

Use & Care Guide
Guide d'utilisation et d'entretien
Guía de uso y cuidada
English / Francaise /Español

Model/Modelos: 990.95163#

Kenmore[®]

Electric Range

Transform SR Brands Management LLC

Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.kenmore.com



TABLE OF CONTENTS

Contents

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS.....	3
Anti-tip device.....	3
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
Features.....	9
Package contents.....	9
Main components.....	10
Oven control panel.....	11
Range dimensions.....	12
Installing.....	13
Selecting a location.....	14
Clearances and dimensions.....	14
Electrical requirements.....	15
Installing your range.....	16
Tools you need (not included).....	16
Items not included.....	16
Notes to the installer.....	16
Before installing your range.....	16
Connecting the power cord.....	17
Installing the anti-tip device.....	20
Placing your range and connecting to power.....	20
Leveling your range.....	21
Finishing the installation.....	21
Installing the oven door handle.....	21
Installing the plastic pads.....	22
Operating instructions.....	23
Before you begin using your range.....	24
Tips for saving energy.....	24
Using the surface burners.....	24
Identifying the burners.....	25
Cooking areas.....	25
Using a surface element control knob.....	26
Using the warming center.....	26
Using the correct cookware.....	26
Protecting the ceramic cooktop.....	27
Using the oven.....	28
Minimum and maximum settings.....	28
Positioning the oven racks.....	28
Using the oven vent.....	29
Using the oven light.....	30
Using the oven vent.....	29
Tips for baking.....	30
Setting the clock.....	30

Selecting the 12-hour or 24-hour display setting	30
Using the timer	30
Baking.....	31
Adjusting the thermostat	31
Convection baking and roasting.....	31
Air Frying.....	32
Programming the cook time	32
Programming a delayed start time	33
Broiling.....	33
Keeping food warm.....	34
Switching between Fahrenheit or Celsius.....	34
Turning sound on or off.....	34
Locking oven controls	34
Maintenance	35
Cleaning and maintenance.....	36
Cleaning the control panel.....	36
Cleaning painted parts and decorative trim.....	36
Cleaning stainless steel surfaces.....	36
Cleaning the oven racks.....	36
Cleaning the oven door.....	37
Cleaning the surface element control knobs.....	37
Cleaning the cooktop.....	37
Removing and replacing the oven door	39
Removing and replacing the storage drawer.....	43
Self-cleaning the oven	44
Steam cleaning the oven.....	44
Troubleshooting.....	45
Control panel display	45
Cooktop.....	46
Oven	47
Drawer.....	48
Error codes	49
Specifications.....	50

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the range. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

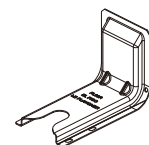
Anti-tip device



WARNING

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed Anti-Tip device. AFTER THE RANGE HAS BEEN INSTALLED, CONFIRM THAT THE ANTI-TIP DEVICE HAS BEEN PROPERLY INSTALLED AND VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS PROPERLY ENGAGED.

- If the anti-tip device is not installed, a child or adult can tip the range and be killed.
- Verify that the anti-tip device has been properly installed and engaged at the rear right (or rear left) of the range bottom.
- If you move the range and then move it back into place, ensure the anti tip-device is re-engaged at the right or left rear of the range bottom.
- Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.



 **WARNING**

- Do not step, lean, or sit on the doors of the range. You can cause the range to tip, resulting in burns or serious injuries.
- Confirm that the Anti-Tip device is installed properly. Then, to verify that the Anti-Tip device is engaged, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward. The Anti-Tip device should prevent the range from tilting forward more than a few inches.
- If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the anti tip device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit, or lean on the open door.
- Never completely remove the leveling legs. If you remove the leveling legs, the range will not be secured to the anti-tip device properly.




IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the range. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

What you need to know about safety instructions

Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

What the icons and signs in this user manual mean:

 CAUTION To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using you oven, follow these basic safety precautions.	
 WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in severe personal injury or death.
 CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

 **WARNING**

Cancer and Reproductive Harm-www.P65Warnings.ca.gov.

FOR YOUR SAFETY

When using electrical appliances, you should follow basic safety precautions, including the following:

 **CAUTION**

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this *User Guide*.
- Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening, and crevices around the oven door.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- User servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Always disconnect the power to the appliance before servicing by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Do not leave children alone. Never leave children alone or unattended in an area where this appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not use water on grease fires. Turn off the oven to avoid spreading the flames. Smother the fire or flames by closing the door or use a dry chemical, baking soda, or foam-type extinguisher.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops, or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire, or cuts may occur.

Additional safety instructions

- Do not store items in or on the appliance. Do not store flammable materials in the oven or near the surface elements. Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it. Keep plastics, clothes, and paper away from parts of the appliance that may become hot.
- Wear proper apparel. Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance.
- Use only dry potholders. Placing moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the range.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid creating a hazard.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Surface cooking elements

- Never leave surface elements unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface element drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can damage the range and cause the range to malfunction.
- Do not operate the cooktop without cookware. If the cooktop operates without cookware, the control knobs will become hot.
- Never use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Be careful when placing spoons or other stirring utensils on the glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.
- Use proper pan sizes. This appliance is equipped with surface elements of different size. Select pots and pans that have flat bottoms large enough to cover the surface area of the heating element. Using undersized cookware will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in the ignition of clothing. Matching the size of the pot or pan to the element will also improve efficiency.
- Utensil handles should be turned inward and not extended over adjacent surface elements – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage due to unintentional contact with utensils, position utensil handles so that they are turned inward and do not extend over adjacent surface elements.
- Glazed cooking utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware can be used on range top service without breaking due to sudden changes in temperature.
- Cleaning – Read and follow all instructions and warnings on the cleaning product labels.
- Be sure you know which control knob operates each surface element. Make sure you turned on the correct surface element.
- Always turn the surface elements off before removing cookware.
- When preparing flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.
- Do not store heavy items above the cooktop surface that could fall and damage it.
- Do not Use Decorative Surface Element Covers – If an element is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop.

Electrical safety

- Proper Installation - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Flush-mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures that the appliances are installed in compliance with the appropriate safety standards.
- If your appliance malfunctions or if fractures, cracks, or splits appear:
 - Switch off all cooking zones
 - Unplug the range from the AC wall outlet
 - Contact your local service center.

 **WARNING**

If the surface is cracked, switch off and unplug the appliance to avoid the possibility of electrical shock. Do not use your cooktop until the glass surface has been replaced.

 **WARNING**

- Disconnect the range from AC power or turn off its breaker circuit before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The range should not be placed on a base.

Child safety

 **WARNING**

- This appliance is not intended for use by young children without the adequate supervision of a responsible adult.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.
- The cooking zones will become hot when you cook. To keep small children from being burned, always keep them away from the appliance while you are cooking.

 **WARNING**

- Accessible parts may become hot during use. To avoid burns, young children should be kept away.

Oven

- **DO NOT TOUCH THE HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the heating elements or interior surfaces of the 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, the oven door, and the window of the oven door.
- **Do not heat unopened food containers.** The build-up of pressure may cause the container to burst and result in injury.
- **Do not use the oven for a storage area.** Items stored in an oven can ignite.
- **Use care when opening the door.** Let hot air or steam escape before you remove food from or put food into the oven.
- **Protective liners.** Do not use aluminum foil to line the oven bottoms. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- **Keep oven vent ducts unobstructed.** The oven vent is located above the right rear surface element. This area could become hot during oven use. Never block this vent or place plastic or heat-sensitive items on it.
- **Placement of oven racks.** Always place oven racks in the desired location while the oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot, use potholders. Do not let the potholders come in contact with the hot heating element in the oven.
- Do not allow aluminum foil or a meat probe to contact the heating elements.
- **During use, the appliance becomes hot.** Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass. They can scratch the surface which may result in the glass shattering.

Ventilating hood

- Clean ventilating hoods frequently. Do not let grease accumulate on the hood or filter.

Glass/ceramic cooking surfaces

- DO NOT TOUCH SURFACE ELEMENTS OR AREAS NEAR ELEMENTS. Surface elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface elements may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface elements or areas near the elements until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cook-top and the facing of the cooktop.
- Do not cook on a broken cooktop. If the cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Critical installation warnings



WARNING

- This appliance must be installed by a qualified technician or service company.
 - Failing to have a qualified technician install the range may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.
- Unpack the oven, remove all packaging material and examine the oven for any damage such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.
- This appliance must be properly grounded.
- Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
 - This may result in electric shock, in an explosion, or problems with the product.
- Do not cut or remove the ground prong from the power cord under any circumstances.
- Connect the range to a circuit that provides the correct amperage.
- Plug the power cord into a properly grounded outlet with the proper configuration. Your oven should be the only item connected to this circuit.
- Do not use a damaged power cord or loose wall socket.
 - This may result in electric shock or fire.
- Do not pull or excessively bend the power cord.
- Do not twist or tie the power cord.
- Do not hook the power cord over a metal object or insert the power cord between **objects**.
 - This may result in electric shock or fire.
- If the power cord is damaged, contact your nearest service center.
- Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play and injure themselves.
- Install your appliance on a level and hard floor that can support its weight.
 - Failing to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.
- Do not install this appliance in a humid, oily, or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).
 - This may result in electric shock or fire.

Critical installation warnings



CAUTION

- If the appliance is flooded by any liquid, disconnect the appliance from power by turning off the circuit breaker that is powering it. Please contact your nearest service center. Failing to do so may result in electric shock or fire.
- If the appliance produces a strange noise, a burning smell, or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
 - Failing to do so may result in electric shock or fire.
- Do not touch the power cord. Do not touch the appliance.
 - A spark may result in an explosion or fire.
- Take care not to contact the oven door, heating elements, or any of the other hot parts with your body while cooking or just after cooking.
 - Failing to do so may result in burns.
- If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- Always observe safety precautions when using your oven. Never try to repair the oven yourself because there is dangerous voltage inside. When a repair is needed, contact your nearest authorized service center.
- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in a problem with the appliance.
- Take care when removing the wrapping from food taken out of the appliance.
 - If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when you remove the wrapping and this may result in burns.

- If any foreign substance such as water has entered the appliance, contact your nearest service center.
 - Failing to do so may result in electric shock or fire.
- Do not touch the power cord with wet hands.
 - This may result in electric shock.
- Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.
 - If a child places a plastic bag over the head, the child can suffocate.
- Do not let children or any person with reduced physical, sensory, or mental capabilities use this appliance unsupervised.
- Make sure that the appliance's controls and cooking areas are out of the reach of children.
 - Failing to do so may result in electric shock, burns, or injury.
- Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking. The inside of the appliance will be hot.
 - Failing to do so may result in burns.
- Do not use or place flammable sprays or objects near the oven.
 - Flammable items or sprays can cause fires or an explosion.
- Do not insert fingers, foreign substances, or metal objects such as pins or needles into inlets, outlets, or holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, contact your product provider or nearest service center.
- Any adjustments or repairs to the oven door must be done by licensed professional.
- Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door. Under no circumstances should you remove the door or outer shell of the oven.
- Do not store or use the oven outdoors.
- Never use this appliance for purposes other than cooking.
 - Using the appliance for any purpose other than cooking may result in fire.
- Never heat plastic or paper containers and do not use them for cooking.
 - Failing to do so may result in fire.
- Do not heat food wrapped in paper from magazines, newspapers, etc.
 - This may result in fire.
- Do not open the door when the food in the oven is burning.
 - If you open the door, it causes an inflow of oxygen and may cause the food to ignite.
- Do not apply excessive pressure to the door or the inside of the appliance. Do not strike the door or the inside or the appliance.
 - Hanging on to the door may result in the product falling and cause serious injury.
 - If the door is damaged, do not use the appliance. Contact a service center.
- Do not hold food in your bare hands during or immediately after cooking.
 - Use cooking gloves. The food may be very hot and you could burn yourself.
 - Handle and oven surfaces may be hot enough to cause burns after cooking.

Usage cautions



CAUTION

- If the surface is cracked, turn the appliance off.
 - Failing to do so may result in electric shock.
- Dishes and containers can become hot. Handle with care.
- Hot foods and steam can cause burns. Carefully remove container coverings, directing the steam away from your hands and face.
- Take care as beverages or food may be very hot after heating, especially when feeding a child. Check that it has cooled sufficiently.
- Take care when heating liquids such as water or other beverages.
 - Make sure to stir during or after cooking.
 - Avoid using a slippery container with a narrow neck.
 - Wait at least 30 seconds after heating before removing the heated liquid.
 - Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.
- Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
 - Items, such as a cloth, may get caught in the door.
 - This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.
- Do not operate the appliance with wet hands.
 - This may result in electric shock.
- Do not spray volatile substances such as insecticide onto the surface of the appliance.
 - As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire, or problems with the product.
- Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.

- Take care that children do not come too close to the appliance.
 - Failing to do so may result in children burning themselves.
- Do not place food or heavy objects over the edge of the oven door.
 - If you open the door, the food or object may fall and this may result in burns or injury.
- Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or a dish by pouring water over it during or just after cooking.
 - This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.
- Do not operate while empty except for self-cleaning.
- Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.
 - This may result in the glass being damaged or broken.
- Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.
- Do not use sealed containers. Remove seals and lids before cooking. Sealed containers can explode due to the build up of pressure even after the oven has been turned off.
- Take care that food you are cooking in the oven does not come into contact with the heating element.
 - This may result in fire.
- Do not overheat food.
 - Overheating food may result in fire.

Critical cleaning warnings



CAUTION

- Do not clean the appliance by spraying water directly on to it.
- Do not use benzene, thinner, or alcohol to clean the appliance.
 - This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock, or fire.
- Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (externally or internally).
 - You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.
- Do not clean the oven with a steam cleaner. Instead use the appliance's built-in steam cleaning function.
 - This may result in corrosion.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

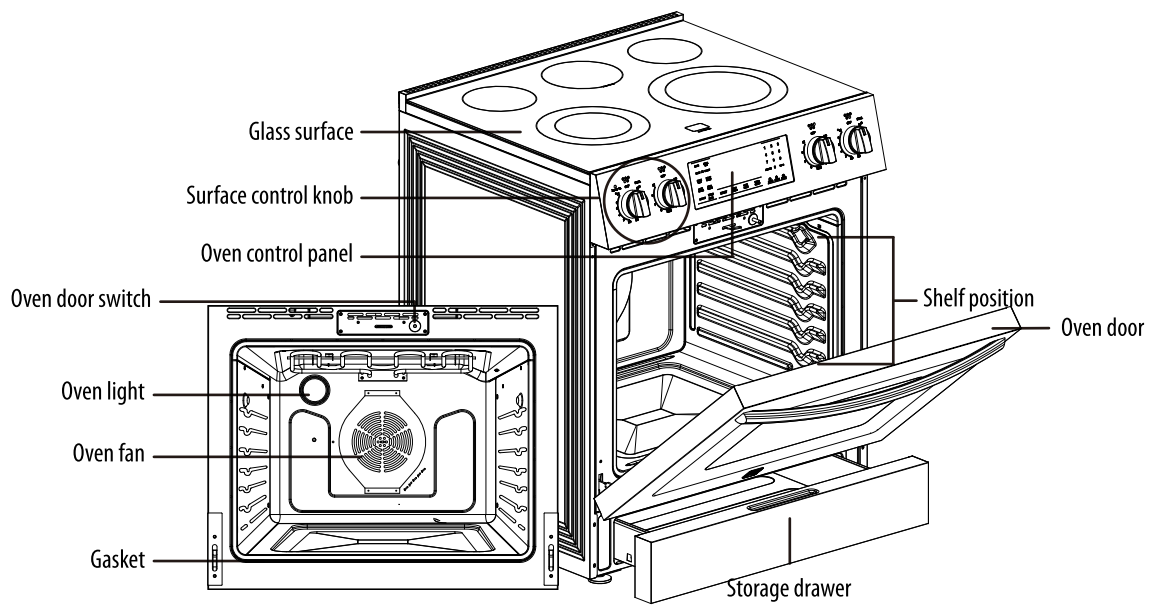
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features

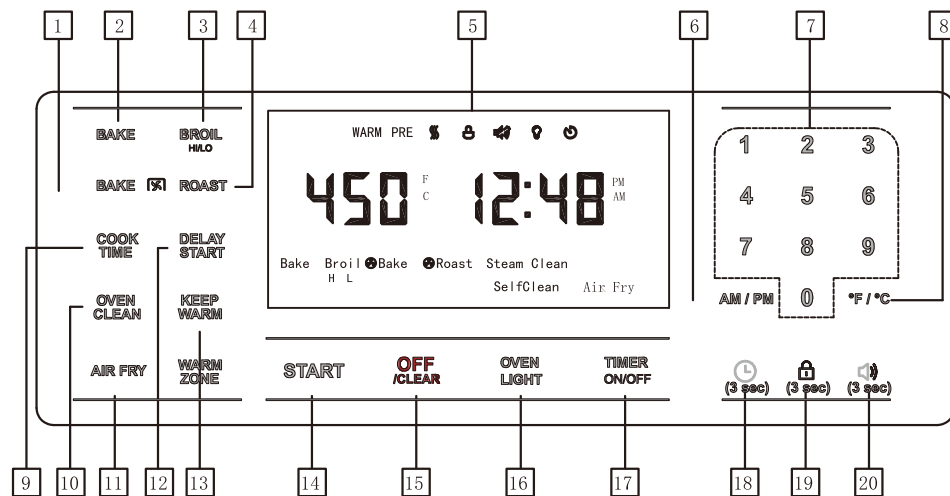
Package contents

- 4.8 Cu. Ft. Electric Convection Range with Self Clean and Air Fry
- Anti-tip device (1) and ST5*40 mm screws (4)
- Oven handle (1) with hex wrench (1)
- Oven racks (2)
- Air fryer basket (1)
- Knobs (4)
- Back plastic pads (2) with ST5*20 mm screws (2)
- *User Guide*

Main components



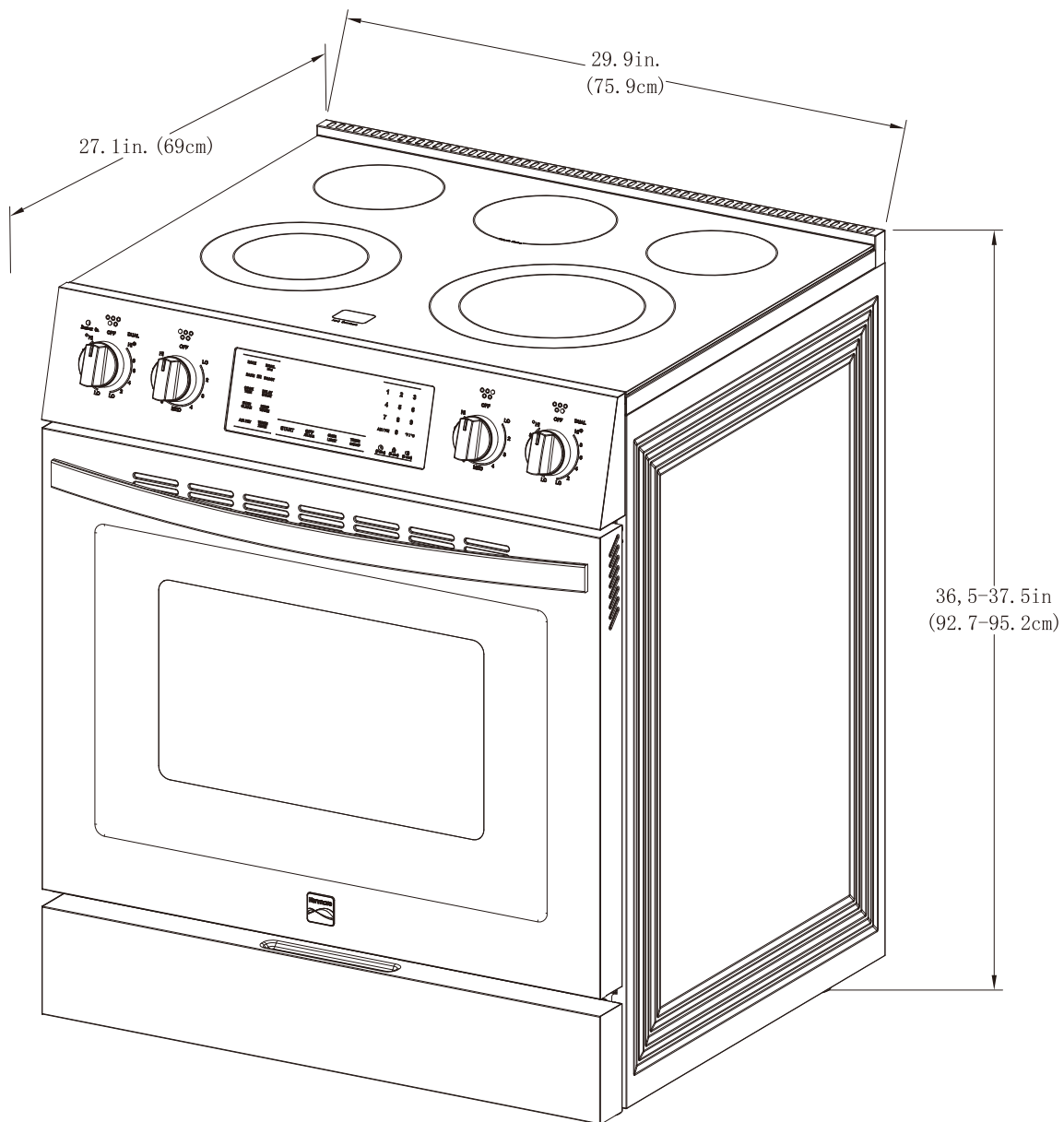
Oven control panel



#	TOUCHPAD	DESCRIPTION
1	Bake (Convection Bake)	Turns on the fan while baking. Provides more consistent heat by circulating the air inside the oven while baking. Cooks large amounts of baked goods on multiple shelves at the same time.
2	Bake	Turns on the Bake function. Evenly cooks food using the bottom oven element.
3	Broil	Turns on the Broil function. Cooks foods using the top oven element only. You can select Broil Hi or Broil Low . Press once to cook using the High heat mode. Press twice to cook using the Low heat mode.
4	Roast (Convection Roast)	Turns on the fan while roasting. Provides more consistent heat by circulating the air inside the oven while baking. Cooks large cuts of meat.
5	Display	Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil, or oven clean mode, and the time set for the timer or automatic oven operations. When the oven is heating, shows the (heating) icon.
6	AM/PM	Press and hold for three seconds to switch between the 12-hour and 24-hour time format. When setting the current time, press to select the AM or PM time format.
7	Numbers	Sets times, temperatures, and preset oven functions.
8	°F/°C	Press and hold for one second to switch between Fahrenheit and Celsius.
9	Cook Time	Turns on the Cook Time function. Use the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven automatically shuts off when the time has elapsed.
10	Oven Clean	Turns on the Oven Clean feature. Steam clean and self-clean are options.
11	Air Fry	Turn the Air Fry mode on and off.
12	Delay Start	Sets the oven to start and stop automatically. Use with the Bake, Convection Bake, Convection Roast, or Cook Time functions.
13	Keep Warm	Keeps the oven warm after cooking. This lowers the oven temperature and maintains it at 150° F (65° C) up to three hours.
14	Start	Starts the oven cooking, cleaning, or timing functions.
15	Off / Clear	Cancels all oven operations except the clock and timer.
16	Oven Light	Turns the oven light on or off.

#	TOUCHPAD	DESCRIPTION
17	Timer On / Off	Turns on the kitchen timer for the amount of time you want.
18	🕒 (clock set)	Press and hold for three seconds to turn on the clock set feature, then set the current time.
19	🔒 (lock)	Press and hold for three seconds to turn off the control panel touch pads to prevent the oven from accidentally being turned on. Touch pads stay locked until you turn this function off.
20	🔊 (sound)	Press and hold for three seconds to turn sound on or off.

Range dimensions



Installing

4.8 Cu. Ft. Electric Convection Range with Self Clean and Air Fry

Selecting a location	14
Clearances and dimensions.....	14
Electrical requirements.....	15
Installing your range	16
Tools you need (not included)	16
Items not included	16
Notes to the installer	16
Connecting the power cord	17
Connecting the power cord	17
Installing the anti-tip device	20
Placing your range and connecting to power.....	20
Leveling your range	21
Finishing the installation	21
Installing the oven door handle.....	21
Installing the plastic pads.....	22

Selecting a location

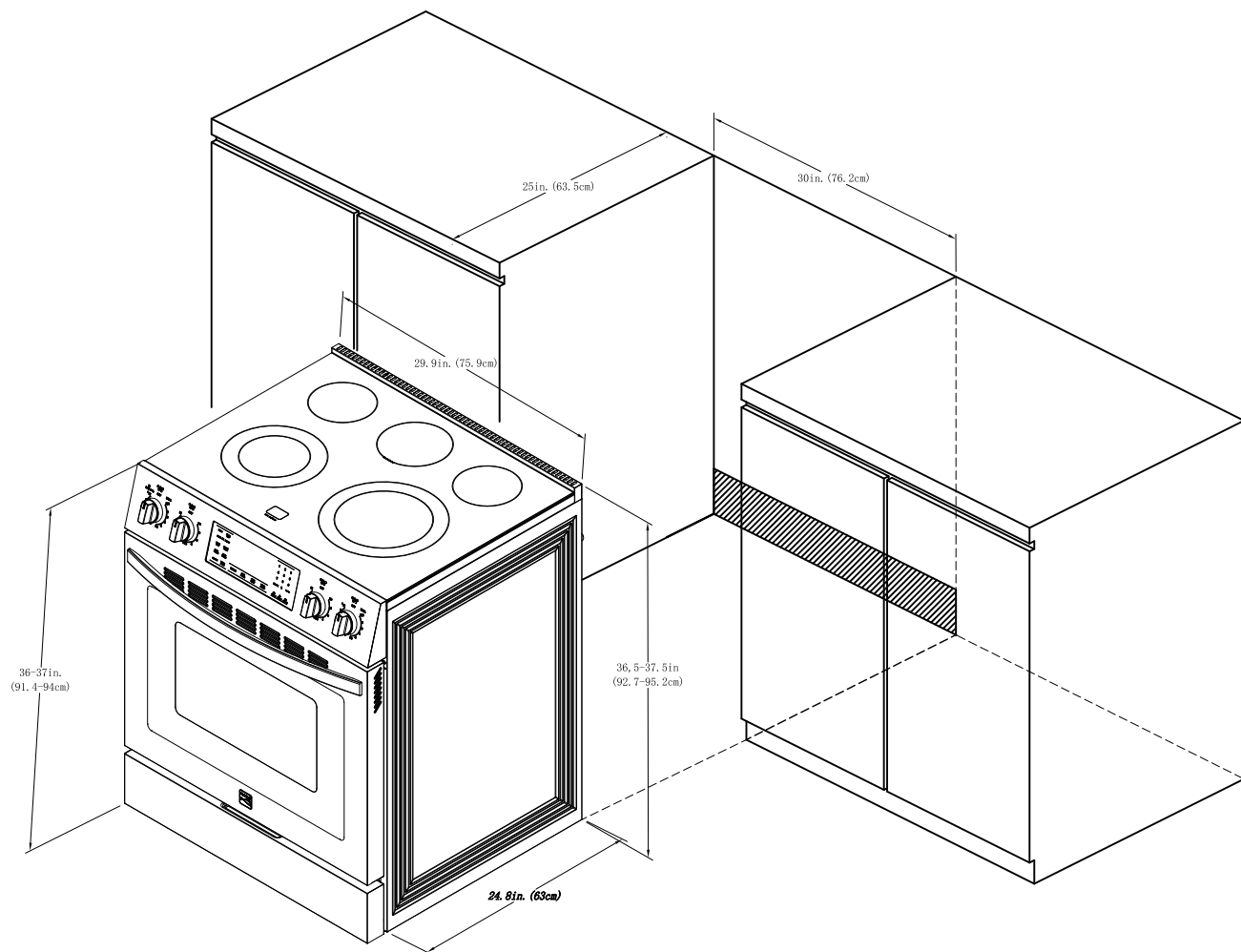
Clearances and dimensions

BEFORE YOU BEGIN to install your range, refer to the following information, dimensions, and clearances. Do not install your range where it may be subject to strong drafts. Provide adequate clearances between your range and adjacent combustible surfaces. These dimensions must be met for safe use of your range. The location of the electrical outlet may be adjusted to meet the following dimensions and clearances.

For installation in Canada, a free-standing range is not to be installed closer than 4.7 in. (12 cm) from any adjacent surface.

CAUTION:

Your range has been designed to comply with the maximum allowable wood cabinet temperature of 194° F (90 °C). Make sure that the wall covering, counter tops, and cabinets around your range can withstand the heat (up to 194° F (90° C)) generated by your range. If not, discoloration, de-lamination, or melting may occur.



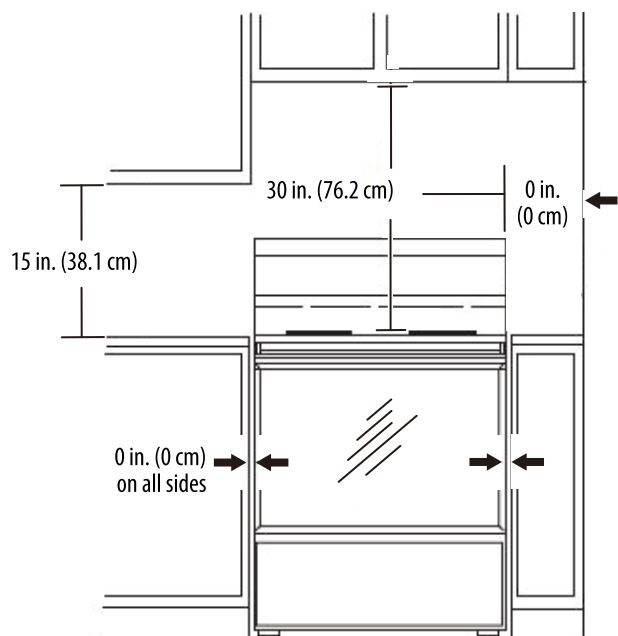
Minimum dimensions

Make sure that the wall covering, countertop, flooring, and cabinets around your range can withstand the heat up to 194° F (90° C) that your range generates.

Allow a 30 in. (76.2 cm) minimum clearance between the surface elements and the bottom of unprotected wood or metal cabinet, or allow a 24 in. (61 cm) minimum when the bottom of wood or metal cabinet is protected by no less than .25 in. (.6 cm) thick flame retardant mill board covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, .015 in. (.038 cm) stainless steel, .024 in. (.061 cm) aluminum, or .020 in. (.051 cm) copper.

Your range has been approved for 0 in. (0 cm) spacing to adjacent surfaces above the cooktop. However, we recommend a 6 in. (15.2 cm) minimum spacing to surfaces less than 15 in. (38.1 cm) above the cooktop and adjacent cabinet to reduce exposure to steam, grease splatter, and heat.

To reduce the risk of burns or fire when reaching over hot surface elements, cabinet storage space above the cooktop should be avoided. If cabinet storage space is above the cooktop, the risk can be reduced by installing a range hood that projects at least 5 in. (12.7 cm) beyond the front of the cabinets. Cabinets installed above the cooktop must be no deeper than 16 in. (40.6 cm).



Electrical requirements

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or personal injury:

- Remove the house fuse or open the circuit breaker before beginning installation.
- Your range must be supplied with the correct voltage and frequency, and must be connected to an individual, correctly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or fuse having the amperage as specified on the rating plate located above the top panel of the bottom drawer.
- We recommend you have the electrical wiring and hookup of your range connected by a qualified electrician. After installation, have the electrician show you where your main range disconnect is located.
- Check with your local utilities for electrical codes which apply in your area. Failure to wire your oven according to governing codes could result in a hazardous condition. If there are no local codes, your range must be wired and fused to meet the requirements of the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70–Latest Edition.

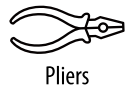
Effective January 1, 1996, the National Electrical Code requires that new construction (non-existing) utilize a 4-conductor connection to an electric range.

- When installing an electric range in new construction, follow the instructions in [Connect a 4-wire power cord](#) on page 18.
- You must use a 3-wire or 4-wire, single-phase A.C. 208Y/120 volt or 240/120 volt, 60 hertz electrical system.
- If the electrical service provided does not meet the above specifications, have a licensed electrician install an approved outlet.
- Use only a 3-conductor or 4-conductor UL-listed range cord. These cords may be provided with ring terminals on the wires and a strain relief device.
- A range cord rated at 40 amps with a 125/250 minimum volt range is required. We do not recommend a 50 amp range cord, but if used, it should be marked for use with nominal 13.8 in. (35 cm) diameter connection openings. Make sure that you center the cable and strain relief within the knockout hole to keep the edge from damaging the cable.
- Because range terminals are not accessible after the range is in position, a flexible service conduit or cord must be used.

Installing your range

WARNING: We recommend that a professional installer install your range.
If your range is not installed correctly, incorrect electrical grounding can cause a fire or explosion which can lead to injury or death.

Tools you need (not included)



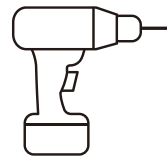
Pliers



1/4 in. nut driver



Adjustable
wrench



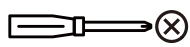
Drill



Level



Pencil



Phillips screwdriver

Items not included

- 4-wire or 3-wire power cord
- Strain relief

Notes to the installer

- 1 Read this manual before installing your range.
- 2 Observe all governing codes and ordinances.
- 3 Make sure that you keep these instructions with your range.
- 4 Before installing your range in an area covered with linoleum or any synthetic floor covering, make sure that the floor covering can withstand temperatures of at least 180° F (82° C) without shrinking, warping, or discoloring.
- 5 Do not install your range over carpeting unless you place an insulating pad or sheet of .25 in. (.6 cm) thick plywood between your range and carpeting.

Before installing your range

- 1 Remove the exterior and interior packing.
- 2 Wipe the surfaces of your range with a damp cloth or sponge, then wipe them dry with a clean, dry cloth.

Range rating		Specified rating of power supply cord kit and circuit protection
120/240 Volts	120/208 Volts	Amps
8.8 – 16.5 kW	7.8 – 12.5 kW	40 or 50
16.6 – 22.5 kW	12.6 – 18.5 kW	50

This range can be connected directly to the circuit breaker box (or fused disconnect) through flexible or nonmetallic sheathed, copper cable.

Allow 2 to 3 ft. (61 cm to 91.4 cm) of slack in the line so that the range can be moved if servicing is ever necessary.

A UL listed conduit connector must be provided at each end of the power supply cable (at the range and at the junction box).

Wire sizes and connections must conform with the rating of the range.

The wiring diagram is located on the rear panel.

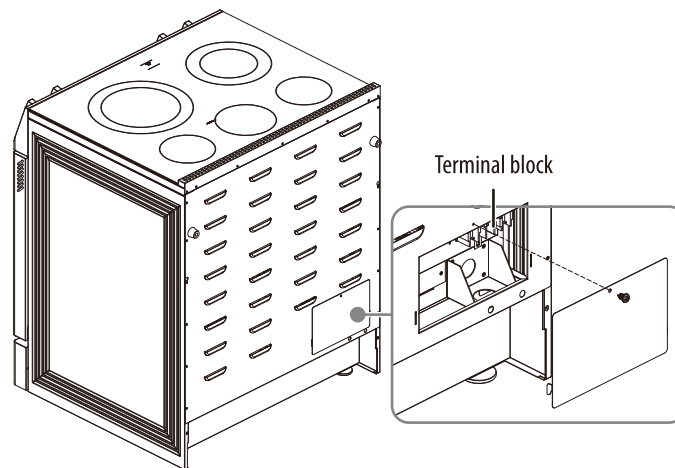
Connecting the power cord

WARNING:

- Electrical ground is required on your range.
 - Do not connect to the electrical supply until your range is permanently grounded.
 - Your range must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or a grounding connector should be connected to the grounding terminal or wire lead on your range.
- Failure to do any of the above could result in a fire, personal injury, or electrical shock.

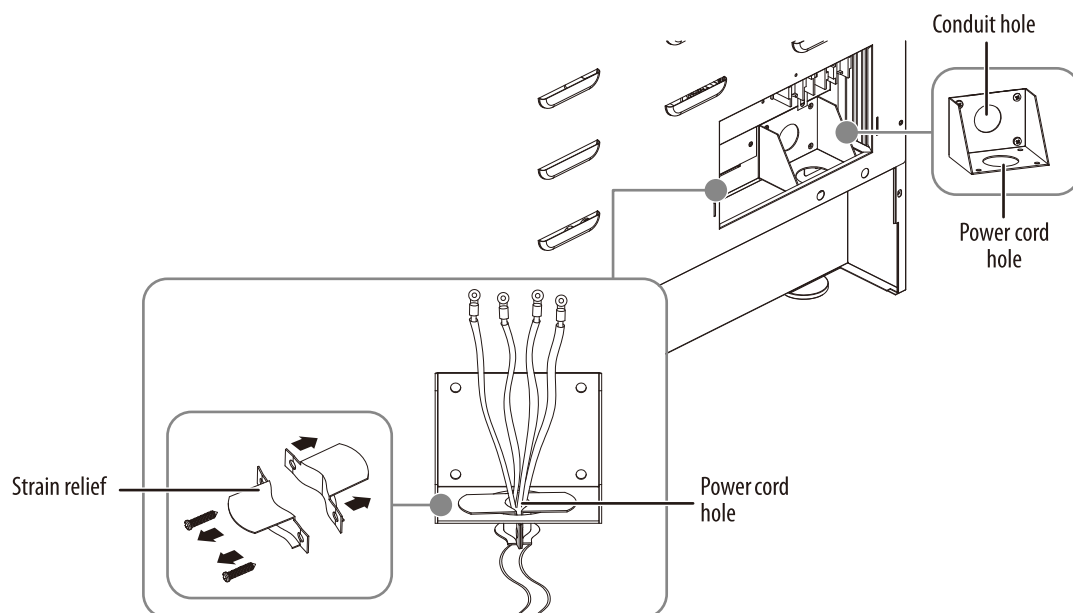
Remove the terminal block cover

- 1 Remove the screw that secures the terminal block cover to the back of your range. Don't discard the screws. You need them to reinstall the cover.

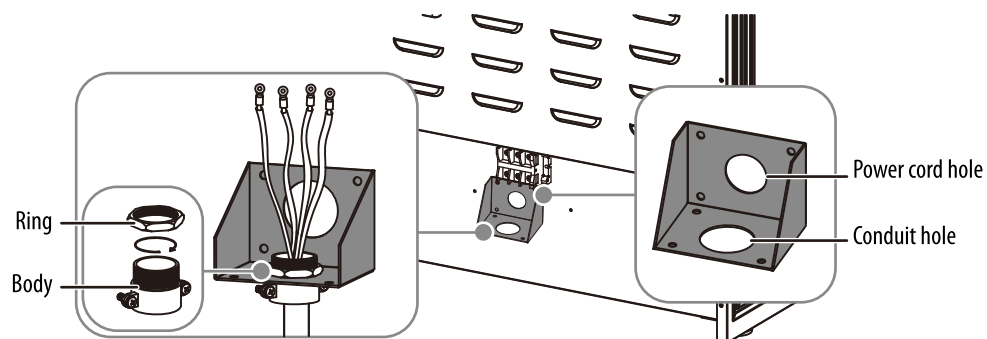


- 2 For the power cord installation, hook the strain relief over the 1 3/8 in. (3.5 cm) power cord hole located below the rear of the oven. Insert the power cord through the strain relief, then tighten the relief.

Note: You must install the power cord with a strain relief. Attach the strain relief to the opening in the conduit connection plate.

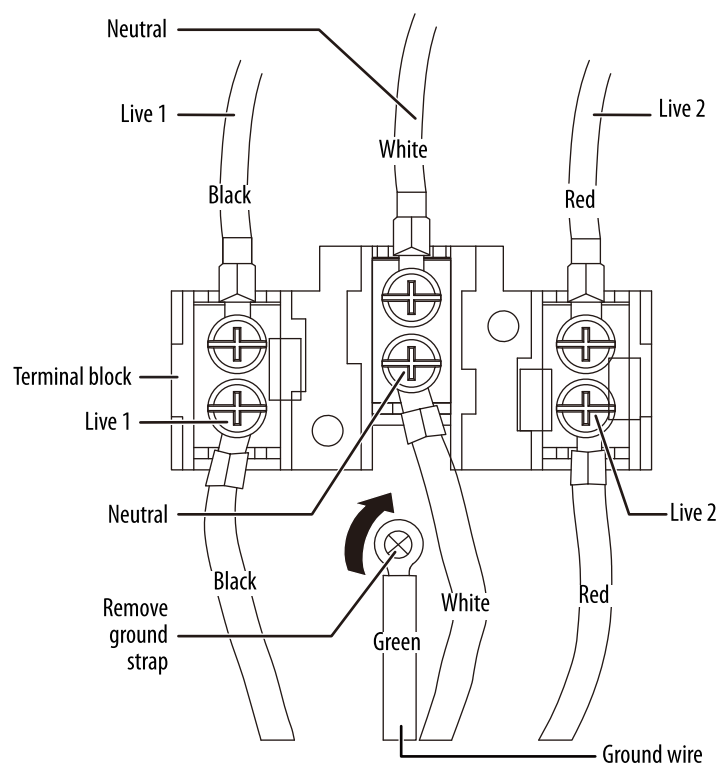


- 3 For the conduit installation, insert the conduit strain relief in the 1 1/8 in. (2.8 cm) conduit hole, then install the conduit through the body of the strain relief and fasten the strain relief with its ring.



If you are connecting a 4-wire power cord, go to [Connect a 4-wire power cord](#) on page 18.
 If you are connecting a 3-wire power cord, go to [Connect a 3-wire power cord](#) on page 19.

Connect a 4-wire power cord



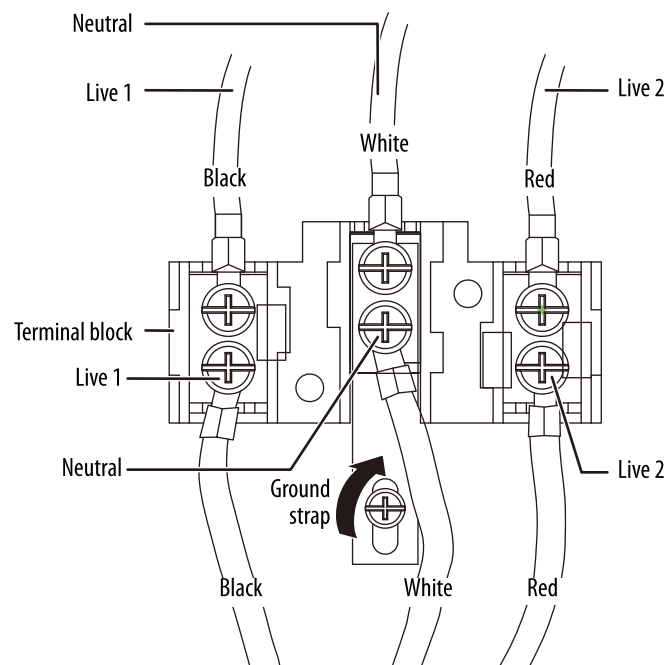
- 1 Disconnect power to the circuit breaker or fuse box before making the electrical connection.
- 2 Remove the three lower terminal screws from the terminal block and remove the ground screw.
- 3 Remove and discard the ground strap located between the middle terminal screw and the ground screw. Do not discard any screws.
- 4 Insert the ground screw into the power cord ground wire terminal ring and into the frame of the range.
- 5 Insert the three terminal screws (removed earlier) through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Be certain that the center wire (white/neutral) is connected to the center position of the terminal block.
- 6 Reinstall and tighten screws securely to the terminal block.

7 **CAUTION:** Check the voltage after connecting the power cord.

Live 1 - Neutral	120V
Live 2 - Neutral	120V
Live 1 - Live 2	208V / 240V

8 Go to [Replace the terminal block cover on page 20](#).

Connect a 3-wire power cord

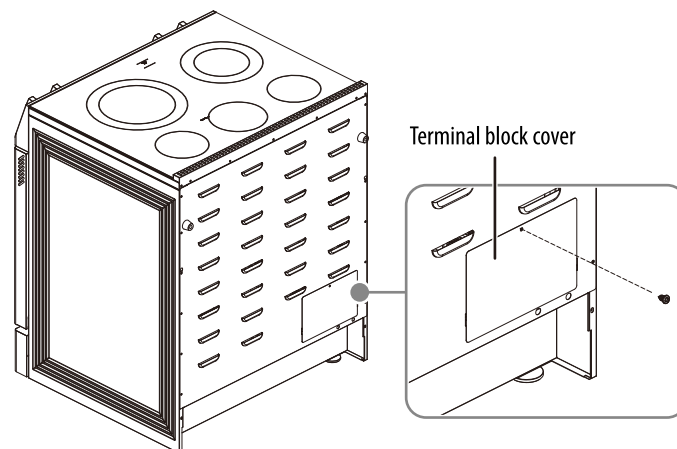


- 1 Remove the three lower terminal screws from the terminal block.
- 2 Insert the three terminal screws through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Be certain that the center wire (white/neutral) is connected to the center lower position of the terminal block.
- 3 Tighten screws securely to the terminal block. **DO NOT remove the ground strap connection.**
- 4 **CAUTION:** Check the voltage after connecting the power cord.

Live 1 - Neutral	120V
Live 2 - Neutral	120V
Live 1 - Live 2	208V / 240V

5 Go to [Replace the terminal block cover on page 20](#).

Replace the terminal block cover



- 1 Make sure that the cable is tightened in place using the strain relief. See step 2 in [Remove the terminal block cover](#) on page 17.
- 2 Align the terminal block cover with the screw holes on the back of your range.
- 3 Insert the screw you removed earlier through the holes in the cover and into the holes on the back of your range.
- 4 Tighten the screws.

Installing the anti-tip device

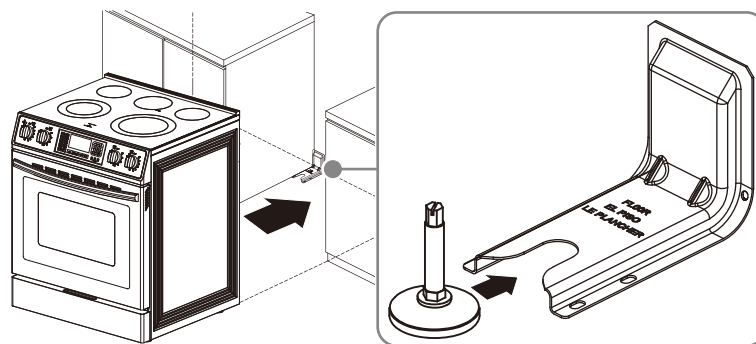
WARNING: To reduce the risk of tipping, your range must be secured by the provided anti-tip device.

- All ranges can tip and cause personal injury.
- A child or adult can tip your range and be killed.
- Install the anti-tip device to your range and structure by following the installation instructions.
- Make sure that your range is connected to the anti-tip device installed to the structure.
- If you pull your range away from the wall for cleaning, service, or any other reason, make sure that the anti-tip device is correctly reengaged when you push your range back against the wall. In the event of abnormal usage (such as a person standing, sitting, or leaning on an open door), failure to take this precaution can result in tipping of your range. Personal injury might result from spilled hot liquids or from the range itself.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.

An anti-tip bracket and screws with installation instructions came with your range. If the bracket is not installed correctly, your range could be tipped by you or a child standing, sitting, or leaning on an open oven door.

- 1 Release and extend the leveling leg to a minimum clearance of .7 in. (1.8 cm) between the range bottom and the floor.
- 2 Follow the instructions that came with the anti-tip device.



- 3 Remove the storage drawer and look underneath your range to make sure that the leveling leg is engaged in the bracket. See [Removing and replacing the storage drawer](#) on page 43.
- 4 Carefully tip your range forward. The bracket will stop the tipping range no more than 4 in. (10.2 cm) from the wall. If it does not, you need to re-install the bracket.

Placing your range and connecting to power

- 1 Plug in the power cord. Make sure that the outlet meets local or national electrical codes.
- 2 Slide your range into place.
- 3 Make sure that the back leg of your range slid into the anti-tip bracket. Carefully tip your range forward to make sure that the anti-tip bracket prevents a tip-over.

Leveling your range

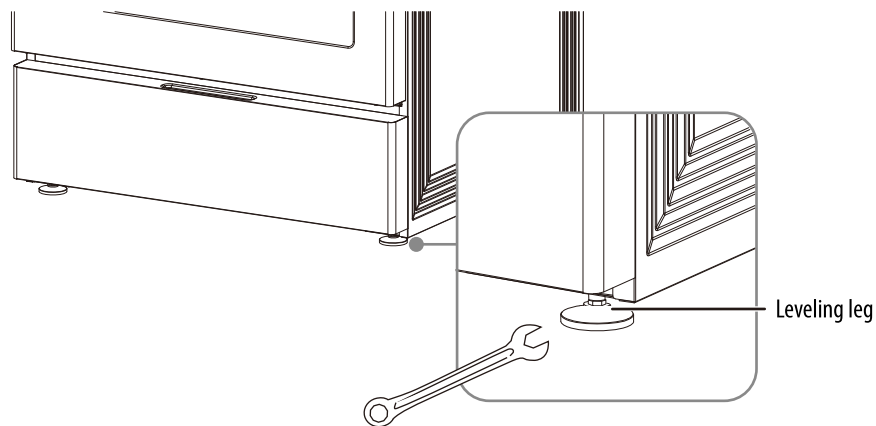
Your range should be level. If your range is not level, the door may not close or seal correctly which can cause uneven heating and electric wastage problems.

Note:

- To make it easier to adjust the feet, have someone push against the top of your range to tilt it slightly.
- Adjusting the two front legs is usually sufficient, but all four legs adjust if necessary.

- 1 Make sure that your range is positioned where you want it.
- 2 Using a wrench, level your range by turning the front leveling legs if necessary. Counterclockwise shortens the leg and lowers your range. Clockwise lengthens the leg and raises your range.

Adjust the leveling legs only as far as necessary to level your range. Extending the leveling legs more than necessary or removing the legs can make your range unstable.



- 3 If your range is next to or between cabinets, make sure that the cooktop is level with the counter tops.

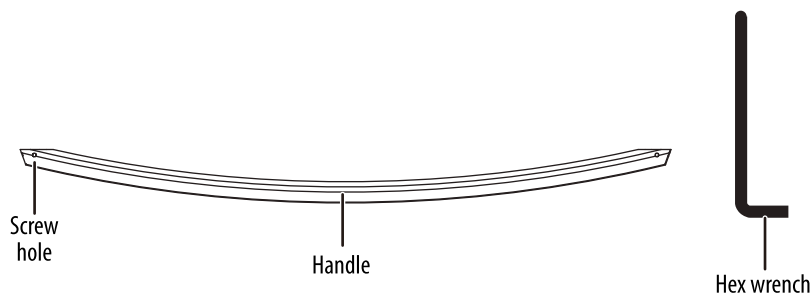
Finishing the installation

- 1 Move your range close enough to the power outlet you plan to use, then plug in the power cord.
- 2 Slide your range into position. Make sure that the rear left (or rear right) leg slides under the anti-tip bracket. Your range should sit .8 in. (2 cm) away from the back wall when correctly installed.
- 3 Carefully tip your range forward to make sure that the anti-tip bracket is installed correctly and prevents a tip-over.
- 4 Turn on the electrical power. Make sure that your range is working correctly. For more information, see [Operating instructions](#) on page 23.

Installing the oven door handle

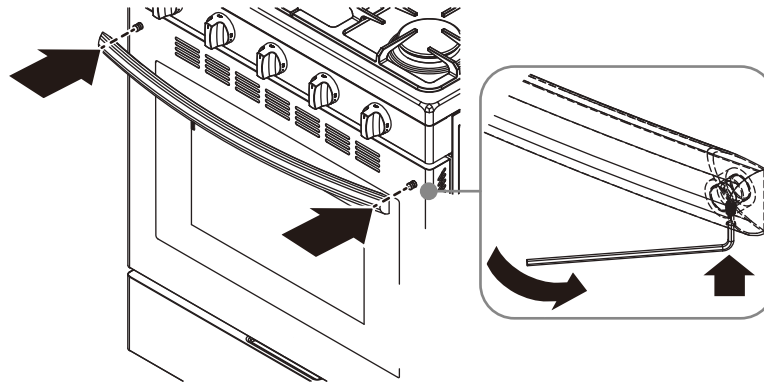
You range may have a "KD handle" that you need to install.

- 1 Check your installation kits for the handle and hex wrench.



- 2 Make sure that the side with screw holes faces towards the oven door.

- 3 Place the door handle against the oven door and fit it on the connection part.

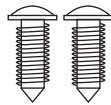


- 4 Use the Hex wrench to tighten both sides of the door handle.

Installing the plastic pads

To prevent your range from getting too close to the wall behind the range, install the included plastic pads.

- 1 Locate the plastic pad kit. It includes:

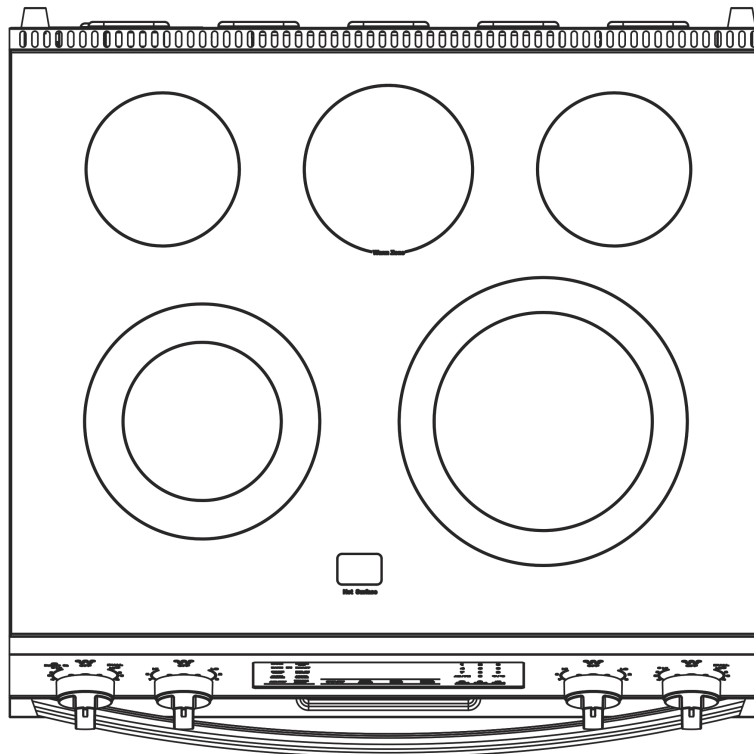


Screws (2)



Plastic pads

- 2 Align the holes in the plastic pads with the holes on the top, back of your range, then secure the pads to your range with the provided screws.



Operating instructions

4.8 Cu. Ft. Electric Convection Range with Self Clean and Air Fry

Before you begin using your range.....	24
Tips for saving energy	24
Using the surface burners	24
Identifying the burners.....	25
Cooking areas.....	25
Using a surface element control knob.....	26
Using the warming center	26
Using the correct cookware.....	26
Protecting the ceramic cooktop	27
Using the oven.....	28
Minimum and maximum settings.....	28
Positioning the oven racks.....	28
Using the oven vent.....	29
Using the oven light.....	30
Tips for baking	30
Setting the clock.....	30
Selecting the 12-hour or 24-hour display setting	30
Using the timer	30
Baking.....	31
Adjusting the thermostat.....	31
Convection baking and roasting	31
Air Frying	32
Programming the cook time.....	32
Programming a delayed start time	33
Broiling	33
Keeping food warm	34
Switching between Fahrenheit or Celsius	34
Turning sound on or off	34
Locking oven controls.....	34

Before you begin using your range

WARNING: All electrical equipment with moving parts can be dangerous. Make sure that you read and understand all safety information. See [IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS](#) on page 3.

Before turning on the burners or oven:

- Remove all packaging materials.
- Wipe the surfaces of your range with a damp cloth or sponge, then dry with a clean, dry cloth.

CAUTION: Do not use harsh detergents, scouring powder, or any sharp objects to clean your range. These items can damage the surfaces of your range.

When you turn on an element or the oven for the first time, smoke and odors may be emitted. This is normal. Make sure that the room is well ventilated.

WARNING:

- Do not touch any hot surface on your range. Use oven gloves or potholders.
- Do not let children near your range.

Tips for saving energy

- During cooking, keep the oven door closed except when you turn food over.
- To maintain the oven temperature, do not open the door frequently during cooking.
- If cooking time is more than 30 minutes, switch the oven off 5 to 10 minutes before the end of the cooking time. The residual heat completes the cooking process.
- To reduce the time needed for re-heating the oven, plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next.
- Whenever possible, cook more than one item at a time.

Using the surface burners

WARNING:

- Before using the surface burners, make sure that you follow all the safety warnings and precautions as listed. Failure to do so could result in product damage, personal injury, or death.
- When you want to move a pot or pan onto another element, lift it up and place it on the other element. Do not slide a pot or pan from one element to another. Sliding can scratch surfaces.

CAUTION: Before cooking

- Do not use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.
- Turn the surface burners on only after placing cookware on them.
- Do not store heavy items above the cooktop surface. They could fall and damage it.

CAUTION: While cooking

- Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings on your range when it is in use. The hot air from the vent could melt plastics or ignite flammable items.
- Make sure that you turn on the correct element.
- Never cook directly on the glass. Always use cookware.
- Always place a pan in the center of the surface element you are cooking on.
- Never leave surface burners unattended while using a high heat setting. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Turn the surface burners off before removing cookware.
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be difficult to remove.

CAUTION: After cooking

- Do not touch the surface burners until they cool down.
- The surface may still be hot and burns may occur if you touch the glass surface before it has cooled down sufficiently.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent tough cleanup after the surface cools.
- If cabinet storage is directly above the cooking surface, make sure that the items in the cabinet are used infrequently, and that they can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners, or aerosol sprays.

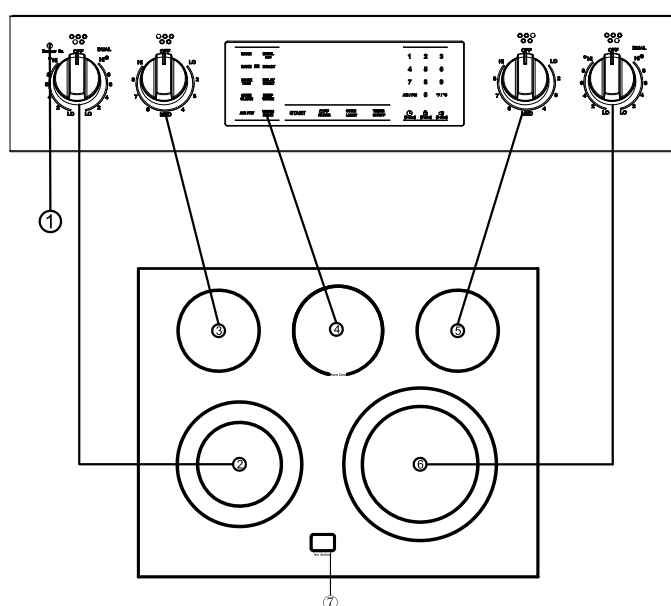
The cooktop burners are radiant surface elements. When you turn on an element, the temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the radiant element glows red.

To maintain the selected setting, the element cycles on and off. The heating element retains enough heat to help provide a more uniform and consistent heat during the off cycle. For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This lets residual heat complete the cooking process.

Note: A radiant element has a limiter that lets the element cycle on and off, even at the **HI** setting. This is normal and helps prevent damage to the ceramic cooktop. Excessive cycling at the **HI** setting can occur if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.

Identifying the burners

Your range cooktop has four surface burners and a warming center. The different element sizes make sure that you have the correct heat source for each cooking job.



No.	Item	Description
1	Cooktop indicator	Lights when an element is on.
2	Left Front	6 to 9 in. (15.2 to 22.9 cm), 3,000W
3	Left Rear	6 in. (15.2 cm), 1,200W
4	Warming center	100W. Press the Warm Zone and Start pads to turn on the warming center.
5	Right Rear	6 in. (15.2 cm), 1,200W
6	Right Front	9 in. to 12 in. (22.9 to 30.5 cm), 3,000W
7	Hot Surface indicator	Lights when the cooktop is turned on or is hot to the touch. This indicator stays on even after you turn off the burners. It turns off when the cooktop has cooled to approximately 150° F (66° C).

Cooking areas

The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the glass cooking surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

Pans should not extend more than .5 to 1 in. (1.3 to 2.5 cm) beyond the cooking area.

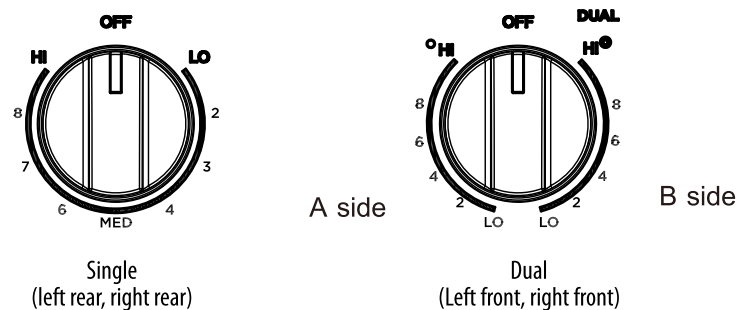
When a control is turned on, you can see a glow through the glass cooking surface. The element cycles on and off to maintain the preset heat setting, even at high settings.

For more information about the correct types of cookware, see [Using the correct cookware](#) on page 26.

Using a surface element control knob

SETTING	TYPE OF COOKING
HIGH	Starting most foods, bringing water to a boil, or pan broiling
MEDIUM HIGH	Continuing a rapid boil, frying, deep fat frying, or steaming vegetables
MEDIUM	Maintaining a slow boil or thickening sauces and gravies,
MEDIUM LOW	Keeping foods cooking, poaching, or stewing
LOW	Keeping food warming or melting

- 1 Push the knob in.
- 2 For the left and right rear burners, turn knob in either direction to the setting you want.
- 3 For the left and right front dual burners, turn the knob to the **A** side to use the element as single element. Turn the knob to the **B** side to use both elements. When you use the **B** side, the element heat increases.



Using the warming center

The warming center, located in the back center of the glass surface, keeps hot, cooked food at serving temperature.

CAUTION:

- Do not warm food on the warming center for more than three hours.
- Use only cookware and dishes recommended as safe for oven and cooktop use.
- Always use potholders or oven mitts when removing food from the warming center because the cookware and plates will be hot.
- Always start with hot food. Eating uncooked or cold food placed on the warming center could result in illness.

Note:

- The warming center does not glow red like the cooking elements.
- Pressing the **Off/Clear** pad does not turn the warming center off.
- For best results, all foods on the warming center should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the cover should be vented to let moisture escape.

- 1 Press the **Warm Zone** pad, then press the **Start** pad to turn on the warming center.
- 2 Press the **Warm Zone** pad again or press **Off/Clear** pad for one second to turn off the warming center.

Using the correct cookware

Using the correct cookware can prevent many problems, such as uneven cooking or extended cooking times. Look for the following pan characteristics:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Weight of handle does not tilt pan
- Pan is well-balanced
- Pan size matches the amount of food being prepared and the size of the surface element.
- Made of material that conducts heat well. See [Types of cookware](#) on page 27.

Types of cookware

What your cookware is made of determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom.

MATERIAL	DESCRIPTION
Aluminum	Excellent heat conductor. Some types of food cause aluminum to darken. (Anodized aluminum cookware resists staining and pitting.) If you slide aluminum pans across the ceramic cooktop, they may leave metal marks that resemble scratches. Remove these marks as soon as the cooktop cools down.
Copper	Excellent heat conductor, but discolors easily. If you slide copper pans across the ceramic cooktop, they may leave metal marks that resemble scratches. Remove these marks as soon as the cooktop cools down.
Stainless Steel	Slow heat conductor with uneven cooking results. It is durable, easy to clean, and resists staining.
Cast-iron	A poor conductor, but retains heat well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. Not recommended for use on ceramic cooktops.
Enamelware	Heating characteristics vary depending on base material. Porcelain enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.
Glass	Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktops because it may scratch the glass.

Protecting the ceramic cooktop

Cleaning

- Clean the cooktop before using it for the first time.
- Clean your cooktop daily or after each use. This helps keep your cooktop looking good and can prevent damage.
- If a spillover occurs while you are cooking, turn off the burner elements and immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe the spill with a clean dry towel. Wear protective gloves or mitts to avoid burning yourself.
- Do not let spills remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- Do not use abrasive cleansing powders or scouring pads because they can scratch the cooktop.
- Do not use chlorine bleach, ammonia, or other cleansers not specifically recommended for use on a glass ceramic surface.

Preventing marks and scratches

- Do not use glass cookware. It may scratch the cooktop.
- Do not place a trivet or wok ring between the cooktop and the pan. These items can mark or scratch the cooktop.
- Make sure that the cooktop and the pan bottoms are clean.
- Do not slide metal pans across the cooktop.

Preventing stains

- Do not use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. They may leave a film, which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface can result in a permanent stain.

Preventing other damage

- Do not let plastic, sugar, or foods with high sugar content melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately.
- Do not let a pan boil dry. This may damage the cooktop and the pan.
- Do not use the cooktop as a work surface or cutting board.

Using the oven

Minimum and maximum settings

WARNING: Stand away from the oven when opening the oven door. Escaping hot air or steam can burn your hands, face, or eyes. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

FUNCTION	MINIMUM SETTING	MAXIMUM SETTINGS
Bake	150° F (66° C)	550° F (288° C)
Broil	Lo	Hi
Convection Bake (🌀 Bake)	150° F (66° C)	550° F (288° C)
Convection Roast (🌀 Roast)	150° F (66° C)	550° F (288° C)
Air Fry	350° F (176° C)	550° F (288° C)
Self-Clean	2 hours	5 hours
Steam Clean	—	25 minutes
Keep Warm	—	3 hours

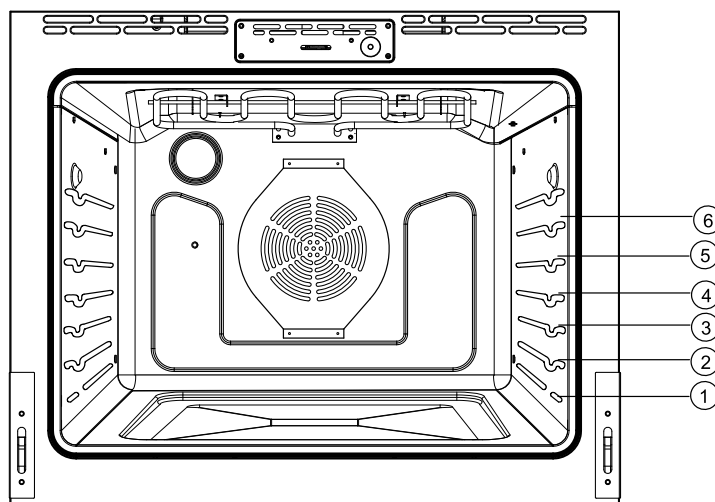
Note: Always bake or broil with the oven door closed. If you open the oven door while the oven is operating and leave it open, the oven element stops in one minute. This is not a product failure. The oven automatically starts again when you close the door.

Positioning the oven racks

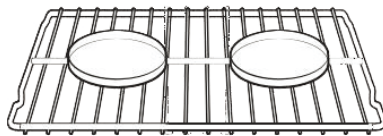
You can remove and reposition the oven racks in any of the six rack positions. Each oven rack has a built-in stop to prevent it from accidentally being pulled completely out. Correct positioning of the oven racks provides the best cooking results.

WARNING: Stand away from the oven when opening the oven door. Escaping hot air or steam can burn your hands, face, or eyes. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

Note: The rack position above 6 is not usable.

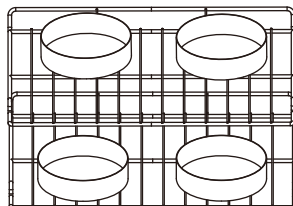


- Centering the baking pans in the oven produces better cooking results.
- When baking multiple items, make sure that you leave a 1 to 1.5 in. (2.5 to 3.8 cm) space around each item.
- When baking or convection baking on a single rack, place the oven rack in position 3 or 4.



Single rack pan placement

- When baking or convection baking on multiple racks, place the oven racks in positions 3 and 5. Place two pans in the rear of the top rack and the other two pans in the front of the bottom rack.



Multi rack pan placement

CAUTION:

- Do not cover an oven rack with aluminum foil. This disturbs the heat circulation and results in poor baking.
- Do not place aluminum foil on the oven bottom because it could cause damage.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.
- When placing an oven rack in the top most rack position, make sure that the rack is stably situated on the embossed stop.

Removing an oven rack

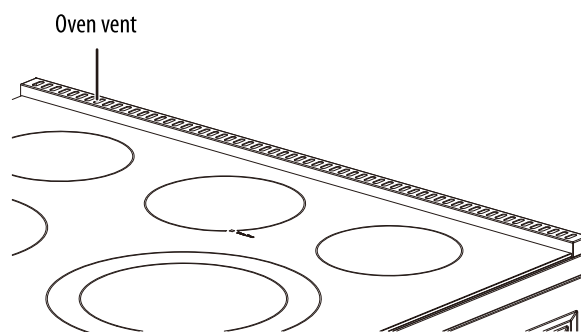
- 1 Pull the rack straight out until it stops.
- 2 Lift the front of the oven rack and pull to remove it from the oven.

Replacing an oven rack

- 1 Place the back edge of the rack on the a rack support.
- 2 Lift the front of the rack and slide it into the oven.

Using the oven vent

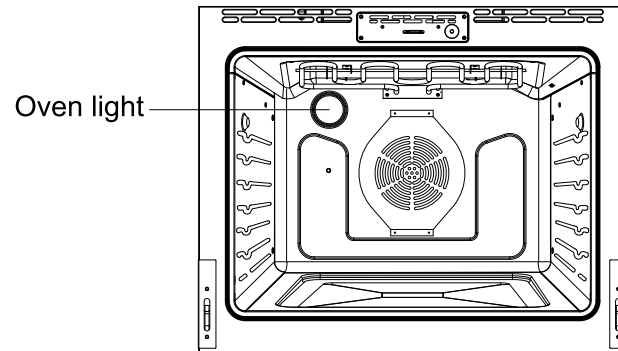
The oven vent is located over the left-rear surface element.



- Steam coming out of the vent is normal.
- Do not block or place items in front of the oven vent. Correct air circulation prevents oven element combustion problems and provides good cooking results.
- Because the oven vent and surrounding area can become hot, use care when placing items near the vent. Hot steam could heat or melt items placed in front of the vent.

Using the oven light

The oven has a light that is located on the rear oven wall in the upper left rear corner.




- Touch the **Oven Light** pad to turn the light on or off. The oven light lets you check the cooking progress without opening the oven door.

Tips for baking

- Use appropriate non-stick coated metal sheets or aluminum containers or use heat-resistant silicone molds.
- Make the best use of the space on the rack. We recommend placing the baking pan in the middle of the rack.
- Select the correct shelf position before turning the oven on.
- Do not move oven shelves when hot. If you must move a rack while the oven is hot, do not let the potholder contact the hot oven element.
- Keep the oven door closed as much as possible.

Setting the clock

The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work correctly. You can adjust the clock to show a 12-hour or 24-hour display. The 12-hour display is the default setting. The time of day can only be changed when your range is not in use (standby).

- 1 Press the  (clock set) pad for three seconds.
- 2 Enter the current time in hours and minutes using the number pads. The time you set blinks on the display.
- 3 Touch the **AM/PM** pad to change between AM/PM.
- 4 Press the **Start** or **Clock Set*** pad to save. The display shows the time of the day.

Selecting the 12-hour or 24-hour display setting

- 1 Press and hold the **AM / PM** pad three seconds. The display shows the present mode.
- 2 Press the **AM / PM** pad to change between the 12-hour and 24-hour display setting. The display shows *12Hr* or *24Hr* depending on your selection.
- 3 Press the **Start** pad to save the clock display mode.

Using the timer

The timer serves as an extra timer that beeps when the set time has elapsed. It does not start or stop cooking functions. You can use this function at the same time as any other oven function or even when neither the cooktop or oven are in use. You can set the timer for any amount of time from 1 minute to 23 hours and 59 minutes.

- 1 Press the **Timer On/Off** pad. The display shows *Timer*, and *00:00* blinks in the display.
- 2 Use the number pads to enter the amount of time you want in minutes or hours and minutes. The display shows the set time.
- 3 Press the **Start** pad to start the timer. The display shows the remaining time. When time has elapsed, the timer continues to beep until you press the **Timer On/Off** pad. After you press the **Timer On/Off** pad, the display shows the time of day.

Baking

The Bake function lets you program the oven to bake to any temperature between 150° F (66° C) and 550° F (288° C).

- 1 Position the oven rack where you want it.
- 2 Press the **Bake** pad. The display blinks bake icon and shows 350°. If the default temperature is the cooking temperature you want, skip to step 4.
- 3 (Optional) Press the number pads to enter the cooking temperature you want. The display blinks the temperature.
- 4 Press the **Start** pad. The oven automatically turns on and starts preheating. Place food in the oven after preheating is complete. Preheating is important for good baking results.
The display shows *PRE*, 100°, and bake icons until the oven reaches 100°. Then, the display shows the actual oven temperature. When the oven reaches the temperature you set, it beeps three times.
- 5 When baking is complete, remove the food from the oven, close the oven door, then press **Off/Clear**. The oven shuts off and the display shows the time of day.
- 6 To change a programmed baking temperature, press Bake, enter the new baking temperature, then press **Start**. The oven completes cooking at the new temperature.

Adjusting the thermostat

If your baking results are not what you are used to, the present oven cooking thermostat can be adjusted by up to ±35° F (±19° C).

Note: This temperature adjustment is retained in memory after a power failure. This adjustment will be used in all future baking including Bake, Fan Bake, Fan Roast, Broil, and Keep Warm. Adjusting the thermostat does not affect steam-cleaning. If you want to adjust the temperature for a single baking task, see [Baking](#) on page 31.

- 1 Press and hold the °F / °C pad for three seconds while in standby mode. The display shows 0.
- 2 Use the number pads to enter the temperature adjustment you want. For example, if you want the oven temperature to be 10° higher than the displayed temperature, press **1**, then **0**. If you want the temperature to be 10 degrees lower, press **1**, **0**, then press °F / °C for one second. The display change to **-10**.
- 3 Press the **Start** pad. The display shows the time of day. The next time you bake, the oven uses the new temperature setting.





Convection baking and roasting

The Convection Bake and Convection Roast functions let you program the oven to bake or roast at any temperature between 150° F (66° C) and 550° F (288° C). The fan in the back of the oven cavity circulates the hot air evenly throughout the oven cavity. As a result, foods are more evenly cooked and browned in less time than with regular heat.

For convection baking:

- Ideal for foods being cooked on multiple racks.
- Good for large quantities of baked foods.
- Provides good results with cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake, and bread.
- Cookies have best cooking results when cooked on flat cookie sheets.
- When convection baking on a single rack, place the oven rack in position 3 or 4.
- When convection baking on multiple racks, place the oven racks in position 3 and 5.

For convection roasting:

- Good for larger tender cuts of meat, uncovered.
 - Place a broil pan and grid under the meat or poultry during convection roast for best results. The pan catches grease spills and the grid prevents grease spatters.
- 1 Position the oven rack in the location you want.
 - 2 Press the  **Bake** (Convection Bake) or  **Roast** (Convection Roast) pad. The oven beeps every time a pad is pressed. The display shows the default temperature 325° and the bake icon blinks. If the default temperature is the temperature you want, skip to step 4.
 - 3 (Optional) Press the number pads for the temperature you want. All roasting should be done on a broil pan and grid.
 - 4 Press the **Start** pad. The oven automatically turns on and starts preheating. Preheating is important for good baking results.
The display shows *PRE*, 100°, the time of day, and *Fan Bake* or *Fan Roast* until the oven reaches 100°. Then, the display shows the actual oven temperature. When the oven reaches the temperature you set, it beeps three times.
 - 5 Place the food in the oven and close the oven door.
When baking or roasting is complete, the oven automatically shuts off, *END* blinks on the display, and the oven beeps for 30 seconds or until you press the **Off/Clear** pad. The display shows the time of day.
 - 6 To change a programmed baking temperature, press the  **Bake** or  **Roast** pad, enter the new temperature, then press the **Start** pad. The oven completes cooking at the new temperature.

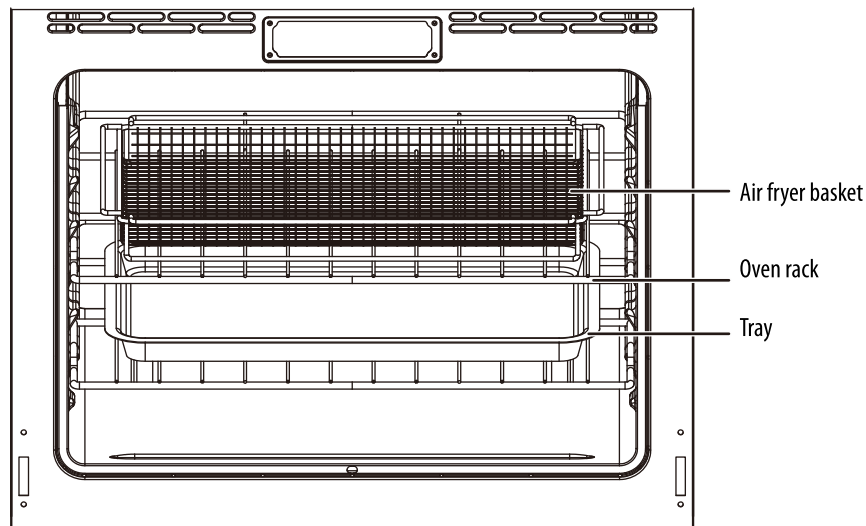
Air Frying

The Air Fry feature uses hot air for crispier and healthier frozen or fresh foods without any (or less than normal) oil compared to convection modes.

The Air Fry feature works best for single rack baking with packaged and convenience foods. Make sure that you remove the packaging from food before cooking it. You can program for temperatures between 350° F and 550° F. Leave the oven light off when baking.

Note: For best results, use this mode in single oven mode and place the air fryer basket in position 4.

- Place a baking sheet or tray (not included) on the rack below the Air fryer basket to catch any drippings. This will help to reduce splatter and smoke.
- Take out the air fryer basket before self cleaning.
- Wear heat-resistant gloves when taking out cooked food.
- Make sure food in the air fryer basket does not exceed 11 lbs. (5 kg).



- 1 Arrange the food on the rack.
- 2 Press **Air Fry**. The default temperature is 425° F. If the default temperature is the temperature you want, skip to step 4.
- 3 (Optional) Press the *numbers* for the temperature you want.
- 4 Press **START**.
- 5 When cooking is complete, press **OFF** and take the food out.

Programming the cook time

The Cook Time function lets you program the oven to cook food at a set temperature for a specified length of time. At the end of the set time, the oven automatically shuts off.

CAUTION: Use caution when using the Cooking Time function. This function is best used when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, like milk, eggs, fish, poultry, and meats, should be chilled in a refrigerator before they are placed in the oven. Even when chilled, they should not stand for more than one hour before cooking begins and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

- 1 Position the oven rack in the location you want, then place the food in the oven and close the oven door.

Note: Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is important for good baking results.

- 2 Press **Bake**. The display shows the default temperature and the bake icon blinks. If the default temperature is the temperature you want, skip to step 4.
- 3 (Optional) Press the number pads for the temperature you want. Preheating is important for good baking results. All roasting should be done on a broil pan and grid.
- 4 Press the **Cook Time** pad. The display will show 00:00.
- 5 Press the number pads for the cooking time you want. The display shows the selected time. You can set the time to any duration from 1 minute to 10 hours.
- 6 Press the **Start** pad. The oven automatically turns on and starts preheating.

The display shows the default or selected temperature, *Bake*, and selected cook time, until the oven reaches the temperature you set. When the oven reaches that temperature, it beeps three times. The oven starts cooking for the set amount of time, and the display shows the remaining cooking time.

When the cooking time has elapsed, the oven automatically shuts off and *END* blinks on the display. The oven beeps for 30 seconds or until you press the **Off/Clear** pad. The display shows the time of day.

-
- 7 To change the programmed baking temperature, press the **Bake** pad, enter the new baking temperature, then press the **Start** pad. The oven completes cooking at the new temperature.
 - 8 To change the cooking time, press the **Cook Time** pad, enter the new cooking time, then press the **Start** pad. The oven continues cooking for the remaining time you set.

Note: To see the time of day while cooking, press and hold the **Clock Set*** pad. When you release the **Clock Set*** pad, the display goes back to the remaining cooking time.

Programming a delayed start time

The Delay Start function lets you use the kitchen timer to automatically start and stop another cooking program (Bake, convection Bake, or convection Roast). You can set a delay for up to 10 hours. The clock must be set to the correct time of day for Delay Start to work correctly.

CAUTION: Use caution when using the Delay Time function. This function is best used when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, like milk, eggs, fish, poultry, and meats, should be chilled in a refrigerator before they are placed in the oven. Even when chilled, they should not stand for more than one hour before cooking begins and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

- 1 Position the oven rack in the location you want, then place the food in the oven and close the oven door. All roasting should be done on a broil pan and grid.
- 2 Press the pad for the baking or roasting operation you want. The display blinks the function icon and shows the default temperature (350°). If the default temperature is the temperature you want, skip to step 4.
- 3 (Optional) Press the number pads for the temperature you want. The display shows the temperature you set.
- 4 Press the **Cook Time** pad. The display shows the cooking temperature, *Bake*, and 00:00.
- 5 Press the number pads for the cooking duration you want. The display blinks the cooking duration you set. You can set the duration to any amount of time from 1 minute to 10 hours.
- 6 Press **Delay Start**. The display shows *Delay* and 00:00 blinks.
- 7 Use the number pads to enter the duration of time you want the oven to wait before it turns on. You can set the duration to any amount of time from 1 minute to 10 hours.
- 8 Press **Start**. The oven automatically turns on and starts preheating.
The display shows the default or selected temperature, *Bake*, and selected cook time, until the oven reaches the temperature you set. When the oven reaches that temperature, it beeps three times. The oven starts cooking for the set amount of time, and the display shows the remaining cooking time.
When the cooking time has elapsed, the oven automatically shuts off, END flashes on the display, and the oven beeps for 30 seconds or until you press **Off/Clear**. After that, the display shows the time of day.
- 9 To change the programmed baking temperature, press **Bake**, enter the new baking temperature, then press **Start**. The oven completes cooking at the new temperature.
- 10 To change the cooking time, press **Cook Time**, enter the new cooking time, then press **Start**. The oven continues cooking for the remaining time you set.
- 11 To change the cooking time, press the **Cook Time** pad, enter the new cooking time, then press the **Start** pad. The oven continues cooking for the remaining time you set.

Broiling

The Broil function lets you cook and brown foods using only a top heat source. The oven door must remain closed during broiling. Meat or fish should always be placed on a broiling grid in a broiling pan.

WARNING: If an oven fire occurs, close the oven door and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a foam-type fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may explode and water can cause a grease fire to spread. Both can cause personal injury or property damage.

- 1 Position the oven rack so that the top of the food is at least 3 to 5 inches (7.6 to 12.7 cm) away from the top heat source.
- 2 Place the food on a broiling pan with an insert grid and into the oven. Close the oven door.
- 3 Press **Broil** once for **Hi** and twice for **Lo**. Use **Lo** to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over browning them.
- 4 Press **Start**. The oven automatically lights the top oven burner and starts cooking. The display shows the broil setting (*Hi* or *Lo*) you selected and **Broil**.
Broil on one side until food is browned, then turn and broil on the other side.
- 5 When broiling is completed, press **Off/Clear** to shut off the oven. The display shows the time of day.
- 6 To change a programmed broiling setting, press **Broil** to change the setting between **Hi** and **Lo**, then press **Start**. The oven changes the broil setting and completes cooking at the new temperature.

Broiling guide

This guide is for reference only.

- The size, weight, thickness, starting temperature, and your doneness preference affect broiling times.
- If you covered the meat with aluminum foil and you let it stand covered for 10 minutes after cooking is complete, the internal temperature increases by 5-10° F degrees.
- Make sure that you close the door after turning over the food.
- Keep the broil pan (not included) upright in center of rack for a better broil performance.

FOOD	DONENESS	SIZE	THICKNESS	BROIL SETTING	RACK POSITION
Hamburgers	Medium	9 patties	1 in.	HI	6
Beef steak	Medium	1 pc.	1 in.	HI	5
Chicken pieces	Well done	2-3 lbs.	3/4 to 1 in.	LO	4
Salmon Fillets	Well done	3-4 lbs.	1/2 to 3/4 in.	HI	5
Pork chops	Well done	1-2 pcs.	1/2 to 3/4 in.	LO	4
Lamb chops	Medium	4-6 pcs.	1 in.	HI	5

Keeping food warm

The Keep Warm function lets you keep cooked foods warm at a low baking temperature for up to three hours.

- 1 Position the oven rack in the location you want, then place the food in the oven and close the oven door.
- 2 Press the **Keep Warm** pad, then press the **Start** pad. The oven automatically turns on and heats to 150° F (65° C). The display shows *Warm* and the time of day.
- 3 When warming is complete, press the **Off/Clear** pad. The display shows the time of day.

Switching between Fahrenheit or Celsius



You can program the oven control to display temperatures in Fahrenheit or Celsius. The oven was preset at the factory to display in Fahrenheit.

- 1 Press and hold the °F / °C pad for one second. The display shows *F* or *C*. The default is *F*.
- 2 Press and hold the °F / °C pad for one second to change between *F* and *C*.
- 3 Press the **Start** pad to save the temperature selection.

Turning sound on or off



You can turn the sound of the oven controls on or off.

Note: The clock and beep warning tones stay on even when you turn sound off.

- 1 Press the  (sound) pad for three seconds. The display shows *Snd On* (sound on) or *Snd Off* (sound off). The default setting is **Snd On**.
- 2 Press the  (sound) pad for three seconds to toggle between **Snd On** and **Snd Off**.
- 3 Press the **Start** pad to save the sound setting.

Locking oven controls

The Lock function turns off the control panel touch pads to prevent the oven from accidentally being turned on. Touch pads stay locked until you turn this function off.

- 1 Press and hold the  (lock) pad for three seconds. The oven beeps and the display shows *Loc*, the time of day, and the lock icon.
- 2 To unlock the controls, press and hold the  (lock) pad for three seconds.

Maintenance

4.8 Cu. Ft. Electric Convection Range with Self Clean and Air Fry

Cleaning and maintenance.....	36
Cleaning the control panel.....	36
Cleaning painted parts and decorative trim.....	36
Cleaning stainless steel surfaces.....	36
Cleaning the oven racks.....	36
Cleaning the oven door.....	37
Cleaning the surface element control knobs.....	37
Cleaning the cooktop.....	37
Removing and replacing the oven door.....	39
Removing and replacing the storage drawer.....	43
Self-cleaning the oven.....	44
Steam cleaning the oven.....	44
Troubleshooting.....	45
Control panel display.....	45
Cooktop.....	46
Oven.....	47
Drawer.....	48
Error codes.....	49

Cleaning and maintenance

WARNING:

- Always make sure that the controls are off and all surfaces are cool before removing or cleaning any of the range parts. This will prevent you from getting burned.
- If your range is pulled out from the wall for any reason, make sure that the anti-tip device is reengaged after your range has been pushed back into place. Failure to take this precaution could result in your range tipping and personal injury.

Cleaning the control panel

CAUTION:

- Never use steel wool or abrasive cleansers.
 - Protect the surface from sharp objects.
- These items can damage the surface.

- 1 Lock the oven controls. See [Locking oven controls](#) on page 34.
- 2 Clean spatters with a damp cloth or glass cleaner. You can use warm, soapy water to clean heavily soiled areas.
- 3 When cleaning is done, unlock the oven controls.

Cleaning painted parts and decorative trim

- For general cleaning, use a cloth with hot, soapy water, then dry with a clean, dry, soft cloth.
- For more difficult residue and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the area and leave for 30 to 60 minutes. Wipe with a damp cloth and dry with a clean, dry, soft cloth.

CAUTION: Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaners on stainless steel surfaces. Abrasive pads and cleaners will scratch the surface and damage the finish.

Cleaning stainless steel surfaces

CAUTION: Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaners on stainless steel surfaces. Abrasive pads and cleaners will scratch the surface and damage the finish.

Note: To prevent any discolorations or grease stains, we recommend that you clean and remove any spills, spots, and grease from your range after each use.

- 1 Place a small amount of a stainless steel cleaner designed for use with appliances on a damp cloth or damp paper towel.
- 2 Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel, if applicable.
- 3 Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
- 4 Repeat as necessary.

Note: If you previously used a mineral oil-based stainless steel appliance cleaner, wash the surface with dish washing liquid and water before using the stainless steel cleaner.

Cleaning the oven racks

CAUTION: Make sure that the oven racks have cooled before removing them.

- 1 Pull a rack straight out until it stops.
- 2 Lift the front of the oven rack and pull to remove it from the oven.
- 3 Clean by hand in hot, soapy water with a plastic or soap-filled scouring pad or sponge, then dry with a soft cloth. Do not use steel wool.
- 4 To replace the rack, place the back edge of the rack on the a rack support, then lift the front of the rack and slide it into the oven. If a rack becomes difficult to slide, rub the side rails with wax paper or a cloth containing a small amount of cooking oil. This helps the rack slide more easily in the tracks.

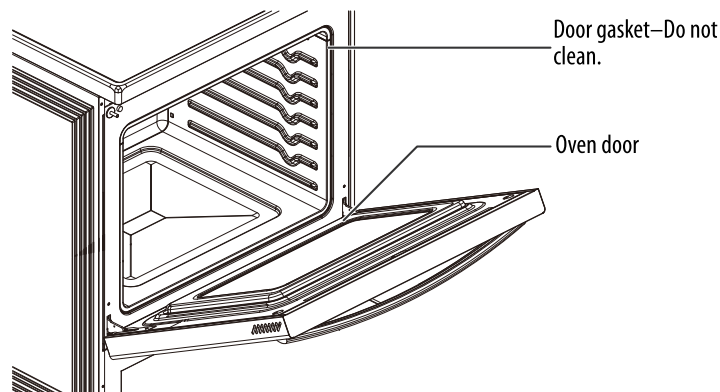
Cleaning the oven door

CAUTION:

- DO NOT clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.
- DO NOT immerse the door in water.
- DO NOT spray or let water or the glass cleaner to enter the door vents.
- DO NOT use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.

The oven door has multiple surfaces that require different cleaning techniques. The gasket on the oven door frame should never be cleaned or moved to clean other surfaces. The gasket is made of woven material which is essential for a good heat seal.

- 1 Clean the inside door surface by hand with hot, soapy water and a soapy plastic scouring pad. Do not let moisture get inside the door assembly.



- 2 Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth.
- 3 Clean the outside door stainless steel surfaces by following the instructions in [Cleaning stainless steel surfaces on page 36](#).
- 4 Clean the glass window with glass cleaner or warm, soapy water with a thorough rinse. Do not let moisture get inside the door assembly.

Cleaning the surface element control knobs

WARNING:

- Do not use spray cleaners on the surface element control panel. Spray entering the valve holes could contact electrical components resulting in death, personal injury, or product damage.
- The knobs and the valve stems must be completely dry before you reinstall them.

- 1 Make sure that all surface element knobs are in the OFF position.
- 2 Pull the control knobs straight off the surface element control valve stems. Do not clean the control knobs in a dishwasher. They are not dishwasher-safe.
- 3 Clean the knobs in warm, soapy water. Rinse and completely dry all surfaces (including back and stem hole).
- 4 Clean stainless steel surfaces with a stainless steel cleaner on a damp, soft cloth.
- 5 Replace the control knobs in the OFF position by pushing them straight onto the control valve stems.

Cleaning the cooktop

The cooktop surface is a porcelain-enamel surface. To prevent this surface from becoming dull, wipe up and clean spills as they happen. Foods with a lot of acid (for example, tomatoes, sauerkraut, and fruit juices) or foods with high sugar content can cause dull spots if allowed to set.

CAUTION:

- Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaners on stainless steel surfaces. Abrasive pads and cleaners will scratch the surface and damage the finish.
- Carefully check the bottoms of pans for roughness that may scratch the cooktop.

Normal daily use cleaning

Note: Daily use of a ceramic cooktop cleaner helps keep the cooktop looking new.

Use only a ceramic cooktop cleaner. Other cleaners may not be as effective. By following these steps, you can maintain and protect the surface of the glass cooktop.

Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.

- 1 Shake the cooktop cleaner well, then apply a few drops of cleaner directly on the cooktop.
- 2 Use a paper towel or a cleaning pad for ceramic cooktops to clean the entire cooktop surface.
- 3 Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. You do not need to rinse.

Cleaning sugary spills and melted plastics

Note: If pitting or indentations in the glass surface have already occurred, they can't be repaired. The cooktop glass will have to be replaced.

Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, and syrups) or melted plastics can cause pitting of the cooktop surface. This is not covered under the warranty.

You should clean the spill while it is still hot. Take special care when removing hot substances.

When using a scraper, make sure that it is new and the razor blade is still sharp. Do not use a dull or nicked blade.

- 1 Turn off all surface burners. Remove hot pans.
- 2 Wearing an oven mitt, use a single-edge, razor-blade scraper to move the spill to a cool area of the cooktop. Remove the spill with paper towels.
- 3 Wait until the cooktop has cooled, then remove any remaining spillover.
Don't use the surface burners again until all of the residue has been completely removed.

Removing burned-on residue

- 1 Make sure that all surface burners are turned off, then let the cooktop cool.
- 2 Spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.
- 3 Using a cleaning pad for ceramic cooktops, rub the residue area. Apply pressure as needed.
- 4 If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
- 5 For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with a ceramic cooktop cleaner and a paper towel.

Removing heavy, burned-on residue

- 1 Make sure that all surface burners are turned off, then let the cooktop cool.
- 2 Use a single-edge, razor-blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. You need to apply pressure to remove the residue. Do not scrape the seal.
- 3 After scraping with the scraper, spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area. Use the cleaning pad to remove any remaining residue.
- 4 For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with a ceramic cooktop cleaner and a paper towel.

Cleaning the cooktop seal

- Lay a wet cloth on the seal for a few minutes, then wipe clean with a nonabrasive cleaner.

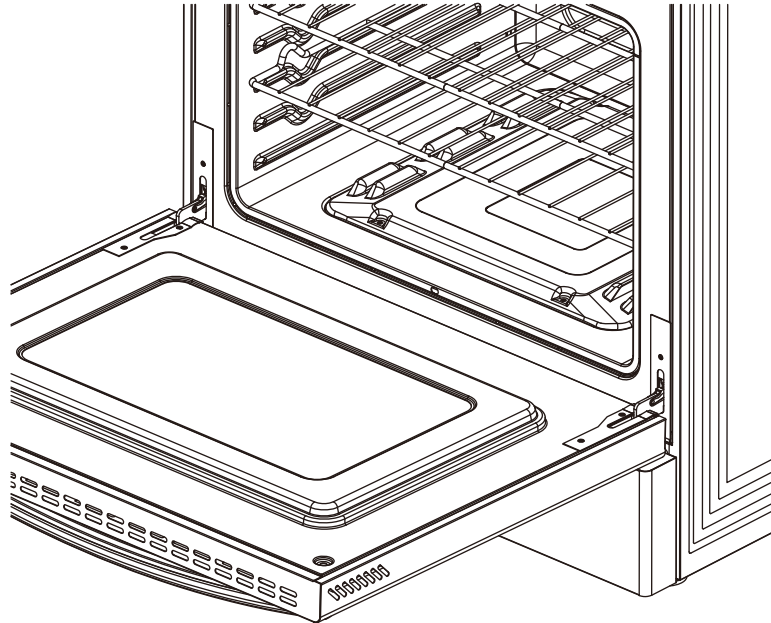
Removing and replacing the oven door

WARNING:

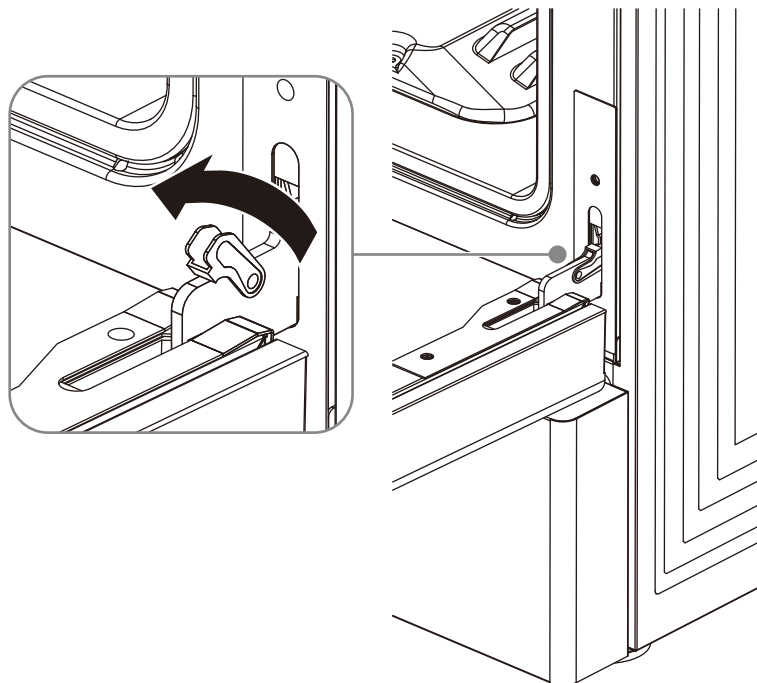
- We recommend that you do not remove the door unless directed to do so by KenmoreCustomer Service.
- The oven door is heavy. Do not lift the door by its handle. Be careful not to drop the door during removal. Incorrect handling could result in personal injury.
- Disconnect the electrical power to your range before removing the oven door. This prevents the oven from accidentally being turned on while the door is removed.

Removing the door

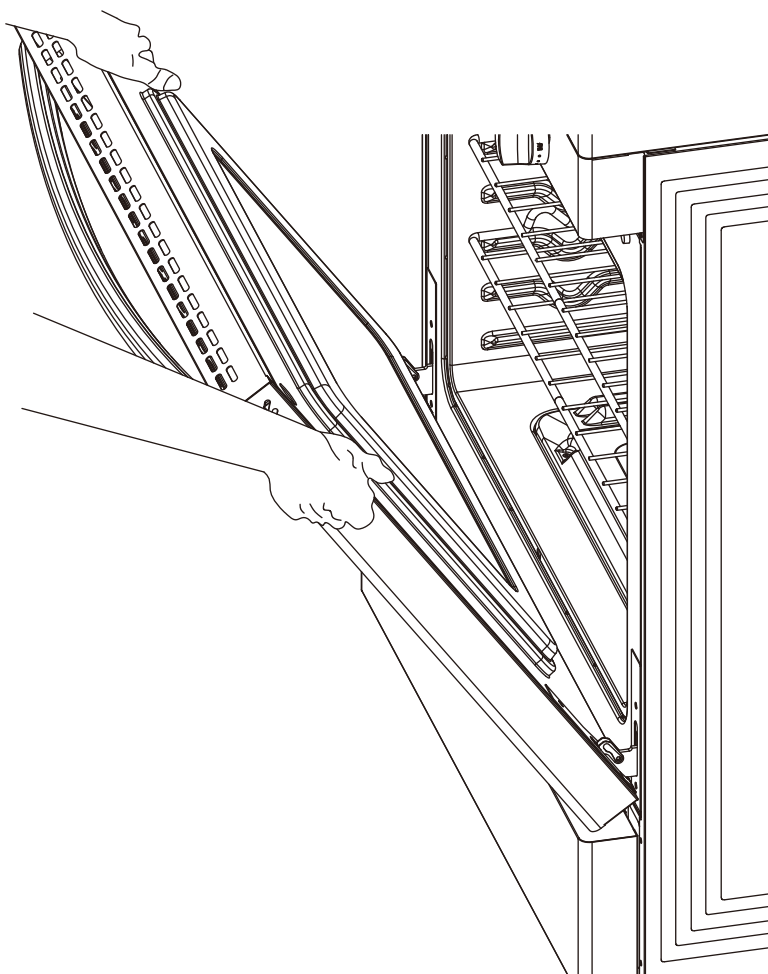
- 1 Completely open the oven door.



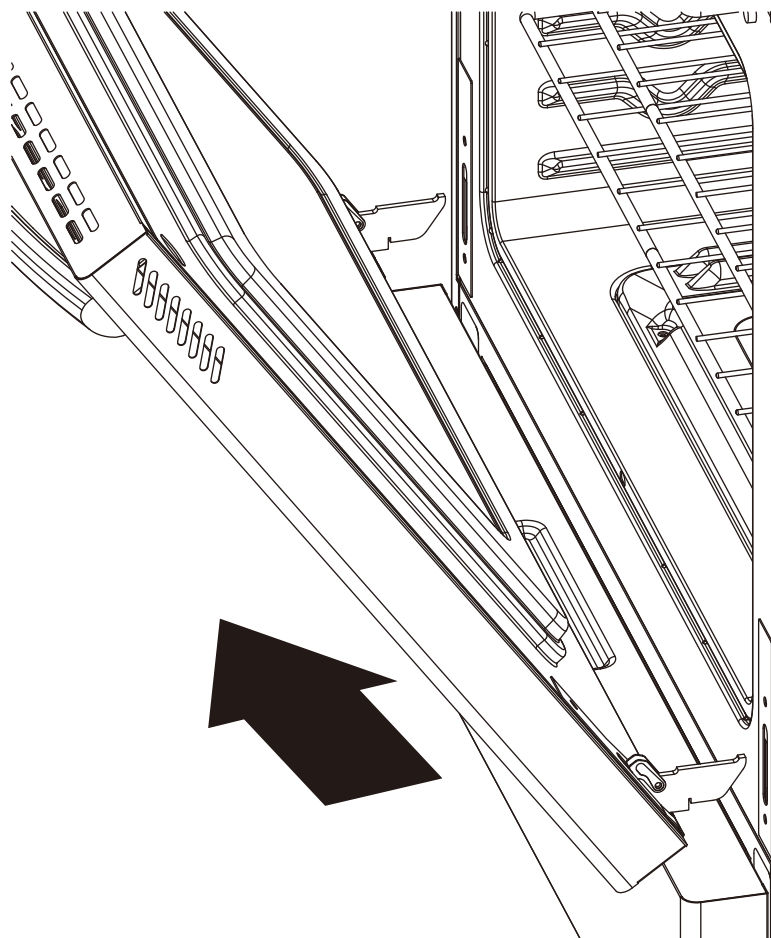
- 2 Open the levers fully on both sides.



3 Hold the door firmly on both sides.

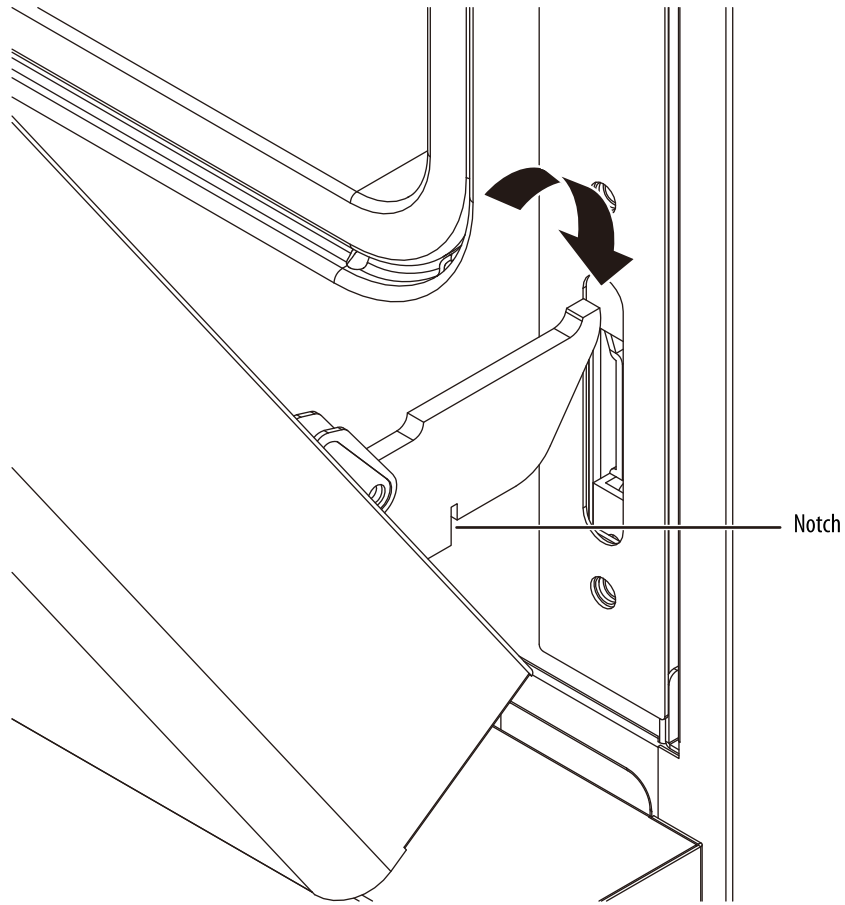


- 4 Disengage the hinges and remove the door gently with a 30° angle between the door and the oven. Place the door on a protected surface.

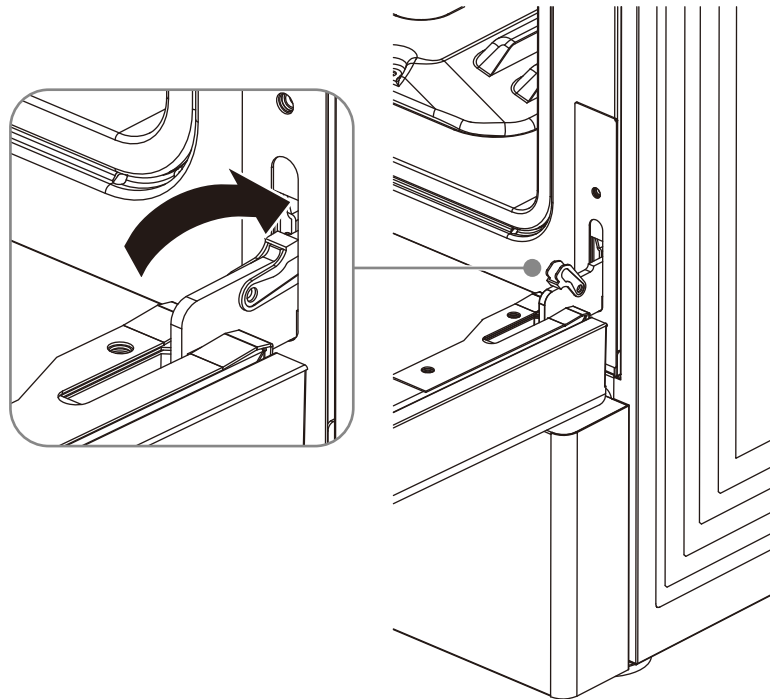


Replacing the door

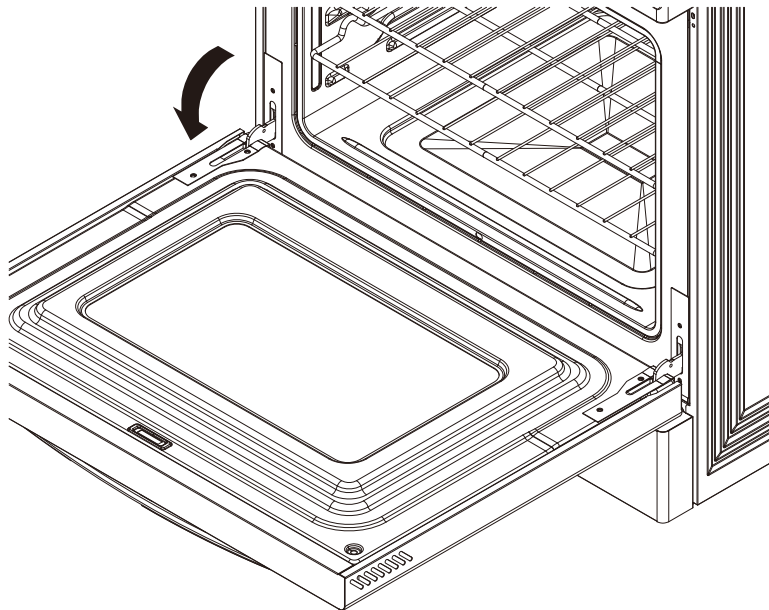
- 1 Hold the door firmly in almost half open position.



- 2 Insert the hinge tongues into the slots making sure that the notches on both sides drop into place.
- 3 Open the door fully.



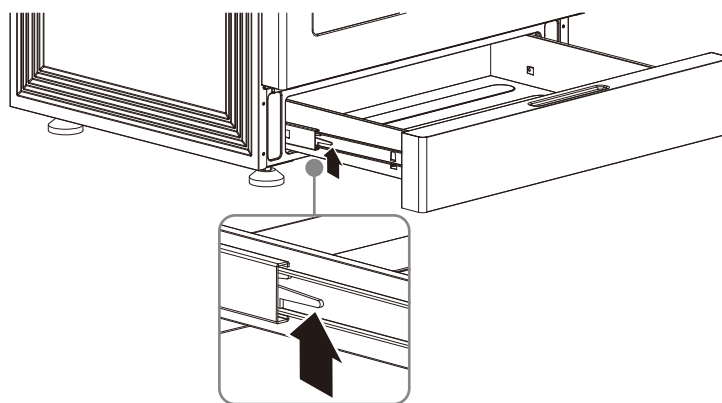
-
- 4 Fully close the levers on the left and right hinges, then close the door.



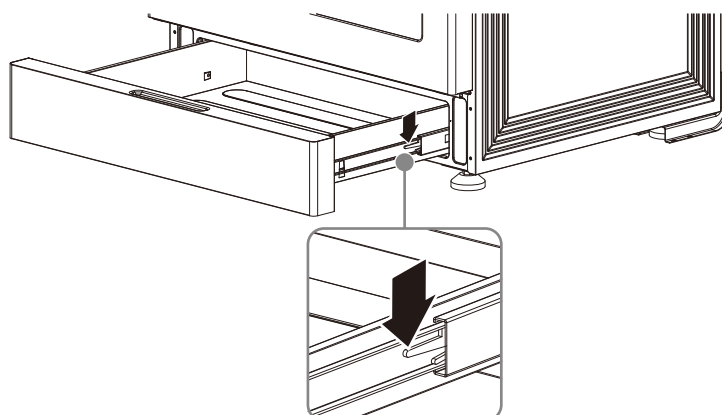
Removing and replacing the storage drawer

The storage drawer is a good place to store cookware and bakeware. Don't store plastics or flammable material in the drawer. Clean the storage drawer with a damp cloth or sponge. Never use harsh abrasives or scouring pads.

- 1 Slide the drawer open until it stops.
- 2 Locate the roller guide clips on either side.
- 3 Using both hands, lift the left clip while pulling down on the right clip, then remove the drawer.



- 4 Clean the drawer in warm, soapy water using a cloth or soft brush, then rinse and dry it thoroughly.
- 5 Put the drawer in the roller guides on either side, and then snap the clips into place.



Self-cleaning the oven

CAUTIONS:

- Do not leave small children unattended near your range during the self-cleaning cycle. The outside surfaces of the range can get extremely hot.
- Some birds are extremely sensitive to fumes from a self-cleaning oven. Relocate birds to a well-ventilated room away from your range.
- Do not line the oven, oven racks, or oven bottom with aluminum foil. Doing so results in poor heat distribution, produces poor baking results, and causes permanent damage to the oven interior. The aluminum foil melts onto and adheres to the interior oven surfaces.
- Do not force the oven door open during the self-cleaning cycle. This damages the automatic door-locking system. The door automatically locks when the self-cleaning cycle is started and stays locked until the cycle is canceled and the oven temperature is below 400° F (204° C).
- Use caution when opening the oven door after the self-cleaning cycle. The oven may still be VERY HOT and hot air and steam might escape when the door is open.
- Wipe off any excess spillage before using the self-cleaning operation.
- Do not use oven cleaners. Commercial oven cleaners or oven liners should NEVER be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners damages the inside of the oven during a self-cleaning operation.

- 1 Make sure that the door lock is released. Remove all racks from the oven cavity.
- 2 Make sure that the oven door is completely closed and unlocked.
- 3 Press **Oven Clean** once. The *Steam Clean* icon appears in the display.
- 4 Select the cleaning time by pressing **Oven Clean** two or more times. When you press **Oven Clean** repeatedly, your oven cycles between:
 - One press for steam cleaning
 - Two presses for self cleaning for 3 hours
 - Three presses for self cleaning for 5 hours
 - Four presses, self clean for 2 hours
- 5 Press **START**. The oven door locks and the oven begins to heat up.
When the self-cleaning cycle is complete, the oven beeps three times. The door remains locked and the Lock icon blinks until the oven temperature falls below 400° F (204° C). When the Lock icon turns off, you can open the oven door.

WARNING: Do not try to open the oven door immediately after the self-cleaning cycle is complete. The oven is still very hot when the door unlocks. Escaping hot air and/or steam could burn you.

- 6 When the oven has cooled down, wipe the oven surfaces with a cloth to remove ash residue.
Use a steel-wool pad to remove stubborn stains. Use a vinegar-soaked cloth to remove lime deposits.
If you are not satisfied with the cleaning results, repeat the cycle. *HOT* appears on the display until the oven cools down. Wait until the message disappears, and then start a new cycle.
- 7 Press **OFF** to change the display to the time of the day display.

WARNING: Make sure that all controls are OFF and all surfaces are COOL before cleaning any part of the range.

CAUTION: Do not use the surface burners while the oven is performing a self-cleaning cycle. Self-clean does not operate if a surface burner is on.

Note: The cooling fan automatically runs for a certain amount of time after self-cleaning.

Canceling the self-cleaning cycle

You may need to stop or interrupt a self-cleaning cycle because of smoke in the oven.

- Press **OFF**. The cycle turns off, but the door remains locked and the Lock icon blinks until the oven temperature falls below 400° F (204° C).

Steam cleaning the oven

Note: Steam cleaning the oven takes about 20 minutes and is automatically controlled by the oven.

- 1 Remove all accessories from the oven.
- 2 Pour 10 oz. (300 ml) of water onto the bottom of the empty oven and close the oven door. Use normal water only, not distilled water.
When steam-cleaning, use exactly 10 oz. of water because this produces the best results.

Note: For heavy residue, such as grease left over from roasting, we recommend that you rub detergent into the residue before activating the steam-cleaning function.

- 3 Press the **Oven Clean** once. The *Steam Clean* icon appears in the display.

4 Press the **Start** pad. When the operation is complete, the display blinks and a beep sounds.

Note: If you press the **Oven Clean** pad when the oven temperature is above 150° F (65° C), **Hot** appears in the display. Because this function produces the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and *Hot* disappears from the display.

5 Press the **Off/Clear** pad.

WARNING: Be careful when opening the door before a steam-cleaning procedure has ended, the water on the bottom is hot.


- 6 Open the oven door and remove the remaining water with a sponge. Do not leave the residual water in the oven for any length of time. A significant amount of water remains on the bottom of the oven after a steam-cleaning cycle.
- 7 Use a detergent-soaked sponge, a soft brush, or a nylon scrubber to wipe the oven interior. Remove stubborn residue with a nylon scourer. You can remove lime deposits with a cloth soaked in vinegar. If the oven remains dirty, repeat the procedure after the oven has cooled.
- 8 After cleaning, leave the oven door ajar at a 15° angle to let the interior enamel surface dry thoroughly.

Troubleshooting

If the solutions in this section do not solve a problem, contact a qualified service technician or Kenmore customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
My range is not level.	Your range has been installed incorrectly.	<ul style="list-style-type: none"> Place an oven rack in the center of the oven. Place a level on the oven rack. Adjust the leveling legs at the base of your range until the oven rack is level. Make sure that the floor is level and strong and stable enough to adequately support your range.
	The floor is sagging or sloping.	Contact a carpenter to correct the situation.
	The kitchen cabinets are not correctly aligned and make your range appear to be not level.	Make sure that the cabinets are square and provide sufficient room for installation.
My range needs to be accessed for servicing and can't be moved easily.	The oven leg is inside the anti-tip device.	Slide your range forward until the leg is out of the anti-tip device, then move your range as needed. Make sure that you reinstall the range leg into the anti-tip device when you are through.
	The kitchen cabinets are not square and too close to your range.	Contact a builder or installer to make your range accessible.
	Carpet is interfering with movement of your range.	Provide sufficient space so your range can be lifted over the carpet.

Control panel display


PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The display goes blank.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
The display flashes.	There was a power failure.	Reset the clock.
The beeper doesn't work.	The beeper sound has been turned off.	Press and hold the  (sound) pad for three seconds.
I turned off the beeper, but it still beeps.	Some beep tones can't be turned off.	The clock and beep warning tones stay on even when you turn the beeper off. This is normal.

Cooktop

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The surface burners do not produce a rolling boil or do not cook fast enough.	You may be using inappropriate cookware.	Use pans which are flat and match the diameter of the surface element you selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Cover the pan with a lid until the desired heat is obtained.
	If your range was recently installed, its power cord connection may be incorrect causing the burners and oven to receive half the normal voltage.	Disconnect the circuit breaker to cut power to the range and follow instructions on pages 18 or 19 to make sure the power cord wires are connected in the correct order and that the wire colors match the diagram shown, or contact Kenmorecustomer care for support.
The surface burners do not turn on.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The cooktop controls are set incorrectly.	Make sure that you have selected the correct control for the element you are using.
The cooktop has areas of discoloration.	Food spillover was not cleaned up.	See Cleaning the cooktop on page 37.
	The surface is hot and the model features a light-colored cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and disappears as the glass cools.
The surface element frequently cycles on and off. The surface element stops glowing when changed to a lower setting.	The element cycles on and off to maintain the power setting.	This is normal operation, and not a system failure. Use the cooktop as usual.
Scratches or abrasions on the cooking surface.	The cooktop is being cleaned incorrectly.	Scratches are not removable. Tiny scratches become less visible in time as a result of cleaning. Use a ceramic glass top cleaning product. Do not use chemical or corrosive agents. These agents may damage the surface of the product.
	Cookware with rough bottoms was used on the cooktop or there were coarse particles (for example, salt or sand) between the cookware and the surface of the cooktop.	To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure that cookware bottoms are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
	Cookware has been slid across the cooktop surface.	
The cooktop has brown streaks or specks.	Boilovers have been cooked onto the surface.	Wait until the surface cools down. Then, use a scraper to remove those impurities. Use a blade scraper to remove soil. See Cleaning the cooktop on page 37.
Cooktop areas have discoloration with a metallic sheen.	Mineral deposits from water and food have been left on the surface of the cooktop.	Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning product. Use cookware with clean, dry bottoms. Clean the cooktop with a ceramic cleaning agent regularly every week.
I hear a "cracking" or "popping" sound.	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and self-cleaning functions.	This is normal operation, and not a system failure. Use the cooktop as usual.
The control panel operates but the surface heating elements and the oven don't turn on.	Your range is in demo mode.	Press and hold the 1 and 9 number pads on control panel simultaneously for three seconds, then release. Your range resumes its normal mode of operation.

Oven

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not turn on.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The oven controls have been set incorrectly.	See Using the oven on page 28.
	The oven is too hot.	Let the oven cool.
	Incomplete service wiring.	Call for service.
	Power outage.	Check to see if the house lights turn on. If required, call your local electric company for service.
	A delayed start time has been set.	Press the Off/Clear pad to cancel the delayed start time.
	The oven door doesn't close correctly.	Open the oven door and make sure that an item, like a baking dish, is not too big for the oven or is not placed correctly on the oven shelf.
	Your range is in demo mode.	Press and hold the 1 and 9 number pads on control panel simultaneously for three seconds, then release. Your range resumes its normal mode of operation.
The oven light does not turn on.	The light bulb is loose or defective.	Tighten or replace the bulb.
	The switch operating the light is broken.	Call for service.
Oven smokes excessively during broiling.	The control has not been set correctly.	See Broiling on page 33.
	The meat has been placed too close to the element.	Reposition the rack to provide the correct clearance between the meat and the element.
	The meat has not been correctly prepared.	Remove the excess fat from the meat. Cut away fatty edges that may curl, leaving the lean part of the meat intact.
	Grease has built up on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Food does not bake or roast correctly.	The oven controls have not been set correctly.	See Using the oven on page 28.
	The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.	See Positioning the oven racks on page 28.
	Incorrect cookware or cookware of incorrect size is being used.	
	The oven sensor needs to be adjusted.	See Adjusting the thermostat on page 31.
Food does not broil correctly.	The serving size may not be appropriate.	Refer to the cooking guide on the food packaging for serving sizes and try again.
	The rack has not been correctly positioned.	See Minimum and maximum settings on page 28.
	Cookware not suited for broiling.	Use suitable cookware.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes. See Minimum and maximum settings on page 28.
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven sensor needs to be adjusted.	See Adjusting the thermostat on page 31.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Steam is coming out of the vent.	When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent.	This is normal operation, and not a system failure. Use the oven as usual.
	As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam increases.	
A burning or oily odor is coming from the vent.	This is normal in a new oven and disappears in time.	
Strong odor.	An odor coming from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	Operate the oven at the bake setting at 400 °F (204° C) for one hour.
Fan noise.	A fan may automatically turn on and off.	This is normal operation, and not a system failure. Use the oven as usual.
Oven racks are difficult to slide.	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-cleaning cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
The oven doesn't self-clean	The oven door lock is turned on.	The display shows the Lock icon. Hold the oven door open, then press  for three seconds. The oven beeps and the Lock icon turns off.
	The oven is too hot.	Let the oven cool down, then reset the controls. The self-clean cycle doesn't lock the oven door if the oven temperature is too hot. The door must lock before the self-clean cycle can start.
	The self-cleaning oven controls aren't set correctly.	Reset the self-cleaning oven controls. See Self-cleaning the oven page 44.
	A surface burner is on.	Turn off the surface burner. Self-clean doesn't operate if a surface burner is on.
Excessive smoking during a self-cleaning cycle.	This is the first time the oven has been cleaned.	This is normal. The oven always smokes more the first time it is cleaned. Wipe up all excess soil before you start a self-cleaning cycle. If smoke persists, press OFF/CLEAR . Open windows to clear the smoke from the room. After the oven has cooled and unlocked, wipe up excess soil, then reset the oven self-cleaning cycle.
The oven door does not open after a self-cleaning cycle.	This is normal.	The oven door stays locked until the oven temperature drops below 400° F (204 °C).
The oven is not clean after a self-cleaning cycle.	A fine dust or ash is normal.	You can wipe the dust or ash clean with a damp cloth.
	The cycle was not long enough to burn off the dirt buildup.	Extremely dirty ovens require hand-cleaning of excessive spillovers and food buildup before you start a self-cleaning cycle. Multiple self-cleaning cycles may be necessary to completely clean the oven.

Drawer

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The drawer does not slide smoothly or drags.	The drawer is out of alignment	Fully extend the drawer and push it all the way in. See Removing and replacing the storage drawer on page 43.
	The drawer is over-loaded or the load is unbalanced.	Reduce weight. Redistribute drawer contents.

Error codes

ERROR CODE	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
E0	Oven temperature detection circuit failure.	Press Off/Clear , then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to your range for at least 30 seconds, then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
E1	After the oven starts to heat up, the temperature rises very slowly.	
E2	Oven door switch detection failure.	
E3	The oven cannot be heated.	
E5	The oven's normal cooking temperature exceeds 650° F (343° C).	
E8	Communication failure between display board and main control board	
E9	The main control board AC main power frequency detection failure.	
E10	The oven cannot be locked or unlocked.	
E11	Main control board CPU internal failure.	
E12	Display board CPU internal failure.	
E13	When oven is working, the ambient temperature of the main control board PCB is too high.	
E14	The ambient temperature detection NTC circuit of the main control board PCB is faulty.	
E15	The software information of the main control board and the display board do not match.	
E16	After the oven is locked, the oven door can be opened or the detection circuit that locks the door in place fails, causing the door to not be securely locked.	
E17	The cooling fan motor speed detection circuit is faulty.	
E18	Communication failure between the touch chip of the display board and the CPU.	

Turning demo mode on or off

When your range is in demo mode, most of its functions don't work.

- To turn off demo mode, press and hold the **1** and **9** number pads on control panel simultaneously for three seconds, then release. *OFF SHOP* appears on the display for one second, then your range resumes its normal mode of operation.
- Repeat to turn demo mode on. *ON SHOP* appears on the display for one second, then your range enters demo mode.

Specifications

Dimensions (H x W x D)	36.5to 37.5x29.9x27.1in.(92.7 to 95.2x75.9x69cm)
Weight	990.95163# Gross Weight: 201.5 lb (91.4 kg) Net Weight: 183.0 lb (83.0 kg)
Power requirements	208 ~ 240VAC, 60Hz, 48 ~ 55A
Cooktop elements	Right Front: 9 in. to 12 in. (22.9 to 30.5 cm), Dual Element, 3,000W Left Front: 6 to 9 in. (15.2 to 22.9 cm), Dual Element, 3,000W Right Rear: 6 in. (15.2 cm), 1,200W Left Rear: 6 in. (15.2 cm), 1,200W Center: 7 in. (17.8 cm), 100W
Oven element	Hidden Bake Element: 3,000W Broil Element: 3,500W Air Fry Rear Element: 800W
Oven temperatures	Bake: 150 ~ 550° F (65.6 ~ 287.8° C) Convection Bake: 150 ~ 550° F (65.6 ~ 287.8° C) Convection Roast: 150 ~ 550° F (65.6 ~ 287.8° C) Air Fry: 350 ~ 550° F (177° ~ 288° C)
Oven light	40W Halogen type, designed for oven use

Important Kenmore® Warranty Update:

For appliances delivered in the State of California, your warranty period will begin on the original date of delivery of the appliance. For other important warranty information please see your Use and Care Guide or visit Kenmore.com.

Kenmore®

Customer Care Hotline

To schedule in-home repair
service or order replacement
parts

Pour programmer un service de
reparation a domicile ou
commander des pieces de
rechange

Para pedir servicio de reparación
a domicilio, y ordenar piezas

1-844-553-6667

www.kenmore.com



Use & Care Guide
Guide d'utilisation et d'entretien
Guía de uso y cuidada
English / Francaise /Español

Model/Modelos: 990.95163#

Kenmore

®

Electric Range

Transform SR Brands Management LLC

Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.kenmore.com



®

TABLE OF CONTENTS

Contenu

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	3
Dispositif anti-bascule	3
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	4
Caractéristiques.....	9
Contenu du colis	9
Composants principaux	10
Panneau de commande du four.....	11
Dimensions de la gamme	12

Installation

Sélection d'un emplacement.....	14
Dégagements et dimensions	14
Electrical requirements.....	15
Installation de votre cuisinière.....	16
Outils dont vous avez besoin (non inclus)	16
Articles non inclus.....	16
Notes à l'installateur.....	16
Avant d'installer votre cuisinière.....	16
Connexion du cordon d'alimentation.....	17
Installation du dispositif anti-bascule.....	20
Placer votre cuisinière et vous connecter à l'alimentation	20
Mise à niveau de votre gamme.....	21
Terminer l'installation.....	21
Installation de la poignée de la porte du four.....	21
Installation des patins en plastique.....	22

Mode d'emploi

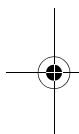
Avant de commencer à utiliser votre cuisinière.....	24
Conseils pour économiser de l'énergie.....	24
Utilisation des brûleurs de surface.....	24
Identification des brûleurs	25
Zones de cuisson.....	25
Utilisation d'un bouton de commande d'élément de surface.....	26
Utilisation du centre de réchauffement.....	26
Utiliser les bons ustensiles de cuisine.....	26
Protéger la table de cuisson vitrocéramique.....	27
Utilisation du four.....	28
Paramètres minimum et maximum.....	28
Positionnement des grilles du four.....	28
Utilisation de la grille d'aération du four.....	29
Utilisation de la lampe du four.....	30
Utilisation de la grille d'aération du four.....	29
Conseils pour la cuisson.....	30
Réglage de l'horloge.....	30

26

Sélection de l'affichage de l'heure à 12 heures ou 24 heures.....	32
Utilisation du temporisateur	32
Cuisson.....	33
Réglage du thermostat.....	33
Cuisson et rôtissage à convection	33
Friture à convection	34
Programmation du temps de cuisson.....	34
Programmation de la mise en marche différée.....	35
Rôtissage.....	36
Maintien des aliments chauds.....	37
Pour alterner entre Fahrenheit ou Celsius.....	37
Activation ou désactivation des effets sonores.....	37
Verrouillage des commandes du four.....	37

Entretien..... 38

Nettoyage et entretien.....	39
Nettoyage du panneau de commandes	39
Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives.....	39
Nettoyage des surfaces en acier inoxydable	39
Nettoyage des grilles du four.....	39
Nettoyage de la porte du four.....	40
Nettoyage des boutons de commande des brûleurs de surface.....	40
Nettoyage de la surface de cuisson.....	40
Retrait et réinstallation de la porte du four.....	42
Retrait et réinstallation du tiroir de rangement.....	46
Four autonettoyant.....	47
Nettoyage du four à la vapeur.....	48
Problèmes et solutions.....	48
Affichage du panneau de commandes	49
Surface de cuisson.....	49
Four.....	50
Tiroir.....	52
Codes d'erreur.....	53
Caractéristiques	54



CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lire et observer toutes les instructions avant d'utiliser le four pour éviter le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière. Ce guide ne couvre pas toutes les conditions potentielles susceptibles de se produire. Toujours contacter le responsable des réparations ou le fabricant en cas de problèmes qui ne sont pas compris.

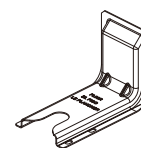
REMARQUES IMPORTANTES SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dispositif antibasculement



Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être sécurisée par un dispositif antibasculement correctement installé. APRÈS L'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE, CONFIRMER QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT A ÉTÉ CORRECTEMENT INSTALLÉ ET VÉRIFIER QU'IL EST CORRECTEMENT ENCLENCHÉ.

- Si le dispositif antibasculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et en mourir.
- Vérifier que le dispositif antibasculement a été correctement installé et enclenché à l'arrière droit (ou arrière gauche) du bas de la cuisinière.
- Si la cuisinière est déplacée puis remise en place, s'assurer que le dispositif antibasculement est réengagé à l'arrière droit ou gauche du fond de la cuisinière.



- Ne pas faire fonctionner la cuisinière sans le dispositif antibasculement installé et enclenché.
- L'inobservation de ces instructions peut être source de décès ou de brûlures sérieuses pour les enfants et les adultes.

 **AVERTISSEMENT**

- Ne pas monter, s'appuyer, ni s'asseoir sur les portes de la cuisinière. Cela pourrait provoquer un basculement de la cuisinière, causant des brûlures ou des blessures graves.
- Vérifier que le dispositif antibasculement est installé correctement. Pour vérifier si le dispositif antibasculement est correctement installé, agripper le bord supérieur arrière de la cuisinière et essayer délicatement de l'incliner vers l'avant. Le dispositif antibasculement doit éviter que la cuisinière s'incline vers l'avant de plus de quelques centimètres.
- Si la cuisinière est retirée du mur pour une quelconque raison, s'assurer que le dispositif antibasculement est correctement réactivé quand la cuisinière est remise contre le mur. Dans le cas contraire, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si l'utilisateur ou un enfant se met debout, s'assoit ou s'appuie sur la porte ouverte.
- Ne jamais retirer complètement les pieds de nivellement. Si les pieds de nivellement sont retirés, la cuisinière ne serait plus fixée correctement au support antibasculement.




INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lire et observer toutes les instructions avant d'utiliser le four pour éviter le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière. Ce guide ne couvre pas toutes les conditions potentielles susceptibles de se produire. Toujours contacter le responsable des réparations ou le fabricant en cas de problèmes qui ne sont pas compris.

Remarques importantes sur les consignes de sécurité

Les consignes et avertissements de sécurité décrits dans ce manuel ne sont pas exhaustifs et des problèmes peuvent se produire. Il incombe à l'utilisateur de faire preuve de bon sens, de précaution et de soins lors de l'installation, l'entretien et la mise en service de ce four.

Signification des icônes et des signes dans ce guide de l'utilisateur :

	ATTENTION Pour réduire le risque d'incendie, d'explosion, de choc électrique ou de blessures lors de l'utilisation de ce four, observer ces précautions élémentaires.
 AVERTISSEMENT	Dangers ou pratiques inadaptées susceptibles de causer des blessures graves voire mortelles.
 ATTENTION	Les dangers ou les pratiques inadaptées peuvent causer des blessures mineures ou des dommages matériels.

PROPOSITION CALIFORNIENNE 65 AVERTISSEMENT

 **AVERTISSEMENT**

Cancer et troubles de la reproduction - www.P65Warnings.ca.gov.

POUR LA SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions élémentaires doivent être prises, dont :

 **ATTENTION**

- Cet appareil électroménager est destiné à être utilisé tel que décrit dans ce *Guide de l'utilisateur*.
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la surface de cuisson, les zones entourant celle-ci, les ouvertures des événements, les surfaces autour de ces ouvertures et les interstices autour de la porte du four.
- Veiller à ce que cette cuisinière soit correctement installée et mise à la terre par un installateur compétent.
- Maintenance par l'utilisateur : ne pas réparer ni remplacer un quelconque élément de l'appareil si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer un quelconque entretien, toujours débrancher la cuisinière en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.
- Ne pas ranger des objets susceptibles d'attirer la curiosité des enfants dans les placards au-dessus de l'appareil ou sur le dossier de la cuisinière. Les enfants qui montent sur la cuisinière pour atteindre des objets d'intérêt peuvent se blesser sérieusement.
- Ne pas laisser les enfants seuls. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ni sans surveillance à proximité d'une cuisinière en cours d'utilisation. Ne jamais autoriser les enfants à s'asseoir ou à se tenir sur un quelconque endroit de cet appareil.
- Ne jamais utiliser cet électroménager pour tiédir ou chauffer la pièce.

- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre des feux de graisse. Éteindre le four pour éviter que les flammes se répandent. Étouffer le feu ou les flammes en fermant la porte ou utiliser un produit chimique sec, du bicarbonate de soude ou un extincteur de type mousse.
- Éviter de rayer ou de cogner les portes de verre, les surfaces de cuisson ou les panneaux de commandes. Cela pourrait être source de rupture du verre. Ne rien faire cuire sur une surface de cuisson dont le verre est cassé. Un risque de choc électrique, d'incendie ou de coupures pourrait se produire.

Instructions de sécurité supplémentaires

- Ne pas ranger d'éléments dans l'appareil ni sur sa surface. Ne pas ranger des produits inflammables dans le four ou à proximité des brûleurs de surface. S'assurer que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de la cuisinière avant sa mise en fonctionnement. Tenir les plastiques, les vêtements et le papier à l'écart des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.
- Porter des vêtements appropriés. Des vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de cet électroménager.
- N'utiliser que des poignées sèches. Les poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent être source de brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser les poignées toucher les brûleurs chauds. Ne pas utiliser de serviette ou des chiffons de grande taille.
- Apprendre aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou toute autre partie de la cuisinière.
- Pour toute sécurité, ne pas utiliser de nettoyeurs d'eau à haute pression ou à jet de vapeur.
- Si le câble d'alimentation a été endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service d'assistance technique ou d'autres personnes disposant des qualifications requises, afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou qu'elles aient été informées quant à l'utilisation de l'appareil de manière sûre, par une personne responsable de leur sécurité.

Brûleurs de la surface de cuisson

- Ne jamais laisser les brûleurs de la surface de cuisson sans surveillance lors de réglages à haute température. Un débordement est source de débordements de fumée ou de graisse qui peuvent s'enflammer.
- Revêtements de protection : Ne pas utiliser de feuille d'aluminium pour tapisser les cuvettes de propreté sur le brûleur de surface ou pour couvrir le fond du four sauf en cas de suggestion dans le manuel. L'installation inappropriée de ces revêtements pourrait présenter un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Pour éviter toute projection d'huile ou tout incendie, utiliser une quantité minimale d'huile lorsque les aliments sont frits dans une casserole peu profonde et éviter de cuire des aliments surgelés comportant trop de glace.
- Ne pas soulever la surface de cuisson. Le soulèvement de la surface de cuisson peut endommager la cuisinière et provoquer un fonctionnement défectueux.
- Ne pas utiliser la surface de cuisson sans ustensiles de cuisson. Si la surface de cuisson fonctionne sans ustensiles, les boutons de commande deviennent chauds.
- Ne jamais utiliser la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- Être prudent lors de la manipulation de la surface de cuisson. La surface de cuisson en verre de la cuisinière restera chaude après que les commandes auront été mises en position d'arrêt.
- Faire attention lorsque des cuillères ou d'autres ustensiles d'agitation sont placés sur la surface de cuisson en verre lorsqu'elle est en cours d'utilisation. Ils pourraient chauffer et être source de brûlures.
- Utiliser la taille de poêle appropriée. Cet électroménager dispose de plusieurs brûleurs de surface de tailles différentes. Choisir des casseroles et des poêles à fond plat qui soient assez grands pour couvrir le feu de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petits laissera une partie de la surface de cuisson exposée à un contact direct, ce qui pourrait enflammer les vêtements. L'utilisation d'une casserole ou d'une poêle d'une taille qui correspond à celle de l'unité de surface améliorera l'efficacité.
- Les poignées de l'ustensile doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre jusqu'aux surfaces de cuisson adjacentes : pour réduire le risque de brûlures, d'enflammer un matériau inflammable et le déversement résultant d'un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée de l'ustensile doit être orientée afin d'être vers l'intérieur sans s'étendre jusqu'aux surfaces de cuisson adjacentes.
- Ustensiles de cuisson émaillés : seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou autres matières émaillées sont compatibles avec cette surface de cuisson. Les autres matériaux pourraient se casser à la suite d'une variation subite de la température.
- Nettoyage : lire et suivre toutes les instructions et les avertissements indiqués sur les étiquettes des produits de nettoyage.
- S'assurer de savoir quel bouton de commande actionne chaque brûleur de surface. S'assurer d'avoir allumé le brûleur de surface correct.
- Toujours éteindre les brûleurs de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson.
- Lors du flambage d'aliments sous la hotte, allumer le ventilateur.
- Surveiller la nourriture qui est frite à une chaleur élevée ou moyennement élevée.
- Ne pas ranger d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson, qui pourraient tomber et l'endommager.

- Ne pas utiliser de couvercles décoratifs de brûleurs de surface : si un brûleur est allumé accidentellement, le couvercle décoratif devient chaud et peut fondre. Des brûlures peuvent se produire si les couvercles chauds sont touchés. La surface de cuisson peut également être endommagée.

Sécurité électrique

- Installation correcte : veiller à ce que cette cuisinière soit correctement installée et mise à la terre par un installateur compétent.
- Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes applicables. S'assurer que les électroménagers sont installés en conformité avec les normes de sécurité appropriées.
- Si cet appareil fonctionne mal ou si des fractures, des fissures ou des fentes apparaissent :
 - éteindre toutes les zones de cuisson;
 - débrancher la cuisinière de la prise secteur c.a.;
 - communiquer avec le centre de Service local.



AVERTISSEMENT

Si la surface de la surface de cuisson est fissurée, mettre l'appareil hors tension pour éviter tout choc électrique. Ne pas utiliser la surface de cuisson tant que le verre de surface n'a pas été remplacé.



AVERTISSEMENT

- Déconnecter la cuisinière de l'alimentation c.a. ou éteindre le disjoncteur avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- La cuisinière ne doit pas être placée sur une base.

Sécurité pour les enfants



AVERTISSEMENT

- Cet électroménager n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants sans supervision appropriée par un adulte responsable.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés pour vérifier qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Tenir les enfants éloignés de la porte lorsqu'elle est ouverte ou fermée, car ils risquent de se cogner sur la porte ou de s'y coincer les doigts.
- Les zones de cuisson deviendront chaudes pendant leur utilisation. Pour éviter que les jeunes enfants ne se brûlent, les éloigner de l'appareil pendant la cuisson.



AVERTISSEMENT

- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Pour éviter les risques de brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

Four

- **NE PAS TOUCHER LES BRÛLEURS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les brûleurs de cuisson peuvent être chauds même s'ils sont de couleur sombre. Les surfaces intérieures peuvent être suffisamment chaudes pour être source de brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou des matériaux inflammables au contact des brûleurs ou des surfaces intérieures du four tant qu'ils n'ont pas eu le temps de se refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent être suffisamment chaudes pour être source de brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures des évents du four, les surfaces autour de ces ouvertures, la porte du four et la fenêtre de la porte du four.
- **Ne pas chauffer de contenants d'aliments non ouverts.** Une accumulation de pression peut provoquer une explosion du récipient et être source de blessures.
- **Ne pas utiliser le four à des fins de stockage.** Les articles entreposés dans le four pourraient prendre feu.
- **Prendre des précautions lors de l'ouverture de la porte du four.** Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer des aliments.
- **Revêtement de protection.** Ne pas utiliser de feuille d'aluminium pour couvrir le fond du four. L'installation inappropriée de ces revêtements pourrait présenter un risque de choc électrique ou d'incendie.
- **Garder les conduits de ventilation du four dégagés.** La ventilation du four est située au-dessus du brûleur de surface arrière droit. Cette zone pourrait devenir chaude pendant l'utilisation du four. Ne jamais bloquer cette ventilation ni mettre du plastique ou des articles sensibles à la chaleur dessus.
- **Disposition des grilles du four.** Toujours placer les grilles du four à la position souhaitée lorsque le four est froid. En cas de manipulation des grilles lorsque le four est chaud, utiliser des poignées. Ne pas laisser les poignées toucher les brûleurs chauds du four.
- Ne pas laisser de papier d'aluminium ou une sonde à viande entrer en contact avec les brûleurs.

- **Pendant l'utilisation, l'électroménager devient chaud.** Veiller à ne pas toucher les brûleurs à l'intérieur du four.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou des grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre du four. Ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.

Hotte de ventilation :

- Nettoyer régulièrement les hottes. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre.

Surfaces de cuisson en verre ou en céramique

- **NE PAS TOUCHER LA SURFACE OU LES ESPACES PROCHEs DES BRÛLEURS.** Les brûleurs de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur sombre. Les espaces autour des brûleurs de surface peuvent être suffisamment chauds pour être source de brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou des matériaux inflammables au contact des brûleurs de surface ou des espaces proches des brûleurs tant qu'ils n'ont pas eu le temps de se refroidir. Parmi ces zones figurent la surface de cuisson et la partie qui fait face à la surface de cuisson.
- Ne rien faire cuire sur une surface de cuisson cassée. Si la surface de cuisson se casse, les liquides de nettoyage et les déversements de liquides peuvent pénétrer à l'intérieur de la surface cassée et être source de choc électrique. Contacter immédiatement un technicien agréé.
- Faire très attention lors du nettoyage de la surface de cuisson. Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, veiller à éviter les brûlures de vapeur. Certains produits nettoyants peuvent générer des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Avertissements importants relatifs à l'installation



AVERTISSEMENT

- Ce produit doit être installé par un technicien qualifié ou une société de service.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer un choc électrique, un incendie, une explosion, un fonctionnement défectueux de l'appareil ou des blessures.
- Déballer le four, retirer tous les matériaux d'emballage et examiner le four pour vérifier l'absence de dommages, tels que des bosses à l'intérieur ou à l'extérieur du four, des verrous de porte cassés, des fentes dans la porte ou une porte qui n'est pas alignée correctement. En cas de dommage, ne pas utiliser ce four et contacter immédiatement le revendeur.
- Cet appareil doit être mis à la terre correctement.
- Ne pas mettre cet appareil à la terre sur une conduite de gaz, un tuyau d'eau en plastique ou une ligne téléphonique.
 - Cela pourrait être source de choc électrique, d'explosion ou de problèmes avec le produit.
- Ne jamais, en aucune circonstance, couper ou retirer la troisième broche (de mise à la terre) du câble d'alimentation.
- Connecter la cuisinière à un circuit qui fournit l'ampérage correct.
- Brancher le câble d'alimentation sur une prise secteur correctement mise à la terre avec la configuration appropriée. Ce four doit être le seul produit connecté à ce circuit.
- Ne pas utiliser un câble d'alimentation endommagé ou de prise secteur mal fixée.
 - Cela risquerait de provoquer un choc électrique ou un incendie.
- Ne pas tirer sur le câble d'alimentation ou le plier de façon excessive.
- Ne pas entortiller ou attacher le câble d'alimentation.
- Ne pas accrocher le câble d'alimentation sur un objet métallique, ni l'insérer entre des objets.
 - Cela risquerait de provoquer un choc électrique ou un incendie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, contacter le centre de réparation le plus proche.
- Placer tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Les enfants peuvent les utiliser pour jouer et se blesser.
- Installer l'appareil sur un sol de niveau et robuste qui peut supporter son poids.
 - Le non-respect de cette consigne peut être source de vibrations anormales, de bruit ou de problèmes avec le produit.
- Ne pas installer l'appareil dans un lieu humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit directement exposé à la lumière solaire ou à l'eau (gouttes de pluie).
 - Cela risquerait de provoquer un choc électrique ou un incendie.

Avertissements importants relatifs à l'installation



ATTENTION

- Si l'appareil est inondé par un liquide quelconque, le débrancher en coupant le disjoncteur qui l'alimente. Pour plus de détails, contacter le centre de réparation agréé le plus proche. Le non-respect de cette règle risque de provoquer un choc électrique ou un incendie.
- Si l'appareil émet un bruit inhabituel, une odeur de brûlé ou de la fumée, le mettre immédiatement hors tension et contacter le centre de réparation le plus proche.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer un choc électrique ou un incendie.
- Ne pas toucher le câble d'alimentation. Ne pas toucher l'électroménager.
 - Une étincelle pourrait provoquer une explosion ou un incendie.
- Veiller à ne pas toucher la porte du four, les brûleurs ou toute autre partie chaude avec le corps pendant ou juste après la cuisson.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer des brûlures.
- Si un matériau s'enflamme dans le four à micro-ondes, garder la porte du four fermée, éteindre le four et déconnecter le câble d'alimentation ou couper l'alimentation électrique au fusible ou disjoncteur. Si la porte est ouverte, le feu peut se répandre.
- Toujours observer ces précautions de sécurité lors de l'utilisation du four. L'utilisateur ne doit jamais essayer de réparer lui-même le four, il existe une tension dangereuse à l'intérieur. Si une réparation est nécessaire, contacter le centre de réparation agréé le plus proche.
- Si l'appareil est utilisé alors qu'il a été contaminé par des substances étrangères telles que des déchets alimentaires, cela peut entraîner un problème avec l'appareil.
- Faire attention lors du retrait de l'emballage des aliments sortis de l'appareil.
 - Si la nourriture est chaude, de la vapeur chaude peut être émise brusquement lorsque l'emballage est retiré et cela peut entraîner des brûlures.
- Si un corps étranger (de l'eau par exemple) pénètre dans l'appareil, contacter le centre de réparation le plus proche.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer un choc électrique ou un incendie.
- Ne pas toucher le câble d'alimentation avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Maintenir tous les matériaux d'emballage à l'écart des enfants, car ils peuvent être dangereux pour eux.
 - Si un enfant met un sac sur sa tête il pourrait s'étouffer.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, sans être supervisés.
- S'assurer que les commandes de l'électroménager et les zones de cuisson sont hors de la portée des enfants.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer un choc électrique, des brûlures ou des blessures.
- Ne pas toucher l'intérieur de l'électroménager immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'électroménager sera chaud.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer des brûlures.
- Ne pas utiliser de produits aérosols ou d'autres objets à proximité du four.
 - Les articles inflammables ou les pulvérisateurs peuvent provoquer des incendies ou des explosions.
- Ne pas insérer de doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans les entrées, les sorties ou les orifices. Si des substances étrangères sont insérées dans l'un de ces orifices, contacter le fournisseur de produits ou le centre de service le plus proche.
- Tout réglage ou réparation de la porte du four doit être effectué par un professionnel agréé.
- Ne pas modifier ni effectuer des réglages ou des réparations de la porte. Il ne faut en aucun cas retirer la porte ou l'étagère extérieure du four.
- Ne pas entreposer ni utiliser ce four à l'extérieur.
- Ne jamais utiliser cet électroménager autrement que pour la cuisson.
 - L'utilisation de cet électroménager autrement que pour la cuisson peut être source d'incendie.
- Ne jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne pas les utiliser pour la cuisson.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer un incendie.
- Ne pas chauffer les aliments emballés dans du papier provenant de magazines, de journaux, etc.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne pas ouvrir la porte quand les aliments dans le four sont en train de brûler.
 - Si la porte est ouverte, cela cause une entrée d'oxygène et peut enflammer les aliments.
- Ne pas exercer une pression excessive à la porte ni à l'intérieur de l'électroménager. Ne pas heurter la porte ni l'intérieur de l'électroménager.
 - Se pendre à la porte peut être source de défaillance du produit et provoquer des blessures graves.
 - Si la porte semble endommagée, ne pas utiliser l'électroménager. Communiquer avec un centre de réparation.

- Ne pas tenir de la nourriture dans les mains nues pendant ou après la cuisson.
 - Utiliser des gants de cuisson. Les aliments peuvent être très chaud et provoquer des brûlures.
 - Les surfaces de la poignée et du four peuvent devenir suffisamment chaudes pour être source de brûlures après la cuisson.

Précautions d'utilisation



ATTENTION

- Si la surface de cuisson est fissurée, mettre l'appareil hors tension.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer un choc électrique.
- Les plats et les récipients peuvent devenir chauds. Manipuler avec soin.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent être source de brûlures. Enlever soigneusement les couvercles des récipients, en dirigeant la vapeur à l'écart des mains et du visage.
- Faire attention, car les boissons ou les aliments peuvent être très chauds après avoir été chauffés, en particulier lorsqu'un enfant est nourri. Vérifier que les aliments se sont refroidis suffisamment.
- Faire attention lors de la cuisson de liquides comme de l'eau ou d'autres boissons.
 - S'assurer de remuer pendant et après la cuisson.
 - Éviter d'utiliser un récipient glissant avec un col étroit.
 - Après la cuisson, attendre au moins 30 secondes avant de retirer le liquide chaud.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer un débordement brusque du contenu et causer des brûlures.
- Ne pas grimper sur l'électroménager ni y placer des objets (par exemple de la lessive, des couvercles de four, des bougies ou des cigarettes allumées, des plats, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.).
 - Des articles tels que des tissus peuvent rester coincés dans la porte.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer un choc électrique, un incendie, un fonctionnement défectueux de l'appareil ou des blessures.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec des mains humides.
 - Cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Ne pas pulvériser de produits volatiles tels qu'un insecticide sur la surface de l'électroménager.
 - Cela peut être dangereux pour les personnes et être source de choc électrique, d'incendie ou d'un fonctionnement défectueux de l'appareil.
- Ne pas approcher la face ou le corps de l'appareil pendant la cuisson ou en cas d'ouverture de la porte juste après la cuisson.
- Faire attention que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'électroménager.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer des brûlures chez les enfants.
- Ne pas placer des aliments ou des objets lourds sur le bord de la porte du four.
 - En cas d'ouverture de la porte, les aliments pourraient tomber, provoquant des brûlures ou des blessures.
- Ne pas refroidir brusquement la porte, l'intérieur de l'appareil ou un plat en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson.
 - Cela pourrait endommager l'appareil. La pulvérisation de vapeur ou d'eau peut être source de brûlures ou de blessures.
- Ne pas faire fonctionner le four quand il est vide, sauf pour l'autonettoyage.
- Ne pas rayer le verre de la porte du four avec un objet tranchant.
 - Cela pourrait endommager le verre ou le casser.
- Ne rien poser directement sur la surface de l'appareil quand celui-ci est en marche.
- Ne pas utiliser de récipients scellés. Retirer les sceaux et les couvercles avant la cuisson. Les récipients scellés peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression même après l'arrêt du four.
- Veiller à ce que les aliments qui sont cuits dans le four n'entrent pas en contact avec le brûleur.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne pas trop cuire les aliments.
 - Les aliments trop cuits pourraient provoquer un incendie.

Avertissements critiques relatifs au nettoyage



ATTENTION

- Ne pas nettoyer l'appareil en l'aspergeant directement avec de l'eau.
- Ne pas utiliser de benzène, de diluant ou de l'alcool pour nettoyer l'appareil.
 - Le non-respect de cette règle risque de provoquer la décoloration, la déformation ou l'endommagement de l'appareil ou être cause d'un choc électrique ou d'un incendie.
- Faire attention de ne pas se blesser lors du nettoyage de l'électroménager (extérieurement ou intérieurement).
 - L'utilisateur pourrait se blesser sur les bords acérés de l'électroménager.

- Ne pas nettoyer le four avec un nettoyant à vapeur. Utiliser plutôt la fonction de nettoyage à la vapeur intégrée de l'appareil.
 - Cela pourrait provoquer de la corrosion.
- Conserver l'intérieur du four propre. Les particules alimentaires ou les éclaboussures d'huile collées aux parois ou au sol du four peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité du four.

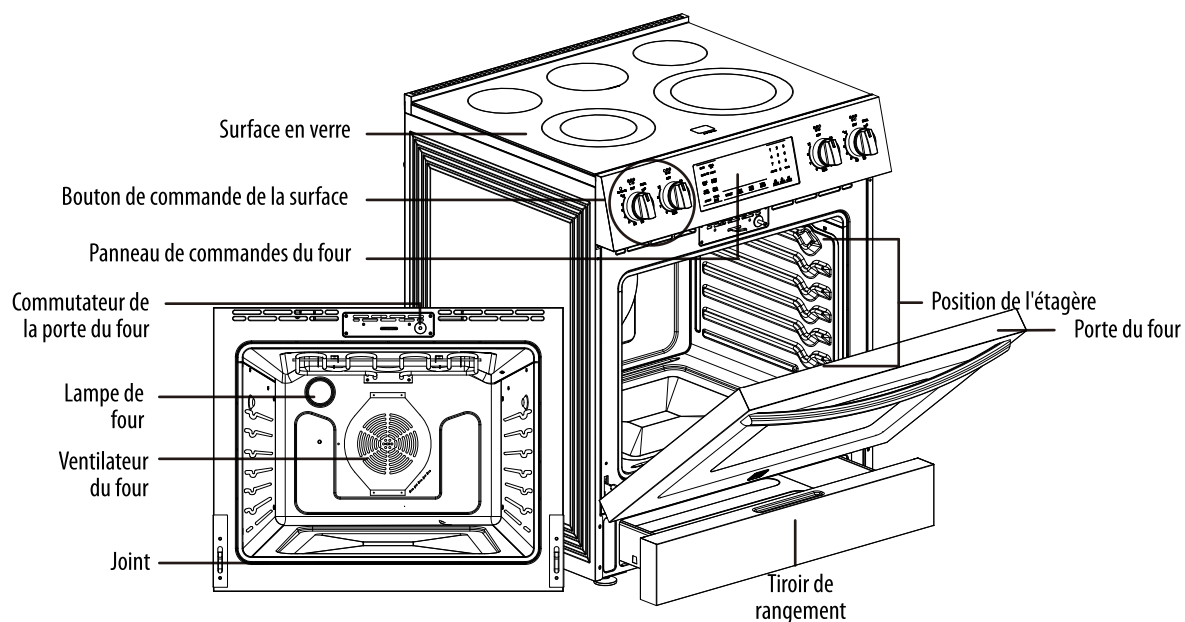
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques

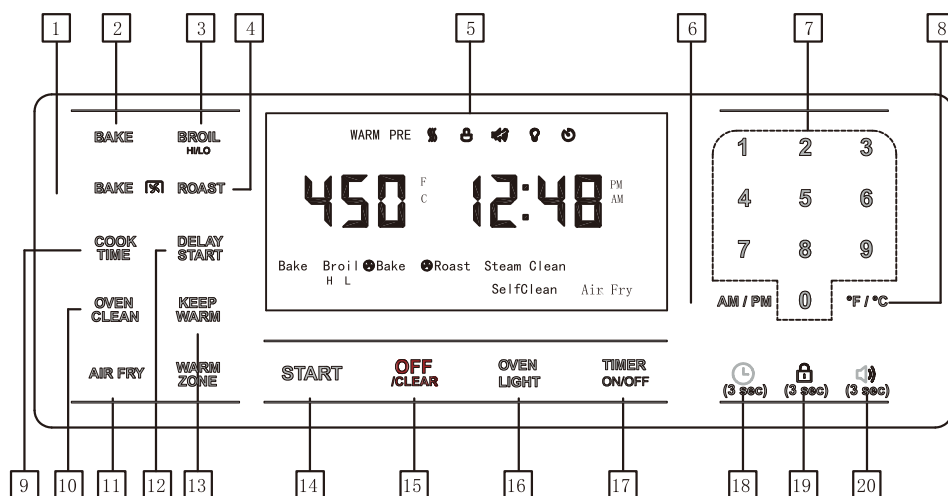
Contenu de l'emballage

- Cuisinière électrique à convection sur pieds de 136 cm³ (4,8 pi³) avec autonettoyage et friture à convection
- Dispositif antibasculement (1) et vis ST5* de 40 mm (4)
- Poignée du four (1) avec clé hexagonale (1)
- Grilles du four (2)
- Panier de friteuse à convection (1)
- Boutons (4)
- Rondelles en plastique arrière (2) avec vis ST5* de 20 mm (2)
- *Guide de l'utilisateur*

Composants principaux



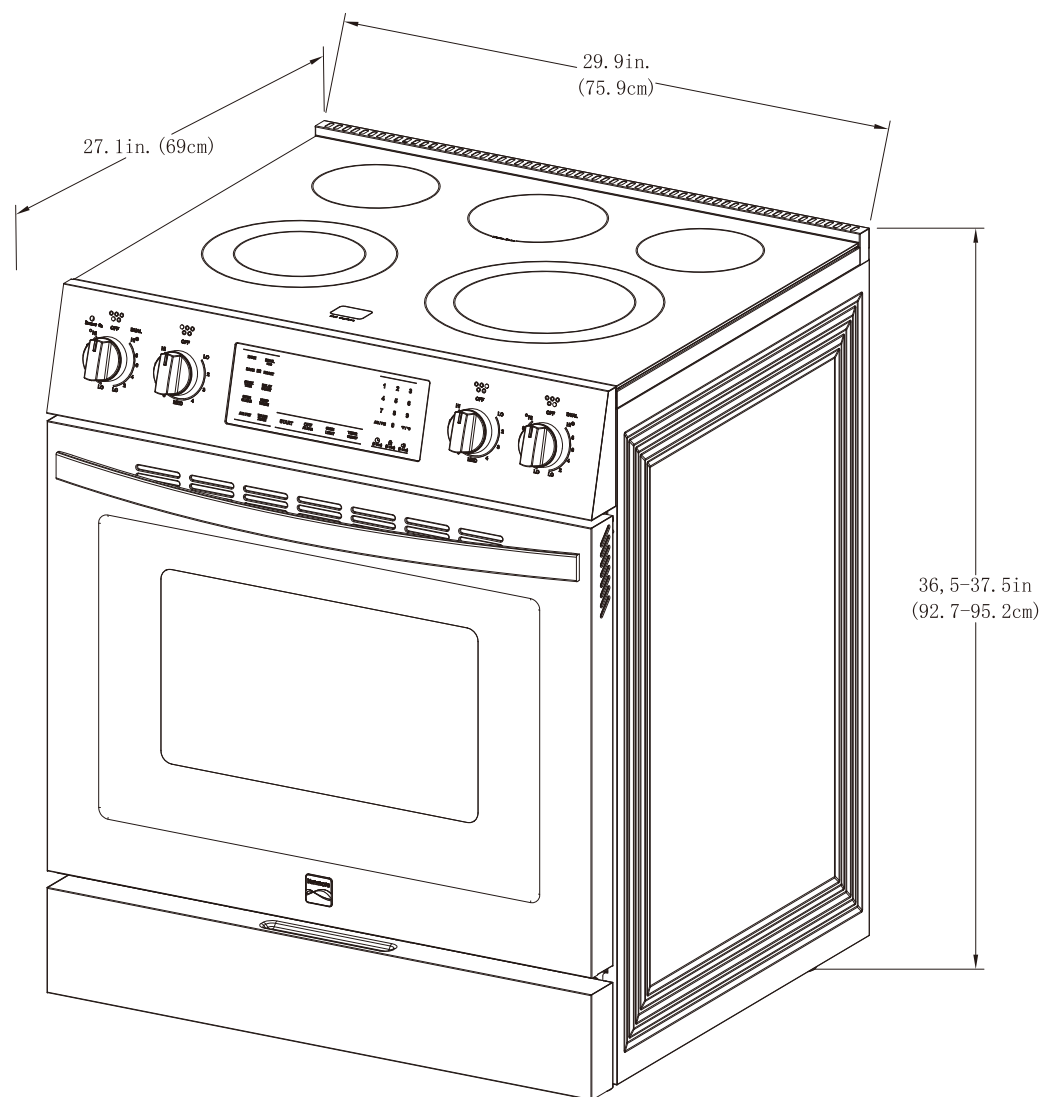
Panneau de commandes du four



N°	PAVÉ TACTILE	DESCRIPTION
1	Bake (Cuisson) (Cuisson à convection)	Active le ventilateur pendant la cuisson. Fournit une chaleur plus constante en faisant circuler l'air à l'intérieur du four pendant la cuisson. Fait cuire de grandes quantités de produits à cuire sur plusieurs étagères en même temps.
2	Bake (Cuisson)	Active la fonction de cuisson. Cuit uniformément les aliments en utilisant le brûleur inférieur du four.
3	Broil (Griller)	Active la fonction pour griller. Cuit les aliments en utilisant uniquement le brûleur supérieur du four. Il est possible de sélectionner Broil Hi (Griller à haute température) ou Broil Lo (Griller à basse température). Appuyer une fois sur cette touche pour le mode de cuisson élevé. Appuyer deux fois sur cette touche pour le mode de cuisson bas.
4	Roast [Rôtir] (Rôtissage à convection)	Active le ventilateur pendant le rôtissage. Fournit une chaleur plus constante en faisant circuler l'air à l'intérieur du four pendant la cuisson. Cuit de gros morceaux de viande.
5	Afficheur	Indique l'heure, la température du four, si le four est en mode de cuisson, gril ou autonettoyage, et la durée réglée pour la minuterie ou le fonctionnement automatique du four. Quand le four chauffe, l'icône (chauffage) s'affiche.
6	AM/PM (a.m. ou p.m.)	Appuyer pendant trois secondes pour passer du format 12 heures au format 24 heures. Lorsque le réglage de l'heure actuelle est effectué, appuyer sur cette touche pour sélectionner le format de l'heure a.m. ou p.m.
7	Touches numériques	Règlent les durées, les températures et les fonctions pré-réglées du four.
8	°C /°F	Appuyer pendant une seconde pour alterner entre Fahrenheit et Celsius.
9	Cook Time (Temps de cuisson)	Fonction du temps de cuisson activée. Utiliser le pavé numérique pour programmer le temps de cuisson des aliments souhaité. Le four s'arrête automatiquement quand le délai programmé est expiré.
10	Oven Clean (Nettoyage du four)	Active la fonction de nettoyage du four. Le nettoyage à la vapeur et le nettoyage automatique sont des options.
11	Air Fry (Friture à convection)	Permet d'activer et de désactiver le mode de friture à convection.
12	Démarrage différé	Règle le four pour qu'il démarre et s'arrête automatiquement. À utiliser avec les fonctions Bake (Cuisson), Convection Bake (Cuisson à convection), Convection Roast (Rôtissage à convection) ou Cook Time (Durée de cuisson).
13	Garder chaud	Conserve le four chaud après la cuisson. Cela réduit la température du four et le maintien à 65° C (150° F) jusqu'à trois heures.

N°	PAVÉ TACTILE	DESCRIPTION
14	Start (Démarrer)	Lance les fonctions de cuisson, de nettoyage ou de minutage du four.
15	Off/Clear (Désactivé/Supprimé)	Permet d'annuler toutes les opérations du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
16	Lampe de four	Appuyer sur cette touche pour allumer et éteindre la lumière du four.
17	Timer On/Off (Minuterie de marche à arrêt)	Active la minuterie pour saisir la durée souhaitée.
18	🕒 Clock Set (Réglage de l'heure)	Appuyer pendant trois secondes pour activer la caractéristique de réglage de l'heure, puis établir l'heure actuelle.
19	🔒 Lock (Verrouiller)	Appuyer sur cette touche pendant trois secondes pour désactiver le pavé tactile du panneau de commandes, afin d'éviter que le four soit mis en marche accidentellement. Le pavé tactile reste verrouillé jusqu'à ce que la fonction soit désactivée.
20	🔊 Sound (Son)	Appuyer sur cette touche pendant trois secondes pour activer ou désactiver le son.

Dimensions de la cuisinière



Installation

Cuisinière électrique à convection de 136 cm³ (4,8 pi³) avec autonettoyage et friture à convection

Choix d'un emplacement	14
Dégagements requis et dimensions	14
Exigences électriques	15
Installation de la cuisinière	16
Outils nécessaires (non inclus)	16
Articles non inclus	16
Informations destinées à l'installateur :	16
Connexion du câble d'alimentation	17
Connexion du câble d'alimentation	17
Installation du dispositif antibasculement	20
Positionnement de la cuisinière et connexion de l'alimentation	21
Mise de niveau de la cuisinière	21
Terminer l'installation	21
Installation de la poignée de porte	22
Installation des rondelles en plastique	23

Choix d'un emplacement

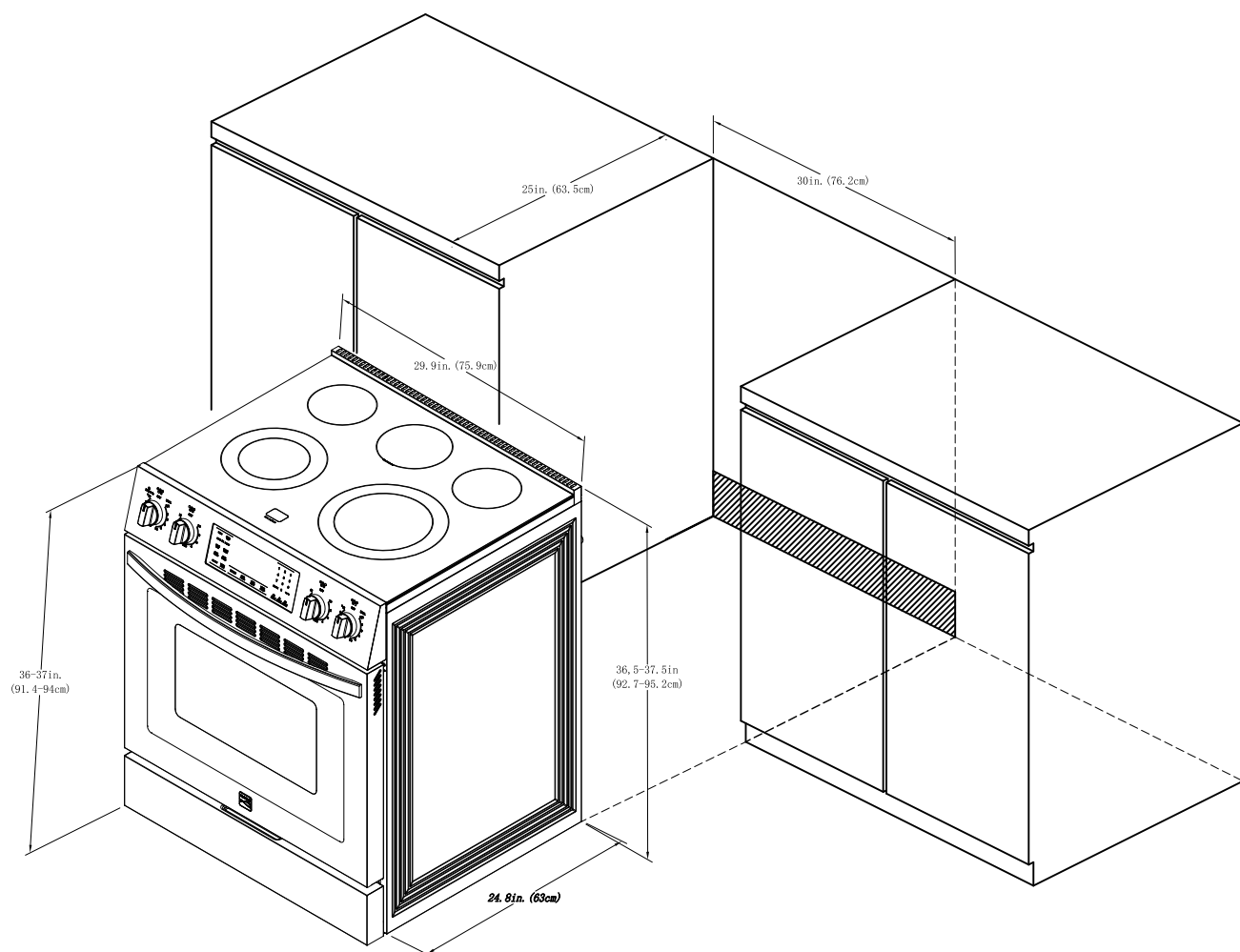
Dégagements requis et dimensions

AVANT DE COMMENCER à installer la cuisinière, se référer aux informations, dimensions et dégagements suivants. Ne pas installer la cuisinière à un endroit où elle peut être soumise à de forts courants d'air. Prévoir des dégagements adéquats entre la cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes. Ces dimensions doivent être respectées pour une utilisation sécuritaire de la cuisinière. L'emplacement de la prise électrique peut être ajusté pour respecter les dimensions et les dégagements suivants.

Pour une installation au Canada, une cuisinière sur pieds ne doit pas être installée à moins de 12 cm (4,7 po) de toute surface adjacente.

ATTENTION :

Cette cuisinière a été conçue pour respecter la température maximale admissible des armoires en bois, soit 90° C (194° F). S'assurer que le revêtement du mur, des comptoirs et des armoires autour de la cuisinière peuvent supporter la chaleur jusqu'à 90° C (194° F) générée par l'appareil. Dans le cas contraire, une décoloration, une délamination ou une fonte peuvent se produire.



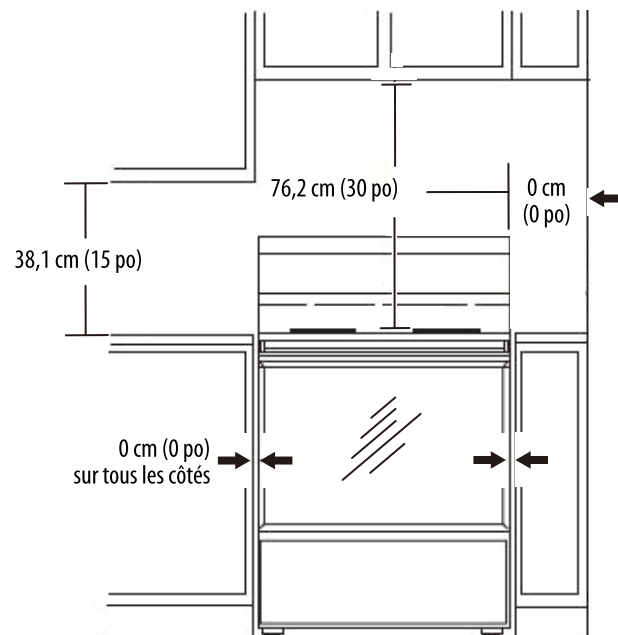
Dimensions minimum

S'assurer que le revêtement du mur, les comptoirs et les armoires et le plancher autour de la cuisinière peuvent supporter la chaleur jusqu'à 90° C (194° F) générée par l'appareil.

Permet un dégagement minimum de 76,2 cm (30 po), entre les éléments de surface et la partie inférieure non protégée de l'armoire en bois ou en métal, ou permet un minimum de 61 cm (24 po) lorsque le fond de l'armoire en bois ou en métal est protégé par du carton à l'enrouleuse ignifuge d'au moins 0,6 cm (0,25 po), recouvert d'au moins une feuille d'acier MSG n° 28, d'une feuille d'acier inoxydable de 0,038 cm (0,015 po), d'une feuille d'acier inoxydable de 0,038 cm (0,015 po), d'aluminium de 0,061 cm (0,024 po) ou de cuivre de 0,051 cm (0,020 po).

Cette cuisinière a été approuvée pour un espace de 0 cm (0 po) par rapport aux surfaces adjacentes au-dessus de la surface de cuisson. Toutefois, nous recommandons un espace minimum de 15,2 cm (6 po) par rapport aux surfaces à moins de 38,1 cm (15 po) au-dessus de la surface de cuisson et l'armoire adjacente pour réduire l'exposition à la vapeur, les éclaboussures de graisse et la chaleur.

Pour éliminer les risques de brûlure ou d'incendie au-dessus des surfaces de cuisson, ne pas monter une armoire de rangement au-dessus de l'appareil. Si une armoire de rangement doit être placée directement au-dessus de la surface de cuisson, on peut réduire les risques en installant une hotte de ventilation qui dépasse d'au moins 12,7 cm (5 po) la face avant des armoires. Les armoires installées au-dessus de la surface de cuisson ne doivent pas avoir une profondeur supérieure à 40,6 cm (16 po).

**Exigences électriques**

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de décharges électriques ou de blessures :

- Retirer le fusible du domicile ou déconnecter le disjoncteur avant de commencer l'installation.
- La cuisinière doit être alimentée avec la tension et la fréquence correctes, et doit être connectée à un circuit de dérivation individuel, correctement mis à la terre, protégé par un disjoncteur ou un fusible ayant l'ampérage indiqué sur la plaque signalétique située au-dessus du panneau supérieur du tiroir du bas.
- Nous recommandons de faire raccorder le câblage électrique et le branchement de la cuisinière par un électricien qualifié. Après l'installation, demander à l'électricien de montrer où la cuisinière principale peut être déconnectée.
- Vérifier avec les autorités locales quels sont les codes électriques qui s'appliquent localement. Si le four n'est pas branché conformément aux codes en vigueur, cela peut être source de conditions dangereuses. En l'absence de codes locaux, la cuisinière doit être câblée avec des fusibles pour remplir les exigences du Code national de l'électricité (CNE), ANSI/NFPA N° 70 (dernière édition).

Depuis le 1^{er} janvier 1996, le Code national de l'électricité exige que les nouvelles constructions (non existantes) utilisent une connexion à 4 conducteurs pour une cuisinière électrique.

- Lors de l'installation de la cuisinière électrique dans une nouvelle construction, suivre les instructions dans [Connexion d'un câble d'alimentation à 4 fils](#) à la page 18.
- Il faut utiliser un système électrique à 3 ou 4 fils, c.a. monophasé, 208Y/120 volts ou 240/120 volts, 60 H.
- Si l'équipement électrique existant ne respecte pas les exigences précitées, faire appel à un électricien certifié pour installer une prise secteur approuvée.
- Utiliser uniquement un câble de cuisinière à 3 ou 4 conducteurs homologué UL. Ces câbles peuvent être munis de bornes à anneaux sur les fils et d'un dispositif de décharge de traction.

- Un câble d'alimentation de 40 A avec une tension minimale de 125/250 volts est nécessaire. Nous ne recommandons pas un câble de 50A, mais s'il est utilisé, il doit être certifié pour une utilisation avec des ouvertures de connexion d'un calibre nominal de 35 cm (13,8 po). Veiller à centrer le câble et le dispositif de décharge de traction dans l'orifice de débouchure pour éviter que la bordure n'endommage le câble.
- Comme les bornes de cuisinière ne sont pas accessibles une fois que la cuisinière est en place, il faut utiliser un conduit ou un câble de service flexible.

Installation de la cuisinière

AVERTISSEMENT : Il est recommandé de faire installer la cuisinière par un professionnel.

Si la cuisinière n'est pas installée correctement, une mise à la terre incorrecte peut être source d'incendie ou d'explosion, provoquant des blessures, voire la mort.

Outils nécessaires (non inclus)



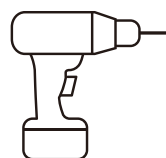
Pince



Tournevis à douille de 1/4 po



Clé à molette



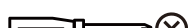
Perceuse



Niveau



Crayon



Tournevis cruciforme

Articles non inclus

- Câble d'alimentation à 4 ou 3 fils
- Dispositif de décharge de traction

Informations destinées à l'installateur :

- 1 Lire ce manuel avant l'installation de la cuisinière.
- 2 Observer toutes les normes et réglementations en vigueur.
- 3 Veiller à conserver ces instructions avec la cuisinière.
- 4 Avant l'installation de la cuisinière dans une zone de section couverte avec du linoléum ou tout autre revêtement de sol synthétique, s'assurer que le revêtement de sol peut accepter des températures d'au moins 82° C (180° F) sans se rétrécir, se déformer ni se décolorer.
- 5 Ne pas installer la cuisinière sur une moquette sauf si un isolant a été placé ou une feuille de contreplaqué de 0,6 cm (0,25 po) a été installée entre la cuisinière et la moquette.

Avant l'installation de la cuisinière

- 1 Enlever l'emballage extérieur et intérieur.
- 2 Essuyer les surfaces du four avec un chiffon humide ou une éponge, puis les sécher avec un chiffon sec.

Catégorie de cuisinière		Spécification du calibre de la trousse du câble d'alimentation et de la protection du circuit
120/140V	120/208V	A
8,8 à 16,5 kW	7,8 à 12,5 kW	40 ou 50
16,6 à 22,5 kW	12,6 à 18,5 kW	50

Cette cuisinière peut être connectée directement au boîtier du disjoncteur (ou déconnexion par fusible) par un câble en cuivre à gaine souple ou non métallique.

Laisser un jeu de 61 à 91,4 cm (2 à 3 pi) dans la ligne afin que la cuisinière puisse être déplacée si un entretien est nécessaire.

Un connecteur de conduit homologué UL doit être fourni à chaque extrémité du câble d'alimentation électrique (à la cuisinière et à la boîte de jonction).

La taille des fils et les connexions doivent être conformes à la catégorie de la cuisinière.

Le schéma de câblage figure sur une plaque signalétique située sur le panneau arrière.

Connexion du câble d'alimentation

AVERTISSEMENT :

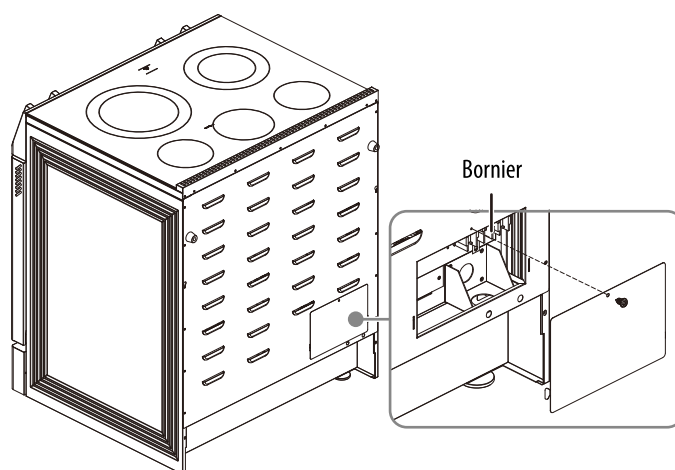
- Une mise à la terre du circuit électrique est requise pour cette cuisinière.
- Ne pas se connecter à l'alimentation électrique tant que la cuisinière n'est pas complètement mise à la terre.
- Cette cuisinière doit être connectée à un système de câblage métallique permanent mis à la terre ou un connecteur de mise à la terre doit être connecté aux bornes de mise à la terre ou au conducteur de câble de la cuisinière.

L'inobservation des instructions indiquées ci-dessus risque d'entraîner un choc électrique ou des blessures corporelles.

Remarque : Les connexions du câble d'alimentation décrites ci-dessous ne s'appliquent qu'au modèle 95163 est livrée avec un câble d'alimentation.

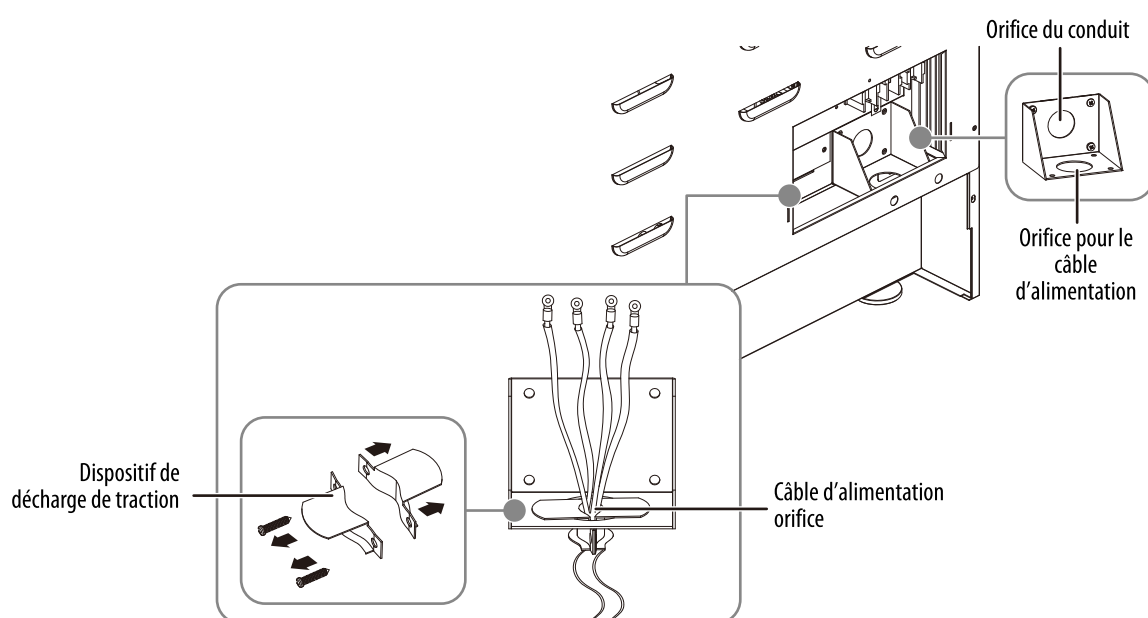
Retrait du cache du bornier

- 1 Retirer les deux vis de fixation du cache du bornier au dos de la cuisinière. Ne pas se débarrasser des vis. Elles seront nécessaires pour réinstaller le cache.

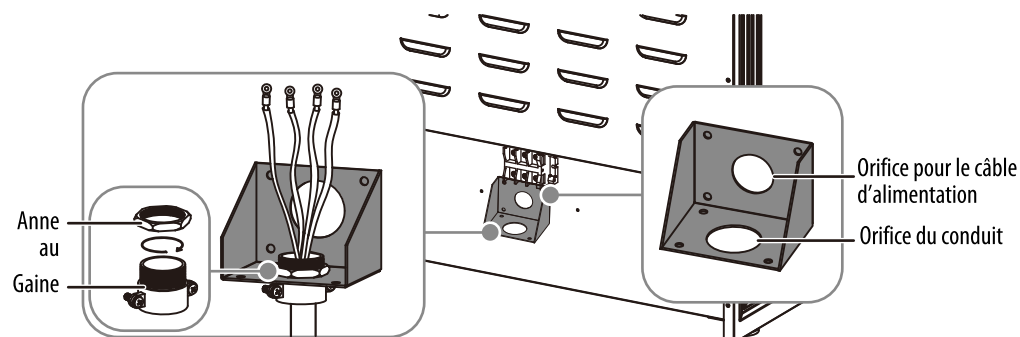


- 2 Pour l'installation du câble d'alimentation, accrocher la décharge de traction sur l'orifice de 3,5 cm (1 3/8 po) du câble d'alimentation située dans la partie arrière inférieure du four. Insérer le câble d'alimentation dans la décharge de traction, puis resserrer la décharge.

Remarque : Le câble d'alimentation doit être installé avec un dispositif de décharge de traction. Fixer le dispositif de décharge de traction dans l'ouverture de la plaque de connexion du conduit.

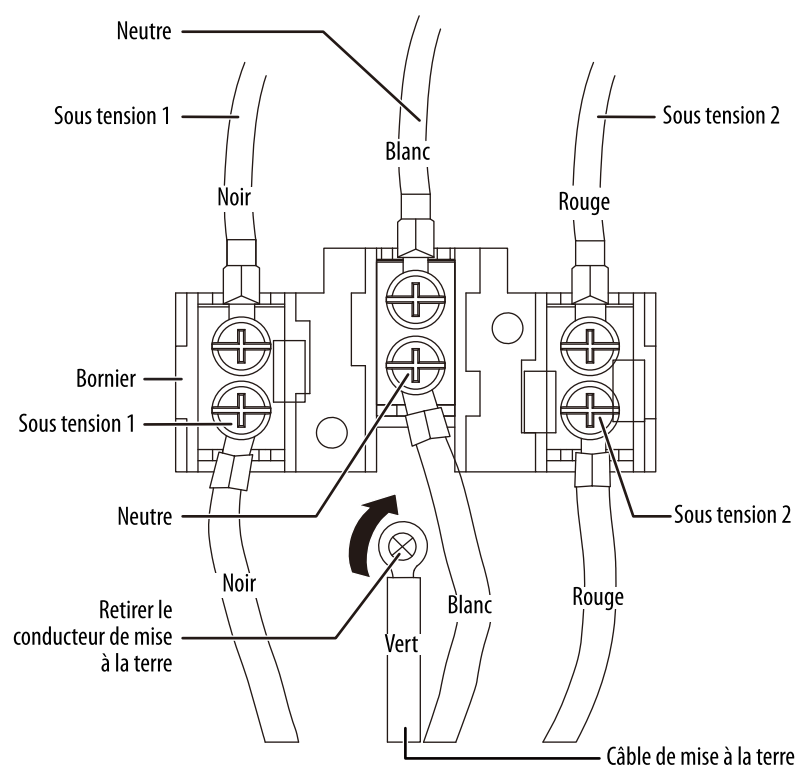


- 3 Pour l'installation du conduit, insérer le dispositif de décharge de traction dans l'orifice du conduit de 2,8 cm (1 1/8 po), puis installer le conduit à travers le corps du dispositif de décharge de traction et fixer ce dernier avec son anneau.



Pour connecter un câble d'alimentation à 4 fils, aller à [Connexion d'un câble d'alimentation à 4 fils](#) à la page 18.
 Pour connecter un câble d'alimentation à 3 fils, aller à [Connexion d'un câble d'alimentation à 3 fils](#) à la page 19.

Connexion d'un câble d'alimentation à 4 fils



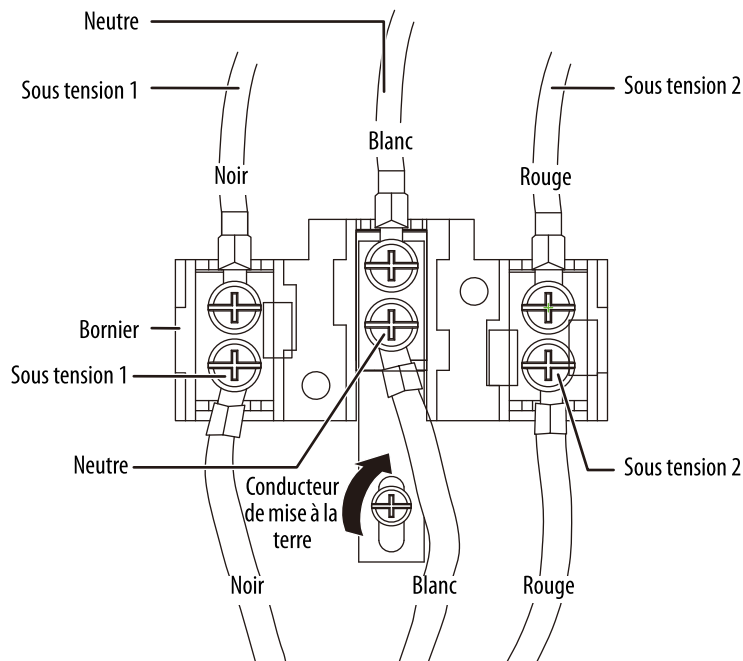
- 1 Déconnecter l'alimentation au niveau du disjoncteur ou de la boîte de fusibles avant d'effectuer la connexion électrique.
- 2 Retirer les trois vis de la borne inférieure du bornier et retirer la vis de mise à la terre.
- 3 Retirer et jeter le conducteur de mise à la terre situé entre la vis de la borne centrale et la vis de mise à la terre. Ne jeter aucune des vis.
- 4 Insérer la vis de mise à la terre dans l'anneau de la borne du câble d'alimentation et dans l'encadrement de la cuisinière.
- 5 Insérer les trois vis de la borne (retirées précédemment) dans chaque anneau de la borne du câble d'alimentation et dans les bornes inférieures du bornier. S'assurer que le câble central (blanc/neutre) est connecté dans la position centrale inférieure du bornier.
- 6 Réinstaller et serrer les vis fermement dans le bornier.

7 ATTENTION : Vérifier la tension après avoir connecté le câble d'alimentation.

Sous tension 1 – Neutre	120V
Sous tension 2 – Neutre	120V
Sous tension 1 – Sous-tension 2	208V à 240V

8 Aller à [Remettre le cache du bornier](#) à la page [20](#).

Connexion d'un câble d'alimentation à 3 fils

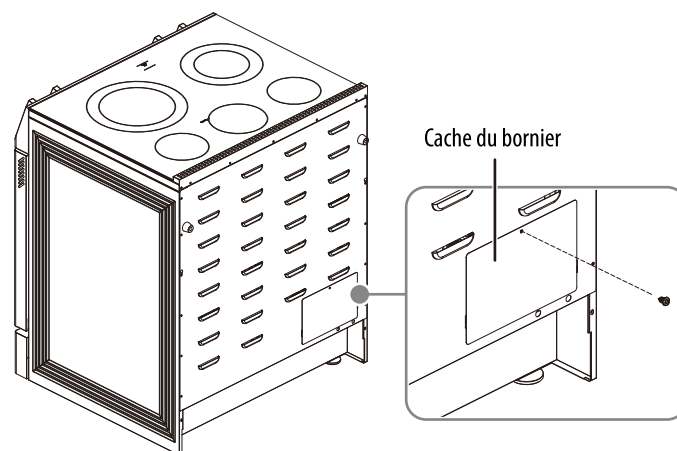


- 1 Retirer les trois vis de la borne inférieure de la borne du bornier.
- 2 Insérer les trois vis de la borne dans chaque anneau de la borne du câble d'alimentation et dans les bornes inférieures du bornier. S'assurer que le fil central (blanc/neutre) est connecté dans la position centrale inférieure du bornier.
- 3 Serrer les vis fermement au bornier. **NE PAS retirer la connexion au conducteur de mise à la terre.**
- 4 **ATTENTION :** Vérifier la tension après avoir connecté le câble d'alimentation.

Sous tension 1 – Neutre	120V
Sous tension 2 – Neutre	120V
Sous tension 1 – Sous-tension 2	208V à 240V

5 Aller à [Remettre le cache du bornier](#) à la page [20](#).

Remettre le cache du bornier



- 1 Vérifier que le câble est serré dans son emplacement, en utilisant le dispositif de décharge de tension. Voir l'étape 2 à la section [Retrait du cache du bornier](#) à la page 17.
- 2 Aligner le cache du bornier avec les orifices de vis au dos de la cuisinière.
- 3 Insérer les deux vis retirées précédemment à travers les orifices du cache et dans les orifices à l'arrière de la cuisinière.
- 4 Serrer les vis.

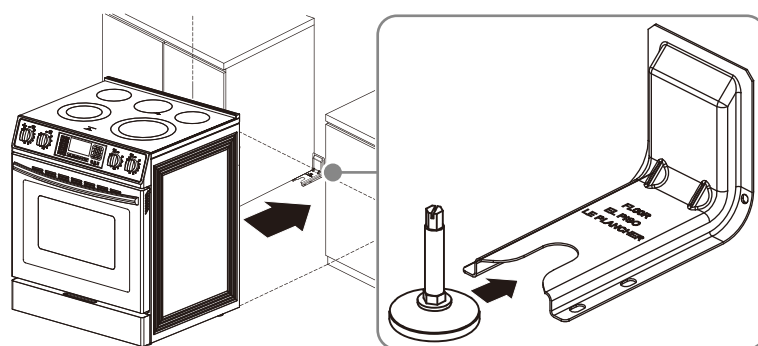
Installation du dispositif antibasculement

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être sécurisée par le support antibasculement fourni.

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser et blesser des personnes.
 - Un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et en mourir.
 - Installer le dispositif antibasculement sur la cuisinière et la structure en suivant les instructions d'installation.
 - S'assurer que la cuisinière est connectée au dispositif antibasculement installé à la structure.
 - Si la cuisinière est retirée du mur pour effectuer du nettoyage, la réparer ou autre, s'assurer que le dispositif antibasculement est correctement réactivé quand la cuisinière est remise contre le mur. Dans le cas d'une utilisation anormale (telle qu'une personne debout, assise ou appuyée sur une porte ouverte), si cette précaution n'est pas prise, la cuisinière pourrait basculer. Des blessures pourraient se produire en raison de liquides chauds répandus ou de la cuisinière elle-même.
- L'inobservation de ces instructions peut être source de décès ou de brûlures sérieuses pour les enfants et les adultes.

Un support antibasculement avec vis et instructions d'installation est fourni avec la cuisinière. Si le support n'est pas installé correctement, la cuisinière pourrait être renversée par l'utilisateur ou un enfant debout, assis ou appuyé sur la porte d'un four ouvert.

- 1 Relâcher et étendre le pied de nivellement jusqu'à un dégagement minimum de 1,8 cm (0,7 po) entre la partie inférieure de la cuisinière et le plancher.
- 2 Voir les instructions qui accompagnent le dispositif antibasculement.



- 3 Retirer le tiroir de rangement et regarder sous la cuisinière pour vérifier si le pied de nivellement est inséré dans le support. Voir [Retrait et réinstallation du tiroir de rangement](#) à la page 46.
- 4 Incliner avec précaution la cuisinière vers l'avant. Le support empêchera le basculement de la cuisinière de plus de 10,2 cm (4 po). Si ce n'est pas le cas, le support doit être réinstallé.

Positionnement de la cuisinière et connexion de l'alimentation

- 1 Brancher le câble d'alimentation. Vérifier que la prise secteur est conforme aux codes électriques locaux ou nationaux.
- 2 Faire glisser la cuisinière dans son emplacement.
- 3 Vérifier que le pied arrière de la cuisinière est bien glissé dans le support antibasculement. Incliner délicatement la cuisinière vers l'avant pour s'assurer que le support antibasculement fonctionne.

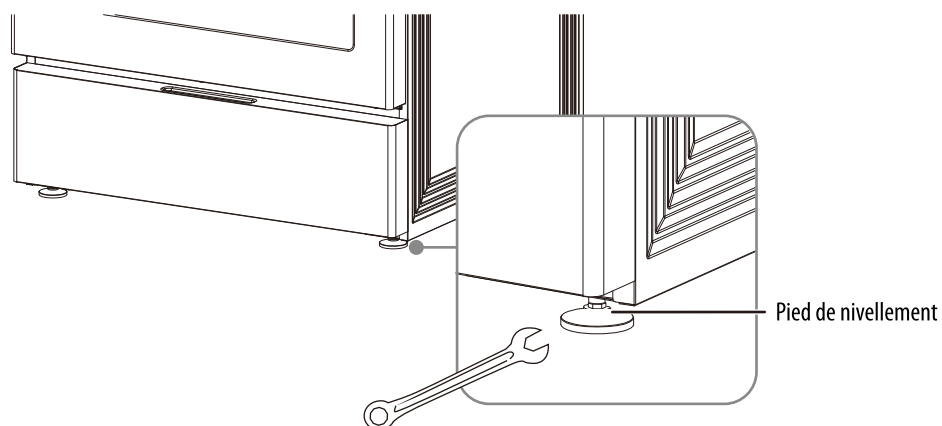
Mise de niveau de la cuisinière

La cuisinière doit être mise de niveau. Si la cuisinière n'est pas mise de niveau, la porte peut ne pas se fermer correctement provoquant des problèmes de chauffage non uniforme et de gaspillage.

Remarque :

- Pour faciliter le réglage des pieds, demander à quelqu'un de pousser la partie supérieure de la cuisinière afin de l'incliner légèrement.
- Il suffit généralement de régler les deux pieds avant, mais les quatre pieds peuvent s'ajuster si nécessaire.

- 1 Veiller à ce que la cuisinière soit placée là où c'est souhaité.
- 2 À l'aide d'une clé, niveler la cuisinière en tournant les pieds de nivellement avant si nécessaire. Tourner dans le sens antihoraire pour raccourcir le pied et baisser la cuisinière. Le sens horaire allonge le pied et soulève la cuisinière.
Ne régler les pieds de nivellement que dans la mesure où cela est nécessaire pour niveler la cuisinière. Le fait d'allonger les pieds de nivellement plus que nécessaire ou de retirer les pieds peut rendre la cuisinière instable.



- 3 Si la cuisinière se trouve à côté ou entre des armoires, vérifier que la surface de cuisson (sans les grilles des brûleurs de surface) est au même niveau que les comptoirs.

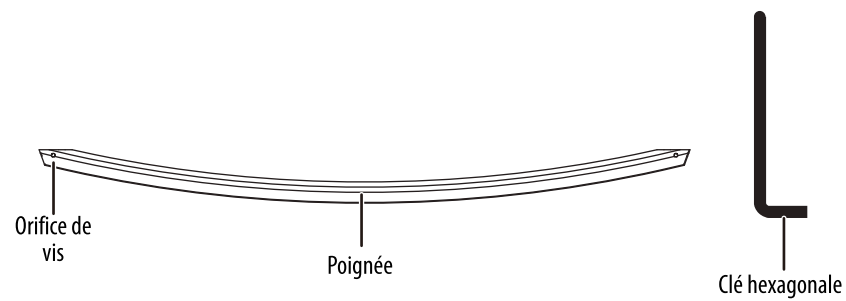
Terminer l'installation

- 1 Déplacer la cuisinière le plus proche possible de la prise secteur qui sera utilisée, puis brancher le câble d'alimentation.
- 2 Faire glisser la cuisinière dans son emplacement. Pousser la cuisinière dans sa position en s'assurant que le pied arrière gauche (ou droit) glisse sous le support antibasculement. La cuisinière doit se trouver à 2 cm (0,8 po) du mur arrière quand elle est correctement installée.
- 3 Incliner délicatement la cuisinière vers l'avant pour s'assurer que le support antibasculement est installé correctement et empêche le basculement.
- 4 Ouvrir l'alimentation électrique. Vérifier que la cuisinière fonctionne correctement. Pour plus d'informations, voir [Instructions d'utilisation](#) à la page 24.

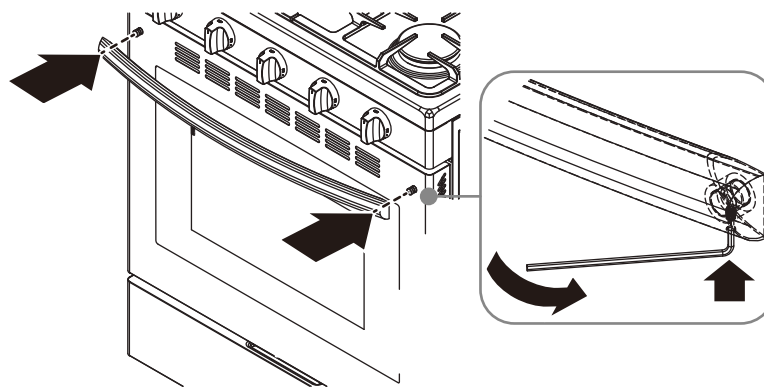
Installation de la poignée de porte

La cuisinière peut être équipée d'une « poignée KD » qui doit être installée.

- 1 Vérifier les trousseaux d'installation pour la poignée et la clé hexagonale.



- 2 Vérifier que le côté avec les orifices de vis est orienté vers la porte du four.
- 3 Placer la poignée de la porte contre la porte du four et la fixer sur la pièce de raccordement.

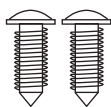


- 4 Utiliser la clé hexagonale pour serrer les deux côtés de la poignée de la porte.

Installation des rondelles en plastique

Pour éviter que la cuisinière ne soit trop proche du mur à l'arrière, installer les rondelles de plastique fournies.

1 Chercher la trousse des rondelles en plastique. Elle comprend ce qui suit :

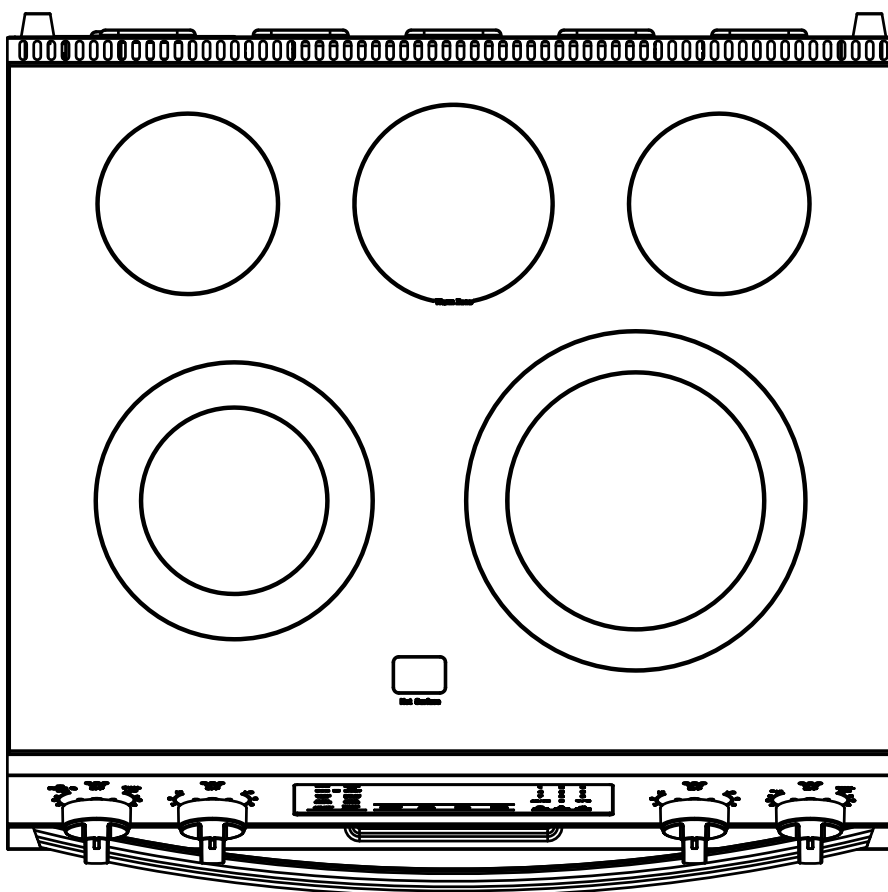


Vis (2)



Rondelles en plastique

2 Aligner les orifices des rondelles en plastique avec les orifices de la partie supérieure au dos de la cuisinière, puis les fixer à l'aide des vis fournies.



Instructions d'utilisation

Cuisinière électrique à convection de 136 cm³ (4,8 pi³) avec
autonettoyage et friture à convection

Avant de commencer à utiliser la cuisinière	25
Conseils pour économiser l'énergie	25
Utilisation des brûleurs de surface	25
Identification des feux	26
Zones de cuisson	27
Utilisation d'un bouton de commande d'un brûleur de surface	27
Utilisation du brûleur de tenue au chaud au centre	28
Utilisation des ustensiles appropriés	28
Protection de la surface de cuisson en céramique	29
Utilisation du four	29
Réglages minimum et maximum	29
Positionnement des grilles du four	30
Utilisation de la ventilation du four	31
Utilisation de la lumière du four	31
Conseils pour la cuisson	31
Réglage de l'heure	31
Sélection de l'affichage de l'heure à 12 heures ou 24 heures	32
Utilisation du temporisateur	32
Cuisson	33
Réglage du thermostat	33
Cuisson et rôtissage à convection	33
Friture à convection	34
Programmation du temps de cuisson	34
Programmation de la mise en marche différée	35
Rôtissage	36
Maintien des aliments chauds	37
Pour alterner entre Fahrenheit ou Celsius	37
Activation ou désactivation des effets sonores	37
Verrouillage des commandes du four	37

Avant de commencer à utiliser la cuisinière

AVERTISSEMENT : Tous les équipements électriques comportant des pièces mobiles peuvent être dangereux. S'assurer de lire et de suivre toutes les instructions de sécurité. Voir **CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ** à la page 3.

Avant d'allumer les brûleurs ou le four :

- Enlever tout emballage.
- Essuyer les surfaces de la cuisinière avec un chiffon humide ou une éponge, puis les sécher avec un chiffon sec propre.

ATTENTION : Ne pas utiliser des détergents puissants, des poudres abrasives, ni des objets coupants pour nettoyer la cuisinière. Ces produits peuvent endommager la surface de la cuisinière.

Quand un brûleur ou le four est utilisé pour la première fois, de la fumée ou des odeurs peuvent être émises. Ceci est normal. Vérifier que la pièce est bien ventilée.

AVERTISSEMENT :

- Ne pas toucher les surfaces chaudes de la cuisinière. Toujours utiliser des gants isolants ou des poignées.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec la cuisinière.

Conseils pour économiser l'énergie

- Garder la porte du four fermée pendant la cuisson, sauf pour tourner les aliments.
- Ne pas ouvrir la porte du four fréquemment pendant la cuisson, afin de maintenir la température du four.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. La chaleur résiduelle termine le processus de cuisson.
- Pour réduire le temps nécessaire au réchauffage du four, planifier l'utilisation du four de manière à éviter de l'éteindre entre deux cuissons.
- Quand cela est possible, cuire plus d'un produit à la fois.

Utilisation des brûleurs de surface

AVERTISSEMENT :

- Avant d'utiliser les brûleurs de surface, s'assurer de suivre tous les avertissements et précautions de sécurité qui sont listés. Le non-respect de cette règle peut entraîner des dommages aux produits, des blessures ou la mort.
- En cas de déplacement de la casserole ou de la poêle sur un autre brûleur, les soulever et les placer sur l'autre brûleur. Ne pas faire glisser une casserole ou une poêle d'un brûleur à un autre. De faire glisser une casserole ou une poêle d'un feu à l'autre peut égratigner la surface.

ATTENTION : Avant la cuisson

- Ne jamais utiliser la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- Ne poser ni ranger aucun objet qui peut fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- N'allumer les brûleurs de surface qu'après y avoir placé des ustensiles dessus.
- Ne pas ranger d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson. Ils pourraient tomber et l'endommager.

ATTENTION : Pendant la cuisson

- Ne pas placer pas de papier d'aluminium ou d'articles en plastique tels que salières et poivrières, porte-cuillères ou emballages en plastique sur la cuisinière lorsqu'elle est en service. L'air chaud des ventilations pourrait faire fondre le plastique ou enflammer des produits inflammables.
- S'assurer que le brûleur correct a été allumé.
- Ne jamais rien faire cuire directement sur le verre. Toujours utiliser un ustensile.
- Toujours mettre une poêle au centre du feu de surface pendant la cuisson.
- Ne jamais laisser les feux de cuisson de surface sans surveillance lors de réglages à une température élevée. Des débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui peuvent s'enflammer.
- Toujours éteindre les brûleurs de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson.
- Ne pas utiliser d'emballage en plastique pour couvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et être difficile à enlever.

ATTENTION : Après la cuisson

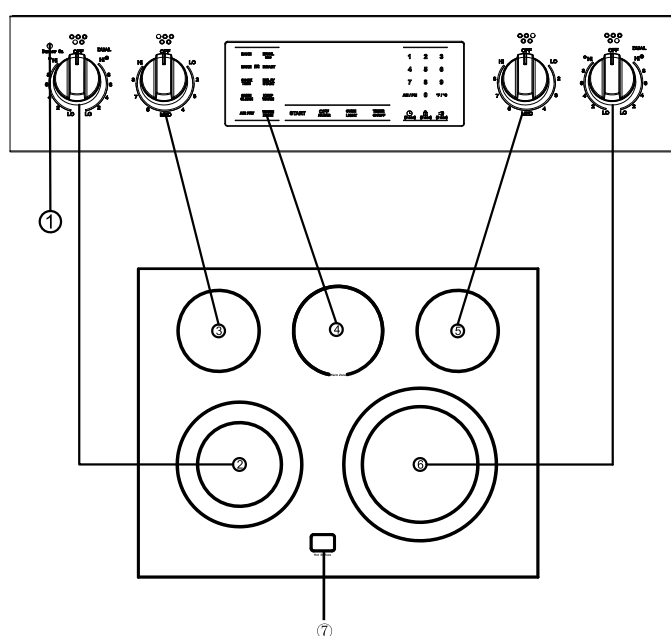
- Ne pas toucher les feux de surface tant qu'ils ne se sont pas refroidis.
- La surface peut être encore chaude et des brûlures peuvent se produire si la surface du verre est touchée avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.
- Nettoyer immédiatement les déversements sur la zone de cuisson pour éviter les difficultés de nettoyage une fois que la surface se refroidit.
- Si l'armoire est directement au-dessus de la surface de cuisson, s'assurer que les articles qui s'y trouvent ne sont pas utilisés fréquemment et qu'ils peuvent être rangés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. Les températures peuvent être dangereuses pour des articles tels que les liquides volatils, les nettoyants ou les aérosols.

Les brûleurs de la surface de cuisson sont des brûleurs de surface radiants. Lorsqu'un brûleur est allumé, la température s'élève graduellement et de façon uniforme. À mesure que la température monte le brûleur radiant devient rouge. Pour maintenir le réglage sélectionné, les cycles des brûleurs s'allument et s'éteignent. Le brûleur retient suffisamment de chaleur pour aider à fournir une chaleur plus uniforme et plus constante pendant le cycle d'arrêt. Pour une cuisson efficace, éteindre le brûleur pendant quelques minutes avant que la cuisson soit complète. Cela permet à la chaleur résiduelle de terminer le processus de cuisson.

Remarque : Un brûleur radiant est doté d'un limiteur qui permet au brûleur de s'allumer et de s'éteindre, même en cas de réglage **HI** (élevé). Cela est normal et aide à éviter d'endommager la céramique de la surface de cuisson. L'alternance du réglage **HI** (élevé) peut se produire si l'ustensile de cuisson est trop petit pour le brûleur radiant ou si le fond de l'ustensile de cuisson n'est pas plat.

Identification des feux

Cette cuisinière est équipée de quatre brûleurs de surface et d'un brûleur de tenue au chaud au centre. Les différentes tailles de brûleurs permettent de s'assurer d'avoir la bonne source de chaleur pour chaque type de cuisson.



N°	Élément	Description
1	Témoin de la surface de cuisson	S'illumine quand un brûleur est allumé.
2	Avant gauche	15,2 à 22,9 cm (6 to 9 po), 3 000W
3	Arrière gauche	15,2 cm (6 po), 1 200W
4	Élément de tenue au chaud au centre	100W. Appuyer sur les touches Zone chaude (Warm Zone) et Démarrage (Start) pour allumer le centre de réchauffement.
5	Arrière droit	15,2 cm (6 po), 1 200W
6	Avant droit	22,9 à 30,5 cm (9 à 12 po), 3 000W
7	Indicateur de surface chaude	S'illumine quand la surface de cuisson est activée ou est chaude au toucher. L'indicateur reste allumé, même quand les feux sont éteints. Il s'éteint quand la surface de cuisson s'est refroidie à environ 66° C (150° F).

Zones de cuisson

Les zones de cuisson de cette cuisinière sont identifiées par des cercles permanents sur la surface de cuisson en verre. Pour une cuisson plus efficace, adapter la taille de la casserole à celle de l'élément.

Les poêles ne doivent pas dépasser de 1,3 à 2,5 cm (0,5 à 1 po) au-delà de la zone de cuisson.

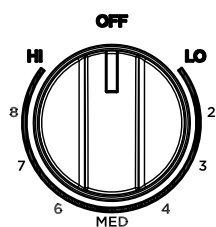
Quand une commande est allumée, il est possible de voir une luminosité à travers la surface de cuisson. Le brûleur s'allume et s'éteint pour maintenir le réglage de chaleur pré-réglé, même à des températures élevées.

Pour plus d'informations concernant les types d'ustensiles de cuisine, voir [Utilisation des ustensiles appropriés](#) à la page 28.

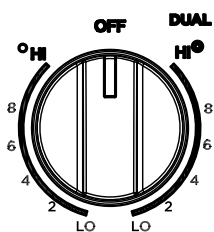
Utilisation d'un bouton de commande d'un brûleur de surface

RÉGLAGE	TYPE DE CUISSON
HIGH (Élevé)	Pour le démarrage de tout aliment, porter à ébullition ou l'utilisation d'une lèchefrite
MEDIUM HIGH (Moyen élevé)	Continuer à faire bouillir rapidement, frire, faire frire des graisses ou cuire des légumes à la vapeur
MEDIUM (moyen)	Maintenir une ébullition lente ou épaissir les sauces et les sauces de cuisson
MEDIUM LOW (Moyen bas)	Faire cuire en continu, pocher ou cuire à l'étouffée des aliments
LOW (Bas)	Maintien des aliments chauds ou pour faire fondre

- 1 Appuyer sur le bouton.
- 2 Pour les brûleurs gauche et droit, tourner le bouton dans n'importe quelle direction jusqu'au réglage souhaité.
- 3 Pour les doubles brûleurs avant gauche et droit, tourner le bouton vers le côté **A** pour utiliser le brûleur comme élément unique. Tourner le bouton sur le côté **B** pour utiliser les deux brûleurs. En cas d'utilisation du côté **B**, la chaleur du brûleur augmente.



Un feu
(arrière gauche, arrière droit)



Feu double
(Avant gauche, avant droit)

Utilisation du brûleur de tenue au chaud au centre

Le brûleur de tenue au chaud au centre, situé au centre arrière de la surface en verre, maintient les aliments chauds et cuits à la température de service.

ATTENTION :

- Ne pas chauffer les aliments sur le brûleur de tenue au chaud pendant plus de trois heures.
- Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine et des plats recommandés comme étant sûrs pour l'utilisation au four et sur la surface de cuisson.
- Toujours utiliser toujours des poignées ou des gants isolants lors du retrait des aliments du brûleur de tenue au chaud au centre, car les ustensiles et les assiettes seront chauds.
- Toujours démarrer avec des aliments chauds. Manger des aliments non cuits ou froids placés sur le brûleur de tenue au chaud au centre peut entraîner des maladies.

Remarque :

- Le brûleur de tenue au chaud au centre ne brille pas en rouge comme les brûleurs de cuisson.
- Le fait d'appuyer sur la touche **Off/Clear** (Désactivé/Supprimé) n'éteint pas le brûleur de tenue au chaud au centre.
- Pour obtenir d'excellents résultats, tous les aliments sur le brûleur de tenue au chaud au centre doivent être couverts avec une feuille d'aluminium. Lorsque des pâtisseries ou du pain sont réchauffés, le couvercle doit être ventilé pour laisser l'humidité s'échapper.

- 1 Appuyer sur la touche **Warm Zone** (Zone de réchauffement) puis appuyer sur la touche **Start** (Démarrer) pour mettre le brûleur de tenue au chaud au centre en marche.
- 2 Appuyer de nouveau sur la touche **Warm Zone** (Zone chaude) ou appuyer sur la touche **Off/Clear** (Désactivé/Supprimé) pendant une seconde pour arrêter le brûleur de tenue au chaud au centre.

Utilisation des ustensiles appropriés

L'utilisation d'ustensiles de cuisine appropriés peut éviter de nombreux problèmes, tels qu'une cuisson inégale ou des temps de cuisson prolongés. Rechercher les caractéristiques suivantes des poêles :

- Les dessous sont plats et les côtés droits.
- Le couvercle est bien ajusté.
- Le poids de la poignée ne fait pas basculer la poêle.
- La poêle est bien équilibrée.
- La taille de la poêle correspond à la quantité de nourriture préparée et à la taille du brûleur de surface.
- La poêle est faite d'un matériau qui conduit bien la chaleur. Voir [Types d'ustensiles de cuisson](#) à la page 28.

Types d'ustensiles de cuisson

La composition des ustensiles détermine la rapidité et la régularité avec lesquelles la chaleur est transférée du brûleur de surface au fond de la poêle.

MATÉRIAU	DESCRIPTION
Aluminium	Conducteur de chaleur excellent. Certains types d'aliments peuvent faire foncer l'aluminium. (Les ustensiles de cuisine en aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion.) Si des poêles en aluminium sont glissées sur la surface de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des traces métalliques qui ressemblent à des éraflures. Retirer ces marques dès que la surface de cuisson refroidit.
Cuivre	Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Si des poêles en cuivre sont glissées sur la surface de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des traces métalliques qui ressemblent à des éraflures. Retirer ces marques dès que la surface de cuisson refroidit.
Acier inoxydable	Conducteur de chaleur lent avec des résultats de cuisson inégaux. Robuste et facile à nettoyer, résiste aux taches.
Fonte	Un mauvais conducteur, mais qui retient bien la chaleur. Cuit uniformément une fois la température de cuisson atteinte. N'est pas recommandée pour une utilisation sur les surfaces de cuisson en céramique.
Métal émaillé	Les caractéristiques de chauffe varient en fonction du matériau de base. Le revêtement en émail de porcelaine doit être lisse pour éviter de rayer les surfaces de cuisson en céramique.
Verre	Faible conducteur de chaleur. N'est pas recommandé pour une utilisation sur les surfaces de cuisson en céramique, car il pourrait rayer le verre.

Protection de la surface de cuisson en céramique

Nettoyage

- Nettoyer la surface de cuisson avant la première utilisation.
- Nettoyer la surface de cuisson tous les jours ou après chaque utilisation. Cela permet de préserver l'aspect de la surface de cuisson et de prévenir les dommages.
- Si un déversement se produit pendant la cuisson, éteindre le brûleur et nettoyer immédiatement la zone de cuisson pendant qu'elle est chaude pour éviter un nettoyage difficile ultérieurement. Avec grand soin, essuyer le déversement avec une serviette propre sèche. Porter des gants ou des gants isolants pour éviter des brûlures.
- Ne pas laisser les débordements sur la zone de cuisson ou la bordure de la surface de cuisson pendant une longue période.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs ou de tampons de nettoyage abrasifs, car ils pourraient rayer la surface de cuisson.
- Ne pas utiliser de javel, d'ammoniaque ou d'autres produits de nettoyage qui ne sont pas recommandés pour une utilisation sur une surface en céramique.

Protection contre les traces et les rayures

- Ne pas utiliser d'ustensiles en verre. Ils pourraient rayer la surface de cuisson.
- Ne pas placer un trépied ou un anneau de wok entre la surface de cuisson et la poêle. Ils pourraient marquer ou rayer la surface de cuisson.
- Vérifier que la surface de cuisson et le dessous de la poêle sont propres.
- Ne pas faire glisser de poêles en métal sur la surface de cuisson.

Prévention des taches

- Ne pas utiliser un chiffon ou une éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Ils peuvent laisser un film, ce qui peut provoquer des taches sur la surface de cuisson une fois que la zone est chauffée.
- La cuisson continue sur une surface souillée peut entraîner une tache permanente.



Précaution contre les autres dommages

- Ne pas laisser du plastique, du sucre ou des aliments à forte teneur en sucre fondre sur la surface de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyer immédiatement.
- Ne pas laisser une poêle chauffer à sec. Cela peut endommager la surface de cuisson et la poêle.
- Ne jamais utiliser la surface de cuisson comme une surface de travail ou une planche à découper.

Utilisation du four

Réglages minimum et maximum

AVERTISSEMENT : Se tenir à l'écart du four à l'ouverture de sa porte. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler les mains, le visage ou les yeux. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer des aliments.

FONCTION	RÉGLAGE MINIMUM	RÉGLAGES MAXIMUM
Bake (Cuisson)	66° C (150° F)	288° C (550° F)
Broil (Griller)	Lo (bas)	Hi (élevé)
Cuisson à convection (cuisson )	66° C (150° F)	288° C (550° F)
Rôtissage à convection (rôtir )	66° C (150° F)	288° C (550° F)
Air Fry (Friture à convection)	176° C (350° F)	288° C (550° F)
Nettoyage automatique	2 heures	5 heures
Steam Clean (Nettoyage vapeur)	—	25 minutes
Garder chaud	—	3 heures

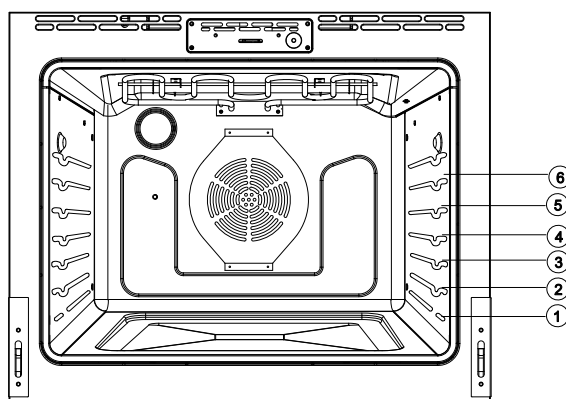
Remarque : Toujours faire cuire ou griller les aliments avec la porte du four fermée. Si la porte du four est ouverte pendant que le four fonctionne et qu'elle reste ouverte, le brûleur du four s'arrête en une minute. Ce n'est pas un problème du produit. Dès que la porte est fermée, le four redémarre automatiquement.

Positionnement des grilles du four

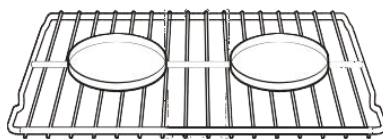
Il est possible de retirer et de repositionner les grilles du four dans n'importe laquelle des six positions. Chaque grille de four est dotée d'une butée intégrée pour éviter qu'elle ne soit accidentellement tirée complètement. Un positionnement correct des grilles du four permet d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

AVERTISSEMENT : Se tenir à l'écart du four à l'ouverture de sa porte. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler les mains, le visage ou les yeux. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer des aliments.

Remarque : La position de la grille au-dessus de 6 n'est pas utilisable.

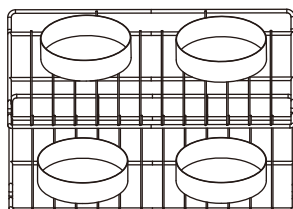


- Le fait de centrer les moules à gâteaux dans le four permet d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson.
- Lors de la cuisson de plusieurs produits, veiller à laisser un espace de 2,5 à 3,8 cm (1 à 1,5 po) autour de chaque produit.
- Lorsque la cuisson ou la cuisson à convection se fait sur une seule grille, placer la grille du four en position 3 ou 4.



Placement du récipient sur une grille unique

- Lors de la cuisson ou de la cuisson à convection sur des grilles multiples, placer les grilles du four en position 3 et 5. Placer deux moules à l'arrière de la grille supérieure et les deux autres moules à l'avant de la grille inférieure.



Placement du récipient sur plusieurs grilles

ATTENTION :

- Ne jamais recouvrir entièrement une grille du four avec du papier d'aluminium. Cela gênerait la circulation de l'air chaud et nuirait aux résultats de cuisson.
- Ne pas mettre de papier d'aluminium tout en bas du four, car cela pourrait être cause de dommages.
- Placer les grilles du four dans le four lorsque celui-ci est froid.
- Quand une grille de four est placée dans la position la plus haute, il faut s'assurer que la grille est bien placée sur la butée en relief.

Retrait d'une grille du four

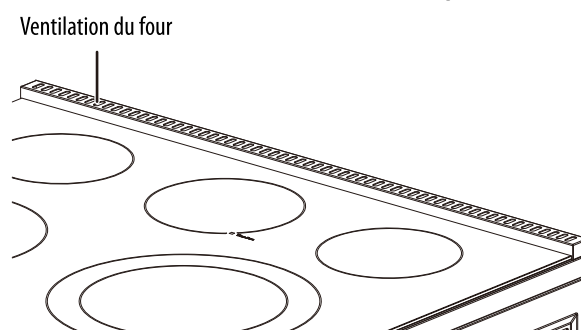
- 1 Tirer sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
- 2 Soulever la partie avant de la grille du four et la tirer pour la sortir du four.

Pour remettre une grille du four

- 1 Placer la bordure arrière de la grille sur le support de la grille.
- 2 Soulever la partie avant de la grille et la faire glisser dans le four.

Utilisation de la ventilation du four

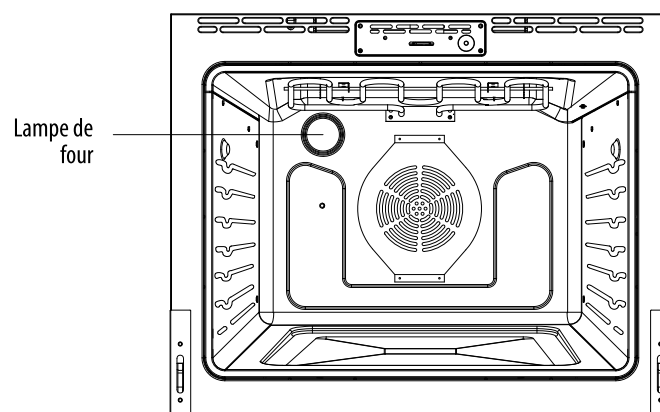
La ventilation du four est située au-dessus du brûleur de surface arrière gauche.



- Il est normal que de la fumée s'échappe de l'ouverture de ventilation.
- Ne pas bloquer ou placer des objets devant l'ouverture de ventilation du four. Une circulation d'air correcte permet d'éviter les problèmes de combustion du brûleur du four et d'obtenir de bons résultats de cuisson.
- Comme la ventilation du four et les environs peuvent devenir chauds, faire attention lorsque des objets sont placés à proximité de la ventilation. La vapeur chaude pourrait chauffer ou faire fondre les objets placés devant l'ouverture de ventilation du four.

Utilisation de la lumière du four

Le four est équipé d'une lampe qui se trouve sur la paroi arrière du four, dans le coin supérieur arrière gauche.




- Appuyer sur la touche **Oven Light** (Lampe du four) pour allumer et éteindre la lumière du four. La lumière du four permet de vérifier la progression de la cuisson sans ouvrir la porte du four.

Conseils pour la cuisson

- Utiliser des feuilles de métal revêtues d'antiadhésif ou des conteneurs en aluminium, ou utiliser des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Optimiser l'utilisation de l'espace sur la grille. Nous recommandons de placer le moule au milieu de la grille.
- Sélectionner la position correcte de la grille avant de mettre le four en marche.
- Ne pas déplacer les grilles du four quand elles sont chaudes. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsque le four est chaud, veiller à ne pas laisser la poignée entrer en contact avec les brûleurs du four.
- Garder la porte du four fermée autant que possible.

Réglage de l'heure

L'horloge doit être réglée à l'heure correcte pour que les fonctions automatiques de minutage du four fonctionnent correctement. Il est possible de régler l'heure pour afficher 12 heures ou 24 heures. L'affichage 12 heures est le réglage par défaut. Le moment de la journée ne peut être modifié que quand la cuisinière n'est pas utilisée (mode veille).

- 1 Appuyer sur la touche  (Clock Set) (Réglage de l'horloge) pendant trois secondes.
- 2 Entrer l'heure actuelle en heures et minutes à l'aide du pavé numérique. L'heure réglée clignote sur l'écran.
- 3 Taper sur **AM/PM** pour modifier l'heure a.m. ou p.m.
- 4 Appuyer sur la touche **Start** (Démarrer) ou **Clock Set*** (Réglage de l'horloge) pour enregistrer. L'écran affiche l'heure actuelle.

Sélection de l'affichage de l'heure à 12 heures ou 24 heures

- 1 Appuyer sur la touche **AM/PM** pendant trois secondes. L'écran affiche le mode actuel.
- 2 Appuyer sur le pavé **AM / PM** pour modifier l'affichage de 12 heures à 24 heures. L'écran affiche *12Hr* ou *24Hr* en fonction de la sélection.
- 3 Appuyer sur la touche **Start** (Démarrer) pour enregistrer le mode d'affichage.

Utilisation du temporisateur

La minuterie sert de temporisateur supplémentaire qui émet un signal sonore quand le temps programmé est écoulé. Il ne démarre ni n'arrête les fonctions de cuisson. On peut utiliser cette fonction en même temps que toute autre fonction du four ou même quand ni la surface de cuisson ni le four ne sont utilisés. La minuterie peut être réglée pour une durée allant de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.

- 1 Appuyer sur la touche **Timer On/Off** (Minuterie activée ou désactivée). L'écran affiche *Timer* (Minuterie) et *00:00* clignote sur l'écran.
- 2 Utiliser les touches numériques pour saisir la durée de la minuterie en minutes ou heures et minutes. L'écran affiche l'heure programmée.
- 3 Appuyer sur la touche **Start** (Démarrer) pour démarrer la minuterie. L'afficheur montre la durée restante. Une fois le temps écoulé, la minuterie continue à émettre un bip jusqu'à ce que la touche **Timer On/Off** (Démarrage ou arrêt de la minuterie) soit appuyée. Après avoir appuyé sur la touche **Timer On/Off**, l'écran affiche l'heure actuelle.

Cuisson

La fonction cuisson permet de programmer le four pour cuire à n'importe quelle température entre 66° C (150° F) et 288° C (550° F).

- 1 Positionnement de la grille du four là où souhaité.
- 2 Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson). L'affichage clignote avec une icône pour la cuisson et affiche 350°. Si la température par défaut est la température souhaitée, sauter à l'étape 4.
- 3 (Facultatif) Appuyer sur les touches numériques pour saisir la température de cuisson souhaitée. La température clignote sur l'écran.
- 4 Appuyer sur la touche **Start** (Démarrer). Le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage. Placer les aliments dans le four après un préchauffage effectué. Le préchauffage est important pour des résultats de cuisson optimaux.
L'écran affiche *PRE, 100°*, et les icônes de cuisson jusqu'à ce que le four atteigne 100°. Puis, l'écran affiche la température actuelle du four. Quand le four atteint la température programmée, il émet trois bips.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, retirer les aliments du four, fermer la porte et appuyer sur **Off/Clear** (Désactivé/Supprimé). Le four s'arrête et l'écran affiche l'heure actuelle.
- 6 Pour modifier une température de cuisson programmée, appuyer sur **Bake** (Cuisson), entrer la nouvelle température de cuisson, puis appuyer sur **Start** (Démarrer). Le four termine la cuisson à la nouvelle température.

Réglage du thermostat

Si les résultats de cuisson ne sont pas ceux attendus, le thermostat de cuisson actuel du four peut être réglé jusqu'à ± 19° C (± 35° F).

Remarque : Le réglage de la température sera retenu en mémoire même à la suite d'une panne de courant électrique. Ce réglage sera utilisé pour toutes les cuissons futures, y compris les cuissons au four, les cuissons à convection, les rôtissages à convection, les grillades et la conservation au chaud. Le réglage du thermostat n'affecte pas le nettoyage à la vapeur. Pour régler la température pour une cuisson unique, voir [Cuisson](#) à la page 33.

- 1 Appuyer sur **°F / °C** pendant trois secondes en mode veille. L'écran affiche « 0 ».
- 2 Appuyer sur les touches numériques pour saisir le réglage de température souhaité. Par exemple, pour une température du four plus élevée de 10° que la température affichée, appuyer sur **1**, puis sur **0**. Si la température souhaitée est inférieure de 10°, appuyer sur **1**, **0**, puis sur **°F / °C** pendant une seconde. L'affichage passe à **10**.
- 3 Appuyer sur la touche **Start** (Démarrer). L'écran affiche l'heure actuelle. Pour la prochaine cuisson, le four utilise le nouveau réglage de température.

Cuisson et rôtissage à convection

Les fonctions de cuisson à convection et de rôtissage à convection permettent de programmer le four pour cuire ou rôtir à n'importe quelle température entre 66° C (150° F) et 288° C (550° F). Un ventilateur à l'arrière du four fait circuler l'air chaud de façon uniforme dans tout le four. Ainsi, les aliments sont cuits et dorés plus uniformément et en moins de temps qu'avec une chaleur normale.

Pour la cuisson par convection :

- Idéale pour cuire des aliments sur plusieurs grilles.
- Bonne pour de grandes quantités d'aliments cuits au four.
- Donne de bons résultats avec des biscuits, des gâteaux, des brownies, des petits gâteaux, des choux à la crème, des petits pains sucrés, des gâteaux des anges et du pain.
- Les biscuits ont de meilleurs résultats lorsqu'ils sont cuits sur des plaques à biscuits plates.
- Lorsque la cuisson ou la cuisson à convection se fait sur une seule grille, placer la grille du four en position 3 ou 4.
- Lorsque la cuisson à convection se fait sur des grilles multiples, placer les grilles du four en position 3 et 5.

Pour le rôtissage par convection :

- La bonne solution pour des morceaux de viandes tendres, non couverts.
- Placer une lèchefrite et une grille sous la viande ou la volaille pendant le rôtissage à convection pour obtenir les meilleurs résultats. La lèchefrite permet de récupérer les déversements de graisse et la grille empêche les éclaboussures de graisse.

- 1 Positionner la grille du four là où souhaité.
- 2 Appuyer sur la touche  **Bake** (Cuisson à convection) ou  **Roast** (Rôtissage à convection). Le four émet un bip à chaque fois qu'on appuie sur un bouton. L'afficheur montre la température par défaut (325°) et l'icône de cuisson clignote. Si la température par défaut est la température souhaitée, sauter à l'étape 4.
- 3 (Facultatif) Appuyer sur les touches numériques pour saisir la température souhaitée. Tous les rôtissages doivent être faits sur une lèchefrite et une grille de rôtissage.
- 4 Appuyer sur la touche **Start** (Démarrer). Le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage. Le préchauffage est important pour des résultats de cuisson optimaux.

L'écran affiche *PRE, 100°*, l'heure actuelle et *Fan Bake* (Cuisson à convection) ou *Fan Roast* (Rôtissage à convection) jusqu'à ce que le four atteigne 100°. Puis, l'écran affiche la température actuelle du four. Quand le four atteint la température programmée, il émet trois bips.

- 5 Mettre les aliments dans le four, puis fermer la porte du four.

Lorsque la cuisson ou le rôtissage est terminé, le four s'éteint automatiquement, *END* clignote sur l'écran et le four émet un bip pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que la touche **Off/Clear** (Désactivé/Supprimé) soit appuyée. L'écran affiche l'heure actuelle.

- 6 Pour modifier une température de cuisson programmée, appuyer sur la touche  **Bake** ou  **Roast**, entrer la nouvelle température, puis appuyer sur la touche **Start**. Le four termine la cuisson à la nouvelle température.

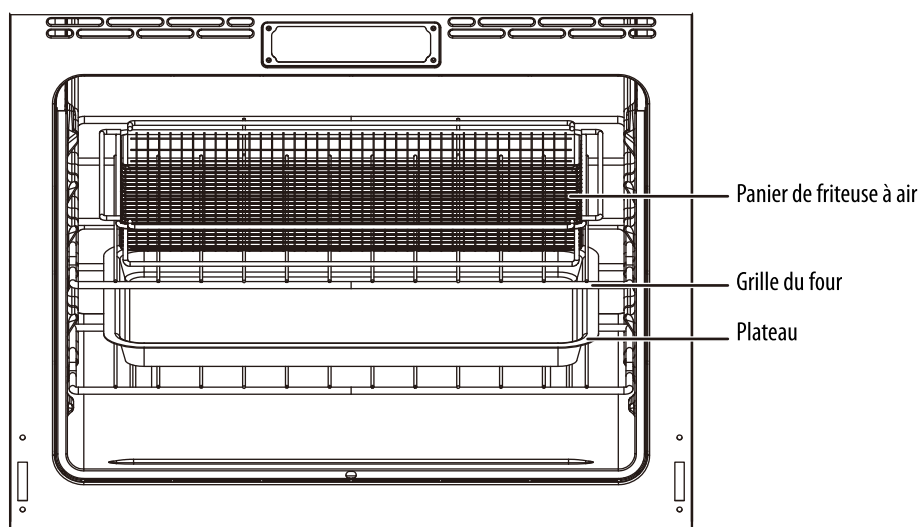
Friture à convection

La fonction de friture à convection (Air Fry) utilise l'air chaud pour obtenir des aliments surgelés ou frais plus croustillants et plus sains, sans aucune huile (ou moins que la normale) par rapport aux modes de convection.

La fonction de friture à convection est idéale pour la cuisson sur une seule grille d'aliments emballés et prêts à consommer. Vérifier d'avoir bien retiré l'emballage des aliments avant de les cuire. La température peut être programmée entre 177 et 288° C (350 et 550° F). Éteindre la lumière du four pendant la cuisson.

Remarque : Pour de meilleurs résultats, utiliser ce mode en mode four simple et placer le panier de la friteuse à convection en position 4.

- Placer une plaque à pâtisserie ou un plateau (non inclus) sur la grille sous le panier de la friteuse pour récupérer les éventuelles dégoulinades. Cela permettra de réduire les éclaboussures et la fumée.
- Retirer le panier de la friteuse avant l'autonettoyage.
- Porter des gants résistant à la chaleur pour sortir les aliments cuits.
- S'assurer que la quantité d'aliments dans le panier de la friteuse à convection ne dépasse pas 5 kg (11 lb).



- 1 Disposer les aliments sur la grille.
- 2 Appuyer sur **Air Fry** (Friture à convection). La température par défaut est de 218° C (425° F). Si la température par défaut est la température souhaitée, sauter à l'étape 4.
- 3 (Facultatif) Appuyer sur les touches *numériques* pour saisir la température souhaitée.
- 4 Appuyer sur **START** (Démarrer).
- 5 Quand la cuisson est terminée, appuyer sur **OFF** (Éteindre), puis sortir les aliments.

Programmation du temps de cuisson

La fonction Temps de cuisson permet de programmer le four pour qu'il fasse cuire les aliments à une température donnée pendant une durée déterminée. Une fois le réglage de l'heure terminé, le four s'éteint automatiquement.

ATTENTION : Prendre des précautions lors de l'utilisation de la fonction Durée de cuisson. Cette fonction est utilisée de préférence pour la cuisson des viandes salées ou congelées et de la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent facilement se gâter, comme le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande, doivent être réfrigérés avant d'être mis au four. Même lorsqu'ils sont réfrigérés, ils ne doivent pas reposer plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. Manger des aliments avariés peut entraîner une maladie due à une intoxication alimentaire.

- 1 Mettre la grille du four à l'endroit souhaité, puis placer les aliments dans le four et fermer la porte.

Remarque : Placer les aliments dans le four après un préchauffage si la recette le recommande. Le préchauffage est important pour des résultats de cuisson optimaux.

- 2 Appuyer sur **Bake** (Cuisson). L'afficheur montre la température par défaut et l'icône de cuisson clignote. Si la température par défaut est la température souhaitée, sauter à l'étape 4.

- 3 (Facultatif) Appuyer sur les touches numériques pour saisir la température souhaitée. Le préchauffage est important pour des résultats de cuisson optimaux. Tous les rôtissages doivent être faits sur une lèchefrite et une grille de rôtissage.
- 4 Appuyer sur la touche **Cook time** (Temps de cuisson). L'écran affichera 00:00.
- 5 Appuyer sur les touches numériques pour saisir la durée de cuisson souhaitée. L'écran affiche la durée sélectionnée. La minuterie peut être réglée pour toute durée allant de 1 minute à 10 heures.
- 6 Appuyer sur la touche **Start** (Démarrer). Le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage.
L'écran affiche la température par défaut ou celle sélectionnée, *Bake*, et la durée de cuisson sélectionnée, jusqu'à ce que le four atteigne la température sélectionnée. Lorsque le four atteint cette température, il émet trois bips. Le four démarre la cuisson pour la durée programmée et l'écran affiche la durée de cuisson restante.
Quand la durée de cuisson est terminée, le four s'arrête automatiquement et *END* (Fin) clignote sur l'affichage. Le four émet un bip pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que la touche **Off/Clear** (Désactivé/Supprimé) soit appuyée. L'écran affiche l'heure actuelle.
- 7 Pour modifier une température de cuisson programmée, appuyer sur la touche **Bake**, entrer la nouvelle température, puis appuyer sur la touche **Start**. Le four termine la cuisson à la nouvelle température.
- 8 Pour modifier la durée de cuisson, appuyer sur la touche **Cook Time** (Durée de cuisson), entrer la nouvelle durée de cuisson, puis appuyer sur la touche **Start** (Démarrer). Le four continue de cuire pour la durée programmée restante.

Remarque : Pour régler l'heure actuelle pendant la cuisson, maintenir appuyé la touche **Clock Set*** (Réglage de l'heure). Quand la touche **Clock Set*** (Réglage de l'heure) est relâchée, l'écran revient à la durée de cuisson restante.

Programmation de la mise en marche différée

La fonction de démarrage différé permet d'utiliser la minuterie de la cuisine pour démarrer et arrêter automatiquement un autre programme de cuisson (Bake [Cuisson], Convection Bake [Cuisson à convection] ou Convection Roast [Rôtissage à convection]). Le démarrage différé peut être réglé jusqu'à 10 heures. L'horloge doit être réglée à l'heure actuelle correcte pour que le démarrage différé fonctionne correctement.

ATTENTION : Prendre des précautions lors de l'utilisation de la fonction de démarrage différé. Cette fonction est utilisée de préférence pour la cuisson des viandes salées ou congelées et de la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent facilement se gâter, comme le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande, doivent être réfrigérés avant d'être mis au four. Même lorsqu'ils sont réfrigérés, ils ne doivent pas reposer plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. Manger des aliments avariés peut entraîner une maladie due à une intoxication alimentaire.

- 1 Mettre la grille du four à l'endroit souhaité, puis placer les aliments dans le four et fermer la porte. Tous les rôtissages doivent être faits sur une lèchefrite et une grille de rôtissage.
- 2 Appuyer sur la touche pour l'opération de cuisson ou de rôtissage souhaitée. L'afficheur clignote avec l'icône de la fonction et montre la température par défaut (350°). Si la température par défaut est la température souhaitée, sauter à l'étape 4.
- 3 (Facultatif) Appuyer sur les touches numériques pour saisir la température souhaitée. L'écran affiche la température programmée.
- 4 Appuyer sur la touche **Cook time** (Temps de cuisson). L'écran affiche la température de cuisson, *Bake* et 00:00.
- 5 Appuyer sur les touches numériques pour saisir la durée de cuisson souhaitée. L'écran affiche en clignotant la durée de cuisson qui a été programmée. La durée peut être programmée pour une durée allant de 1 minute à 10 heures.
- 6 Appuyer sur **Delay Start** (Démarrage différé). L'écran affiche *Delay* (Démarrage différé) et 00:00 clignote.
- 7 Utiliser les touches numériques pour saisir la durée de démarrage différé du four avant son démarrage. La durée peut être programmée pour une durée allant de 1 minute à 10 heures.
- 8 Appuyer sur **Start** (Démarrer). Le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage.
L'écran affiche la température par défaut ou celle sélectionnée, *Bake*, et la durée de cuisson sélectionnée, jusqu'à ce que le four atteigne la température sélectionnée. Lorsque le four atteint cette température, il émet trois bips. Le four démarre la cuisson pour la durée programmée et l'écran affiche la durée de cuisson restante.
Lorsque la durée de cuisson est terminée, le four s'éteint automatiquement, *END* clignote sur l'écran et le four émet un bip pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que la touche **Off/Clear** (Désactivé/Supprimé) soit appuyée. Après ça, l'écran affiche l'heure actuelle.
- 9 Pour modifier la température de cuisson programmée, appuyer sur **Bake** (Cuisson), entrer la nouvelle température de cuisson, puis appuyer sur **Start** (Démarrer). Le four termine la cuisson à la nouvelle température.
- 10 Pour modifier la durée de cuisson, appuyer sur **Cook Time** (Durée de cuisson), entrer la nouvelle durée de cuisson, puis appuyer sur **Start** (Démarrer). Le four continue de cuire pour la durée programmée restante.
- 11 Pour modifier la durée de cuisson, appuyer sur la touche **Cook Time** (Durée de cuisson), entrer la nouvelle durée de cuisson, puis appuyer sur la touche **Start** (Démarrer). Le four continue de cuire pour la durée programmée restante.

Rôtissage

La fonction Broil (Rôtissage) permet de cuire et de griller les aliments en utilisant uniquement une source de chaleur supérieure. La porte du four doit rester fermée pendant le rôtissage. La viande et le poisson doivent toujours être placés sur la grille de rôtissage dans une lèchefrite.

AVERTISSEMENT : Si un incendie se produit dans le four, fermer la porte du four et arrêter le four. Si le feu continue, jeter du bicarbonate de soude sur le feu ou utiliser un extincteur à mousse. Ne pas mettre de l'eau ou de la farine sur le feu. La farine pourrait exploser et l'eau peut provoquer le feu de graisse de se répandre. Les deux causes peuvent être source de blessures ou de dommages matériels.

- 1 Placer la grille du four de manière à ce que le dessus des aliments soit à au moins 7,6 à 12,7 cm (3 à 5 po) de la source de chaleur.
- 2 Disposer les aliments sur la lèchefrite avec une grille insérée, puis dans le four. Fermer la porte du four.
- 3 Appuyer sur **Broil** une fois pour **Hi** (Élevé) et deux fois pour **Lo** (Bas). Utiliser le réglage **Lo** (Bas) pour faire cuire complètement des aliments tels que des volailles ou des tranches de viande épaisses sans trop les faire brunir.
- 4 Appuyer sur **Start** (Démarrer). Le brûleur supérieur du four s'allume automatiquement et la cuisson commence. L'écran affiche le réglage du rôtissage (*Hi* ou *Lo*) qui a été sélectionné et **Broil**.
Rôtir sur un côté jusqu'à ce que les aliments soient brunis, puis les tourner pour les rôtir de l'autre côté.
- 5 Quand le rôtissage est terminé, appuyer sur **Off/Clear** pour arrêter le four. L'écran affiche l'heure actuelle.
- 6 Pour modifier un réglage programmé de rôtissage, appuyer sur **Broil** pour modifier le réglage entre **Hi** (Élevé) et **Lo** (Bas), puis appuyer sur **Start** (Démarrer). Le four modifie le réglage du rôtissage et termine la cuisson à la nouvelle température.

Guide de cuisson au gril

Ce guide n'est fourni qu'à titre de référence.

- La taille, le poids, l'épaisseur, la température initiale et les préférences de degré de cuisson affectent les durées de cuisson au gril.
- Si la viande est recouverte d'une feuille d'aluminium et qu'elle repose couverte pendant 10 minutes après la fin de la cuisson, la température interne augmente de 5 à 10° F.
- Vérifier de bien fermer la porte après avoir retourné les aliments.
- Maintenir la lèchefrite (non incluse) à la verticale au centre de la grille pour une meilleure performance de grillage.

ALIMENT	DEGRÉ DE CUISSON	TAILLE	ÉPAISSEUR	RÉGLAGE DE LA CUISSON AU GRIL	POSITION DE LA GRILLE
Hamburgers	À point	9 fricadelles	2,5 cm (1 po)	HI (Élevé)	6
Biftecks	À point	1 morceau	2,5 cm (1 po)	HI (Élevé)	5
Morceaux de poulet	Bien cuit	0,9 à 1,4 kg (2 à 3 lb)	1,9 à 2,5 cm (3/4 à 1 po)	LO (Bas)	4
Filets de saumon	Bien cuit	1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb)	0,2 à 1,9 cm (1/2 à 3/4 po)	HI (Élevé)	5
Côtes de porc	Bien cuit	1 à 2 morceaux	0,2 à 1,9 cm (1/2 à 3/4 po)	LO (Bas)	4
Côtes d'agneau	À point	4 à 6 morceaux	2,5 cm (1 po)	HI (Élevé)	5

Maintien des aliments chauds

La fonction pour garder chaud permet de garder les aliments cuits chauds à une température de cuisson basse jusqu'à trois heures.

- 1 Mettre la grille du four à l'endroit souhaité, puis placer les aliments dans le four et fermer la porte.
- 2 Appuyer sur la touche **Keep Warm** (Garder au chaud) puis sur la touche **Start**. Le four s'allume automatiquement et chauffe jusqu'à 65° C (150° F). L'écran affiche *Warm* (Tiède) et l'heure actuelle.
- 3 Quand le maintien au chaud est terminé, appuyer sur la touche **Off/Clear**. L'écran affiche l'heure actuelle.

Pour alterner entre Fahrenheit ou Celsius



Il est possible de programmer la commande du four pour afficher les températures en Fahrenheit ou Celsius. Le four a été réglé en usine à un affichage en Fahrenheit.

- 1 Appuyer sur la touche **°F/°C** pendant une seconde. L'écran affiche *F* ou *C*. La valeur par défaut est *F*.
- 2 Appuyer sur la touche **°F/°C** pendant une seconde pour alterner entre *F* et *C*.
- 3 Appuyer sur la touche **Start** (Démarrer) pour enregistrer la sélection de température.

Activation ou désactivation des effets sonores



Il est possible d'activer ou de désactiver les alertes sonores des commandes du four.

Remarque : L'horloge et les signaux sonores du four restent actifs même si le son est désactivé.

- 1 Appuyer sur la touche  (Son) pendant trois secondes. L'écran affiche *Snd On* (Son activé) ou *Snd Off* (Son désactivé). La valeur par défaut est **Snd On**.
- 2 Appuyer sur la touche  (son) pendant trois secondes pour basculer entre **Snd On** et **Snd Off**.
- 3 Appuyer sur la touche **Start** (Démarrer) pour enregistrer la sélection de son.

Verrouillage des commandes du four

La fonction de verrouillage permet d'éteindre les touches du panneau de commande pour éviter que le four ne soit accidentellement mis en marche. Le pavé tactile reste verrouillé jusqu'à ce que la fonction soit désactivée.

- 1 Appuyer sur la touche de verrouillage  pendant trois secondes. Le four émet un bip et l'afficheur montre *Loc*, l'heure actuelle et l'icône de verrouillage.
- 2 Pour déverrouiller le panneau de commandes, appuyer sur la touche de verrouillage  pendant trois secondes.

Entretien

Cuisinière électrique à convection de 136 cm³ (4,8 pi³) avec
autonettoyage et friture à convection

Nettoyage et entretien	39
Nettoyage du panneau de commandes	39
Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives	39
Nettoyage des surfaces en acier inoxydable	39
Nettoyage des grilles du four	39
Nettoyage de la porte du four	40
Nettoyage des boutons de commande des brûleurs de surface	40
Nettoyage de la surface de cuisson	40
Retrait et réinstallation de la porte du four	42
Retrait et réinstallation du tiroir de rangement	46
Four autonettoyant	47
Nettoyage du four à la vapeur	48
Problèmes et solutions	48
Affichage du panneau de commandes	49
Surface de cuisson	49
Four	50
Tiroir	52
Codes d'erreur	53

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT :

- Toujours s'assurer que les commandes sont désactivées et que toutes les surfaces sont froides avant de déplacer ou nettoyer toute partie de la cuisinière. Cela évitera les brûlures.
- Si la cuisinière est écartée du mur pour une quelconque raison, toujours vérifier que le dispositif antibasculement est réinséré une fois que la cuisinière a été remise dans son emplacement. Si cette précaution n'est pas prise, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.

Nettoyage du panneau de commandes

ATTENTION :

- Ne jamais utiliser de laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs.
 - Protéger la surface des objets pointus.
- Cela endommagerait la surface de la cuisinière.

- 1 Verrouiller les commandes du four. Voir [Verrouillage des commandes du four](#) à la page 37.
- 2 Nettoyer les éclaboussures avec un chiffon humide ou un nettoyant pour le verre. Il est possible d'utiliser de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les parties très sales.
- 3 Quand le nettoyage est effectué, déverrouiller les commandes du four.

Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives

- Pour un nettoyage courant, utiliser un chiffon avec de l'eau savonneuse chaude, puis essuyer avec un chiffon doux, sec et propre.
- Pour les résidus plus difficiles et les graisses accumulées, appliquer un détergent liquide directement sur la zone et laisser agir pendant 30 à 60 minutes. Essuyer avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux, sec et propre.

ATTENTION : Ne pas utiliser de la laine d'acier ou des nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons abrasifs et les nettoyeurs égratigneront la surface et endommageront la finition.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

ATTENTION : Ne pas utiliser de la laine d'acier ou des nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons abrasifs et les nettoyeurs égratigneront la surface et endommageront la finition.

Remarque : Pour éviter des décolorations ou des taches de graisses, il est recommandé de nettoyer et retirer tout déversement, tache et graisse de la cuisinière après chaque utilisation.

- 1 Placer une petite quantité d'un nettoyant pour acier inoxydable conçu pour être utilisé avec les électroménagers sur un chiffon humide ou du papier essuie-tout humide.
- 2 Nettoyer une petite surface, en frottant dans le sens du grain de surface de l'acier inoxydable, le cas échéant.
- 3 Sécher et polir avec du papier essuie-tout propre et sec ou un chiffon doux.
- 4 Répéter autant de fois que nécessaire.

Remarque : Si un nettoyant pour appareils en acier inoxydable à base d'huile minérale a été utilisé précédemment, laver la surface avec du liquide vaisselle et de l'eau avant d'utiliser le nettoyant pour acier inoxydable.

Nettoyage des grilles du four

ATTENTION : Vérifier que les grilles du four se sont refroidies avant de les retirer.

- 1 Tirer sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
- 2 Soulever la partie avant de la grille du four et la tirer pour la sortir du four.
- 3 La nettoyer à la main dans de l'eau chaude savonneuse avec un tampon de nettoyage en plastique ou savonneux ou une éponge, puis sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de laine d'acier.
- 4 Pour remettre une grille, placer les bordures arrière de la grille sur le support de la grille, soulever l'avant et pousser la grille dans son emplacement. Si une grille devient difficile à faire glisser, frotter les rails latéraux avec du papier ciré ou un chiffon contenant une petite quantité d'huile de cuisson. Cela permet à la grille de glisser plus facilement dans les rails.

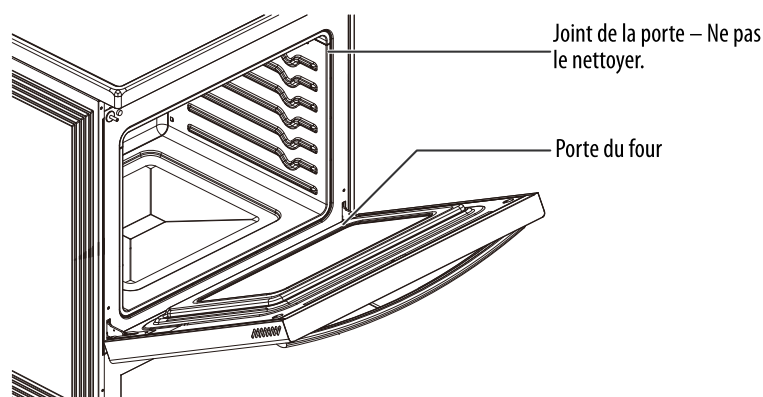
Nettoyage de la porte du four

ATTENTION :

- NE PAS nettoyer le joint de porte du four. Le joint de porte du four est fait d'un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Prendre soin de ne pas froter, endommager ni retirer le joint.
- NE PAS immerger la porte dans l'eau.
- NE PAS vaporiser ou laisser l'eau ou le nettoyant pour vitres entrer dans les orifices d'aération de la porte.
- NE PAS utiliser de produits nettoyants pour le four, de poudres ou de produits nettoyants abrasifs sur la surface extérieure de la porte du four.

La porte du four présente de multiples surfaces qui nécessitent des techniques de nettoyage différentes. Le joint d'étanchéité du cadre de la porte du four ne doit jamais être nettoyé ou déplacé pour nettoyer d'autres surfaces. Celui-ci est fait d'un matériau tissé qui est essentiel afin d'assurer une bonne étanchéité pour la chaleur.

- 1 Nettoyer l'intérieur de la surface de la porte avec de l'eau chaude savonneuse et un tampon de nettoyage abrasif savonneux. Ne pas laisser l'humidité entrer dans l'ensemble de la porte.



- 2 Rincer et sécher complètement avec un chiffon doux propre.
- 3 Nettoyer les surfaces extérieures en acier inoxydable de la porte en appliquant les instructions de la section [Nettoyage des surfaces en acier inoxydable](#) à la page 39.
- 4 Nettoyer la vitre avec un nettoyant pour vitres ou de l'eau chaude savonneuse avec un rinçage complet. Ne pas laisser l'humidité entrer dans l'ensemble de la porte.

Nettoyage des boutons de commande des brûleurs de surface

AVERTISSEMENT :

- Ne pas utiliser de nettoyants pulvérisés sur le panneau de commandes des brûleurs de surface. Le produit pulvérisé qui pénètre dans les orifices de la valve peut entrer en contact avec des composants électriques, entraînant la mort, des blessures ou des dommages au produit.
- Les boutons et les tiges de valve doivent être complètement secs avant d'être réinstallés.

- 1 S'assurer que tous les boutons des brûleurs de surface sont en position OFF (éteints).
- 2 Tirer les boutons de commande des tiges des valves de commande des brûleurs de surface. Ne pas nettoyer les boutons de commande dans un lave-vaisselle. Ils ne sont pas lavables en lave-vaisselle.
- 3 Nettoyer les boutons dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement toutes les surfaces (y compris le dos et l'orifice de la tige).
- 4 Nettoyer les surfaces en acier inoxydable, avec un produit nettoyant pour acier inoxydable sur un chiffon doux humide.
- 5 Replacer les boutons de commandes sur la position OFF (Éteint) en les insérant dans les tiges des valves de commande.

Nettoyage de la surface de cuisson

La surface de cuisson est une surface en porcelaine émaillée. Pour éviter que cette surface ne devienne terne, essuyer et nettoyer les déversements au fur et à mesure. Les aliments très acides (par exemple, les tomates, la choucroute et les jus de fruits) ou les aliments à forte teneur en sucre peuvent provoquer des taches ternes si on les laisse prendre.

ATTENTION :

- Ne pas utiliser de la laine d'acier ou des nettoyants abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons abrasifs et les nettoyants égratigneront la surface et endommageront la finition.
- Vérifier soigneusement que la surface des récipients n'est pas rugueuse, ce qui pourrait rayer la surface de cuisson.

Nettoyage après un usage quotidien normal

Remarque : L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique permettra à la surface de cuisson de garder son aspect neuf.

Utiliser uniquement un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique. Les autres types de nettoyants peuvent ne pas être aussi efficaces. En suivant ces étapes, il est possible de maintenir et protéger la surface du verre de la surface de cuisson.

Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, la nettoyer avec un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique. Ce premier nettoyage aidera à protéger la surface et rendra les nettoyages suivants plus faciles.

- 1 Bien secouer le liquide de nettoyage, puis appliquer quelques gouttes directement sur la surface de cuisson.
- 2 Utiliser un papier essuie-tout ou un tampon de nettoyage pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson.
- 3 Avec un chiffon ou un papier essuie-tout sec, enlever tous les résidus de nettoyage. Il n'est pas nécessaire de les rincer.

Nettoyage des déversements contenant du sucre ou du plastique fondu

Remarque : Si des piqûres ou des indentations ont déjà apparu dans la surface en verre, celle-ci ne peut pas être réparée. Le verre de la surface de cuisson doit être remplacé.

Les débordements sucrés (tels que les confitures, les caramels, les bonbons ou les sirops) ou les plastiques fondus peuvent laisser des piqûres sur la surface de cuisson. Ceci n'est pas couvert par la garantie.

Il faut nettoyer le déversement pendant qu'il est encore chaud. Apporter une attention particulière lors du nettoyage des substances chaudes.

En cas d'utilisation d'un grattoir, s'assurer qu'il est neuf et que la lame du rasoir est encore tranchante. Ne pas utiliser une lame émoussée ou écorchée.

- 1 Éteindre tous les feux de surface. Retirer les récipients chauds.
- 2 En portant une poignée pour four, utiliser un grattoir à une lame de rasoir pour déplacer le déversement vers une zone froide de la surface de cuisson. Enlever le déversement avec du papier essuie-tout.
- 3 Tout déversement restant doit être laissé jusqu'à ce que la surface de cuisson soit froide.
Pour utiliser à nouveau les brûleurs de surface, attendre que tous les résidus aient été enlevés complètement.

Retrait des résidus brûlés

- 1 S'assurer que tous les brûleurs de surface sont éteints, puis laisser la surface de cuisson refroidir.
- 2 Répartir quelques gouttes du nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés.
- 3 À l'aide du tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique livré avec l'appareil, frotter les zones de résidus. Exercer une pression selon le besoin.
- 4 S'il reste des résidus, répéter les étapes ci-dessus autant que nécessaire.
- 5 Pour une meilleure protection, une fois tous les résidus enlevés, polir toute la surface avec le nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.

Retrait des résidus importants brûlés

- 1 S'assurer que tous les brûleurs de surface sont éteints, puis laisser la surface de cuisson refroidir.
- 2 Se servir d'un grattoir à une lame de rasoir à un angle d'environ 45° contre la surface en verre et gratter les résidus. Il peut être nécessaire d'appuyer sur le grattoir pour enlever les résidus. Ne pas racler le joint.
- 3 Après avoir enlevé les résidus avec le grattoir, répartir quelques gouttes du nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés. Utiliser le tampon de nettoyage pour enlever tout résidu restant.
- 4 Pour une meilleure protection, une fois tous les résidus enlevés, polir toute la surface avec le nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.

Nettoyage du joint d'étanchéité de la surface de cuisson

- Placer sur le joint un chiffon mouillé pendant quelques minutes, puis l'essuyer avec des nettoyants non abrasifs.

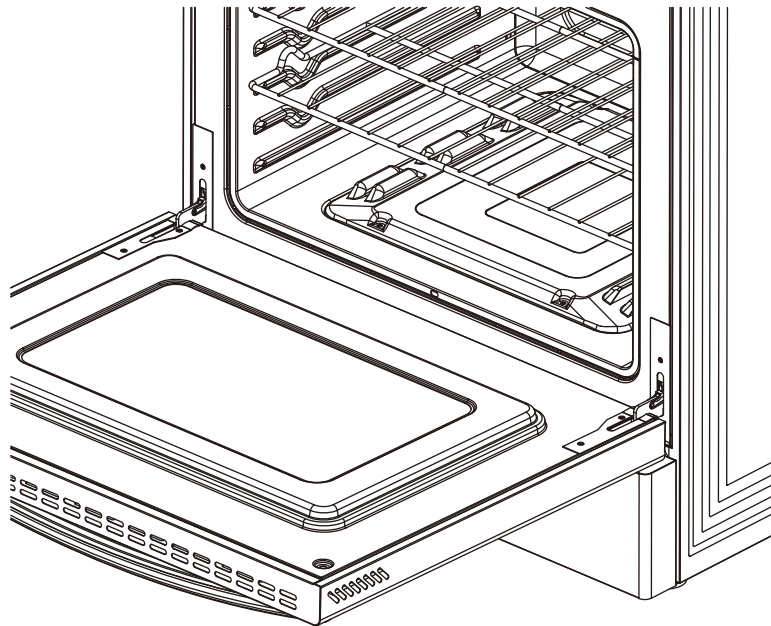
Retrait et réinstallation de la porte du four

AVERTISSEMENT :

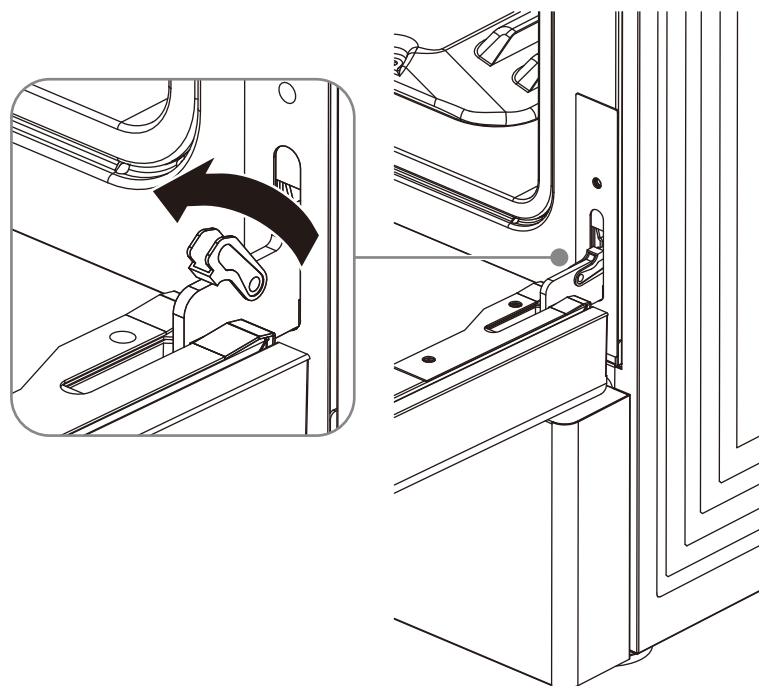
- Il est recommandé de ne pas retirer la porte sauf si cela est recommandé par le service à la clientèle d'Kenmore.
- La porte du four est lourde. Ne pas soulever la porte par sa poignée. Veiller à ne pas faire tomber la porte lors de son retrait. Une manutention incorrecte pourrait être source de blessures.
- Déconnecter l'alimentation électrique de la cuisinière avant de retirer la porte du four. Cela empêche que le four soit mis en marche accidentellement lorsque la porte est retirée.

Retrait de la porte

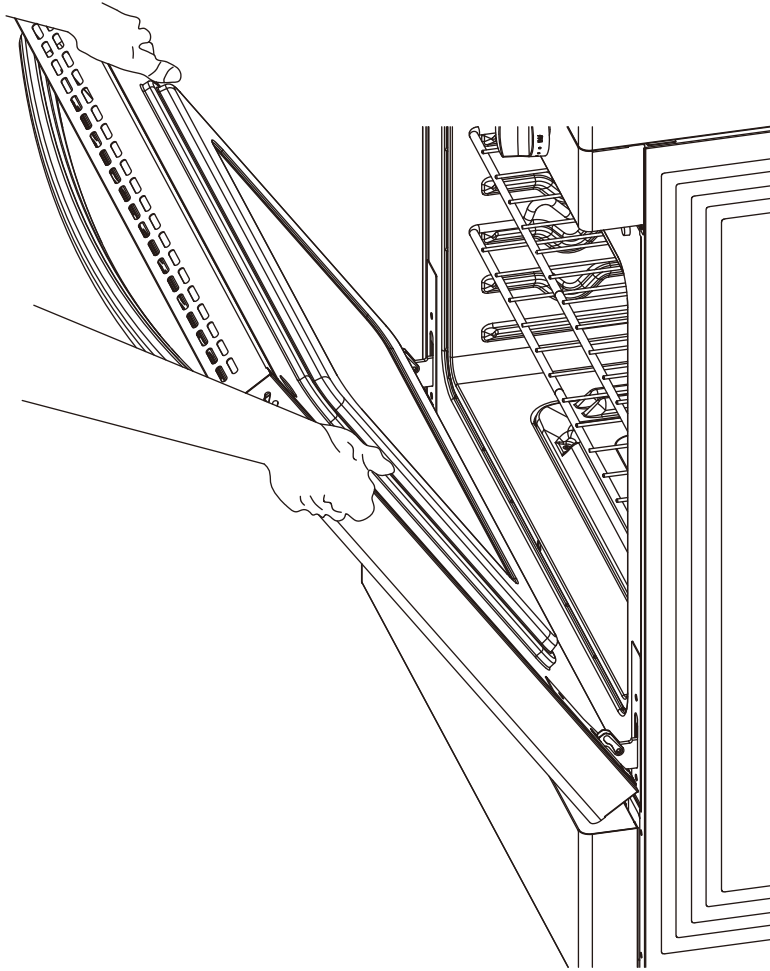
- 1 Ouvrir complètement la porte du four.



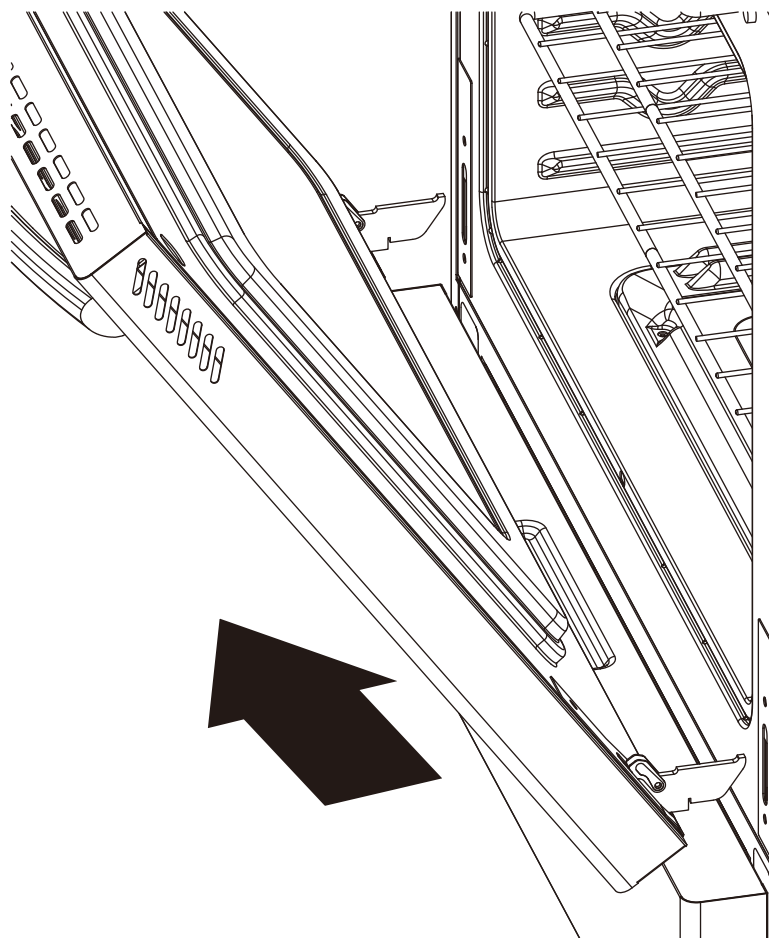
- 2 Ouvrir complètement les leviers de chaque côté.



- 3** Tenir la porte fermement des deux côtés.

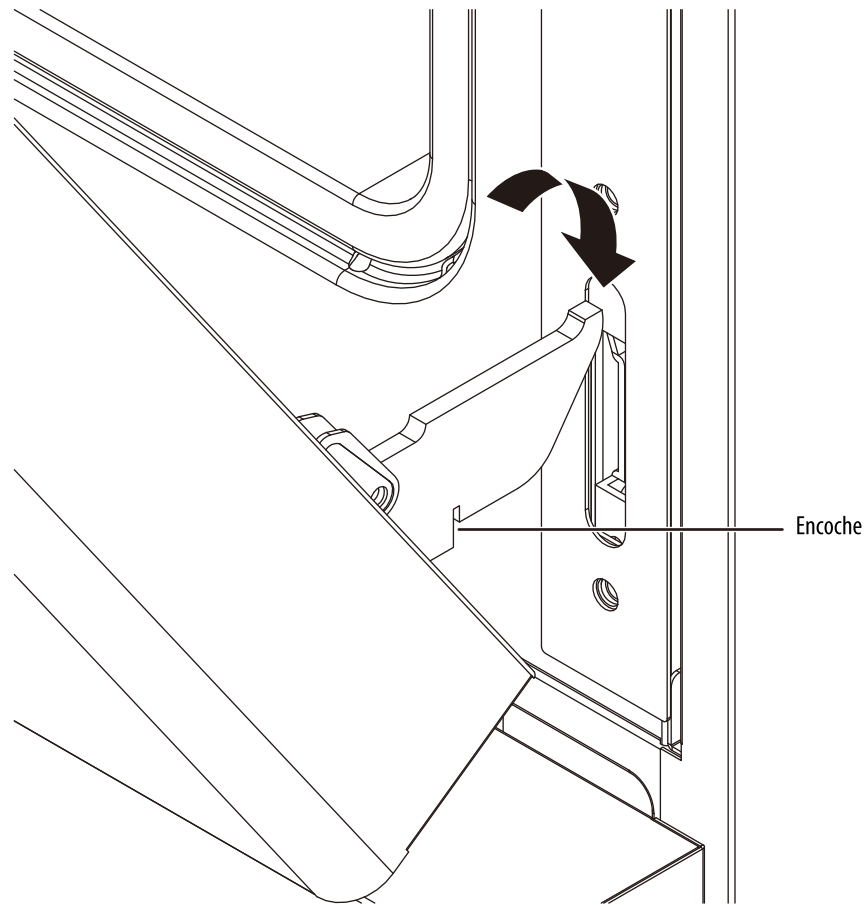


-
- 4 Désengager les charnières et retirer la porte délicatement avec un angle de 30° entre la porte et le four. Placer la porte sur une surface protégée.

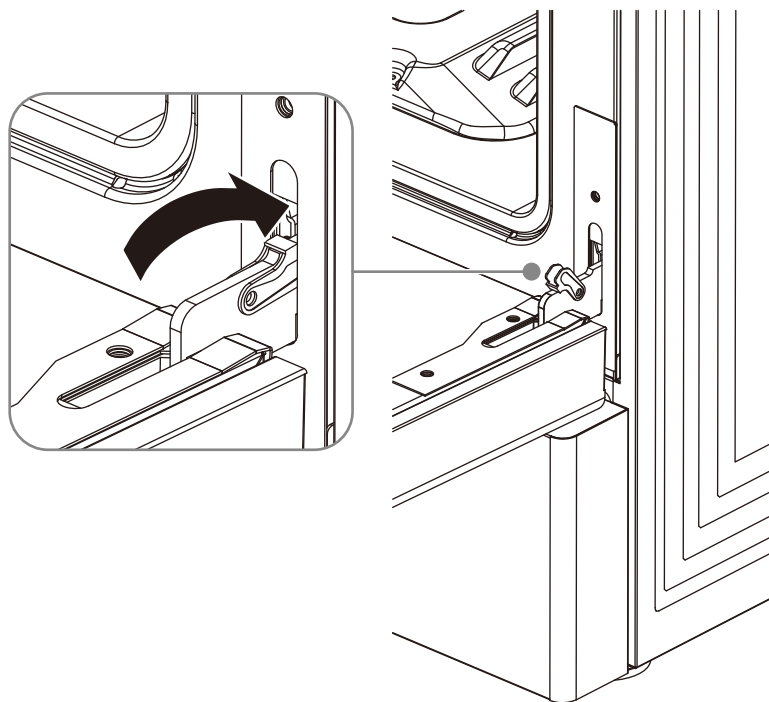


Pour remplacer la porte

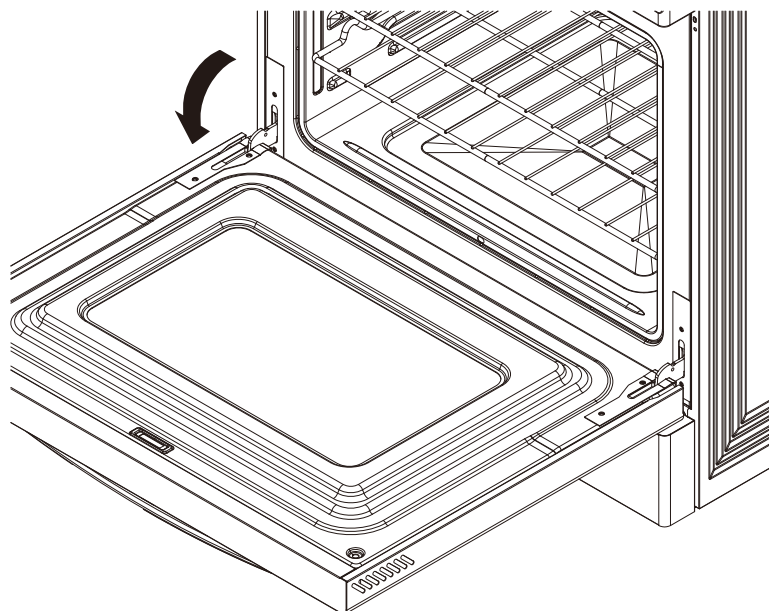
- 1 Tenir la porte fermement en position presque à moitié ouverte.



- 2 Insérer les ferrures de la charnière dans les fentes en s'assurant que les encoches de chaque côté glissent dans leur emplacement.
- 3 Ouvrir la porte complètement.



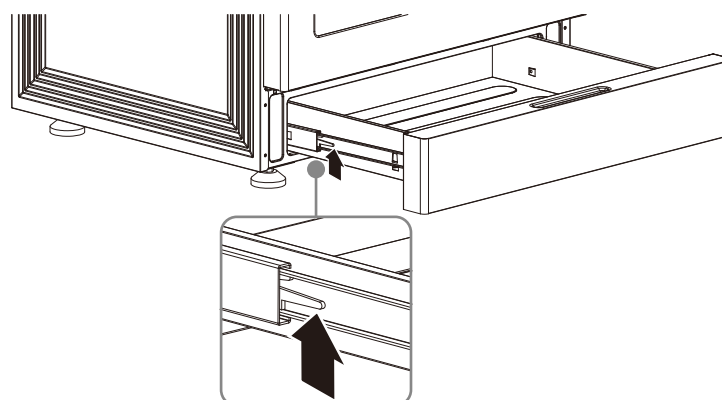
-
- 4 Fermer complètement les ferrures sur la gauche et la droite des charnières, puis fermer la porte.



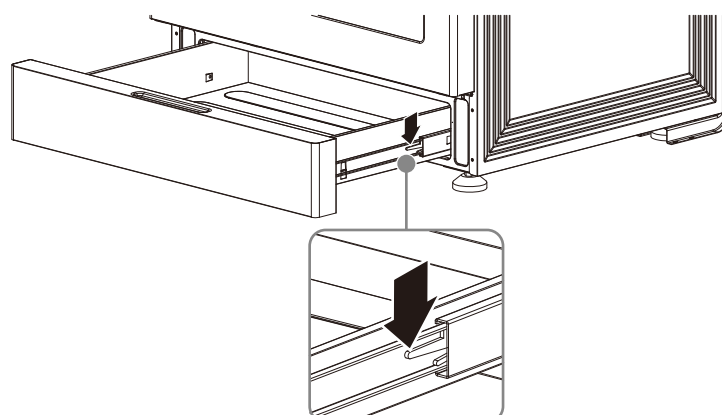
Retrait et réinstallation du tiroir de rangement

Le tiroir de rangement est dans un bon emplacement pour ranger les ustensiles de cuisine et les articles de pâtisserie. Ne pas ranger des plastiques ou des produits inflammables dans le tiroir. Nettoyer le tiroir de rangement avec un chiffon humide ou une éponge. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ni des tampons à récurer.

- 1 Faire glisser le tiroir ouvert jusqu'à l'arrêt.
- 2 Localiser les clips de guidage à rouleaux de chaque côté
- 3 En utilisant les deux mains, soulever le clip gauche tout en tirant vers le bas sur le clip droit, puis retirer le tiroir.



- 4 Nettoyer le tiroir dans de l'eau tiède savonneuse en utilisant un chiffon ou une brosse douce, puis bien rincer et sécher.
- 5 Placer le tiroir dans les guides à rouleaux de chaque côté, puis enclencher les clips en place.



Four autonettoyant

AVERTISSEMENTS :

- Ne pas laisser les enfants jouer sans surveillance à proximité de la cuisinière pendant le cycle d'autonettoyage. Les surfaces extérieures de la cuisinière peuvent être extrêmement chaudes.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées d'un four autonettoyant. Déplacer les oiseaux dans une pièce bien ventilée, loin de la cuisinière.
- Ne pas utiliser de feuille d'aluminium pour couvrir le four, les grilles ou le fond du four. Cela entraîne une mauvaise distribution de la chaleur, des résultats de cuisson médiocres et des dommages permanents à l'intérieur du four. La feuille d'aluminium fond sur les surfaces intérieures du four et y adhère.
- Ne pas forcer pour ouvrir la porte pendant l'autonettoyage. Cela endommage le système de verrouillage automatique de la porte. La porte se verrouille automatiquement lorsque le cycle d'autonettoyage est lancé et reste verrouillée jusqu'à ce que le cycle soit annulé et que la température du four soit inférieure à 204° C (400° F).
- Prendre des précautions lors de l'ouverture de la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Le four peut être encore TRÈS CHAUD et de l'air chaud, ainsi que de la vapeur chaude peuvent s'échapper lors de l'ouverture de la porte.
- Essuyer tout excès de déversement avant d'utiliser l'opération d'autonettoyage.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage pour fours. Les nettoyeurs de four ou les doublures de fours commerciaux ne doivent JAMAIS être utilisés dans ou autour d'une partie du four. Les résidus des nettoyeurs de four endommagent l'intérieur du four pendant une opération d'autonettoyage.

- 1 Vérifier que la porte est déverrouillée. Retirer toutes les grilles de l'intérieur du four.
- 2 Vérifier que la porte est complètement fermée et déverrouillée.
- 3 Appuyer sur **Oven Clean** (Nettoyage du four) une fois. L'icône *Steam Clean* (Nettoyage à la vapeur) s'affiche à l'écran.
- 4 Sélectionner la durée de nettoyage en appuyant sur **Oven Clean** deux fois ou plus. Lorsqu'**Oven Clean** est appuyé de façon répétée, le four passe d'un cycle à l'autre entre :
 - Un appui pour un nettoyage à la vapeur
 - Deux appuis pour un autonettoyage pendant 3 heures
 - Trois appuis pour un autonettoyage pendant 5 heures
 - Quatre appuis pour un autonettoyage pendant 2 heures
- 5 Appuyer sur **START** (Démarrer). La porte du four se verrouille et le four commence à chauffer.
Quand le cycle d'autonettoyage est terminé, le four émet trois bips. La porte reste verrouillée et l'icône de verrouillage clignote jusqu'à ce que la température du four descende en dessous de 204° C (400° F). Quand l'icône de verrouillage s'éteint, la porte du four peut être ouverte.

AVERTISSEMENT : Ne pas essayer d'ouvrir la porte du four immédiatement après que l'autonettoyage s'est terminé. Le four est encore très chaud quand la porte se déverrouille. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut brûler l'utilisateur.

- 6 Quand le four est refroidit, essuyer les surfaces avec un chiffon pour retirer les résidus de cendres.
Utiliser de la laine d'acier pour retirer les taches résistantes. Utiliser un linge trempé dans du vinaigre pour retirer les dépôts de calcaire.
En cas d'insatisfaction avec les résultats du nettoyage, recommencer le cycle. *HOT* (Chaud) s'affiche sur l'écran jusqu'à ce que le four se refroidisse. Attendre que le message disparaisse, puis commencer un nouveau cycle.
- 7 Appuyer sur **OFF** (Arrêt) pour modifier l'affichage à celui à l'heure du jour.

AVERTISSEMENT : S'assurer que toutes les commandes sont désactivées (OFF) et que toutes les surfaces sont refroidies (COOL) avant de nettoyer un quelconque endroit de la cuisinière.

ATTENTION : Ne pas utiliser de brûleurs de surface quand le four est en cycle d'autonettoyage. L'autonettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.

Remarque : Le ventilateur de refroidissement se met en route automatiquement pendant un certain temps après l'autonettoyage.

Annulation du cycle d'autonettoyage

Il peut être nécessaire d'arrêter ou d'interrompre un cycle d'autonettoyage en cas de fumée dans le four.

- Appuyer sur **OFF** (Arrêt). Le cycle s'arrête, mais la porte reste verrouillée et l'icône de verrouillage clignote jusqu'à ce que la température du four descende en dessous de 204° C (400° F).

Nettoyage du four à la vapeur

Remarque : Le nettoyage du four à la vapeur prend environ 20 minutes et est entièrement contrôlé par le four.

- 1 Retirer tous les accessoires du four.
- 2 Verser 300 ml (10 oz) d'eau dans la partie inférieure du four vide et fermer la porte. Utiliser uniquement de l'eau normale, et non de l'eau distillée.
Pour le nettoyage à la vapeur, utiliser exactement 300 ml (10 oz) d'eau car c'est ce qui donne les meilleurs résultats.

Remarque : Pour les résidus lourds, tels que la graisse résiduelle du rôtissage, il est recommandé de frotter le détergent dans les résidus avant d'activer la fonction de nettoyage à la vapeur.

- 3 Appuyer sur **Oven Clean** (Nettoyage du four) une fois. L'icône *Steam Clean* (Nettoyage à la vapeur) s'affiche à l'écran.
- 4 Appuyer sur la touche **Start** (Démarrer). Quand l'opération est terminée l'écran clignote et émet des bips.

Remarque : Si la touche **Oven Clean** est appuyée lorsque la température du four est supérieure à 65° C (150° F), **Hot** (Chaud) s'affiche à l'écran. Comme cette fonction donne les meilleurs résultats lorsqu'elle est activée alors que le four est froid, il est recommandé d'attendre que le four ait refroidi et que *Hot* disparaisse de l'écran.

- 5 Appuyer sur la touche **Off/Clear** (Désactivé/Supprimé).

AVERTISSEMENT : Être prudent lors de l'ouverture de la porte avant que la procédure de nettoyage à la vapeur se termine, l'eau dans la partie inférieure est chaude.


- 6 Ouvrir la porte du four et retirer l'eau restante avec une éponge. Ne jamais laisser l'eau résiduelle dans le four pour une durée quelconque. Une quantité significative d'eau reste dans le fond du four après le nettoyage à la vapeur.
- 7 Utiliser une éponge imbibée de détergent, une brosse souple ou un nettoyant abrasif en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Retirer les résidus tenaces avec un tampon abrasif en nylon. Il est possible d'éliminer les dépôts de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre. Si le four reste sale, répéter la procédure après que le four s'est refroidi.
- 8 Après le nettoyage, laisser la porte du four entrouverte à un angle de 15° pour laisser la surface intérieure émaillée sécher complètement.

Problèmes et solutions

Si les solutions de cette section ne permettent pas de résoudre le problème, contacter un technicien qualifié ou le service à la clientèle d'Kenmore.

PROBLÈME	CAUSE ÉVENTUELLE	SOLUTION
La cuisinière n'est pas de niveau.	La cuisinière a été installée de façon incorrecte.	<ul style="list-style-type: none">• Placer une grille de four en position centrale. Placer un niveau sur la grille centrale. Régler les pieds de nivellement à la base de la cuisinière jusqu'à ce que la grille du four soit de niveau.• Vérifier que le sol est de niveau, solide et suffisamment stable pour supporter adéquatement la cuisinière.
	Le sol s'affaisse ou est incliné.	Contactez un menuisier pour corriger la situation.
	Les armoires de cuisine peuvent ne pas être alignées correctement et donner l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Vérifier que les armoires sont carrées et ont un espace suffisant pour l'installation.
La cuisinière doit être accessible pour l'entretien et ne peut pas être déplacée facilement.	Le pied du four est à l'intérieur du dispositif antibasculement.	Faire glisser la cuisinière vers l'avant jusqu'à ce que le pied soit hors du dispositif antibasculement, puis déplacer la cuisinière selon les besoins. Vérifier que le pied de la cuisinière est réinstallé dans le dispositif antibasculement quand elle est remise en place.
	Les armoires de cuisine ne sont pas alignés correctement et trop proches de la cuisinière.	Contactez un constructeur ou un installateur pour rendre la cuisinière accessible.
	La moquette interfère avec les mouvements de la cuisinière.	Prévoir suffisamment d'espace pour que la cuisinière puisse être soulevée au-dessus de la moquette.

Affichage du panneau de commandes

PROBLÈME	CAUSE ÉVENTUELLE	SOLUTION
L'afficheur ne montre plus rien.	Il se peut qu'un des fusibles du domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	Remplacer le fusible ou réamorcer le coupe-circuit.
L'affichage clignote.	Il y a eu une panne de courant.	Réinitialiser l'horloge.
Le signal sonore ne fonctionne pas.	Le son du signal sonore a été désactivé.	Appuyer sur la touche sonore  pendant trois secondes.
Le signal sonore a été désactivé, mais il continue d'émettre des sons.	Certains signaux sonores ne peuvent pas être désactivés.	L'horloge et les signaux sonores du four restent actifs même si le son est désactivé. Ceci est normal.

Surface de cuisson


PROBLÈME	CAUSE ÉVENTUELLE	SOLUTION
Les brûleurs de surface n'atteignent pas la température d'ébullition ou la cuisson n'est pas assez rapide.	L'ustensile utilisé est peut-être d'un type incorrect.	Utiliser des récipients à fond plat dont le diamètre correspond à celui du brûleur de surface utilisé.
	Dans certaines régions, la tension d'alimentation peut être basse.	Couvrir la casserole avec un couvercle si la température souhaitée n'est pas obtenue.
	Si la cuisinière a été installée récemment, la connexion du câble d'alimentation peut être incorrecte, ce qui fait que les brûleurs et le four reçoivent la moitié de la tension normale.	Débrancher le disjoncteur pour couper l'alimentation de la cuisinière et suivre les instructions des pages 18 ou 19 pour s'assurer que les fils du câble d'alimentation sont raccordés dans le bon ordre et que les couleurs des fils correspondent au schéma indiqué ou contacter le service clientèle d'Kenmore pour obtenir de l'aide.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Il se peut qu'un des fusibles du domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	Remplacer le fusible ou réamorcer le coupe-circuit.
	Les commandes de la surface de cuisson sont réglées incorrectement.	Vérifier que la commande correcte a été sélectionnée pour le brûleur utilisé.
Zones de décoloration sur la surface de cuisson.	Des déversements d'aliments n'ont pas été nettoyés.	Voir Nettoyage de la surface de cuisson à la page 40.
	La surface est chaude et le modèle comporte une surface de cuisson de couleur claire.	Ceci est normal. La surface peut paraître décolorée quand elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaît à mesure que le verre refroidit.
Le brûleur de surface s'éteint et s'allume fréquemment. Les feux de surface ne s'illuminent plus quand le réglage est bas.	Les cycles des brûleurs s'allument et s'éteignent pour maintenir le réglage de la puissance.	Ceci est normal et n'est pas une défaillance du système. Utiliser la surface de cuisson normalement.

Égratignures ou marques d'usure sur la surface de cuisson.	La surface de cuisson n'a pas été nettoyée correctement.	Les rayures ne peuvent pas être enlevées. De fines rayures deviendront moins visibles avec le temps suite aux nettoyages. Utiliser un produit de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique. Ne pas utiliser de nettoyants chimiques ou corrosifs. Cela endommagerait la surface du produit.
	Un ustensile à fond rugueux a été utilisé sur la surface de cuisson ou de grosses particules (sel ou sable par exemple) se sont introduites entre l'ustensile et la surface de cuisson.	Pour éviter les rayures, utiliser les méthodes de nettoyage recommandées. Vérifier que le fond des ustensiles est propre avant de les utiliser et utiliser des ustensiles à fond lisse.
	Un ustensile a été glissé sur la surface de cuisson.	
La surface de cuisson présente des stries ou des taches brunes.	Des débordements ont été cuits à la surface.	Attendre que la surface se refroidisse. Utiliser un grattoir pour enlever ces impuretés. Utiliser une lame pour retirer les souillures. Voir <u>Nettoyage de la surface de cuisson</u> à la page 40.
Les surfaces de cuisson présentent une décoloration avec un reflet métallique.	Des dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments ont été laissés sur la surface de la surface de cuisson.	Les enlever à l'aide d'un produit de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique. Utiliser des ustensiles de cuisine dont le fond est propre et sec. Nettoyer la surface de cuisson avec un produit de nettoyage pour céramique chaque semaine.
Un « crépitement » ou un « craquement » se fait entendre.	C'est le bruit du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Ceci est normal et n'est pas une défaillance du système. Utiliser la surface de cuisson normalement.
Le panneau de commandes fonctionne, mais le chauffage des brûleurs de surface et le four ne s'allument pas.	La cuisinière est en mode démonstration.	Appuyer sur 1 et 9 sur le pavé numérique du panneau de commandes simultanément pendant trois secondes, puis relâcher. La cuisinière reprend son mode normal de fonctionnement.

Four

PROBLÈME	CAUSE ÉVENTUELLE	SOLUTION
Le four ne se met pas en marche.	Il se peut qu'un des fusibles du domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	Remplacer le fusible ou réamorcer le coupe-circuit.
	Les commandes du four ont été réglées incorrectement.	Voir Utilisation du four à la page 29.
	La température du four est trop élevée.	Laisser le four refroidir.
	Câblage de service incomplet.	Appeler le service de dépannage.
	Panne d'électricité.	Vérifier si la lumière de la maison s'allume. Si nécessaire, appeler la compagnie d'électricité locale pour obtenir du service.
	Une mise en marche différée a été effectuée.	Appuyer sur la touche Off/Clear (Désactivé/Supprimé) pour annuler la mise en marche différée.
	La porte du four ne se ferme pas correctement.	Ouvrir la porte du four et s'assurer qu'aucun article tel qu'un plat de cuisson n'est pas trop volumineux pour le four ou n'est pas disposé correctement sur la grille.
	La cuisinière est en mode démonstration.	Appuyer sur 1 et 9 sur le pavé numérique du panneau de commandes simultanément pendant trois secondes, puis relâcher. La cuisinière reprend son mode normal de fonctionnement.

PROBLÈME	CAUSE ÉVENTUELLE	SOLUTION
La lumière du four ne s'allume pas.	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	Resserrer l'ampoule ou la remplacer.
	Le commutateur qui commande la lumière est brisé.	Appeler le service de dépannage.
Le four fume excessivement pendant le rôtissage.	La commande n'a pas été réglée correctement.	Voir <u>Rôtissage</u> à la page 36.
	La viande a été placée trop proche du brûleur.	Repositionner la grille de façon à ce que la distance entre la viande et le brûleur soit correcte.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	Supprimer l'excès de graisse de la viande. Couper la graisse sur les bords gras qui peuvent se recroqueviller, en laissant la partie non grasse intacte.
	Accumulation de graisse sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire pour les grillades fréquentes.
Les aliments ne sont pas cuits ou rôtis correctement.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Voir <u>Utilisation du four</u> à la page 29.
	La grille du four a été positionnée incorrectement ou n'est pas de niveau.	Voir <u>Positionnement des grilles du four</u> à la page 30.
	Mauvais ustensile, ou ustensile de la mauvaise taille utilisé.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Voir <u>Réglage du thermostat</u> à la page 33.
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille de la portion peut ne pas être appropriée.	Consulter le guide de cuisson sur l'emballage de l'aliment pour les tailles de portions et essayer de nouveau.
	La grille n'a pas été correctement positionnée.	Voir <u>Réglages minimum et maximum</u> à la page 29.
	L'ustensile n'est pas approprié pour griller.	Toujours utiliser un ustensile approprié.
	Dans certaines régions, la tension d'alimentation peut être basse.	Préchauffer le brûleur du gril pendant dix minutes. Voir <u>Réglages minimum et maximum</u> à la page 29.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le capteur du four doit être réglé.	Voir <u>Réglage du thermostat</u> à la page 33.
De la fumée s'échappe de l'ouverture de ventilation.	En cas d'utilisation du réglage de convection, il est normal de voir de la fumée sortir de l'ouverture de ventilation du four.	Ceci est normal et n'est pas une défaillance du système. Utiliser le four normalement.
	Quand le nombre de grilles ou la quantité d'aliments augmente, la quantité de fumée visible s'accroît.	
Une odeur de « brûlé » ou d'« huile » est émise à travers la ventilation du four.	Ces odeurs sont normales dans un four neuf et disparaîtront à l'usage.	
Forte odeur.	Une odeur venant de l'isolant autour de l'intérieur du four est normale pendant les premières utilisations du four.	Faire fonctionner le four à la température de 204° C (400° F) pendant une heure.
Le ventilateur émet des bruits.	Un ventilateur peut s'allumer et s'éteindre automatiquement.	Ceci est normal et n'est pas une défaillance du système. Utiliser le four normalement.
Les grilles du four sont difficiles à insérer.	Les étagères brillantes et argentées ont été nettoyées selon un cycle d'autonettoyage.	Appliquer une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier et essuyer les bords des grilles du four avec du papier essuie-tout.

PROBLÈME	CAUSE ÉVENTUELLE	SOLUTION
Le four ne s'autonettoie pas.	Le verrouillage de porte du four est activé.	L'écran affiche l'icône de verrouillage. Maintenir la porte du four ouverte, puis appuyer sur  pendant trois secondes. Le four émet un bip et l'icône de verrouillage s'éteint.
	La température du four est trop élevée.	Laisser le four refroidir puis réinitialiser les contrôles. Le cycle d'autonettoyage ne verrouille pas la porte du four si la température du four est trop élevée. La porte doit se verrouiller avant que le cycle d'autonettoyage puisse commencer.
	Les commandes de l'autonettoyage du four ne sont pas réglées correctement.	Réinitialiser les commandes de l'autonettoyage du four. Voir Four autonettoyant page 47.
	Un brûleur de surface est allumé.	Éteindre le brûleur de surface. L'autonettoyage ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.
Fumée excessive pendant le cycle d'autonettoyage.	C'est la première fois que le four est nettoyé.	Ceci est normal. Le four émet toujours plus de fumée quand il est nettoyé la première fois. Essuyer tout l'excès de résidus avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Si la fumée persiste, appuyer sur OFF/CLEAR (Désactivé/Supprimé). Ouvrir la fenêtre pour éliminer la fumée de la pièce. Quand le four s'est refroidi et déverrouillé, essuyer l'excès de résidus, puis réinitialiser le cycle d'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	Ceci est normal.	La porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la température du four descende en dessous de 204° C (400° F).
Le four n'est pas propre après le cycle d'autonettoyage.	Une fine poussière ou des cendres sont normales.	Essuyer la poussière ou les cendres avec un linge humide.
	Le cycle n'était pas assez long pour brûler la saleté accumulée.	Les fours extrêmement sales doivent être nettoyés à la main pour éliminer les débordements et les accumulations d'aliments avant de lancer un cycle d'autonettoyage. Plusieurs cycles d'autonettoyage peuvent être nécessaires pour nettoyer complètement le four.

Tiroir

PROBLÈME	CAUSE ÉVENTUELLE	SOLUTION
Le tiroir ne glisse pas en douceur ou traîne.	Le tiroir n'est pas aligné.	Tirer complètement le tiroir et l'enfoncer à fond. Voir Retrait et réinstallation du tiroir de rangement à la page 46.
	Le tiroir est trop rempli ou la charge n'est pas équilibrée.	Réduire le poids. Redistribuer le contenu du tiroir.

Codes d'erreur

CODE D'ERREUR	CAUSE ÉVENTUELLE	SOLUTION
E0	Défaillance du circuit de détection de la température du four.	Appuyer sur Off/Clear , puis redémarrer le four. Si le problème persiste, débrancher complètement la cuisinière pendant environ 30 secondes puis la rebrancher. Si cette procédure ne permet pas de corriger le problème, appeler un technicien qualifié.
E1	Une fois que le four commence à chauffer, la température monte très lentement.	
E2	Échec de la détection du commutateur de la porte du four.	
E3	Le four ne peut pas être chauffé.	
E5	La température normale de cuisson du four excède 343° C (650° F).	
E8	Défaut de communication entre le tableau d'affichage et le tableau de commande principal.	
E9	Échec de la détection de la fréquence de l'alimentation principale c.a. de la carte de contrôle principale.	
E10	Le four ne peut pas être verrouillé ou déverrouillé.	
E11	Échec interne de l'UC de la carte de contrôle principale.	
E12	Défaillance interne de l'UC de la carte d'affichage.	
E13	Quand le four fonctionne, la température ambiante du circuit imprimé de la carte de contrôle principale est trop élevée.	
E14	Le circuit NTC de détection de la température ambiante du circuit imprimé de la carte de contrôle principale est défectueux.	
E15	Les informations logicielles de la carte de commande principale et de la carte d'affichage ne correspondent pas.	
E16	Une fois le four verrouillé, la porte du four peut être ouverte ou le circuit de détection qui verrouille la porte en place est défaillant, ce qui fait que la porte n'est pas bien verrouillée.	
E17	Le circuit de détection de la vitesse du moteur du ventilateur de refroidissement est défaillant.	
E18	Défaut de communication entre la puce tactile du tableau d'affichage et l'UC.	

Activation et désactivation du mode démonstration

Lorsque la cuisinière est en mode démonstration, la plupart de ses fonctions ne fonctionnent pas.

- Pour désactiver le mode démonstration, appuyer sur **1** et **9** sur le pavé numérique du panneau de commandes simultanément pendant trois secondes, puis relâcher. *OFF SHOP* s'affiche sur l'écran pendant une seconde, puis la cuisinière reprend son mode normal de fonctionnement.
- Répéter cette opération pour activer le mode de démonstration. *ON SHOP* s'affiche sur l'écran pendant une seconde, puis la cuisinière reprend son mode de démonstration.

Caractéristiques

83

Dimensions (H x L x P)	36,5 à 37,5 x 29,9 x 27,1 pouces (92,7 à 95,2 x 75,9 x 69 cm)
Poids	Poids brut : 201.5 lb (91.4 kg) Poids net : 183 lb (83 kg)
Puissance requise	208 à 240V c.a., 60Hz, 48 à 55A
Brûleurs de la surface de cuisson	Avant droit : 22,9 à 30,5 cm (9 à 12 po), brûleur double, 3 000W Avant gauche : 15,2 à 22,9 cm (6 à 9 po), brûleur double, 3 000W Arrière droit : 15,2 cm (6 po), 1 200W Arrière gauche : 15,2 cm (6 po), 1 200W Central : 17,8 cm (7 po), 100W
Brûleur du four	Brûleur de cuisson dissimulé : 3 000W Brûleur pour griller : 3 500W Élément arrière pour la friture à convection : 800W
Températures du four	Cuisson : 65,6 à 287,8° C (150 à 550° F) Cuisson à convection : 65,6 à 287,8° C (150 à 550° F) Rôtissage à convection : 65,6 à 287,8° C (150 à 550° F) Friture à convection : 177 à 288° C (350 à 550° F)
Lampe de four	Type halogène de 40W, conçue pour être utilisée dans un four

Kenmore®

Customer Care Hotline

To schedule in-home repair
service or order replacement
parts

Pour programmer un service de
reparation a domicile ou
commander des pieces de
rechange

Para pedir servicio de reparación
a domicilio, y ordenar piezas

1-844-553-6667

www.kenmore.com



Use & Care Guide
Guide d'utilisation et d'entretien
Guía de uso y cuidada
English / Francaise /Español

Model/Modelos: 990.95163#

Kenmore

®

Electric Range

Transform SR Brands Management LLC

Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.kenmore.com



®

TABLE OF CONTENTS

Índice

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	3
Dispositivo antivuelco	3
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	4
Características	10
Contenido del paquete	10
Componentes principales	10
Panel de control del horno	11
Dimensiones de la estufa	12
Instalación	13
Selección de una ubicación	14
Espacios y dimensiones	14
Requisitos eléctricos	15
Instalación de su estufa	16
Herramientas que necesita (no incluidas)	16
Artículos no incluidos	16
Notas para el instalador	16
Antes de instalar su estufa	16
Conexión del cable de alimentación	17
Instalación del sistema antivuelco	20
Colocación de su estufa y conexión a la corriente	21
Nivelación de su estufa	21
Terminación de la instalación	21
Instalación de la manija del horno	21
Instalación de las almohadillas de plástico	22
Instrucciones de operación	23
Antes de comenzar a usar su estufa	24
Consejos para ahorrar energía	24
Utilización de los quemadores de la superficie	24
Identificación de los quemadores	25
Áreas de cocción	25
Uso de una perilla de control del elemento calefactor de superficie	26
Uso de la zona de calentamiento	26
Utilización de los utensilios de cocina correctos	26
Protección de la placa de cocción de cerámica	27
Utilización del horno	28
Ajustes mínimo y máximo	28
Colocación de las parrillas del horno	28
Utilización de la ventilación del horno	29
Utilización de la luz del horno	30
Utilización de la ventilación del horno	29
Consejos para cocción	30
Ajuste de la hora	30
Selección de la configuración de la pantalla de 12 o 24 horas	30

Utilización del temporizador	30
Hornear	31
Ajuste del termostato	31
Horneado y asado por convección	31
Freidora por aire	32
Como programar el tiempo de cocción	32
Como programar una hora de inicio retrasada	33
Asar a la parrilla	34
Como mantener la comida caliente	35
Para cambiar entre Fahrenheit o Celsius	35
Activación o desactivación del sonido	35
Bloqueo de los controles del horno	35
Mantenimiento	36
Limpieza y mantenimiento	37
Limpieza del panel de control	37
Limpieza de las partes pintadas y los adornos	37
Como limpiar las superficies de acero inoxidable	37
Limpieza de las parrillas del horno	37
Limpieza de la puerta del horno	38
Limpiar las perillas de control de los elementos calefactores de superficie	38
Limpieza de la placa de cocción	38
Retiro y reemplazo de la puerta del horno	40
Retiro y reemplazo de la gaveta de almacenamiento	44
Autolimpieza del horno	45
Limpieza a vapor del horno	46
Localización y corrección de fallas	46
Pantalla del panel de control	47
Placa de cocción	47
Horno	49
Gaveta	51
Códigos de error	51
Especificaciones	52

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños al usar la estufa. Esta guía no abarca todas las condiciones posibles que pueden ocurrir. Siempre póngase en contacto con su agente de servicio o fabricante sobre los problemas que no entienda.

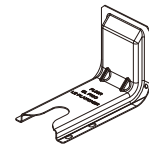
LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Dispositivo antivuelco



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de que la estufa se vuelque, ésta debe estar asegurada por un dispositivo antivuelco debidamente instalado. DESPUÉS DE QUE SE HAYA INSTALADO EL ESTUFA, CONFIRME QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO SE HA INSTALADO CORRECTAMENTE Y VERIFIQUE QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ BIEN ACOPLADO.



- Si no se instala el dispositivo antivuelco, un niño o un adulto puede inclinar y volcar la estufa y morir.
- Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado y acoplado correctamente en la parte posterior derecha (o posterior izquierda) de la parte inferior de la estufa.
- Si mueve la estufa y luego la vuelve a colocar en su lugar, asegúrese de que el dispositivo anti-vuelco se vuelva a conectar en la parte posterior derecha o izquierda del fondo de la estufa.
- No utilice la estufa sin el dispositivo antivuelco colocado y activado.
- Si no lo hace, puede provocar la muerte o quemaduras graves a niños o adultos.

ADVERTENCIA

- No pise, ni se apoye, ni se siente en las puertas del estufa. Puede hacer que la estufa se incline, resultando en quemaduras o lesiones graves.
- Confirme que el dispositivo antivuelco está instalado correctamente. Luego, para verificar que el dispositivo antivuelco está enganchado, agarre la parte superior posterior de la estufa e intente cuidadosamente inclinarla hacia adelante. El dispositivo antivuelco debe evitar que la estufa se incline hacia adelante más de unos pocos pulgadas.
- Si por alguna razón saca la estufa de la pared, asegúrese de que el dispositivo antivuelco esté bien acoplado cuando empuje la estufa contra la pared. Si no es el caso, existe el riesgo de que el estufa se vuelque y cause lesiones si usted o un niño se paran, se sientan o se apoyan en la puerta abierta.
- Nunca quite completamente las patas niveladoras. Si se quitan las patas niveladoras, estufa no se asegurará correctamente al dispositivo antivuelco.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD



Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños al usar la estufa. Esta guía no abarca todas las condiciones posibles que pueden ocurrir. Siempre póngase en contacto con su agente de servicio o fabricante sobre los problemas que no entienda.

Lo que necesita saber sobre las instrucciones de seguridad

Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todas las posibles condiciones y situaciones que pueden ocurrir. Es su responsabilidad usar el sentido común, la precaución y el cuidado al instalar, mantener y operar su horno.

Los íconos y las señales incluidas en este manual del usuario significan lo siguiente:

	CUIDADO Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice su horno, siga estas precauciones básicas de seguridad.
--	--

 ADVERTENCIA	Peligros o prácticas inseguras que pueden causar lesiones físicas graves o la muerte.
 CUIDADO	Peligros o prácticas inseguras que pueden causar lesiones físicas leves o daños materiales.

ADVERTENCIA DE LA PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

ADVERTENCIA

Cáncer y daño reproductivo-www.P65Warnings.ca.gov.

POR SU SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, debe seguir las precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

CUIDADO

- Utilice este electrodoméstico únicamente para los fines a que se describen en esta *Guía del usuario*.
- Las superficies potencialmente calientes incluyen la placa de cocción, las áreas frente a la placa de cocción, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura y las ranuras alrededor de la puerta del horno.
- Asegúrese de que su aparato esté correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico cualificado.
- Reparaciones por el usuario: no repare o reemplace cualquier parte del electrodoméstico excepto si se recomienda específicamente en este manual. Todas las otras reparaciones tienen que mandarse a un técnico calificado.
- Desconecte siempre la alimentación del aparato antes de realizar el mantenimiento, quitando el fusible o apagando el disyuntor.
- No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes sobre una hornilla o en la parte posterior de una hornilla. Los niños subiéndose en las hornillas para alcanzar elemento calefactor podrían tener lesiones serias.
- No deje a los niños solos. Nunca deje a los niños solos o desatendidos en un área donde se esté usando este aparato. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte del aparato.
- Nunca use su aparato para calentar o calentar la habitación.
- No use agua para fuegos de grasa. Apague el horno para evitar que se propaguen las llamas. Sofoque el fuego o las llamas cerrando la puerta o use un químico seco, bicarbonato de sodio o un extintor de espuma.
- Evite rayar o impactar las puertas de cristal, las placas de cocción o los paneles de control. Hacerlo puede llevar a la rotura del vidrio. No cocine en un producto con cristales rotos. Pueden producirse choques, incendios o cortes.

Instrucciones de seguridad adicionales

- No guarde objetos dentro o encima del aparato. No almacene materiales inflamables en el horno o cerca de los elementos calefactores de la superficie. Asegúrese de que todos los materiales de empaque sean retirados del aparato antes de operarlo. Mantenga los plásticos, la ropa y el papel alejados de las partes del aparato que puedan calentarse.
- Ponga una ropa adecuada. Nunca use prendas sueltas o colgantes mientras usa el aparato.
- Utilice solo agarraderas secas. La colocación de agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes puede provocar quemaduras por vapor. No deje que las agarraderas toquen los elementos calefactores calientes. No utilice una toalla u otro paño abultado.
- Enseñe a los niños a no jugar con los controles ni con ninguna otra parte de la estufa.
- Por su seguridad, no use limpiadores de agua a alta presión o limpiadores de chorros de vapor.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas similares para evitar crear un peligro.
- El electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales (incluidos niños) o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Elementos calefactores de cocción de superficie

- Nunca deje los elementos calefactores de cocción a ajustes de alta temperatura sin supervisión. La ebullición causa humo y derrames de grasa que pueden inflamarse.
- Revestimientos protectores - No use papel de aluminio para forrar los tazones de goteo de los elementos calefactores de la superficie o los fondos de los hornos, excepto como se sugiere en el manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede dar lugar a un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Para evitar el derrame de aceite y el fuego, utilice una cantidad mínima de aceite al freír en una sartén poco profunda y evite cocinar alimentos congelados con cantidades excesivas de hielo.
- No levante la placa de cocción. Levantar la placa de cocción puede dañar la estufa y causar un mal funcionamiento de la misma.
- No utilice la placa de cocción sin los utensilios de cocina. Si la placa de cocción funciona sin utensilios de cocina, las perillas de control se calentarán.
- Nunca use la placa de cocción de vidrio como una tabla de cortar.
- Tengan cuidado al tocar la placa de cocción. La superficie de cristal de la placa de cocción retendrá el calor después de que los controles se hayan apagado.
- Tengan cuidado al colocar cucharas u otros utensilios de agitación en la superficie de la placa de cocción de vidrio cuando esté en uso. Pueden calentarse y causar quemaduras.
- Utilice los tamaños adecuados de sartenes. Este aparato está equipado con elementos calefactores de superficie de diferentes tamaños. Seleccione las cacerolas y sartenes que tengan un fondo plano lo suficientemente grande como para cubrir la superficie del elemento calefactor. El uso de un utensilio de cocina pequeño expondrá una parte de la zona de cocción que será en contacto directo, lo que puede resultar en inflamando los vestidos. Igualar el tamaño de la cacerola o el sartén con el elemento calefactor también mejorará la eficiencia.
- Los mangos de los utensilios deben estar girados hacia el interior y no extenderse sobre elementos calefactores de la superficie adyacentes - Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables o derrames por contacto involuntario con los utensilios, coloque los mangos de los utensilios de manera que estén girados hacia el interior y no se extiendan sobre elementos calefactores de la superficie adyacentes.
- Utensilios de cocina esmaltados - Sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios de cocina esmaltados pueden utilizarse en el servicio de la cocina sin romperse debido a los cambios bruscos de temperatura.
- Limpieza - Lea y siga todas las instrucciones y advertencias de las etiquetas de los productos de limpieza.
- Asegúrese de saber qué perilla de control opere cada elemento calefactor de la superficie. Asegúrese de haber encendido el elemento calefactor de superficie correcto.
- Siempre apague los elementos calefactores de la superficie antes de retirar los utensilios de cocina.
- Al preparar alimentos flambeados bajo la campana, encienda el ventilador.
- Vigile los alimentos que se frían en ambientes de calor alto o medio alto.
- No guarde objetos pesados sobre la superficie de la placa de cocción que puedan caer y dañarla.
- No utilice cubiertas decorativas de elementos calefactores de superficie - Si un elemento se enciende accidentalmente, la cubierta decorativa se calentará y posiblemente se derretirá. Se producirán quemaduras si se tocan las cubiertas calientes. También se puede dañar la placa de cocción.

Seguridad eléctrica

- Instalación adecuada - Asegúrese de que su aparato esté correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico cualificado.
- Los aparatos de empotrar sólo pueden funcionar después de haber sido instalados en armarios y lugares de trabajo que se ajusten a las normas pertinentes. Esto asegura que los aparatos se instalen de acuerdo con las normas de seguridad apropiadas.

-
- Si su aparato funciona mal o si aparecen fracturas, grietas o rajaduras:
 - Apague todas las zonas de cocción
 - Desenchufe la estufa del enchufe de la pared de CA
 - Contacte a su centro de servicio local.



ADVERTENCIA

Si la superficie está agrietada, apague y desenchufe el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. No use la placa de cocción hasta que la superficie de vidrio haya sido reemplazada.



ADVERTENCIA

- Desconecte la estufa de la alimentación de CA o apague el interruptor de su circuito antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- La estufa no se debe colocar en una base.

Seguridad infantil



ADVERTENCIA

- Este aparato no está destinado a ser utilizado por niños pequeños sin la adecuada supervisión de un adulto responsable.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- Mantenga a los niños alejados de la puerta al abrirla o cerrarla, ya que pueden chocar con ella o pillarse los dedos con ella.
- Las zonas de cocción se calentarán al cocinar. Para evitar que los niños pequeños se quemen, manténgalos siempre alejados del aparato mientras cocina.



ADVERTENCIA

- Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras, los niños pequeños deben mantenerse alejados.

Horno

- **NO TOCAR LOS ELEMENTOS CALEFACTORES O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Los elementos calefactores pueden estar calientes aunque estén de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores, o con las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Entre estas superficies están las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas aberturas, la puerta del horno y la ventana de la puerta del horno.
- **No calentar los contenedores de comida sin abrir.** La acumulación de presión puede hacer que el contenedor reviente y provoque lesiones.
- **No utilice el horno como lugar de almacenamiento.** Los artículos almacenados en un horno pueden encenderse.
- **Tengan cuidado al abrir la puerta.** Deje escapar el aire caliente o el vapor antes de sacar la comida o ponerla en el horno.
- **Revestimientos protectores.** No use papel de aluminio para forrar el fondo del horno. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede dar lugar a un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- **Mantenga los conductos de ventilación del horno despejados.** El respiradero del horno está situado sobre el elemento calefactor de la superficie posterior derecha. Esta área podría calentarse durante el uso del horno. Nunca bloquee este respiradero ni coloque plástico u artículos sensibles al calor sobre él.
- **Colocación de las parrillas del horno.** Siempre coloque las parrillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si hay que mover la parrilla mientras el horno está caliente, use las agarraderas. No dejes que las agarraderas entren en contacto con el elemento calefactor del horno.
- No permita que el papel de aluminio o un termómetro para carne entren en contacto con los elementos calefactores.
- **Durante el uso, el aparato se calienta.** Hay que tener cuidado de no tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- No use limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno. Pueden rayar la superficie, lo que puede hacer que el vidrio se rompa.

Campana de ventilación

- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No deje que la grasa se acumule en la campana o el filtro.

Superficies de cocina de vidrio/cerámica

- NO TOCAR LOS ELEMENTOS CALEFACTORES DE SUPERFICIE O LAS ÁREAS CERCANAS A LOS ELEMENTOS. Los elementos calefactores de superficie pueden estar calientes aunque estén de color oscuro. Las áreas cercanas a los elementos calefactores de superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores de superficie o las áreas cercanas a los elementos hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas áreas están la placa de cocción y el revestimiento de la placa de cocción.
- No cocine sobre la placa de cocción quebrada. Si la placa de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Contacte un técnico cualificado inmediatamente.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar las quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente.

Advertencias de instalación importantes



ADVERTENCIA

- Este aparato debe ser instalado por un técnico cualificado o una empresa de servicios.
 - El hecho de no hacer que un técnico cualificado instale la estufa puede provocar una descarga eléctrica, un incendio, una explosión, problemas con el producto o lesiones.
- Desembale el horno, retire todo el material de embalaje y examine el horno en busca de cualquier daño, como abolladuras en el interior o exterior del horno, cierres de puerta rotos, grietas en la puerta o una puerta que no esté alineada correctamente. Si hay algún daño, no opere el horno y notifique a su distribuidor inmediatamente.
- Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente.
- No ponga a tierra el aparato a una tubería de gas, tubería de agua de plástico o línea telefónica.
 - Esto puede provocar una descarga eléctrica, una explosión o problemas con el producto.
- No corte ni quite la punta de tierra del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.
- Conecte la estufa a un circuito que proporcione el amperaje correcto.
- Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente con conexión a tierra y con la configuración adecuada. Su horno debería ser el único artículo conectado a este circuito.
- No utilice un cable de alimentación dañado o un enchufe de pared suelto.
 - Esto puede causar una descarga eléctrica o un incendio.
- No tire ni doble demasiado el cable de alimentación.
- No gire ni ate el cable de alimentación.
- No enganche el cable de alimentación sobre un objeto metálico ni inserte el cable de alimentación entre objetos.
 - Esto puede causar una descarga eléctrica o un incendio.
- Si el cable de alimentación está dañado, póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.
- Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Los niños podrían usarlos para jugar y lesionarse.
- Instale su aparato en un suelo plano y duro que pueda aguantar su peso.
 - Si no lo hace pueden producirse vibraciones anormales, ruidos o problemas con el producto.
- No instale este aparato en un lugar húmedo, aceitoso o polvoriento, ni en un lugar expuesto a la luz directa del sol o al agua (gotas de lluvia).
 - Esto puede causar una descarga eléctrica o un incendio.

Advertencias de instalación importantes



CUIDADO

- Si el aparato se inunda con algún líquido, desconéctelo de la corriente eléctrica apagando el disyuntor que lo alimenta. Por favor, póngase en contacto con el centro de servicio más cercano. Si no lo hace, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
- Si el aparato emite un ruido extraño, un olor a quemado o humo, desenchufe el enchufe inmediatamente y póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.
 - Si no lo hace, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
- No toque el cable de alimentación. No toque el aparato.
 - Una chispa puede provocar una explosión o un incendio.
- Tengan cuidado de no tocar la puerta del horno, los elementos calefactores o cualquier otra parte caliente con su cuerpo mientras cocina o justo después de la cocción.
 - De no hacerlo se pueden producir quemaduras.
- Si los materiales dentro del horno se encienden, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o apague el fusible o el interruptor del panel. Si se abre la puerta, el fuego puede extenderse.

-
- Siempre observe las precauciones de seguridad al usar el horno. Nunca intente reparar el horno usted mismo porque hay tensión peligrosa en su interior. Cuando sea necesaria una reparación, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.
 - Si utiliza el aparato cuando está contaminado por sustancias extrañas, como residuos de alimentos, puede provocar un problema con el aparato.
 - Tenga cuidado al retirar el envoltorio de los alimentos al sacarlos del aparato.
 - Si la comida está caliente, puede emitirse vapor caliente de forma abrupta al retirar el envoltorio y esto puede provocar quemaduras.
 - Si alguna sustancia extraña, como el agua, ha entrado en el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.
 - Si no lo hace, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
 - No toque el cable de alimentación con las manos mojadas.
 - Esto puede causar una descarga eléctrica.
 - Mantenga los materiales del embalaje fuera del alcance de los niños, ya que son peligrosos para éstos.
 - Si un niño coloca una bolsa de plástico sobre la cabeza, puede asfixiarse.
 - No deje que los niños o cualquier persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este aparato sin supervisión.
 - Asegúrese de que los controles del aparato y las zonas de cocción estén fuera del alcance de los niños.
 - Si lo hace puede provocar una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.
 - No toque el interior del aparato inmediatamente después de la cocción. El interior del aparato estará caliente.
 - De no hacerlo se pueden producir quemaduras.
 - No utilice ni coloque aerosoles u objetos inflamables cerca del horno.
 - Los artículos inflamables o los aerosoles pueden causar incendios o una explosión.
 - No introduzca los dedos, sustancias extrañas u objetos metálicos como alfileres o agujas en las entradas, salidas u orificios. Si se introducen sustancias extrañas en cualquiera de estos orificios, póngase en contacto con el proveedor del producto o con el centro de servicio más cercano.
 - Cualquier ajuste o reparación de la puerta del horno debe ser hecho por un profesional con licencia.
 - No manipule ni haga ningún ajuste o reparación en la puerta. Bajo ninguna circunstancia debe quitar la puerta o la cubierta exterior del horno.
 - No guarde o use el horno al aire libre.
 - Nunca use este aparato para otros propósitos que no sean cocinar.
 - El uso del aparato para cualquier otro propósito que no sea cocinar puede dar lugar a un incendio.
 - No calentar nunca recipientes de plástico o papel y no usarlos para cocinar.
 - Si no lo hace, puede resultar en un incendio.
 - No caliente la comida envuelta en papel de revistas, periódicos, etc.
 - Esto puede resultar en un incendio.
 - No abra la puerta cuando la comida en el horno se esté quemando.
 - Si se abre la puerta, provoca una entrada de oxígeno y puede hacer que la comida se encienda.
 - No aplique una presión excesiva en la puerta o en el interior del aparato. No golpee la puerta, ni el interior, ni el aparato.
 - Si se cuelga de la puerta, el producto puede caerse y causar lesiones graves.
 - Si la puerta está dañada, no utilice el aparato. Contacte un centro de servicio.
 - No sostenga los alimentos con las manos desnudas durante o inmediatamente después de la cocción.
 - Use guantes de cocina. La comida puede estar muy caliente y podrías quemarte.
 - Las superficies de los mangos y del horno pueden estar tan calientes que causan quemaduras después de la cocción.

Advertencias de uso



CUIDADO

- Si la superficie está agrietada, apague el aparato.
 - Si no lo hace, puede provocar una descarga eléctrica.
- Los platos y recipientes pueden calentarse. Manipule con cuidado.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Retire con cuidado las tapas de los recipientes, dirigiendo el vapor lejos de sus manos y su cara.
- Tenga cuidado, ya que las bebidas o alimentos pueden estar muy calientes después de calentarlos, especialmente cuando se alimenta a un niño. Comprueba que se ha enfriado lo suficiente.
- Tenga cuidado al calentar líquidos como el agua u otras bebidas.
 - Asegúrese de revolver durante o después de la cocción.
 - Evite utilizar un recipiente resbaladizo con un cuello estrecho.
 - Espere al menos 30 segundos después de calentarlos antes de retirar el líquido calentado.
 - Si no se hace así, puede producirse un desbordamiento del contenido abrupto y causar quemaduras.

- No se ponga de pie encima del aparato ni coloque objetos (como ropa sucia, cubierta de horno, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.) sobre el aparato.
 - Los artículos, como un paño, pueden quedar atrapados en la puerta.
 - Esto puede resultar en choque eléctrico, fuego, problemas con el producto o lesiones.
- No utilice el aparato con las manos mojadas.
 - Esto puede causar una descarga eléctrica.
- No rocíe sustancias volátiles, como insecticida, en la superficie del aparato.
 - Además de ser dañino para los seres humanos, también puede dar lugar a descargas eléctricas, incendios o problemas con el producto.
- No ponga su cara o su cuerpo cerca del aparato mientras esté cocinando o cuando abra la puerta justo después de cocinar.
- Tenga cuidado de que los niños no se acerquen demasiado al aparato.
 - De no hacerlo, los niños podrían quemarse
- No coloque comida u objetos pesados sobre el borde de la puerta del horno.
 - Si abre la puerta, el alimento o el objeto puede caer y esto puede resultar en quemaduras o lesiones.
- No enfríe abruptamente la puerta, el interior del aparato o un plato echándole agua durante o justo después de la cocción.
 - Esto puede provocar daños en el aparato. El vapor o el agua pulverizada pueden provocar quemaduras o lesiones.
- No operar mientras esté vacío, excepto para la autolimpieza.
- No raye el vidrio de la puerta del horno con un objeto puntiagudo.
 - Esto puede provocar que el vidrio se dañe o se rompa.
- No guarde nada directamente encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
- No utilice recipientes sellados. Quite los sellos y las tapas antes de cocinar. Los recipientes sellados pueden explotar debido a la acumulación de presión incluso después de que el horno se haya apagado.
- Tenga cuidado de que la comida que está cocinando en el horno no entre en contacto con el elemento calefactor.
 - Esto puede resultar en un incendio.
- No sobrecaliente los alimentos.
 - El sobrecalentamiento de los alimentos puede provocar un incendio.

Advertencias de limpieza importantes



¡ CUIDADO

- No limpie el aparato rociando agua directamente sobre él.
- No utilice benceno, diluyente o alcohol para limpiar el aparato.
 - Esto puede resultar en decoloración, deformación, daño, descarga eléctrica o incendio.
- Tenga cuidado de no lastimarse al limpiar el aparato (externa o internamente).
 - Puede lastimarse con los bordes afilados del aparato.
- No limpie el horno con un limpiador de vapor. En su lugar, utilice la función de limpieza a vapor integrada en el aparato.
 - Esto puede dar lugar a la corrosión.
- Mantenga el interior del horno limpio. Las partículas de comida o las salpicaduras de aceite adheridas a las paredes o al suelo del horno pueden causar daños en la pintura y reducir la eficiencia del horno.

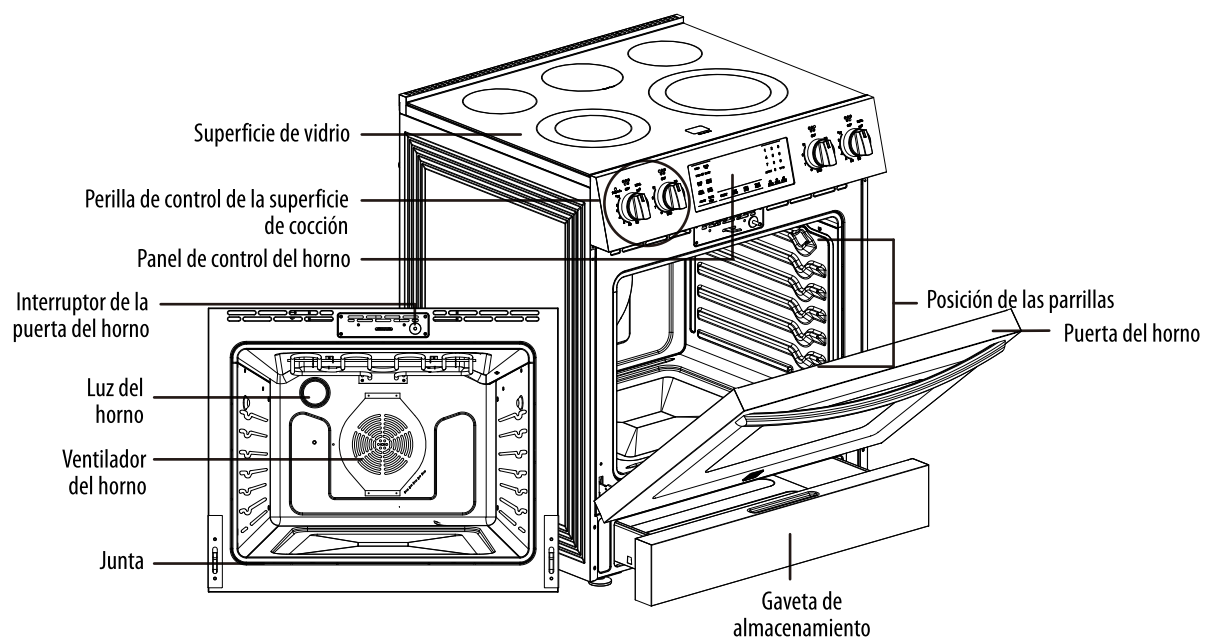
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características

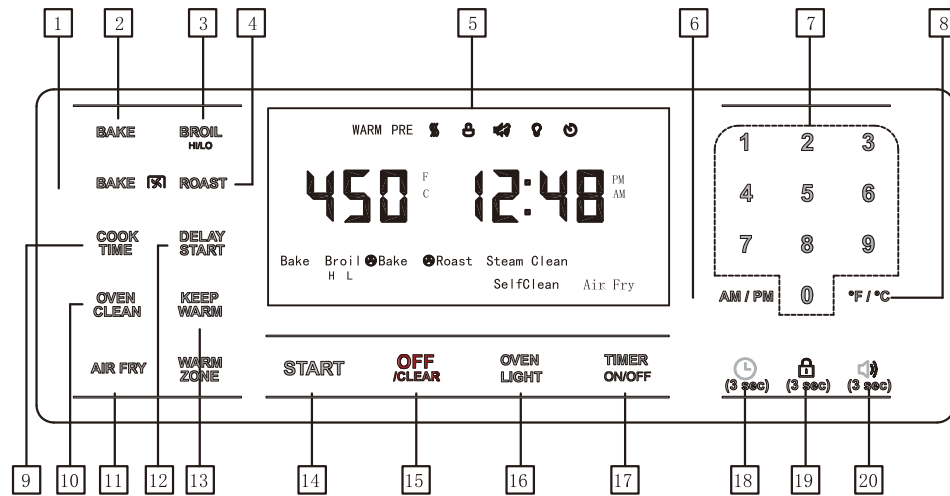
Contenido del paquete

- Estufa de convección eléctrica autónoma de 4.8 pie³ con autolimpieza y freidora de aire.
- Dispositivo antivuelco (1) y tornillos ST5*40 mm (4)
- Mango de horno (1) con llave hexagonal (1)
- Parrillas del horno (2)
- Cesta de la freidora de aire (1)
- Perillas (4)
- Almohadillas posteriores de plástico (2) con tornillos ST5*20 mm (2)
- *Guía del usuario*

Componentes principales



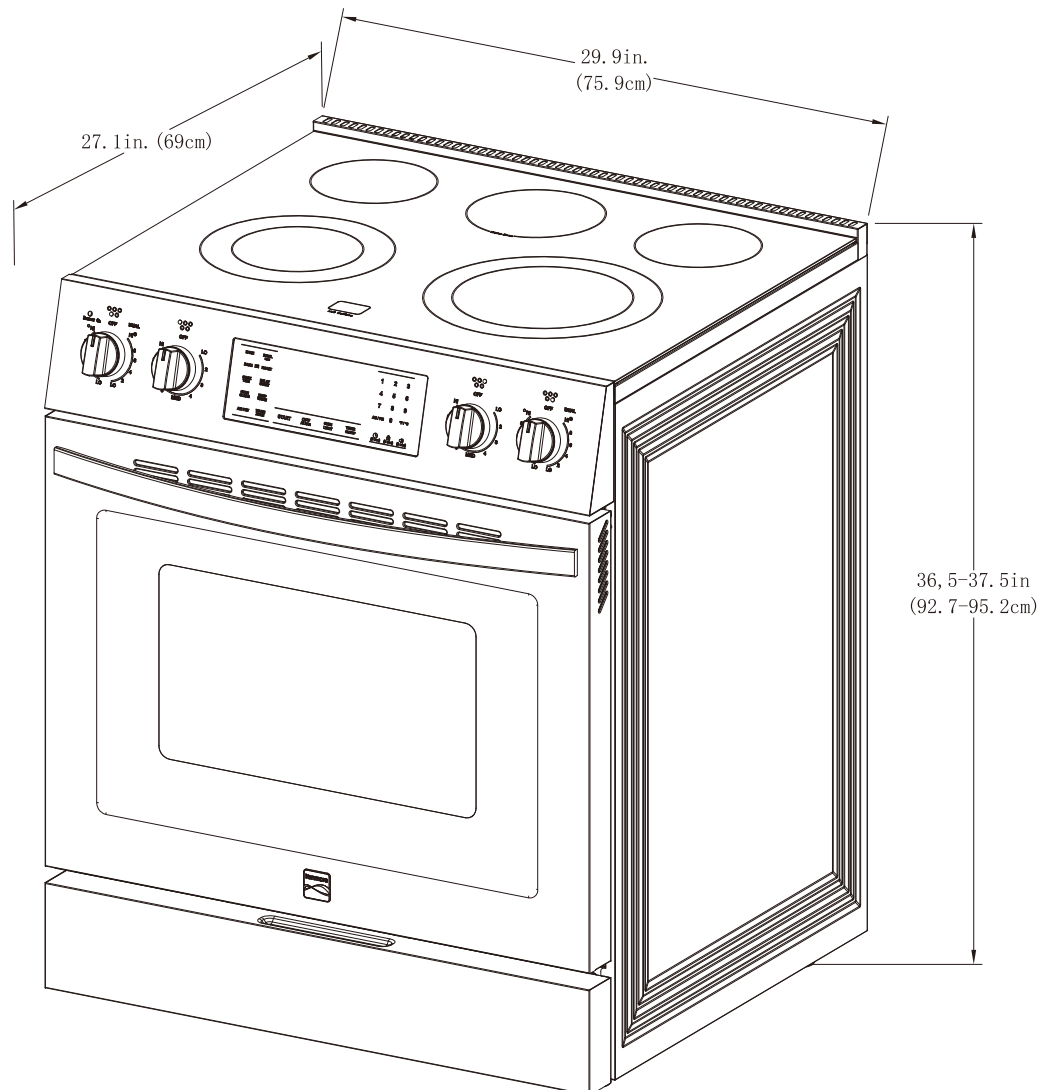
Panel de control del horno



#	PANEL TÁCTIL	DESCRIPCIÓN
1	Hornear (horneado por convección)	Enciende el ventilador mientras hornea. Proporciona un calor más consistente haciendo circular el aire dentro del horno mientras se hornea. Cocina grandes cantidades de productos horneados en varias parrillas al mismo tiempo.
2	Hornear	Enciende la función de hornear. Cocina uniformemente la comida usando el elemento calefactor inferior del horno.
3	Asar a la parrilla	Enciende la función de asar a la parrilla. Cocina los alimentos usando sólo el elemento calefactor superior del horno. Puede seleccionar Broil Hi (asar a alta temperatura) o Broil Low (asar a baja temperatura). Presione una vez para cocinar usando el modo de calor alto. Presione dos veces para cocinar usando el modo de calor bajo.
4	Asar (asado por convección)	Enciende el ventilador mientras se asa. Proporciona un calor más consistente haciendo circular el aire dentro del horno mientras se hornea. Cocina grandes cortes de carne.
5	Pantalla	Muestra la hora del día, la temperatura del horno, si el horno está en el modo de hornear, asar o limpieza del horno, y el tiempo establecido para el temporizador o las operaciones automáticas del horno. Cuando el horno está calentando, muestra el ícono (calentando).
6	AM/PM	Presione por tres segundos para cambiar entre el formato de 12 y 24 horas. Cuando ajuste la hora actual, presione para seleccionar el formato de hora AM o PM.
7	Botones numéricos	Establece tiempos, temperaturas y funciones de horno preestablecidas.
8	°F /°C	Presione durante un segundo para cambiar entre Fahrenheit y Celsius.
9	Tiempo de cocción	Activa la función "Tiempo de cocción". Use el teclado numérico para establecer la cantidad de tiempo que desea que su comida se cocine. El horno se apaga automáticamente cuando el tiempo haya transcurrido.
10	Limpieza del horno	Activa la función de limpieza del horno. La limpieza a vapor y la autolimpieza son opciones.
11	Freidora de aire.	Activa y desactiva el modo freidora de aire.
12	Retraso de inicio	Establece el horno a que se encienda y se apague automáticamente. Utilice con las funciones Hornear, Hornear por convección, Asar por convección o Tiempo de cocción.
13	Mantener caliente	Mantiene el horno caliente después de la cocción. Esto reduce la temperatura del horno y la mantiene a 150° F (65° C) hasta tres horas.

#	PANEL TÁCTIL	DESCRIPCIÓN
14	Inicio	Inicia las funciones de cocción, limpieza o sincronización del horno.
15	Cancelar / Apagar	Cancela todas las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.
16	Luz del horno	Enciende o apaga la luz del horno.
17	Apagado/Encendido del temporizador	Enciende el temporizador de la cocina por el tiempo que se desea.
18	🕒 (ajuste del reloj)	Mantenga presionado durante tres segundos para activar la función de ajuste del reloj y ajuste la hora actual.
19	🔒 (Bloqueo)	Mantenga presionado durante tres segundos para apagar los botones táctiles del panel de control para evitar que el horno se encienda accidentalmente. El teclado táctil se mantiene bloqueado hasta que usted apague esta función.
20	🔊 (sonido)	Mantenga presionado durante tres segundos para activar o desactivar el sonido.

Dimensiones de la estufa



Instalación

Estufa de convección eléctrica de 4.8 pies³ con auto-limpieza y freidora de aire.

Selección de una ubicación.....	14
Espacios y dimensiones	14
Requisitos eléctricos	15
Instalación de su estufa.....	16
Herramientas que necesita (no incluidas)	16
Artículos no incluidos	16
Notas para el instalador	16
Conexión del cable de alimentación	17
Conexión del cable de alimentación	17
Instalación del sistema antivuelco	20
Colocación de su estufa y conexión a la corriente.....	21
Nivelación de su estufa.....	21
Terminación de la instalación	21
Instalación de la manija del horno	21
Instalación de las almohadillas de plástico	22

Selección de una ubicación

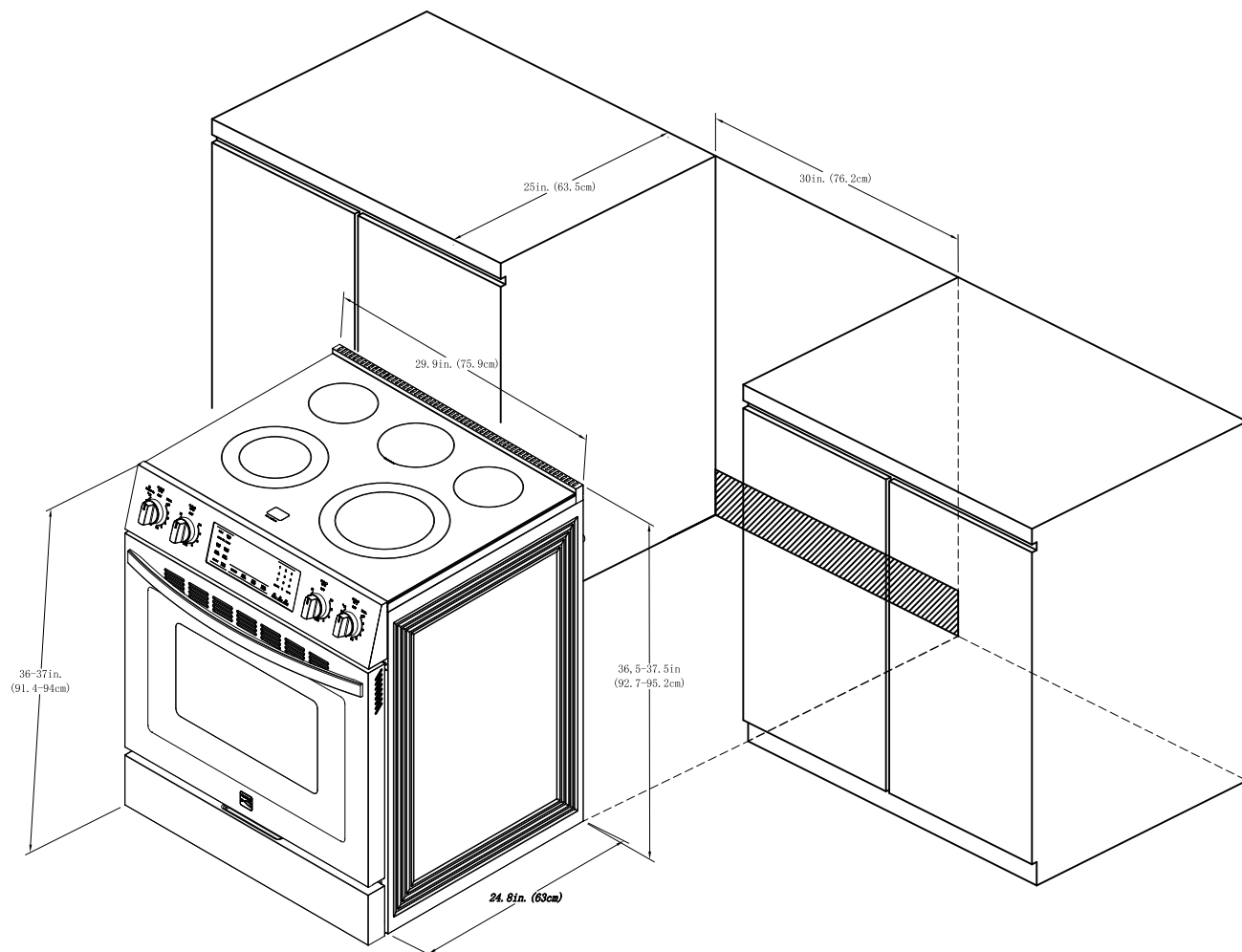
Espacios y dimensiones

ANTES DE COMENZAR a instalar su estufa, consulte la siguiente información, dimensiones y distancias. No instale su estufa en lugares donde pueda haber fuertes corrientes de aire. Proporcione las distancias adecuadas entre su estufa y las superficies combustibles adyacentes. Estas dimensiones deben cumplirse para el uso seguro de su estufa. La ubicación del tomacorriente puede ajustarse para cumplir con las siguientes dimensiones y distancias.

Para su instalación en el Canadá, no se debe instalar una estufa autónoma a menos de 4.7 pulg. (12 cm) de cualquier superficie adyacente.

ADVERTENCIA:

Su estufa ha sido diseñada para cumplir con la temperatura máxima permitida en los armarios de madera de 194° F (90° C). Asegúrese de que el revestimiento de la pared, los mostradores y los armarios alrededor de la estufa puedan aguantar el calor (hasta 194° F (90° C)) generado por su estufa. Si no, puede producirse una decoloración, deslaminación o fusión.



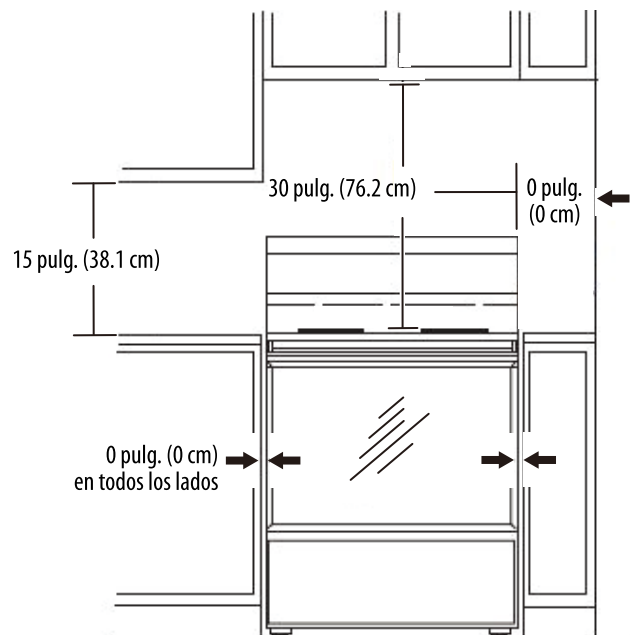
Dimensiones mínimas

Asegúrese de que el revestimiento de la pared, los mostradores, pisos y los armarios alrededor de la estufa puedan aguantar el calor hasta 194° F (90° C) generado por su estufa.

Permita un espacio de 30 pulg. (76.2 cm) de espacio mínimo entre los elementos calefactores de la superficie de cocción y el fondo del gabinete de madera o metal sin protección, o permitir un espacio de 24 pulg. (61 cm) mínimo cuando el fondo del gabinete de madera o metal esté protegido por no menos de 0.25 pulg. (0.6 cm) de grosor, cubierto con una lámina de acero MSG No. 28, de 0.015 pulg. (0.038 cm) de acero inoxidable, 0.024 pulg. (0.061 cm) de aluminio, o 0.020 pulg. (0.051 cm) de cobre.

Su estufa ha sido aprobada para 0 pulg. (0 cm) de distancia a las superficies adyacentes por encima de la placa de cocción. Sin embargo, recomendamos una 6 pulg. (15.2 cm) de distancia mínima a las superficies de menos de 15 pulg. (38.1 cm) por encima de la placa de cocción y el gabinete adyacente para reducir la exposición al vapor, las salpicaduras de grasa y el calor.

Para reducir el riesgo de quemaduras o fuego al alcanzar los elementos calefactores de superficies calientes, debe evitarse el espacio de almacenamiento del gabinete sobre la placa de cocción. Si el espacio de almacenamiento del gabinete está por encima de la estufa, el riesgo puede reducirse instalando una campana extractora que proyecte al menos 5 pulg. (12.7 cm) más allá de la parte delantera de los gabinetes. Los gabinetes instalados sobre la placa de cocción no deben tener más de 16 pulg. (40.6 cm) de profundidad.



Requisitos eléctricos

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas o lesiones personales:

- Retire el fusible o abra el disyuntor antes de comenzar la instalación.
- Su estufa debe ser suministrada con el voltaje y la frecuencia correctos, y debe estar conectada a un circuito de derivación individual, correctamente conectado a tierra, protegido por un disyuntor o fusible que tenga el amperaje especificado en la placa de características situada sobre el panel superior del gaveta inferior.
- Recomendamos que un electricista cualificado conecte el cableado eléctrico y la conexión de su estufa. Después de la instalación, haga que el electricista le muestre dónde se encuentra la desconexión principal de su estufa.
- Consulte con los servicios públicos locales para conocer los códigos eléctricos que se aplican en su área. Si no se cablea el horno de acuerdo con los códigos del gobierno, podría resultar en una condición peligrosa. Si no hay códigos locales, su estufa debe estar cableada y fusionada para cumplir con los requisitos del Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA No. 70 - última edición.

A partir del 1 de enero de 1996, el Código Eléctrico Nacional exige que las construcciones nuevas (no existentes) utilicen una conexión de 4 conductores a una estufa eléctrica.

- Cuando instale una estufa eléctrica en una construcción nueva, siga las instrucciones en [Conecte un cable de alimentación de 4 hilos](#) en la página 18.
- Debes usar un sistema eléctrico monofásico de 3 o 4 cables, de 208Y/120 voltios o 240/120 voltios y 60 hercios.
- Si el servicio eléctrico proporcionado no cumple con las especificaciones anteriores, pida a un electricista con licencia que instale un tomacorriente aprobado.
- Use sólo un cable para estufa de 3 ó 4 conductores de la lista UL. Estos cables pueden estar provistos de terminales de anillo en los cables y un dispositivo de aliviador de tensión.
- Se requiere un cable de 40 amperios con un rango mínimo de 125/250 voltios. No recomendamos un cable de 50 amperios, pero si se utiliza, debe estar marcado para su uso con 13.8 pulg. (35 cm) nominales de diámetro de abertura de conexión. Asegúrese de centrar el cable y el alivio de tensión del agujero ciego para evitar que el borde dañe el cable.

- Debido a que los terminales de la estufa no son accesibles después de que estufa esté en posición, se debe utilizar un conducto o cordón de servicio flexible.

Instalación de su estufa

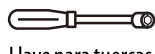
ADVERTENCIA: Recomendamos que usted tenga un instalador profesional para su estufa.

Si su estufa no se instala correctamente, una conexión a tierra inadecuada pueden causar un incendio o explosión resultando en lesiones o la muerte.

Herramientas que necesita (no incluidas)



Pinzas



Llave para tuercas de 1/4 pulg.



Llave ajustable



Taladro



Nivel



Lápiz



Destornillador Phillips

Artículos no incluidos

- Cable de alimentación de 4 o 3 hilos
- Protector contra tirones

Notas para el instalador

- 1 Lea este manual antes de instalar su estufa.
- 2 Cumpla con todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- 3 Asegúrese de guardar estas instrucciones con su estufa.
- 4 Antes de instalar su estufa en un área cubierta con linóleo o cualquier tipo de revestimiento de suelo sintético, asegúrese de que el revestimiento del suelo pueda aguantar temperaturas de al menos 180° F (82° C) sin encogerse, torcerse o descolorarse.
- 5 No instale su estufa sobre alfombra sin colocar un protector u hoja aislante o contrachapado de 0.25 pulg. (0.6 cm) de grosor entre su estufa y la alfombra.

Antes de instalar su estufa

- 1 Retire el embalaje exterior e interior.
- 2 Limpie las superficies de su estufa con un paño húmedo o una esponja, y luego séquelas con un paño limpio y seco.

Rango de clasificación		Especificación del kit del cable de alimentación y protección del circuito
120/240V	120/208V	Amperios
8.8 – 16.5 kW	7.8 – 12.5 kW	40 ó 50
16.6 – 22.5 kW	12.6 – 18.5 kW	50

Esta estufa puede conectarse directamente a la caja del disyuntor del circuito (o desconexión con fusibles) a través de un cable de cobre flexible o sin revestimiento metálico.

Deje una holgura de 61 a 91.4 cm (2 a 3 pies) en la línea para que la estufa se pueda mover por si alguna vez necesita servicio.

Un conector de conducto listado por UL debe ser suministrado en cada extremo del cable de alimentación (en la estufa y en la caja de conexiones)

El tamaño de los cables y las conexiones deben ajustarse a la clasificación de la estufa.

El diagrama de cableado se encuentra en el panel posterior.

Conexión del cable de alimentación

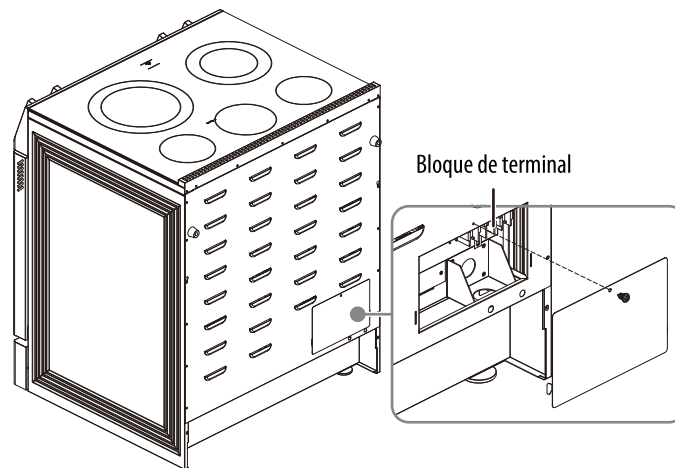
ADVERTENCIA:

- Se requiere una conexión eléctrica a tierra en su estufa.
 - No se conecte al suministro eléctrico hasta que su estufa esté permanentemente conectada a tierra.
 - Su estufa debe estar conectada a un sistema de cableado permanente, metálico y con conexión a tierra, o un conector de conexión a tierra debe estar conectado al terminal de conexión a tierra o al cable de su estufa.
- Si no se hace nada de lo anterior, podría producirse un incendio, lesiones personales o una descarga eléctrica.

Nota: Las conexiones del cable de alimentación que se describen a continuación sólo son aplicables al 95163 viene con un cable de alimentación.

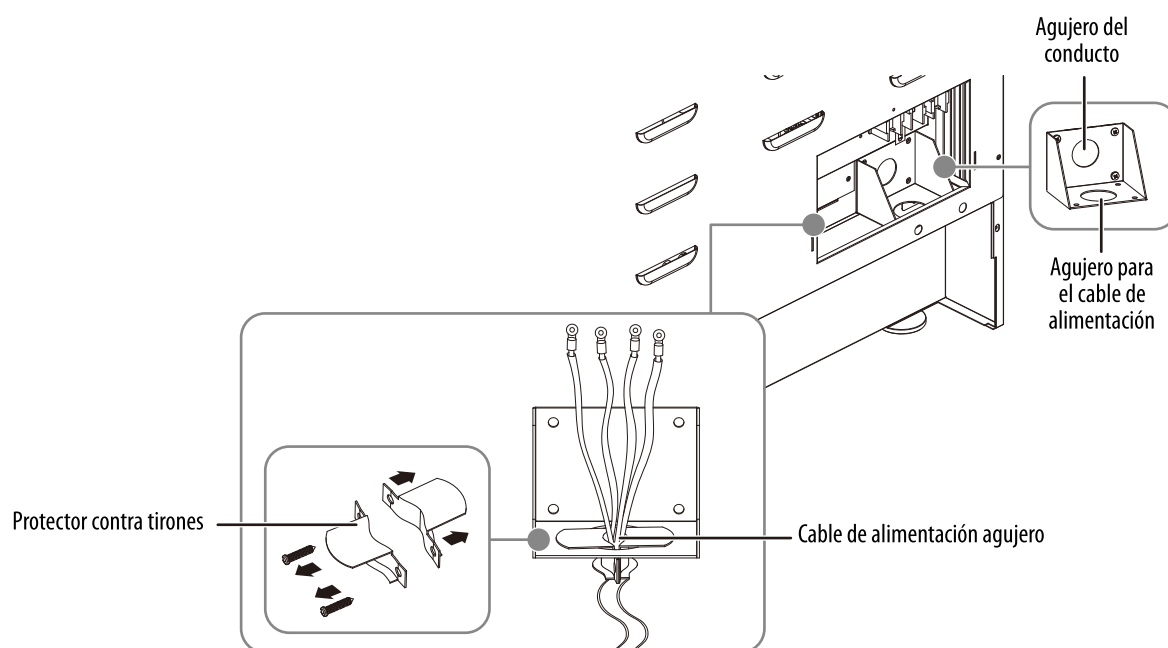
Como retirar la tapa del bloque de terminales

- 1 Retire el tornillo que asegura la tapa del bloque de terminales a la parte posterior de su estufa. No deseche los tornillos. Los necesita para reinstalar la tapa.

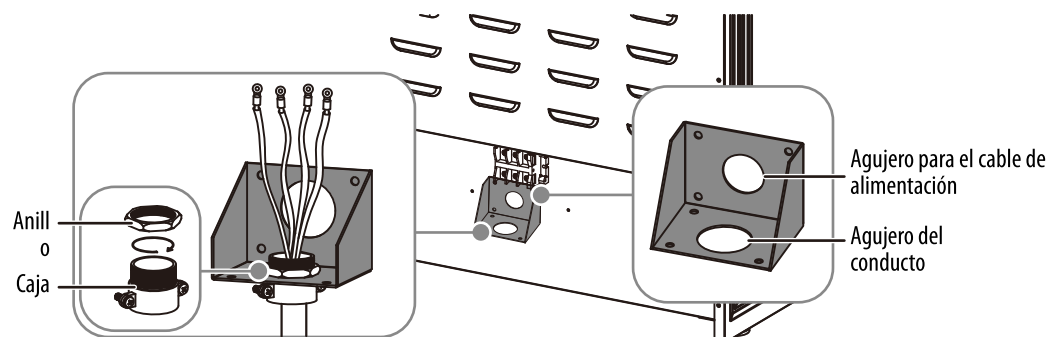


- 2 Para la instalación del cable de alimentación, enganche el aliviador de tensión sobre el 1 3/8 pulg. (3.5 cm) que se encuentra debajo de la parte posterior del horno. Inserte el cable de alimentación a través del aliviador de tensión, y luego apriételo.

Nota: Debe instalar el cable de alimentación con un aliviador de tensión. Fije el aliviador de tensión en la abertura de la placa de conexión del conducto.

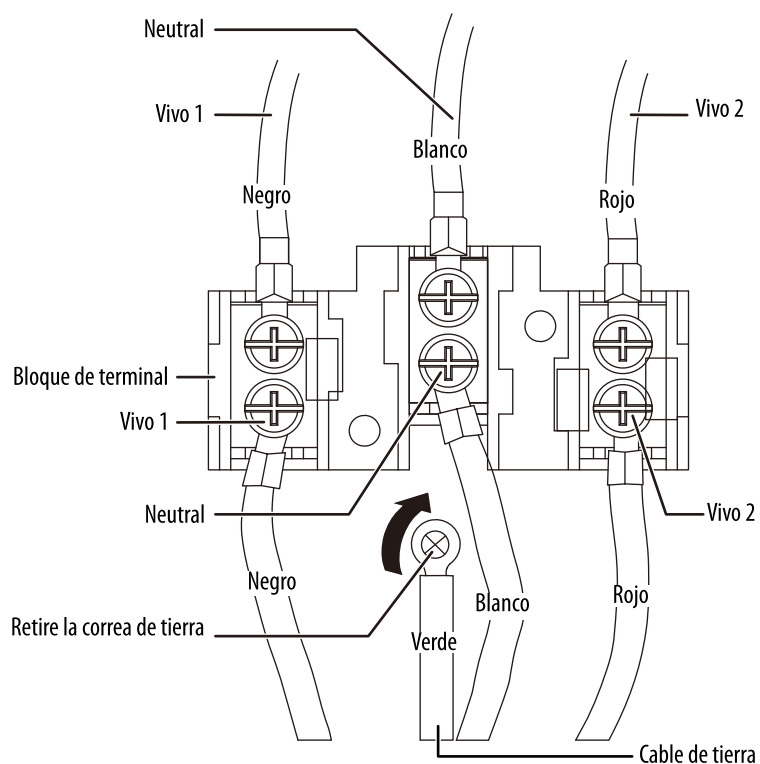


- 3 Para la instalación de los conductos, inserte el aliviador de tensión del conducto en el 1 1/8 pulg. (2.8 cm), luego instale el conducto a través del cuerpo del aliviador de tensión y sujete el aliviador de tensión con su anillo.



Si está conectando un cable de alimentación de 4 hilos, vaya a [Conecte un cable de alimentación de 4 hilos](#) en la página 18.
Si está conectando un cable de alimentación de 3 hilos, vaya a [Conecte un cable de alimentación de 3 hilos](#) en la página 19.

Conecte un cable de alimentación de 4 hilos



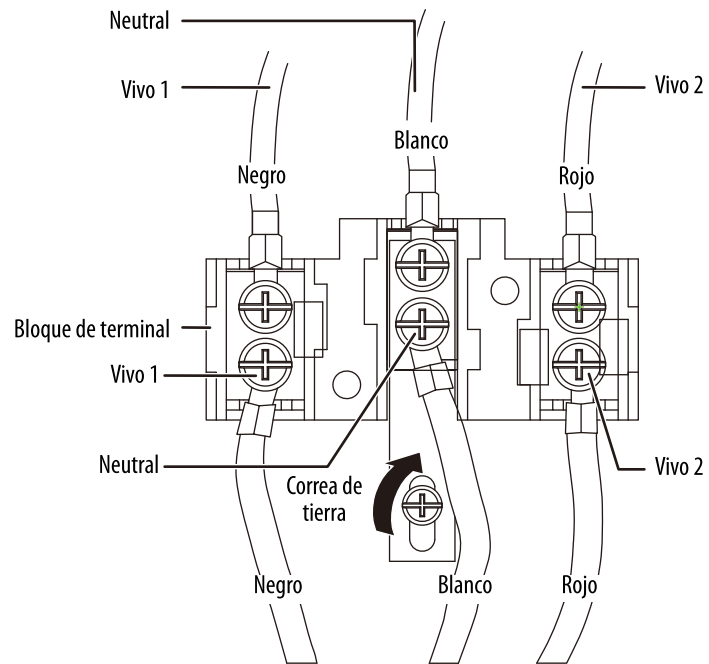
- 1 Desconecte la energía del disyuntor o de la caja de fusibles antes de hacer la conexión eléctrica.
- 2 Retire los tres tornillos del terminal inferior del bloque de terminales, y retire el tornillo de conexión a tierra.
- 3 Retire y deseche la cinta de conexión a tierra situada entre el tornillo del terminal central y el tornillo de la conexión a tierra. No deseche ningún tornillo.
- 4 Inserte el tornillo de conexión a tierra en el anillo terminal del cable de conexión a tierra del cable alimentación y en la estructura de la estufa.
- 5 Introduzca los tres tornillos de los terminales (retirados anteriormente) a través de cada anillo terminal del cable de alimentación y en los terminales inferiores del bloque de terminales. Asegúrese de que el cable central (blanco/neutro) esté conectado a la posición central del bloque de terminales.
- 6 Vuelva a instalar y apriete bien los tornillos en el bloque de terminales.

7 ADVERTENCIA: Compruebe el voltaje después de conectar el cable de alimentación.

Vivo 1 - Neutro	120V
Vivo 2 - Neutro	120V
Vivo 1 - Vivo 2	208 a 240V

8 Refiérase a la sección Vuelva a colocar la tapa del bloque de terminales en la página 20.

Conecte un cable de alimentación de 3 hilos

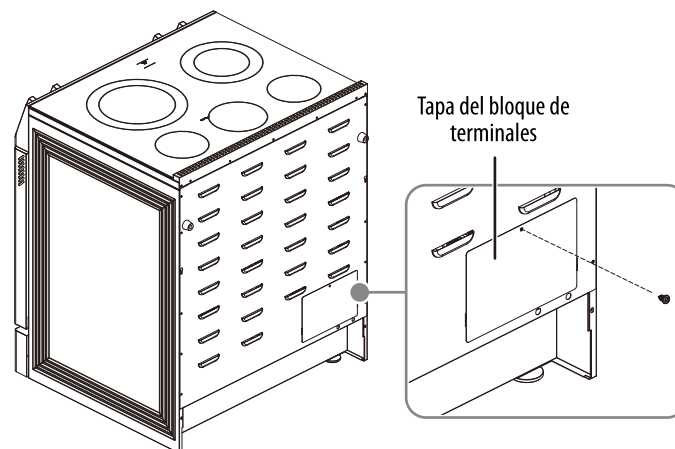


- 1 Retire los tres tornillos del terminal inferior del bloque de terminales.
- 2 Introduzca los tres tornillos de terminales a través de cada anillo terminal del cable de alimentación y en los terminales inferiores del bloque de terminales. Asegúrese de que el cable central (blanco/neutro) esté conectado a la posición central inferior del bloque de terminales.
- 3 Apriete bien los tornillos en el bloque de terminales. **NO retire la conexión de la cinta de conexión a tierra.**
- 4 **ADVERTENCIA:** Compruebe el voltaje después de conectar el cable de alimentación.

Vivo 1 - Neutro	120V
Vivo 2 - Neutro	120V
Vivo 1 - Vivo 2	208 a 240V

5 Refiérase a la sección Vuelva a colocar la tapa del bloque de terminales en la página 20.

Vuelva a colocar la tapa del bloque de terminales



- 1 Asegúrese de que el cable se apriete en su lugar usando el aliviador de tensión. Vea el paso 2 [Como retirar la tapa del bloque de terminales](#) en la página 17.
- 2 Alinee la tapa del bloque de terminales con los agujeros para tornillos en la parte posterior de su estufa.
- 3 Introduzca el tornillo que retiró anteriormente a través de los agujeros de la tapa y en los agujeros de la parte posterior de su estufa.
- 4 Apriete los tornillos.

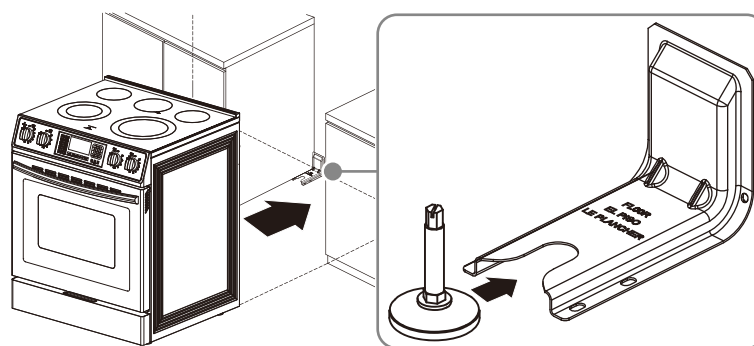
Instalación del sistema antivuelco

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de vuelco, su estufa debe estar asegurada por el dispositivo antivuelco proporcionado.

- Todos las estufas pueden inclinarse y causar daños personales.
 - Un niño o un adulto puede inclinar la estufa y morir.
 - Instale el dispositivo antivuelco en su estufa y estructura siguiendo las instrucciones de instalación.
 - Asegúrese de que su estufa esté conectada al dispositivo antivuelco instalado en la estructura.
 - Si retira su estufa de la pared para su limpieza, servicio o cualquier otra razón, asegúrese de que el dispositivo antivuelco esté correctamente conectado cuando empuje su estufa contra la pared. En el caso de una utilización indebida (tal como una persona de pie, sentada o apoyada en una puerta abierta), el no tomar esta precaución puede resultar en un vuelco de su estufa. Los líquidos calientes derramados o la estufa misma pueden provocar lesiones personales.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o graves quemaduras a niños o adultos.

Un soporte antivuelco y tornillos con instrucciones de instalación vienen con su estufa. Si la estufa no está instalada correctamente, su estufa podría ser inclinado por usted o un niño de pie, sentado o apoyado en una puerta de horno abierta.

- 1 Suelte y extienda la pata de nivelación a un espacio mínimo de 0.7 pulg. (1.8 cm) entre el fondo del estufa y el suelo.
- 2 Siga las instrucciones que vienen con el dispositivo antivuelco.



- 3 Retire la gaveta de almacenamiento y mire debajo de su estufa para asegurarse de que la pata de nivelación está enganchada en el soporte. Refiérase a [Retiro y reemplazo de la gaveta de almacenamiento](#) en la página 44.
- 4 Incline cuidadosamente su estufa hacia adelante. El soporte detendrá el rango de inclinación a no más de 4 pulg. (10.2 cm) de la pared. Si no lo hace, tiene que volver a instalar el soporte.

Colocación de su estufa y conexión a la corriente

- 1 Enchufe el cable de alimentación. Asegúrese de que el tomacorriente cumpla con los códigos eléctricos locales o nacionales.
- 2 Deslice su estufa en su lugar.
- 3 Asegúrese de que la pata posterior de su estufa se deslice en el soporte antivuelco. Incline cuidadosamente su estufa hacia adelante para asegurarse de que el soporte antivuelco evite que se vuelque.

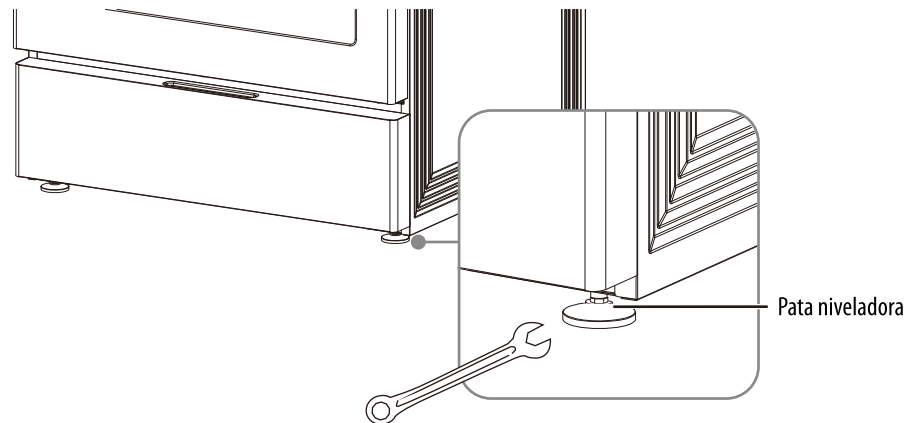
Nivelación de su estufa

Su estufa debería estar nivelada. Si su estufa no está nivelada, la puerta puede no cerrarse o sellarse correctamente, lo que puede causar problemas de calentamiento desigual y gasto de electricidad.

Nota:

- Para facilitar el ajuste de las patas, haga que alguien empuje contra la parte superior de su estufa para inclinarla ligeramente.
- Normalmente basta con ajustar las dos patas delanteras, pero las cuatro patas se ajustan si es necesario.

- 1 Asegúrese de que su estufa esté posicionada donde la desee.
- 2 Usando una llave inglesa, nivele su estufa girando las patas delanteras de nivelación si es necesario. Hacia la izquierda acorta la pata y baja su estufa. Hacia la derecha, alarga la pata y eleva su estufa.
Ajuste las patas niveladoras sólo lo necesario para nivelar su estufa. Extender las patas niveladoras más de lo necesario o acortarlas puede hacer que su estufa sea inestable.



- 3 Si su estufa está al lado o entre gabinetes, asegúrese de que la parte superior de la placa de cocción esté a nivel con los mostradores.

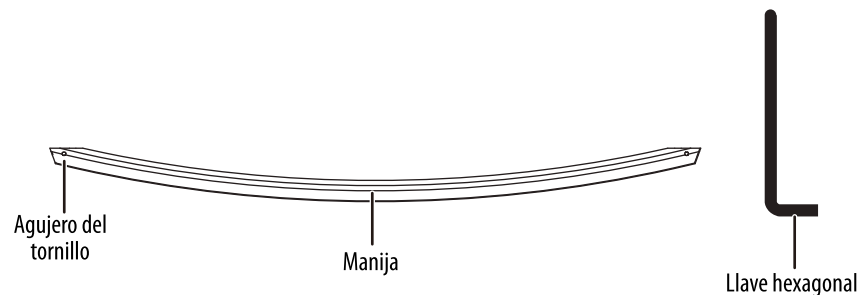
Terminación de la instalación

- 1 Acérquese lo suficiente a un tomacorriente que piensa usar y luego enchufe el cable de alimentación.
- 2 Deslice su estufa en posición. Asegúrese de que la pata posterior izquierda (o posterior derecha) se deslice en el soporte antivuelco. Su estufa debería estar a 0.8 pulg. (2 cm) de distancia de la pared posterior al quedar correctamente instalada.
- 3 Incline cuidadosamente su estufa hacia adelante para asegurarse de que el soporte antivuelco está instalado correctamente y evite que se vuelque.
- 4 Encienda la energía eléctrica. Asegúrese de que su estufa funcione correctamente. Para obtener más información, refiérase a [Instrucciones de operación](#) en la página 23.

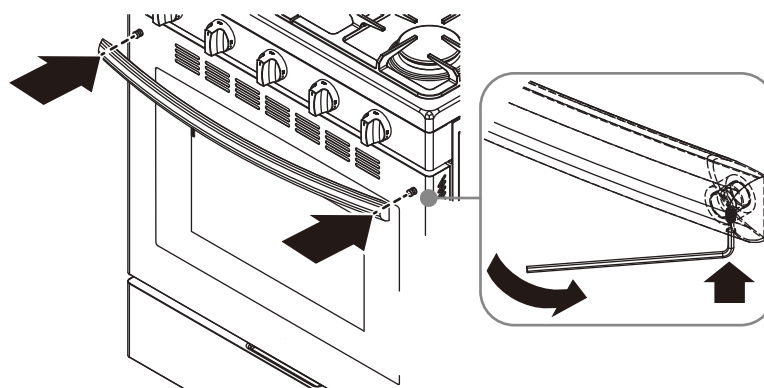
Instalación de la manija del horno

Su estufa puede tener una "Manija KD" que necesita instalar.

- 1 Busque en sus kits de instalación el mango y la llave hexagonal.



-
- 2 Asegúrese de que el lado con los agujeros para los tornillos esté orientado hacia la puerta del horno.
 - 3 Coloque la manija de la puerta contra la puerta del horno y colóquela en la parte de conexión.

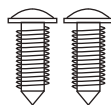


- 4 Utilice la llave Allen para apretar ambos lados de la manija de la puerta.

Instalación de las almohadillas de plástico

Para evitar que la estufa se acerque demasiado a la pared detrás de la estufa, instale las almohadillas de plástico incluidas.

- 1 Busque el kit de almohadillas de plástico. Incluye:

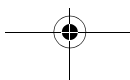
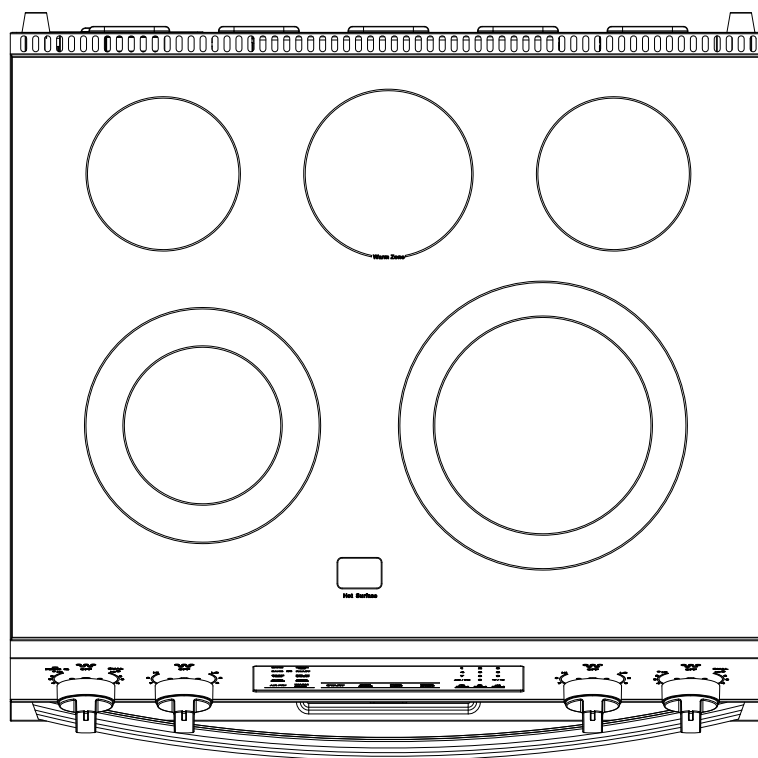


Tornillos (2)



Almohadillas de plástico

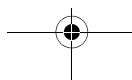
- 2 Alinee los agujeros de las almohadillas de plástico con los agujeros superiores, de la parte posterior de su estufa, y luego asegure las almohadillas a su estufa con los tornillos proporcionados.



Instrucciones de operación

Estufa de convección eléctrica de 4.8 pies³ con auto-limpieza y freidora de aire.

Antes de comenzar a usar su estufa	24
Consejos para ahorrar energía	24
Utilización de los quemadores de la superficie	24
Identificación de los quemadores.....	25
Áreas de cocción	25
Uso de una perilla de control del elemento calefactor de superficie	26
Uso de la zona de calentamiento	26
Utilización de los utensilios de cocina correctos	26
Protección de la placa de cocción de cerámica	27
Utilización del horno	28
Ajustes mínimo y máximo	28
Colocación de las parrillas del horno.....	28
Utilización de la ventilación del horno	29
Utilización de la luz del horno	30
Consejos para cocción.....	30
Ajuste de la hora	30
Selección de la configuración de la pantalla de 12 o 24 horas	30
Utilización del temporizador.....	30
Hornear.....	31
Ajuste del termostato	31
Horneado y asado por convección	31
Freidora por aire	32
Como programar el tiempo de cocción	32
Como programar una hora de inicio retrasada.....	33
Asar a la parrilla	34
Como mantener la comida caliente	35
Para cambiar entre Fahrenheit o Celsius.....	35
Activación o desactivación del sonido	35
Bloqueo de los controles del horno	35



Antes de comenzar a usar su estufa

ADVERTENCIA: Todos los equipos eléctricos con partes móviles pueden ser peligrosos. Asegúrese de leer y entender toda la información de seguridad. Refiérase a [PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES](#) en la página 3.

Antes de encender los quemadores o el horno:

- Remueva todo el material de embalaje.
- Seque las superficies de la estufa con un paño o esponja mojado y séquelas con un paño seco limpio.

ADVERTENCIA: No utilice detergentes fuertes, polvo limpiador ni cualquier objeto punzante para limpiar su estufa. Estos artículos pueden dañar las superficies de su estufa.

Cuando se enciende un elemento calefactor o el horno por primera vez, se puede emitir humo y olores. Esto es normal. Verifique que la habitación esté bien ventilada.

ADVERTENCIA:

- No toque cualquier superficie caliente en su estufa. Siempre utilice guantes de cocina o agarraderas para hornos.
- Nunca permita que los niños jueguen con la estufa.

Consejos para ahorrar energía

- Durante la cocción, mantenga la puerta del horno cerrada excepto cuando de la vuelta a la comida.
- Para mantener la temperatura del horno, no abra la puerta con frecuencia durante la cocción.
- Si el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, apague el horno 5 a 10 minutos antes de que termine el tiempo de cocción. El calor residual completa el proceso de cocción.
- Para reducir el tiempo necesario para recalentar el horno, planee el uso del horno para evitar apagarlo entre la cocción de un artículo y el siguiente.
- Siempre que sea posible, cocine más de un artículo a la vez.

Utilización de los quemadores de la superficie

ADVERTENCIA:

- Antes de usar los quemadores de superficie, asegúrese de seguir todas las advertencias y precauciones de seguridad indicadas. El no hacerlo podría resultar en daños al producto, lesiones personales o la muerte.
- Cuando quiera mover una olla o sartén a otro elemento calefactor, levántala y colóquela sobre el otro elemento. No deslice una olla o sartén de un elemento calefactor a otro. El deslizamiento puede rayar las superficies.

ADVERTENCIA: Antes de cocinar

- No use la placa de cocción de vidrio como una tabla de cortar.
- No coloque ni almacene artículos que puedan derretirse o incendiarse sobre la placa de cocción de vidrio, incluso cuando no se esté utilizando.
- Encienda los quemadores de la superficie sólo después de colocar los utensilios de cocina sobre ellos.
- No almacene objetos pesados sobre la superficie de la placa de cocción. Podrían caerse y dañarlo.

ADVERTENCIA: Durante la cocción

- No coloque papel de aluminio o artículos de plástico como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre su estufa cuando esté en uso. El aire caliente del respiradero podría derretir plásticos o encender artículos inflamables.
- Asegúrese de encender el elemento calefactor correcto.
- Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Siempre use utensilios de cocina.
- Siempre coloque una sartén en el centro del elemento calefactor de superficie sobre el que está cocinando.
- Nunca deje los quemadores de superficie desatendidos cuando use un ajuste de calor alto. La ebullición causa humo y derrames de grasa que pueden inflamarse.
- Apague los quemadores de superficie antes de retirar los utensilios de cocina.
- No utilice envolturas de plástico para cubrir la comida. El plástico puede derretirse en la superficie y ser difícil de quitar.

ADVERTENCIA: Después de cocinar

- No toque los quemadores de superficie hasta que se enfríen.
- La superficie puede estar aún caliente y pueden producirse quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.
- Limpie inmediatamente los derrames en la zona de cocción para evitar una limpieza difícil después de que la superficie se enfríe.
- Si el almacenamiento del gabinete está directamente encima de la superficie de cocción, asegúrese de que los artículos del gabinete se utilicen con poca frecuencia, y que puedan almacenarse con seguridad en un área sometida al calor. Las temperaturas pueden ser inseguras para artículos como líquidos volátiles, limpiadores o aerosoles.

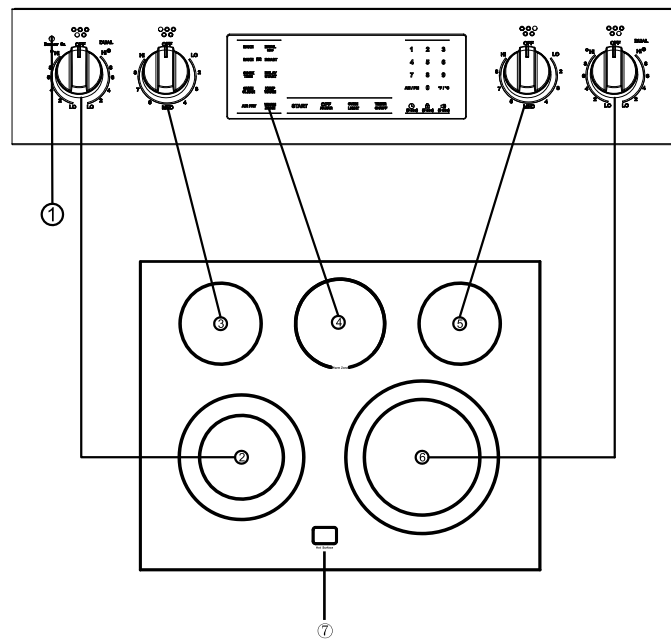
Los quemadores de la placa de cocción son elemento calefactores radiantes de superficie. Cuando se enciende un elemento calefactor, la temperatura aumenta gradualmente y de manera uniforme. A medida que la temperatura aumenta, el elemento calefactor radiante brilla en rojo.

Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento calefactor se enciende y se apaga. El elemento calefactor retiene suficiente calor para ayudar a proporcionar un calor más uniforme y consistente durante el ciclo de apagado. Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de que se complete la cocción. Esto permite que el calor residual complete el proceso de cocción.

Nota: Un elemento calefactor radiante tiene un limitador que permite que el elemento se encienda y se apague, incluso en el ajuste alto (**HI**). Esto es normal y ayuda a prevenir el daño a la placa de cocción de cerámica. El exceso de ciclos en el ajuste de alta temperatura (**HI**) puede ocurrir si los utensilios de cocina son demasiado pequeños para el elemento calefactor radiante o si el fondo de los utensilios de cocina no es plano.

Identificación de los quemadores

Su estufa tiene cuatro quemadores de superficie y un zona de calentamiento. Los diferentes tamaños de elementos calefactores aseguran que tiene la fuente de calor correcta para cada trabajo de cocina.



No.	Elemento	Descripción
1	Indicador de la placa de cocción	Se enciende cuando un elemento calefactor está encendido.
2	Frontal izquierdo	6 a 9 pulg. (15.2 a 22.9 cm), 3000W
3	Posterior izquierdo	6 pulg. (15.2 cm), 1200W
4	Zona de calentamiento	100W. Presione los botones de zona de calentamiento (Warm Zone) y encendido (Start) para encender la zona de calentamiento.
5	Posterior derecho	6 pulg. (15.2 cm), 1200W
6	Frontal derecho	9 a 12 pulg. (22.9 a 30.5 cm), 3000W
7	Indicador de superficie caliente	Se enciende cuando la placa de cocción está encendida o está caliente al tacto. Este indicador permanece encendido incluso después de apagar los quemadores. Se apaga cuando la placa de cocción se ha enfriado a aproximadamente 150° F (66° C).

Áreas de cocción

Las zonas de cocción de su estufa se identifican con círculos permanentes en la superficie de cocción de vidrio. Para una cocción más eficiente, ajuste el tamaño de la cacerola al tamaño del elemento calefactor.

Las cacerolas no deben extenderse más de 0.5 a 1 pulg. (1.3 a 2.5 cm) más allá de la zona de cocción.

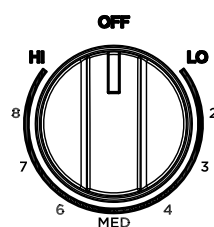
Cuando se enciende un control, se puede ver un resplandor a través de la superficie de cocción de vidrio. El elemento calefactor se enciende y se apaga para mantener el ajuste de calor preestablecido, incluso en los ajustes altos.

Para obtener más información sobre los tipos correctos de utensilios de cocina, refiérase a [Utilización de los utensilios de cocina correctos](#) en la página 26.

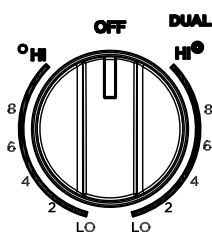
Uso de una perilla de control del elemento calefactor de superficie

CONFIGURACIÓN	TIPO DE COCCIÓN
ALTO	Inicio de la mayoría de los alimentos, llevar el agua a hervir, o asar en la cacerola.
MEDIO ALTO	Continuación de un hervido rápido, freír, freír con mucha grasa, o cocinar verduras al vapor.
MEDIO	Mantener un hervor lento o espesando salsas y salsas de carne,
MEDIO BAJO	Mantener los alimentos cocinados, hervir o guisar
BAJO	Mantener la comida calentándose o derritiéndose

- 1 Presiona la perilla.
- 2 Para los quemadores posteriores izquierdo y derecho, gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste que desee.
- 3 Para los quemadores dobles delanteros izquierdo y derecho, gire la perilla hacia el lado **A** para usar el elemento calefactor como un solo elemento. Gire la perilla hacia el lado **B** para usar ambos elementos calefactores. Cuando usas el lado **B**, el calor del elemento calefactor aumenta.



Single (Individual)
(posterior izquierdo,



Dual
(Izquierdo frontal, derecha

Uso de la zona de calentamiento

La zona de calentamiento, situada en el centro posterior de la superficie de cristal, mantiene la comida caliente y cocida a la temperatura de servir.

ADVERTENCIA:

- No caliente la comida en la zona de calentamiento por más de tres horas.
- Use sólo los utensilios de cocina y los platos recomendados como seguros para el uso del horno y la placa de cocción.
- Siempre use agarraderas o guantes de cocina cuando retire la comida la zona de calentamiento porque los utensilios de cocina y los platos estarán calientes.
- Siempre empiece con la comida caliente. Comer alimentos crudos o fríos colocados en la zona de calentamiento podría resultar en una enfermedad.

Nota:

- La zona de calentamiento no brilla en rojo como los elementos calefactores de cocción de la estufa.
- Al presionar **Off/Clear** (Encender/Apagar) no apaga la zona de calentamiento.
- Para obtener mejores resultados, todos los alimentos en el zona de calentamiento deben estar cubiertos con una tapa o papel de aluminio. Cuando se calientan pasteles o panes, la cubierta debe ser ventilada para dejar escapar la humedad.

- 1 Presione el botón **Warm Zone** (Zona de calentamiento), y luego presione el botón inicio (**Start**) para encender la zona de calentamiento.
- 2 Presione de nuevo el botón **Warm Zone** o presione el botón **Off/Clear** (Apagar/Eliminar) durante un segundo para apagar la zona de calentamiento.

Utilización de los utensilios de cocina correctos

El uso de los utensilios de cocina correctos puede evitar muchos problemas, como la cocción desigual o los tiempos de cocción prolongados. Busque las siguientes características de la cacerola:

- Fondo plano y lados rectos
- Tapa ajustada
- El peso del mango no inclina la salten
- El cacerola está bien equilibrada

- El tamaño de la cacerola coincide con la cantidad de comida que se está preparando y el tamaño del elemento calefactor de cocción de la superficie.
- Hecho de material que conduce bien el calor. Refiérase a [Tipos de utensilios de cocina](#) en la página 27.

Tipos de utensilios de cocina

El material de sus utensilios de cocina determina cuán uniforme y rápidamente se transfiere el calor desde el elemento calefactor hasta el fondo del recipiente de cocción.

MATERIAL	DESCRIPCIÓN
Aluminio	Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos hacen que el aluminio se oscurezca. (Los utensilios de cocina de aluminio anodizado resisten las manchas y las picaduras.) Si desliza cacerolas de aluminio a través de la placa de cocción de cerámica, pueden dejar marcas de metal que parecen ralladuras. Quite estas marcas tan pronto como se enfríe la placa de cocción.
Cobre	Excelente conductor de calor, pero se decolora fácilmente. Si desliza cacerolas de cobre a través de la placa de cocción de cerámica, pueden dejar marcas de metal que parecen ralladuras. Quite estas marcas tan pronto como se enfríe la placa de cocción.
Acero inoxidable	Conductor de calor lento con resultados de cocción desiguales. Es durable, fácil de limpiar y resiste a las manchas.
Hierro fundido	Un mal conductor, pero retiene bien el calor. Cocina uniformemente una vez que se alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en placas de cocción de cerámica.
Esmaltado	Las características de calentamiento varían dependiendo del material base. La capa de esmalte de porcelana debe ser lisa para no rayar las placas de cocción de cerámica.
Vidrio	Conductor de calor lento. No se recomienda para las placas de cocción de cerámica porque puede rayar el vidrio.

Protección de la placa de cocción de cerámica

Limpieza

- Limpia la placa de cocción antes de usarla por primera vez.
- Limpie su placa de cocción diariamente o después de cada uso. Esto ayuda a mantener el buen aspecto de la placa de cocción y puede evitar que se dañe.
- Si se produce un derrame mientras está cocinando, apague los elementos calefactores del quemador y limpie inmediatamente el derrame de la placa de cocción mientras está caliente para evitar una dura tarea de limpieza posterior. Con mucho cuidado, limpie el derrame con una toalla limpia y seca. Use guantes o guantes de cocina protectores para evitar quemarse.
- No deje que los derrames permanezcan en el placa de cocción o en el contorno del mostrador durante un período de tiempo largo.
- No use polvos de limpieza abrasivos o estropajos porque pueden rayar el mostrador.
- No utilice blanqueador de cloro, amoníaco u otros limpiadores no recomendados específicamente para su uso en una superficie de vitrocerámica.

Prevención de las marcas y los ralladuras

- No use utensilios de cocina de vidrio. Puede rayar la placa de cocción.
- No coloque una parrilla o un aro para el wok entre la placa de cocción y la sartén. Estos artículos pueden marcar o rayar la placa de cocción.
- Asegúrese de que el mostrador y el fondo de la sartén estén limpios.
- No deslice las cacerolas de metal a través de la placa de cocción.

Prevención de las manchas

- No utilice un paño de cocina o una esponja sucios para limpiar la superficie de la placa de cocción. Pueden dejar una película, que puede causar manchas en la placa de cocción después de que la zona se haya calentado.
- Cocinar continuamente sobre una superficie sucia puede resultar en una mancha permanente.

Prevención de otros daños

- No deje que el plástico, el azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar se derritan sobre la placa de cocción caliente. Si esto sucede, limpie inmediatamente.
- No deje que una cacerola hierva hasta secarse. Esto puede dañar la placa de cocción y la cacerola.
- No utilice la placa de cocción como una superficie de trabajo o una tabla de cortar.

Utilización del horno

Ajustes mínimo y máximo

ADVERTENCIA: Aléjese del horno cuando abra la puerta del mismo. El aire caliente o el vapor que se escapa puede causar quemaduras en las manos, la cara o los ojos. Deje escapar el aire o el vapor caliente antes de retirar o insertar nuevamente los alimentos.

FUNCIÓN	AJUSTE MÍNIMO	AJUSTES MÁXIMOS
Hornear	150° F (66° C)	550° F (288° C)
Asar a la parrilla	Bajo	Alto
Horneado por convección (🌀 Hornear)	150° F (66° C)	550° F (288° C)
Asado por convección (🌀 Asar)	150° F (66° C)	550° F (288° C)
Freidora de aire.	350° F (176° C)	550° F (288° C)
Autolimpieza	2 horas	5 horas
Limpieza al vapor	—	25 minutos
Mantener caliente	—	3 horas

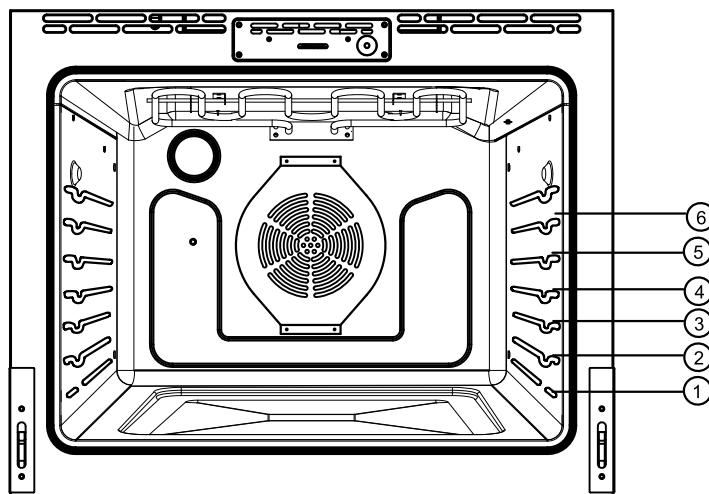
Nota: Siempre hornee o ase a la parrilla con la puerta del horno cerrada. Si abre la puerta del horno mientras está funcionando y la deja abierta, el elemento calefactor del horno se detiene en un minuto. Esto no es un fallo del producto. El horno se enciende automáticamente de nuevo cuando cierra la puerta.

Colocación de las parrillas del horno

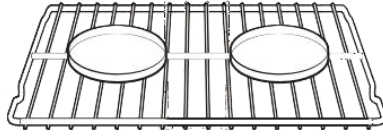
Puede quitar y reposicionar las parrillas del horno en cualquiera de las seis posiciones. Cada parrilla del horno tiene un tope incorporado para evitar que se extraiga completamente de forma accidental. La correcta colocación de las parrillas del horno proporciona los mejores resultados de cocción.

ADVERTENCIA: Aléjese del horno cuando abra la puerta del mismo. El aire caliente o el vapor que se escapa puede causar quemaduras en las manos, la cara o los ojos. Deje escapar el aire o el vapor caliente antes de retirar o insertar nuevamente los alimentos.

Nota: La posición de la parrilla por encima de 6 no es utilizable.

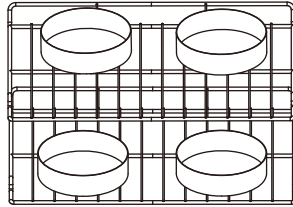


- Al centrar las cacerolas en el horno produce mejores resultados de cocción.
- Al hornear varios artículos, asegúrese de dejar de 1 a 1.5 pulg. (2.5 a 3.8 cm) de espacio alrededor de cada artículo.
- Al hornear o hornear por convección en una sola parrilla, coloque la parrilla del horno en la posición 3 o 4.



Colocación de las cacerolas sobre una sola

- Al hornear o hornear por convección en varias parrillas, coloque las parrillas del horno en las posiciones 3 y 5. Coloque dos bandejas en la parte posterior de la parrilla superior y las otras dos en la parte delantera de la parrilla inferior.



Colocación de las cacerolas sobre varias

ADVERTENCIA:

- No cubra una parrilla de horno con papel de aluminio. Esto perturba la circulación del calor y resulta en una mala cocción.
- No coloque papel de aluminio en el fondo del horno porque podría causar daños.
- Coloque las parrillas del horno sólo cuando el horno esté frío.
- Cuando coloques una parrilla de horno en la posición más alta, asegúrese de que la parrilla esté ubicada de forma estable en el tope estampado.

Extracción de una parrilla de horno

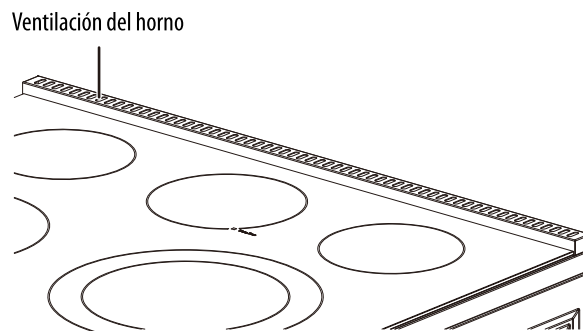
- 1 Tire de la parrilla hacia afuera hasta que se detenga.
- 2 Levante la parte delantera de la parrilla del horno y tire para sacarla del horno.

Como volver a colocar una parrilla de horno

- 1 Coloque el borde posterior de la parrilla en el soporte para ella.
- 2 Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela en el horno.

Utilización de la ventilación del horno

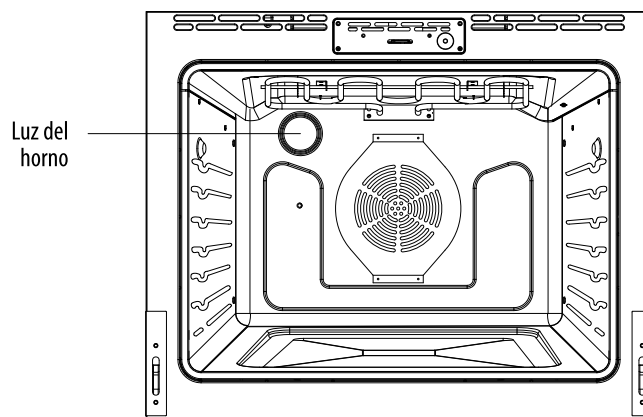
El respiradero del horno está situado sobre el elemento de la superficie posterior izquierda.



- El vapor que sale del conducto de ventilación es normal.
- No bloquee ni coloque objetos frente a la ventilación del horno. La correcta circulación del aire previene los problemas de combustión de los elementos del horno y proporciona buenos resultados de cocción.
- Debido a que la ventilación del horno y el área circundante pueden calentarse, tenga cuidado al colocar objetos cerca de la ventilación. El vapor caliente podría calentar o derretir los objetos colocados frente al respiradero.

Utilización de la luz del horno

El horno tiene una luz que se encuentra en la pared posterior del horno en la esquina superior izquierda.




- Toque **Oven Light** (Luz del horno) para encender o apagar la luz. La luz del horno le permite comprobar el progreso de la cocción sin abrir la puerta del horno.

Consejos para cocción

- Utilice chapas metálicas laminadas o recipientes de aluminio o use moldes de silicón resistentes al calor.
- Haga el mejor uso del espacio en la parrilla. Recomendamos colocar la cacerola de cocción en el centro de la parrilla.
- Seleccione la posición adecuada de la parrilla antes de encender el horno.
- No mueva las parrillas del horno cuando estén caliente. Si se debe mover una parrilla mientras el horno está caliente, no deje que la agarradera haga contacto con el elemento calefactor caliente del horno.
- Guarde la puerta del horno cerrada lo más tiempo posible.

Ajuste de la hora

El reloj debe estar ajustado a la hora correcta para que las funciones de temporización del horno automático funcionen correctamente. Puede ajustar el reloj para que muestre una visualización de 12 o 24 horas. La pantalla de 12 horas es el ajuste predeterminado. La hora del día sólo puede cambiarse cuando no se utiliza la estufa (en espera).

- 1 Presione en el panel  (ajuste del reloj) durante tres segundos.
- 2 Introduzca la hora actual en horas y minutos usando el teclado numérico. La hora que ha establecido parpadea en la pantalla.
- 3 Toque en el panel **AM/PM** para cambiar entre AM/PM.
- 4 Presione el **Start** (Iniciar) o **Clock Set*** (Ajuste del reloj) para guardar. La pantalla muestra la hora del día.

Selección de la configuración de la pantalla de 12 o 24 horas

- 1 Mantenga presionado **AM / PM** durante tres segundos. La pantalla muestra el modo actual.
- 2 Presione **AM / PM** para cambiar entre la configuración de la pantalla de 12 y 24 horas. La pantalla muestra *12Hr* o *24Hr* dependiendo de su selección.
- 3 Presione **Start** (Iniciar) para guardar el modo de visualización del reloj.

Utilización del temporizador

El temporizador sirve como un temporizador extra que pita cuando el tiempo establecido haya transcurrido. No inicia ni detiene las funciones de cocción. Puede utilizar esta función al mismo tiempo que cualquier otra función del horno o incluso cuando no se utilizan ni la parte superior de cocción ni el horno. Puede ajustar el temporizador para cualquier cantidad de tiempo, desde 1 minuto hasta 23 horas y 59 minutos.

- 1 Presione **Timer On/Off** (Activación/desactivación del temporizador). La pantalla muestra *Timer* (Temporizador), y *00:00* parpadea en la pantalla.
- 2 Utilice el teclado numérico para introducir la cantidad de tiempo que desea en minutos u horas y minutos. La pantalla muestra la hora ajustada.
- 3 Presione **Start** para iniciar el temporizador. La pantalla muestra el tiempo restante. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el temporizador sigue sonando hasta que se presione **Timer On/Off** (Activación/desactivación del temporizador). Después de presionar **Timer On/Off** (Activación/desactivación del temporizador), la pantalla muestra la hora del día.

Hornear

La función de cocción permite programar el horno para que se cocine a cualquier temperatura entre 66° C (150° F) y 288° C (550° F).

- 1 Coloque la parrilla del horno donde la desee.
- 2 Presione el botón de hornear (**Bake**). La pantalla parpadea el icono del hornear y muestra 350°. Si la temperatura predeterminada es la temperatura de cocción que desea, pase al paso 4.
- 3 (Opcional) Presione el teclado numérico para introducir la temperatura de cocción que desee. La pantalla parpadea la temperatura.
- 4 Presione el botón **Start** (Comenzar). El horno se enciende automáticamente y comienza a precalentarse. Coloque la comida en el horno después de que el precalentamiento se haya completado. El precalentamiento es importante para obtener buenos resultados en la cocción.

La pantalla muestra *PRE, 100°* y los iconos de hornear hasta que el horno alcance los 100°. Luego, la pantalla muestra la temperatura actual del horno. Cuando el horno alcanza la temperatura que ha establecido, emite tres pitidos.

- 5 Cuando termine de hornear, saque la comida del horno, cierre la puerta del horno y presione **Off/Clear** (Apagar/Eliminar). El horno se apaga y la pantalla muestra la hora del día.
- 6 Para cambiar una temperatura de horneado programada, presione **Bake** (Hornear), introduzca la nueva temperatura de horneado, y luego presione **Start** (Iniciar). El horno completa la cocción con la nueva temperatura.

Ajuste del termostato

Si los resultados de la cocción no son los habituales, el termostato de cocción del horno actual puede ajustarse hasta $\pm 35^{\circ}$ F ($\pm 19^{\circ}$ C).

Nota: Este ajuste de temperatura se conserva en la memoria después de un fallo eléctrico. Este ajuste se usará en todos los horneados futuros, incluyendo Hornear, Hornear con ventilado, Asar con ventilado, Asar a la parrilla y Mantener caliente. El ajuste del termostato no afecta a la limpieza con vapor. Si desea ajustar la temperatura para una sola tarea de horneado, refiérase a [Hornear](#) en la página 31.

- 1 Mantenga presionado el botón **°F / °C** durante tres segundos en el modo de espera. La pantalla muestra 0.
- 2 Utilice los teclados numéricos para introducir el ajuste de temperatura que desee. Por ejemplo, si quiere que la temperatura del horno sea 10° más alta que la temperatura mostrada, presione **1**, después **0**. Si desea que la temperatura sea 10 grados más baja, presione **1, 0** y luego presione **°F / °C** por un segundo. La pantalla cambia a **-10**.
- 3 Presione el botón **Start** (Comenzar). La pantalla muestra la hora del día. La próxima vez que hornee, el horno usará el nuevo ajuste de temperatura.



Horneado y asado por convección

Las funciones Hornear por convección y Asar por convección permiten programar el horno para que hornee o ase a cualquier temperatura entre 150° F (66° C) y 550° F (288° C). El ventilador en la parte posterior de la cavidad del horno hace circular el aire caliente uniformemente a través de la cavidad del horno. Como resultado, los alimentos se cocinan y se doran de manera más uniforme en menos tiempo que con el calor regular.

Para el horneado por convección:

- Ideal para alimentos que se cocinan en múltiples parrillas.
- Es bueno para grandes cantidades de alimentos horneados.
- Da buenos resultados con galletas, bizcochos, brownies, magdalenas, bollos de crema, panecillos dulces, pastel de comida de ángel y pan.
- Las galletas tienen mejores resultados de cocción cuando se cocinan en hojas de galleta planas.
- Al hornear por convección en una sola parrilla, coloque la parrilla del horno en la posición 3 o 4.
- Cuando hornee por convección en varias parrillas, coloque las parrillas del horno en la posición 3 y 5.

Para el asado por convección:

- Es bueno para los cortes de carne grandes y tiernos, sin cubrir.
 - Coloque una bandeja de asar y una parrilla debajo de la carne o las aves durante el asado por convección para obtener los mejores resultados. La cacerola atrapa los derrames de grasa y la parrilla evita las salpicaduras de grasa.
- 1 Coloque la parrilla del horno en el lugar que desee.
 - 2 Presione el botón  **Bake** (Hornear por convección) o  **Roast** (Asar por convección). El horno suena cada vez que se presiona un botón. La pantalla muestra la temperatura predeterminada de 325° y el icono de hornear parpadea. Si la temperatura predeterminada es la que desea, salte al paso 4.
 - 3 Presione el teclado numérico para la temperatura que desee (Opcional). Todo el asado debe hacerse en una bandeja de asar y en una parrilla.
 - 4 Presione el botón **Start** (Comenzar). El horno se enciende automáticamente y comienza a precalentarse. El precalentamiento es importante para obtener buenos resultados en la cocción.
La pantalla muestra *PRE, 100°*, la hora del día, y *Fan Bake* (Hornear con ventilador) o *Fan Roast* (Asar con ventilador) hasta que el horno llegue a 100°. Luego, la pantalla muestra la temperatura actual del horno. Cuando el horno alcanza la temperatura que ha establecido, emite tres pitidos.
 - 5 Ponga la comida en el horno y cierre la puerta del horno.

Cuando se termina de hornear o asar, el horno se apaga automáticamente, **END** (Fin) parpadea en la pantalla y el horno emite un pitido durante 30 segundos o hasta que se presione el botón **Off/Clear** (Apagar/Eliminar) La pantalla muestra la hora del día.

- 6 Para cambiar una temperatura de cocción programada, presione el botón **Bake** (Hornear) o **Roast** (Asar), introduzca la temperatura nueva, luego presione **Start** (Iniciar). El horno completa la cocción con la nueva temperatura.

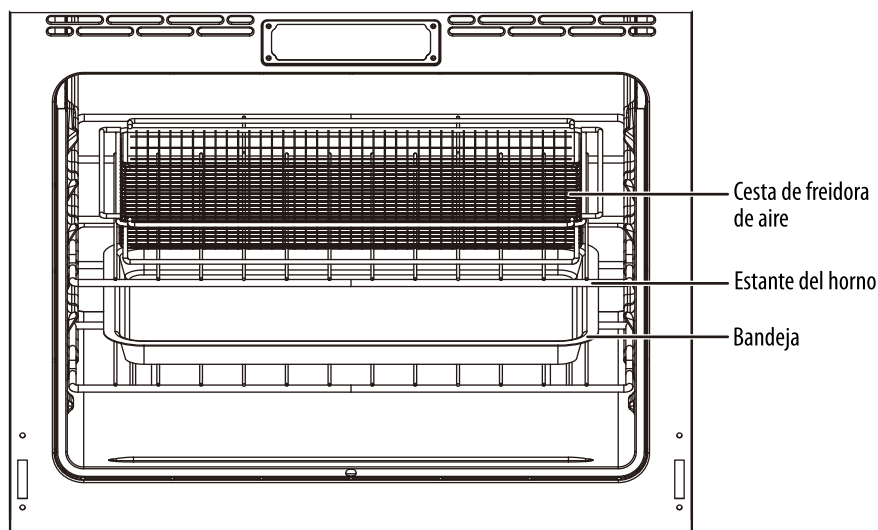
Freidora por aire

La función de Freidora de aire utiliza aire caliente para obtener alimentos congelados o frescos más crujientes y saludables sin ningún aceite (o menos de lo normal) en comparación con los modos de convección.

La función Freidora de aire funciona mejor para hornear en una sola parrilla con alimentos envasados y precocinados. Asegúrese de retirar el envase de los alimentos antes de cocinarlos. Se puede programar para temperaturas entre 350° F y 550° F. Deje la luz del horno apagada mientras se hornea.

Nota: Para obtener los mejores resultados, utilice este modo en el modo de horno individual y coloque la cesta de la freidora de aire en la posición 4.

- Coloque una bandeja para hornear (no incluida) en la rejilla debajo de la cesta de la freidora de aire para recoger cualquier goteo. Esto ayudará a reducir las salpicaduras y el humo.
- Saque la cesta de la freidora de aire antes de la limpieza automática.
- Utilice guantes resistentes al calor cuando saque los alimentos cocinados.
- Asegúrese de que los alimentos en la cesta de la freidora de aire no superan los 5 kg (11 lb).



- 1 Coloque los alimentos en la parrilla.
- 2 Presione **Air Fry** (Freidora de aire). La temperatura predeterminada es de 425° F. Si la temperatura predeterminada es la que usted desea, salte al paso 4.
- 3 (Opcional) Presione los *números* de la temperatura deseada.
- 4 Presione **START** (Iniciar).
- 5 Cuando la cocción haya terminado, presione **OFF** (Apagar) y saque los alimentos.

Como programar el tiempo de cocción

La función de tiempo de cocción permite programar el horno para que cocine los alimentos a una temperatura determinada durante un período de tiempo específico. Al final del tiempo establecido, el horno se apaga automáticamente.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al usar la función de tiempo de cocción. Esta función se utiliza mejor cuando se cocinan carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos que se pueden estropear fácilmente, como la leche, los huevos, el pescado, las aves y las carnes, deben ser enfriados en un refrigerador antes de ser colocados en el horno. Incluso cuando están refrigerados, no deben permanecer más de una hora antes de que comience la cocción y deben ser retirados rápidamente cuando ésta se haya completado. Comer alimentos descompuestos puede resultar en una enfermedad por intoxicación alimentaria.

- 1 Coloque la parrilla del horno en el lugar que desee, luego coloque la comida en el horno y cierre la puerta.

Nota: Ponga la comida en el horno después de precalentarla si la receta lo requiere. El precalentamiento es importante para obtener buenos resultados en la cocción.

- 2 Presione **Bake** (Hornear). La pantalla muestra la temperatura predeterminada y el icono de hornear parpadea. Si la temperatura por defecto es la que desea, pase al paso 4.
- 3 Presione el teclado numérico para la temperatura que desee (Opcional). El precalentamiento es importante para obtener buenos resultados en la cocción. Todo el asado debe hacerse en una bandeja de asar y en una parrilla.

- 4 Presione el botón **Cook Time** (Tiempo de cocción). La pantalla mostrará 00:00.
- 5 Presione el teclado numérico para el tiempo de cocción que desee. La pantalla muestra el tiempo seleccionado. Puede ajustar el tiempo a cualquier duración de 1 minuto a 10 horas.
- 6 Presione el botón **Start** (Comenzar). El horno se enciende automáticamente y comienza a precalentarse.
La pantalla muestra la temperatura predeterminada o seleccionada, *Bake* (Hornear), y el tiempo de cocción seleccionado, hasta que el horno alcance la temperatura fijada. Cuando el horno alcanza esa temperatura, emite tres pitidos. El horno comienza a cocinar durante el tiempo establecido y la pantalla muestra el tiempo de cocción restante.
Cuando el tiempo de cocción ha pasado, el horno se apaga automáticamente y fin (*END*) parpadea en la pantalla. El horno emite un pitido durante 30 segundos o hasta que se presiona el botón **Off/Clear** (Apagar/Eliminar). La pantalla muestra la hora del día.
- 7 Para cambiar la temperatura de cocción programada, presione el botón **Bake** (Asar), introduzca la nueva temperatura de cocción y luego presione el botón **Start** (Iniciar). El horno completa la cocción con la nueva temperatura.
- 8 Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón **Cook Time** (Tiempo de cocción), introduzca el nuevo tiempo de cocción, y luego presione el botón **Start** (Iniciar). El horno continúa cocinando durante el tiempo restante que usted estableció.

Nota: Para ver la hora del día mientras se cocina, mantenga presionado el botón **Clock Set*** (Ajuste del reloj). AL soltar el botón **Clock Set*** (Ajuste del reloj), la pantalla vuelve al tiempo de cocción restante.

Como programar una hora de inicio retrasada

La función de inicio diferido le permite utilizar el temporizador de cocina para iniciar y detener automáticamente otro programa de cocción (Horneado, Horneado por convección o Asado por convección). Puede establecer un retraso de hasta 10 horas. El reloj debe estar ajustado a la hora correcta del día para que el retraso empiece a funcionar correctamente.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al usar la función de Tiempo de Retraso. Esta función se utiliza mejor cuando se cocinan carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos que se pueden estropear fácilmente, como la leche, los huevos, el pescado, las aves y las carnes, deben ser enfriados en un refrigerador antes de ser colocados en el horno. Incluso cuando están refrigerados, no deben permanecer más de una hora antes de que comience la cocción y deben ser retirados rápidamente cuando ésta se haya completado. Comer alimentos descompuestos puede resultar en una enfermedad por intoxicación alimentaria.

- 1 Coloque la parrilla del horno en el lugar que desee, luego coloque la comida en el horno y cierre la puerta. Todo el asado debe hacerse en una bandeja de asar y en una parrilla.
- 2 Presione el teclado para la operación de horneado o asado que desee. La pantalla parpadea el icono de la función y muestra la temperatura por defecto (350°). Si la temperatura por defecto es la que desea, pase al paso 4.
- 3 Presione el teclado numérico para la temperatura que desee (Opcional). La pantalla muestra la temperatura que has establecido.
- 4 Presione el botón **Cook Time** (Tiempo de cocción). La pantalla muestra la temperatura de cocción, *Bake* (Hornear), y 00:00.
- 5 Presione el teclado numérico para el tiempo de cocción que desee. La pantalla parpadea la duración de la cocción que ha establecido. Puede ajustar la duración a cualquier cantidad de tiempo, desde 1 minuto hasta 10 horas.
- 6 Presione **Delay Start** (Inicio retrasado). La pantalla muestra *Delay* (Retraso) y 00:00 parpadea.
- 7 Utilice el teclado numérico para introducir el tiempo que desee que el horno espere antes de encenderse. Puede ajustar la duración a cualquier cantidad de tiempo, desde 1 minuto hasta 10 horas.
- 8 Presione **Start** (Iniciar). El horno se enciende automáticamente y comienza a precalentarse.
La pantalla muestra la temperatura predeterminada o seleccionada, *Bake* (Hornear), y el tiempo de cocción seleccionado, hasta que el horno alcance la temperatura fijada. Cuando el horno alcanza esa temperatura, emite tres pitidos. El horno comienza a cocinar durante el tiempo establecido y la pantalla muestra el tiempo de cocción restante.
Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente, *END* (Fin) parpadea en la pantalla y el horno emite un pitido durante 30 segundos o hasta que se presione **Off/Clear** (Apagar/Eliminar). Después de eso, la pantalla muestra la hora del día.
- 9 Para cambiar la temperatura de horneado programada, presione **Bake** (Hornear), introduzca la nueva temperatura de horneado, y luego presione **Start** (Iniciar). El horno completa la cocción con la nueva temperatura.
- 10 Para cambiar el tiempo de cocción, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción), introduzca el nuevo tiempo de cocción, y luego presione **Start** (Iniciar). El horno continúa cocinando durante el tiempo restante que usted estableció.
- 11 Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón **Cook Time** (Tiempo de cocción), introduzca el nuevo tiempo de cocción, y luego presione el botón **Start** (Iniciar). El horno continúa cocinando durante el tiempo restante que usted estableció.

Asar a la parrilla

La función de asar a la parrilla le permite cocinar y dorar alimentos usando sólo una fuente de calor superior. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el asado a la parrilla. La carne o el pescado siempre debe colocarse en una parrilla de asar en una cacerola.

ADVERTENCIA: Si se produce un incendio en el horno, cierre la puerta del horno y apáguelo. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio al fuego o use un extintor de espuma. No ponga agua o harina en el fuego. La harina puede explotar y el agua puede hacer que el fuego de la grasa se extienda. Ambos pueden causar lesiones personales o daños a la propiedad.

- 1 Coloque la parrilla del horno de manera que la parte superior de los alimentos esté a una distancia mínima de 3 a 5 pulg. (7.6 a 12.7 cm) de la fuente de calor superior.
- 2 Coloque la comida en una cacerola de asar con una parrilla de inserción y en el horno. Cierre la puerta del horno.
- 3 Presione **Broil** (Asar a la parrilla) una vez para **Hi** (Alto) y dos veces para **Lo** (Bajo). Utilice **Lo** (Bajo) para cocinar a fondo alimentos como aves de corral o cortes gruesos de carne sin necesidad de dorarlos demasiado.
- 4 Presione **Start** (Iniciar). El horno enciende automáticamente el quemador superior del horno y comienza a cocinar. La pantalla muestra la configuración de la parrilla (*Hi* (Alto) o *Lo* (Bajo)) que seleccionó y **Broil** (Asar a la parrilla). Asar por un lado hasta que la comida se dore, luego gire y ase por el otro lado.
- 5 Cuando termine de asar, presione **Off/Clear** (Apagar/Eliminar) para apagar el horno. La pantalla muestra la hora del día.
- 6 Para cambiar un ajuste de asado programado, presione **Broil** (Asar a la parrilla) para cambiar el ajuste entre **Hi** y **Lo**, luego presione **Start**. El horno cambia la configuración asar a la parrilla y completa la cocción a la nueva temperatura.

Guía para asar

Esta guía es sólo de referencia.

- El tamaño, el peso, el grosor, la temperatura inicial y su preferencia de cocción afectan a los tiempos de asado.
- Si cubre la carne con papel de aluminio y la deja reposar tapada durante 10 minutos una vez terminada la cocción, la temperatura interna aumenta entre 5 y 10° F.
- Asegúrese de cerrar la puerta después de virar los alimentos.
- Mantenga la bandeja de asar (no incluida) en posición parada en el centro de la parrilla para un mejor rendimiento de asado.

COMIDA	PUNTO DE COCCIÓN	TAMAÑO	GROSOR	AJUSTE DE ASADO	POSICIÓN EN LA PARRILLA
Hamburguesas	Medio	9 hamburguesas	1 pulg.	ALTO	6
Filete de res	Medio	1 pieza	1 pulg.	ALTO	5
Pedazos de pollo	Bien cocido	2 a 3 lb.	3/4 a 1 pulg.	BAJO	4
Filetes de salmón	Bien cocido	3 a 4 lb.	1/2 a 3/4 pulg.	ALTO	5
Chuletas de cerdo	Bien cocido	1-2 piezas	1/2 a 3/4 pulg.	BAJO	4
Chuletas de cordero	Medio	4-6 piezas	1 pulg.	ALTO	5

Como mantener la comida caliente

La función Mantenerse caliente le permite mantener los alimentos cocinados calientes a una temperatura de cocción baja durante un máximo de tres horas.

- 1 Coloque la parrilla del horno en el lugar que desee, luego coloque la comida en el horno y cierra la puerta.
- 2 Presiona el botón **Keep Warm** (Mantener caliente), luego presione el botón **Start** (Iniciar). El horno se enciende automáticamente y se calienta a 150° F (65° C). La pantalla muestra *Warm* (Calentar) y la hora del día.
- 3 Cuando el calentamiento esté completo, presione el botón **Off/Clear** (Apagar/Eliminar). La pantalla muestra la hora del día.

Para cambiar entre Fahrenheit o Celsius



Puede programar el control del horno para que muestre las temperaturas en Fahrenheit o Celsius. El horno fue ajustado previamente en la fábrica para que se muestre en Fahrenheit.

- 1 Presiona y mantén el botón **°F / °C** por un segundo. La pantalla muestra *F* o *C*. El valor predeterminado es *F*.
- 2 Mantenga presionado el botón **°F / °C** por un segundo para cambiar entre *F* y *C*.
- 3 Presione el botón **Start** (Iniciar) para guardar la selección de temperatura.

Activación o desactivación del sonido



Puede activar o desactivar el sonido de los controles del horno.

Nota: El reloj y los tonos de aviso de pitidos permanecen encendidos incluso cuando se apaga el sonido.

- 1 Presione el botón  (sonido) durante tres segundos. La pantalla muestra *Snd On* (sonido activado) o *Snd Off* (sonido desactivado). El ajuste predeterminado es **Snd On** (sonido activado).
- 2 Presione el panel  (sonido) durante tres segundos para alternar entre **Snd On** (sonido activado) y **Snd Off** (sonido desactivado).
- 3 Presione el botón **Start** (Iniciar) para guardar la configuración de sonido.

Bloqueo de los controles del horno

La función de bloqueo apaga del panel de control táctil para evitar que el horno se encienda accidentalmente. El teclado táctil se mantiene bloqueado hasta que usted apague esta función.

- 1 Presione el botón  (bloqueo) durante tres segundos. El horno emite un pitido y la pantalla muestra *Loc* (Bloqueo), la hora del día y el icono del candado.
- 2 Para desbloquear los controles, presione el botón  (bloqueo) durante tres segundos.

Mantenimiento

Estufa de convección eléctrica de 4.8 pies³ con auto-limpieza y freidora de aire.

Limpieza y mantenimiento	37
Limpieza del panel de control	37
Limpieza de las partes pintadas y los adornos	37
Como limpiar las superficies de acero inoxidable	37
Limpieza de las parrillas del horno	37
Limpieza de la puerta del horno	38
Limpieza de la placa de cocción	38
Retiro y reemplazo de la puerta del horno	40
Retiro y reemplazo de la gaveta de almacenamiento	44
Autolimpieza del horno	45
Limpieza a vapor del horno	46
Localización y corrección de fallas	46
Pantalla del panel de control	47
Placa de cocción	47
Horno	49
Gaveta	51
Códigos de error	51

Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA:

- Asegúrese siempre de que los controles estén apagados y todas las superficies estén frías antes de quitar o limpiar cualquiera de las piezas de la estufa. Esto evitará que se quemé.
- Si por alguna razón se retira la estufa de la pared, asegúrese de que el dispositivo antivuelco se vuelva a conectar después de que la estufa se haya vuelto a colocar en su lugar. Si no se toma esta precaución, podría resultar en un vuelco de su estufa y daños personales.

Limpieza del panel de control

ADVERTENCIA:

- Nunca use estropajos de acero o limpiadores abrasivos.
 - Proteja la superficie de objetos afilados.
- Estos artículos pueden dañar la superficie.

- 1 Bloquee los controles del horno. Refiérase a [Bloqueo de los controles del horno](#) en la página 35.
- 2 Limpia las salpicaduras con un paño húmedo o un limpiacristales. Puede usar agua caliente y jabón para limpiar áreas muy sucias.
- 3 Al terminar la limpieza, desbloquee los controles del horno.

Limpieza de las partes pintadas y los adornos

- Para la limpieza general, use un paño con agua caliente y jabón y luego séquelo con un paño limpio, seco y suave.
- Para residuos más difíciles y grasa acumulada, aplicar un detergente líquido directamente sobre el área y dejarlo durante 30 a 60 minutos. Límpiase con un paño húmedo y séquese con un paño limpio, seco y suave.

ADVERTENCIA: No utilice un estropajo de acero o limpiadores abrasivos en superficies de acero inoxidable. Los estropajos y limpiadores abrasivos rayarán la superficie y dañarán el acabado.

Como limpiar las superficies de acero inoxidable

ADVERTENCIA: No utilice un estropajo de acero o limpiadores abrasivos en superficies de acero inoxidable. Los estropajos y limpiadores abrasivos rayarán la superficie y dañarán el acabado.

Nota: Para evitar cualquier decoloración o mancha de grasa, le recomendamos que limpie y elimine cualquier derrame, mancha y grasa de su estufa después de cada uso.

- 1 Coloque una pequeña cantidad de un limpiador de acero inoxidable diseñado para su uso con electrodomésticos en un paño húmedo o una toalla de papel húmeda.
- 2 Limpie una pequeña área, frotando con el grano del acero inoxidable, si corresponde.
- 3 Secar y pulir con una toalla de papel limpia y seca o un paño suave.
- 4 Repita si es necesario.

Nota: Si anteriormente utilizó un limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable a base de aceite mineral, lave la superficie con líquido lavavajillas y agua antes de utilizar el limpiador de acero inoxidable.

Limpieza de las parrillas del horno

ADVERTENCIA: Asegúrese de que las parrillas del horno se hayan enfriado antes de retirarlas.

- 1 Tire de una parrilla hacia afuera hasta que se detenga.
- 2 Levante la parte delantera de la parrilla del horno y tire para sacarla del horno.
- 3 Limpie a mano con agua caliente y jabonosa con un estropajo lleno de jabón o esponja de plástico, y luego seque con un paño suave. No use estropajos de acero.
- 4 Para volver a colocar la parrilla, coloque el borde posterior de la parrilla en el soporte de la parrilla, luego levante la parte delantera de la parrilla y deslícela en el horno. Si una parrilla se vuelve difícil de deslizar, frote las guías laterales con papel encerado o un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite de cocina. Esto ayuda a que la parrilla se deslice más fácilmente por las guías.

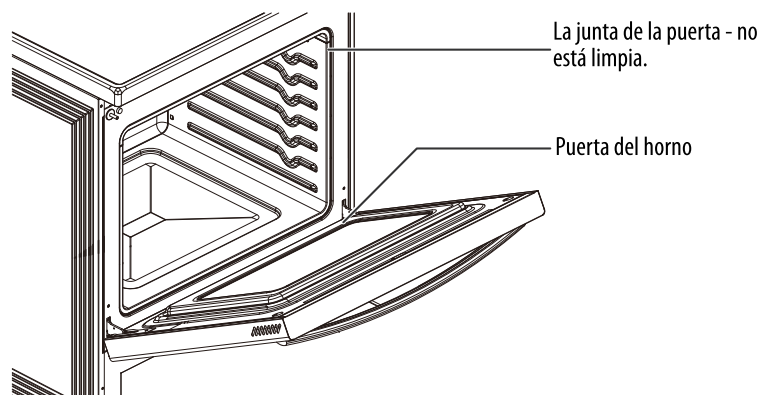
Limpeza de la puerta del horno

ADVERTENCIA:

- NO limpie la junta del horno. La junta de la puerta del horno está hecha de un material tejido que es esencial para un buen sellado. Hay que tener cuidado de no frotar, dañar o quitar esta junta.
- NO sumerja la puerta en agua.
- NO rocíe ni deje que el agua o el limpiador de vidrios entre en los conductos de ventilación de la puerta.
- NO use limpiadores de hornos, polvos de limpieza o cualquier otro material de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno.

La puerta del horno tiene múltiples superficies que requieren diferentes técnicas de limpieza. La junta del marco de la puerta del horno nunca debe ser limpiada o retirada para limpiar otras superficies. La junta está hecha de un material tejido que es esencial para un buen sellado térmico.

- 1 Limpie la superficie interior de la puerta a mano con agua caliente y jabón y un estropajo de plástico jabonoso. No permita que la humedad entre en el ensamblaje de la puerta.



- 2 Enjuague y seque bien con un paño limpio y suave.
- 3 Limpie las superficies de acero inoxidable exterior de la puerta siguiendo las instrucciones en [Como limpiar las superficies de acero inoxidable](#) en la página 37.
- 4 Limpie la ventana de cristal con limpiacristales o agua tibia y jabonosa con un enjuague a fondo. No permita que la humedad entre en el ensamblaje de la puerta.

Limpiar las perillas de control de los elementos calefactores de superficie

ADVERTENCIA:

- No utilice limpiadores de aerosol en el panel de control del elemento calefactor de superficie. El rocío que entra en los agujeros de la válvula podría entrar en contacto con los componentes eléctricos y provocar la muerte, lesiones personales o daños al producto.
- Las perillas y los vástagos de las válvulas deben estar completamente secos antes de volver a instalarlos.

- 1 Asegúrese de que todas las perillas de los elementos calefactores de superficie estén en la posición de apagado (OFF).
- 2 Tire de las perillas de control directamente de los vástagos de la válvula de control del elemento calefactor de superficie. No limpie las perillas de control en un lavavajillas. No son aptas para el lavavajillas.
- 3 Limpie las perillas en agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque completamente todas las superficies (incluyendo la parte posterior y el agujero del vástago).
- 4 Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador de acero inoxidable en un paño húmedo y suave.
- 5 Vuelva a colocar las perillas de control en la posición OFF (Apagado) empujándolas directamente sobre los vástagos de la válvula de control.

Limpeza de la placa de cocción

La superficie de la placa de cocción es una superficie de porcelana esmaltada. Para evitar que esta superficie se vuelva opaca, limpie los derrames en el momento en que ocurran. Los alimentos con mucho ácido (por ejemplo, los tomates, el chucrut y los zumos de fruta) o los alimentos con alto contenido de azúcar pueden causar manchas opacas si se les deja.

ADVERTENCIA:

- No utilice un estropajo de acero o limpiadores abrasivos en superficies de acero inoxidable. Los estropajos y limpiadores abrasivos rayarán la superficie y dañarán el acabado.
- Revise cuidadosamente el fondo de las cacerolas por si hay asperezas que puedan rayar la placa de cocción.

Limpeza normal de uso diario

Nota: El uso diario de un limpiador de cocinas de cerámica ayuda a mantener la cocina con un aspecto nuevo.

Use sólo un limpiador para placas de cocción de cerámica. Otros limpiadores podrían no ser tan eficaces. Siguiendo estos pasos, puede mantener y proteger la superficie de la placa de cocción de cristal.

Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador de placas de cocción de cerámica. Esto ayuda a proteger la parte superior y facilita la limpieza.

- 1 Agite bien el limpiador de placas de cocción y aplique unas gotas de limpiador directamente sobre la placa de cocción.
- 2 Use una toalla de papel o un estropajo de limpieza para las placas de cocción de cerámica para limpiar toda la superficie de la misma.
- 3 Use un paño seco o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpieza. No necesita enjuagar.

Limpeza de los derrames de azúcar y los plásticos derretidos

Nota: Si ya se han producido cavidades o marcas en la superficie del vidrio, no pueden ser reparadas. El vidrio de la placa de cocción tendrá que ser reemplazado.

Los derrames de azúcar (como las jaleas, caramelos y jarabes) o los plásticos derretidos pueden causar cavidades en la superficie de la placa de cocción. Esto no está cubierto por la garantía.

Debería limpiar el derrame mientras aún está caliente. Tenga mucho cuidado al retirar las sustancias calientes.

Cuando use un raspador, asegúrese de que sea nuevo y que la hoja de afeitar siga afilada. No use una cuchilla sin filo o mellada.

- 1 Apague todos los quemadores de superficie. Retire las cacerolas calientes.
- 2 Usando un guante de cocina, use un raspador de hoja de afeitar de un solo filo para mover el derrame a un área fresca de la placa de cocción. Retire el derrame con toallas de papel.
- 3 Espere a que la placa de cocción se enfríe, y elimine cualquier derrame que quede.
No vuelva a usar los quemadores de superficie hasta que todos los residuos se hayan eliminado por completo.

Eliminar el residuo de quemado

- 1 Asegúrese de que todos los quemadores de la superficie estén apagados, y deje que la placa de cocción se enfríe.
- 2 Esparce unas pocas gotas de limpiador de placa de cocción de cerámica en toda la zona de residuos quemados.
- 3 Usando un estropajo de limpieza para las placa de cocción de cerámica, frote el área de residuos. Aplique presión según sea necesario.
- 4 Si queda algún residuo, repita los pasos anteriores según sea necesario.
- 5 Para una protección adicional, después de que se hayan eliminado todos los residuos, pulir toda la superficie con un limpiador de placa de cocción de cerámica y una toalla de papel.

Eliminación de los residuos pesados y quemados

- 1 Asegúrese de que todos los quemadores de la superficie estén apagados, y deje que la placa de cocción se enfríe.
- 2 Utilice un raspador de hoja de afeitar de un solo filo en un ángulo aproximado de 45° contra la superficie de vidrio y raspe el residuo. Necesita aplicar presión para quitar el residuo. No raspe el sello.
- 3 Después de raspar con el raspador, esparcir unas gotas de limpiador de la placa de cocción de cerámica en toda la zona de residuos quemados. Use el estropajo de limpieza para eliminar cualquier residuo que quede.
- 4 Para una protección adicional, después de que se hayan eliminado todos los residuos, pulir toda la superficie con un limpiador de placa de cocción de cerámica y una toalla de papel.

Limpeza del sello de la placa de cocción

- Ponga un paño húmedo en el sello durante unos minutos, y luego límpielo con un limpiador no abrasivo.

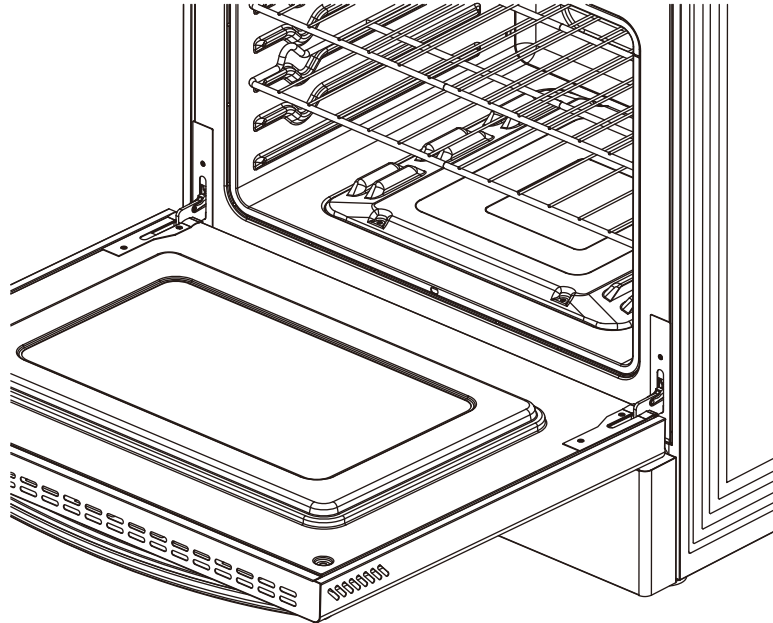
Retiro y reemplazo de la puerta del horno

ADVERTENCIA:

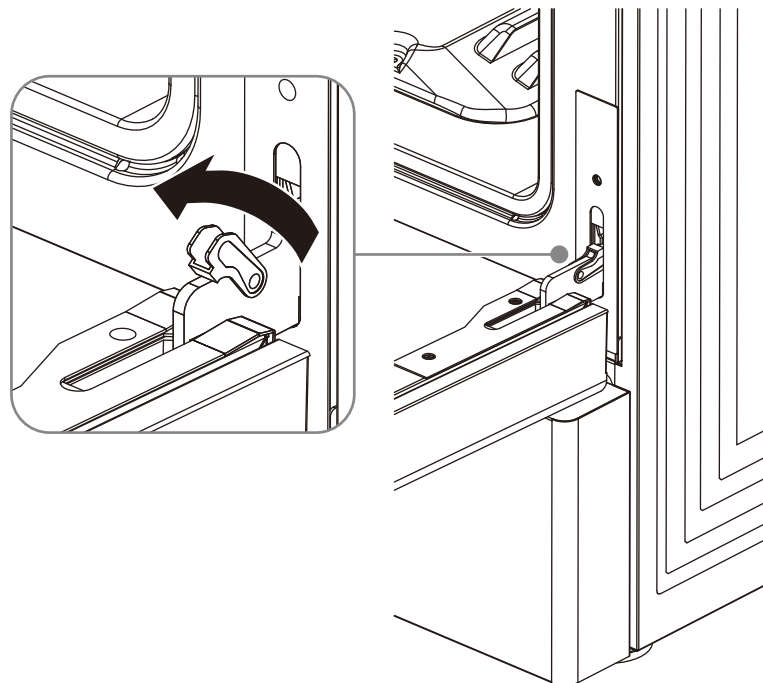
- Le recomendamos que no quite la puerta a menos que se lo indique el Servicio de Atención al Cliente de Kenmore.
- La puerta del horno es pesada. No levante la puerta por el asa. Tengan cuidado de no dejar caer la puerta durante el retiro de la misma. El manejo incorrecto podría resultar en daños personales.
- Desconecte la energía eléctrica de su estufa antes de quitar la puerta del horno. Esto evita que el horno se encienda accidentalmente mientras se retira la puerta.

Desmontaje de la puerta

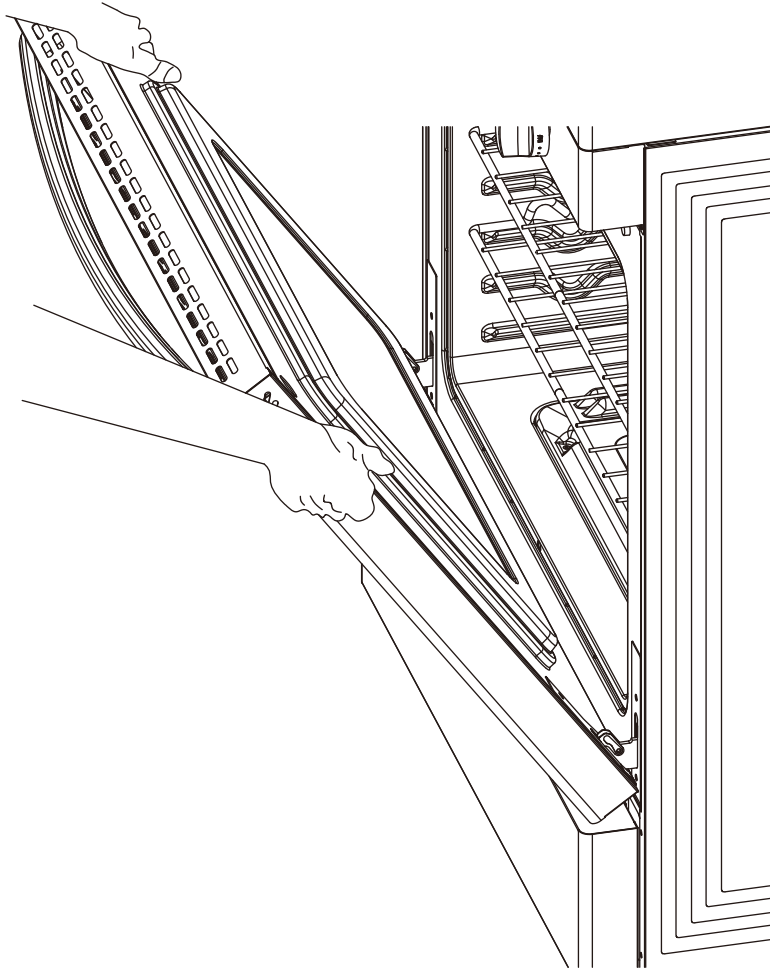
- 1 Abra completamente la puerta del horno.



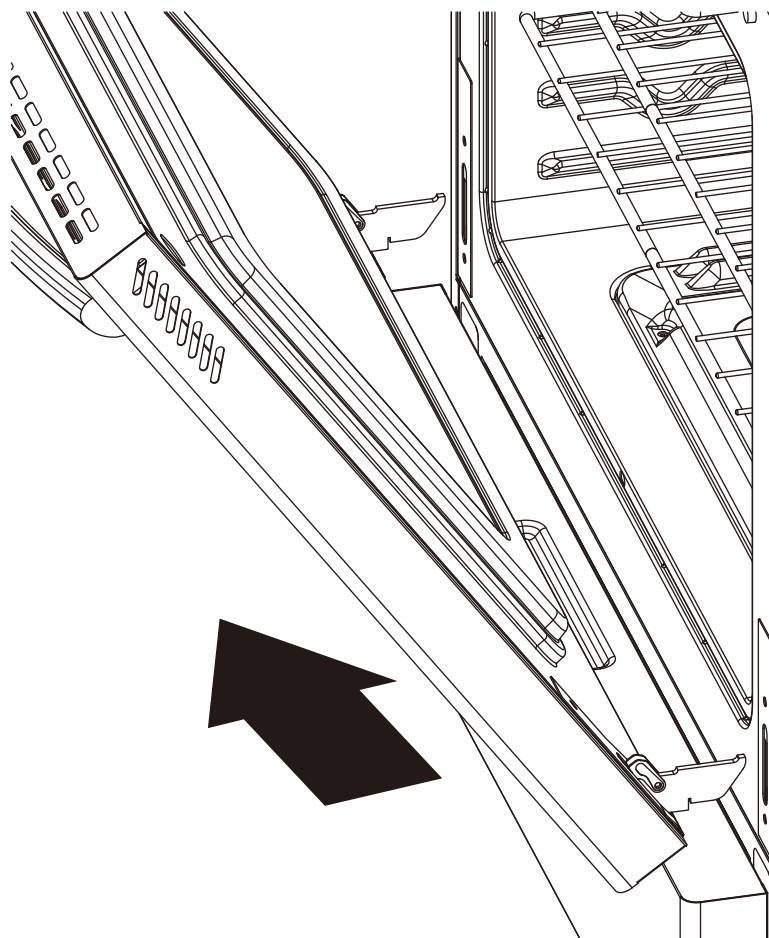
- 2 Abra las palancas completamente en ambos lados.



3 Sostenga la puerta firmemente a ambos lados.

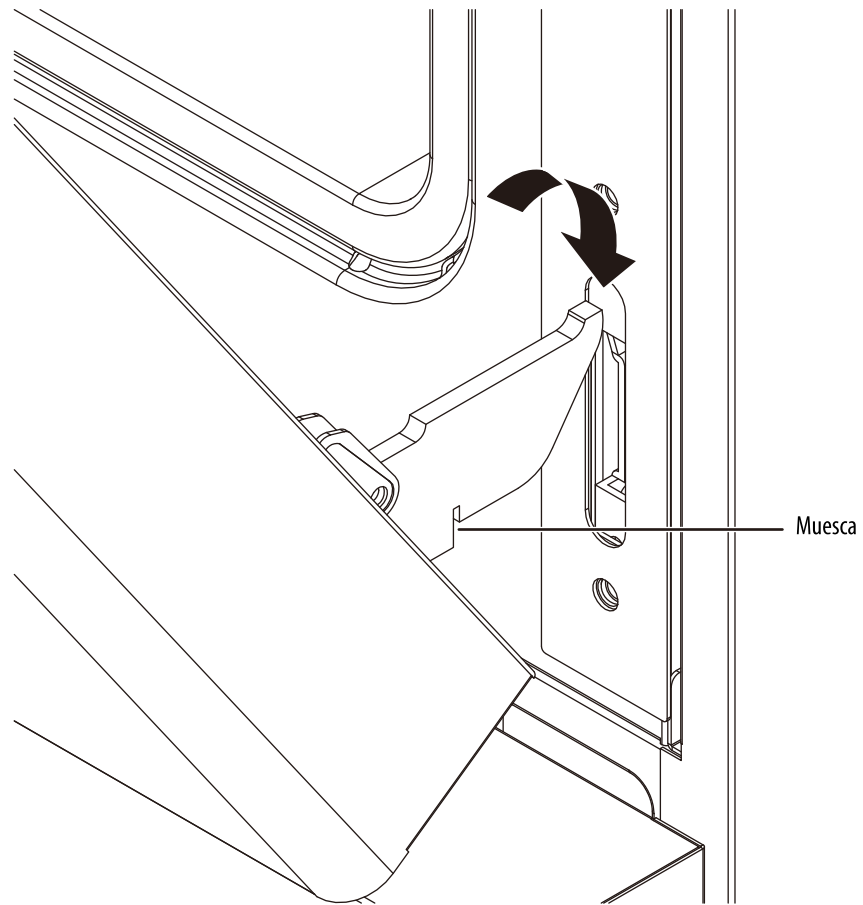


-
- 4 Desenganche las bisagras y quita la puerta suavemente con un ángulo de 30° entre la puerta y el horno. Coloque la puerta en una superficie protegida.

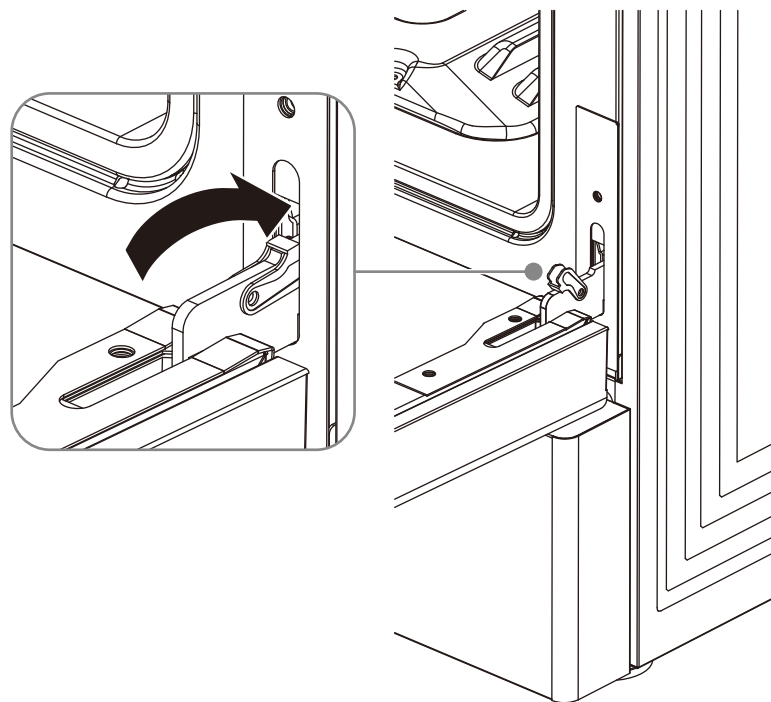


Reemplazo de la puerta

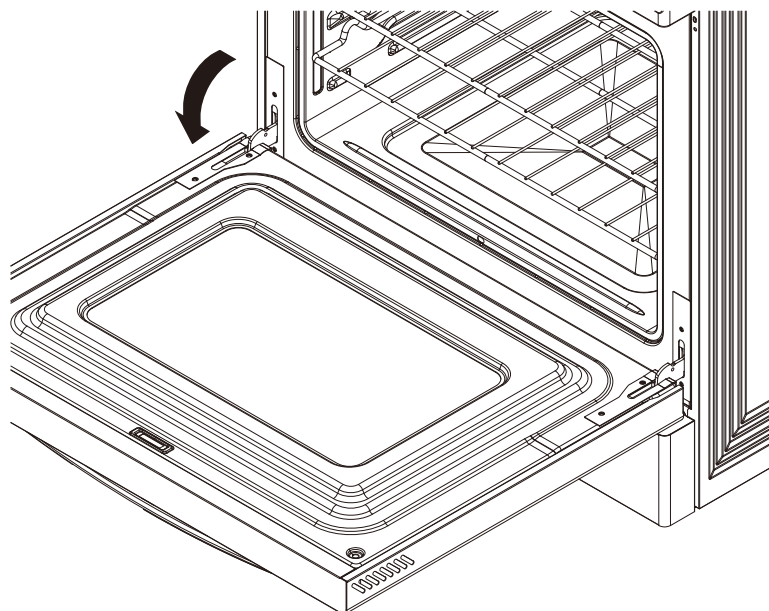
- 1 Sostenga la puerta firmemente en posición casi medio abierta.



- 2 Inserte las lengüetas de las bisagras en las ranuras asegurándose de que las muescas de ambos lados caigan en su lugar.
- 3 Abra la puerta completamente.



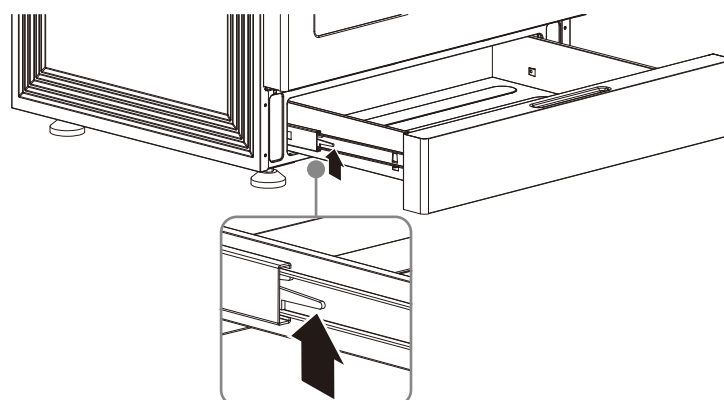
-
- 4 Cierre completamente las palancas de las bisagras izquierda y derecha, y luego cierre la puerta.



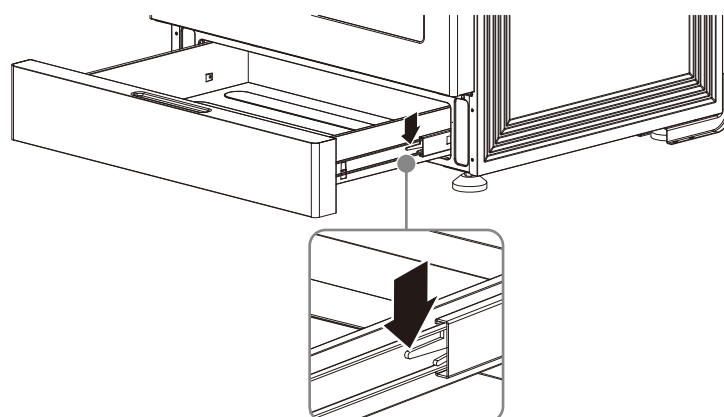
Retiro y reemplazo de la gaveta de almacenamiento

La gaveta de almacenamiento es un buen lugar para guardar los utensilios de cocina y los utensilios para hornear. No guarde plásticos o material inflamable en la gaveta. Limpie la gaveta de almacenamiento con un paño húmedo o una esponja. Nunca use abrasivos o estropajos duros.

- 1 Deslice la gaveta para abrirla hasta que se detenga.
- 2 Localice los clips de las guías de los rodillos a ambos lados.
- 3 Con ambas manos, levante el clip izquierdo mientras tira hacia abajo del clip derecho, y luego retire la gaveta.



- 4 Limpie la gaveta con agua tibia y jabón utilizando un paño o un cepillo suave, y luego enjuáguelo y séquelo bien.
- 5 Coloque la gaveta en las guías de los rodillos a ambos lados, y luego encaje los clips en su sitio.



Autolimpieza del horno

PRECAUCIONES:

- No deje a los niños pequeños sin vigilancia cerca de su estufa durante el ciclo de autolimpieza. Las superficies exteriores de la estufa pueden calentarse mucho.
- Algunas aves son extremadamente sensibles a los humos de un horno haciendo la autolimpieza. Reubique a las aves en una habitación bien ventilada y alejada de la zona de la estufa.
- No forre el horno, las parrillas o el fondo del horno con papel de aluminio. Si lo hace, se producirá una mala distribución del calor y un mal resultado de cocción, además de causar daños permanentes en el interior del horno. El papel de aluminio se funde y se adhiere a las superficies interiores del horno.
- No fuerce la puerta del horno para abrirla durante el ciclo de autolimpieza. Esto daña el sistema de cierre automático de la puerta. La puerta se bloquea automáticamente cuando se inicia el ciclo de autolimpieza y permanece bloqueada hasta que se cancela el ciclo y la temperatura del horno es inferior a 400° F (204° C).
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. El horno puede estar todavía MUY CALIENTE y el aire caliente y el vapor pueden salir cuando la puerta está abierta.
- Limpie cualquier exceso de derrame antes de utilizar la operación de autolimpieza.
- No utilice limpiadores para hornos. Los limpiadores comerciales para hornos o los revestimientos para hornos no deben usarse NUNCA dentro o alrededor de ninguna parte del horno. Los residuos de los limpiadores del horno dañan el interior del horno durante una operación de autolimpieza.

- 1 Asegúrese de que la cerradura de la puerta esté liberada. Retire todas las parrillas del recinto del horno.
- 2 Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada y desbloqueada.
- 3 Presione **Oven Clean** (Limpieza del horno) una vez. El icono *Steam Clean* (Limpieza al vapor) aparece en la pantalla.
- 4 Seleccione el tiempo de limpieza presionando **Oven Clean** (Limpieza del horno) dos o más veces. Al presionar repetidamente **Oven Clean** (Limpieza del horno), su horno realiza un ciclo entre:
 - Presione una vez para la limpieza a vapor
 - Presione dos veces para la autolimpieza durante 3 horas
 - Presione tres veces para la autolimpieza durante 5 horas
 - Presione cuatro veces, para la autolimpieza por 2 horas
- 5 Presione **START** (Iniciar). La puerta del horno se bloquea y el horno comienza a calentarse.
Cuando el ciclo de autolimpieza se ha completado, el horno emite tres pitidos. La puerta permanece bloqueada y el icono de bloqueo parpadea hasta que la temperatura del horno cae por debajo de 400° F (204° C). Cuando el icono de bloqueo se apaga, puede abrir la puerta del horno.

ADVERTENCIA: No intente abrir la puerta del horno inmediatamente después de que se complete el ciclo de autolimpieza. El horno todavía está muy caliente cuando la puerta se desbloquea. El aire caliente y/o el vapor que se escapa podría quemarle.

- 6 Cuando el horno se haya enfriado, limpie las superficies del horno con un paño para eliminar los restos de ceniza. Utilice un estropajo de lana de acero para eliminar las manchas más difíciles. Utilice un paño empapado en vinagre para eliminar los depósitos calcáreo.
Si no está satisfecho con los resultados de la limpieza, repita el ciclo. *HOT* (Caliente) aparece en la pantalla hasta que el horno se enfríe. Espere hasta que el mensaje desaparezca y luego inicie un nuevo ciclo.
- 7 Presione **OFF** para cambiar la pantalla a la visualización de la hora del día.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que todos los controles estén apagados y todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la estufa.

ADVERTENCIA: No utilice los quemadores de superficie mientras el horno esté realizando un ciclo de autolimpieza. La autolimpieza no funciona si hay un quemador de superficie encendido.

Nota: El ventilador de enfriamiento funciona automáticamente durante un tiempo determinado después de la autolimpieza.

Cancelación del ciclo de autolimpieza

Es posible que tenga que detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza debido a la presencia de humo en el horno.

- Presione **OFF**. El ciclo se apaga, pero la puerta permanece bloqueada y el icono de bloqueo parpadea hasta que la temperatura del horno cae por debajo de 400° F (204° C).

Limpieza a vapor del horno

Nota: La limpieza a vapor del horno lleva unos 20 minutos y es controlada automáticamente por el horno.

- 1 Retire todos los accesorios del horno.
- 2 Vierta 10 onzas (300 ml) de agua en el fondo del horno vacío y cerrar la puerta del horno. Utilice sólo agua normal, no agua destilada.
Al limpiar con vapor, use exactamente 10 onzas de agua ya que esto produce los mejores resultados.

Nota: Para los residuos pesados, como la grasa que queda después de asar, recomendamos que frote el detergente en los residuos antes de activar la función de limpieza a vapor.

- 3 Presione una vez **Oven Clean** (Limpieza del horno). El icono *Steam Clean* (Limpieza al vapor) aparece en la pantalla.
- 4 Presione el botón **Start** (Comenzar). Al completarse la operación, la pantalla parpadea y suena un pitido.

Nota: Si presiona **Oven Clean** (Limpieza del horno) cuando la temperatura del horno esté por encima de los 150 °F (65 °C), **Hot** (Caliente) aparecerá en la pantalla. Debido a que esta función produce los mejores resultados cuando se pone en marcha mientras el horno está frío, recomendamos que espere hasta que el horno se haya enfriado y **Hot** (Caliente) desaparezca de la pantalla.

- 5 Presione el botón **Off/Clear** (Apagar/Eliminar).

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al abrir la puerta antes de que termine la limpieza a vapor, el agua del fondo está caliente.


- 6 Abra la puerta del horno y retire el agua restante con una esponja. No deje el agua residual en el horno durante ningún tiempo. Una cantidad significativa de agua permanece en el fondo del horno después de un ciclo de limpieza con vapor.
- 7 Utilice una esponja empapada de detergente, un cepillo suave o un estropajo de nylon para limpiar el interior del horno. Elimina los residuos resistentes con un estropajo de nylon. Puede quitar el depósito calcáreo con un paño empapado en vinagre. Si el horno permanece sucio, repita el procedimiento después de que el horno se haya enfriado.
- 8 Después de la limpieza, deje la puerta del horno entreabierta en un ángulo de 15° para dejar que la superficie interior de esmalte se seque completamente.

Localización y corrección de fallas

Si las soluciones de esta sección no permiten solucionar el problema, póngase en contacto con un técnico de servicio calificado o el servicio al cliente de Kenmore.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
Mi estufa no está nivelada.	Su estufa ha sido instalada incorrectamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque una parrilla en el centro del horno. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste las patas niveladoras en la base de su estufa hasta que la parrilla del horno esté nivelada. • Asegúrese de que el suelo esté nivelado y sea lo suficientemente fuerte y estable para aguantar adecuadamente su estufa.
	El suelo está caído o inclinado.	Contacte un carpintero para corregir la situación.
	Los armarios de la cocina no están correctamente alineados y hacen que su estufa parezca no estar nivelada.	Asegúrese de que los gabinetes sean cuadrados y que haya suficiente espacio para la instalación.
Es necesario acceder a mi estufa para el mantenimiento y no se puede mover fácilmente.	La pata del horno está dentro del dispositivo antivuelco.	Deslice su estufa hacia adelante hasta que la pata esté fuera del dispositivo antivuelco, luego mueva su estufa según sea necesario. Asegúrese de reinstalar la pata de su estufa en el dispositivo antivuelco al terminar.
	Los gabinetes de la cocina no son cuadrados y están demasiado cerca de su estufa.	Contacte un constructor o instalador para que su estufa esté accesible.
	La alfombra está interfiriendo con el movimiento de su estufa.	Proporcione suficiente espacio para que su estufa pueda ser levantada sobre la alfombra.

Pantalla del panel de control

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
La pantalla se queda en blanco.	A el fusible de su casa puede estar fundido o el disyuntor se ha disparado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
La pantalla parpadea.	Hubo un fallo de energía.	Reajuste el reloj.
El pitido no funciona.	El sonido de pitido se ha apagado.	Mantenga presionado el botón  (sonido) durante tres segundos.
Apagué el pitido, pero sigue sonando.	Algunos pitidos no se pueden apagar.	El reloj y los tonos de aviso de los pitidos se mantienen encendidos incluso cuando se apaga el pitido. Esto es normal.


Placa de cocción

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
Los quemadores de superficie no producen suficiente calor para hervir o no cocinan lo suficientemente rápido.	Puede estar usando utensilios de cocina inapropiados.	Utilice cacerolas que sean planas y que coincidan con el diámetro del elemento calefactor de la superficie que ha seleccionado.
	En algunas zonas, la potencia (voltaje) puede ser baja.	Cubra la cacerola con una tapa hasta que se obtenga el calor deseado.
	Si su estufa se instaló recientemente, la conexión del cable de alimentación puede ser incorrecta, haciendo que los quemadores y el horno reciban la mitad del voltaje normal.	Desconecte el disyuntor para cortar la alimentación a la estufa y siga las instrucciones de las páginas 18 ó 19 para asegurarse de que los cables de alimentación estén conectados en el orden correcto y que los colores de los cables coinciden con el diagrama mostrado, o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Kenmore para obtener ayuda.
Los quemadores de la superficie no se encienden.	A el fusible de su casa puede estar fundido o el disyuntor se ha disparado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles de la placa de cocción están mal ajustados.	Asegúrese de que haya seleccionado el control correcto para el elemento calefactor que esté usando.
La placa de cocción tiene áreas de decoloración.	El derrame de comida no se limpió.	Refiérase a Limpieza de la placa de cocción en la página 38.
	La superficie está caliente y el modelo tiene una placa de cocción de color claro.	Esto es normal. La superficie puede parecer descolorida cuando está caliente. Esto es temporal y desaparece a medida que el vidrio se enfría.
El elemento calefactor de superficie frecuentemente hace ciclos de encendido y apagado. El elemento calefactor de superficie deja de brillar cuando se cambia a un ajuste inferior.	El elemento calefactor se enciende y se apaga para mantener el ajuste de energía.	Este es un funcionamiento normal, y no un fallo del sistema. Use la placa de cocción como de costumbre.

Rasguños o abrasiones en la superficie de cocción.	La placa de cocción se esta limpiando incorrectamente.	Las ralladuras no se pueden quitar. Los pequeños arañazos se hacen menos visibles con el tiempo como resultado de la limpieza. Utilice un producto de limpieza para mostradores de cerámica. No utilice agentes químicos o corrosivos. Estos agentes pueden dañar la superficie del producto.
	Se utilizaban utensilios de placa de cocción con fondos rugosos en la placa de cocción o había partículas gruesas (por ejemplo, sal o arena) entre los utensilios de cocina y la superficie de la placa de cocción.	Para evitar ralladuras, utilice los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que los fondos de los utensilios de cocina estén limpios antes de usarlos, y use utensilios de cocina con fondos lisos.
	Los utensilios de cocina se han deslizado por la superficie de la placa de cocción.	
La placa de cocción tiene rayas o manchas marrones.	El rebosamiento por ebullición se han cocinado en la superficie.	Espere a que la superficie se enfríe. Luego, use un raspador para retirar esas impurezas. Use un raspador de cuchilla para retirar la suciedad. Refiérase a Limpieza de la placa de cocción en la página 38.
Las áreas de la placa de cocción tienen una decoloración con un brillo metálico.	Se han dejado depósitos minerales de agua y comida en la superficie de la placa de cocción.	Retire con un producto de limpieza de placas de vitrocerámica. Use utensilios de cocina con los fondos limpios y secos. Limpie la placa de cocción con un agente limpiador de cerámica regularmente cada semana.
Escucho un sonido de "chasquido" o "estallido".	Este es el sonido del metal que se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y autolimpieza.	Este es un funcionamiento normal, y no un fallo del sistema. Use la placa de cocción como de costumbre.
El panel de control funciona pero los elementos calefactores de superficie y el horno no se encienden.	Su estufa está en modo de demostración	Presionados 1 y 9 en el teclado numérico simultáneamente durante tres segundos, y luego suéltelos. Su estufa reanuda su modo normal de funcionamiento.

Horno

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
El horno no se enciende.	A el fusible de su casa puede estar fundido o el disyuntor se ha disparado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno se han ajustado incorrectamente.	Refiérase a Utilización del horno en la página 28.
	El horno está demasiado caliente.	Deja que el horno se enfríe.
	Cableado de servicio incompleto.	Comuníquese con el servicio técnico.
	Corte de energía.	Comprueba si las luces de la casa se encienden. Si es necesario, llame a su compañía eléctrica local para que le den servicio.
	Se ha fijado una hora de inicio retraso.	Presione el botón Off/Clear (Apagar/Eliminar) para cancelar la hora de inicio retrasada.
	La puerta del horno no se cierra correctamente.	Abra la puerta del horno y asegúrese de que un artículo, como un plato para hornear, no sea demasiado grande para el horno o no se coloque correctamente en el estante del horno.
	Su estufa está en modo de demostración	Presionados 1 y 9 en el teclado numérico simultáneamente durante tres segundos, y luego suéltelos. Su estufa reanuda su modo normal de funcionamiento.
La luz del horno no se enciende.	La bombilla está suelta o defectuosa.	Apriete o reemplace la bombilla.
	El interruptor de la luz está roto.	Comuníquese con el servicio técnico.
El horno humea excesivamente durante el asado	El control no se ha ajustado correctamente.	Refiérase a Asar a la parrilla en la página 34.
	La carne se ha colocado demasiado cerca del elemento calefactor.	Posicione nuevamente la parrilla para proporcionar la distancia correcta entre la carne y el elemento calefactor.
	La carne no ha sido preparada correctamente.	Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes grasos que puedan rizarse, dejando la parte magra de la carne intacta.
	La grasa se ha acumulado en las superficies del horno.	La limpieza regular es necesaria cuando se asa con frecuencia.
La comida no se hornea o asa correctamente.	Los controles del horno no se han ajustado correctamente.	Refiérase a Utilización del horno en la página 28.
	La parrilla del horno se ha colocado incorrectamente o no está nivelada.	Refiérase a Colocación de las parrillas del horno en la página 28.
	Se están utilizando utensilios de cocina incorrectos o de tamaño incorrecto.	
	El sensor del horno necesita ser ajustado.	Refiérase a Ajuste del termostato en la página 31.
La comida no se asa correctamente.	El tamaño de la porción puede no ser apropiado.	Consulte la guía de cocina del envase de los alimentos para conocer los tamaños de las porciones e inténtelo de nuevo.
	La parrilla no ha sido colocada correctamente.	Refiérase a Ajustes mínimo y máximo en la página 28.
	Los utensilios de cocina no son adecuados para asar.	Use utensilios de cocina adecuados.
	En algunas zonas, la potencia (voltaje) puede ser baja.	Pre caliente el elemento calefactor de asar durante 10 minutos. Refiérase a Ajustes mínimo y máximo en la página 28.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría.	El sensor del horno necesita ser ajustado.	Refiérase a Ajuste del termostato en la página 31.
El vapor sale por el respiradero.	Cuando se utiliza la función de convección, es normal que salga vapor por la ventilación del horno.	Este es un funcionamiento normal, y no un fallo del sistema. Use el horno como de costumbre.
	A medida que aumenta el número de parrillas o la cantidad de alimentos que se cocinan, aumenta la cantidad de vapor visible.	
Un olor a quemado o aceitoso viene del respiradero.	Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo.	
Olor fuerte.	Un olor proveniente del aislamiento alrededor del interior del horno es normal para las primeras veces que se usa el horno.	Ponga en funcionamiento el horno a 400° F (204° C) durante una hora.
Ruido de ventilador.	Un ventilador puede encenderse y apagarse automáticamente.	Este es un funcionamiento normal, y no un fallo del sistema. Use el horno como de costumbre.
Las parrillas de los hornos son difíciles de deslizar.	Las parrillas brillantes y plateadas se limpiaron en un ciclo de autolimpieza.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a una toalla de papel y limpie los bordes de las parrillas del horno con la toalla de papel.
El horno no hace la autolimpieza	El bloqueo de la puerta del horno está activado.	La pantalla muestra el icono de bloqueo. Mantenga la puerta del horno abierta y presione  durante tres segundos. El horno emite un pitido y el icono de bloqueo se apaga.
	El horno está demasiado caliente.	Deje que el horno se enfríe y luego reajuste los controles. El ciclo de autolimpieza no bloquea la puerta del horno si la temperatura del mismo es demasiado alta. La puerta debe bloquearse antes de que se inicie el ciclo de autolimpieza.
	Los controles del horno de autolimpieza no están ajustados correctamente.	Reajuste los controles del horno de autolimpieza. Refiérase a Autolimpieza del horno en la página 45.
	Un quemador de superficie está encendido.	Apague el quemador de superficie. La autolimpieza no funciona si un quemador de superficie está encendido.
Humo excesivo durante un ciclo de autolimpieza.	Es la primera vez que se limpia el horno.	Esto es normal. El horno siempre echa más humo la primera vez que se limpia. Limpie todo el exceso de suciedad antes de iniciar un ciclo de autolimpieza. Si el humo persiste, presione OFF/CLEAR (Apagar/Eliminar). Abra las ventanas para despejar el humo de la habitación. Una vez que el horno se haya enfriado y desbloqueado, limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de autolimpieza del horno.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de autolimpieza.	Esto es normal.	La puerta del horno permanece bloqueada hasta que la temperatura del horno desciende por debajo de los 400° F (204° C).
El horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza..	Un polvo fino o ceniza es normal.	Puedes limpiar el polvo o la ceniza con un paño húmedo.
	El ciclo no fue lo suficientemente largo para quemar la suciedad acumulada.	Los hornos extremadamente sucios requieren que se limpie a mano el exceso de salpicaduras y la acumulación de alimentos antes de iniciar un ciclo de autolimpieza. Podría ser necesario varios ciclos de autolimpieza para limpiar completamente el horno.

Gaveta

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
La gaveta no se desliza suavemente o se arrastra.	La gaveta está desalineada	Extienda completamente la gaveta y empújela hasta el fondo. Refiérase a Retiro y reemplazo de la gaveta de almacenamiento en la página 44.
	La gaveta está sobrecargada o la carga está desequilibrada.	Reduzca el peso. Redistribuya el contenido de la gaveta.

Códigos de error

CÓDIGO DE ERROR	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
E0	Fallo del circuito de detección de la temperatura del horno.	Presione Off/Clear (Apagar/Eliminar), y luego reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda la energía de su estufa durante al menos 30 segundos, y luego vuelva a conectar la energía. Si esto no resuelve el problema, llame al servicio técnico.
E1	Una vez que el horno comience a calentarse, la temperatura aumenta muy lentamente.	
E2	Fallo en la detección del interruptor de la puerta del horno.	
E3	El horno no se puede calentar.	
E5	La temperatura normal de cocción del horno supera los 650 °F (343 °C).	
E8	Fallo de comunicación entre la placa de pantalla y la placa de control principal	
E9	Fallo en la detección de la frecuencia de alimentación principal de la placa de control principal.	
E10	El horno no se puede bloquear ni desbloquear.	
E11	Fallo interno de la CPU de la placa de control principal.	
E12	Fallo interno de la CPU de la pantalla.	
E13	Cuando el horno está funcionando, la temperatura ambiente de la placa de control principal es demasiado alta.	
E14	El circuito NTC de detección de la temperatura ambiente de la placa de control principal está defectuoso.	
E15	La información del software de la placa de control principal y la placa de pantalla no coinciden.	
E16	Después de bloquear el horno, la puerta del horno puede abrirse o el circuito de detección que bloquea la puerta en su lugar falla, haciendo que la puerta no se bloquee de forma segura.	
E17	El circuito de detección de la velocidad del motor del ventilador de enfriamiento está defectuoso.	
E18	Fallo de comunicación entre el chip táctil de la placa de la pantalla y la CPU.	

Caractéristiques

Dimensions (H x L x P)	36,5 à 37,5 x 29,9 x 27,1 pouces (92,7 à 95,2 x 75,9 x 69 cm)
Poids	Poids brut : 201.5 lb (91.4 kg) Poids net : 183 lb (83 kg)
Puissance requise	208 à 240V c.a., 60Hz, 48 à 55A
Brûleurs de la surface de cuisson	Avant droit : 22,9 à 30,5 cm (9 à 12 po), brûleur double, 3 000W Avant gauche : 15,2 à 22,9 cm (6 à 9 po), brûleur double, 3 000W Arrière droit : 15,2 cm (6 po), 1 200W Arrière gauche : 15,2 cm (6 po), 1 200W Central : 17,8 cm (7 po), 100W
Brûleur du four	Brûleur de cuisson dissimulé : 3 000W Brûleur pour griller : 3 500W Élément arrière pour la friture à convection : 800W
Températures du four	Cuisson : 65,6 à 287,8° C (150 à 550° F) Cuisson à convection : 65,6 à 287,8° C (150 à 550° F) Rôtissage à convection : 65,6 à 287,8° C (150 à 550° F) Friture à convection : 177 à 288° C (350 à 550° F)
Lampe de four	Type halogène de 40W, conçue pour être utilisée dans un four

Actualización importante de la garantía de Kenmore®:

Para los electrodomésticos entregados en el Estado de California, su período de garantía comenzará en la fecha original de entrega del electrodoméstico. Para obtener más información importante sobre la garantía, consulte la Guía de uso y cuidado o visite Kenmore.com.

Kenmore®

Customer Care Hotline

To schedule in-home repair
service or order replacement
parts

Pour programmer un service de
reparation a domicile ou
commander des pieces de
rechange

Para pedir servicio de reparación
a domicilio, y ordenar piezas

1-844-553-6667

www.kenmore.com

