WARRANTY / GARANTIE

2 Year
Limited Warranty

FOR TWO YEARS from the date of sale this product is warranted against defects in material or workmanship.

WITH PROOF OF SALE a defective product will be repaired or replaced free of charge.

Direct all claims for warranty service to Kenmore Customer Assistance, call 1-800-265-8456 or email KenmoreCustomerCare@koolatron.com

This warranty covers manufacturer's defects including electrical and mechanical defects provided the appliance is correctly assembled, operated and maintained according to the supplied instructions. It does not cover damage caused by accident, misuse or abuse including overheating, unauthorized repairs or alterations, or use with a voltage converter or aftermarket accessories, and it does not apply to scratches, stains, discoloration or other surface damage that does not impair the product function. This warranty is void if the appliance is ever used for purposes other than private household use.

2 Ans
Garantie limitée

PENDANT DEUX ANS à compter de la date d'achat d'origine ce produit Kenmore sera exempt de défauts de matériaux ou de fabrication.

Un produit défectueux sera réparé ou remplacé gratuitement, AVEC PREUVE DE VENTE.

Adressez toutes les demandes de service de garantie à Service à la clientèle du Kenmore, au 1-800-265-8456 ou en envoyant un courriel à KenmoreCustomerCare@koolatron.com

La présente garantie couvre les défauts de fabrication, y compris les défauts électriques et mécaniques, à condition que l'appareil soit correctement assemblé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies. La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou un abus, y compris la surchauffe, les réparations ou modifications non autorisées, ou l'utilisation avec un convertisseur de tension ou des accessoires de rechange, et elle ne s'applique pas aux rayures, taches, décoloration ou autres dommages de surface qui n'affectent pas le fonctionnement du produit. La présente garantie est nulle si l'appareil est utilisé à des fins autres que l'usage domestique privé.

Koolatron Corporation
4320 Federal Drive, Batavia, NY 14020 U.S.A.
139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4 Canada

Kenmore and the Kenmore logo are registered trademarks to Transform SR Brands LLC and are used under license by Koolatron Corporation
Kenmore et le logo Kenmore sont des marques déposées de Transform SR Brands LLC et sont utilisées sous licence par Koolatron Corporation

09/2026-v8 H1S388

Kenmore®/MD

Convection Toaster Oven Air Fryer with Rotisserie

Grille-pain four/Friteuse à air chaud par convection avec rôtisserie

KKTOAF25SS

Use & Care Guide
Guide d'utilisation et d'entretien

IMPORTANT SAFEGUARDS

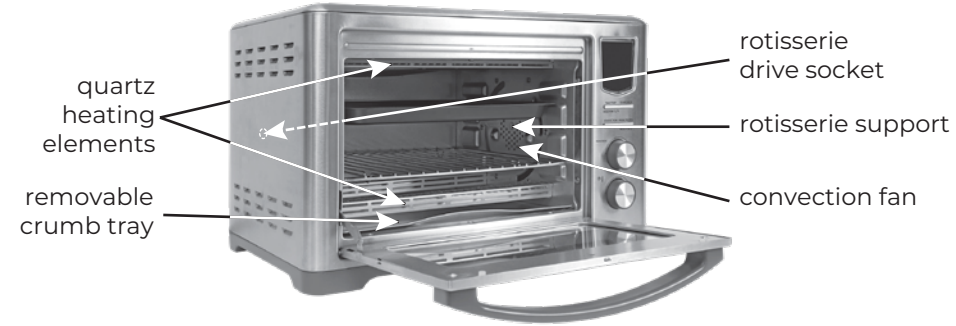
When using your Kenmore Convection Toaster Oven Air Fryer, basic safety precautions should always be followed, including the following:
1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE
2. Before using the appliance for the first time, remove any packaging material, promotional labels, and stickers. Safely dispose of plastic bags or small pieces that could present a suffocation or choking hazard to young children.
3. Before using, check that the voltage of the wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate. Do not attempt to use the appliance with a voltage converter. To prevent overloading the electrical circuit, operate the convection oven on a separate circuit from other appliances.
4. POLARIZED PLUG: This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. DO NOT attempt to alter the plug in any way to make it fit.
5. SHORT CORD: This appliance is designed with a short power cord (or detachable cord) to reduce the risk of injury or property damage from tripping, pulling, or entanglement. It can be used with an extension cord provided you observe the following safeguards:
a. The marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance;
b. The cord should be arranged so it will not drape over the edge of a countertop or table where it could be pulled on by children or tripped over.
6. Do not attempt to operate the appliance if there is damage to the cord or plug, after it has malfunctioned or been dropped or damaged in any way, or if it is not operating properly. Take the appliance to the nearest authorized service facility for examination and adjustment or repair.
7. Always unplug the appliance from the power source and let it cool completely before cleaning, putting on or taking off parts, or storing. To unplug, press the START/CANCEL button and then grasp plug and pull it from the electrical outlet; never unplug it by pulling on the power cord.
8. To protect against electrical shock, do not immerse the convection oven body, control panel, power cord, or electrical plug in any liquid. If the appliance falls into or accidentally becomes immersed in water, immediately unplug it from the wall outlet. DO NOT REACH INTO THE WATER.
9. When deciding where to set up your convection oven, observe the following safeguards:
a. Do not use near the edge of a counter or table or on an unstable, wet or uneven surface;
b. Do not use on or near a hot surface such as a stovetop or in a heated oven;
c. Do not use on a metal surface such as a sink drain board;
d. Never let the cord touch hot surfaces or hang over the edge of a table or counter.
10. Do not store anything other than the included accessories in the appliance when not in use.

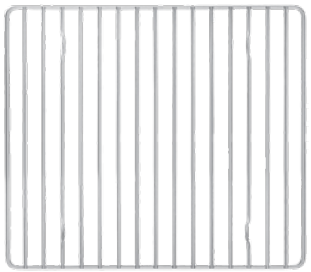
IMPORTANT SAFEGUARDS

11. This appliance generates heat and vents steam during use. To reduce the risk of injury, fire, overheating, malfunction, warping, or discoloration, observe the following precautions:
a. Ensure that there is adequate air space above and on all sides for air circulation;
b. Do not cover the convection oven with anything that would prevent steam from escaping;
c. Do not store any items on top of the appliance or allow the appliance to contact flammable material such as draperies, wall coverings, clothing, or dish towels while in operation;
d. Do not cover any part of the convection oven, including the crumb tray, with metal foil;
e. Do not leave the appliance unattended during use.
12. Do not place any of the following materials in the convection oven: Paper, cardboard, plastic, or any other materials that could melt or catch fire. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass. Do not insert oversized foods or metal utensils in the convection oven.
13. Never set the wire rack, baking pan/drip tray, or air fryer/dehydrator basket directly onto the lower heating elements.
14. To reduce the risk of burns or other injuries, do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs when operating the convection oven. Use of protective oven mitts and long-handled utensils is recommended. Use extreme caution when removing the crumb tray, disposing or hot grease, or moving any vessel or appliance containing hot oil or other liquids.
15. Regularly clean the convection oven and accessories using the cleaning instructions in this manual. Do not use abrasive cleansers or scouring pads that could scratch the oven's surface. Do not use metal scouring pads as pieces could break off and touch electrical parts, causing electric shock.
16. This appliance is recommended for indoor household use only. Do not operate in moving vehicles or boats and do not operate outdoors. Using this appliance for anything other than its intended use will void your warranty.
17. This appliance is not intended for use by persons, including children, with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, without supervision and instruction by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children to ensure that they do not play with the appliance.
18. Do not attempt to operate the convection oven by any method other than as described in this manual. Do not use accessory attachments other than those provided. The use of aftermarket attachments or accessories not recommended will void your warranty and may cause fire, electrical shock, or injury.
19. If this appliance starts to malfunction during use, press the START/-CANCEL button and unplug it from the wall outlet. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance. For any maintenance other than cleaning, call or email Kenmore Customer Assistance.

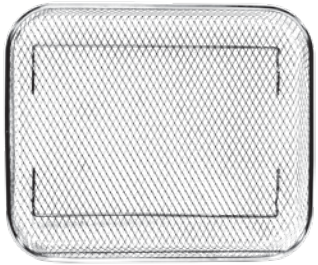
SAVE THESE INSTRUCTIONS!

PARTS & ACCESSORIES

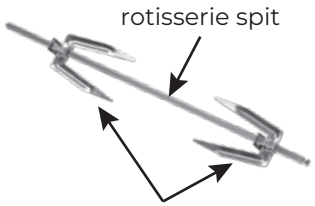



wire rack

enameled baking pan/ drip tray

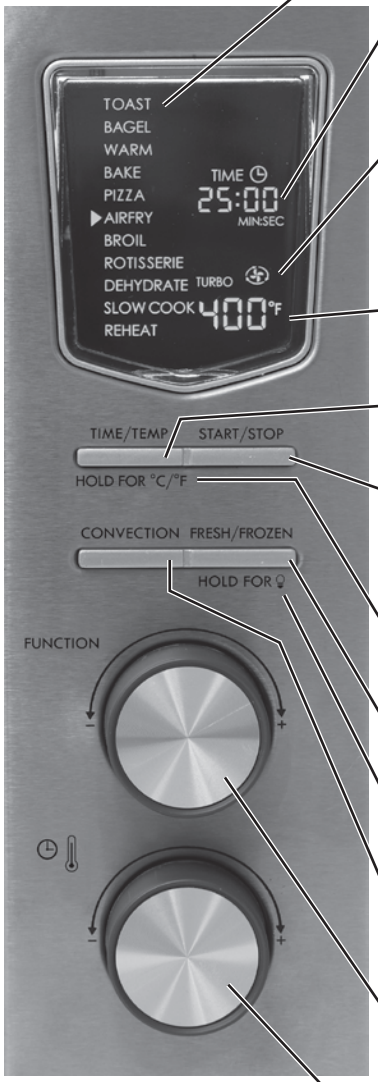

air fryer / dehydrator mesh basket

rotisserie / rack handle



crumb tray

CONTROL PANEL



Program Menu

Displays the list of all 11 cooking programs with an arrow pointing to the current selection

Time

Displays the total cooking time in selection mode and the time remaining when the oven is operating.

Convection / Turbo Status

Displays CONV. for regular convection fan speed and TURBO for high in selection mode. The fan image changes to an animated spinning fan blade when the oven is operating in convection mode.

Temperature

Displays the cooking temperature in selection mode and when the oven is operating.

TIME / TEMP

In selection mode, press to switch between setting the time or the temperature.

START / STOP Button

In standby mode, press to turn the display on. In selection mode, press to start cooking. While the oven is operating, press to stop cooking.

HOLD FOR °C/°F

Press and hold to switch between Celsius and Farenheit.

FRESH / FROZEN

In selection mode, press to select and deselect the cooking from frozen mode.

HOLD FOR

Press and hold FRESH / FROZEN button to turn the interior light on or off.

CONVECTION

In selection mode, press to cycle through convection fan modes (off/on/turbo).

FUNCTION

In selection mode, turn the dial clockwise (+) to move down the program menu and counter-clockwise (-) to move up.

TIME / TEMPERATURE

In selection mode, turn the dial clockwise (+) to increase and counterclockwise (-) to decrease the time and temperature.

BEFORE FIRST USE

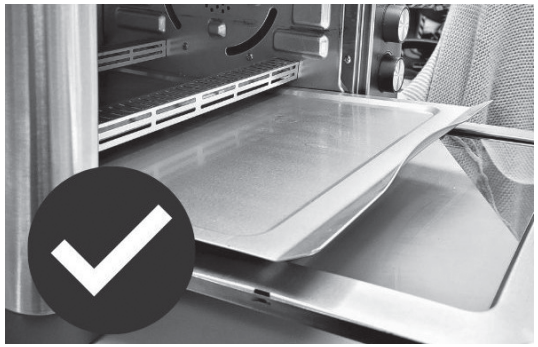
1. Carefully unpack your Kenmore Convection Toaster Oven Air Fryer and check that all parts and accessories are present. Remove any promotional labels or stickers and safely dispose of plastic bags or small pieces that could present a suffocation or choking hazard.

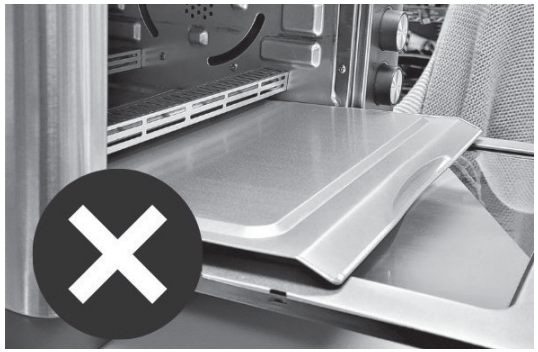
2. Wash all accessories (crumb tray, wire rack, enameled bake pan/drip tray, air fryer/dehydrator basket, rotisserie forks, spit, and handle) by hand with warm water and a mild dish detergent, rinse, and dry thoroughly.

3. Wipe the inside and outside of the convection oven with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust and dry thoroughly. Do not use abrasive cleansers or scouring pads.

WARNING - Never use metal scouring pads to clean any part of the oven or accessories as pieces could break off and contact electrical parts, causing electric shock.

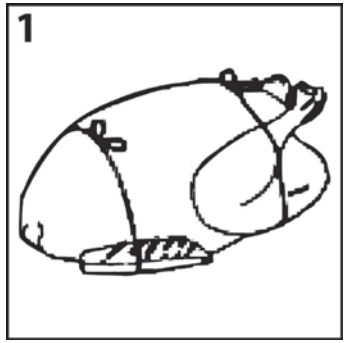
4. Slide the crumb tray into place below the lower heating elements.



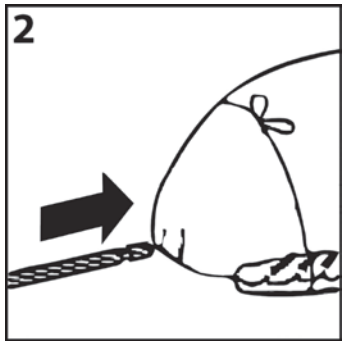


5. Plug the power cord into a polarized wall outlet. The display screen will flash on and then off again and the appliance will beep one long tone as it enters standby mode.

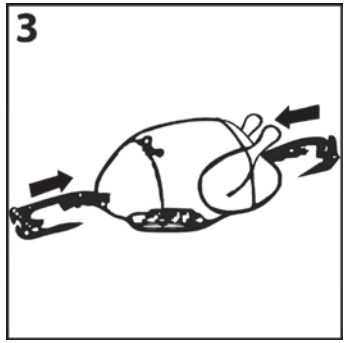
ASSEMBLING THE ROTISSERIE



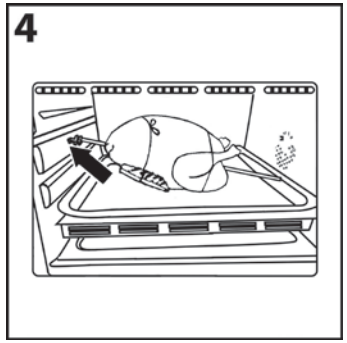
1. Truss poultry and boneless roasts tightly with kitchen string to prevent loose pieces from touching the heating elements or walls of the oven and ensure even cooking.



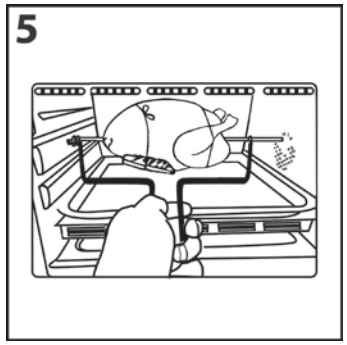
2. Insert the pointed end of the rotisserie spit through the middle of the food.



3. Slide the forks onto the spit and insert them firmly into either end of the food. Center the food on the spit and tighten the screws to fix the forks in place.



4. Insert the notched end of the spit into the drive socket on the left side of the oven and lower the pointed end into the support on the right side.



5. To remove cooked meat from the oven, position the rotisserie handle with the hooks under the spit. Lift the pointed end of the spit out of the support and pull to the right to remove the other end from the drive socket. Place the food on a cutting board or platter.

USING YOUR AIR FRYER/TOASTER OVEN

1. Place your food in the oven, positioning the wire rack, bake/broil pan, air fryer basket, rotisserie, and/or drip tray according to the instructions on the following pages.

WARNING - Always make sure the crumb tray is clean and positioned properly before turning on the oven.

WARNING - To prevent the food from burning, make sure there is at least 1 inch clearance between the top of the food items and the upper heating elements.

2. Press START/STOP to turn on the display and use the function dial to choose a program (see COOKING PROGRAMS). Use the TIME/TEMP button and TIME/-TEMPERATURE dial to change the cooking time and temperature and the FRESH/FROZEN and CONVECTION buttons to change those options from the defaults if desired.

3. Press START/STOP to start the program. If preheating, the oven will display PREHEAT along with your selected options. When preheating is complete, the oven will beep twice, the program will start, and the display will count down the time remaining.

4. Press and hold the FRESH/FROZEN button at any time to turn the interior light on to check the cooking progress and use the controls to adjust the time, temperature, and convection settings as needed. Press START/STOP at any time to cancel the program and return to selection mode.

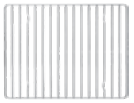
5. When the time reaches 00:00, the display will show “End.” The oven will beep twice and the heating elements will turn off. If no buttons are pressed within 1 minute, the display will turn off and the oven will return to standby mode.

COOKING PROGRAMS

TOAST

Sears food with high heat from the upper and lower heating elements to warm through the inside and evenly crisp the outside. Use for bread, muffins, frozen waffles, toaster pastries, etc.

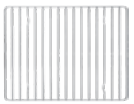
DEFAULT SETTINGS: 450°F, Level 4 (6 min)

ACCESSORIES	POSITION	OPTIONS
 wire rack	wire rack position 2	TIME: Levels 1-7 (4-13 min) PREHEAT REQUIRED: No

BAGEL

Sears bagels with high heat from the upper heating elements to warm through the inside and evenly crisp the tops. Use for bagels, English muffins, baguettes, etc.

DEFAULT SETTINGS: 450°F, Level 4 (6 min)

ACCESSORIES	POSITION	OPTIONS
 wire rack	wire rack position 2	TIME: Levels 1-7 (4-13 min) PREHEAT REQUIRED: No

WARM

Upper and lower heating elements cycle on and off to maintain a stable temperature to keep hot foods ready to serve.

DEFAULT SETTINGS: 170°F, 90 minutes, conv fan ON

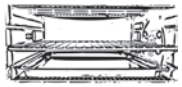
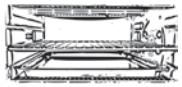
ACCESSORIES	POSITION	OPTIONS
wire rack ovenproof dish (optional)	wire rack position 1 wire rack position 2	TEMP: 150-200°F TIME: 1-99 minutes CONV: OFF/ON/TURBO PREHEAT REQUIRED: No

COOKING PROGRAMS

BAKE

Upper and lower heating elements cycle on and off to maintain a stable temperature to bake foods such as casseroles, cakes, cookies, pies, biscuits or roast poultry, fish, or meat.

DEFAULT SETTINGS: 350°F, 30 minutes, conv fan ON, frozen NO

ACCESSORIES	POSITION	OPTIONS
wire rack bake pan/ drip tray ovenproof dish (optional)	bake pan position 1 wire rack position 1  wire rack position 2 + drip tray  wire rack position 2 + drip tray	TEMP: 170-450°F TIME: 1-99 minutes CONV: OFF/ON/TURBO FROZEN: YES/NO PREHEAT REQUIRED: Yes

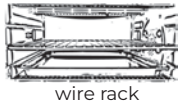
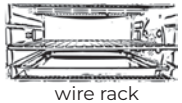
PIZZA

Upper and lower heating elements cycle on and off to maintain a stable temperature to bake foods such as casseroles, cakes, cookies, pies, biscuits or roast poultry, fish, or meat.

DEFAULT SETTINGS: 350°F, 30 minutes, conv fan ON, frozen NO

FOR BEST RESULTS:

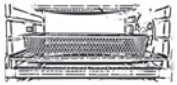
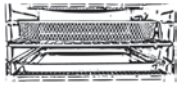
- Lightly oil bake pan and dust with cornmeal to prevent sticking.
- Use drip tray when baking pizza directly on the wire rack.

ACCESSORIES	POSITION	OPTIONS
wire rack bake pan/ drip tray ovenproof pizza pan (optional)	bake pan position 1 wire rack position 1  wire rack position 2 + drip tray  wire rack position 2 + drip tray	TEMP: 350-450°F TIME: 1-60 minutes CONV: OFF/ON/TURBO FROZEN: YES/NO PREHEAT REQUIRED: Yes

COOKING PROGRAMS

AIR FRY

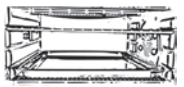
Intense heat and rapid hot air circulation cooks food with minimal oil.
DEFAULT SETTINGS: 400°F, 26 minutes, conv fan TURBO, frozen NO
FOR BEST RESULTS:
- Fill basket only 2/3 full and rotate food halfway through cook time.
- Use drip tray when air frying fatty foods.

ACCESSORIES	POSITION	OPTIONS
mesh basket wire rack bake pan/ drip tray	 basket position 1  basket position 2 + drip tray	TEMP: 170-450°F TIME: 1-60 minutes CONV: OFF/ON/TURBO FROZEN: YES/NO PREHEAT REQUIRED: Yes

BROIL

Sears food with high heat from the upper heating elements. Use for tender cuts of meats or marinated meats, fish, and some fruits and vegetables.

DEFAULT SETTINGS: 450°F, 10 minutes, conv fan OFF

ACCESSORIES	POSITION	OPTIONS
wire rack bake pan/ drip tray ovenproof dish (optional)	bake pan position 3  wire rack position 3 + drip tray	TIME: 1-30 minutes CONV: OFF/ON/TURBO PREHEAT REQUIRED: Yes

COOKING PROGRAMS

ROTISSERIE

Meat or poultry slowly turns on a spit to cook evenly from all sides. Ideal for whole chicken or duck, pork or beef.

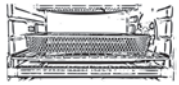
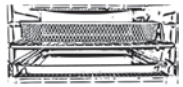
DEFAULT SETTINGS: 400°F, 35 minutes, conv fan ON, frozen NO

ACCESSORIES	POSITION	OPTIONS
bake pan/ drip tray rotisserie spit & handle	rotisserie + drip pan	TEMP: 170-450°F TIME: 1-60 minutes CONV: OFF/ON/TURBO FROZEN: YES/NO PREHEAT REQUIRED: Yes

DEHYDRATE

Powerful convection fan circulates low, even heat for up to 72 hours to dry fruit, vegetables, meat, herbs, flowers, medicinal plants, and more.

DEFAULT SETTINGS: 120°F, 8 hours, conv fan TURBO

ACCESSORIES	POSITION	OPTIONS
mesh basket wire rack bake pan/ drip tray	 basket position 1  basket position 2 + drip tray	TEMP: 80-180°F TIME: 1-72 hrs CONV: ON/TURBO PREHEAT REQUIRED: No

COOKING PROGRAMS

SLOW COOK

Low, even heat cooks food slowly to lock in moisture and flavors.

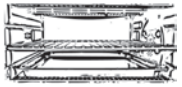
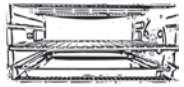
DEFAULT SETTINGS: 275°F, 4 hours, conv fan ON, frozen NO

ACCESSORIES	POSITION	OPTIONS
wire rack ovenproof dish with lid (optional)	wire rack position 1 wire rack position 2	TEMP: 265-285°F TIME: 2-12 hours CONV: OFF/ON/TURBO FROZEN: YES/NO PREHEAT REQUIRED: No

REHEAT

Low heat from above and below warms food evenly with no unexpected hot or cold spots.

DEFAULT SETTINGS: 250°F, 15 minutes, conv fan OFF

ACCESSORIES	POSITION	OPTIONS
wire rack bake pan/ drip tray ovenproof dish (optional)	bake pan position 1 wire rack position 1  wire rack position 2 + drip tray  wire rack position 2 + drip tray	TEMP: 170-450°F TIME: 1-60 minutes CONV: OFF/ON/TURBO PREHEAT REQUIRED: No

NOTE

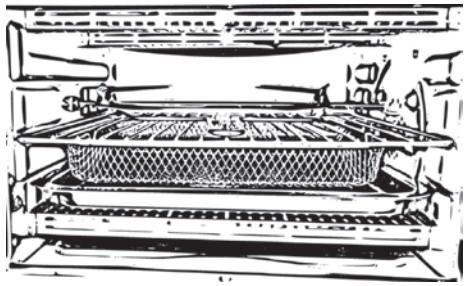
This information is intended as a guide only. You may need to adjust the temperature, cooking time, and/or positioning depending on the recipe, size, amount of food to be cooked and personal taste.

CLEANING & STORAGE

1. After every use, remove and empty the crumb tray. If needed, wash the crumb tray in warm soapy water, rinse, and dry thoroughly before replacing.

2. Wash accessories by hand in warm soapy water after use, rinse and dry thoroughly. Wipe up any spills or residue on the inside of the oven with a clean, damp cloth.

3. Store accessories inside the convection oven.



WARNING - Always unplug the appliance from the power source and let it cool completely before cleaning or storing.

QUICK REFERENCE GUIDE

MODE	TEMPERATURE		COOK TIME/LEVEL		CONVECTION		FROZEN OPTION	PRE-HEAT NEEDED
	DEFAULT	RANGE	DEFAULT	RANGE	DEFAULT	OPTIONS		
Toast			Level 4 (5 min)	Level 1-7 (3-11:30 min)	OFF		NO	NO
Bagel			Level 4 (6:30 min)	Level 1-7 (4:30-13:30 min)	OFF		NO	NO
Warm	170°F	150-200°F	90 min	1-99 min	OFF	OFF/ON/TURBO	NO	NO
Bake	350°F	170-450°F	30 min	1-99 min	ON	OFF/ON/TURBO	YES	YES
Pizza	350°F	350-450°F	16 min	1-60 min	ON	OFF/ON/TURBO	YES	YES
Air Fry	400°F	170-450°F	25 min	1-60 min	TURBO	ON/TURBO	YES	YES
Broil	450°F		10 min	1-30 min	OFF	OFF/ON/TURBO	YES	YES
Rotisserie	400°F	170-450°F	35 min	1-60 min	ON	OFF/ON/TURBO	YES	YES
Dehydrate	120°F	80-180°F	8 hours	1-72 hrs	TURBO	ON/TURBO	NO	NO
Slow Cook	275°F	265-285°F	4 hours	2-12 hrs	ON	OFF/ON/TURBO	YES	NO
Reheat	250°F	170-450°F	15 min	1-60 min	OFF	OFF/ON/TURBO	NO	NO

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez votre Grille-pain four / Friteuse à air chaud par convection Kenmore, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

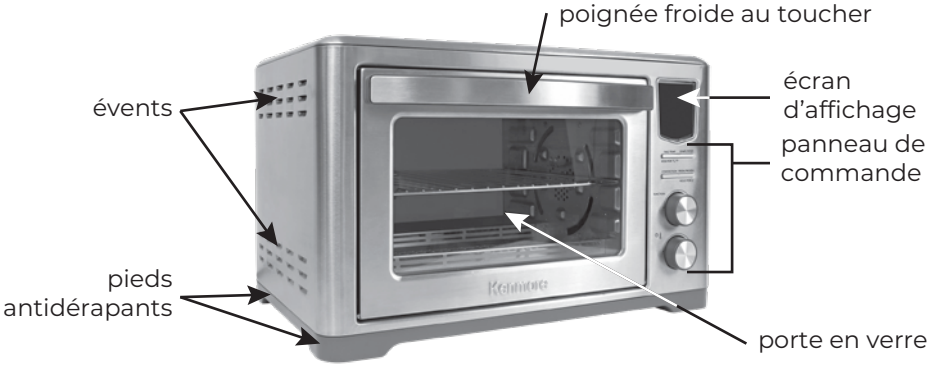
1. LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL
2. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles et autocollants. Jetez en toute sécurité les sacs en plastique ou les petits morceaux qui pourraient présenter un risque de suffocation ou d'étouffement pour les jeunes enfants.
3. Avant d'utiliser le mélangeur, vérifiez que la tension de la prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. N'essayez pas d'utiliser l'appareil avec un convertisseur de tension. Pour éviter de surcharger le circuit électrique, faites fonctionner le four à convection sur un circuit séparé des autres appareils.
4. FICHE POLARISÉE : Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche n'entre pas dans la prise, inversez la fiche dans l'autre sens. Si elle ne s'insère toujours pas, veuillez prendre contact avec un électricien qualifié. N'essayez PAS de modifier la fiche de quelque manière que ce soit pour l'adapter.
5. CORDON COURT : Cet appareil est conçu avec un cordon d'alimentation court (ou un cordon amovible) pour réduire le risque de blessures ou de dommages matériels en cas de trébuchement, de traction ou d'enchevêtrement. Vous pouvez utiliser avec une rallonge à condition de respecter les précautions suivantes :
a. La puissance électrique marquée de la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil ;
b. Le cordon doit être disposé de sorte qu'il ne pend pas du comptoir ou de la table, et ce, pour qu'il ne puisse pas être tiré par un enfant ou présenter un risque de trébuchement.
6. N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, après qu'il a mal fonctionné ou qu'il a tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit, ou s'il ne fonctionne pas correctement. Apportez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réglage ou réparation.
7. Débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de poser ou de retirer des pièces ou de le ranger. Pour débrancher, appuyez sur le bouton START/CANCEL (mise en marche/annulation), puis saisissez la fiche et retirez-la de la prise électrique; ne le débranchez jamais en tirant sur le cordon d'alimentation.
8. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le corps du four à convection, le panneau de commande, le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans un liquide. Si l'appareil tombe ou est accidentellement immergé dans l'eau, débranchez-le immédiatement de la prise murale. NE METTEZ PAS VOTRE MAIN DANS L'EAU POUR LE RÉCUPÉRER.
9. Lorsque vous décidez où installer votre four à convection, respectez les précautions suivantes :
a. Ne l'utilisez pas près du bord d'un comptoir ou d'une table ou sur une surface instable, humide ou inégale;
b. Ne l'utilisez pas sur ou à proximité d'une surface chaude telle qu'une cuisinière ou un four chauffé;
c. Ne l'utilisez pas sur une surface métallique telle qu'un égouttoir d'évier.
d. Ne laissez jamais le cordon toucher des surfaces chaudes ou pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.
10. Ne rangez rien d'autre que les accessoires inclus dans l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

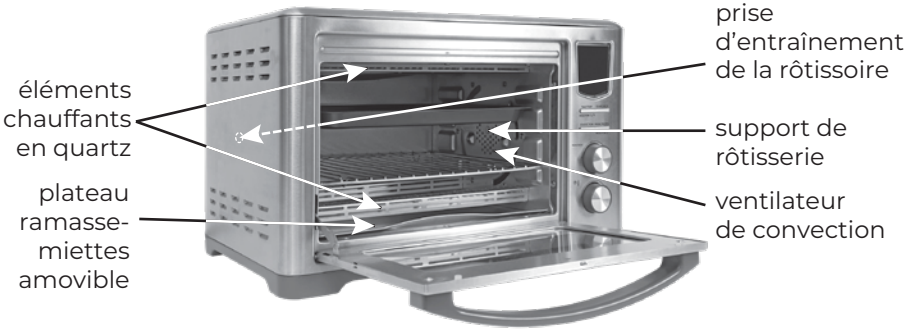
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

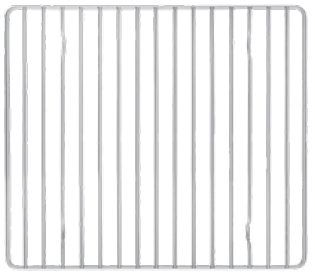
11. Cet appareil génère de la chaleur et évacue de la vapeur pendant son utilisation. Pour réduire les risques de blessure, d'incendie, de surchauffe, de dysfonctionnement, de déformation ou de décoloration, respectez les précautions suivantes :
a. Assurez-vous qu'il y a un espace d'air suffisant au-dessus et sur tous les côtés pour la circulation de l'air;
b. Ne couvrez pas le four à convection avec quoi que ce soit qui empêcherait la vapeur de s'échapper;
c. Ne rangez aucun article sur le dessus de l'appareil et ne laissez pas l'appareil entrer en contact avec des matériaux inflammables tels que des draperies, des revêtements muraux, des vêtements ou des torchons pendant son fonctionnement;
d. Ne couvrez aucune partie du four à convection, y compris le plateau ramasse-miettes, avec une feuille de métal;
e. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
12. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four à convection : papier, carton, plastique ou tout autre matériau susceptible de fondre ou de prendre feu. Une extrême prudence doit être exercée lors de l'utilisation de récipients construits avec des matériaux autres que le métal ou le verre. N'insérez pas d'aliments surdimensionnés ou d'ustensiles métalliques dans le four à convection.
13. Ne posez jamais la grille métallique, le plat de cuisson/lèchefrite ou le panier de la friteuse/déshydrateur directement sur les éléments chauffants inférieurs.
14. Ne touchez pas les surfaces chaudes afin de réduire le risque de brûlures ou d'autres blessures. Utilisez les poignées ou les boutons lorsque vous utilisez le four à convection. L'utilisation de gants de cuisine protecteurs et d'ustensiles à long manche est recommandée. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le plateau ramasse-miettes, jetez de la graisse chaude ou déplacez tout récipient ou appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides.
15. Nettoyez régulièrement le four à convection et les accessoires en suivant les instructions de nettoyage de ce manuel. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer qui pourraient rayer la surface du four. N'utilisez pas de tampons à récurer en métal car des pièces pourraient se détacher et toucher les pièces électriques, provoquant un choc électrique.
16. Cet appareil est recommandé pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas dans des véhicules ou des bateaux en mouvement et ne l'utilisez pas à l'extérieur. L'utilisation de cet appareil à des fins autre que l'usage auquel il est destiné annulera votre garantie.
17. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont supervisées ou ont été formées par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
18. N'essayez pas de faire fonctionner le four à convection par une méthode autre que celle décrite dans ce manuel. N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis. L'utilisation d'accessoires de rechange non recommandés entraînera la nullité de votre garantie et pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
19. Si cet appareil commence à mal fonctionner pendant l'utilisation, appuyez sur le bouton START/CANCEL (mise en marche/annulation) et débranchez-le de la prise murale. N'utilisez pas ou n'essayez pas de réparer un appareil défectueux. Pour tout entretien autre que le nettoyage, appelez ou envoyez un courriel au Service à la clientèle du Kenmore.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

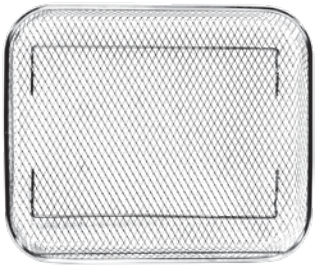
PIÈCES ET ACCESSOIRES



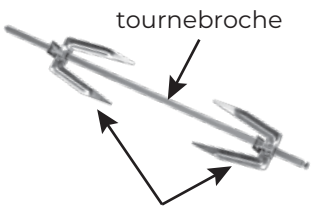



grille métallique

plat de cuisson / lèchefrite émaillé

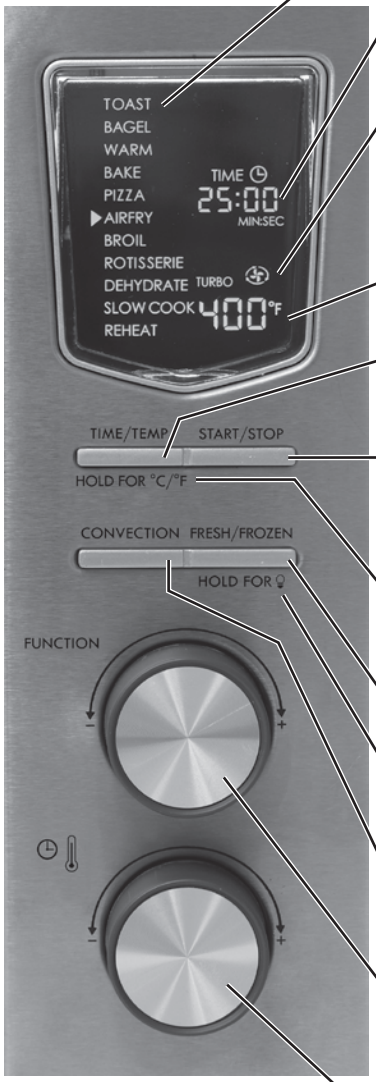

panier en filet de friteuse / déshydrateur

poignée de rôtisserie/grille



plateau ramasse-miettes

PANNEAU DE COMMANDES



Menu des programmes
Affiche la liste des 11 programmes de cuisson avec une flèche pointant vers la sélection actuelle.

Durée
Affiche la durée de cuisson totale en mode de sélection et la durée restante lorsque le four est en marche.

État convection/turbo
Affiche CONV. pour vitesse de ventilateur de convection normale et TURBO pour vitesse élevée en mode de sélection. L'image du ventilateur se transforme en une pale de ventilateur en rotation animée lorsque le four fonctionne en mode convection.

Température
Affiche la température de cuisson en mode de sélection et lorsque le four est en marche.

Bouton TIME/TEMP (durée/temp.)
En mode de sélection, appuyez sur ce bouton pour basculer entre le réglage de la durée ou de la température.

Bouton START/STOP (mise en marche/arrêt)
En mode veille, appuyez sur ce bouton pour allumer l'écran. En mode de sélection, appuyez sur ce bouton pour démarrer la cuisson. Lorsque le four est en marche, appuyez sur ce bouton pour arrêter la cuisson.

Bouton FRESH/FROZEN (frais/surgelé)
En mode de sélection, appuyez sur ce bouton pour sélectionner et désélectionner la cuisson depuis le mode surgelé.

Bouton pour °C/°F
Appuyez longuement sur le bouton START/STOP pour basculer entre Celsius et Farenheit.

Bouton pour LAMPE
Appuyez longuement sur le bouton FRESH/-FROZEN (frais/surgelé) pour allumer ou éteindre la lampe.

Bouton CONVECTION
En mode de sélection, appuyez pour faire défiler les modes de ventilateur de convection (désactivé/activé/turbo).

Bouton FUNCTION (fonction)
En mode de sélection, tournez le bouton rotatif dans le sens horaire (+) pour faire défiler le menu des programmes vers le bas et dans le sens antihoraire (-) pour le faire défiler vers le haut.

Bouton DURÉE/TEMPÉRATURE
En mode de sélection, tournez le bouton rotatif dans le sens horaire (+) pour augmenter et dans le sens antihoraire (-) pour diminuer la durée et la température.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

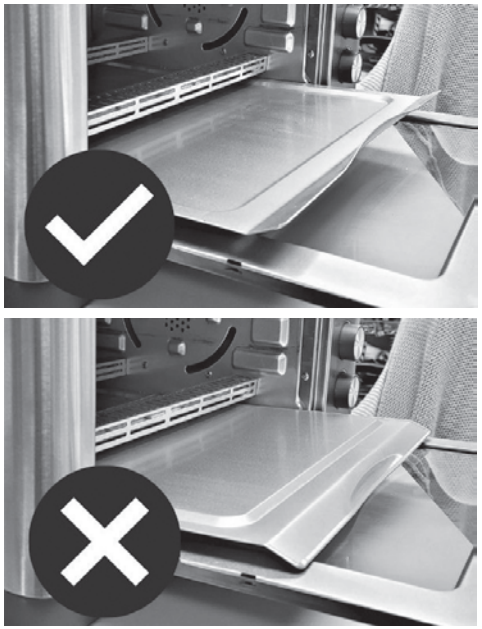
1. Déballez soigneusement votre Grille-pain four / Friteuse à air chaud par convection avec rôtisserie Kenmore et vérifiez que toutes les pièces et tous les accessoires sont présents. Retirez toutes les étiquettes ou autocollants promotionnels et jetez en toute sécurité les sacs en plastique ou les petits morceaux qui pourraient présenter un risque de suffocation ou d'étouffement.

2. Lavez tous les accessoires (plateau à ramasse-miettes, grille métallique, plat de cuisson/lèchefrite émaillé, panier de friteuse/déshydrateur, fourchettes de rôtisserie, broche et poignée) à la main avec de l'eau tiède et du détergent à vaisselle doux, rincez-les et séchez-les soigneusement.

3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four à convection avec un chiffon propre et humide pour enlever toute saleté ou poussière, puis séchez soigneusement. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer.

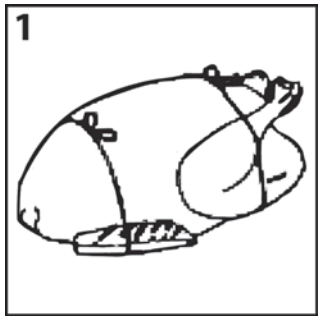
> **AVERTISSEMENT** - N'utilisez jamais de tampons à récurer en métal pour nettoyer une partie du four ou des accessoires car des pièces pourraient se détacher et entrer en contact avec des pièces électriques, provoquant un choc électrique.

4. Faites glisser le plateau ramasse-miettes en place sous les éléments chauffants inférieurs.

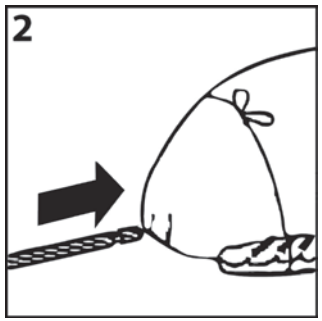


5. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale polarisée. L'écran d'affichage clignotera puis s'éteindra à nouveau et l'appareil émettra un long bip lorsqu'il entrera en mode veille.

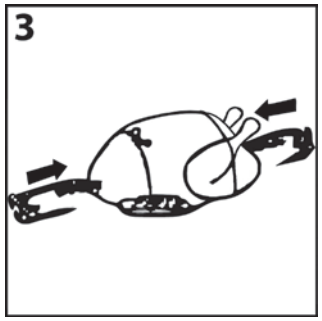
ASSEMBLAGE DE LA RÔTISSERIE



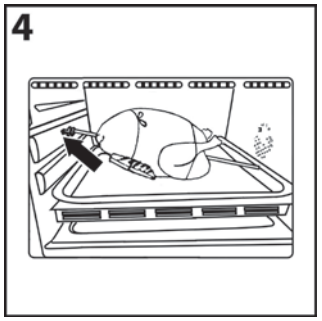
1. Ficelez la volaille et les rôtis désossés étroitement avec de la ficelle de cuisine pour éviter que des morceaux détachés ne touchent les éléments chauffants ou les parois du four et pour assurer une cuisson uniforme.



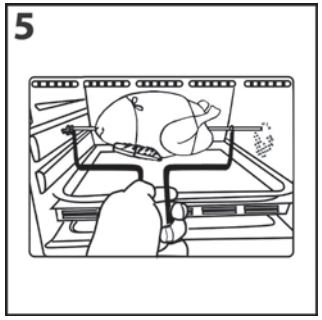
2. Insérez l'extrémité pointue de la broche de rôtisserie au milieu de l'aliment



3. Faites glisser les fourchettes sur la broche et insérez-les fermement dans chaque extrémité de la nourriture. Centrez les aliments sur la broche et serrez les vis pour fixer les fourchettes en place.



4. Insérez l'extrémité crantée de la broche dans la douille d'entraînement sur le côté gauche du four et abaissez l'extrémité pointue dans le support sur le côté droit.



5. Pour retirer la viande cuite du four, placez la poignée du tournebroche avec les crochets sous la broche. Soulevez l'extrémité pointue de la broche hors du support et tirez vers la droite pour retirer l'autre extrémité de la douille d'entraînement. Placez les aliments sur une planche à découper ou un plat.

UTILISATION

1. Placez vos aliments dans le four en positionnant la grille métallique, le plat de cuisson/la lèchefrite, le panier de la friteuse à convection, la rôtissoire et/ou la lèchefrite conformément aux instructions des pages suivantes.

AVERTISSEMENT
Assurez-vous toujours que le plateau ramasse-miettes est propre et correctement positionné avant d'allumer le four.

AVERTISSEMENT - Pour éviter que les aliments ne brûlent, assurez-vous qu'il y a au moins 1 pouce d'espace entre le dessus des aliments et les éléments chauffants supérieurs.

2. Appuyez sur START/STOP (mise en marche/arrêt) pour allumer l'écran et utilisez le sélecteur de fonctions pour choisir un programme (voir PROGRAMMES DE CUISSON). Utilisez le bouton TIME/TEMP (durée/temp.) et le bouton rotatif TIME/TEMPERATURE (durée/temp.) pour changer la durée et la température de cuisson et les boutons FRESH/FROZEN (frais/surgelé) et CONVECTION pour changer ces options par défaut si désiré.
3. Appuyez sur START/STOP (mise en marche/arrêt) pour démarrer le programme. Si vous utilisez la fonction de préchauffage, le four affichera PREHEAT avec les options sélectionnées. Une fois le préchauffage est terminé, le four émettra deux bips, le programme démarrera et l'affichage décomptera la durée restante.
4. Appuyez longuement sur le bouton FRESH/FROZEN (frais/surgelé) à tout moment pour allumer la lampe intérieure afin de vérifier la progression de la cuisson et utilisez les commandes pour ajuster les réglages de durée, de température et de convection au besoin. Appuyez sur le bouton START/STOP (mise en marche/arrêt) à tout moment pour annuler le programme et revenir au mode de sélection.
5. Lorsque l'heure atteint 00:00, l'écran affiche « End » (fin). Le four émettra deux bips et les éléments chauffants s'éteindront. Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 1 minute, l'affichage s'éteindra et le four reviendra en mode veille.

PROGRAMMES DE CUISSON

TOAST (griller)	Saisit les aliments à haute température à partir des éléments chauffants supérieur et inférieur pour réchauffer l'intérieur et uniformément croustiller l'extérieur. À utiliser pour le pain, les muffins, les gaufres surgelées, les pâtisseries, etc. RÉGLAGES PAR DÉFAUT : 450 °F, niveau 4 (6 min)	
ACCESSOIRES	POSITION	OPTIONS
 grille métallique	 grille métallique position 2	DURÉE : niveaux 1-7 (4-13 min) PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE : Non

PROGRAMMES DE CUISSON

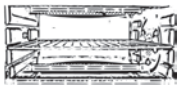
BAGEL

Saisit les bagels à haute température à partir des éléments chauffants supérieurs pour réchauffer l'intérieur et rendre uniformément le dessus croustillant. À utiliser pour les bagels, les muffins anglais, les baguettes, etc.
RÉGLAGES PAR DÉFAUT : 450 °F, niveau 4 (6 min)

ACCESSOIRES	POSITION	OPTIONS
grille métallique	grille métallique position 2	DURÉE : niveaux 1-7 (4-7,5 min) PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE : Non

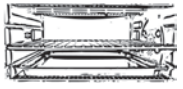
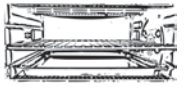
WARM (garde au chaud)

Les éléments chauffants supérieur et inférieur s'allument et s'éteignent pour maintenir une température stable afin de garder les aliments chauds prêts à servir.
RÉGLAGES PAR DÉFAUT : 170 °F, 90 minutes, ventilateur conv ALLUMÉ

ACCESSOIRES	POSITION	OPTIONS
grille métallique plat allant au four (facultatif)	grille métallique position 1  grille métallique position 2	TEMP. : 150 à 200 °F DURÉE : 1-99 minutes CONV. : OFF/ON/TURBO (désactivé/activé/turbo) PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE : Non

BAKE (cuisson au four)

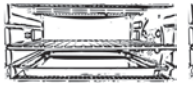
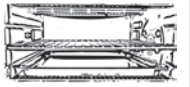
Les éléments chauffants supérieur et inférieur s'allument et s'éteignent pour maintenir une température stable pour cuire des aliments tels que des casseroles, des gâteaux, des biscuits, des tartes, des biscuits ou de la volaille, du poisson ou de la viande.
RÉGLAGES PAR DÉFAUT : 350 °F, 30 minutes, ventilateur conv. ALLUMÉ, surgelé NON

ACCESSOIRES	POSITION	OPTIONS
grille métallique plat de cuisson/ lèchefrite émaillé plat allant au four (facultatif)	plat de cuisson position 1 grille métallique position 1  grille métallique position 2 + lèchefrite  grille métallique position 2 + lèchefrite	TEMP. : 170 à 450 °F DURÉE : 1-99 minutes CONV. : OFF/ON/TURBO (arrêt/marche/turbo) SURGELÉ : OUI / NON PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE : Oui

PROGRAMMES DE CUISSON

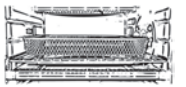
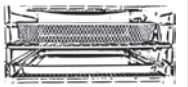
PIZZA

Les éléments chauffants supérieur et inférieur s'allument et s'éteignent pour maintenir une température stable pour cuire des pizzas fraîches ou surgelées jusqu'à 12 pouces.
RÉGLAGES PAR DÉFAUT : 350 °F, 16 minutes, ventilateur conv. ALLUMÉ, surgelé NON
POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS :
- Huilez légèrement le plat de cuisson et saupoudrez-le de semoule de maïs pour éviter qu'il ne colle.
- Utilisez la lèchefrite lorsque vous faites cuire une pizza directement sur la grille.

ACCESSOIRES	POSITION	OPTIONS
grille métallique plat de cuisson/ lèchefrite émaillé plaque à pizza allant au four (facultatif)	plat de cuisson position 1 grille métallique position 1  grille métallique position 2 + lèchefrite  grille métallique position 2 + lèchefrite	TEMP. : 350 à 450 °F DURÉE : 1-60 minutes CONV. : OFF/ON/TURBO (arrêt/marche/turbo) SURGELÉ : OUI / NON PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE : Oui

AIR FRY (friture à air)

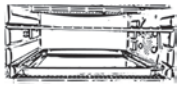
La chaleur intense et la circulation rapide de l'air chaud cuisent les aliments avec un minimum d'huile.
RÉGLAGES PAR DÉFAUT : 400 °F, 26 minutes, ventilateur conv. TURBO, surgelé NON
POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS :
- Remplissez le panier uniquement aux 2/3 et faites tourner les aliments à mi-cuisson.
- Utilisez la lèchefrite lorsque vous faites frire des aliments gras à l'air.

ACCESSOIRES	POSITION	OPTIONS
panier en filet grille métallique plat de cuisson/ lèchefrite émaillé	 panier position 1  panier position 2 + lèchefrite	TEMP. : 170 à 450 °F DURÉE : 1-60 minutes CONV. : OFF/ON/TURBO (désactivé/activé/turbo) SURGELÉ : OUI / NON PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE : Oui

BROIL (cuisson au gril)

Saisit les aliments à haute température grâce aux éléments chauffants supérieurs. À utiliser pour les coupes tendres de viandes ou les viandes marinées, le poisson et certains fruits et légumes.

RÉGLAGES PAR DÉFAUT : 450 °F, 10 minutes, ventilateur conv ÉTEINT

ACCESSOIRES	POSITION	OPTIONS
grille métallique plat de cuisson/ lèchefrite émaillé plat allant au four (facultatif)	plat de cuisson position 3  grille métallique position 3 + lèchefrite	DURÉE : 1-30 minutes CONV. : OFF/ON/TURBO (désactivé/activé/turbo) PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE : Oui

ROTISSERIE (rôtisserie)

La viande ou la volaille tourne lentement sur une broche pour cuire uniformément de tous les côtés. Idéal pour le poulet ou le canard entier, le porc ou le bœuf.

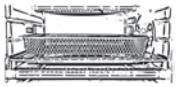
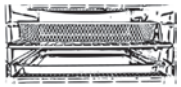
RÉGLAGES PAR DÉFAUT : 400 °F, 35 minutes, ventilateur conv. ON, surgelé NON

ACCESSOIRES	POSITION	OPTIONS
plat de cuisson/ lèchefrite émaillé tournebroche et poignée de rôtisserie/grille	Tournebroche + lèchefrite	TEMP. : 170 à 450 °F DURÉE : 1-60 minutes CONV. : OFF/ON/TURBO (désactivé/activé/turbo) SURGELÉ : OUI / NON PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE : Oui

DÉSHYDRATATION

Le ventilateur à convection puissant fait circuler une chaleur faible et uniforme jusqu'à 72 heures pour sécher les fruits, les légumes, la viande, les herbes, les fleurs, les plantes médicinales, etc.

RÉGLAGES PAR DÉFAUT : 120 °F, 8 minutes, ventilateur conv TURBO

ACCESSOIRES	POSITION	OPTIONS
panier en filet grille métallique plat de cuisson/ lèchefrite émaillé	 panier position 1  panier position 2 + lèchefrite	TEMP. : 80 à 180 °F DURÉE : 1 à 72 h CONV. : ON/TURBO (activé/turbo) PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE : Non

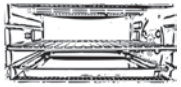
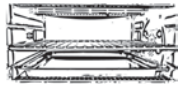
SLOW COOK (cuisson lente)

Une chaleur faible et uniforme cuit les aliments lentement pour emprisonner l'humidité et les saveurs.

RÉGLAGES PAR DÉFAUT : 275 °F, 4 heures, ventilateur conv. ALLUMÉ, surgelé NON

ACCESSOIRES	POSITION	OPTIONS
grille métallique plat allant au four avec couvercle (facultatif)	grille métallique position 1 grille métallique position 2	TEMP. : 265 à 285 °F DURÉE : De 2 à 12 heures CONV. : OFF/ON/TURBO (désactivé/activé/turbo) SURGELÉ : OUI / NON PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE : Non

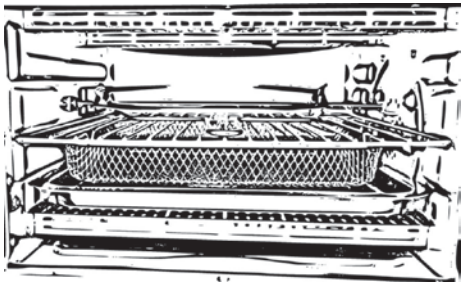
PROGRAMMES DE CUISSON

REHEAT (réchauffage)	La faible chaleur des éléments supérieur et inférieur réchauffe les aliments uniformément sans points chauds ou froids inattendus. RÉGLAGES PAR DÉFAUT : 250 °F, 15 minutes, ventilateur conv ÉTEINT	
ACCESSOIRES	POSITION	OPTIONS
grille métallique plat de cuisson/ lèchefrite émaillé plat allant au four (facultatif)	plat de cuisson position 1 grille métallique position 1  grille métallique position 2 + lèchefrite  grille métallique position 2 + lèchefrite	TEMP. : 170 à 450 °F DURÉE : 1-60 minutes CONV. : OFF/ON/TURBO (désactivé/activé/turbo) PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE : Non

REMARQUE

Ces informations sont fournies à titre indicatif uniquement. Vous devrez peut-être ajuster la température, le temps de cuisson et/ou le positionnement en fonction de la recette, de la taille, de la quantité d'aliments à cuire et de vos goûts personnels.

NETTOYAGE ET RANGEMENT



1. Après chaque utilisation, retirez et videz le plateau ramasse-miettes. Si nécessaire, lavez le plateau ramasse-miettes à l'eau tiède savonneuse, rincez-le et séchez-le soigneusement avant de le remettre en place.

2. Lavez les accessoires à la main dans de l'eau chaude savonneuse après utilisation, rincez-les et séchez-les soigneusement. Essuyez tout déversement ou résidu à l'intérieur du four avec un chiffon propre et humide.

3. Rangez les accessoires à l'intérieur du four à convection.

AVERTISSEMENT - Débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.

GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

MODE	TEMPÉRATURE		DURÉE DE CUISSON/ NIVEAU		CONVECTION		OPTION SURGELÉE	PRÉ-CHAUFFAGE NÉCESSAIRE
	PAR DÉFAUT	PLAGE	PAR DÉFAUT	RANGE	PAR DÉFAUT	OPTIONS		
Toast (griller)			Niveau 4 (5 min)	Niveau 1-7 (3-11:30 min)	DÉSACTIVÉ		NON	NON
Bagel			Niveau 4 (6:30 min)	Niveau 1-7 (4:30-13:30 min)	DÉSACTIVÉ		NON	NON
Warm (garde au chaud)	170°F	150-200°F	90 min	1-99 min	DÉS-ACTIVÉ	OFF/ON/TURBO (désactivé/ activé/turbo	NON	NON
Bake (cuisson au four)	350°F	170-450°F	30 min	1-99 min	ACTIVÉ	OFF/ON/TURBO (désactivé/ activé/turbo	OUI	OUI
Pizza	350°F	350-450°F	16 min	1-60 min	ACTIVÉ	OFF/ON/TURBO (désactivé/ activé/turbo	OUI	OUI
Air Fry (friture à air)	400°F	170-450°F	25 min	1-60 min	TURBO	ON/TURBO (activé/turbo)	OUI	OUI
Broil (cuisson au gril)	450°F		10 min	1-30 min	DÉS-ACTIVÉ	OFF/ON/TURBO (désactivé/ activé/turbo	OUI	OUI
Rotisserie (rôtisserie)	400°F	170-450°F	35 min	1-60 min	ACTIVÉ	OFF/ON/TURBO (désactivé/ activé/turbo	OUI	OUI
Dehydrate (déshydra-tation)	120°F	80-180°F	8 hours	1-72 hrs	TURBO	ON/TURBO (activé/turbo)	NON	NON
Slow Cook (cuisson lente)	275°F	265-285°F	4 hours	2-12 hrs	ACTIVÉ	OFF/ON/TURBO (désactivé/ activé/turbo	OUI	NON
Reheat (réchauf-fage)	250°F	170-450°F	15 min	1-60 min	DÉS-ACTIVÉ	OFF/ON/TURBO (désactivé/ activé/turbo	NON	NON