

# Dual Fuel Downdraft Range Quick Start Guide

## OPERATING INSTRUCTIONS

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

### Using Your Oven

- Step 1.** Select oven function.  
**Step 2.** Set the temperature.  
**Step 3.** Press Start.  
**Step 4.** Place food inside the oven once set temperature is reached. Close the oven door.  
**Step 5.** (Optional) Enter time to cook.  
**Step 6.** The Cancel button can be used to cancel the function during or after cook time.  
**NOTE:** For more detailed instructions on specific functions, see the online Control Guide.

### Using Your Range

⚠ WARNING



Fire Hazard

**Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.**

**Turn off all controls when not cooking.**

**Failure to follow these instructions can result in death or fire.**

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to . Before setting a control knob, place a filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

The flame should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.

**NOTE:** Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for a clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn the burner off. Check for a tripped circuit breaker or blown household fuse. Check that the control knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.

#### To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to . All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between H (high) and L (low).

**REMEMBER:** When range is in use, the entire cooktop area may become hot.

#### POWER FAILURE

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner, and then turn knob counterclockwise to . After burner lights, turn knob to desired setting.

#### POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

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

##### Racks

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

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

For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior, use a flat rack in rack position 7. Side 1 should cook for approximately 2½ to 3½ minutes. Side 2 should cook for approximately 4 to 5 minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

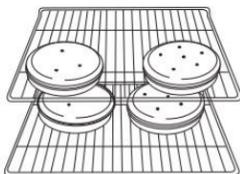
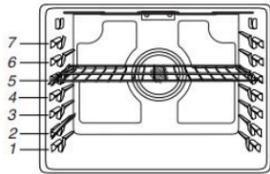
#### BAKING COOKIES AND LAYER CAKES ON 2 RACKS

##### Baking Layer Cakes

For best results when baking cakes on 2 racks, use the Bake function, a flat rack in rack position 3, and a roll-out rack in rack position 5. Place the cakes on the racks as shown. Keep at least 3" (7.6 cm) of space between the front of the racks and the front cakes.

##### Baking Cookies

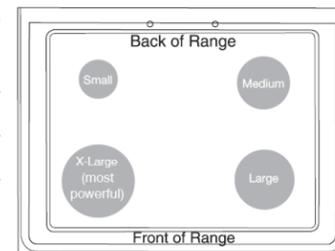
For best results when baking cookies on 2 racks, use the Convection Bake function, a flat rack in rack position 3, and a roll-out rack in rack position 5.



#### BURNER SIZE

Select a burner that best fits your cookware. Burner positions will vary based on the model of your range.

Burner Size	Recommended Use
<b>Small</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Low-heat cooking</li> <li>■ Melting chocolate or butter</li> </ul>
<b>Medium</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Multipurpose burner</li> </ul>
<b>Large</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ For large cookware</li> </ul>
<b>X-Large (most powerful)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ For large cookware</li> <li>■ Most powerful burner</li> </ul>



#### ALUMINUM FOIL

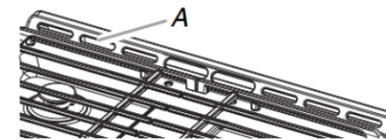
**IMPORTANT:** To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

For best cooking results, do not cover entire oven rack with foil because air must be able to move freely.

Care must be taken to prevent aluminum foil and meat probes from contacting heating elements.

#### OVEN VENT

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



#### OVEN LIGHT

The oven light is a 40 W halogen bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are in the Off position.

#### To Replace:

1. Disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Remove bulb from socket.
4. Replace bulb, using tissue or wearing cotton gloves to handle bulb. To avoid damage to or decreasing the life of the new bulb, do not touch bulb with bare fingers.
5. Replace bulb cover by turning clockwise.
6. Reconnect power.

**IMPORTANT:** Do not use lamps rated higher than 40 W.

#### SABBATH MODE:

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

For guidance on usage and a complete list of models with Sabbath Mode, visit [www.star-k.org](http://www.star-k.org) or contact us as per the information given below.

#### Online Ordering Information

For detailed installation instruction and maintenance information, winter storage, and transportation tips, please see the Owner's Manual included with your machine.

For information on any of the following items, a full cycle guide, warranty, detailed product dimensions, or for complete instructions for use and installation, please visit <https://www.jennair.com>, or in Canada <https://www.jennair.ca>. This may save you the cost of a service call.



[Register Product](#)



[Schedule Service](#)



[How To's & FAQ](#)



[Manuals & Downloads](#)



[Add Service Plan](#)



[Parts](#)



[Filters](#)



[Accessories](#)

However, if you need to contact us, use the information listed below for the appropriate region.

United States:  
**1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**

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

Canada:  
**1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**

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

**IMPORTANT:** Retain this guide for future use.

# Guide de démarrage rapide de la cuisinière à double combustible et évacuation par le bas

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

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

### Utiliser votre four

- Step 1.** Sélectionner la fonction du four.
- Step 2.** Régler la température.
- Step 3.** Appuyer sur Start (mise en marche).
- Step 4.** Placer les aliments dans le four une fois la température réglée atteinte. Fermer la porte du four.
- Step 5.** (Optionnel) Saisir la durée de cuisson.
- Step 6.** Le bouton Cancel (annuler) peut être utilisé pour annuler la fonction pendant ou une fois la durée de cuisson terminée.

**REMARQUE :** Pour obtenir des instructions plus détaillées sur des fonctions précises, consulter le Guide des commandes en ligne.

### Utilisation de votre cuisinière

Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface quand les boutons de commande sont placés sur .

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne dépasse pas du plat.

**REMARQUE :** Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, écouter pour savoir si un dé clic se produit. Si aucun dé clic ne se fait entendre, éteindre le brûleur. Vérifier si le disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible est grillé. Vérifier que le bouton de commande est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.

## AVERTISSEMENT



### Risque d'incendie

**La flamme du brûleur ne doit pas dépasser du bord du récipient de cuisson.**

**Veiller à ce que tous les boutons de commande soient ramenés à la position d'arrêt (off) lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.**

### Réglage :

- Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens antihoraire pour le placer sur . Tous les brûleurs de surface émettront un dé clic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur  produira une flamme.
- Tourner le bouton à n'importe quel réglage entre H (élevé) et L (bas).

**MÉMORISER :** Lorsque la cuisinière est en marche, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

### PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à . Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.

### POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

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

#### Grilles

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

Pour positionner une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Utiliser l'illustration suivante comme guide.

Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant bien tendre à l'intérieur, utiliser une grille plate en position 7. La cuisson du 1er côté devrait prendre entre 2 1/2 à 3 1/2 minutes. La cuisson du 2e côté devrait prendre entre 4 et 5 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.

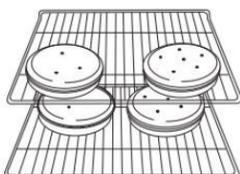
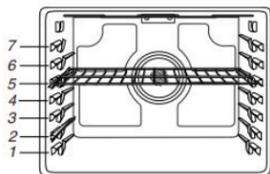
### CUISSON AU FOUR DE BISCUITS ET DE GÂTEAUX À ÉTAGES SUR 2 GRILLES

#### Cuisson au four de gâteaux à étages

Pour une cuisson optimale de gâteaux sur 2 grilles, utiliser la fonction Bake (cuisson au four) avec une grille plate en position 3 et une grille déployante en position 5. Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué. Prévoir un espace d'au moins 3 po (7,6 cm) entre le bord avant des grilles et les gâteaux placés à l'avant.

#### Cuisson au four de biscuits

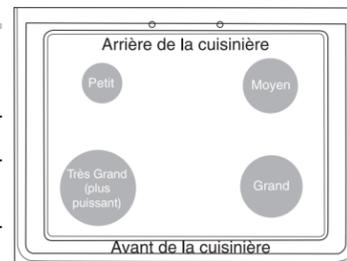
Pour une cuisson optimale de biscuits sur 2 grilles, utiliser la fonction convection Bake (cuisson au four par convection) avec une grille plate en position 3 et une grille déployante en position 5.



### TAILLE DU BRÛLEUR

Sélectionner le brûleur qui convient le mieux à votre ustensile. La position des brûleurs dépendra du modèle de la cuisinière.

Taille du brûleur	Utilisation recommandée
<b>Petit</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Cuisson à faible chaleur</li><li>Faire fondre le chocolat ou le beurre</li></ul>
<b>Moyenne</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Brûleur tout usage</li></ul>
<b>Grand</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Pour ustensile de cuisson de grande taille</li></ul>
<b>Très grand (le plus puissant)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Pour ustensile de cuisson de grande taille</li><li>Brûleur le plus puissant</li></ul>



### PAPIER D'ALUMINIUM

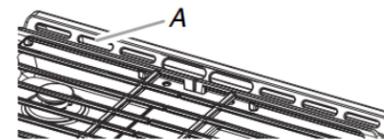
**IMPORTANT :** Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

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

Il faut faire attention de ne pas laisser le papier aluminium et la sonde de cuisson entrer en contact avec les éléments chauffants.

### ÉVENT DU FOUR

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.



A. Évent du four

### OVEN LIGHT

(lampe du four)

La lampe du four est une ampoule à halogène de 40 W. Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position Off (arrêt).

#### Replacer :

- Débrancher l'alimentation.
- Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
- Retirer l'ampoule.
- Remplacer l'ampoule en la manipulant avec un mouchoir de papier ou des gants de coton. Pour éviter les dommages ou la réduction de la durée de vie d'une ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
- Replacer le bulbe en tournant dans le sens horaire.
- Rebrancher l'alimentation.

**IMPORTANT :** Ne pas utiliser d'ampoule d'une puissance supérieure à 40 W.

### MODE SABBAT :

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

Pour obtenir des instructions d'utilisation et une liste complète des modèles avec mode Sabbath (Sabbat), visiter le [www.star-k.org](http://www.star-k.org) ou nous contacter en utilisant les coordonnées ci-dessous.

### Information de commande en ligne

Pour obtenir des instructions détaillées pour l'installation l'entretien, l'hivernisation, ainsi que des conseils de transport, consulter le manuel de l'utilisateur inclus avec votre machine.

Pour obtenir des informations sur l'un des points suivants guide complet des programmes, garantie, dimensions détaillées du produit ou instructions complètes d'utilisation et d'installation, visiter le <https://www.jennair.com> ou au Canada le <https://www.jennair.ca>. Cette vérification peut aider à économiser le coût d'une intervention de dépannage.



[Enregistrement Du Produit](#)



[Ajouter Un Plan De Service](#)



[Prendre Rendez-vous](#)



[Pièces](#)



[Comment Faire Et FAQ](#)



[Filtres](#)



[Manuels Et Téléchargements](#)



[Accessoires](#)

Cependant, si vous devez nous contacter, utiliser les coordonnées suivantes selon la bonne région.

États-Unis :  
**1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**

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

Canada :  
**1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**

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

**IMPORTANT :** Conserver ce guide à titre de référence.