

# JENN-AIR ELECTRIC WALL-OVEN

---

JJW8527, JJW8530, JJW8627,  
JJW8630, JMW8527, JMW8530

# USER GUIDE

## TABLE OF CONTENTS

Safety Instructions .....	1-2
Oven Cooking .....	3-7
Care & Cleaning.....	8-10
Before You Call for Service .....	10
Warranty .....	11
Guide de l'utilisateur .....	12
Guía del Usuario .....	24



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**Installer:** Please leave this manual with this appliance.

**Consumer:** Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number

-----

Serial Number

-----

Date of Purchase

-----

## If you have questions, call:

Jenn-Air Customer Assistance

1-800-688-1100

1-800-688-2080 ( U.S. TTY for hearing or speech impaired)

(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)

Internet: <http://www.jennair.com>

**For service information, see page 11.**

- In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.
- For microwave oven operation (select models) refer to the use and care guide packed in the microwave oven.

The following instructions are based on safety considerations and must be strictly followed to eliminate the potential risks of fire, electric shock, or personal injury.

## INSTALLATION AND REPAIR

- Have your appliance installed and properly grounded by a qualified installer according to the installation instructions.
- To ensure proper operation and avoid possible injury or damage to unit do not attempt to adjust repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specially recommended in this book. All of the servicing should be referred to a qualified installer or servicer.

## TO PREVENT FIRE OR SMOKE DAMAGE

- Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.
- Keep area around appliance clear and free from combustible materials. Flammable materials should not be stored in an oven.
- Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot.
- To prevent grease fires, do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance.

## IN CASE OF FIRE

- Use dry chemical or foam-type extinguisher or baking soda to smother fire or flame. Never use water on a grease fire.
  1. Turn off appliance to avoid spreading the flame.
  2. **NEVER** pick up or move a flaming pan.
  3. Smother fire or flame by closing the oven door.

## CHILD SAFETY

- **NEVER** leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or

is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

- Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.
- **CAUTION: NEVER** store items of interest to children in cabinets above an appliance. Children climbing on the appliance or on the appliance door to reach items could be seriously injured.

## ABOUT YOUR APPLIANCE

- To prevent potential hazard to the user and damage to the appliance, do not use appliance as a space heater to heat or warm a room. Also, do not use the oven as a storage area for food or cooking utensils.
- Do not obstruct the flow of air by blocking the oven vent.
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of any oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are: oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, windows of oven doors.
- **CAUTION: NEVER** use an appliance as a step to reach cabinets above. Misuse of appliance doors, such as stepping, leaning or sitting on the door, may result in possible tipping of the appliance, breakage of door, and serious injuries.
- Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock.

- A fan should be heard during the bake, broil and cleaning cycles. If you do not hear the fan, call an authorized servicer.
- **NEVER** use aluminum foil to cover an oven rack or oven bottom. Misuse could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

## COOKING SAFETY

- Never heat an unopened food container in the oven. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.
- Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dish towels or other substitutes should never be used as potholders because they can trail across hot elements and ignite or get caught on appliance parts.
- Wear proper apparel. Loose fitting or long hanging-sleeved apparel should not be worn while cooking. Clothing may ignite and cause burns if garment comes in contact with heating elements.
- Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. Do not let potholder contact hot element in oven.
- Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- **PREPARED FOOD WARNING:** Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

- Do not allow aluminum foil or meat probe to contact heating element.
- Always turn off all controls when cooking is completed.

## UTENSIL SAFETY

- Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.
- This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this manual. Do not use add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this guide can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for oven service without breaking due to the sudden change in temperature. Follow utensil manufacturer's instructions when using glass.

## CLEANING SAFETY

- Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning. Clean with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Clean only parts listed in this guide.

## SELF-CLEAN OVEN

- Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

- Do not use oven cleaners or oven liners of any kind in or around any part of the self-clean oven.
- Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, oven racks and other utensils, and wipe off excessive spillovers to prevent excessive smoke or flare ups.
- **CAUTION:** Do not leave food or cooking utensils, etc. in the oven during the self-clean cycle.

## IMPORTANT SAFETY NOTICE AND WARNING

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low-level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors by opening the windows and/or door in the room where the appliance is located during the self-clean cycle.

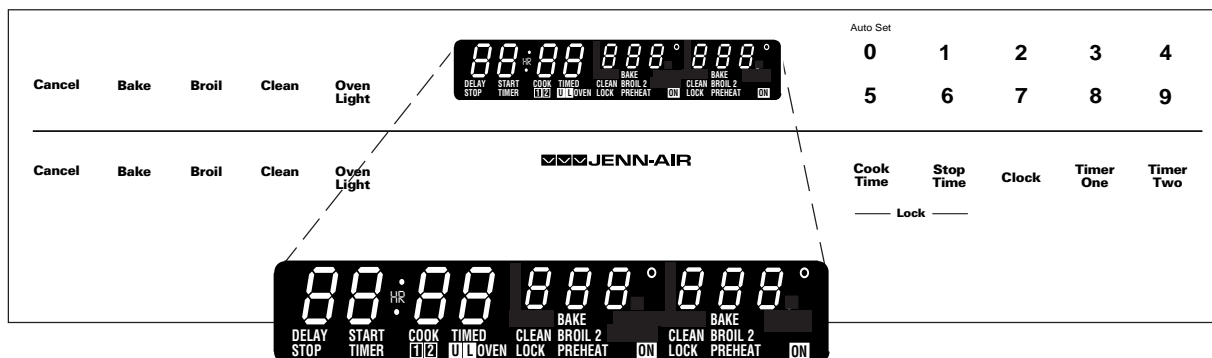
**IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS:** Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

SAVE THESE INSTRUCTIONS  
FOR FUTURE REFERENCE

# OVEN COOKING

The control panel is designed for ease in programming. The display window shows time of day, timer and oven functions. Indicator words flash to prompt your programming steps. In double ovens (select models), “U” indicates upper oven is ON and “L” indicates lower oven is ON.

**NOTE:** Lower oven controls on double ovens only. Styling and features may differ slightly depending on the model.



## FUNCTION PADS

- Touch the desired pad.
- Touch the **Auto Set (0)** pad or the appropriate number pad(s) to enter time or temperature.
- A beep will sound when any pad is touched.

**NOTE:** Five seconds after entering the number, the time or temperature will automatically be entered. *If more than five seconds elapse between touching a function pad and the number pads, the function will be cancelled and the display will return to the previous display.*

## NUMBER PADS

Use to set time or temperature.

## CANCEL

Use to cancel all programming except Clock and Timer functions.

## BAKE

Use for conventional baking or roasting.

1. Press **Bake** pad.
2. Press the **Auto Set (0)** pad for 350° F or appropriate number pads for desired temperature.

See page 4 for additional information.

## BROIL

Use for top browning and broiling.

1. Press **Broil** pad.
2. Press any number pad to set “**Hi**” broil temperature.

See page 6 for additional information.

## CLEAN

Use to set self-clean cycle.

1. Press **Clean** pad.
2. Press **Auto Set (0)** pad for “3:00” hours of cleaning, press the appropriate number pads for the time desired after “3:00” appears in the display. Press 2 for “2:00” hours or 4 for “4:00” hours.

See page 8-9 for additional information.

## COOK TIME/STOP TIME

Use to program the oven to start and stop automatically.

1. Press **Bake** pad. Press the appropriate number pads for desired temperature.
2. Press **Cook Time** pad. Press the appropriate number pads to enter cooking time in hours and minutes.
3. To delay the start of cooking, press **Stop Time** pad. Press the appropriate number pads to enter the time you want the oven to stop.

See page 6-7 for additional information.

## SETTING THE CLOCK

1. Press **Clock** pad.

- The indicator word TIME will flash in the display.

2. Press the appropriate number pads until the correct time of day appears in the display.

When electrical power is supplied or after a power interruption, the last clock time, before power was interrupted, will flash.

To recall the time of day when another time function is showing, press the **Clock** pad.

Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for clock controlled oven operations or self-clean.

## SETTING THE TIMER ONE/TWO

Use to set and then signal the completion of a time period up to 11 hours and 55 minutes (11:55).

The timers can be used independently of any other oven activity and can be set while another oven function is operating. **The timers do not control the oven.**

1. Press a **Timer** pad.

- The indicator word TIMER will flash along with #1 or #2 plus “0HR:00” appears in the display.

2. Press the appropriate number pads until the desired number of minutes or hours and minutes appear in the display.

**Example:** To set Timer One for 5 minutes, press the **Timer One** pad and the number 5 pad. After five seconds, the display will show:



**Example:** To set Timer Two for 1 hour and 30 minutes, press the **Timer Two** pad and the numbers 1,3,0 pads. After five seconds the display will show:



**NOTE:** If both timers are set, the timer with the least amount of time remaining will have display precedence.

3. At the end of the time set, the timer will chime four times and “End” will appear in the display. If the timer is not cancelled (see “To cancel” below), “End” will remain in the display and there will be two chimes every 30 seconds for five minutes.

#### TO CANCEL:

1. Press and hold **Timer** pad. After a slight delay the time of day will reappear.

#### OR

2. Press the **Timer** pad and the “0” number pad. After a slight delay the time of day will reappear.

#### NOTES:

- Pressing **Cancel** pad to cancel the timer will cancel ALL selected oven functions except the timer.
- If you would like to eliminate all the “reminder” chimes, press and hold the **Cancel** pad for 12 seconds until a beep sounds. (This will not eliminate the initial four chimes.) To restore the reminder chimes, press and hold the **Cancel** pad for 12 seconds.

## OVEN CONTROL LOCKOUT

The oven operation controls - Bake, Broil and Self-Clean - can be locked in the “OFF” position. The Timer and Clock controls can always be used regardless of the lockout.

If an oven function is currently being used, the controls cannot be locked.

#### TO SET CONTROLS:

1. Press and hold the **Cook Time** pad and the **Stop Time** pad at the same time for several seconds.
  - The indicator word “OFF” will appear and remain in the display for 15 seconds.
  - If an oven function pad is pressed while controls are locked, the indicator word “OFF” will reappear in the display for 15 seconds.

#### TO CANCEL:

Press and hold the **Cook Time** pad and the **Stop Time** pad at the same time for four seconds. The indicator word “OFF” will appear briefly and then disappear.

## ADJUSTING OVEN TEMPERATURE

If you think the oven should be hotter or cooler, you can adjust it yourself. To decide how much to change the thermostat, set the oven temperature 25° F higher or lower than the temperature in your recipe, then bake. The results of the “test” should give you an idea of how much to adjust the thermostat.

#### TO ADJUST THE THERMOSTAT:

1. Press the **Bake** pad.
2. Enter 500° by pressing the number pads “5, 0, 0”.
3. Press and hold the **Bake** pad for several seconds until 00° appears in the display.
  - If the oven temperature was previously adjusted, the change will be dis-

played. For example, if the oven temperature was reduced by 15°, the display will show -15°.

4. Press the appropriate number pads to select the temperature change desired.
  - The oven temperature can be increased up to 35° (+35°) or reduced by as much as 35° (-35°) in 5° increments.
  - Pressing the **Broil** pad will change the – sign to a positive number or back to a negative number.
5. The oven will now bake at the adjusted temperature. It is not necessary to readjust the oven temperature if there is a power interruption. This adjustment will not affect broil or clean temperatures.
 

**NOTE:** Do not change the temperature setting more than 10° at a time before testing the oven.

## BAKING AND ROASTING

Every oven has its own characteristics. You may find that the cooking times and temperatures vary slightly from your old oven. This is normal.

## SETTING THE CONTROLS

1. Place oven racks on proper rack positions. (See page 5.)
2. Press **Bake** pad.
  - The indicator word BAKE will flash and three dashes will appear.
3. Press the **Auto Set (0)** pad to set 350° F automatically, or press the appropriate number pads for the desired oven temperature.
  - The temperature can be set from 100° to 550° F. in 5° increments.
  - After five seconds the oven will begin to preheat. The indicator words ON and PREHEAT will appear in the display and 100° or the actual oven temperature, whichever is higher.

# OVEN COOKING, CONT.

- The temperature in the display will increase in 5° increments until the oven reaches the preset temperature. Allow 7-11 minutes for the oven to preheat.
- When the oven is preheated, the oven will chime and the ON and PREHEAT indicator words will go off.

4. At the end of cooking, turn the oven off by pressing the **Cancel** pad. Remove food from oven. The oven will continue operating until the **Cancel** pad is pressed.

## NOTES:

- If more than five seconds elapse between pressing a pad and pressing a number pad, the display will return to the previous display.
- Whenever the ON indicator word appears in the display, the oven is heating.
- To recall the set temperature during preheat, press the **Bake** pad. The set temperature will be displayed briefly.
- To change the oven temperature during cooking, press the **Bake** pad and the appropriate number pads for the desired oven temperature. If you are lowering the temperature below the current oven temperature, the indicator words PREHEAT and ON will appear briefly and the preheat chime will sound.
- For additional baking and roasting tips plus a roasting chart with recommended roasting temperatures and times, see “**Cooking Made Simple**” booklet.

## OVEN LIGHT

The oven light automatically comes on whenever the oven door is opened. When the door is closed, press the **Oven Light** pad to turn the oven light on or off. A beep will sound every time the **Oven Light** pad is pressed.

## OVEN VENT

**When the oven is in use, the area near the oven vent may become hot enough to cause burns. Do not block the vent opening for best baking results.**

The oven vent is located below the control panel on your wall oven.

## OVEN FAN

A **cooling fan** will automatically turn on during cleaning, broiling and some baking operations. It is used to help keep internal parts on the control panel cool. The fan will automatically turn off when parts have cooled. The fan may continue to operate after the oven has been turned off. This is normal.

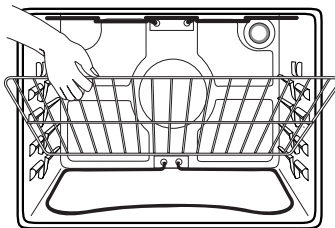
## OVEN RACKS

**Single Oven** – one flat rack and one offset rack were packaged with your oven.

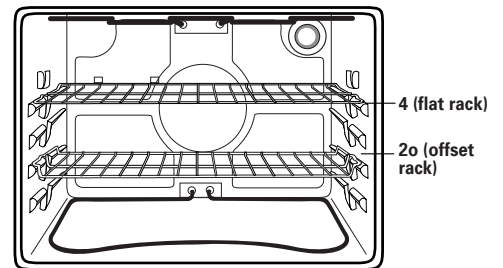
**Double Oven** – one flat rack and one offset rack plus an additional offset and flat rack for the lower oven were packaged in your oven.

**To remove:** Pull forward to the “stop” position; lift up on the front of the rack and pull out.

**To replace:** Place rack on the rack support in the oven; tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position; lower front and slide into the oven.



## RACK POSITIONS



Multiple rack cooking.

**Rack Position #4o** (offset rack on #4):  
Most broiling.

**Rack Position #3:**  
Most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan.

**Rack Position #3o** (offset rack on #3):  
Most baked goods, pies, layer cakes.

**Rack Position #2:**  
Roasting small cuts of meat, cakes in tube or bundt pans, casseroles.

**Rack Position #2o** (offset on #2):  
Roasting, loaves of bread, angel food cake.

**Rack Position #1:**  
Large cuts of meat and turkey, custard pie, dessert souffle.

**Multiple Rack Cooking:**

**Two racks:** Use #2o and #4.

## NOTES:

- The use of the offset rack is denoted in the list above as an “o” after the rack position number.
- Do not cover an entire rack with aluminum foil or place foil on the oven bottom. Baking results will be affected and damage may occur to the oven bottom.

# BROILING

For best results, use a pan designed for broiling. For additional broiling tips, see **“Cooking Made Simple”** booklet.

## SETTING THE CONTROLS FOR BROILING

1. Place the oven rack in the proper rack position. (See chart.)
2. Press the **Broil** pad.
  - Indicator word BROIL will flash and three dashes will appear.
3. Press the appropriate number pad(s). The first number pad pressed will enter **“Hi”** broil.
  - The oven has a variable broil feature

which means that a lower broil temperature can be selected. To select a lower temperature, press the appropriate number pads for the temperature desired after **“Hi”** appears in the display.

- Five seconds after entering **“Hi”** or a temperature, the broil element will come on and the indicator words BROIL and ON will remain in the display. (If a lower temperature is selected, the ON indicator word will cycle on and off with the element.)
4. Preheat five minutes until broil element is red. Cook food according to the following broiling chart. **Oven door MUST be left open at the broil stop position during cooking.**
  5. Press the **Cancel** to turn off oven when food is cooked.

### NOTES:

- If more than five seconds elapse between pressing the **Broil** pad and number pad, the oven is not set and the display will return to the previous display.
- **“Hi”** is used for most broiling. Use a lower broil temperature when broiling longer cooking foods or thin pieces of food. The lower temperature allows food to cook to the well done stage without excessive browning.
- **A cooling fan will automatically turn on during broiling. If it does not operate, contact an authorized servicer.**
- Expect broil times to increase and browning to be slightly lighter if appliance is installed on a 208 volt circuit.

## BROILING CHART

Chart time based on a preheated broil element using the **“Hi”** setting

Foods	Rack Position*	Approx. Time	
		1st Side	2nd Side
<b>Beef</b>			
Steak (1"): Medium	4o	9 min.	7 min.
Well	4o	11 min.	8 min.
Hamburgers (3/4"): Medium	4o	5 min.	3-4 min.
Well	4o	6 min.	4-5 min.
.....			
<b>Pork</b>			
Chops (1/2")	4o	7 min.	5-6 min.
Chops (1")	3	10-11 min.	9-10 min.
Ham Slice	4o	4 min.	2-3 min.
.....			
<b>Poultry</b>			
Breast Halves (Bone-in)	3	11-12 min.	9-11 min.
.....			
<b>Seafood</b>			
Fish Steaks, Buttered (1")	4o	8-10 min.	(no turning)

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

**Note:** This chart is a suggested guide. The times may vary with food being cooked.

## CLOCK CONTROLLED OVEN OPERATIONS

The clock controlled oven cooking feature is used to turn the oven off at a preset time of day or delay the start and then turn off the oven.

The clock must be functioning and set at the correct time of day for this feature to operate correctly.

The feature can be used for oven cooking or self-cleaning. See page 8 for instructions on delaying the start of a clean cycle.

## SETTING THE CONTROLS

### TO START IMMEDIATELY AND TURN OFF AUTOMATICALLY:

1. Press the **Bake** pad.
  - The indicator word BAKE will flash and three dashes will appear in the display.
2. Press the **Auto Set (0)** pad or the appropriate number pads for the desired oven temperature.

# OVEN COOKING, CONT.

- The temperature can be set from 100° to 550° in 5° increments.
  - After five seconds the oven will begin to preheat. The indicator words ON and PREHEAT will appear in the display and 100° or the actual oven temperature, whichever is higher.
3. Press the **Cook Time** pad. The indicator words COOK TIME will flash and the display will show "0HR:00".
  4. Press the appropriate number pads to enter cooking hours and minutes. (Allowable range is 5 minutes to 11 hours and 55 minutes.)

**Example:** If cooking time selected for baking is 2 hours and 30 minutes, the display will show:



After five seconds, the time of day returns to the display.

- The temperature in the display will increase in 5° increments until the oven reaches the preset temperature.
  - When the oven is preheated, the oven will chime and the ON and PREHEAT indicator words will go off.
5. At the end of the programmed Cook Time, the oven will shut off automatically and a "chime" will be heard four times and "End" will appear in the display. Press the **Cancel** pad.

**If oven is not cancelled, "End" will remain in the display and there will be one chime every minute for 10 minutes.**

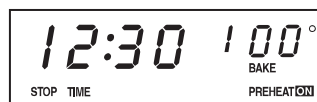
## NOTE:

- One minute before the end of Cook Time, the oven light will come on until the end-of-cycle chimes are completed. The light can be turned off prior to the end of the chimes by pressing the **Oven Light** pad or pressing the **Cancel** pad. (Pressing the **Cancel** pad will also cancel the operation.)

## TO DELAY THE START AND TURN OFF AUTOMATICALLY:

- 1-4. Follow preceding steps 1-4.
5. Press the **Stop Time** pad. Indicator words STOP and TIME will flash. (Display will show the calculated stop time based on the current time of day and the cook time that you entered previously.)
6. Press the appropriate number pads to enter the time you wish the oven to stop. A stop time can only be accepted for later in the day.

**Example:** If at 10:00 you set the oven for 350° baking and 2 hours and 30 minutes of cooking time, the calculated stop time would be "12:30". The display would show:



If you want the stop time to be 1:00, press the number pads "1,0,0". Five seconds later, the display will briefly show the start time of 10:30 along with the indicator words DELAY, START TIME.



After five seconds, the display will return to the current time of day along with the indicator words DELAY, TIMED.



At the end of the delayed period, the DELAY indicator word will go off and the oven will begin to heat.

7. At the end of the programmed Cook Time, the oven will shut off automatically and a "chime" will be heard four times and "End" will appear in the display. Press the **Cancel** pad.

**If the oven is not cancelled, "End" will remain in the display and there will be one chime every minute for 10 minutes.**

## NOTES:

- If more than five seconds elapse between pressing a function pad and pressing the appropriate number pads, the oven is NOT set and display will return to the previous display.
- In double wall ovens, the clock controlled feature can be used with only one oven at a time.
- In double wall ovens, if one oven is set for clock controlled baking, the other oven cannot be set to self-clean.
- To recall the time programmed, press the appropriate time pad.
- To cancel a timed function, hold the **Cook Time** pad for four seconds. This will only cancel the cook time and stop time, not the set bake temperature.
- Clock controlled cooking is not recommended for baked items that require a preheated oven, such as cakes, cookies, pies and breads. For these foods, place food in preheated oven and set the timer to signal the end of baking time.
- Highly perishable foods such as dairy foods, pork, poultry or seafood are not recommended for clock controlled cooking with a delayed start.



# CARE & CLEANING

## SELF-CLEAN OVEN

The self-clean cycle uses above normal cooking temperatures to automatically clean the entire oven interior. While this occurs, a device in the oven vent helps consume normal amounts of smoke. The oven is vented through an opening under the control panel.

**NOTE:** Both ovens cannot be self-cleaned at the same time in double wall oven models.

It is normal for flare-ups, smoking or flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled.

It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to help eliminate normal odors associated with cleaning.

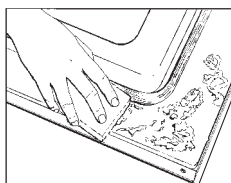
**Do not use commercial oven cleaners** on the self-clean oven finish or around any part of the oven as they will damage the finish or parts.

### BEFORE SELF-CLEANING

Remove broiler pan, all pans and the oven racks from the oven. **The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle.**

Clean oven frame, door frame (area outside the door gasket) and around the opening in the door gasket with a non-abrasive cleaning agent such as Bon Ami\* or detergent and water. These areas are not exposed to cleaning temperatures and should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle.

**To prevent damage, do not clean or rub the gasket around the oven door.** The gasket is designed to seal in



heat during the clean cycle.

Wipe up excess grease or spillovers from the oven bottom to prevent excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle. For ease of cleaning, the heating element can be lifted slightly (1 to 1-1/2 inches).

Wipe up sugary spillovers and acidic spillovers such as lemon juice, tomato sauce or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof. **The porcelain finish may discolor if acidic spills are not wiped up prior to a self-clean cycle.**

### SETTING THE CONTROLS FOR A SELF-CLEAN CYCLE

1. Close the oven door.
2. Press the **Clean** pad.
  - The indicator words CLEAN TIME will flash and the display will show “\_\_HR: \_\_”. (Double wall oven models will also have a “U” or “L” indicating upper or lower oven.)
3. Press **Auto Set (0)** pad and “3:00” hours will appear in the display for an average soiled oven.
  - The cleaning time can be varied depending on the amount of soil. After “3:00” appears in the display, press the number 2 pad and enter “2:00” hours of cleaning for light soil. The number 4 pad will enter “4:00” hours for heavy soil.
  - Five seconds after entering the cleaning time, the oven door will automatically latch and the cooling fan will come on.
  - The indicator words LOCK and ON will come on when the door is latched.
  - The indicator word ON will cycle with the elements as the cleaning temperature is maintained.
4. When the cleaning time has been completed, the indicator words CLEAN and ON will go off. The indicator word LOCK and the cooling fan will remain on until the oven has cooled and the door has unlocked.

### AFTER SELF-CLEANING

**About one hour after the end of the clean cycle, the lock will disengage and the LOCK indicator word will turn off. At this point, the door can be unlocked and opened.**

Some soil may leave a light gray, powdery ash which can be removed with a damp cloth. If

soil remains, it indicates that the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If the oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the clean cycle. This is normal and will NOT affect performance.

### TO DELAY THE START OF A CLEAN CYCLE:

- 1-3. Follow previous steps 1-3.
4. Press the **Stop Time** pad. Indicator words STOP TIME will flash in the display and CLEAN and the calculated stop time will also appear in the display.
5. Press the appropriate number pads to enter the stop time. A stop time can only be accepted for later in the day.

**Example:** If at 9:00 you set the oven to clean for three hours, the calculated stop time would be “12:00”. The display will show:



If you want the stop time to be 1:00, press the number pads “1,0,0”. Five seconds later the display will briefly show the start time and the indicator word DELAY.



After a brief time, the display will return to the current time of day with the indicator words DELAY TIMED CLEAN remaining in the display.



When the oven begins to clean, the indicator word ON and the cooling fan will come on. The indicator word DELAY will go off.

\* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.

# CARE & CLEANING, CONT.

When the clean time has been completed, the indicator words CLEAN and ON will go off. The indicator word LOCK and the cooling fan will remain on until the oven has cooled down and the door has been unlocked.

## TO CANCEL SELF-CLEAN:

1. Press the **Cancel** pad. The door will be locked while the LOCK indicator word remains in the display.

Depending on the length of time the oven had been cleaning, it may take up to an hour for the oven to cool down. When the oven is cool the door will unlock and the cooling fan will turn off.

## NOTES:

- **CAUTION:** It is normal for parts of the wall oven to become hot during a clean cycle. Therefore, during a clean cycle, avoid touching the oven vent area, oven door and window.
- If the oven door is left open, “door” will flash in the display and a signal will beep until the door is closed and the **Clean** pad is pressed again.
- **A fan will automatically turn on during the self-clean cycle and will automatically turn off after the clean cycle when the oven has cooled. If it does not operate, contact an authorized servicer.**
- If more than five seconds elapse between pressing the **Clean** pad and pressing a number pad, the program will automatically return to the previous display.
- The oven door will be damaged if the oven door is forced to open when the LOCK indicator word is still displayed.
- The first few times the oven is cleaned, some smoke and odor may be detected. This is normal and will lessen or disappear with use. If the oven is heavily soiled, or if the broiler pan was accidentally left in the oven, excessive smoke and odor may occur.
- As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance.

## CLEANING PROCEDURES

### CAUTION:

- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

### BROILER PAN AND INSERT

*Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.*

- Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil.
- Wash in warm soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil.
- Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.

### CONTROL PANEL

- Wipe with damp cloth. Dry thoroughly.
- Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. **DO NOT spray directly on control pad and display area.**
- Do not use other cleaning sprays, abrasive cleaners or large amounts of water on the panel.

### DOOR HANDLE - PLASTIC FINISHES

- When cool, clean with soap and water, rinse and dry.
- Use a glass cleaner and a soft cloth.

**NOTE:** Never use oven cleaners, abrasive or caustic liquid or powdered cleansers on plastic finishes. These cleaning agents will scratch or mar finish.

**NOTE:** To prevent staining or discoloration, wipe up fat, grease or acid (tomato, lemon, vinegar, milk, fruit juice, marinade) immediately with a dry paper towel.

### OVEN WINDOW & DOOR - GLASS

- Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining.
- Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first.
- Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.

### OVEN TRIM - METAL FINISHES

- Wash with soap and water, glass cleaners or mild liquid sprays. Avoid using excessive amounts of water.
- Remove stubborn soils with nonabrasive cleaners such as Bon Ami\* or a baking soda and water paste; rinse and dry. Do not use abrasive cleaners.

### OVEN INTERIOR

- See pages 8 and 9 for information on the self-clean oven.
- To remove occasional spillovers between cleanings, use a plastic soap-filled scouring pad; rinse well.
- Wipe up sugary spillovers and acidic spillovers such as lemon juice, tomato sauce or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof. The porcelain finish may discolor if acidic spills are not wiped up prior to a self-clean cycle.

### OVEN RACKS

- Rub with a sponge or cloth using one of the following cleaners: Bon-Ami\*, Soft Scrub\* or Comet\*. Rinse and dry.
- For hard to remove soils, use a dampened soap-filled scouring pad. Rinse and dry.
- Racks will permanently discolor and may not slide smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.

\* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.

## OVEN LIGHT

Before replacing light bulb, DISCONNECT POWER TO OVEN. Be sure bulb is cool. Do not touch a hot bulb with a damp cloth as the bulb may break.

### TO REPLACE OVEN LIGHT:

Use a dry potholder and very carefully unscrew bulb cover and bulb. Replace with a 40 watt, oven-rated appliance bulb. Bulb with a

brass base is recommended to prevent fusing of bulb into socket.

Replace bulb cover and reconnect power to oven. Reset clock.

## OVEN WINDOW

### TO PROTECT THE OVEN DOOR WINDOW:

1. Do not use abrasive cleaning agents such

as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.

2. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.

3. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

## BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

### FOR MOST CONCERNS, TRY THESE FIRST:

- Check if oven controls are properly set.
- Check if oven is properly connected to electrical outlet.
- Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse.
- Check power supply.

### IF CLOCK, INDICATOR WORDS, AND/OR LIGHTS OPERATE BUT OVEN DOES NOT HEAT:

- Clock controls may be set for a delayed bake function.
- The Oven Control Lockout may have been set. (See page 4.)

### IF THE OVEN LIGHT AND/OR CLOCK DOES NOT FUNCTION:

- The light bulb is loose or defective.
- The oven light does not work during self-cleaning process.

### THERE IS A STRONG ODOR OR LIGHT SMOKE WHEN OVEN IS TURNED ON:

- This is normal for a new wall oven and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will “burn off” the smells more quickly. Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor.
- Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.

### IF OVEN WILL NOT ACTIVATE THE SELF-CLEANING PROCESS:

- Check the “Clean” and “Stop” time settings and the current time of day on the clock.

### IF OVEN DID NOT CLEAN PROPERLY:

- Oven may need longer cleaning time.

- Excessive spills were not removed prior to self-cleaning process.

### IF FOODS DO NOT BROIL PROPERLY:

- Check rack position. (See page 5.)
- Voltage into house may be low.

### IF BAKED FOOD IS BURNED OR TOO BROWN ON TOP:

- Food may be positioned incorrectly in oven. (See “Cooking Made Simple” booklet.)
- Oven not preheated properly.

### IF FOODS BAKE UNEVENLY:

- The oven may be installed improperly.
- Check the oven rack with a level.
- Stagger pans, do not allow pans to touch each other or oven wall.
- Check instructions for suggested placement of pans on oven rack. (See “Cooking Made Simple” booklet.)

### IF OVEN DOOR WILL NOT UNLOCK:

- Oven may not have cooled to safe temperature after self-cleaning process.

### IF OVEN BAKING RESULTS ARE LESS THAN EXPECTED:

- The pans being used may not be of the size or material recommended for best results. (See “Cooking Made Simple” booklet.)
- There may not be sufficient room around sides of the pans for proper air circulation in the oven.
- Check instructions for preheating, rack position and oven temperature.

### IF BAKING RESULTS DIFFER FROM PREVIOUS OVEN:

- Oven thermostat calibration may differ between old and new ovens. Follow recipe and use the directions in this guide before calling for service since the calibration on the previous oven may have drifted to a too high or too low setting. (See p. 4 - Adjusting Oven Temperature.)

### IF THE COOLING FAN CONTINUES TO OPERATE AFTER THE OVEN HAS BEEN TURNED OFF:

- This is normal. The fan will automatically shut off when the oven is cooled.

### IF A FAN IS HEARD WHILE USING THE BROIL AND CLEAN MODES:

- This is the cooling fan and is normal. The fan will continue to run after use until the oven cools.

### FAULT CODES

- Fault codes are shown in the display as “F” and a number. If a fault code appears in the display and beeps sound, press the **Cancel** pad. If the fault code and beeps continue after pressing **Cancel**, disconnect power to the oven. Wait a few minutes, then reconnect power to the oven. If the fault code and beeps still continue, disconnect power to the wall oven and call an authorized servicer.
- If the oven is heavily soiled, excessive flare-ups may result in a fault code during a clean cycle. Press **Cancel** pad and allow the oven to cool for one hour, then reset the clean cycle. If the fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.
- If an error beep sounds (two short beeps) with no fault code in the display, clean any spill from key pad area within 30 seconds. If, after 30 seconds the spill is not removed or another problem exists, an F7 fault code will be displayed. Disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

# JENN-AIR WALL OVEN WARRANTY

## Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

## Limited Warranties - Parts Only

**Second Year** - After the first year from the original purchase date, parts which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

**Third Through Fifth Year** - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

- **Electronic Controls**
- **Electric Heating Elements:** Surface, broil and bake elements on electric cooking appliances.

## Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

## Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only

For two (2) years from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

## WHAT IS NOT COVERED BY THESE WARRANTIES:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
  - a. Improper installation, delivery, or maintenance.
  - b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
  - c. Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
  - d. Incorrect electric current, voltage, or supply.
  - e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
  - a. Correct installation errors.
  - b. Instruct the user on the proper use of the product.
  - c. Transport the appliance to the servicer.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

## IF YOU NEED SERVICE

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance at 1-800-688-1100 to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-1100**.

U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

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

- a. Your name, address and telephone number;
  - b. Model number and serial number;
  - c. Name and address of your dealer or servicer;
  - d. A clear description of the problem you are having;
  - e. Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance.

# FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ JENN-AIR

JJW8527, JJW8530, JJW8627,  
JJW8630, JMW8527, JMW8530

## GUIDE DE L'UTILISATEUR

### *T*ABLE DES MATIÈRES

Instructions de sécurité importantes .....	13-14
Cuisson au four .....	15-19
Entretien et nettoyage .....	20-21
Avant de contacter un réparateur .....	22
Garantie .....	23
Guía del Usuario .....	24

**Installateur:** Remettre ce manuel au propriétaire.

**Consommateur:** Lire le manuel; le conserver pour consultation ultérieure. Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat

**Pour toute question, contacter:**

Service-client Jenn-Air

1-800-688-1100

(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h -- heure de l'Est)

Site Internet: <http://www.jennair.com>

**Pour le service après-vente, voir page 23.**

• Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

• Le fonctionnement en mode micro-ondes (modèles sélectionnés) est indiqué dans le guide de l'utilisateur emballé avec le four à micro-ondes.

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lire et suivre la totalité des explications avant d'utiliser la cuisinière pour éviter les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dommages à l'appareil suite à son usage incorrect. Utiliser la cuisinière uniquement à l'usage pour lequel elle est prévue, tel que décrit dans ce guide.

## INSTALLATION ET REPARATION

- Pour assurer un fonctionnement sûr et correct: L'appareil doit être correctement raccordé à l'installation électrique et à la terre par un technicien qualifié.
- Afin d'assurer le bon fonctionnement de la cuisinière et d'éviter de se blesser ou de l'abîmer, ne pas régler, réparer ni remplacer aucun des composants de la cuisinière à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

## POUR EMPECHER LE DOMMAGE DU FEU ET FUMÉE

- Veiller à enlever tout matériau d'emballage du four avant de l'allumer.
- **NE JAMAIS** entreposer ni utiliser d'essence ni d'autre substance combustible ou inflammable dans le four ou à proximité de cette cuisinière.
- De nombreux articles en plastique peuvent être détériorés par la chaleur. Conserver les articles en plastique à distance des composants de l'appareil susceptibles de devenir tièdes ou chauds. Ne pas laisser des articles en plastique sur la surface de cuisson; un article en plastique trop proche de l'évent du four ou d'un brûleur allumé pourrait s'amollir ou fondre.
- Pour éviter que de la graisse ne s'enflamme, ne pas laisser de la graisse de cuisson ou tout autre matériau inflammable s'accumuler sur l'appareil ni à proximité.

## EN CAS D'INCENDIE

- Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de la graisse enflammée. Utiliser du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre chimique ou à neige carbonique pour étouffer les flammes.
  1. Éteindre l'appareil pour éviter de propager l'incendie.

2. **NE JAMAIS** déplacer ni saisir une poêle dont le contenu s'est enflammé.

3. Étouffer l'incendie ou les flammes en fermant la porte du four.

## SÉCURITÉ DES ENFANTS

- **NE JAMAIS** laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans une pièce où la cuisinière est en usage ou encore chaude. **NE JAMAIS** laisser des enfants monter ou s'asseoir sur un point quelconque de la cuisinière car ils pourraient se trouver blessés ou brûlés.
- Il est indispensable d'apprendre aux enfants qu'une cuisinière ou les objets placés dedans peuvent être brûlants. Laisser plats et casseroles refroidir hors de portée des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'une cuisinière n'est pas un jouet. Ne pas les laisser s'amuser avec les boutons ou toute autre partie de l'appareil.
- **ATTENTION: NE JAMAIS** entreposer d'objets que pourraient vouloir attraper les enfants dans les armoires se trouvant au-dessus de la cuisinière. Un enfant qui, pour les atteindre, grimpe sur l'appareil ou la porte peut se blesser grièvement, se brûler ou abîmer la cuisinière.

## S'AGIT VOTRE CUISINIÈRE

- **NE JAMAIS** utiliser la cuisinière comme appareil de chauffage. Le non-respect de cette mesure de sécurité peut éventuellement provoquer des brûlures, des blessures, un incendie ou des dégâts au niveau de la cuisinière. Ne pas remiser des aliments ou ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson.
- Ne pas bloquer ou obstruer le conduit du four.
- **NE JAMAIS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE CUISSON ET LES SURFACES ADJACENTES, NI LES PAROIS INTÉRIEURES DU FOUR.** Les éléments de cuisson peuvent être brûlants même s'ils ne sont plus rouges. Les surfaces intérieures du four peuvent atteindre une température suffisamment élevée pour infliger des brûlures. Pendant et après usage, ne pas toucher les éléments de cuisson ni les surfaces à leur proximité, ni les parois intérieures du four et éviter leur contact avec des vêtements ou autres matériaux inflammables avant qu'ils aient eu le temps de refroidir suffisamment. D'autres surfaces peuvent également atteindre une température suffisamment élevée pour brûler :

l'ouverture du conduit d'aération et les surfaces avoisinantes, ainsi que la porte et la fenêtre du four et les surfaces avoisinantes.

- **DANGER : NE JAMAIS** utiliser la porte comme escabeau ou comme siège car elle pourrait se trouver abîmée et provoquer des blessures graves.
- Ne pas toucher l'ampoule brûlante avec une poignée humide car elle pourrait se briser. Couper l'alimentation en courant à la cuisinière avant de remplacer l'ampoule.
- On doit entendre le bruit du ventilateur pendant certains cycles de cuisson au four et tout les cycles derôtissage et de nettoyage. Sinon, appeler un technicien de service.
- **NE JAMAIS** utiliser de garnitures en aluminium tapisser les grilles et le fond du four de papier d'aluminium. Leur installation incorrecte peut entraîner des risques d'électrocution ou d'incendie ou des dégâts au niveau de la cuisinière. Utiliser le papier d'aluminium uniquement tel que recommandé dans ce guide.

## SÉCURITÉ DE CUISINE

- **NE JAMAIS** faire chauffer de récipient fermé dans le four car la pression accumulée peut le faire éclater et entraîner des blessures ou abîmer l'appareil.
- Utiliser des poignées sèches. La vapeur humide qui se forme lorsqu'une poignée humide entre en contact avec une surface brûlante peut causer des brûlures. Ne pas utiliser de serviette ni de linge épais de ce genre, qui pourrait entrer en contact avec les éléments chauffants et prendre feu.
- **NE JAMAIS** porter de vêtements amples ou à manches pendantes pendant l'utilisation de la cuisinière. Ils peuvent prendre feu si le vêtement entre en contact avec un élément de cuisson brûlant.
- Toujours placer les grilles du four à la hauteur désirée pendant que le four est froid. Si une grille doit être déplacée une fois le four allumé, veiller à éviter le contact de la poignée

protectrice avec l'élément chauffant.

- Faire attention en ouvrant la porte du four. Laisser la vapeur ou l'air chaud s'échapper avant d'enlever ou de remettre de la nourriture.
- **ATTENTION LORS DE L'UTILISATION D'ALIMENTS PRÊTS À CONSOMMER:** Suivre les indications du fabricant. Si un récipient d'aliments congelés en plastique et/ou son couvercle se tordent, se déforment ou sont abîmés en cours de cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. La nourriture pourrait être contaminée.
- **NE JAMAIS** permettre le contact de papier d'aluminium de tout autre objet métallique.
- Toujours éteindre les éléments chauffants ou le four une fois la cuisson terminée.

## SÉCURITÉ DE UTENSILE

- Suivre les indications du fabricant concernant l'utilisation de sacs pour cuisson au four.
- Cet appareil a été vérifié quant à la sécurité de son fonctionnement avec des casseroles et récipients ordinaires. Ne pas utiliser de dispositifs ou d'accessoires non explicitement recommandés dans ce guide. Ne pas ajouter des systèmes à convection d'appoint. L'utilisation de dispositifs ou d'accessoires non explicitement recommandés dans le présent guide peut être très dangereuse, causer des problèmes de fonctionnement et diminuer la durée de vie des pièces de l'appareil.
- Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou autres récipients vernissés peuvent être utilisés sans se briser suite à un changement brusque de température, que ce soit sur une surface de cuisson ou au four. Suivre le mode d'emploi du fabricant lors de l'utilisation de récipients en verre.

## SÉCURITÉ DE NETTOYAGE

- Veiller à ce que la cuisinière soit éteinte et à ce que tous les composants soient froids avant tout

nettoyage ou manipulation. Nettoyer avec prudence. Si l'on nettoie la surface chaude à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon mouillés, prendre garde aux brûlures que peut causer la vapeur. En outre, certains nettoyeurs, appliqués sur une surface chaude, peuvent dégager de vapeurs nocives.

- Nettoyer uniquement les composants mentionnés dans ce guide.

## FOUR AUTONETTOYANT

- Ne pas nettoyer le joint de la porte. Ce joint est essentiel pour une fermeture hermétique. Veiller à ne pas le frotter, l'abîmer ou le déplacer.
- Ne pas utiliser de nettoyeur pour four ni d'enduit de protection pour four de quelque sorte que ce soit dans le four autonettoyant ou autour de celui-ci.
- Avant de mettre le four en cycle d'autonettoyage, enlever la lèche-frite, les grilles et tout autre récipient, et essuyer tout liquide qui a pu déborder pour empêcher la formation de fumée excessive et la décoloration des grilles et pour éviter que les récipients ne se trouvent abîmés.
- **ATTENTION:** Retirer du four le grill-lèche-frite et tous les autres ustensiles de cuisine. Ceux-ci ne peuvent résister aux températures élevées auxquelles s'effectue l'autonettoyage.

## AVERTISSEMENT POUR LA SÉCURITÉ

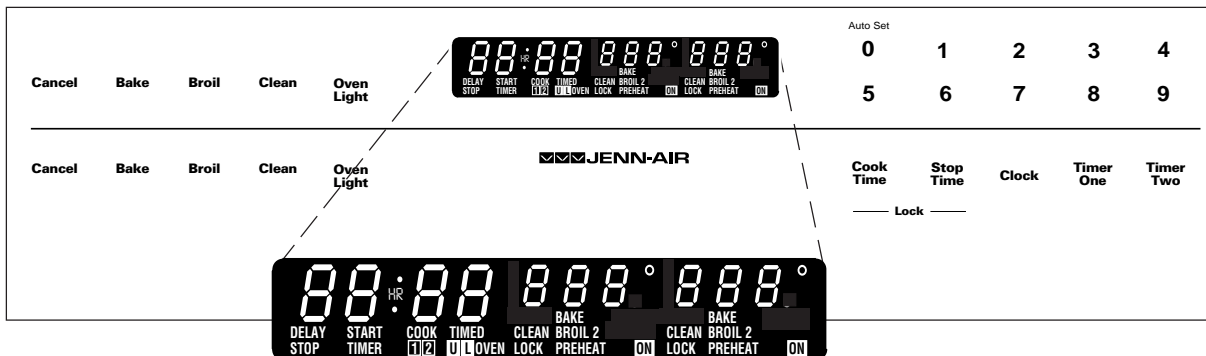
**AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS:** Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, par exemple dans un ustensile à garnissage anti-adhésion.

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS  
POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE**

# CUISSON AU FOUR

Le panneau de commande est conçu pour faciliter la programmation. L'affichage indique les fonctions d'horloge, de minuterie et de cuisson. Les indications voulues clignotent à l'affichage pour guider la programmation. Dans le cas de fours doubles (modèles sélectionnés), « U » indique que le four supérieur est allumé et « L » que le four inférieur est allumé.

**REMARQUE :** Les commandes se trouvent au niveau du four inférieur dans le cas des fours doubles seulement. Le style du four et ses fonctions peuvent varier légèrement d'un modèle à l'autre.



## TOUCHES DE FONCTIONS

- Appuyer sur la touche voulue.
- Appuyer sur **Auto Set (0)** (réglage automatique) ou sur la ou les touches chiffrées qui conviennent pour entrer l'heure ou la température.
- Le four produit un « bip » lorsque l'on appuie sur une touche.

**REMARQUE :** Une fois que l'on appuie sur un chiffre, l'heure ou la température est automatiquement enregistrée au bout d'un délai de cinq secondes. *S'il s'écoule plus de cinq secondes entre le moment où l'on appuie sur une touche de fonction et celui où l'on appuie sur un chiffre, la fonction est annulée et l'affichage retourne à l'affichage précédent.*

## TOUCHES CHIFFRÉES

Elles s'utilisent pour régler l'horloge ou la température.

### CANCEL (ANNULER)

S'utilise pour annuler toute programmation à l'exception des fonctions d'horloge et de minuterie.

### BAKE (CUISSON AU FOUR)

S'utilise pour la cuisson au four normale.

1. Appuyer sur **Bake**.
2. Appuyer sur **Auto Set (0)** (réglage automatique) pour une cuisson à 177° C (350° F) ou sur les touches chiffrées correspondant à la température voulue.

Voir page 18 pour des indications plus détaillées.

### BROIL (CUISSON AU GRIL)

S'utilise pour dorer la nourriture ou la cuisson au gril.

1. Appuyer sur **Broil**.
2. Appuyer sur du touche chiffrée à pleine puissance (« HI »).

Voir page 18 pour des indications plus détaillées.

### CLEAN (NETTOYAGE)

S'utilise pour régler le four sur un cycle d'autonettoyage.

1. Appuyer sur **Clean**.
2. Appuyer sur **Auto Set (0)** (réglage automatique) pour un cycle de 3 heures, ou appuyer les touches chiffrées qui conviennent pour entrer l'heure après « 3:00 » apparaît à l'affichage. Appuyer sur le chiffre 2 pour un cycle de 2 heures ou sur le chiffre 4 pour un cycle de 4 heures.

Voir pages 20-21 pour des indications plus détaillées.

### COOK TIME/STOP TIME (TEMPS DE CUISSON/HEURE D'ARRÊT)

S'utilise pour programmer la mise en marche et l'arrêt automatiques du four.

1. Appuyer sur **Bake** (cuisson au four). Appuyer sur les touches chiffrées correspondant à la température de cuisson voulue.
2. Appuyer sur **Cook Time**. Appuyer sur les

touches chiffrées correspondant au temps de cuisson en heures et en minutes.

3. Pour différer la mise en route de la cuisson, appuyer sur **Stop Time**. Appuyer sur les chiffres correspondant à l'heure à laquelle la cuisson doit être terminée.

Voir page 18-19 pour des indications plus détaillées.

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. Appuyer sur **Clock** (horloge).
  - L'indication TIME (heure) clignote à l'affichage.
2. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant à l'heure, qui apparaît à l'affichage.

Lorsque le four est mis sous tension ou après une panne de courant, l'heure qu'indiquait le four au moment de la panne clignote à l'affichage.

Pour vérifier l'heure pendant que l'affichage indique une fonction minutée, appuyer sur **Clock**.

Il n'est pas possible de changer l'heure lorsque le four est programmé pour une cuisson minutée ou un cycle d'autonettoyage.

## RÉGLAGE DES TIMER 1/TIMER 2 (MINUTERIES)

S'utilise pour régler la minuterie et signaler la fin d'une durée de temps pouvant aller jusqu'à 11 heures et 55 minutes (11:55).

Les minuteries peuvent s'utiliser indépendamment de toute autre activité du four et elles peuvent être réglées pendant qu'une autre fonction du four est en cours. **Les minuteries ne contrôlent pas le fonctionnement du four.**

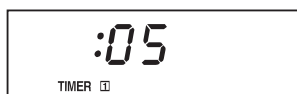
1. Appuyer sur **Timer** (minuterie).



- L'indication **TIMER** (minuterie) clignote à l'affichage ainsi que « #1 » ou « #2 » (numéro 1 ou 2) et « 0HR:00 ».

2. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant au nombre d'heures et de minutes désirées, qui apparaissent à l'affichage.

**Exemple :** Pour régler la minuterie n° 1 sur 5 minutes, appuyer sur **Timer One** (minuterie un) et sur la touche portant le chiffre 5. Au bout de cinq secondes, l'affichage indique :



**Exemple :** Pour régler la minuterie n° 2 sur 1 heure et 30 minutes, appuyer sur **Timer Two** (minuterie deux) et sur les touches chiffrées 1, 3 et 0. Au bout de cinq secondes, l'affichage indique :



**REMARQUE :** Si les deux minuteries sont utilisées en même temps, la minuterie dont le compte à rebours est le plus court a la préférence à l'affichage.

3. À la fin du compte à rebours, la minuterie produit 4 bips et l'affichage indique « End » (fin). Si la minuterie n'est pas annulée (voir sous « Cancel » ci-dessous), l'affichage continue à indiquer « End » et la minuterie produit deux bips toutes les 30 secondes pendant cinq minutes.

**POUR ANNULER :**

1. Appuyer de façon prolongée sur **Timer** (minuterie). Au bout d'un court laps de temps, l'affichage indique à nouveau l'heure.

**OU**

2. Appuyer sur **Timer** et sur la touche chiffrée « 0 ». Au bout d'un court laps de temps, l'affichage indique à nouveau l'heure.

**REMARQUES:**

- Si l'on appuie sur **Cancel** (annuler) pour annuler la minuterie, TOUTES les fonctions programmées sont annulées SAUF la minuterie.
- Pour éliminer tous les bips de rappel que le compte à rebours est terminé, appuyer sur **Cancel** pendant 12 secondes jusqu'à ce que la cuisinière émet un bip. (Ceci n'élimine pas les quatre bips de fin de compte à rebours.) Pour remettre les bips de rappels en fonction, appuyer sur **Cancel** pendant 12 secondes.

## FONCTION DE BLOCAGE DES COMMANDES

Les touches des diverses fonctions du four (cuisson au four, cuisson au gril, et autonettoyage) peuvent être bloquées dans la position « hors fonction ». Les commandes des minuteries et de l'horloge continuent à pouvoir être utilisées.

Si une fonction du four est en cours, il n'est pas possible de bloquer les commandes.

**RÉGLAGE DES COMMANDES:**

1. Appuyer à la fois sur **Cook Time** (temps de cuisson) et sur **Stop Time** (heure d'arrêt) pendant plusieurs secondes.

- L'indication « OFF » (hors fonction) apparaît et reste à l'affichage pendant 15 secondes.
- Si l'on appuie sur une touche de fonction du four pendant que les commandes sont bloquées, l'indication « OFF » réapparaît à l'affichage pendant 15 secondes.

**POUR ANNULER :**

Appuyer à la fois sur **Cook Time** et **Stop Time** pendant plusieurs secondes. L'indication « OFF » apparaît brièvement à l'affichage, puis disparaît.

## RÉGLAGE DU THERMOSTAT DU FOUR

S'il semble que le four devrait être plus chaud ou moins chaud, il est possible de le régler soi-même. Pour décider du réglage voulu, mettre le four à une température inférieure ou supérieure de 14° C (25° F) à la température recommandée par la recette d'un gâteau, puis cuire celui-ci. Les résultats obtenus devraient donner une idée de la modification à apporter au thermostat.

**POUR RÉGLER LE THERMOSTAT :**

1. Appuyer sur **Bake** (cuisson de gâteaux).
2. Entrer 500° en appuyant sur les touches chiffrées 5, 0 et 0.
3. Appuyer sur **Bake** pendant plusieurs secondes, jusqu'à ce que l'affichage indique 00°.
  - Si le thermostat a déjà été réglé auparavant, ce réglage sera indiqué. Si, par exemple, le thermostat a été baissé de 15° F, l'affichage indique -15°.

4. Appuyer sur les touches chiffrées qui conviennent pour sélectionner la modification de température désirée.

- Le thermostat peut être augmenté ou diminué, de 5° F à la fois, de 35° F maximum.
- Appuyer sur **Broil** (gril) pour passer d'un nombre positif (+) à un nombre négatif (-) et vice versa.

5. Le four va maintenant cuire en tenant compte de la modification apportée au thermostat. Il n'est pas nécessaire de modifier à nouveau le thermostat en cas de panne de courant. La modification n'affecte pas la température de cuisson au gril ni la température d'autonettoyage.

**REMARQUE :** Ne pas modifier le thermostat de plus de 10° F sans d'abord faire un nouvel essai de cuisson.

## CUISSON AU FOUR

Chaque four a ses propres caractéristiques, et il est possible que les températures et les temps de cuisson soient légèrement différents de ceux de l'ancien four. Ceci est normal.

## RÉGLAGE POUR UNE CUISSON AU FOUR TRADITIONNEL OU À CHALEUR TOURNANTE

1. Mettre les grilles du four à la hauteur voulue (voir page 17).

2. Appuyer sur **Bake** (cuisson de gâteaux).

- L'indication **BAKE** (cuisson de gâteaux), apparaît à l'affichage, ainsi que trois tirets.

3. Appuyer sur **Auto Set (0)** (réglage automatique) pour régler automatiquement le four sur 177° C (350° F) ou entrer la température désirée à l'aide des touches chiffrées.

- Le four peut être réglé, de 5° en 5°, à une température de 3° C à 288° C (100° F à 550° F).

- Au bout de cinq secondes, le four commence à préchauffer. Les indications **PREHEAT** (préchauffage) et **ON** (en cours) apparaissent à l'affichage, ainsi que 100° ou la température courante du four si celle-ci est supérieure à 100° F.

- La température augmente de 5° à la fois jusqu'à ce que le four atteigne la température programmée. Prévoir 7 à 11 minutes pour le préchauffage du four.

# CUISSON AU FOUR, SUITE

- Une fois le four préchauffé, il produit des bips et les indications PREHEAT et ON disparaissent de l'affichage.

4. À la fin de la cuisson, éteindre le four en appuyant sur **Cancel** (annuler). Enlever la nourriture du four. Le four continue à chauffer jusqu'à ce que l'on appuie sur **Cancel**.

## REMARQUES:

- S'il s'écoule plus de cinq secondes entre le moment où l'on appuie sur une touche de fonction et celui où l'on appuie sur une touche chiffrée, l'affichage retourne à l'affichage précédent.
- Lorsque l'indication « ON » (marche) est à l'affichage, le four est en train de chauffer.
- Pour vérifier la température à laquelle le four a été réglé pendant le préchauffage, appuyer sur la touche **Bake**. L'affichage indique brièvement la température à laquelle le four est réglé.
- Pour changer la température du four en cours de cuisson, appuyer sur la touche **Bake** qui convient, puis sur les touches chiffrées correspondant à la température voulue. Si la nouvelle température est inférieure à la température actuelle du four, les indications « PREHEAT » (préchauffage) et « ON » (en cours) apparaissent brièvement à l'affichage et le four produit un bip caractéristique au préchauffage.
- Pour plus de conseils sur la cuisson, voir le tableau de cuisson de rôtis dans le livret « **La Cuisine Simplifiée** ».

## OVEN LIGHT (LUMIÈRE DU FOUR)

La lumière du four s'allume automatiquement chaque fois que la porte du four est ouverte. Lorsque la porte du four est fermée, appuyer sur **Oven Light** pour allumer ou éteindre la lumière du four. Le four produit un bip chaque fois que l'on appuie sur **Oven Light**.

## CONDUIT D'AÉRATION

Lorsque le four fonctionne, les surfaces voisines du conduit d'aération peuvent devenir suffisamment chauds pour

provoquer des brûleurs. Pour des résultats optimaux, ne pas bloquer le conduit d'aération.

Le conduit d'aération est situé sous le panneau de commande du four encastré.

## VENTILATEUR DU FOUR

Un ventilateur de refroidissement s'allume automatiquement pendant le nettoyage, la cuisson au gril et pendant la cuisson de certains pains et gâteaux. Ce ventilateur sert à refroidir les composants internes du panneau de commande et il s'éteint automatiquement dès que ces composants sont refroidis. Il est possible qu'il continue à tourner une fois le four éteint. Ceci est normal.

## GRILLES DU FOUR

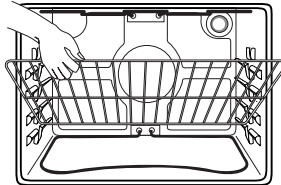
**Four simple\*** : Le four s'accompagne de une grille plat et d'une grille en creux.

**Four double\*** : Les fours s'accompagnent de une grille plat et d'une grille en creux ainsi que d'une grille plate et d'une grille en creux pour le four inférieur.

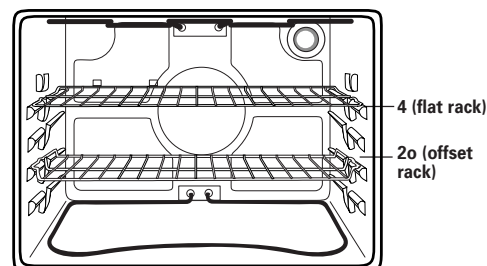
**Pour enlever une grille:** Tirer dessus jusqu'à ce qu'il s'arrête sur la butée, puis soulever le devant et tirer.

**Pour remettre une grille en place :** Mettre la grille sur le support de la paroi du four

en soulevant légèrement l'avant ; glisser la grille vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle passe la position d'arrêt. Abaisser l'avant et pousser la grille dans le four.



## HAUTEUR DES GRILLES



Cuisson au four sur plus grilles.

**Hauteur de grille n° 4o** (grille en creux à hauteur n° 4) :

La plupart des cuissons au gril

**Hauteur de grille n° 3 :**

La plupart des gâteaux cuits sur une tôle à biscuits ou un moule à roulé à la gelée.

**Hauteur de grille n° 3o** (grille en creux à hauteur n° 3) :

La plupart des gâteaux, les tartes, les gâteaux à étages.

**Hauteur de grille n° 2 :**

Cuisson de petites pièces de viande, de gâteaux dans des moules à manqué, de plats en cocotte.

**Hauteur de grille n° 2o** (grille en creux à hauteur n° 2) :

Rôtis, pain, gâteau des anges.

**Hauteur de grille n° 1 :**

Grosses pièces de viande et dinde, flan, soufflé sucré.

**Cuisson sur plusieurs grilles :**

**Deux grilles :**

Utiliser les hauteurs de grille n° 2o et 4.

## REMARQUES:

- L'utilisation de la grille en creux est indiquée par le petit « o » qui suit le numéro de hauteur de grille, ci-dessus.
- Ne pas couvrir la totalité d'une grille de papier d'aluminium ni mettre d'aluminium au fond du four. Cela ne donnerait pas de bons résultats dans la cuisson de gâteaux et le fond du four pourrait se trouver abîmé.

## CUISSON AU GRIL

Pour des résultats optimaux, utiliser un plat conçu pour la cuisson au gril. Pour plus de conseils sur la cuisson au gril, voir le livret « *La Cuisine Simplifiée* ».

### RÉGLAGE POUR UNE CUISSON AU GRIL

- Mettre la grille du four à la hauteur voulue (voir le tableau).
- Appuyer sur **Broil** (cuisson au gril).
  - L'indication BROIL (cuisson au gril) clignote à l'affichage et trois tirets apparaissent.
- Appuyer sur la ou les touches chiffrées qui conviennent. La première touche chiffrée sur laquelle on appuie règle automatiquement le four sur la cuisson au gril à pleine puissance (« **HI** »).
  - Le four offre une fonction de cuisson au gril variable, ce qui signifie qu'il est possible de sélectionner une température de cuisson moins élevée. Pour cela, appuyer sur les touches chiffrées qui conviennent pour la température désirée une fois que l'affichage indique « **HI** ».
  - Cinq secondes après avoir entré « **HI** » ou la température désirée, la résistance du four s'allume et les indications BROIL (cuisson au gril) et ON (en cours) apparaissent et restent à l'affichage. (Si une température moins élevée a été sélectionnée, l'indication ON s'allume

et s'éteint avec la résistance du four.)

- Préchauffer le four pendant cinq minutes, jusqu'à ce que la résistance soit rouge. Cuire les aliments en suivant les indications du tableau ci-dessous. **La porte du four DOIT être laissée entrouverte à la position de cuisson au gril pendant toute la cuisson.**
- Appuyer sur **Cancel** pour éteindre le four une fois la nourriture cuite.

### REMARQUES:

- S'il s'écoule plus de cinq secondes entre le moment où l'on appuie sur **Broil** (cuisson au gril) et celui où l'on appuie sur les touches chiffrées, le four n'est pas réglé et l'affichage retourne à l'affichage précédent.
- Le réglage « **HI** » est utilisé dans la plupart des cuissons au gril. Utiliser une température de cuisson moins élevée pour les aliments qui doivent cuire plus longtemps et les aliments en tranches fines. La température moins élevée permet à la nourriture de cuire à point sans cependant trop brunir.
- Un ventilateur de refroidissement s'allume automatiquement pendant la cuisson au gril. S'il ne fonctionne pas, contacter un prestataire de service après-vente agréé.**
- Prévoir un temps de cuisson au gril et de brunissement légèrement plus long dans le cas d'un appareil qui fonctionne sur le 208 V.

## FONCTIONS CONTRÔLÉES PAR L'HORLOGE

Ce type de fonction permet de s'assurer que le four s'éteindra à une heure préprogrammée ou de différer sa mise en marche pour pouvoir l'éteindre quand on le désire ensuite.

L'horloge doit être en bon état de fonctionnement et indiquer l'heure exacte pour que cette fonction donne les résultats voulus.

Cette fonction s'utilise pour la cuisson au four et pour l'autonettoyage. Voir page 20 les explications pour la mise en marche différée du cycle d'autonettoyage.

### RÉGLAGE DES COMMANDES

#### MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT AUTOMATIQUES :

- Appuyer sur **Bake**.
  - L'indication BAKE clignote et trois tirets apparaissent à l'affichage.
- Appuyer sur **Auto Set (0)** (réglage automatique) ou sur la ou les touches chiffrées correspondant à la température désirée.
  - Le four peut être réglé, de 5° en 5°, à une température de 38° C à 288° C (100° F à 550° F).
  - Après un délai de cinq secondes, le four commence à préchauffer. Les indications PREHEAT (préchauffage) et ON (en cours) apparaissent à l'affichage ainsi que 38° C (100° F) ou la température courante du four si celle-ci est supérieure à 38° C (100° F).

3. Appuyer sur **Cook Time** (temps de cuisson). L'indication COOK TIME clignote à l'affichage, qui indique également « 0HR:00 ».

4. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant au temps de cuisson désiré en heures et en minutes. (Le four peut être réglé de 5 minutes à un maximum de 11 heures et 55 minutes.)

**Exemple :** Si le temps de cuisson sélectionnée pour la cuisson au four à chaleur tournante est de 2 heures 30 minutes, l'affichage indique :



## TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Les durées indiquées sont basées sur un élément de cuisson au gril préchauffé.

Aliment	Hauteur de gril*	Durée approx.	
		Côté 1	Côté 2
<b>Boeuf</b>			
Bifteck (2,5 cm/1 po):	À point	9 min.	7 min.
	Bien cuit	11 min.	8 min.
Hamburger (2 cm <sup>3</sup> /4 po):	À point	5 min.	3-4 min.
	Bien cuit	6 min.	4-5 min.
<b>Porc</b>			
Côtelettes (2,5 cm/1 po)	3	10-11 min.	9-10 min.
Tranche de jambon	4o	4 min.	2-3 min.
<b>Volaille</b>			
Demi-poitrine (avec os)	3	11-12 min.	9-11 min.
<b>Poisson</b>			
Tranches de poisson avec beurre (2,5 cm/1 po)	4o	8-10 min.	(ne pas tourner)

\* La lettre « o » après le numéro de la grille indique qu'il faut utiliser la grille décalée.

**Remarque :** Ce tableau s'utilise uniquement comme guide. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la nourriture.

## CUISSON AU FOUR, SUITE

Au bout de cinq secondes, l'affichage indique à nouveau l'heure.

- La température augmente de 5° à la fois jusqu'à ce que le four atteigne la température programmée.
- Une fois le four préchauffé, il produit des bips et les indications PREHEAT et ON disparaissent de l'affichage.

5. À la fin du temps de cuisson programmée, le four s'éteint automatiquement et produit quatre bips tandis que l'affichage indique « End » (fin). Appuyer sur **Cancel** (annuler).

**Si l'on n'appuie pas sur la touche d'annulation, l'affichage continue à indiquer « End » et la minuterie produit un bip toutes les minutes pendant dix minutes.**

### REMARQUE:

- Une minute avant la fin du temps de cuisson programmé, la lumière du four s'allume et reste allumée jusqu'à ce que les bips de fin de cuisson s'arrêtent. Pour éteindre la lumière avant la fin des bips de cuisson, appuyer sur **Oven Light** (lumière du four) ou sur **Cancel** (annuler). (Si l'on appuie sur **Cancel**, la fonction en cours est également annulée.)

### MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE ET ARRÊT AUTOMATIQUE :

1-4. Suivre les indications 1 à 4 précédentes.

5. Appuyer sur **Stop Time** (heure d'arrêt). L'indication STOP TIME clignote à l'affichage. (L'affichage indique l'heure d'arrêt calculée en fonction du temps de cuisson programmé et de l'heure présente.)

6. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant à l'heure à laquelle le four doit s'arrêter. L'heure d'arrêt doit être programmée pour plus tard dans la journée.

**Exemple :** Si, à 10 heures, le four est réglé pour une cuisson à 177° C (350° F) et un temps de cuisson de 2 heures 30 minutes, l'heure de fin de cuisson calculée par le four sera de 12 heures 30. L'affichage indique alors :



Si l'heure de fin de cuisson désirée est 1 heure, appuyer sur les touches chiffrées 1, 0 et 0. Cinq secondes plus tard, l'affichage indique brièvement une heure de mise en marche de 10 heures 30 ainsi que les indications START TIME (heure de mise en marche) et DELAY (différée).



Au bout de cinq secondes, l'affichage indique à nouveau l'heure ainsi que les indications DELAY (différé) et TIMED (minuté).



À la fin de la durée différée, l'indication DELAY (différé) s'éteint et le four commence à chauffer.

7. À la fin du temps de cuisson programmé, le four s'éteint automatiquement et produit quatre bips tandis que « End » (fin) apparaît à l'affichage. Appuyer sur **Cancel**.

**Si l'on n'appuie pas sur la touche d'annulation, l'affichage continue à indiquer « End » et la minuterie produit un bip toutes les minutes pendant dix minutes.**

### REMARQUES:

- Si plus de cinq secondes s'écoulent entre le moment où l'on appuie sur une touche de fonction et celui où l'on appuie sur les touches numériques appropriée, le réglage du four ne s'effectue pas et la fenêtre revient à l'affichage précédent.
- En fours deux la cuisson programmée avec l'horloge ne peut être utilisée qu'avec un seul four à la fois.
- En fours deux si un four est réglé pour une cuisson programmée par l'horloge, l'autre four ne peut être réglé pour l'autonettoyage.
- Pour rappeler une fonction de programmation appuyer sur la touche appropriée.
- Pour annuler une fonction de programmation seulement maintenir la touche **Cook Time** enfoncée pendant 4 secondes. Cela annulera uniquement le temps de cuisson et le temps d'arrêt, et non le mode de cuisson programmée.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser le mode de cuisson programmable pour la cuisson des aliments qui exigent que le four soit déjà préchauffé comme les gâteaux, biscuits, tartes, pains. Dans ces cas, placer les aliments dans le four préchauffé, puis utiliser la minuterie pour indiquer la fin du temps de cuisson.
- L'utilisation de la fonction de mise en marche différée du four est déconseillée pour les aliments très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

\*Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.

## FOUR AUTONETTOYANT

Le cycle d'autonettoyage utilise des températures supérieures à la normale pour assurer le nettoyage automatique de la totalité du four. Pendant le cycle, un dispositif, dans le four, aide à absorber les quantités normales de fumée. L'air sort du four par une ouverture sous le panneau de commande.

**REMARQUE :** Dans le cas de fours encastrés doubles, les deux fours ne peuvent pas être en cycle d'autonettoyage en même temps.

Il est normal qu'il se produise flammèches et de fumée pendant l'autonettoyage si le four est très sale.

Il est préférable de nettoyer le four régulièrement que d'attendre que la saleté se soit accumulée dans le four.

Bien aérer la cuisine pendant le cycle d'autonettoyage afin d'aider à éliminer les odeurs qui sont normalement produites par l'autonettoyage.

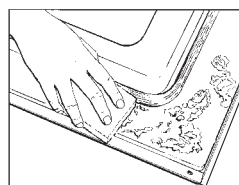
**Ne pas utiliser de nettoyeur pour four du commerce** sur le fini du four autonettoyant ou sur tout autre composant du four car cela abîmerait le fini ou ce composant du four.

## AVANT L'AUTONETTOYAGE

Enlever la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. **Les grilles vont se décolorer et risquent de ne plus glisser aussi bien après le cycle d'autonettoyage.**

Nettoyer l'encadrement du four et l'encadrement de la porte (la partie sur le pourtour du joint de la porte) à l'aide d'un produit nettoyant non abrasif comme Bon Ami\* ou d'eau additionnée de détergent. Ces surfaces ne sont pas soumises aux températures élevées du cycle d'autonettoyage et doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster sous l'effet de la chaleur.

**Pour empêcher tout dommage, ne pas nettoyer ni frotter le joint qui se trouve autour de la porte du four.** Ce joint est conçu



pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.

Essuyer le fond du four pour éliminer les liquides qui ont débordé en cours de cuisson et empêcher la formation excessive de fumée ou la formation de flammèches ou de flammes pendant le cycle d'autonettoyage. La résistance peut être légèrement relevée (de 2,5 à 3,9 cm [1 à 1 1/2 po]).

Essuyer les produits sucrés ou acides qui ont pu débordé, tels que jus de citron, sauce tomate ou sauces à base de lait. L'émail vitrifié résiste aux acides

mais il n'est pas totalement à l'épreuve de ceux-ci. **Le fini en émail vitrifié peut se décolorer si les liquides acides qui ont débordé ne sont pas essuyés avant un autonettoyage.**

## RÉGLAGE DES COMMANDES

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur **Clean**.
  - L'indication CLEAN TIME (temps de nettoyage) clignote à l'affichage, qui indique également « \_\_HR: \_\_ » ». (L'affichage de fours encastrés doubles comporte également l'indication « U » pour le four supérieur et « L » pour le four inférieur.)
3. Appuyer sur **Auto Set (0)** (réglage automatique). L'affichage indique 3 heures, c'est-à-dire la longueur de cycle nécessaire pour un four moyennement sale.
  - Le temps de nettoyage peut être modifié en fonction de la saleté du four. Après « 3:00 » apparaît à l'affichage, appuyer sur la touche chiffrée « 2 » pour entrer 2 heures de nettoyage, dans le cas d'un four peu sale, et sur la touche « 4 », pour 4 heures, dans le cas d'un four très sale.
  - Au bout de cinq secondes, la porte du four se verrouille automatiquement et le ventilateur de refroidissement se met en marche.
  - Les indications LOCK (verrouillage) et ON (en fonction) apparaissent à l'affichage lorsque la porte se verrouille.
  - L'indication ON s'allume et s'éteint en même temps que les résistances, qui maintiennent le four à la température voulue.
4. Une fois le nettoyage terminé, les indications CLEAN (nettoyage) et ON (en cours) s'éteignent. L'indication LOCK (verrouillage) et le ventilateur de refroidissement restent allumés jusqu'à ce que le four ait refroidi et que la porte se déverrouille.

## APRÈS L'AUTONETTOYAGE

**Environ une heure après la fin du cycle, le verrouillage se désenclenche et l'indication LOCK (verrouillage) s'éteint à l'affichage. À ce point, la porte peut être déverrouillée et ouverte.**

La saleté peut avoir laissé au fond du four un résidu gris poudreux qui peut être enlevé avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Celle-ci sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles du four ont été laissées à l'intérieur pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal sur leur support, les enduire ainsi que les supports d'une fine couche d'huile végétale.

Une décoloration blanche peut apparaître après le

nettoyage si des salissures acides ou sucrées n'ont pas été essuyées avant le cycle d'autonettoyage. Ceci est normal et n'affectera PAS le bon fonctionnement du four.

## MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE DU CYCLE D'AUTONETTOYAGE:

- 1-3. Suivre les indications 1 à 3 précédentes.
4. Appuyer sur **Stop Time** (heure d'arrêt). Les indications STOP TIME et CLEAN (nettoyage) clignotent à l'affichage, qui indique également l'heure d'arrêt calculée par le four.
5. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant à l'heure à laquelle le four doit s'arrêter. L'heure d'arrêt doit être programmée pour plus tard dans la journée.

**Exemple :** Si, à 9 heures, le four est réglé pour un autonettoyage de 3 heures, l'heure d'arrêt calculée par le four sera de 12 heures. L'affichage indique alors :



Si l'heure d'arrêt du four doit être 1 heure, appuyer sur les touches chiffrées 1, 0 et 0. Cinq secondes plus tard, l'affichage indique brièvement l'heure de mise en marche ainsi que l'indication DELAY (différé).



Au bout de quelques instants, l'affichage indique à nouveau l'heure ainsi que les indications DELAY (différé), TIMED (minuté) et CLEAN (nettoyage).



Lorsque le cycle d'autonettoyage commence, l'indication ON s'allume et le ventilateur de refroidissement se met en marche. L'indication DELAY s'éteint.

Une fois le nettoyage terminé, les indications CLEAN (nettoyage) et ON (en cours) s'éteignent. L'indication LOCK (verrouillage) et le ventilateur de refroidissement restent allumés jusqu'à ce que le four ait refroidi et que la porte se déverrouille.

## ANNULATION:

1. Appuyer sur **Cancel**. La porte reste verrouillée tout le temps que l'indication LOCK (verrouillage) reste à l'affichage.

Le four peut prendre jusqu'à une heure pour refroidir, en fonction de la durée de temps pendant laquelle il a été allumé. Une fois le four refroidi, la porte se déverrouille et le ventilateur s'éteint.

## REMARQUES:

- **ATTENTION** : Il est normal que certaines parties des parois du four deviennent brûlantes pendant un cycle d'autonettoyage. Il faut par conséquent éviter de toucher la région du conduit d'aération ainsi que la porte et la fenêtre du four.
- Si la porte du four n'est pas fermée, l'indication « door » (porte) clignote à l'affichage et le four émet des bips jusqu'à ce que la porte soit fermée et que l'on appuie à nouveau sur **Clean**.
- **Un ventilateur se met automatiquement en marche pendant le cycle d'autonettoyage et s'éteint automatiquement une fois le cycle de nettoyage terminé et le four suffisamment refroidi. Si ce ventilateur ne fonctionne pas, contacter un prestataire de service après-vente agréé.**
- S'il s'écoule plus de cinq secondes entre le moment où l'on appuie sur **Clean** (nettoyage) et celui où l'on appuie sur une touche chiffrée, l'affichage retourne automatiquement à l'affichage précédent.
- La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture pendant que l'indication LOCK est à l'affichage.
- Les premières fois où le four est nettoyé, il peut y avoir production d'odeur et de fumée. Ceci est normal et diminuera ou disparaîtra à l'usage. Si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four, il peut y avoir production excessive de fumée et d'odeur.
- Pendant que le four chauffe, il peut se produire des bruits de métal en expansion ou en contraction. Ceci est normal et n'indique pas que le four s'abîme.

## NETTOYAGE

### MISES EN GARDE:

- **Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que le four est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.**
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

### LÉCHEFRITE ET SA GRILLE

**Ne jamais couvrir la grille de papier d'aluminium car cela empêche la graisse de couler dans la lèchefrite.**

- Placer un linge savonneux sur la lèchefrite et la grille et laisser tremper pour ramollir la saleté.
- Laver à l'eau savonneuse chaude. Utiliser un tampon à récurer savonneux pour enlever la saleté rebelle.
- La lèchefrite et la grille peuvent se laver au lave-vaisselle.

### PANNEAU DE COMMANDE

- Essuyer avec un linge humide. Bien sécher.
- Les produits pour les vitres peuvent être utilisés s'ils sont d'abord vaporisés sur un linge. **NE PAS vaporiser directement sur le panneau de commande.**
- Ne pas utiliser d'autres produits de nettoyage à vaporiser, de nettoyeurs abrasifs ni de grandes quantités d'eau.

### POIGNÉE DE LA PORTE - FINIS EN PLASTIQUE

- Après le refroidissement, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et faire sécher.
- Utiliser un produit de nettoyage du verre et un linge doux.

**REMARQUE:** Ne jamais utiliser sur les finitions de plastique un produit de nettoyage en poudre ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique, ou un produit de nettoyage de four; ces produits détérioreraient la finition.

**REMARQUE:** Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, enlever immédiatement avec un essuie-tout de papier sec tout produit renversé contenant de la graisse ou des composants acides (tomate, citron, vinaigre, lait, jus de fruit, marinade).

### FENÊTRE ET PORTE DU FOUR - VERRE

- Éviter d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre et de tacher.
- Laver à l'eau et au savon. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le vaporisant d'abord sur un linge.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.

### GARNITURE DU FOUR - FINIS MÉTALLIQUES

- Laver au savon et à l'eau, à l'aide de nettoyeur pour vitres ou de produits doux à vaporiser. Éviter d'utiliser une quantité excessive d'eau.
- Enlever les taches rebelles à l'aide de nettoyeur non abrasif tel que Bon Ami\* ou d'une pâte de bicarbonate de soude et d'eau; rincer et sécher. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.

### INTÉRIEUR DU FOUR

- Voir page 20 les renseignements sur le four autonettoyant.
- Pour enlever les liquides qui ont pu déborder entre chaque nettoyage, utiliser un tampon à récurer savonneux en plastique; bien rincer.
- Essuyer les produits sucrés ou acides qui ont pu débordé, tels que jus de citron, sauce tomate ou sauces à base de lait. L'émail vitrifié résiste aux acides mais il n'est pas totalement à l'épreuve de ceux-ci. Le fini en émail vitrifié peut se décolorer si les liquides acides qui ont débordé ne sont pas essuyés avant un autonettoyage.

### GRILS DU FOUR

- Frotter avec une éponge ou un linge et l'un de ces produits de nettoyage : Bon-Ami\*, Soft Scrub\* ou Comet\*. Rincer et sécher.
- Pour la saleté rebelle, utiliser un tampon à récurer savonneux humide. Rincer et sécher.
- Si les grilles sont laissées dans le four pendant le cycle de nettoyage, elles se décolorent et peuvent ne plus très bien glisser. Si cela se produit, enduire les grilles et les supports intégrés dans les parois du four d'une fine couche d'huile végétale, puis essuyer l'excès.

### AMPOULE DU FOUR

Avant de remplacer, COUPER L'ÉLECTRICITÉ AU FOUR. S'assurer que l'ampoule est froide. Ne pas toucher une ampoule brûlante avec un linge mouillé car l'ampoule pourrait casser.

#### POUR REMPLACER L'AMPOULE DU FOUR:

À l'aide d'une poignée sèche, dévisser prudemment le couvre-ampoule et l'ampoule. Remplacer l'ampoule par une ampoule pour appareil électroménager de 40 W. Il est recommandé d'utiliser une ampoule à culot en laiton pour éviter qu'elle ne se fusionne dans la douille.

Remettre le couvre-ampoule en place et remettre le four sous tension. Remettre l'horloge à l'heure.

### FENÊTRE DU FOUR

#### POUR PROTÉGER LA FENÊTRE DU FOUR :

1. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs comme des tampons à récurer en laine d'acier ou des poudres nettoyantes car ils pourraient rayer le verre.
2. Ne pas heurter le verre avec des casseroles, des meubles, des jouets ou tout autre objet.
3. Ne pas fermer la porte du four avant que les grilles ne soient en place.

Si le verre est rayé, heurté, cogné ou poussé, cela peut en affaiblir la structure et augmenter les risques qu'il ne se brise par la suite.

# AVANT DE CONTACTER UN RÉPARATEUR

## POUR LA PLUPART DES PROBLÈMES OBSERVÉS, ÉSSAYER D'ABORD CE QUI SUIT:

- Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées.
- Vérifier que la fiche de branchement est correctement insérée dans la prise de courant.
- Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles.
- Contrôler la source d'alimentation électrique.

## SI HORLOGE ET/OU LAMPE DU FOUR FONCTIONNE MAIS LE FOUR NE CHAUFFE PAS:

- Les commandes de l'horloge ont peut-être été réglées pour une mise en marche différée du four.
- Le fonction de blocage des commandes a peut-être été mis (Voir page 16).

## LA LAMPE DU FOUR ET/OU HORLOGE NE FONCTIONNE PAS:

- L'ampoule est mal vissée ou défectueuse.
- La lampe du four ne fonctionne pas pendant l'autonettoyage.

## FORTE ODEUR LORSQUE L'ON ALLUME LE FOUR:

- Ceci est normal pour une cuisinière neuve et l'odeur disparaît au bout de quelques usages. Un cycle d'autonettoyage accélère le processus.
- Il y a trop de nourriture qui a débordé au fond du four. Utiliser un cycle d'autonettoyage.

## L'AUTONETTOYAGE DU FOUR NE S'EFFECTUE PAS:

- Vérifier les réglages commandés par l'horloge et l'heure du jour affichée par l'horloge.

## LE FOUR NE SE NETTOIE PAS CORRECTEMENT:

- Le four peut nécessiter un temps de nettoyage plus long.
- Trop de résidus n'ont pas été retirés du four avant l'autonettoyage.

## LA CUISSON SUR LE GRIL NE S'EFFECTUE PAS CORRECTEMENT:

- Vérifier la position des grilles (Voir page 17).
- La tension électrique de la maison est peut-être basse.

## LES ALIMENTS CUITS AU FOUR SONT BRÛLÉS OU TROP GRILLÉS SUR LE DESSUS:

- Les aliments ont peut-être été mal placés dans le four. (Voir le livret « *La Cuisine Simplifiée* ».)
- Le four n'a pas été bien préchauffé.

## LES ALIMENTS NE CUISENT PAS UNIFORMÉMENT:

- Le four est peut-être mal installée.
- Vérifier la grille du four avec un niveau.
- Décaler les casseroles, les éloigner les unes des autres ou les éloigner des parois du four.
- Voir les suggestions au sujet de la disposition des casseroles sur la grille du four. (Voir le livret « *La Cuisine Simplifiée* ».)

## LA PORTE DU FOUR NE SE DÉVERROUILLE PAS:

- Le four n'a peut-être pas atteint la bonne température de refroidissement après l'autonettoyage.

## LES RÉSULTATS DE LA CUISSON AU FOUR SONT INFÉRIEURS AUX ATTENTES:

- Les casseroles utilisées ne sont peut-être pas de la bonne dimension ou ne sont peut-être pas faites d'un matériau recommandé. (Voir le livret « *La Cuisine Simplifiée* ».)
- Il n'y a peut-être pas suffisamment d'espace autour des casseroles pour permettre une bonne circulation de l'air dans le four.
- Vérifier les instructions au sujet du préchauffage, de la position des grilles et de la température du four.

## RÉSULTATS DIFFÉRENTS DE CEUX OBTENUS AVEC L'ANCIEN FOUR:

- Le réglage du thermostat des nouveaux fours peut différer de celui des anciens. Suivre les recettes et les instructions sur l'utilisation et l'entretien avant de faire un appel de service, car il est possible que le réglage du four précédent se soit modifié à la hausse ou à la baisse. (Voir à la page 16 pour ajuster la température du four.)

## SI LE VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT CONTINUE À TOURNER UNE FOIS LE FOUR ÉTEINT:

- Ceci est normal. Le ventilateur s'éteint automatiquement une fois le four froid.

## SI L'ON ENTEND LE VENTILATEUR EN MODE GRIL OU NETTOYAGE:

- Il s'agit du ventilateur de refroidissement et ce bruit est normal. Il continue à tourner une fois le four éteint jusqu'à ce que celui-ci refroidisse.

## CODES DE PANNE:

- Les codes de panne sont indiqués par un F suivi d'un chiffre à l'affichage. Si un code de panne apparaît à l'affichage et que le four produit un bip, appuyer sur **Cancel** (annuler). Si le code de panne et le bip continuent après avoir appuyé sur **Cancel**, débrancher le four. Attendre quelques minutes, puis remettre le four sous tension. Si le code de panne et les bips continuent, débrancher le four et appeler un prestataire de service après-vente agréé.
- Si le four est très sale, les flammèches peuvent produire un code de panne au cours du cycle d'autonettoyage. Appuyer sur **Cancel** (annuler) et laisser le four refroidir pendant une heure, puis le remettre en cycle d'autonettoyage. Si le four continue à produire un code de panne et des bips, le débrancher et appeler un prestataire de service après-vente agréé.
- Si le four émet des bips d'erreur (deux bips courts) sans que l'affichage n'indique de code de panne, essuyer tout liquide qui a pu éclabousser les touches dans les 30 secondes. Si, au bout de 30 secondes, les éclaboussures ne sont pas essuyées ou qu'il existe un autre problème, un code de panne F7 apparaît à l'affichage. Débrancher l'appareil et appeler un prestataire de service après-vente agréé.

# GARANTIE DE LA FOUR ENCASTRÉ JENN-AIR

## Garantie complète d'une année – Pièces et main-d'oeuvre

Durant une période d'un (1) an à compter de la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée/remplacée gratuitement.

## Garantie limitée - pièces seulement

**Deuxième année** - Après la première année suivant la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

**De la troisième à la cinquième année** à compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous qui se révéleraient défectueuses dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

### • Commandes électroniques

• **Éléments chauffants électriques:** Éléments de surface, de gril et de cuisson sur appareils de cuisson électrique.

### Résidents canadiens

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

## Garantie limitée hors des États-Unis et du Canada - Pièces seulement

Pendant deux (2) ans à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les SEULES que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un état à l'autre.*

## NE SONT PAS COUVERTS PAR CETTE GARANTIE:

1. Les dommages ou dérangements dus à:
  - a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
  - b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
  - c. Accidents, mauvaise utilisation ou usage abusif ou déraisonnable.
  - d. Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
  - e. Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules.
4. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.
5. Les frais de visite d'un prestataire de service ou de service après-vente encourus pour les raisons suivantes:
  - a. Correction d'erreurs de mise en service.
  - b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
  - c. Transport de l'appareil aux locaux du prestataire de service.
6. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de la garantie. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

## SI L'INTERVENTION D'UN RÉPARATEUR EST NÉCESSAIRE

- Contacter le revendeur chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter Maytag Appliances Sales Company/service-client Jenn-Air au 1-800-688-1100, pour obtenir les coordonnées d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le revendeur ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Maytag Appliances Sales Company, attention CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou téléphoner au **1-800-688-1100**.

**REMARQUE:** Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante:

- a. Nom, adresse et numéro de téléphone du client;
  - b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
  - c. Nom et adresse du revendeur ou de l'agence de service;
  - d. Description claire du problème observé;
  - e. Preuve d'achat (facture de vente).
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements des pièces sont disponibles auprès de Maytag Appliances Sales Company, service-client Jenn-Air.



# HORNO MURAL ELÉCTRICO JENN-AIR

---

JJW8527, JJW8530, JJW8627,  
JJW8630, JMW8527, JMW8530

# GUÍA

---

## DEL USUARIO

### *T*ABLA DE MATERIAS

Instrucciones Importantes sobre Seguridad .....	25-26
Cocinando en el Horno .....	27-31
Cuidado y Limpieza .....	32-33
Antes de Solicitar Servicio .....	34
Garantía .....	35

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

**Instalador:** Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

**Consumidor:** Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo

Número de Serie

Fecha de Compra

## Si tiene alguna pregunta, llame a:

Jenn-Air Customer Assistance  
1-800-688-1100  
(Lunes – Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m.  
Hora del Este)  
Internet: <http://www.jennair.com>

**Para información sobre servicio, ver página 35.**

- En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.
- Para la operación del horno de microonda (modelos selectos) refiera al uso y a la guía del usuario pila de discos en el horno de microonda.

Las siguientes instrucciones se relacionan con la seguridad y deben ser seguidas estrictamente para eliminar los riesgos potenciales de incendio, choque eléctrico o lesión personal.

## INSTALACIÓN Y REPARACIÓN

- El electrodoméstico debe ser instalado y puesto a tierra en forma debida por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- Para asegurar funcionamiento apropiado y evitar una posible lesión o daño al producto, no intente ajustar, reparar, prestar servicio o reemplazar ninguna pieza de este producto a menos que sea específicamente recomendado en este manual. Todas las reparaciones deben ser realizadas por un instalador o técnico calificado.

## PARA EVITAR DAÑO A CAUSA DE INCENDIO O HUMO

- Asegúrese de que todos los materiales de empaque hayan sido quitados del horno antes de ponerlo en funcionamiento.
- No coloque materiales combustibles cerca del electrodoméstico. No se deben guardar en el horno materiales inflamables.
- Muchos plásticos son afectados por el calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas del electrodoméstico que se pueden entibiar o calentar.
- Para evitar incendios de grasa, no permita acumulación de grasa de cocinar o de otros materiales inflamables en el horno o en su cercanía.

## EN CASO DE INCENDIO

- Use un extinguidor con producto químico seco o del tipo espuma o bicarbonato de soda para apagar el incendio o las llamas. Nunca use agua en un incendio de grasa.
1. Apague el horno para evitar que la llama se disperse.
  2. **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.
  3. Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

## SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

- **NUNCA** deje a los niños solos o sin supervisión cuando el horno esté en uso o cuando esté caliente. No se debe nunca permitir que los niños se sienten o se paren en cualquier pieza del

electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

- Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete y que no deben jugar con los controles u otras piezas del horno.
- **ATENCIÓN: NUNCA** guarde artículos de interés para los niños en los armarios que están situados arriba del electrodoméstico. Los niños que se suben al electrodoméstico o a la puerta para alcanzar los artículos pueden lesionarse gravemente.

## INSTRUCCIONES GENERALES

- Para evitar posibles riesgos para el usuario y daño al electrodoméstico, no use este producto como una estufa para calentar o entibiar una habitación. Además no use el horno como un lugar para guardar alimentos o utensilios de cocina.
- No obstruya la circulación del aire bloqueando el respiradero del horno.
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando su color sea oscuro. Las superficies interiores de cualquier horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que no se hayan enfriado. Otras superficies del electrodoméstico pueden estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras - entre estas superficies están las aberturas del respiradero del horno y las superficies cerca de estas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- **ATENCIÓN: NUNCA** use un electrodoméstico como un peldaño para alcanzar los armarios superiores. El uso incorrecto de las puertas del electrodoméstico tales como pisar sobre ellas, apoyarse o sentarse en la puerta puede resultar en que el electrodoméstico se vuelque, se rompa la puerta y se causen lesiones graves.
- No toque un foco caliente del horno con un paño húmedo pues el foco se puede quebrar. Si el foco se quiebra, desenchufe el electrodoméstico antes de sacar el foco para evitar sufrir un choque eléctrico.

- Se puede oír el ruido de un ventilador durante el ciclo de horneado, asado a la parrilla y ciclos de limpieza. Si usted no oye el ruido del ventilador, llame a un técnico autorizado.
- **NUNCA** use papel de aluminio para cubrir las parrillas del horno ni el panel inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

## SEGURIDAD AL COCINAR

- Nunca caliente un contenedor de alimento cerrado en el horno. La acumulación de presión puede reventar el contenedor causando una lesión personal grave o daño al electrodoméstico.
- Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. No se deben usar toallas de secar los platos ni otros sustitutos en vez de los tomaollas porque ellos pueden pasar sobre los elementos calientes y prenderse fuego o pueden quedar atrapados en las piezas del electrodoméstico.
- Use vestimentas apropiadas. Las ropas sueltas o ropas con mangas largas sueltas no se deben usar cuando se está cocinando. La ropa se puede prenderse fuego y causar quemaduras si entra en contacto con los elementos calefactores.
- Siempre coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla del horno hacia afuera para agregar o retirar alimento usando tomaollas secos y gruesos. Siempre evite colocar o retirar alimento del horno sin sacar la parrilla hacia afuera. Si una parrilla debe ser movida cuando esté caliente, use un tomaollas seco. No deje que el tomaolla entre en contacto con el elemento caliente del horno.
- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Primero deje que salga el aire o vapor caliente antes de sacar o volver a colocar el alimento en el horno.
- **ADVERTENCIA SOBRE ALIMENTOS PREPARADOS:** Siga las instrucciones del fabricante del alimento. Si un contenedor de alimento congelado de plástico y/o su tapa se deforma, comba o de otra manera se daña durante la cocción, inmediatamente descarte el

alimento y su contenedor. El alimento puede estar contaminado.

- No permita que el papel de aluminio toque el elemento calefactor.
- Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

## SEGURIDAD SOBRE EL USO DE UTENSILIOS

- Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.
- Se ha comprobado el rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico usando utensilios de cocina tradicionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use sistemas de convección para agregar a hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.
- Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, de gres u otros utensilios de vidrio son convenientes para su uso en el horno sin quebrarse debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

## SEGURIDAD EN LA LIMPIEZA

- Apague todos los controles y espere que se enfrien las piezas del electrodoméstico antes de tocarlas o limpiarlas. Limpie con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican a una superficie caliente.
- Limpie solamente las piezas indicadas en esta guía.

## HORNO AUTOLIMPIANTE

- No limpie el empaque de la puerta. El empaque de la puerta es esencial para obtener un buen sello. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover el empaque.

- No use limpiadores de horno ni forros de horno de ningún tipo alrededor ni en ninguna parte del horno autolimpiante.
- Antes del ciclo de autolimpieza del horno, retire la asadera, las parrillas del horno y otros utensilios y limpie cualquier derrame para evitar humo excesivo o llamaradas.
- **ATENCIÓN:** No deje alimentos ni utensilios de cocina, etc. en el horno durante el ciclo de autolimpieza.

## AVISO Y ADVERTENCIA IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD

La (Propuesta 65) de la Ley de 1986 del Estado de California Sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductivo y exige que las empresas adviertan a sus clientes sobre la exposición potencial a tales sustancias.

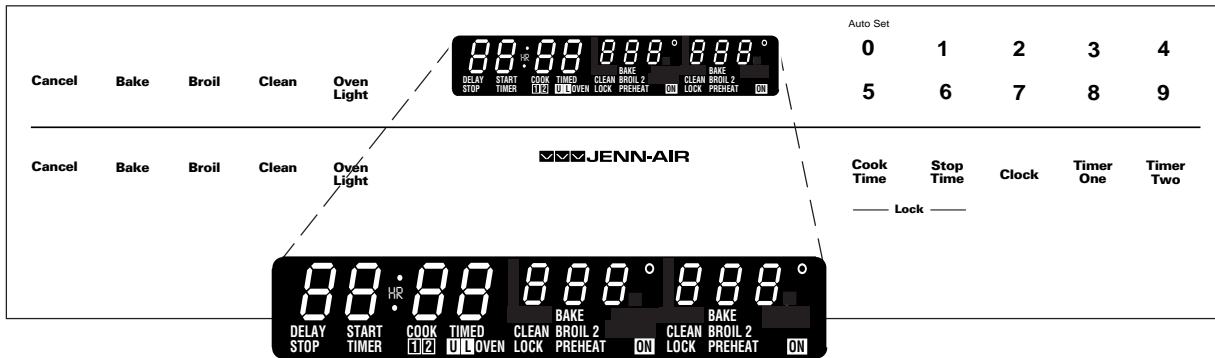
Se advierte a los usuarios de este electrodoméstico que cuando el horno está funcionando en el ciclo de autolimpieza, puede haber exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias indicadas en la lista, incluyendo monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede ser reducida a un mínimo ventilando el horno al exterior en forma adecuada, abriendo las ventanas y/o la puerta en la habitación en donde está ubicado el electrodoméstico durante el ciclo de autolimpieza.

**AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS:** Nunca mantenga los pájaros en la cocina o en las habitaciones donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despiden el aceite de cocina recalentado, la grasa, margarina y los utensilios antiadherentes recalentados pueden también ser perjudiciales.

# COCINANDO EN EL HORNO

El panel de control ha sido diseñado para su fácil programación. El indicador visual muestra la hora del día, el contador de tiempo y las funciones del horno. Las palabras en el indicador destellan para indicarle los pasos de la programación. En los hornos dobles (modelos selectos), la letra “U” indica que el horno superior está ENCENDIDO y “L” indica que el horno inferior está ENCENDIDO.

**NOTA:** Los controles del horno inferior corresponden a los hornos dobles solamente. El estilo y las características pueden variar levemente dependiendo del modelo.



## TECLAS DE FUNCIONES

- Oprima la tecla deseada.
- Oprima la tecla **'Auto Set' (0)** (Ajuste Automático) o las teclas numéricas correspondientes para programar el tiempo o la temperatura.
- Se escuchará una señal sonora cada vez que se oprima cualquiera tecla.

**NOTA:** Cinco segundos después de oprimir una tecla numérica, la hora o la temperatura se programarán automáticamente. *Si transcurren más de cinco segundos después de oprimir una tecla de función y antes de oprimir las teclas numéricas, la función será cancelada y el indicador volverá al despliegue anterior.*

## TECLAS NUMÉRICAS

Se usan para programar la hora o la temperatura.

### 'CANCEL' (CANCELAR)

Se usa para cancelar toda la programación excepto las funciones del Clock (Reloj) y del Timer (Contador de Tiempo).

### 'BAKE' (HORNEAR)

Se usa para horneado o asado tradicionales.

1. Oprima la tecla **'Bake'**.
2. Oprima la tecla **'Auto Set' (0)** para 350°F o las teclas numéricas correspondientes para la temperatura deseada.

Ver información adicional en la Página 28.

### 'BROIL' (ASAR A LA PARRILLA)

Se usa para dorar y asar a la parrilla.

1. Oprima la tecla **'Broil'**.
2. Oprima cualquier tecla numérica para programar la temperatura de asar a la parrilla en **'Hi'** (Alta temperatura).

Ver información adicional en la Página 30.

### 'CLEAN' (LIMPIEZA)

Se usa para programar un ciclo de autolimpieza.

1. Oprima la tecla **'Clean'**.
2. Oprima la tecla **'Preset' (0)** (Ajuste Previo) para "3:00" horas de limpieza, oprima las teclas numéricas apropiadas para el tiempo de limpieza deseado después de que "3:00" aparezca en el indicador visual. Oprima 2 para "2:00" horas o 4 para "4:00" horas.

Ver información adicional en las Páginas 32 y 33.

### 'COOK TIME/STOP TIME' (TIEMPO DE COCCIÓN/HORA DE PARADA)

Se usa para programar el horno para que comience y se detenga automáticamente.

1. Oprima la tecla **'Bake'**. Oprima las teclas numéricas correspondientes a la temperatura deseada.
2. Oprima la tecla **'Cook Time'**. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar el tiempo de cocción en horas y minutos.
3. Para retrasar el comienzo del tiempo de cocción, oprima la tecla **'Stop Time'**. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar la

hora en que usted desea que el horno se apague.

Ver información adicional en las Páginas 30 y 31.

## PROGRAMACIÓN DEL RELOJ

1. Oprima la tecla **'Clock'** (Reloj).
  - La palabra 'TIME' (Hora) destellará en el indicador.
2. Oprima las teclas numéricas correspondientes hasta que la hora correcta del día aparezca en el indicador.

Cuando el horno se enchufa o después de una falla de energía, la última hora desplegada antes de la falla eléctrica destellará en el indicador.

Para volver a desplegar la hora del día cuando otra función de tiempo esté desplegada, oprima la tecla **'Clock'**.

La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno ha sido programado para horneado controlado por reloj o para el ciclo de autolimpieza.

## PROGRAMACIÓN DEL TIMER 1/TIMER 2 (CONTADORES)

Se usa para programar y luego avisar el término de un período de tiempo de hasta 11 horas y 55 minutos (11:55).

Los contadores pueden usarse independientemente de cualquier otra función del horno y pueden ser programados cuando cualquier otra función del horno esté activa. **El contador de tiempo no controla el horno.**

1. Oprima la tecla **'Timer'** (Contador de Tiempo)

- La palabra 'TIMER' destellará junto con #1 o #2 y además "0HR:00" aparecerá en el indicador.
2. Oprima las teclas numéricas correspondientes hasta que el número de minutos o de horas y minutos aparezca en el indicador visual.

**Ejemplo:** Para programar el Timer 1 (Contador Uno) para 5 minutos, oprima la tecla 'Timer One' y la tecla numérica 5. Después de cinco segundos, el indicador visual mostrará:



**Ejemplo:** Para programar el Timer 2 (Contador Dos) para 1 hora y 30 minutos, oprima la tecla 'Timer Two' y las teclas numéricas 1, 3, 0. Después de cinco segundos, el indicador visual mostrará:



**NOTA:** Si se programan ambos contadores, el contador que tenga la menor cantidad de tiempo restante aparecerá desplegado en el indicador.

3. Al final del tiempo programado el contador emitirá una señal sonora cuatro veces y la palabra 'End' (Fin) se desplegará en el indicador. Si no se cancela el contador de tiempo (ver a continuación "Para Cancelar"), la palabra 'End' permanecerá en el indicador y se oirán dos señales sonoras cada 30 segundos durante cinco minutos.

#### PARA CANCELAR:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Timer'. Después de una pequeña pausa, reaparecerá la hora del día.
- U**
2. Oprima la tecla 'Timer' y la tecla numérica "0". Después de una pequeña pausa, reaparecerá la hora del día.

#### NOTAS:

- Al oprimir la tecla 'Cancel' para cancelar el contador de tiempo, se cancelarán TODAS las funciones del horno seleccionadas, exceptuando el contador de tiempo
- Si usted desea eliminar todos los 'avisadores', oprima y mantenga oprimida la tecla 'Cancel' durante 12 segundos o hasta que suene una señal sonora. (Esto no eliminará los cuatro avisadores iniciales.) Para restaurar los avisadores, oprima y mantenga oprimida la tecla 'Cancel' durante 12 segundos.

## BLOQUEO DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Los controles de operación del horno - 'Bake', 'Broil' y 'Self-Clean' - pueden ser bloqueados en la posición "OFF" (Apagado). Los controles del Contador de Tiempo y del Reloj puede siempre ser usados aunque la función de bloqueo de los controles esté activada.

Si se está usando una función del horno, las teclas de control no pueden ser bloqueadas.

#### PROGRAMACIÓN DEL BLOQUEO DE LOS CONTROLES:

1. Oprima y mantenga oprimidas simultáneamente las teclas 'Cook Time' (Tiempo de Cocción) y 'Stop Time' (Tiempo de Parada) durante varios segundos.
  - La palabra 'OFF' aparecerá en el indicador visual durante 15 segundos.
  - Si alguien oprime una tecla de función del horno cuando los controles están bloqueados, la palabra 'OFF' reaparecerá en el indicador durante 15 segundos.

#### PARA CANCELAR:

Oprima y mantenga oprimidas simultáneamente las teclas 'Cook Time' y 'Stop Time' durante cuatro segundos. La palabra 'OFF' aparecerá brevemente en el indicador visual y luego desaparecerá.

## AJUSTE DE LA TEMPERATURA DEL HORNO

Si usted considera que el horno debe estar más caliente o más frío, usted mismo puede ajustarlo. Para decidir cuanto debe cambiar el termostato, ajuste la temperatura 25° F más elevada o más baja que la temperatura indicada en su receta, luego hornee. Los resultados de la "prueba" le darán una idea de cuanto debe ajustar el termostato.

#### PARA AJUSTAR EL TERMOSTATO:

1. Oprima la tecla 'Bake'.
2. Programe 500°F oprimiendo las teclas numéricas "5, 0, 0".
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Bake' durante varios segundos hasta que en el indicador aparezca 00°.
  - Si la temperatura del horno fue ajustada anteriormente, se desplegará el cambio en el indicador. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 15°, el indicador mostrará -15°.

4. Oprima tecla numérica correspondiente para seleccionar el cambio de temperatura deseado.

- La temperatura del horno puede ser aumentada hasta 35° (+35°) o reducida hasta en 35° (-35°) en incrementos de 5°.
- Si oprime la tecla 'Broil' el signo - cambiará a un número positivo o volverá a un número negativo.

5. El horno ahora horneará a la temperatura programada. No es necesario volver a programar la temperatura del horno si se produce una falla eléctrica. Este ajuste no afectará las temperaturas de asar a la parrilla ni de limpieza.

**NOTA:** No cambie el ajuste de temperatura en más de 10° a la vez antes de probar el horno.

## HORNEAR Y ASAR

Cada horno tiene sus propias características. Usted puede observar que los tiempos de cocción y las temperaturas son levemente diferentes a las de su horno antiguo. Esto es normal.

#### PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES:

1. Coloque las parrillas del horno en sus posiciones correspondientes. (Ver Página 29.)
2. Oprima la tecla 'Bake'.
  - La palabra 'BAKE' destellará en el indicador y aparecerán tres guiones.
3. Oprima la tecla 'Auto Set' (0) para programar automáticamente 350° F o oprima las teclas numéricas correspondientes para la temperatura deseada del horno.
  - La temperatura puede ser programada de 100° a 550° F en incrementos de 5°.
  - Después de cinco segundos el horno comenzará a precalentarse. Las palabras 'ON' (Encendido) y 'PREHEAT' (Precalentar) aparecerán en el indicador visual y también 100° o la temperatura real del horno, la que sea más alta.
  - La temperatura en el indicador aumentará en incrementos de 5° hasta que el horno llegue a la temperatura programada. Espere de 7 a 11 minutos para que el horno se precaliente.
  - Cuando el horno está precalentado, emitirá una señal sonora y las palabras 'ON' y 'PRE-HEAT' desaparecerán.

# COCINANDO EN EL HORNO, CONT.

4. Al terminar de cocinar, apague el horno oprimiendo la tecla **'Cancel'**. Saque el alimento del horno. El horno continuará funcionando hasta que se oprima la tecla **'Cancel'**.

## NOTAS:

- Si transcurren más de cinco segundos después de oprimir una tecla de función sin oprimir una tecla numérica, el indicador visual volverá al despliegue anterior.
- Siempre que aparezca la palabra **'ON'** en el indicador visual, significa que el horno se está calentando.
- Para volver a desplegar la temperatura programada durante el precalentamiento, oprima la tecla **'Bake'**. La temperatura programada aparecerá brevemente.
- Para cambiar la temperatura del horno mientras se está cocinando, oprima la tecla **'Bake'** y las teclas numéricas correspondientes para la temperatura deseada del horno. Si usted está programando una temperatura más baja que la temperatura actual del horno, la palabra **'PREHEAT'** y **'ON'** aparecerán en el indicador visual brevemente y sonará la señal de precalentamiento.
- Para sugerencias adicionales sobre horneado y asado con las temperaturas y tiempos recomendados, vea el folleto **"La Cocina Fácil"**.

## 'OVEN LIGHT' (LUZ DEL HORNO)

La luz del horno se enciende automáticamente siempre que se abre la puerta del horno. Cuando se cierra la puerta, oprima la tecla **'Oven Light'** para encender o apagar la luz del horno. Se escuchará una señal sonora cada vez que se oprima la tecla **'Oven Light'**.

## RESPIRADERO DEL HORNO

Cuando el horno está en uso, el área cerca del respiradero del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. No bloquee la abertura del respiradero para obtener mejores resultados del horneado.

El respiradero del horno está ubicado debajo del panel de control en su horno mural.

## VENTILADOR DEL HORNO

Se encenderá automáticamente un **ventilador de enfriamiento** durante las operaciones de limpieza, asado a la parrilla y algunas funciones de horneado. Se usa para mantener frías las piezas internas del panel de control. El ventilador se apagará automáticamente cuando las piezas se hayan enfriado. El ventilador puede continuar funcionando aún después que se haya apagado el horno. Esto es normal.

## PARRILLAS DEL HORNO

**Horno Sencillo** - en su horno se incluyeron una parrilla plana y una parrilla acodada.

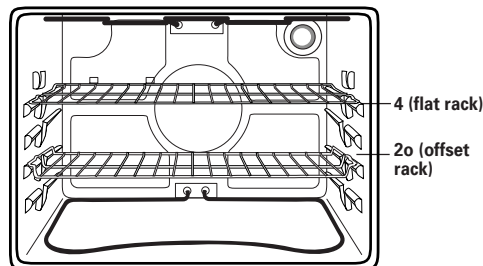
**Horno Doble** - en su horno se incluyeron una parrilla plana y una parrilla acodada además de una parrilla plana y otra acodada para el horno inferior.

**Para sacar:** Tire hacia adelante hasta la posición de tope; levante la parte delantera de la parrilla y tire hacia afuera.

**Para volver a colocar:** Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno; levante ligeramente la parte delantera; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase la posición de tope; baje la parte delantera y deslícela hacia adentro del horno.



## POSICIONES DE LA PARRILLA



Horneado con varias parrillas.

**Posición #4o de la Parrilla (parrilla acodada en #4):**

Se usa para asar a la parrilla.

**Posición de la Parrilla #3:**

Se usa para hornear alimentos en una bandeja o en un molde para rollo de mermelada.

**Posición de la Parrilla #3o (parrilla acodada en #3):**

Se usa para hornear alimentos, pays y pasteles de varios bizcochos.

**Posición de la Parrilla #2:**

Para asar cortes de carnes pequeños, pasteles en moldes de tubo, cacerolas.

**Posición de la Parrilla #2o (parrilla acodada en #2):**

Se usa para asados, baguetas de pan y pasteles esponjosos.

**Posición de la Parrilla #1:**

Cortes grandes de carne y pavo, flanes y suflé de postre.

**Horneado con Varias Parrillas:**

**Dos parrillas:** Use #2o y #4.

## NOTAS:

- El uso de la parrilla acodada se indica en la lista anterior colocando una "o" después del número de la posición de la parrilla.
- No cubra una parrilla completa con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio en el panel inferior del horno. Se afectarán los resultados del horneado y se puede dañar el panel inferior del horno.

## ASAR A LA PARRILLA

Para obtener mejores resultados, use una asadera diseñada para asar a la parrilla. Para sugerencias adicionales sobre asar a la parrilla, vea el folleto “La Cocina Fácil”.

### PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES:

1. Coloque la parrilla del horno en la posición adecuada. (Vea la tabla.)
2. Oprima la tecla ‘Broil’.  
• La palabra ‘BROIL’ destellará en el indicador y aparecerán tres guiones.
3. Oprima las teclas numéricas correspondientes. La primera tecla numérica oprimida programará asado a la parrilla ‘HI’ (Alto).  
• El horno tiene una característica variable de asar a la parrilla lo que significa que se puede seleccionar una temperatura más baja para asar a la parrilla. Para seleccionar una temperatura más baja, oprima las teclas numéricas correspondientes para la temperatura deseada después de que “HI” aparezca en el indicador.  
• Cinco segundos después de programar “HI” o una temperatura, el elemento del asador se encenderá y las palabras ‘BROIL’ y ‘ON’ permanecerán en el indicador. (Si se selecciona una temperatura más baja, la palabra ‘ON’ aparecerá y desaparecerá cuando el elemento se encienda y se apague.)

4. Precaliente durante cinco minutos hasta que el elemento del asador esté rojo. Cocine el alimento de acuerdo a la siguiente tabla para asar a la parrilla. **Durante esta función la puerta del horno DEBE dejarse abierta en la posición tope de asar a la parrilla.**
5. Oprima la tecla ‘Cancel’ para apagar el horno cuando el alimento esté cocinado.

### NOTAS:

- Si transcurren más de cinco segundos después de oprimir la tecla ‘Broil’ sin oprimir la tecla numérica, el horno no ha sido programado y el indicador volverá al despliegue anterior.
- “HI” se usa para la mayoría de los asados a la parrilla. Use una temperatura de asar a la parrilla más baja cuando esté asando alimentos que necesitan ser cocinados durante un período de tiempo más prolongado o para cortes delgados. La temperatura inferior permite que el alimento se cocine hasta quedar bien asado sin dorarse demasiado.
- **Un ventilador de enfriamiento se encenderá automáticamente cuando se está asando a la parrilla. Si no funciona, póngase en contacto con un técnico autorizado.**
- Los tiempos de asar a la parrilla aumentarán y el dorado será más claro si el electrodoméstico es instalado en un circuito de 208 voltios.

## OPERACIONES DEL HORNO CONTROLADAS POR RELOJ

El horneado controlado por reloj se usa para encender y apagar el horno a una hora predeterminada del día o retrasar el comienzo y luego apagar el horno.

El reloj debe estar funcionando y puesto a la hora correcta del día para que esta característica funcione correctamente.

La característica puede ser usada ya sea con la función de horneado o de autolimpieza. Ver en la Página 32 las instrucciones para diferir el comienzo de un ciclo de limpieza.

### PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

#### PARA COMENZAR A HORNEAR INMEDIATAMENTE Y EL HORNO SE APAGUE AUTOMÁTICAMENTE:

1. Oprima la tecla ‘Bake’.  
• La palabra ‘BAKE’ destellará y tres guiones aparecerán en el indicador visual.
2. Oprima la tecla ‘AutoSet’ (0) (Ajuste Automático) u oprima las teclas numéricas correspondientes para la temperatura del horno deseada.  
• La temperatura puede ser programada de 100° a 550° en incrementos de 5°.  
• Después de cinco segundos el horno comenzará a precalentarse. Las palabras ‘ON’ (Encendido) y ‘PREHEAT’ (Precalentar) aparecerán en el indicador visual y también 100° o la temperatura real del horno, la que sea más alta.
3. Oprima la tecla ‘Cook Time’. Las palabras ‘COOK TIME’ destellarán y el indicador mostrará “0HR:00”.
4. Oprima las teclas numéricas apropiadas para programar las horas y minutos de cocción. (Los límites permisibles son de 5 minutos a 11 horas y 55 minutos.)  
**Ejemplo:** Si el tiempo de cocción seleccionado para horneado es de 2 horas y 30 minutos, el indicador visual mostrará:



## TABLA PARA ASAR LA PARRILLA

Los tiempos de la tabla se basan en un elemento de asar a la parrilla precalentado usando el ajuste “Hi” (Alto).

Alimentos	Posición de la Parrilla*	Tiempo Approx.		
		Lado 1	Lado 2	
<b>Carne de Res</b>				
Bistec (1"):	Término Medio	4o	9 min.	7 min.
	Bien Asado	4o	11 min.	8 min.
Hamburguesas (3/4"):	Término Medio	4o	5 min.	3-4 min.
	Bien Asadas	4o	6 min.	4-5 min.
<b>Carne de Cerdo</b>				
Chuletas (1")	3		10-11 min.	9-10 min.
Rebanadas de Jamón	4o		4 min.	2-3 min.
<b>Carne de Ave</b>				
Mitafes de Pechugas (con hueso)	3		11-12 min.	9-11 min.
<b>Mariscos</b>				
Bistecs de Pescado, Empanizados (1")	4o		8-10 min.	(no se dan vuelta)

\* Una “o” después del número de la parrilla indica que se debe usar la parrilla acodada.

**Nota:** Esta tabla es solamente una guía. Los tiempos pueden variar dependiendo del alimento que se esté cocinado.

# COCINANDO EN EL HORNO, CONT.

Después de cinco segundos, la hora correcta del día vuelve a desplegarse en el indicador.

- La temperatura en el indicador aumentará en incrementos de 5° hasta que el horno llegue a la temperatura programada.
- Cuando el horno se ha precalentado, se oirá la señal sonora del horno y las palabras 'ON' y 'PREHEAT' desaparecerán del indicador visual.

5. Al final del tiempo de cocción programado, el horno se apagará automáticamente, se oirá una señal sonora cuatro veces y 'End' se desplegará en el indicador. Oprima la tecla 'Cancel'.

**Si el horno no es cancelado, la palabra 'End' permanecerá en el indicador visual y se oirá una señal sonora cada minuto durante 10 minutos.**

## NOTA:

- Un minuto antes del fin del tiempo de horneado, la luz del horno se encenderá hasta que los avisadores de fin de ciclo hayan terminado. La luz puede apagarse antes de que se terminen los avisadores de fin de ciclo oprimiendo la tecla 'Oven Light' u oprimiendo la tecla 'Cancel'. (Al oprimir la tecla 'Cancel' también se cancela el funcionamiento.)

## PARA DIFERIR EL COMIENZO Y EL HORNO SE APAGUE AUTOMÁTICAMENTE:

- 1-4. Siga los pasos anteriores 1 a 4.
5. Oprima la tecla 'Stop Time' (Tiempo de Parada). Las palabras 'STOP' y 'TIME' destellarán en el indicador visual. (El indicador mostrará el tiempo de parada calculado en base a la hora del día y al tiempo de horneado que usted programó anteriormente.)
6. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar la hora en que usted desea que el horno se apague. Solamente se podrá programar una hora de parada que ocurra posteriormente en el día.

**Ejemplo:** Si a las 10:00 usted programó el horno para horneado por convección a 350° y 2 horas y 30 minutos de tiempo de horneado, la hora de parada calculada sería las "12:30". El indicador mostraría:



Si usted desea que la hora de parada sea a la 1:00, oprima las teclas numéricas "1,0,0". Cinco segundos más tarde, el indicador mostrará brevemente la hora de comienzo de las 10:30 junto con las palabras 'DELAY', 'START TIME' en el indicador.



Después de cinco segundos, el indicador volverá a la hora correcta del día junto con las palabras 'DELAY', 'TIMED'.



Al final del período diferido, la palabra 'DELAY' desaparecerá del indicador y el horno comenzará a calentar.

7. Al final del tiempo de horneado programado, el horno se apagará automáticamente y se escuchará una señal sonora cuatro veces y la palabra "End" aparecerá en el indicador. Oprima la tecla 'Cancel'.

**Si el horno no es cancelado, la palabra "End" permanecerá en el indicador y se oirá una señal sonora cada minuto durante 10 minutos.**

## NOTAS:

- Si transcurren más de cinco segundos después de que se ha oprimido una tecla de función y no se oprime la tecla numérica correspondiente, el horno NO está programado y el indicador visual volverá al despliegue anterior.
- En los hornos murales dobles, la característica de horneado controlado por reloj puede usarse solamente con un horno a la vez.
- En los hornos murales dobles, si un horno está programado para horneado controlado por reloj, el otro horno no puede ser programado para autolimpieza.
- Para volver a desplegar el tiempo programado, oprima la tecla apropiado.
- Para cancelar una función controlada por reloj, oprima la tecla 'Cook Time' durante cuatro segundos. Esto solo cancelará el tiempo de horneado y el tiempo de parada pero no cancelará la temperatura de horneado programada.
- El horneado controlado por reloj no se recomienda para artículos que requieren precalentamiento del horno tal como pasteles, galletas, pays y panes. Para estos alimentos, coloque el alimento en el horno precalentado y programe el contador de tiempo para que avise el fin del tiempo de horneado.
- No se recomienda que los alimentos que pueden dañarse fácilmente, tales como productos lácteos, carne de cerdo, de ave o mariscos, sean cocinados usando la opción de tiempo diferido.



# CUIDADO Y LIMPIEZA

\*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

## HORNO AUTOLIMPIANTE

El ciclo de autolimpieza usa temperaturas de cocción superiores a las normales para limpiar automáticamente todo el interior del horno. Durante la autolimpieza, un dispositivo en el respiradero del horno ayuda a consumir cantidades normales de humo. El horno es ventilado a través de una abertura situada debajo del panel de control.

**NOTA:** Ambos hornos no pueden ser autolimpiados al mismo tiempo en los modelos de hornos murales dobles.

Es normal que ocurran llamaradas, humo o llamas durante la limpieza si el horno está demasiado sucio. Es mejor limpiar el horno regularmente en vez de esperar hasta que se haya acumulado demasiada suciedad.

Durante el proceso de limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

**No use limpiadores de hornos comerciales** en el acabado del horno autolimpiante ni alrededor de ninguna pieza del horno pues puede dañar el acabado o las piezas.

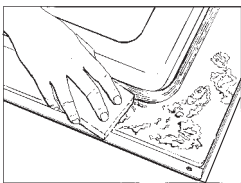
## ANTES DE LA AUTOLIMPIEZA

Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. **Las parrillas del horno se pueden descolorar y no se pueden deslizar fácilmente después de un ciclo de autolimpieza.**

Limpie el marco del horno, el marco de la puerta (el área fuera del empaque de la puerta) y alrededor de la abertura en el empaque de la puerta con un agente de limpieza no abrasivo tal como 'Bon Ami'\* o con detergente y agua. Estas áreas no están expuestas a las temperaturas de limpieza y deben ser limpiadas para evitar que la suciedad se queme y pegue durante el ciclo de limpieza.

**Para evitar daño no limpie ni frote el empaque situado alrededor de la puerta del horno.**

El empaque está diseñado para sellar herméticamente el calor durante el ciclo de limpieza.



Limpie el exceso de grasa o derrames del panel inferior del horno para evitar humo excesivo, llamaradas o llamas durante el ciclo de limpieza. Para facilitar la limpieza, el elemento calefactor puede ser levantado ligeramente (1 a 1 1/2 pulgadas).

Limpie los derrames azucarados y los derrames ácidos tales como jugo de limón, salsa de tomate o salsas a base de leche. La porcelana esmaltada es resistente al ácido pero no a prueba de ácidos. **El acabado de porcelana puede descolorarse si los derrames ácidos no son limpiados antes de un**

**ciclo de autolimpieza.**

## PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

1. Cierre la puerta del horno:
2. Oprima la tecla 'Clean'.
  - Las palabras 'CLEAN TIME' destellarán en el indicador y el indicador mostrará "HR: \_ \_". (Los modelos de horno murales dobles también tendrán una "U" o "L" indicando horno superior o inferior.)
3. Oprima la tecla 'Auto Set (0)' y en el indicador visual aparecerán "3:00" horas para un horno de suciedad normal.
  - El tiempo de limpieza puede cambiarse dependiendo de la cantidad de suciedad. Después de que aparezca "3:00" en el indicador visual, oprima la tecla numérica 2 y programe "2:00" horas de limpieza para suciedad leve. La tecla numérica 4 programará "4:00" horas de limpieza para un horno más sucio.
  - Cinco segundos después de programar el tiempo de limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente y el ventilador de enfriamiento comenzará a funcionar.
  - Las palabras 'LOCK' y 'ON' se desplegarán en el indicador visual cuando la puerta se haya bloqueado.
  - La palabra 'ON' aparecerá y desaparecerá con el elemento a medida que se mantiene la temperatura de limpieza.
4. Una vez que se ha finalizado el tiempo de limpieza, las palabras 'CLEAN' y 'ON' desaparecerán del indicador visual. La palabra 'LOCK' y el ventilador de enfriamiento permanecerán activos hasta que el horno se haya enfriado y la puerta sea abierta.

## DESPUÉS DE LA AUTOLIMPIEZA

**Aproximadamente después de una hora de haberse terminado el ciclo de autolimpieza, el bloqueo de la puerta se desenganchará y la palabra 'LOCK' se apagará en el indicador visual. En este momento la puerta puede desbloquearse y abrirse.**

Algunas veces la suciedad puede dejar una ceniza de color gris claro, tipo polvo la cual puede eliminarse con un paño húmedo. Si queda suciedad en el horno, significa que el ciclo de limpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad puede quitarse durante el próximo ciclo de limpieza.

Si las parrillas del horno no se retiraron y no se deslizar suavemente después de un ciclo de limpieza, frote las parrillas y los soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento.

Puede que aparezca una descoloración blanca después de la limpieza si no se limpiaron los derrames ácidos o

azucarados antes del ciclo de limpieza. Esto es normal y NO afectará el rendimiento del horno.

## PARA DIFERIR EL COMIENZO DE UN CICLO DE LIMPIEZA:

- 1-3. Siga los pasos anteriores 1-3.
4. Oprima la tecla 'Stop Time'. Las palabras 'STOP TIME' destellarán en el indicador visual y la palabra 'CLEAN' y la hora de parada calculada aparecerán también en el indicador visual.
5. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar la hora de parada. Solamente se podrá programar una hora de parada que ocurra posteriormente en el día.

**Ejemplo:** Si a las 9:00 usted programó el horno para una limpieza de tres horas, la hora de parada calculada sería "12:00". El indicador visual mostrará:



Si usted desea que la hora de parada sea a la 1:00, oprima las teclas numéricas "1,0,0". Cinco segundos más tarde el indicador desplegará brevemente la hora de comienzo y la palabra 'DELAY'.



Después de una breve pausa, el indicador visual volverá a la hora correcta del día y además desplegará las palabras 'DELAY TIMED CLEAN'.



Cuando el horno comienza a limpiar, la palabra 'ON' y el ventilador de enfriamiento se activarán. La palabra 'DELAY' desaparecerá del indicador visual.

Una vez que se ha finalizado el tiempo de limpieza, las palabras 'CLEAN' y 'ON' desaparecerán del indicador visual. La palabra 'LOCK' y el ventilador de enfriamiento permanecerán activos hasta que el horno se haya enfriado y la puerta sea abierta.

## PARA CANCELAR LA AUTOLIMPIEZA:

1. Oprima la tecla 'Cancel'. La puerta se mantendrá cerrada cuando la palabra 'LOCK' permanezca en el indicador visual.

Dependiendo del período de tiempo durante el cual el horno haya estado limpiando, puede demorar hasta una hora para que el horno se enfríe. Cuando el horno se enfría, la puerta se desbloqueará y el ventilador de enfriamiento se apagará.

# CUIDADO Y LIMPIEZA, CONT.

\*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

## NOTAS:

- **ATENCIÓN:** Es normal que algunas piezas del horno se calienten durante un ciclo de limpieza. Por lo tanto, durante un ciclo de limpieza evita tocar el área del respiradero del horno, la puerta y la ventana del horno.
- Si se deja abierta la puerta del horno, la palabra 'door' destellará en el indicador visual y se escuchará una señal sonora hasta que la puerta sea cerrada y la tecla 'Clean' sea oprimida nuevamente.
- **Un ventilador se encenderá automáticamente durante el ciclo de autolimpieza y se apagará automáticamente después del ciclo de limpieza cuando el horno se haya enfriado. Si el ventilador no funciona, póngase en contacto con un técnico autorizado.**
- Si transcurren más de cinco segundos después de oprimir la tecla 'Clean' y antes de oprimir una tecla numérica, el programa volverá automáticamente al despliegue previo.
- La puerta del horno se dañará si se fuerza para abrirla cuando la palabra 'LOCK' esté todavía desplegada en el indicador visual.
- Las primeras veces que el horno sea limpiado, puede detectarse algo de humo y un poco de olor. Esto es normal y disminuirá o desaparecerá con el uso. Si el horno está demasiado sucio o si la asadera fue dejada accidentalmente en el horno, puede producirse humo y olor excesivos.
- A medida que el horno se calienta y se enfría, usted puede oír ruidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no causará daño a su electrodoméstico.

## PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

### ATENCIÓN:

- **Asegúrese de que la estufa esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de tocarla o limpiarla. Esto es para evitar daño y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que la vuelve a colocar en la forma correcta.

### ASADERA E INSERTO

**Nunca cubra el inserto con papel de aluminio pues esto evita que la grasa se escurra a la bandeja inferior.**

- Coloque un paño enjabonado sobre el inserto y la bandeja; deje remojar para soltar la suciedad.
- Lave en agua jabonosa tibia. Use una esponja de fregar con jabón para quitar la suciedad persistente.
- La bandeja de asar y el inserto pueden ser lavados en el lavavajillas.

### PANEL DE CONTROL

- Limpie con un paño húmedo. Secar bien.
- Se pueden usar limpiavidrios si se rocían en el paño primero. **No rocíe directamente en el panel.**
- No use otros rociadores de limpieza, limpiadores abrasivos o mucha cantidad de agua en el panel de control.

### MANIJA DE LA PUERTA - ACABADOS DE PLÁSTICO

- Cuando se enfríe lave con agua y jabón, enjuague y seque.
- Use limpiador de vidrio y un paño suave.

**NOTA:** Nunca use limpiadores de horno abrasivos o líquido cáustico o limpiadores en polvo en los acabados de plástico. Estos agentes de limpieza pueden rayar o estropear el acabado.

**NOTA:** Para evitar manchas o decoloración, limpie la grasa o ácidos (tomate, limón, vinagre, leche, jugo de frutas, aliño) inmediatamente con una toalla de papel seca.

### PUERTA DEL HORNO & VENTANA - VIDRIO

- Evite usar cantidades excesivas de agua pues puede escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas.
- Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio puede usarse si se rocía en un paño primero.
- No use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, limpiadores en polvo o esponjas de lana de acero pues pueden rayar el vidrio.

### MOLDURA DEL HORNO - ACABADOS DE METAL

- Lave con agua y jabón, limpiadores de vidrio o rociadores líquidos suaves. Evite usar cantidades excesivas de agua.
- Limpie las manchas persistentes con limpiadores no abrasivos tal como 'Bon Ami'\* o una pasta de bicarbonato de sodio y agua; enjuague y seque. No use limpiadores abrasivos.

### INTERIOR DEL HORNO

- Vea en las Página 32 información sobre el horno

autolimpiante.

- Para limpiar derrames ocasionales entre limpiezas, use una esponja de plástico llena de jabón; enjuague bien.

Limpie los derrames azucarados y los derrames ácidos tales como jugo de limón, salsa de tomate o salsas a base de leche. La porcelana esmaltada es resistente a los ácidos pero no a prueba de ácidos. El acabado de porcelana se puede decolorar si los derrames ácidos no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.

### PARRILLAS DEL HORNO

- Frote con una esponja o con un paño usando uno de los siguientes limpiadores: 'Bon Ami'\*; 'Soft Scrub'\* o 'Comet\*'. Enjuague y seque.
- Para las manchas persistentes use una esponja de fregar rellena con jabón húmeda. Enjuague y seque.
- Las parrillas se decolorarán permanentemente y pueden no deslizarse con suavidad si son dejadas en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, frote la parrilla y los soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, luego limpie el exceso de aceite.

### LUZ DEL HORNO

Antes de reemplazar un foco, **DESENCHUFE EL HORNO.** Asegúrese de que el foco esté frío. No toque un foco caliente con un paño húmedo pues el foco se puede quebrar.

#### PARA REEMPLAZAR LA LUZ DEL HORNO:

Use un tomaollas seco y destornille cuidadosamente la tapa del foco y el foco. Reemplace con un foco para horno de electrodoméstico de 40 watts. Se recomienda un foco con base de latón para evitar que el foco se funda en el casquillo.

Vuelva a colocar la tapa del foco y enchufe nuevamente el horno. Programe la hora correcta del día.

### VENTANA DEL HORNO

#### PARA PROTEGER LA VENTANA DEL HORNO:

1. **NO USE AGENTES DE LIMPIEZA ABRASIVOS TALESCOMOESPONJASDELANADEACERO** o limpiadores en polvo pues pueden rayar el vidrio.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

# ANTES DE SOLICITAR SERVICIO

## VERIFIQUE PRIMERO LO SIGUIENTE:

- Revise si los controles del horno están debidamente ajustados.
- Verifique si el enchufe está firmemente insertado en el tomacorriente.
- Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.
- Verifique el suministro de energía eléctrica.

## SI EL RELOJ, LAS PALABRAS EN EL INDICADOR VISUAL Y/O LAS LUCES FUNCIONAN PERO EL HORNO NO SE CALIENTA:

- Los controles del reloj están programados para una función de horneado diferido.
- Puede estar activada la característica de bloqueo de los controles. (Ver Página 28.)

## SI LA LUZ DEL HORNO Y/O EL RELOJ NO FUNCIONAN:

- El foco puede estar suelto o defectuoso.
- La luz del horno no funciona durante un ciclo de autolimpieza.

## HAY UN OLOR FUERTE O HUMO LEVE CUANDO SE ENCIENDE EL HORNO:

- Esto es normal en un horno mural nuevo y desaparecerá después de unos pocos usos. Al iniciar un ciclo de autolimpieza se “quemarán” los olores más rápidamente. Si se enciende el ventilador ayudará a eliminar el humo y/o el olor.
- Suciedad excesiva de alimentos en el panel inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.

## SI EL HORNO NO ACTIVA EL PROCESO DE AUTOLIMPIEZA:

- Verifique los ajustes del tiempo de limpieza y de parada y la hora correcta del día en el reloj.

## SI EL HORNO NO LIMPIA EN FORMA DEBIDA:

- El horno puede necesitar un tiempo de limpieza más prolongado.
- No se limpiaron los derrames excesivos antes del proceso de autolimpieza.

## SI LOS ALIMENTOS NO SE ASAN A LA PARRILLA EN FORMA DEBIDA:

- Verifique la posición de la parrilla (Ver Páginas 29 y 30.)
- El voltaje del hogar puede ser bajo.

## SI LOS ALIMENTOS HORNEADOS SE QUEMAN O SE DORAN DEMASIADO:

- El alimento puede estar colocado en forma incorrecta en el horno. (Ver el folleto “*La Cocina Fácil*”.)
- El horno no fue precalentado en forma debida.

## SI LOS ALIMENTOS SE HORNEAN DE MANERA IRREGULAR:

- El horno puede estar instalado en forma indebida.
- Verifique la parrilla del horno con un nivel.
- Coloque los utensilios de hornear alternadamente y sin que se toquen entre si o sin que toquen la pared del horno.
- Verifique las instrucciones para la correcta colocación de los utensilios en la parrilla del horno. (Ver el folleto “*La Cocina Fácil*”.)

## SI LA PUERTA DEL HORNO NO SE DESBLOQUEA:

- El horno puede que no se haya enfriado lo suficiente después de un proceso de autolimpieza.

## SI LOS RESULTADOS DEL HORNEADO SON INFERIORES A LOS ESPERADOS:

- Los utensilios que están siendo usados pueden no ser del tamaño o material recomendado para obtener los mejores resultados. (Ver el folleto “*La Cocina Fácil*”.)
- Puede que no haya suficiente espacio alrededor de los lados de los utensilios para que exista una buena circulación del aire en el horno.
- Verifique las instrucciones para precalentar, para las posiciones de las parrillas y temperatura del horno.

## SI LOS RESULTADOS DEL HORNEADO SON DIFERENTES AL DEL HORNO ANTIGUO:

- La calibración del termostato del horno puede ser diferente entre el horno antiguo y el nuevo. Siga la receta y use las instrucciones incluidas en esta guía antes de solicitar servicio ya que la calibración en el horno antiguo puede haber cambiado a un ajuste demasiado alto o demasiado bajo. (Ver Pág. 28 - Ajuste de la Temperatura del Horno.)

## SI EL VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO CONTINÚA FUNCIONANDO DESPUÉS DE QUE SE HA APAGADO EL HORNO:

- Esto es normal y el ventilador se apagará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.

## SI SE ESCUCHA EL RUIDO DE UN VENTILADOR CUANDO SE USAN LOS CICLOS DE ASAR A LA PARRILLA Y DE LIMPIEZA:

- Este es el ventilador de enfriamiento y es normal. El ventilador continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

## CÓDIGOS DE ERRORES

- Los códigos de errores se muestran en el indicador visual como una “F” y un número. Si aparece un código de error en el indicador y suena una señal sonora, oprima la tecla ‘**Cancel**’. Si el código de error y la señal sonora continúan después de oprimir la tecla ‘**Cancel**’ desenchufe el horno. Espere unos minutos, luego vuelva a enchufar el horno. Si el código de error y la señal sonora todavía continúan, desenchufe el horno y llame a un técnico autorizado.
- Si el horno está demasiado sucio, pueden ocurrir demasiadas llamadas lo cual resultará en un código de error durante un ciclo de limpieza. Oprima la tecla ‘**Cancel**’ y deje que el horno se enfríe durante una hora, luego vuelva a programar el ciclo de limpieza. Si el código de error y la señal sonora todavía continúan, desenchufe el horno y llame a un técnico autorizado.
- Si se escucha una señal sonora de error (dos señales sonoras cortas) sin que aparezca un código de error en el indicador visual, limpie cualquier derrame del área de las teclas dentro de 30 segundos. Si después de 30 segundos no se limpia el derrame o existe otro problema, el código de error F7 aparecerá en el indicador. Desenchufe el horno y llame a un técnico autorizado.

# GARANTÍA DE LA HORNO MURAL JENN-AIR

## Garantía Completa de Un Año – Piezas y Mano de Obra

Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

## Garantías Limitadas – Piezas Solamente

**Segundo Año** - Después del primer año de la fecha original de compra, se reemplazará o reparará gratuitamente las piezas que fallen durante uso normal en el hogar en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

**Desde el Tercero hasta el Quinto Año** – A partir de la fecha original de compra, se reparará o reemplazará gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

- **Controles Electrónicos**
- **Elementos Calefactores Eléctricos:** Elemento del asador y de hornear en las estufas eléctricas.

## Residentes Canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

## Garantía Limitada Fuera de los Estados Unidos y Canadá – Piezas Solamente

Durante dos (2) años de la fecha de compra original al por menor, cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar será reemplazada o reparada gratuitamente en lo que respecta a la pieza y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **UNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

## LO QUE NO CUBREN ESTAS GARANTÍAS

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
  - a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
  - b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
  - c. Mal uso, abuso, accidentes o uso irrazonable.
  - d. Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
  - e. Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Focos.
4. Productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
  - a. Corregir errores de instalación.
  - b. Instruir al usuario sobre el uso correcto del artefacto.
  - c. Transporte del artefacto al establecimiento de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

## SI NECESITA SERVICIO

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance al 1-800-688-1100 para ubicar a un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR®, Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-1100**.

**NOTA:** Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información.

- a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
  - b. Número de modelo y número de serie;
  - c. Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
  - d. Una descripción clara del problema que está experimentando;
  - e. Comprobante de compra (recibo de compra).
- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance.