake on the Mode Knob and Wi-Fi on the Temperature Knob. HOW TO START OVEN 1. Set mode and temperature knobs to desired selection. NOTE: The Start button will blink white when ready 2. Press the Start button to begin cycle.
Temperature/Mode Knob - Invalid Selection (Quick Blink)	If an invalid knob combination has been chosen, the Mode Knob Indicator Light and Temperature Knob Indicator Light will quickly blink white. The indicator light will continue to quickly blink and a tone will sound every 30 seconds until the error is fixed or timeout after 2 minutes of inactivity. See “Knob Combinations” table for examples.	Bake on the Mode Knob and Wi-Fi on the Temperature Knob. HOW TO START OVEN 1. Set mode and temperature knobs to desired selection. NOTE: The Start button will blink white when ready 2. Press the Start button to begin cycle.
Prompt for Action - Inactivity (Quick Blink)	When a valid knob combination has been made, the Start button indicator light will quickly blink to prompt for the Start button to be pressed. If no action is taken after 2 minutes, a tone will sound and the unit will timeout and return to idle mode. To exit the unit from idle mode, reselect a Mode and Temperature Knob selection before pressing the Start button.	A quick blink indicates that a valid combination has been selected and is prompting for an action to be taken i.e. Mode is in Bake and temperature is at 350°F (177°C), but the Start button has not been pressed yet.
Validity Check Delay	The unit goes through a validity check to verify that the selected Mode and Temperature combination is valid. If a valid combination has been selected, the Mode/Temperature Knob indicator lights will show white and the Start button will begin to blink prompting for action. If an invalid combination has been selected, the knob indicator lights will blink to show that the selected Mode and Temperature combination is invalid.	Refer to “Knob Combinations” section for more information. If the Start Button is pressed too quickly in the validity check, the Start Button indicator light will display an invalid quick blink.
Invalid Temperature Selection Made During A Cycle	If the Temperature Knob is changed during a cycle to a selection that is invalid and the unit was in a previous cycle, the unit will remain in the previous cycle until corrected. The knob indicator lights will blink to show an invalid selection has been made and will continue to light until corrected.	Mode is in bake, temp is at 350°F (177°C), the Start button is pressed and cycle is running. Then temp is moved to clean. Unit will continue to bake at 350°F (177°C).
Changing Mode Selections During A Cycle	If the Mode Knob is changed during a cycle to a selection that is valid, the Start button will blink to indicate prompt for action. Press the Start Button to begin new Mode selection.	If the Mode Knob is moved from Bake to Convection Bake, the Start button will blink as a prompt for action.
Changing Temperature Selections During A Cycle	If the Temperature Knob is changed during a cycle to a selection that is valid, the temperature will automatically change.	If the temp during a Bake cycle is moved from 350°F to 450°F (177°C to 232°C), the unit will bake at 450°F (232°C).

- The unit is powered on.
- The unit switches to off mode.
- A valid mode and temperature selection has been made and the start button is pressed to begin a cycle.
- An invalid start button selection is made.
- There is an error with the unit.
- Preheating has been completed.
- The timer from the app has ended (the tone will sound every five minutes until the timer is stopped).
- A Wi-Fi event is occurring.
- The Meat probe connects/disconnects.

Sabbath Mode

- Sabbath Mode is used to configure the oven system so that certain features and modes are disabled or deactivated.
- The Sabbath Mode sets the oven to remain ON in a bake setting until turned off.
- When a button is pressed, no tones will sound.
- All alerts and tones are disabled during Sabbath Mode. All lights stay in the mode of when Sabbath Mode was enabled. For example, if the oven light was on when the user enabled Sabbath Mode, the light would remain on during the entire Sabbath Mode period.
- When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off and the heating elements will not turn on or off immediately.
- If a power failure occurs when the Sabbath Mode is set, the oven will remain in Sabbath Mode but will no longer be actively cooking.
- The Sabbath Mode must be entered each time it is used.
- Sabbath Mode disables the 12 hour shutoff. All lights and displays are disabled so that no visible activity takes place when the oven door is opened.

To Enter Sabbath Mode:

- Turn the Mode knob(s) to the Bake position. The Temperature knob(s) stays in the OFF position.
NOTE: Valid only in the Bake mode position.
- Press the Start button seven times within ten seconds.
NOTE: If there are double ovens, both ovens will enter into Sabbath Mode.
- The Start button for both ovens will light until Sabbath Mode is exited.

Using Sabbath Bake Mode:

- Bake mode is the only mode valid for Sabbath Mode. Select the desired temperature for each available oven and press the Start button.
NOTE: The temperature can be changed while in Sabbath Mode.
- If Sabbath Bake mode is disabled in one oven, the other oven will still remain Sabbath enabled.
- Once an oven has been disabled by turning the temperature knob to OFF, it cannot be turned back on.
NOTE: Before utilizing Sabbath Mode after successfully connecting to Wi-Fi, verify the app is turned off.

To Enter Sabbath Mode:

- Turn either Temperature knob to the OFF position. The Mode knob stays in the BAKE position.
- Press the Start button seven times within ten seconds. Within a few seconds, the Start light indicators will turn off.
- If you exit Sabbath Mode in one oven, the other oven will also exit Sabbath Mode.

Wi-Fi Connectivity and Remote Operation

Models are provided with a Wi-Fi module that allows the unit to be remotely operated. The control is capable of monitoring and performing the following remote operations once the remote enabling function sequence is properly initiated at the appliance. See the "Remote Enable" section for more information.

Press the Start button once your appliance is Remote Enabled.

Download the App

The first step to get your appliance connected is to download the app on your mobile device. The app will be your guide and walk you through all of the steps. Download the app by visiting iTunes® or Google Play®.

†iTunes® is a registered trademark of Apple Inc.

‡Google Play® and Android® are registered trademarks of Google Inc

To connect your appliance:

1. Download the JennAir® app from Google Play® or iTunes®.
2. Follow the prompts in the app to create an account.

Add Appliance

1. Turn the Mode Knob and Temperature Knob to the Wi-Fi position.
2. Look for the SAID code on your appliance. The SAID can be scanned or manually added.

NOTE: The SAID label is located on the lower right of the front side panel.

3. Follow the prompts in the app.

Remote Enable

Once the appliance is connected, use the Remote Enable feature to control features of the appliance from the app such as:

- Access the oven from any mobile device.
- Set and preheat the oven from any location.
- Monitor progress of cooking cycle.
- Adjust cook time and temperature.

A cooking cycle does not stop when the oven door is opened. Remote enable will stay enabled.

NOTE: The app overrides any knob selections that have been made while Remote Enable is enabled. If the Mode and Temperature Knobs are set and the appliance is remote enabled, the app will control the oven functions.

Reference the "Internet Connectivity Guide" for more information.

App Features

The JennAir® app puts complete control of your Connected Appliance at your fingertips.

- Access JennAir® Culinary Center.
- Access JennAir® Steam and Specialty Cycles.
- Adjust cooking temperatures and times.

Preheat, check cooking status, and configure oven features remotely by using the JennAir® app, available for either iOS or Android® devices.

Home/Away Assist & JennAir

Automatically alert users of oven activity when the home is set "Away." If the oven is active when the home is set "Away," the app will alert the user and give the option to turn the oven off.

INDUCTION COOKING

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

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

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

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

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

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

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

Cooktop Controls

⚠ WARNING



Fire Hazard
Turn off all controls when done cooking.
Failure to do so could result in death or fire.

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

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

NOTE: The system is designed so in the event that 50 A total draw is exceeded for several minutes, the system will manage the power within the cooktop. In which case some of the surface induction elements of the main cooking area will be temporarily reduced in their power setting. If using the cooktop and oven at the same time, preheat your oven first for best cooktop performance results.

To Use

To Turn On the Cooktop:

In idle mode all displays are dark except a hot surface needs to be signaled. Place a pot on any zone, turn the associated zone knob clockwise to the desired power level. If a zone is powered with a pot and another pot is in a different zone, the cooktop will detect the pot in the different zone. If permanent pot detection is activated only the cooking zone displays with a pot light up on the display unit. The current power level of the according cooking zone is displayed, and all the other cooking zones remain off. If a buzzer is available a sound is played as soon as a knob is turned from the locked off position to switch a cooking zone on.

If the knob is turned to locked off position the display disappears and indication for possible residual heat is displayed. If a buzzer is implemented a signal is emitted when the control is switched off.

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

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

To Turn On a Surface Cooking Area:

The power consists of 9 positions plus a “Boost” position.

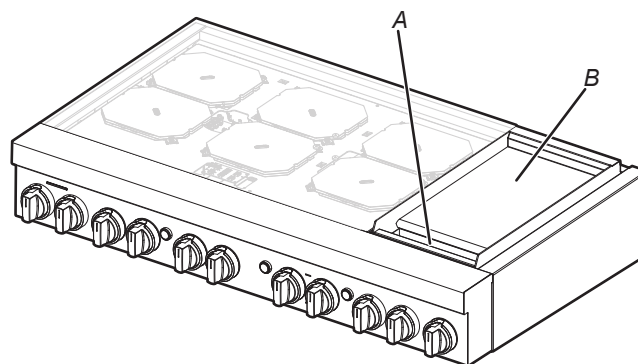
Use the following chart as a guide when setting heat levels.

Setting	Recommended Use
9 to Boost	■ Bring liquid to a boil.
9	■ Start cooking food.
7 to 8	■ Quickly brown or sear food.
6 to 7	■ Hold a rapid boil.

Setting	Recommended Use
5 to 6	■ Fry poultry or meat. ■ Cook soups, sauces, and gravies.
4 to 5	■ Maintain a slow boil. ■ Stew or steam food.
3 to 5	■ Simmer.
1 to 2	■ Keep cooked food warm. ■ Melt chocolate or butter.
Simmer	■ Maintain a slow boil.

CHROME ELECTRIC GRIDDLE (on some models)

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



A. Drip tray
B. Griddle

The chrome electric griddle system provides a convenient cooking surface.

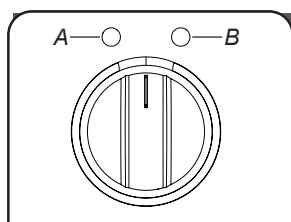
- Be sure plastic film has been removed and wash with hot water before first use.
- To avoid scratching the griddle, do not place any pots or pans on the griddle. Use only heat-resistant plastic or wooden utensils.
- The griddle surface is ready to use and does not need to be seasoned.
- Pouring cold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

To Use:

1. Position drip tray.
2. Push in and turn knob to desired temperature.
3. Wait for preheat light to solid indicating the griddle has reached preheat.
4. Place food on the griddle and cook to desired doneness.

The left griddle indicator light shows that there is power applied to the griddle.

The right griddle indicator light blinks to show that the griddle is preheating. When preheat is complete, the right griddle indicator lights solid.



A. Griddle Preheat Light
B. Griddle Cooktop ON Light

The settings and times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes.

FOOD ITEM	TEMPERATURE	COOK TIME (IN MINUTES)
Toast/ Pancakes	350°F (175°C)	4-10
Eggs	250°F (120°C)	7-10
Meats	350°F (175°C)	10-20
Potatoes	350°F-450°F (175°C-230°C)	10-20
Fish	250°F-350°F (120°C-175°C)	8-15

Assisted Cooking

To Use:

To Turn On:

Push the knob in and turn it to clockwise to between Warm, Melt and Simmer functions.

Level	Symbol	Description	Temperature
Level 1		"Warming"	42°C 44°C
Level 2		"Melting"	70°C
Level 3		"Simmer"	94°C

When melting foods, such as chocolate or butter, the knob can be set to the Melting function for level 2. Similarly simmer and boil functions can also be used as required.

To Turn Off:

Turn the knob Counterclockwise to OFF position.

Boost Mode

Use the "Boost Mode" for highest power. Turn the knob clockwise slightly past the "9" setting for 2 seconds. An icon "b" will display on the cooktop to signal that you are in "boost mode".

NOTE: "Boost Mode" has a max time of 10 minutes. After 10 minutes without any adjustments the power setting will automatically drop to power level "9".

On the cooktop the Front zone 7-segment display (b) will blink.

Bridge

Use Front knob to adjust the power for the bridge function.

NOTE: If you use the Rear knob to adjust, the bridge function will switch off.

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

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

To Activate the Bridge Function

- Both Zone (Front & Rear) Knobs to be on OFF position, turn either Left or Right knob counterclockwise to activate bridge function.
- The 7-Segment to display , blinking
- The knob that is used to activate bridge mode is the knob that adjusts the power level. The corresponding knob needs to stay in the "off" position. If you adjust the corresponding knob in bridge mode, it will deactivate bridge mode.

To Deactivate the Bridge Function

■ Conditions:

- Front knob is turned to Off position from active power level.
- Both (Front & Rear) 7-Segment display goes blank.
- The knob that is used to activate bridge mode is the knob that adjusts the power level. The corresponding knob needs to stay in the "off" position. If you adjust the corresponding knob in bridge mode, it will deactivate bridge mode.

Child Lock/Unlock

The child lock function can be activated by turning the first two knobs on the left of the appliance. Push both knobs in, then turn both knobs counterclockwise and hold for 5 sec. You will see the display all "L".

If the CL function is active the cooking zones cannot be switched on even if the knobs are turned in a cooking level position other than zero.

To deactivate the child lock function repeat the same procedure as at activating again.

Pot Detection

The cooking level can be selected by turning the knob to the according position even if no pot is present. The output of power starts once an appropriate pot is put on the cooking zone.

If the knob position is changed the display shows the according power level.

If no pot is detected a missing pot_symbol is displayed after a short time.

This symbol is shown until an appropriate pot is put on the cooking zone or the maximum time of 30 seconds expired. The same applies if the pot is removed during normal cooking.

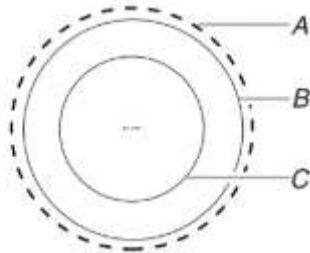
After 30 seconds without detected pot the cooking zone switches off automatically and can only be activated again after returning the knob into the zero position.

Ceramic Glass

Clean the cooktop after each use to help avoid scratches, pitting, abrasions, and to condition the glass surface. Ceramic glass cooktop cleaner and a cooktop scraper are also recommended for stubborn soils. Do not use abrasive cleaners, cleaning pads, or harsh chemicals for cleaning. The Cooktop Care Kit Part Number 31605 contains all of the items needed to clean and condition your ceramic glass cooktop. Refer to the "Range Maintenance and Care" section in the Owner's Manual for additional information.

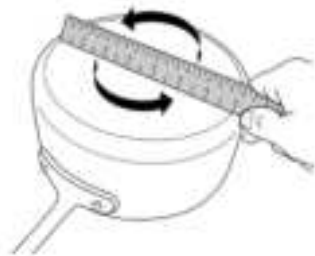
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the cooktop surface and to make soils easier to remove, clean the cooktop after each use to remove all soils.

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



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

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed, or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



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

HOME CANNING

Canning can be performed on the induction cooktop. See the "Cookware" section to check if the canner will work on the induction cooktop. When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas or elements between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

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

OVEN USE

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

During oven use, the heating elements will not remain on, but will cycle on and off throughout oven operation.

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

Aluminum Foil

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

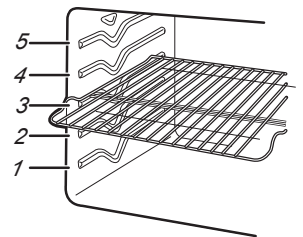
- For best cooking results, do not cover rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1/2" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

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.

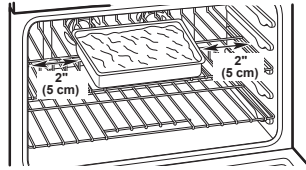
Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.
- When installing racks in adjacent rack levels, begin by installing the lower rack first.



Bakeware

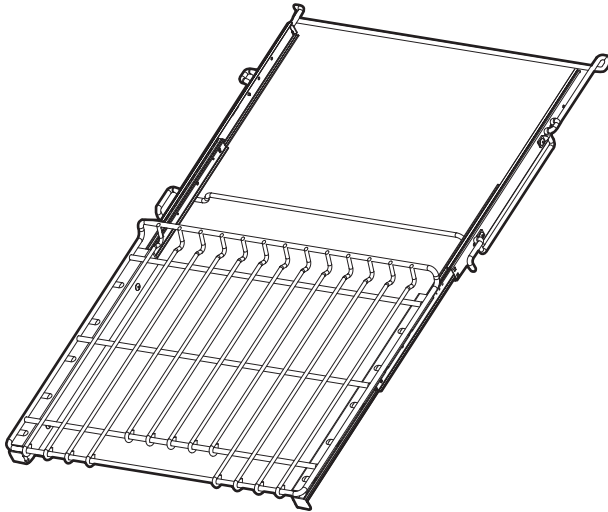
To cook foods evenly, center the dish under the broil element and allow 2" (5.0 cm) of space around pan and the oven wall to ensure adequate air circulation.



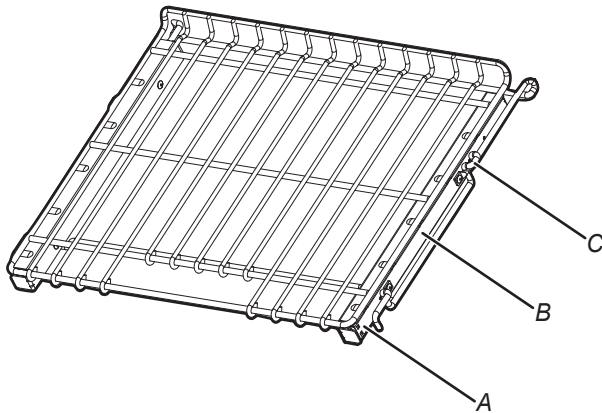
Roll-Out Rack

The roll-out rack allows easy access to position and remove food in the oven. The roll-out rack will fit in all positions.

Open Position



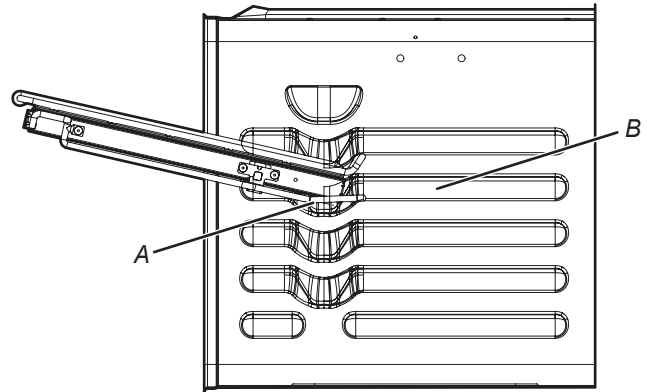
Closed and Engaged Position



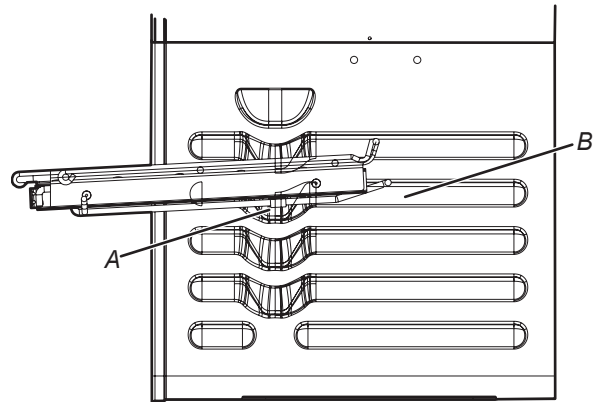
- A. Slide rails
- B. Sliding shelf
- C. Center brace

To Insert Roll-Out Rack

1. Angle the rack assembly up and insert the back edge into the "V" cutout in the rack guides of the oven cavity.
2. Keep the rack lifted at an angle and push in until the back edge of the sliding rails (A) bypass the lower "V" cutout.
3. Angle the rack downward and continue to gently slide the assembly in until the center brace (C) bypasses the "V" cutout.
4. Raise rack assembly to flat position and gently push to the back of the oven until the back edge of the sliding rail drops.
5. When placing racks in adjacent positions, start by loading the lower rack positions first and then install the rack in the position above it.
6. Pull the rack assembly slightly forward until the front edge drops and the sliding rails are on the rack guide.



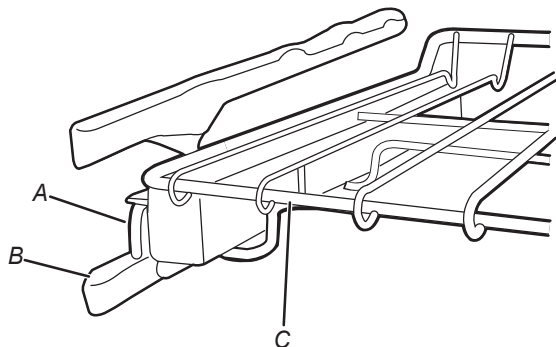
- A. "V" cutout
- B. Rack guide



- A. "V" cutout
- B. Rack guide

To Remove Roll-Out Rack

1. Push the sliding shelf in completely so that it is closed and engaged with the slide rails.



A. Sliding shelf
B. Slide rails
C. Rack

2. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack assembly. Slowly push the rack assembly to the back wall of the oven so the front edge of the sliding shelf sits on the rack guides on the side of the oven cavity. The front edge of the rack should be higher than the back edge.
3. Using 2 hands, lift up the back of the rack assembly so that the front and back are level on the rack guides.
4. Pull the rack assembly out.

To avoid damage to the sliding shelves, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.

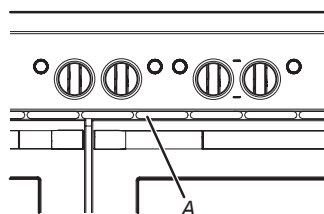
Do not clean the roll-out rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide.

See the "General Cleaning" section for more information.

When placing racks in adjacent positions, start by loading the lower rack positions first and then installing the rack in the position immediately above it.

Oven Vent

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



A. Oven vent

Cooling Fan

The oven has a dual speed cooling fan motor.

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

NOTE: Cooling fan may continue to run after the oven has been turned off.

COOKING MODES

(BAKE, CONVECT BAKE, CONVECT ROAST, CONVECT BROIL, AND BROIL)

Choose an Oven Function

1. Choose an oven function by turning the Mode Knob and Temperature Knob to desired selections.
NOTE: The Start button will flash white to prompt the user to press the Start button.
2. Press the Start button to begin oven function.

When a knob selection is made, and after some time of inactivity, the Start Button Indicator Light will quickly blink to prompt for the Start button to be pressed.

If no action is taken after 2 minutes, a tone will sound and the unit will timeout and return to idle mode.

To exit the unit from idle mode, reselect a mode and Temperature Knob selection before pressing the Start button.

NOTE: The unit goes through a validity check to verify that the selected mode and temperature combination is valid.

If a valid combination has been selected, the knob light and the Start button indicator light will be on. The Start button will begin to blink prompting for action.

If an invalid combination has been selected, the knob indicator lights will blink to show that the selected mode and temperature combination is invalid and an invalid tone will sound.

Changing a Mode, Temperature, while Oven is Active

If the Mode or Temperature Knob is changed during a cycle to a selection that is valid, the Start button will blink and must be pressed in order to change the setting.

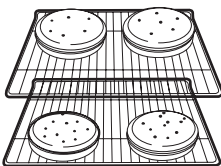
NOTE: The unit will not change mode or temperature until the Start button has been pressed.

If the Mode/Temperature Knob is changed during a cycle to a selection that is invalid and the unit was in a previous cycle, the unit will remain in the previous cycle until corrected.

The knob indicator lights will illuminate to show an invalid selection has been made and will continue to light until corrected.

To Turn Off Oven:

Turn the Temperature Knob to the OFF position.

BAKED GOODS	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	TIPS
Cakes	Bake	Two racks — 2 and 4 One rack — 3	 For best results when baking cakes on 2 racks, place the cakes on the racks as shown.
Cookies	Convect Bake	Three racks — 1, 3, and 5 Two racks — 2 and 4 One rack — 3	
Casseroles	Bake	One rack — 2	
Chicken (whole)	Convect Roast	One rack — 2	
Frozen Foods/Pizza	Bake	One rack — 2	
Meats (thinner cuts and pieces)*	Broil	One rack — 4	
Meats (thicker cuts and whole poultry)	Broil	One rack — 3	
Turkey (whole)	Bake	One rack — 1	

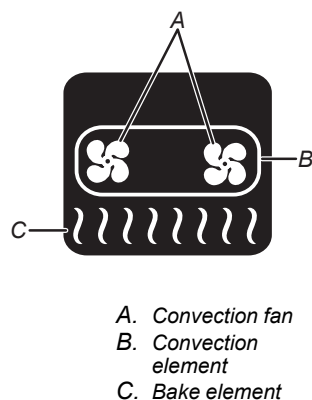
*For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior, preheat the broiler for 5 minutes and place the rack in position 4. Side 1 should cook for approximately 2-3 minutes. Side 2 should cook for approximately 4-5 minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

BAKE

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

Know Your Bake Mode

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

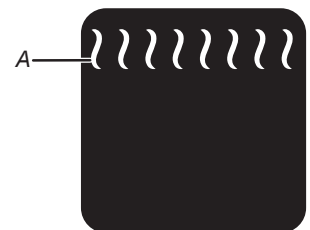


BROIL

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

Know Your Broil Mode

- Broiling uses direct radiant heat to cook food.
- The broil burner cycles on and off in intervals to maintain the oven temperature.
- If the oven door is opened during broiling, the broil element will turn off in approximately 30 seconds. When the oven door is closed, the elements will come back on approximately 30 seconds after the door is closed.



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

To Use Broil:

For best results, preheat oven for 5 minutes. Position food on the grid on the broiler pan, then place pan in the center of the oven rack and center your pan under the broil element.

CONVECT BROIL

During convection broiling, the element will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fans circulate the hot air. Cooking times will vary with the rack location and temperature selected. The elements and fan turn off immediately if the door is opened and turn on again immediately when the door is closed.

Know Your Convection Broil Mode

- For best results, preheat oven for 5 minutes before inserting food.
- See Broil mode for tips and recommendations.

Keep Warm™ Option

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

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, it is recommended that foods be covered with aluminum foil to help retain moisture and avoid becoming dry during holding.

To Use Keep Warm

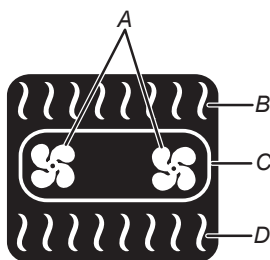
1. Turn the Mode Knob to the Bake position.
2. Turn the Temperature Knob to the Warm position.
3. Press the Start button.

NOTE: Keep Warm defaults to 170°F (77°C).

CONVECTION COOKING

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

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



- A. Convection fans
- B. Convection element
- C. Broil element
- D. Bake element

CONVECT BAKE

The Convection Bake mode uses multiple elements and a fan to circulate hot air throughout the oven, resulting in baking 10–20% faster than traditional baking.

Know Your Convection Bake Mode

- When cooking an oven meal with several different types of foods, be sure to select recipes that require similar temperatures. Cookware should sit in the oven with at least 2" (5.1 cm) of space between the cookware and the sides of the oven.
- If the oven door is opened during convection baking, the fans turn off immediately when the door is opened and turn on immediately when the door is closed. Convection, bake, and broil elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.
- Check food at shortest recommended package or recipe time. Allow more time for baking when using multiple racks.
- Use cookie sheets with no sides to allow air to move freely around the food.

AUTO CONVECT CONVERSION

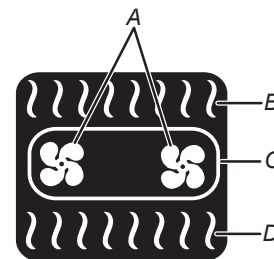
Convection modes use additional elements and fans to distribute temperatures evenly throughout the cavity. As a result, baking temperatures and/or times may differ from traditional recipes and packaged goods instructions. Auto Convection Conversion automatically reduces the standard recipe time and temperature for convection cooking.

NOTE: Available in the JennAir® app.

CONVECT ROAST

Convection roast can be used for roasting meats, poultry and vegetables. During convection roast, the broil, convection, and bake elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan circulates the hot air. It is not necessary to reduce oven temperature when using the Convection Roast mode.

If the oven door is opened during convection roasting, the fans turn off immediately and turn on immediately when the door is closed. Bake, broil, and convection elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.



- A. Convection fans
- B. Convection element
- C. Broil element
- D. Bake element

- The cook time should be reduced 15-30%; however, food should be checked early to avoid over-cooking.
 - For best results, use a broiler pan and grid designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
- If you would like to purchase a Broiler Pan Kit, it may be ordered. See "Assistance or Service" section to order.

To Use Convection Roast:

Before using convection roast, see the "Positioning Racks and Bakeware" section. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

1. Place food in oven.
2. Turn the Mode Knob to Convection Roast.
3. Turn the Temperature Knob to the desired cooking temperature.
4. Press the Start Button to begin cooking or preheating oven.
5. Turn the Temperature Knob to the OFF position to turn off the oven.

CONVECT SLOW ROAST

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

Know Your Slow Roast Mode

- Food should be completely thawed before cooking.
- Cover foods with aluminum foil to help retain moisture.
- Prior to slow roasting, meat can be pan-seared or broiled on all sides to enhance browning and flavor.

CONVECT PASTRY

This mode promotes maximum rise of flaky, delicate dough and finishing with the right balance of heat to promote golden browning. Convection pastry is ideal for single or multi-rack baking of cream puffs, turnovers and croissants.

CONVECT FROZEN PIZZA

Convection Frozen Pizza is used to bake thick- or thin-crust frozen pizzas. During operation, the elements will cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature. The convection fans will cycle to distribute heat evenly throughout the cavity. Adjust the rack position up or down to increase or decrease top or bottom browning.

Know Your Convection Frozen Pizza Mode:

- Allow your oven to preheat completely before placing your pizza in the oven.
- If using a pizza stone, position the stone in a lower rack location and allow the oven to complete preheat. Typically, a minimum of 20 minutes is required to thoroughly preheat the baking stone.
- The fans and elements will turn off if the door is opened during operation and will turn on again after the door is closed.
- Reduce your bake temperature by 25°F (14°C) from the temperature recommended on the package.
- The bake time may be slightly less than stated on the package, depending on the pizza type.
- Convection Frozen Pizza is designed for single rack baking.

PROOF

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

RAPID PROOF

Rapid proof is used to proof commercially prepared frozen doughs.

Know Your Proof Mode

If the cavity temperature is more than 100°F (38°C) above Proof temperature, knob indicator lights will slowly blink until the oven is at the correct proof temperature.

Before Using Proof:

1. Place dough in a lightly greased bowl. Place bowl on rack position 2.
2. Close the door.

To Use Proof:

1. Turn the Mode Knob to the Bake position.
2. Turn the Temperature Knob to the Proof position.
3. Press the Start button.
4. When the cycle is complete, turn the Temperature Knob to the OFF position to end the cycle.

CULINARY CENTER

The Culinary Center is full of information to assist in baking and cooking a wide variety of foods. As you program this mode, you will make selections such as type of meat, vegetable, preferred doneness level, and pan type depending on the food. There are helpful tips and hints as you progress through the menu. The Culinary Center will make adjustments based on the doneness and pan you select. All of the selections cycle the appropriate elements and fans for the programmed food.

NOTE: Culinary Center can be accessed through the app.

NOTE: Some Culinary Center cycles require the use of the temperature probe provided with your oven. See Probe Operation for more information.

COOK TIMER (App Only)

The Cook Timer allows the oven to cook for a programmed length of time. The Cook Timer can be accessed through the app.

Follow the prompts in the app to use Cook Timer.

Know Your Cook Timer

The Cook Timer countdown is started several ways:

- If the cycle does not require preheat, the Cook Time starts immediately as the cycle begins.
- If a cycle requires preheat, the Cook Time can only be started through the app when the Start button is pressed.

TEMPERATURE PROBE (App Only)

The temperature probe is a tool to assist with evaluating the finish temperatures of meat, poultry and casseroles. It can be used during Bake, Convection Bake, and Convection Roast. The oven will beep when the food has reached the target temperature.

Know Your Temperature Probe

- Always unplug and remove the temperature probe from the oven when removing food.

Before Using Temperature Probe:

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

DELAY START (App Only)

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

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

Delay Start is available with any cycle that has a Delay Start option. The Delay Start can be accessed through the app.

Follow the prompts in the app to use Delay Start.

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

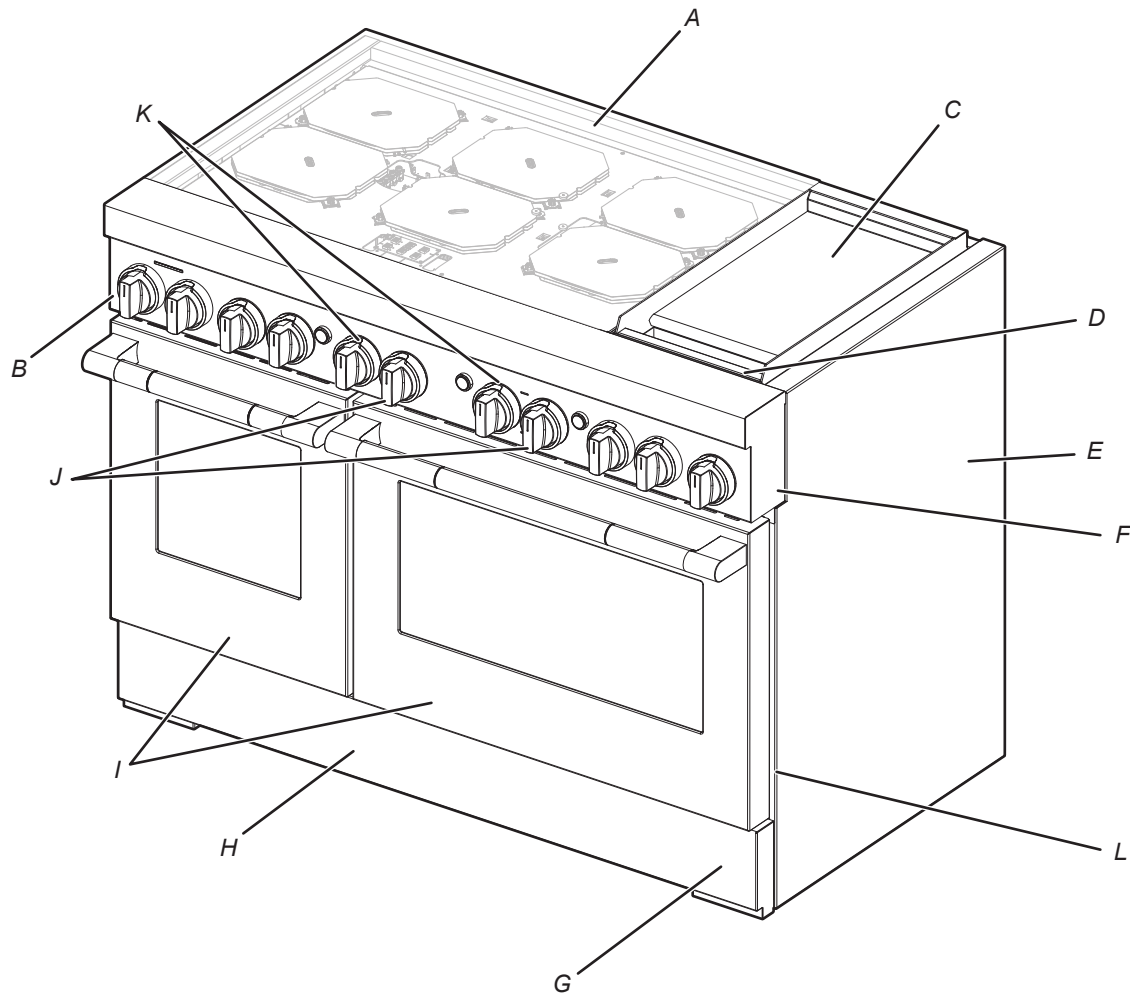
Guide des commandes

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

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

Ces instructions couvrent plusieurs modèles différents. Ces instructions couvrent plusieurs modèles différents. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

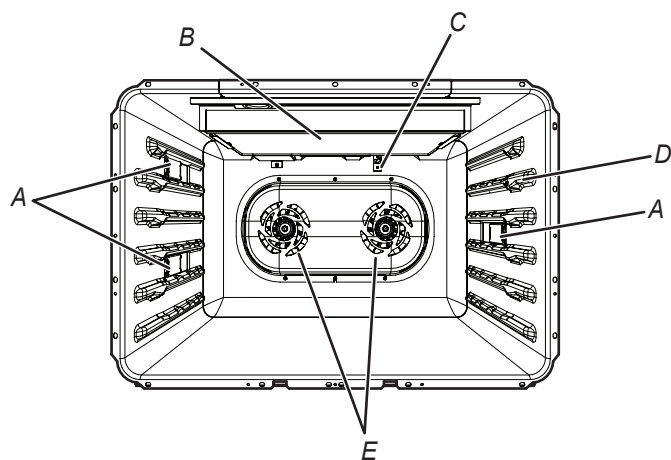
CUISINIÈRE



- A. Table de cuisson à induction
- B. Boutons de la table de cuisson à induction
- C. Plaque à frire électrique (sur certains modèles) Plateau d'égouttement (sur les modèles avec plaque à frire)
- E. Panneaux latéraux
- F. Panneau de la console

- G. Tiges de nivellement (derrière le garde-pieds)
- H. Panneau inférieur/garde-pieds
- I. Portes du four
- J. Boutons de température
- K. Boutons de mode
- L. Étiquette SAID

INTÉRIEUR DU FOUR



- A. Lampes à halogène
- B. Éléments de cuisson au gril
- C. Capteur de la cavité du four
- D. Connecteur de la sonde thermométrique
- E. Ventilateurs de convection

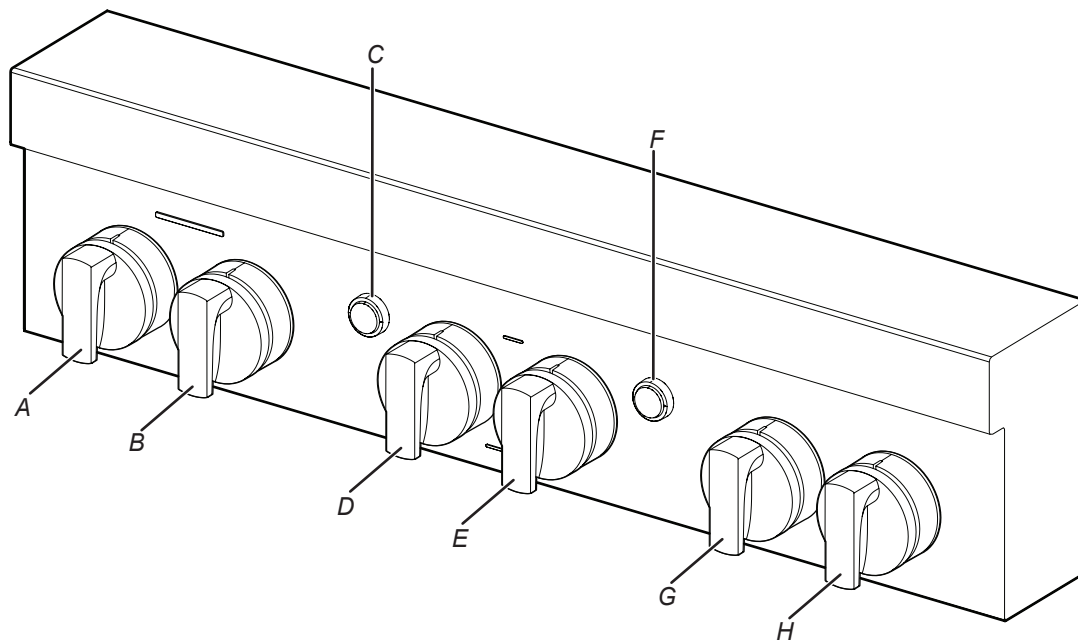
REMARQUE : Certains modèles sont munis d'une cavité de 18 po (45,7 cm) contenant un ventilateur de convection.

BOUTONS DE COMMANDE

Les fonctions du four et de la table de cuisson sont accessibles à partir des boutons de la table de cuisson.

30 po (76,2 cm)

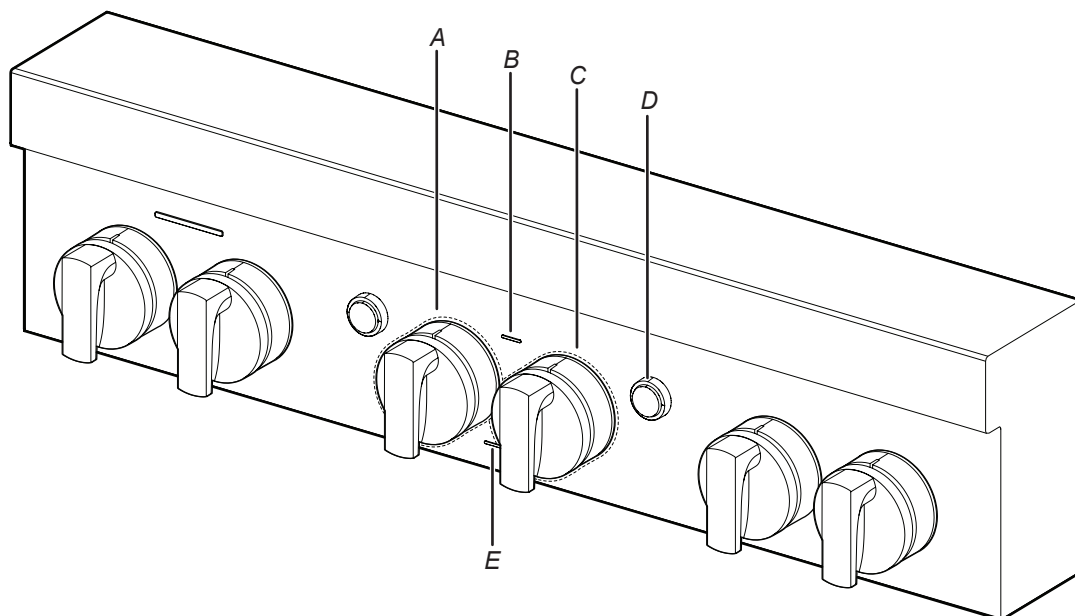
Boutons de la table de cuisson



- | | |
|------------------------------|--|
| A. Bouton arrière gauche | E. Bouton de température |
| B. Bouton avant gauche | F. Bouton Start (mise en marche) du four |
| C. Bouton de lumière du four | G. Bouton arrière droit |
| D. Bouton de mode | H. Bouton avant droit |

REMARQUE : La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.

Témoins lumineux



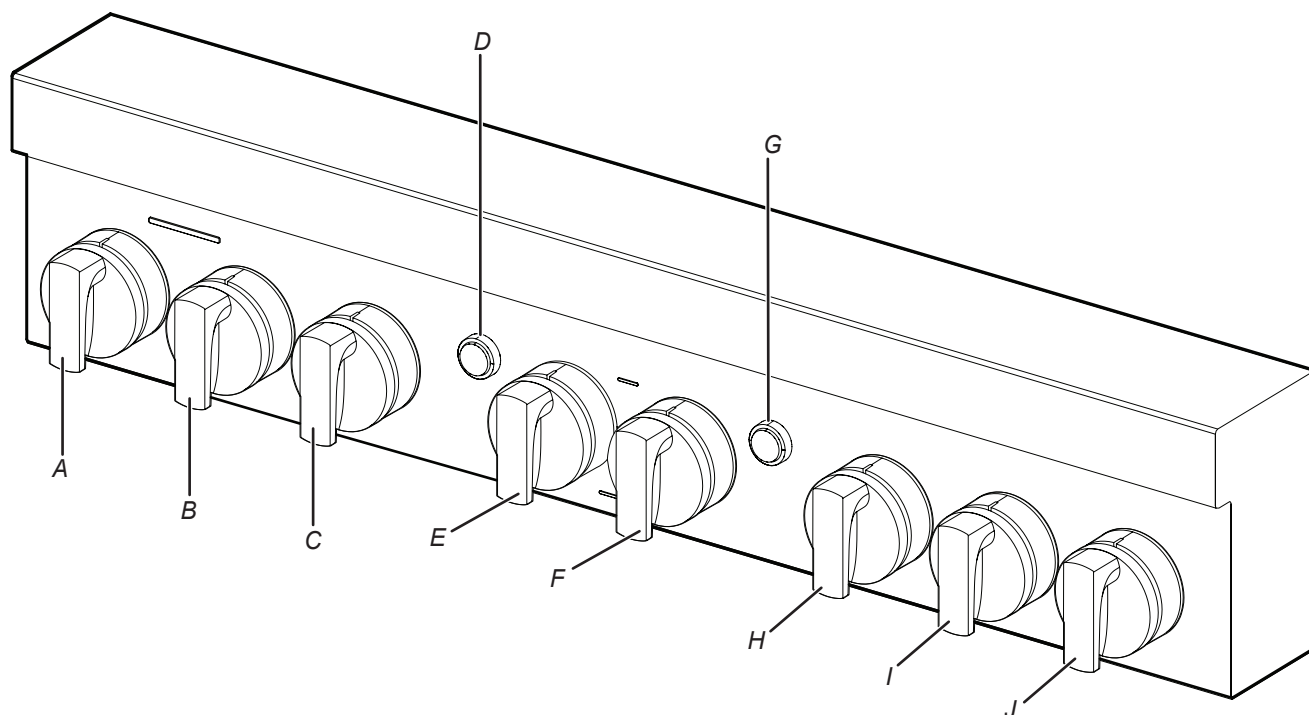
- A. *Témoin lumineux du bouton de mode*
- B. *Témoin de commande à distance*
- C. *Témoin lumineux du bouton de température*

- D. *Témoin lumineux du bouton de mise en marche*
- E. *Témoin Wi-Fi*

REMARQUE : La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.

36 po (91,4 cm)

Boutons de la table de cuisson

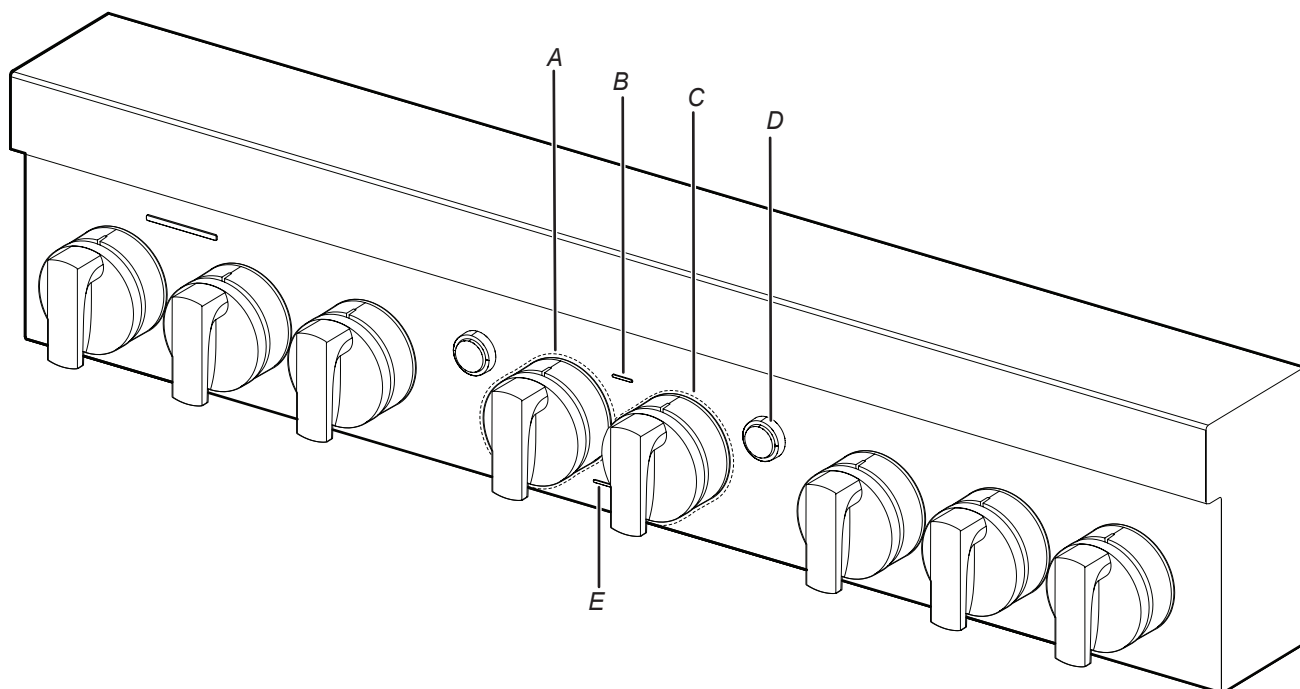


- A. *Bouton arrière gauche*
- B. *Bouton avant gauche*
- C. *Bouton arrière central*
- D. *Bouton de lumière du four*
- E. *Bouton de mode*

- F. *Bouton de température*
- G. *Bouton Start (mise en marche) du four*
- H. *Bouton arrière droit*
- I. *Bouton avant droit*
- J. *Bouton de gril*

REMARQUE : La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.

Témoins lumineux



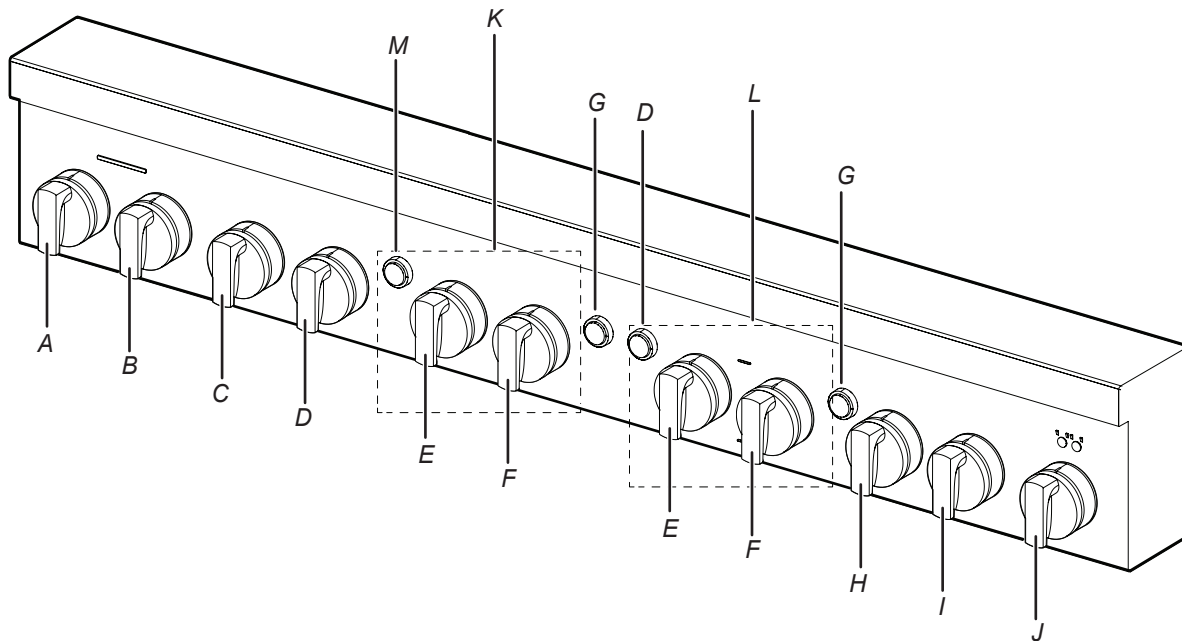
- A. *Témoin lumineux du bouton de mode*
- B. *Témoin de commande à distance*
- C. *Témoin lumineux du bouton de température*

- D. *Témoin lumineux du bouton de mise en marche*
- E. *Témoin Wi-Fi*

REMARQUE : La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.

48 po (121,9 cm)

Boutons de la table de cuisson

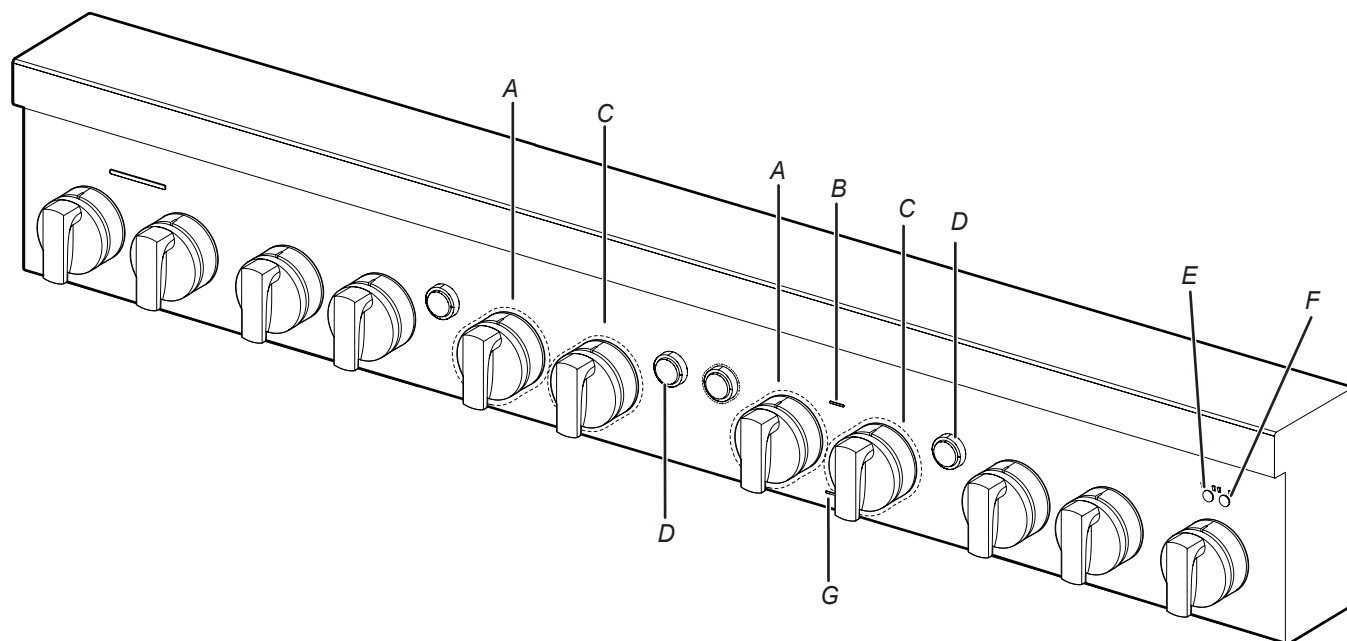


- A. Bouton arrière gauche
- B. Bouton avant gauche
- C. Bouton arrière central
- D. Bouton avant central
- E. Bouton de mode
- F. Bouton de température

- G. Bouton Start (mise en marche) du four
- H. Bouton arrière droit
- I. Bouton avant droit
- J. Bouton de la plaque à frire
- K. Commande la cavité de gauche
- L. Commande la cavité de droite
- M. Bouton de lumière du four

REMARQUE : La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.

Témoins lumineux



- A. *Témoin lumineux du bouton de mode*
- B. *Témoin de commande à distance*
- C. *Témoin lumineux du bouton de température*
- D. *Témoin lumineux du bouton de mise en marche*

- E. *Témoin de préchauffage de la plaque à frire*
- F. *Témoin lumineux d'allumage de la plaque à frire de la table de cuisson*
- G. *Témoin Wi-Fi*

REMARQUE : La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.

CARACTÉRISTIQUE	DESCRIPTION/COMPORTEMENT	INSTRUCTIONS
Bouton de mode	Modèles sans vapeur ■ Bake (cuisson au four) ■ CONVECT BAKE (cuisson au four par convection) ■ CONVECT ROAST (rôtissage par convection) ■ CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection) ■ BROIL (cuisson au gril) ■ Wi-Fi ■ CLEAN (nettoyage) Modèles avec vapeur ■ Bake (cuisson au four) ■ CONVECT (CONVECTION) ■ STEAM BREAD (pain cuit à la vapeur) ■ STEAM MEATS (viandes cuites à la vapeur) ■ BROIL (cuisson au gril) ■ Wi-Fi ■ CLEAN (nettoyage)	Tourner le bouton pour sélectionner le mode de cuisson souhaité. REMARQUE : Lorsque l'appareil est en marche, le mode peut être placé entre Bake (cuisson au four), Convect Bake (cuisson au four par convection), Convect Roast (rôtissage par convection) et Broil/Convect Broil (cuisson au gril/au gril par convection). Appuyer sur le bouton de mise en marche pour confirmer le changement de mode.
Témoin lumineux du bouton de mode	Lorsqu'un mode de cuisson est sélectionné et que le bouton de température est dans une position valide, les témoins de mode et de température s'illumineront en blanc. Après avoir appuyé sur le bouton de mise en marche, les témoins de bouton s'allumeront en blanc et clignoteront jusqu'à ce que le préchauffage soit terminé. Le témoin s'allumera en blanc fixe et une tonalité résonnera une fois le préchauffage terminé. S'il n'y a pas de préchauffage pendant un programme, le préchauffage se termine immédiatement et le témoin s'allume en blanc continu. REMARQUE : Si une combinaison invalide de mode et de température a été sélectionnée, les témoins de boutons clignoteront et une tonalité résonnera pour demander à l'utilisateur de choisir une combinaison valide. Le témoin lumineux continuera à clignoter et une tonalité retentira toutes les 30 secondes jusqu'à ce que l'erreur soit résolue ou qu'une durée de 2 minutes d'inactivité se soit écoulée.	
Bouton de température	■ OFF (arrêt) ■ PROOF (levée) ■ KEEP WARM (maintien au chaud) <Plage de températures> ■ BROIL LOW (cuisson au gril à basse température) ■ BROIL HIGH (cuisson au gril à température élevée) ■ Wi-Fi ■ CLEAN (nettoyage)	Tourner le bouton pour sélectionner la température de cuisson ou le réglage souhaité.

CARACTÉRISTIQUE	DESCRIPTION/COMPORTEMENT	INSTRUCTIONS
Témoin lumineux du bouton de température	Lorsqu'une température ou un réglage est sélectionné et que le mode est valide, les témoins de température et de mode s'illumineront en blanc. Après avoir appuyé sur le bouton de mise en marche, le témoin de bouton s'allumera en blanc et clignotera jusqu'à ce que le préchauffage soit terminé. Le témoin s'allumera en blanc fixe et une tonalité résonnera une fois le préchauffage terminé. S'il n'y a pas de préchauffage pendant un programme, le préchauffage se termine immédiatement et le témoin s'allume en blanc continu. REMARQUE : Si une combinaison invalide de mode et de température a été sélectionnée, le témoin de bouton clignotera et une tonalité résonnera pour demander à l'utilisateur de choisir une combinaison valide. Le témoin lumineux continuera à clignoter et une tonalité retentira toutes les 30 secondes jusqu'à ce que l'erreur soit résolue ou qu'une durée de 2 minutes d'inactivité se soit écoulée. Le bouton de température clignotera en orange si le four est trop chaud pour faire lever ou si une baisse de température de plus de 100 degrés est en cours, c.-à-d. changement de température de 450 °F à 350 °F (232 °C à 177 °C) pour la cuisson au four.	
Bouton de mise en marche	Met en marche une fonction dès qu'une température ou un mode valide a été sélectionné.	COMMENT METTRE EN MARCHÉ LE FOUR 1. Régler les boutons de mode et de température sur la sélection souhaitée. REMARQUE : Le bouton de mise en marche clignotera en blanc une fois prêt. 2. Appuyer sur le bouton de mise en marche pour démarrer un programme.
Témoin lumineux du bouton de mise en marche	Le témoin lumineux du bouton de mise en marche clignotera en blanc pour indiquer à l'utilisateur qu'il doit appuyer sur ce bouton.	REMARQUE : Lorsque l'appareil est en marche, le mode peut être placé entre Bake (cuisson au four), Convection Bake (cuisson au four par convection), Convection Roast (rôtissage par convection) et Broil/Convection Broil (cuisson au grill/au grill par convection). Appuyer sur le bouton de mise en marche pour confirmer le changement de mode.
Bouton de lumière du four	Met en marche et éteint la lumière du four.	Appuyer sur le bouton de lumière du four permet d'allumer et d'éteindre la lumière. Le bouton permet d'allumer et d'éteindre la lumière, que la porte soit ouverte ou non.
Témoin lumineux Wi-Fi	Le témoin lumineux Wi-Fi s'illumine en blanc lorsque la connexion Wi-Fi avec l'appareil est activée.	Tous les témoins s'éteignent en mode veille.
Témoin lumineux d'utilisation à distance	Le témoin lumineux d'utilisation à distance s'illumine en blanc lorsque la commande à distance de l'appareil est activée.	Tous les témoins s'éteignent en mode veille.

CARACTÉRISTIQUE	DESCRIPTION/COMPORTEMENT	INSTRUCTIONS
Témoin lumineux d'allumage de la plaque à frire de la table de cuisson	Témoin lumineux de plaque à frire droite – Le témoin de plaque à frire de la table de cuisson en marche s'allume en bleu lorsque le bouton de la plaque à frire est en marche.	
Témoin de préchauffage de la plaque à frire	Témoin lumineux de plaque à frire gauche – Le témoin de préchauffage de la plaque à frire clignote en bleu lors du préchauffage de la plaque à frire. Une fois la température de préchauffage atteinte, le témoin lumineux s'allume en bleu fixe.	

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

BOUTONS DE COMMANDE DU FOUR

Utilisation :

1. Sélectionner la fonction désirée à l'aide du bouton de mode.
2. Sélectionner la température désirée à l'aide du bouton de température.
3. Pour éteindre l'appareil, le bouton de température doit être placé sur OFF (arrêt).

Combinaisons de boutons

Le tableau suivant présente les combinaisons valides et non valides de boutons de température et de mode.

BOUTON DE MODE	BOUTON DE TEMPÉRATURE						
	PROOF (levée)	KEEP WARM (maintien au chaud)	TEMP RANGE (plage de température)	BROIL LOW (cuisson au grill à basse température)	BROIL HIGH (cuisson au grill à température élevée)	CLEAN (nettoyage)	Wi-Fi
Bake (cuisson au four)	Valide	Valide	Valide 225 °F à 500 °F (107 °C à 260 °C)	Invalide	Invalide	Invalide	Invalide
Convect Bake (cuisson au four par convection)	Invalide	Invalide	Valide 225 °F à 500 °F (107 °C à 260 °C)	Invalide	Invalide	Invalide	Invalide
Convect Roast (rôtissage par convection)	Invalide	Invalide	Valide 225 °F à 500 °F (107 °C à 260 °C)	Invalide	Invalide	Invalide	Invalide
Steam Bread/Meats (cuisson à la vapeur de pain/viandes)	Invalide	Invalide	Valide 225 °F à 500 °F (107 °C à 260 °C)	Invalide	Invalide	Invalide	Invalide
Broil/Convect Broil (cuisson au grill/au grill par convection)	Invalide	Invalide	Invalide	Valide	Valide	Invalide	Invalide
Self Clean (autonettoyage)	Invalide	Invalide	Invalide	Invalide	Invalide	Valide	Invalide
Wi-Fi	Invalide	Invalide	Invalide	Invalide	Invalide	Invalide	Valide

REMARQUE : Lorsque l'appareil est en marche, le mode peut être placé entre Bake (cuisson au four), Convect Bake (cuisson au four par convection), Convect Roast (rôtissage par convection) et Broil/Convect Broil (cuisson au grill/au grill par convection). Appuyer sur le bouton de mise en marche pour confirmer le changement de mode.

TÉMOINS LUMINEUX

Les témoins lumineux s'illuminent et clignotent pour afficher l'état de l'appareil.

COMPOREMENT	DESCRIPTION/EXEMPLES	EXEMPLES
Témoin qui pulse/clignote	Un témoin qui clignote est utilisé sur le bouton de mode, de température et de mise en marche pour demander une action. Lorsqu'une action doit être exécutée, le témoin lumineux correspondant clignotera. Exemples : Occurrence : Demande d'action, appuyer sur le bouton Start (mise en marche) Résultat : Le témoin lumineux du bouton de mise en marche clignote rapidement. Occurrence : Réduction de la température de 100 °F (38 °C) requise ou four trop chaud pour faire lever. Résultat : Le témoin lumineux de bouton clignote lentement jusqu'à ce que le four soit à la bonne température pour faire lever.	Il existe deux types de pulsations : 1. Bouton de mise en marche Clignotement rapide : demande une action. 2. Bouton de température/mode Clignotement blanc lent : préchauffage Clignotement ambre lent : L'appareil est au-dessus de la température cible. Lorsqu'un programme demande un préchauffage, le clignotement lent commence. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, le clignotement s'arrête et les témoins lumineux de mode/température resteront solides.
Témoin de bouton de température et de mode – clignotement lent	Les témoins de mode et de température clignotent lentement pour indiquer que la fonction est en utilisation.	Un clignotement lent indique que la fonction est utilisée et qu'aucune autre action n'est requise p. ex., l'appareil préchauffe. COMMENT METTRE EN MARCHÉ LE FOUR 1. Régler les boutons de mode et de température sur la sélection souhaitée. REMARQUE : Le bouton Start (mise en marche) clignotera en blanc une fois prêt 2. Appuyer sur le bouton de mise en marche pour démarrer un programme.
Bouton de mise en marche – Sélection invalide (clignotement rapide)	Si une combinaison invalide de boutons est sélectionnée et qu'on appuie sur le bouton de mise en marche, le témoin lumineux du bouton de mise en marche clignotera rapidement et une tonalité se fera entendre pour indiquer que la sélection est invalide. Voir le tableau « Combinaisons de boutons » pour obtenir des exemples.	Bouton de mode sur cuisson au four et Boutons de température sur Wi-Fi. COMMENT METTRE EN MARCHÉ LE FOUR 1. Régler les boutons de mode et de température sur la sélection souhaitée. REMARQUE : Le bouton Start (mise en marche) clignotera en blanc une fois prêt 2. Appuyer sur le bouton de mise en marche pour démarrer un programme.
Bouton de température/mode – sélection invalide (clignotement rapide)	Si une combinaison de boutons invalide a été sélectionnée, les témoins lumineux des boutons de mode et de température clignoteront rapidement en blanc. Le témoin lumineux continue à rapidement clignoter en blanc et une tonalité retentira toutes les 30 secondes jusqu'à ce que l'erreur soit résolue ou qu'une durée de 2 minutes d'inactivité se soit écoulée. Voir le tableau « Combinaisons de boutons » pour obtenir des exemples.	Bouton de mode sur cuisson au four et Boutons de température sur Wi-Fi. COMMENT METTRE EN MARCHÉ LE FOUR 1. Régler les boutons de mode et de température sur la sélection souhaitée. REMARQUE : Le bouton Start (mise en marche) clignotera en blanc une fois prêt 2. Appuyer sur le bouton de mise en marche pour démarrer un programme.
Demande d'action – inactivité (clignotement rapide)	Lorsqu'une combinaison valide de boutons a été sélectionnée, le témoin lumineux du bouton de mise en marche clignote pour indiquer qu'il faut appuyer sur le bouton de mise en marche. Si aucune action n'est effectuée après 2 minutes, une tonalité résonnera et l'appareil se mettra en veille. Pour réveiller l'appareil, sélectionner de nouveau un mode et une température avant d'appuyer sur le bouton de mise en marche.	Un clignotement rapide indique qu'une combinaison rapide a été sélectionnée et qu'une action est requise p. ex., le mode est sur cuisson au four et la température est à 350 °F (177 °C), mais on n'a pas encore appuyé sur le bouton de mise en marche.

COMPORTEMENT	DESCRIPTION/EXEMPLES	EXEMPLES
Retard de vérification de validité	L'appareil effectue une vérification de validité pour s'assurer que la combinaison de température et de mode sélectionnés est valide. Si une combinaison valide a été sélectionnée, les témoins lumineux des boutons de mode/température s'illumineront en blanc et le bouton de mise en marche commencera à clignoter rapidement pour demander une action. Si une combinaison invalide a été sélectionnée, les témoins lumineux de boutons clignoteront pour indiquer que la combinaison de mode et de température n'est pas valide.	Consulter la section « Combinaisons de boutons » pour plus d'informations. Si on appuie trop rapidement sur le bouton de mise en marche pendant la vérification de validité, le témoin lumineux du bouton de mise en marche clignotera rapidement pour indiquer une sélection non valide.
Sélection invalide de température effectuée pendant un programme	Si la température est modifiée pendant un programme vers une sélection invalide, l'appareil restera au mode sélectionné précédemment jusqu'à ce qu'il y ait correction. Les témoins lumineux de boutons clignoteront pour indiquer une sélection invalide et continueront à clignoter jusqu'à la correction.	Le mode est sur cuisson au four, la température est à 350 °F (177 °C), le bouton de mise en marche a été sélectionné et le programme fonctionne. Puis la température est placée sur nettoyage. L'appareil continu à cuire à 350 °F (177 °C).
Changement de mode pendant un programme	Si la position du bouton de mode est modifiée pendant un programme vers une sélection valide, le bouton de mise en marche clignotera pour indiquer qu'une action est requise. Appuyer sur le bouton Start (mise en marche) pour lancer le nouveau mode sélectionné.	Si le bouton de mode est déplacé de Bake (cuisson au four) à Convection Bake (cuisson au four par convection), le bouton de mise en marche clignotera pour demander une action.
Changement de température pendant un programme	Si la température est modifiée pendant un programme vers une sélection valide, le bouton de mise en marche clignotera pour indiquer qu'une action est requise.	Si la température pendant le mode Bake (cuisson au four) est déplacée de 350 °F à 450 °F (177 °C à 232 °C), l'appareil commencera à cuire à 450 °F (232 °C).

- L'appareil est alimenté.
- L'appareil passe au mode éteint.
- Une température et un mode valides sont sélectionnés et on a appuyé sur le bouton Start (mise en marche) pour lancer le programme.
- Une sélection invalide du bouton Start (mise en marche) a été effectuée.
- Il y a une erreur avec l'appareil.
- Le préchauffage est terminé.
- La minuterie de l'application s'est terminée (la tonalité retentira toutes les cinq minutes jusqu'à ce que la minuterie soit arrêtée).
- Un événement Wi-Fi se produit.
- La sonde de cuisson est branchée/débranchée.

Mode Sabbath

- Le mode Sabbath est utilisé pour configurer le système du four de façon à ce que certaines caractéristiques et certains modes soient supprimés ou désactivés.
- Le mode Sabbath permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne.
- Aucune tonalité ne résonne lorsqu'on appuie sur un bouton.
- Tous les sons et toutes les alertes sont désactivés durant un mode Sabbath. Tous les témoins restent dans leur état ou lorsque le mode Sabbath est activé. Par exemple, si la lampe du four est allumée lorsque l'utilisateur active le mode Sabbath, la lampe reste allumée pendant la période complète du mode Sabbath.
- Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

- Si une panne de courant se produit lorsque le mode Sabbath est programmé, le four restera au mode Sabbath, mais ne sera plus en mode actif de cuisson.
- Il faut entrer en mode Sabbath chaque fois qu'il est utilisé.
- Le mode Sabbath désactive l'arrêt au bout de 12 heures. Toutes les lumières et les affichages sont désactivés de sorte qu'il n'y a aucune activité visible lorsque l'on ouvre la porte du four.

Pour accéder au mode Sabbath :

- Tourner le bouton de mode à la position de cuisson au four. Le bouton de température doit rester à la position OFF (arrêt).
REMARQUE : Valide seulement en position de mode de cuisson.
- Appuyer sur le bouton de mise en marche sept fois de suite en dix secondes.
REMARQUE : S'il s'agit d'un four double, les deux fours passeront en mode Sabbath.
- Les boutons de mise en marche des deux fours s'illuminent jusqu'à ce qu'on quitte le mode Sabbath.

Utilisation du mode de cuisson au four Sabbath :

- En mode Sabbath, seul le mode de cuisson au four peut être utilisé. Sélectionner la température souhaitée pour chaque four disponible et appuyer sur le bouton de mise en marche.
REMARQUE : La température peut être modifiée pendant le mode Sabbath.
- Si le mode de cuisson au four Sabbath est désactivé sur un four, l'autre four restera activé en mode Sabbath.
- Si un four est désactivé en tournant le bouton de température sur OFF (arrêt), il ne peut pas être remis en marche.
REMARQUE : Avant d'utiliser le mode Sabbath une fois que la connexion au Wi-Fi est établie, vérifier que l'application est désactivée.

Pour accéder au mode Sabbat :

- Tourner un bouton de température sur la position OFF (arrêt). Le bouton de mode doit rester à la position de cuisson au four.
- Appuyer sur le bouton de mise en marche sept fois de suite en dix secondes. Après quelques secondes, le témoin lumineux de mise en marche s'éteindra.
- Si on quitte le mode Sabbat dans un four, l'autre four quittera aussi le mode Sabbat.

Connexion Wi-Fi et utilisation à distance

Les modèles comprennent un module Wi-Fi qui permet à l'appareil d'être utilisé à distance. La commande est capable de surveiller et d'effectuer les opérations à distance suivantes une fois la séquence de la fonction d'utilisation à distance activée est correctement lancé dans l'appareil. Voir la section « Utilisation à distance » pour plus de renseignements.

Appuyer sur le bouton de mise en marche lorsque la commande à distance de l'appareil est activée.

Télécharger l'application

La première étape pour connecter votre appareil est de télécharger l'application sur votre appareil mobile. L'application vous guidera pour effectuer les différentes étapes. Télécharger l'application en visitant iTunes®† ou Google Play®‡.

Pour connecter votre appareil :

1. Télécharger l'application JennAir® à partir de Google Play® ou iTunes®.
2. Suivre les indications dans l'application pour créer un compte.

Ajouter un appareil

1. Tourner les boutons de mode et de température à la position Wi-Fi.
2. Trouvez le code SAID sur votre appareil. Le code SAID peut être balayé ou saisi à la main.

REMARQUE : L'étiquette SAID se trouve dans la partie inférieure droite du panneau latéral avant.

3. Suivre les instructions de l'application.

Activation à distance

Une fois l'application connectée, utiliser la fonction d'activation à distance pour commander des fonctions de l'appareil à partir de l'appareil comme :

- Accéder au four à partir d'un appareil mobile.
- Régler et préchauffer le four, peu importe où vous êtes.
- Surveiller la progression de la cuisson.
- Régler la durée et la température de cuisson.

Un programme de cuisson ne s'arrête pas lorsque la porte est ouverte. L'activation à distance restera active.

REMARQUE : L'application ignore toute sélection effectuée à l'aide d'un bouton pendant que l'activation à distance est activée. Si les boutons de température et de mode sont sélectionnés et que l'appareil est activé à distance, l'application commandera les fonctions du four.

Voir le « Guide de connexion Internet » pour plus d'informations.

Fonctions de l'application

L'application JennAir® place les commandes de votre appareil connecté au bout de vos doigts.

- Accéder au centre culinaire de JennAir®.
- Accéder aux programmes vapeur et spéciaux de JennAir®.
- Régler la température et la minuterie de cuisson.

Préchauffer, vérifier l'état de cuisson et configurer les fonctions du four à distance en utilisant l'application JennAir® sur votre appareil iOS ou Android®‡.

†iTunes® est une marque déposée d'Apple Inc.

‡Google Play® et Android® sont des marques déposées de Google inc.

Assistant à la maison/à l'extérieur et JennAir

Alerte automatiquement les utilisateurs que le four est utilisé lorsqu'il est réglé sur « À l'extérieur ». Si le four fonctionne lorsque la maison est placée sur « À l'extérieur », l'application alertera l'utilisateur et offrira l'option d'éteindre le four.

CUISSON PAR INDUCTION

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

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

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

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

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

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

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

Commandes de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

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

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

REMARQUE : Le système est conçu de manière à ce que, si la consommation totale de 50 A est dépassée pendant plusieurs minutes, le système gère la puissance de la table de cuisson. Dans ce cas, la puissance de certains éléments à induction de surface de la zone de cuisson principale sera temporairement réduite. Si la table de cuisson et le four sont utilisés en même temps, préchauffer d'abord le four pour obtenir les meilleurs résultats avec la table de cuisson.

Utilisation

Pour allumer la table de cuisson :

En mode veille, tous les écrans sont éteints, sauf si une surface chaude doit être signalée. Placer une casserole sur n'importe quelle zone, tourner le bouton de la zone associée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de puissance souhaité. Si une zone est alimentée pour une casserole et qu'une autre casserole se trouve dans une zone différente, la table de cuisson détectera la casserole dans la zone différente. Si la détection permanente des casseroles est activée, seule la zone de cuisson affichant une casserole s'allume sur l'unité d'affichage. Le niveau de puissance actuel de la zone de cuisson concernée s'affiche, tandis que toutes les autres zones de cuisson restent éteintes. Si un avertisseur sonore est disponible, un son est émis dès qu'un bouton est tourné à partir de la position locked off (arrêt verrouillé) pour activer une zone de cuisson.

Si le bouton est tourné en position locked off (arrêt verrouillé), l'affichage disparaît et l'indication d'une éventuelle chaleur résiduelle s'affiche. Si un avertisseur sonore est installé, un signal est émis lorsque la commande est désactivée.

REMARQUE : Les ustensiles de cuisson doivent être détectés sur la zone de cuisson avant que la zone de cuisson ne s'allume. L'affichage de cette zone de cuisson indiquera zéro une fois qu'un plat de cuisson est détecté. Si un ustensile de cuisson se trouve sur une zone de cuisson et que la zone de cuisson n'est pas allumée, l'utilisateur peut entendre un déclic alors que le brûleur continue de détecter un ustensile de cuisson.

REMARQUE : Si l'ustensile de cuisson est retiré de la zone de cuisson pendant la cuisson, la zone de cuisson s'éteindra et le témoin  s'affichera dans la zone d'affichage respective. À défaut d'avoir placé un ustensile de cuisson sur la surface de cuisson dans les 30 secondes, la surface de cuisson s'éteint automatiquement.

Activation d'une surface de cuisson :

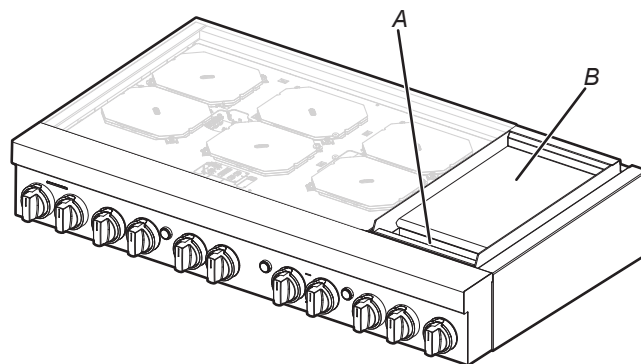
L'alimentation présente 9 positions, ainsi qu'une position « Boost » (intensité).

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

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

PLAQUE À FRIRE ÉLECTRIQUE CHROMÉE (sur certains modèles)

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



- A. Plateau d'égouttement
B. Plaque à frire

Le système de plaque à frire électrique chromée fournit une surface de cuisson pratique.

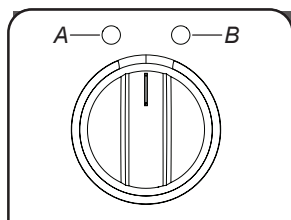
- Vérifier que la pellicule de plastique a bien été retirée et que la surface a été lavée à l'eau chaude avant la première utilisation.
- Afin d'éviter d'égratigner la plaque à frire, ne pas placer de casseroles ou de poêles sur la plaque à frire. N'utiliser que des ustensiles en plastique résistant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

Utilisation :

1. Placer le plateau d'égouttement.
2. Pousser et tourner le bouton à la température souhaitée.
3. Attendre que le témoin de préchauffage reste solide, ce qui indique que la plaque à frire a atteint la température de préchauffage.
4. Mettre les aliments sur la plaque à frire et cuire jusqu'à la cuisson désirée.

Le témoin lumineux de plaque à frire gauche indique que la plaque est alimentée.

Le témoin lumineux de la plaque à frire droite clignote pour indiquer que la plaque à frire préchauffe. Une fois le préchauffage terminé, le témoin lumineux de la plaque à frire de droite reste solide.



- A. Témoin de préchauffage de la plaque à frire
B. Témoin lumineux d'allumage de la plaque à frire de la table de cuisson

Les réglages et durées de cuisson sont cités à titre indicatif seulement et peuvent être modifiés en fonction des goûts personnels.

ALIMENT	TEMPÉRATURE	DURÉE DE CUISSON (EN MINUTES)
Pain grillé/ crêpes	350 °F (175 °C)	4-10
Œufs	250 °F (120 °C)	7-10
Viandes	350 °F (175 °C)	10-20
Pommes de terre	350 °F à 450 °F (175 °C à 230 °C)	10-20
Poisson	250 °F à 350 °F (120 °C à 175 °C)	8-15

Assisted Cooking (Cuisson assistée)

Utilisation :

Activation :

Pousser et tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour passer entre les fonctions Warm (maintien au chaud), Melt (faire fondre) et Simmer (faire mijoter).

Niveau	Symbole	Description	Température
Niveau 1		« Maintien au chaud »	42 °C 44 °C
Niveau 2		« Faire fondre »	70 °C
Niveau 3		« Faire mijoter »	94 °C

Lorsqu'on fait fondre des aliments comme du chocolat ou du beurre, le bouton peut être réglé à la fonction Faire fondre pour le niveau 2. De même, les fonctions de mijotage et d'ébullition peuvent également être utilisées selon les besoins.

Désactivation :

Tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la position OFF (arrêt).

Mode Boost (intensité)

Utiliser le mode « Boost » (intensité) pour une puissance maximale. Tourner légèrement le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà de la position « 9 » pendant 2 secondes. L'icône « b » s'affiche sur la table de cuisson pour signaler l'activation du mode « boost » (intensité).

REMARQUE : Le mode « Boost » (intensité) a une durée maximale de 10 minutes. Après 10 minutes sans aucune modification, le réglage de la puissance passe automatiquement au niveau de puissance « 9 ».

Sur la table de cuisson, l'affichage à 7 segments de la zone avant (b) clignote.

Liaison

Utiliser le bouton avant pour régler la puissance de la fonction de liaison.

REMARQUE : Si le bouton arrière est utilisé pour effectuer le réglage, la fonction de liaison sera désactivée.

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

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

Activation de la fonction de liaison

1. Les deux boutons de zone (avant et arrière) doivent être en position OFF (arrêt), tourner le bouton gauche ou droit dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour activer la fonction de liaison.
2. Le 7e segment affiche , « - » clignotant.
3. Le bouton qui est utilisé pour activer le mode de liaison est le bouton qui modifie le niveau de puissance. Le bouton correspondant doit rester sur « off » (arrêt). Si le bouton correspondant est placé en mode de liaison, le mode liaison se désactive.

Désactivation de la fonction de liaison

■ Conditions :

- Le bouton avant est tourné à la position Off (arrêt) à partir du niveau de puissance active.
- L'affichage des deux segments 7 (avant et arrière) s'éteint.
- Le bouton qui est utilisé pour activer le mode de liaison est le bouton qui modifie le niveau de puissance. Le bouton correspondant doit rester sur « off » (arrêt). Si le bouton correspondant est placé en mode de liaison, le mode liaison se désactive.

Verrouillage/déverrouillage pour enfants

La fonction de verrouillage pour les enfants peut être activée en tournant les deux premiers boutons situés à gauche de l'appareil. Pousser les deux boutons vers l'intérieur, puis tourner les deux boutons dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et les maintenir enfoncés pendant 5 secondes. L'écran affiche « L ».

Si la fonction CL est activée, les zones de cuisson ne peuvent pas être activées, même si les boutons sont tournés dans une position de niveau de cuisson différente de zéro.

Pour désactiver la fonction de verrouillage pour les enfants, répéter la même procédure que pour l'activation.

Détection d'une casserole

Le niveau de cuisson peut être sélectionné en tournant le bouton sur la position correspondante, même en l'absence de casserole. L'activation de la surface commence dès qu'une casserole appropriée est placée sur la zone de cuisson.

Si la position du bouton est modifiée, l'écran affiche le niveau de puissance correspondant.

Si aucune casserole n'est détectée, le symbole « casserole manquante » s'affiche après un court laps de temps.

Ce symbole reste affiché jusqu'à ce qu'une casserole appropriée soit placée sur la zone de cuisson ou que le temps maximum de 30 secondes soit écoulé. Il en va de même si la casserole est retirée pendant la cuisson normale.

Après 30 secondes sans casserole détectée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et ne peut être réactivée qu'après avoir replacé le bouton dans la position zéro.

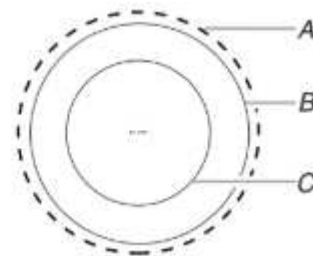
Vitrocéramique

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter les égratignures, les piqûres et l'abrasion et pour entretenir la surface de verre. Un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique et un grattoir de table de cuisson sont aussi recommandés pour les saletés tenaces. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, de tampons de nettoyage ou de produits chimiques agressifs. La trousse d'entretien de la table de cuisson (numéro de pièce 31605) contient tous les articles nécessaires pour nettoyer et entretenir votre table de cuisson en vitrocéramique. Se reporter à la section « Entretien et nettoyage de la cuisinière » dans le manuel du propriétaire pour plus d'informations.

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

- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les salissures des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et laisse un creux et des marques permanentes.
- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d'ustensile de cuisson sur la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.

- Utiliser des ustensiles de cuisson d'une taille semblable à celle de la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la zone de cuisson. La taille minimale du plat est également indiquée sur la table de cuisson par le cercle le plus au centre de l'élément (le cas échéant).

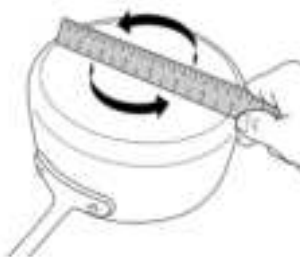


A. Dépassement maximum de 1/2 po (1,3 cm)

B. Bord extérieur de la table de cuisson

C. Taille minimale du plat (le cas échéant)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les plats de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.
- Contrôler la planéité du récipient en plaçant une règle plate en travers du fond du récipient. Lorsqu'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et l'ustensile.



- Pour déterminer l'ustensile et l'élément à induction à utiliser, mesurer le fond de la zone plate de l'ustensile de cuisson. Ne pas inclure les côtés dans la mesure si ceux-ci sont recourbés. Utiliser cette mesure pour déterminer quel élément à induction conviendra le mieux à l'ustensile de cuisson utilisé. Les mesures du fabricant indiquées sur les ustensiles de cuisson correspondent généralement aux dimensions de la partie supérieure de l'ustensile. Il est possible que la partie inférieure soit plus petite.
- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.

PRÉPARATION DE CONSERVES À LA MAISON

La mise en conserve peut se faire sur la table de cuisson à induction. Consulter la section « Ustensiles de cuisson » pour savoir si l'autoclave peut être utilisé sur la table de cuisson. Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson ou des éléments entre les quantités préparées. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

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

UTILISATION DU FOUR

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

Lors de l'utilisation du four, les éléments de chauffage ne sont pas actifs, mais fonctionnent par intermittence lors du fonctionnement du four.

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

Papier d'aluminium

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

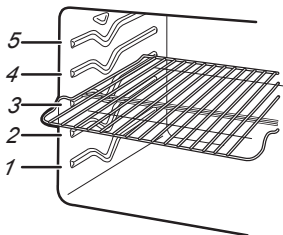
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.
- Pour récupérer les renversements, placer du papier d'aluminium sur la grille sous le plat. S'assurer que l'aluminium est au moins 1/2 po (1,3 cm) plus grand que le plat 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.

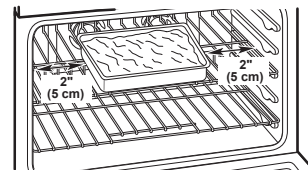
Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas positionner les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.
- Lors du positionnement de grilles à des niveaux adjacents, commencer par installer la grille du bas.



Ustensiles de cuisson au four

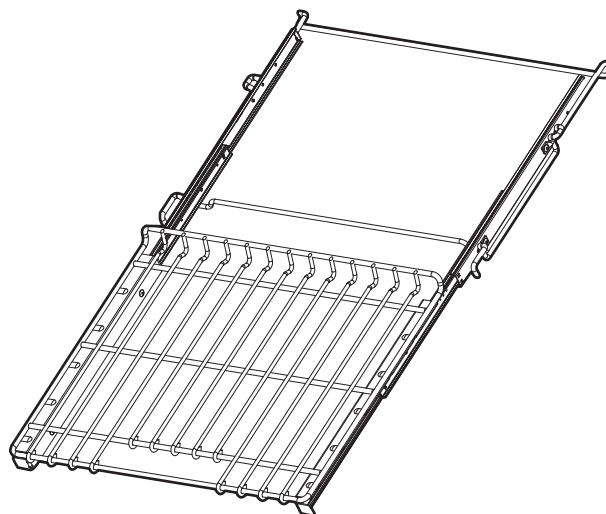
Pour cuire des aliments de façon égale, placer le plat au centre sous l'élément de cuisson au gril et laisser 2 po (5,0 cm) d'espace autour du plat et avec les parois du four pour assurer une bonne circulation d'air.



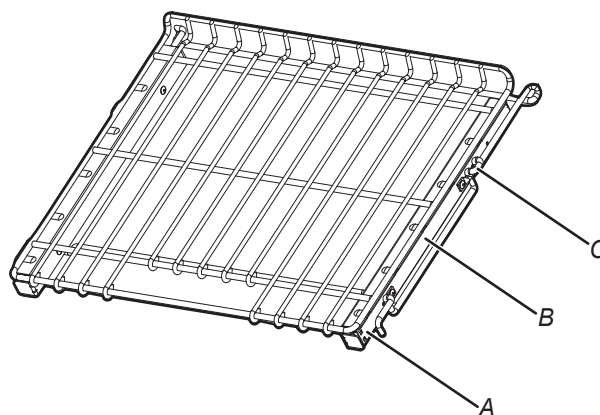
Grille déployante

Cette grille déployante offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. La grille déployante s'adapte à toutes les positions de grille.

Position déployée



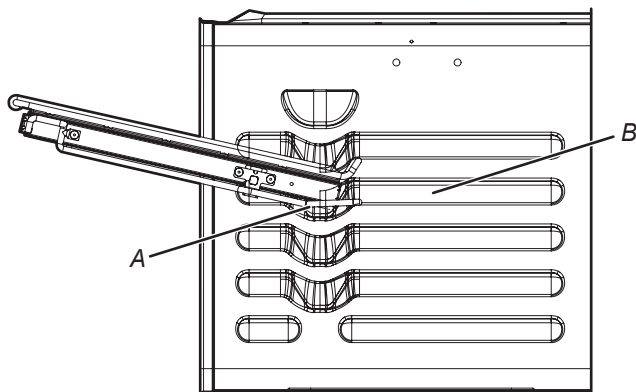
Position rétractée et emboîtée



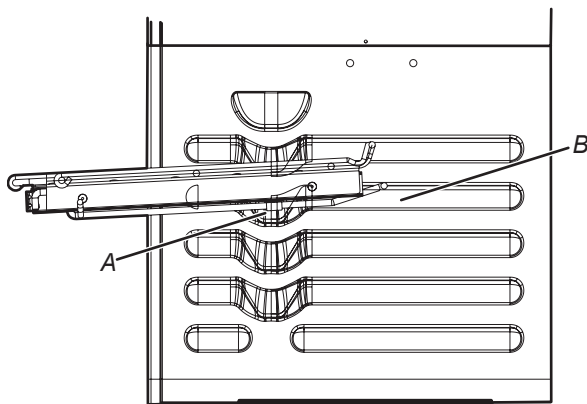
- A. Glissières
- B. Grille coulissante
- C. Attache centrale

Insertion de la grille déployante

1. Incliner la grille vers le haut et l'insérer dans le rebord arrière dans l'encoche en « V » des glissières de grille situées dans la cavité du four.
2. Garder la grille inclinée et l'enfoncer jusqu'à ce que le rebord arrière des glissières (A) dépasse l'encoche inférieure en « V ».
3. Incliner la grille vers le bas et continuer de la faire glisser doucement jusqu'à ce que l'attache centrale (C) dépasse l'encoche en « V ».
4. Soulever la grille pour la replacer en position horizontale et la repousser doucement vers le fond du four jusqu'à ce que le rebord arrière de la glissière retombe et se mette en place.
5. Lors du positionnement de grilles à des niveaux adjacents, commencer par installer la grille du bas, puis placer les grilles suivantes.
6. Tirer la grille légèrement vers l'avant jusqu'à ce que le rebord avant retombe et que les glissières se trouvent sur le rail de glissière.



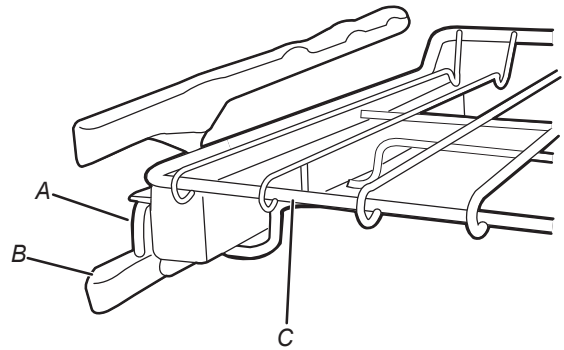
A. Ouverture en « V »
B. Guide de grille



A. Ouverture en « V »
B. Guide de grille

Retrait de la grille déployante

1. Enfoncer la grille coulissante complètement jusqu'à ce qu'elle soit rétractée et emboîtée sur les glissières.



A. Grille coulissante
B. Glissières
C. Panier

2. Avec les 2 mains, soulever le rebord avant de la grille. Repousser doucement la grille vers la paroi arrière du four de façon à ce que le rebord avant de la grille coulissante repose sur les rails de glissières situés de chaque côté de la cavité du four. Le rebord avant de la grille doit se trouver plus haut que le rebord arrière.
3. À 2 mains, soulever l'arrière de la grille de façon à ce que l'avant et l'arrière soient horizontaux sur les rails de glissières.
4. Tirer la grille vers l'extérieur.

Afin d'éviter d'endommager les supports coulissants, ne pas placer plus de 25 lb (11,4 kg) sur la grille.

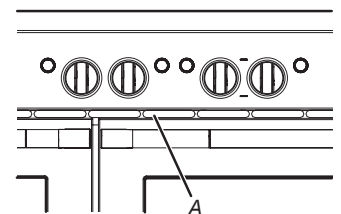
Ne pas nettoyer la grille déployante au lave-vaisselle. Ceci pourrait enlever le lubrifiant de la grille et nuire à ses facultés de glissement.

Voir la section « Nettoyage général » pour plus de renseignements.

Lors du positionnement de grilles à des niveaux adjacents, commencer par installer la grille du bas, puis placer la grille juste au-dessus.

Évent du four

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



A. Évent du four

Ventilateur de refroidissement

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

Lorsque la température du four est sur le programme d'autonettoyage, le ventilateur fonctionne à la vitesse maximale pour augmenter le flux d'air et mieux évacuer l'air plus chaud par les événements du four. On remarquera peut-être une augmentation du bruit jusqu'à ce que le four soit refroidi.

REMARQUE : Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner même si le four est éteint.

MODES DE CUISSON

(CUISSON AU FOUR, CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION, RÔTISSAGE PAR CONVECTION, CUISSON AU GRIL PAR CONVECTION ET CUISSON AU GRIL)

Choisir une fonction de four

1. Choisir une fonction de four en tournant le bouton de mode et le bouton de température aux sélections souhaitées.

REMARQUE : Le bouton de mise en marche clignotera en blanc pour indiquer à l'utilisateur qu'il doit appuyer sur ce bouton.

2. Appuyer sur le bouton de mise en marche pour démarrer la fonction du four.

Lorsqu'une sélection avec un bouton est effectuée et après un certain temps d'inactivité, le témoin lumineux du bouton de mise en marche clignotera rapidement pour indiquer qu'il faut appuyer sur le bouton de mise en marche.

Si aucune action n'est effectuée après 2 minutes, une tonalité résonnera et l'appareil se mettra en veille.

Pour réveiller l'appareil, sélectionner de nouveau un mode et une température avant d'appuyer sur le bouton de mise en marche.

REMARQUE : L'appareil effectue une vérification de validité pour s'assurer que la combinaison de température et de mode sélectionnés est valide.

Si une combinaison valide a été sélectionnée, les témoins de bouton et de mise en marche seront allumés. Le bouton de mise en marche commencera à clignoter pour demander une action.

Si une combinaison invalide a été sélectionnée, les témoins lumineux de boutons clignoteront pour indiquer que la combinaison de mode et de température n'est pas valide et une tonalité d'invalidité résonnera.

Changer le mode ou la température pendant l'utilisation du four

Si la position du bouton de mode ou de température est modifiée pendant un programme vers une sélection valide, le bouton de mise en marche clignotera et doit être enfoncé pour changer le réglage.

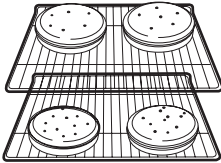
REMARQUE : L'appareil ne changera pas de mode ou de température avant qu'on ait appuyé sur le bouton de mise en marche.

Si le bouton de mode/température est changé de position pendant un programme vers une sélection invalide, l'appareil restera au mode sélectionné précédemment jusqu'à ce qu'il y ait correction.

Les témoins lumineux de boutons s'illumineront pour indiquer une sélection invalide et continueront à clignoter jusqu'à la correction.

Pour éteindre le four :

Tourner le bouton de température à la position OFF (arrêt).

PRODUITS DE BOULANGERIE	MODE(S) RECOMMANDÉ(S)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	CONSEILS
Gâteaux	Bake (cuisson au four)	Deux grilles – 2 et 4 Une grille – 3	 Pour des résultats optimaux lors de la cuisson d'un gâteau sur 2 grilles, placer les gâteaux sur les grilles, comme illustré.
Biscuits**	Convect Bake (cuisson au four par convection)	Trois grilles – 1, 3 et 5 Deux grilles – 2 et 4 Une grille – 3	
Mets en sauce	Bake (cuisson au four)	Une grille – 2	
Poulet (entier)	Convect Roast (rôtissage par convection)	Une grille – 2	
Plats congelés/pizza	Bake (cuisson au four)	Une grille – 2	
Viandes (coupes et morceaux minces)*	Broil (cuisson au gril)	Une grille – 4	
Viandes (coupes épaisses et poulet entier)	Broil (cuisson au gril)	Une grille – 3	
Dinde (entière)	Bake (cuisson au four)	Une grille – 1	

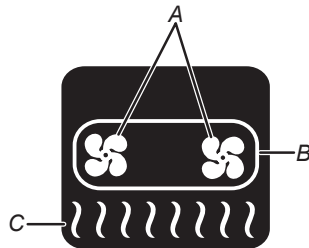
*Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant bien tendre à l'intérieur, préchauffer la lèchefrite pendant 5 minutes et placer une grille en position 4. On doit cuire le 1^{er} côté pendant environ 2 à 3 minutes. On doit cuire le 2^e côté pendant environ 4 à 5 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.

BAKE (cuisson au four)

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

Connaître votre mode de cuisson au four

- Durant la cuisson au four, les éléments de chauffage adéquats et les ventilateurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir le four à température constante.
- La cuisson au four est utilisée pour cuire jusqu'à 2 grilles d'aliments.
- Pour de meilleurs résultats, laisser le four préchauffer avant de placer les aliments dans le four.
- Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au four, le brûleur de cuisson au four s'éteint environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se remettent en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.



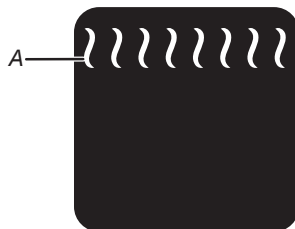
- A. Ventilateur de convection
- B. Élément de convection
- C. Élément de cuisson au four

BROIL (cuisson au grill)

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

Connaître votre mode de cuisson au grill

- La cuisson au grill utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments.
- Le brûleur de cuisson au grill s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir la température du four.
- Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au grill, l'élément de cuisson au grill s'éteint au bout d'environ 30 secondes. Lorsqu'on referme la porte du four, les éléments se rallument environ 30 secondes plus tard.



- A. Broil (cuisson au grill)

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

Utilisation de la cuisson au grill :

Pour des résultats optimaux, préchauffez le four pendant 5 minutes. Placer les aliments sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four, centrée sous l'élément de cuisson au grill.

CONVECT BROIL (cuisson au grill par convection)

Durant la cuisson au grill par convection, l'élément s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir le four à température constante tandis que les ventilateurs font circuler l'air chaud. Le temps de cuisson variera en fonction de la position de la grille et de la température sélectionnée. Les éléments et le ventilateur s'éteignent immédiatement lorsqu'on ouvre la porte et se rallument immédiatement dès qu'on la referme.

Connaître votre mode de cuisson au grill par convection

- Pour des résultats optimaux, préchauffez le four pendant 5 minutes avant d'ajouter des aliments.
- Consulter le mode de cuisson au grill pour obtenir des conseils et des recommandations.

Option Keep Warm™ (maintien au chaud)

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. Les aliments peuvent être conservés pendant 1 heure. Cependant, il est recommandé que les aliments soient recouverts de papier d'aluminium pour aider à conserver l'humidité et éviter qu'ils ne deviennent trop secs.

Utilisation de la fonction Keep Warm (maintien au chaud)

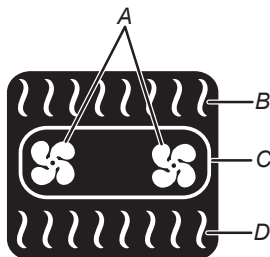
1. Tourner le bouton de mode à la position de cuisson au four.
2. Tourner le bouton de température à la position Warm (maintien au chaud).
3. Appuyer sur le bouton de mise en marche.

REMARQUE : Le maintien au chaud est par défaut à 170 °F (77 °C).

CONVECTION COOKING (cuisson par convection)

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

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



- A. Ventilateurs de convection
B. Élément de convection

- C. Élément de cuisson au gril
D. Élément de cuisson au four

CONVECT BAKE (cuisson au four par convection)

Le mode de cuisson par convection utilise plusieurs éléments et un ventilateur pour faire circuler l'air chaud dans le four, ce qui permet de faire cuire des aliments de 10 % à 20 % plus rapidement qu'avec une méthode traditionnelle.

Connaître votre mode de cuisson par convection

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

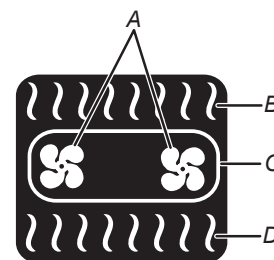
AUTO CONVECT CONVERSION (conversion de cuisson au four automatique par convection)

Les modes par convection utilisent des éléments et des ventilateurs supplémentaires pour distribuer de façon égale la température dans la cavité. Ainsi, la température de cuisson ou le temps peuvent différer de ce qui est indiqué sur la recette d'origine ou dans les instructions sur les emballages. La conversion de cuisson au four automatique par convection réduit automatiquement la température normale de la recette ou la durée de cuisson par convection.

REMARQUE : Accessible dans l'application JennAir®.

CONVECT ROAST (rôtissage par convection)

Le rôtiage par convection peut être utilisé pour le rôtiage des viandes, de la volaille et des légumes. Durant le rôtiage par convection, les éléments de cuisson au gril, de cuisson par convection et de cuisson au four s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à température constante, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Il n'est pas nécessaire de réduire la température du four lorsqu'on utilise le mode de rôtiage par convection.



- A. Ventilateurs de convection
B. Élément de convection
C. Élément de cuisson au gril
D. Élément de cuisson au four

Si la porte du four est ouverte pendant le rôtiage par convection, les ventilateurs s'éteignent immédiatement lorsqu'on ouvre la porte et se rallument dès qu'on la referme. Les éléments de cuisson au four, de cuisson au gril et de cuisson par convection s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

- La durée de cuisson devrait être réduite de 15 à 30 %. Cependant, les aliments devraient être vérifiés plus tôt pour s'assurer qu'ils ne cuisent pas trop.
- Pour des résultats optimaux, utiliser une lèchefrite et une grille de lèchefrite – elles sont conçues pour recueillir les jus de cuisson et aider à éviter les éclaboussures et la fumée. Il est possible de commander un ensemble de lèchefrite. Voir la section « Assistance ou service » pour commander.

Utilisation du rôtiage par convection :

Avant d'utiliser le rôtiage par convection, voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ». Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

1. Placer les aliments dans le four.
2. Tourner le bouton de mode à Convection Roast (rôtissage par convection).
3. Tourner le bouton de température à la température de cuisson désirée.
4. Appuyer sur le bouton de mise en marche pour lancer la cuisson ou faire préchauffer le four.
5. Tourner le bouton de température à la position OFF (arrêt) pour éteindre le four.

CONVECT SLOW ROAST (RÔTIAGE LENT PAR CONVECTION)

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

Connaître votre mode de rôtissage lent

- Les aliments doivent être complètement décongelés avant la cuisson.
- Couvrir les aliments de papier d'aluminium pour aider à retenir l'humidité.
- Avant un rôtissage lent, on peut saisir la viande dans une poêle ou la saisir au gril des deux côtés jusqu'à ce qu'elle soit dorée, pour en améliorer le brunissage et la tendreté.

CONVECT PASTRY (CUISSON DE PÂTISSERIES PAR CONVECTION)

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

CUISSON PAR CONVECTION DE PIZZA SURGELÉE

La cuisson par convection de pizza surgelée est utilisée pour la cuisson au four de pizzas surgelées à croûte épaisse ou fine. Pendant la cuisson, les éléments s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four. Les ventilateurs s'allument et s'éteignent pour distribuer la chaleur dans la cavité. Déplacer la grille vers le haut ou le bas pour augmenter ou réduire le brunissement de la surface du dessus ou du dessous.

Connaître votre mode de rôtissage lent par convection :

- Laisser votre four préchauffer complètement avant d'y placer la pizza.
- Si une pierre à pizza est utilisée, placer la pierre sur la grille la plus basse et laisser le four préchauffer complètement. Habituellement, un minimum de 20 minutes est requis pour bien chauffer la pierre de cuisson.
- Les ventilateurs et les éléments s'éteignent si la porte est ouverte pendant le fonctionnement et se rallument une fois la porte fermée.
- Réduire la température de cuisson recommandée sur l'emballage de 25 °F (14 °C).
- La durée de cuisson au four peut être légèrement inférieure à celle qui est indiquée sur l'emballage, selon le type de pizza.
- La cuisson par convection de pizza surgelée est conçue pour une cuisson sur une seule grille.

PROOF (levée)

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

RAPID PROOF (LEVÉE RAPIDE)

Le mode de levée rapide est utilisé pour la levée des pâtes surgelées commerciales.

Connaître votre mode de levée

Si la température de la cavité est supérieure de 100 °F (38 °C) à la température de levée, le témoin du bouton clignotera lentement jusqu'à ce que le four soit à la bonne température de levée.

Avant d'utiliser le mode levée :

1. Placer la pâte dans un bol légèrement graissé. Placer le bol sur la grille en position 2.
2. Fermer la porte.

Utilisation de la fonction de levée :

1. Tourner le bouton de mode à la position de cuisson au four.
2. Tourner le bouton de température à la position Proof (levée).
3. Appuyer sur le bouton de mise en marche.
4. Lorsqu'un programme est terminé, tourner le bouton de température du four à la position OFF (arrêt) pour mettre fin au programme.

CENTRE CULINAIRE

Le Centre culinaire renferme de multiples renseignements pour vous aider avec la cuisson ordinaire et la cuisson au four de plusieurs aliments. Lors de la programmation de ce mode, l'utilisateur fera des sélections telles que le type de viande, de légume, le niveau de cuisson favori et le type de plat en fonction des aliments. Des conseils et astuces utiles sont fournis à mesure que l'utilisateur navigue dans le menu. Le Centre culinaire procédera à des ajustements en fonction du degré de cuisson et du plat sélectionnés. Toutes les sélections entraînent le fonctionnement par intermittence des éléments et des ventilateurs appropriés en fonction des aliments programmés.

REMARQUE : Il est possible d'accéder au centre culinaire à partir de l'application.

REMARQUE : Certains programmes du centre culinaire requièrent l'utilisation de la sonde de cuisson fournie avec le four. Voir la section sur le fonctionnement de la sonde pour plus d'informations.

COOK TIMER (minuterie de cuisson) (application seulement)

La minuterie de cuisson permet au four de réaliser une cuisson pendant une durée préréglée. Il est possible d'accéder à la minuterie de cuisson à partir de l'application.

Suivre les indications dans l'application pour utiliser la minuterie de cuisson.

Connaître votre minuterie de cuisson

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

- Si le programme n'a pas besoin de préchauffage, la minuterie de cuisson démarre immédiatement avec le programme.
- Si le programme demande un préchauffage, la minuterie ne peut être mise en marche qu'à partir de l'application lorsqu'on appuie sur le bouton de mise en marche.

TEMPERATURE PROBE (sonde thermométrique) (application seulement)

La sonde thermométrique est un outil qui aide à évaluer la température interne des viandes. Volailles et plats en sauce. Elle peut être utilisée durant la cuisson au four, la cuisson au four par convection et le rôtissage par convection. Le four émet une tonalité lorsque les aliments atteignent la température cible.

Connaître votre sonde thermométrique

- Toujours débrancher et retirer la sonde du four lorsqu'on retire les aliments.

Avant d'utiliser la sonde thermométrique :

- Retirer les grilles non utilisées situées au-dessus des aliments.
- Insérer la sonde dans l'aliment. Pour les viandes, l'extrémité de la sonde doit se trouver au centre de la partie la plus épaisse de la viande et non dans le gras ou au contact d'un os.
- Pour obtenir une lecture précise de la température, insérer la sonde le plus profondément possible dans l'aliment. Les températures seront plus précises lorsque la sonde est enfoncée plus profondément dans les aliments.
- Placer les aliments dans le four et connecter la sonde à la prise.
- Maintenir la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermer la porte du four.

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

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

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

La mise en marche différée peut être utilisée avec n'importe quel programme équipé d'une option de mise en marche différée. Il est possible d'accéder à la mise en marche différée à partir de l'application.

Suivre les indications dans l'application pour utiliser la mise en marche différée.

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