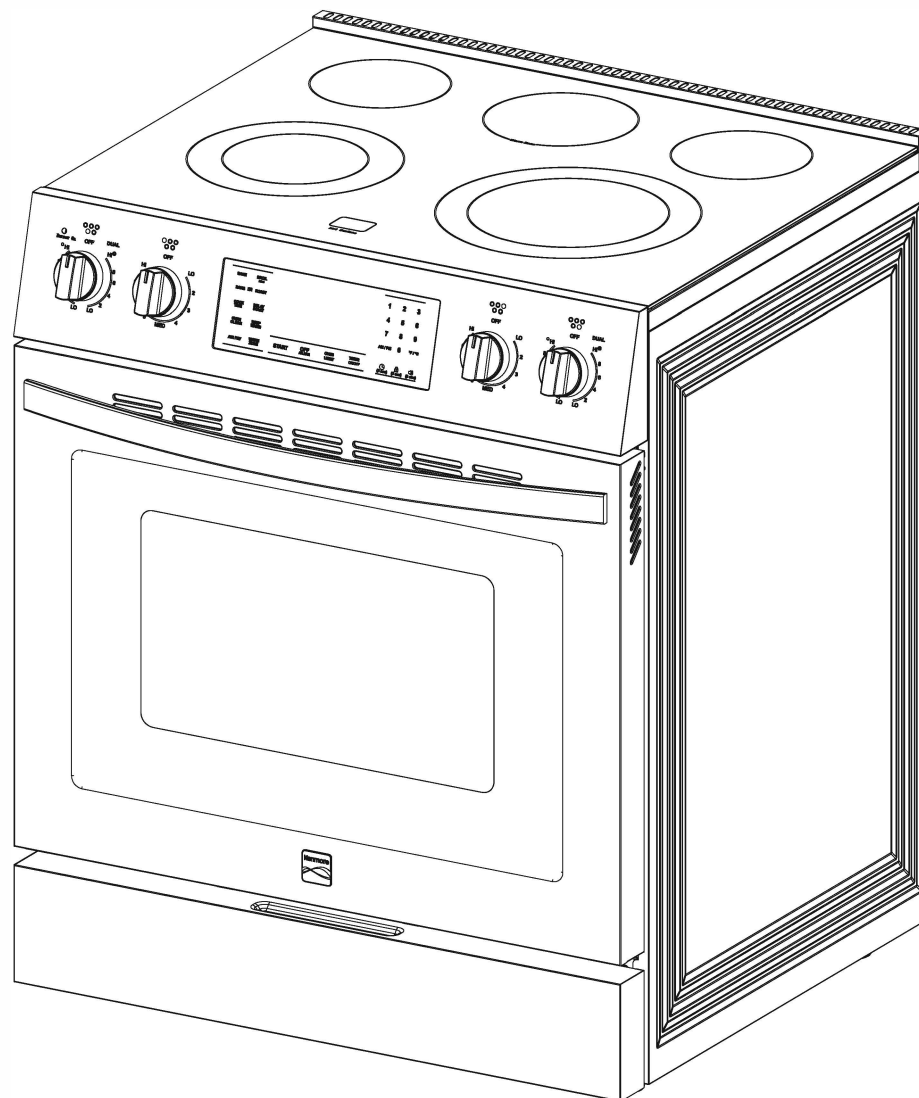


Kenmore®/MD



Cuisinière électrique



Service à la clientèle
1-800-265-8456
www.koolatron.com

Modèle : 990-95183
Guide d'utilisation et d'entretien

TABLE DES MATIÈRES

Contenu	
Garantie.....	3
MISES EN GARDE IMPORTANTE DE SÉCURITÉ	4
Dispositif antibasculement	4
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	4
Caractéristiques	9
Contenu de l'emballage	9
Composants principaux.....	10
Panneau de commande du four.....	11
Dimensions de la cuisinière	12
Installation	13
Choisir un emplacement.....	14
Dégagements et dimensions.....	14
Exigences électriques au USA uniquement.....	15
Exigences électriques au Canada uniquement	16
Installation de votre cuisinière	17
Outils nécessaires (non inclus)	17
Articles non inclus	17
Notes pour l'installateur.....	17
Avant d'installer votre cuisinière.....	17
Connecter le câble d'alimentation	18
Installation du dispositif antibasculement.....	21
Placer votre cuisinière et la branchez à l'alimentation électrique	21
Nivellement de la cuisinière	22
Finir l'installation.....	22
Installer la poignée de la porte du four.....	22
Installation des coussinets en plastique.....	23
Instructions de fonctionnement	24
Avant de commencer l'utilisation de votre cuisinière	25
Conseils pour l'économie d'énergie	25
Utiliser les brûleurs de surface	25
Identifier les brûleurs.....	26
Zones de cuisson	26
Utiliser les boutons de commande des brûleurs	27
Utiliser le réchaud central.....	27
Utiliser la batterie de cuisine adéquate	27

Utilisation du four.....	29
Réglages minimum et maximum.....	29
Disposition des grilles du four.....	29
Utilisation de l'évent du four.....	30
Utilisation de la lampe de four.....	31
Conseils de cuisson.....	31
Réglage de l'horloge.....	31
Sélectionnez le réglage de l'écran d'affichage de 12 ou 24 heures.....	31
Utilisation de la minuterie.....	31
Cuisson.....	32
Ajuster le thermostat.....	32
Cuisson et rôtissage par convection.....	32
Friture à air.....	33
Programmation du temps de cuisson.....	33
Programmation d'une heure de démarrage différée.....	34
Grillage.....	34
Maintenir les aliments au chaud.....	35
Passer de Fahrenheit à Celsius.....	35
Activer ou désactiver le son.....	35
Verrouiller les commandes du four.....	35
Entretien.....	36
Nettoyage et entretien.....	37
Nettoyer le panneau de commande.....	37
Nettoyer les pièces peintes et les garnitures décoratives.....	37
Nettoyer les surfaces en acier inoxydable.....	37
Nettoyer les grilles de four.....	37
Nettoyer les portes de four.....	38
Nettoyer les boutons de commande des brûleurs de surface.....	38
Nettoyer la surface de cuisson.....	38
Retirer et replacer la porte du four.....	40
Retirer et replacer le tiroir de rangement.....	44
Autonettoyage du four.....	45
Nettoyage à la vapeur du four.....	45
Dépannage.....	46
Affichage du panneau de commande.....	46
Surface de cuisson.....	47
Four.....	48
Tiroir.....	49
Codes d'erreur.....	50
Spécifications.....	51
Service.....	52

GARANTIE

1 An
Garantie limitée

PENDANT UN AN 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.

Le nom de marque Kenmore est utilisé sous licence. Adressez toutes les demandes de service de garantie à Service à la clientèle du Koolatron, au 1-800-265-8456 ou en envoyant un courriel à service@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 et le logo Kenmore sont des marques déposées de Transform SR Brands LLC
et sont utilisées sous licence par Koolatron Corporation

H1S448
04/2025-v1

MISE EN GARDE IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière. Ce guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de se produire. Toujours contacter votre agent de service ou votre fabricant à propos des problèmes que vous ne comprenez pas.

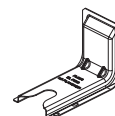
CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR À PROPOS DES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Dispositif antibasculement.

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de basculement, votre cuisinière doit être sécurisée par l'installation adéquate d'un dispositif antibasculement. APRÈS L'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE, VÉRIFIEZ QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT A ÉTÉ CORRECTEMENT INSTALLÉ ET VÉRIFIEZ QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT EST BIEN ENCLENCHÉ.

- Si le dispositif antibasculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut le faire basculer et être tués.
- Vérifiez que le dispositif antibasculement a été correctement installé et enclenché à l'arrière droit (ou arrière gauche) de la base de la cuisinière.
- Si vous déplacez la cuisinière puis la remettez en place, assurez-vous que le dispositif antibasculement est réenclenché à l'arrière droit ou gauche de la base de la cuisinière.
- N'utilisez pas la cuisinière si le dispositif antibasculement n'est pas en place et enclenché.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants ou les adultes.



AVERTISSEMENT

- Ne pas monter, se pencher ou s'asseoir sur les portes de la cuisinière. Vous pouvez faire basculer la cuisinière entraînant des brûlures graves ou la mort.
- Confirmez que le dispositif antibasculement est installé de façon adéquate. Ensuite, pour vérifier que le dispositif antibasculement est enclenché, saisissez le bord supérieur arrière de la cuisinière et essayez avec précaution de la faire basculer vers l'avant. Le dispositif antibasculement doit empêcher la cuisinière de basculer vers l'avant de plus de quelques centimètres (pouces).
- Si vous retirez la cuisinière du mur quelle que soit la raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est bien enclenché lorsque vous repoussez la cuisinière contre le mur. Si elle ne l'est pas, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si vous ou un enfant se tient debout, s'assoit ou se penche sur la porte du four ouverte.
- Ne jamais retirer complètement les pattes de nivellement. Si vous retirez les pattes de nivellement, la cuisinière ne sera pas adéquatement sécuritaire par le dispositif antibasculement.




INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière. Ce guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de se produire. Toujours contacter votre agent de service ou votre fabricant à propos des problèmes que vous ne comprenez pas.

Ce que vous devez savoir à propos des instructions de sécurité

Les avertissements et les instructions importantes de sécurité dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations susceptibles de se produire. C'est de votre responsabilité d'utiliser le bon sens, la précaution et les soins nécessaires lors de l'installation, de l'entretien et du fonctionnement de ce four.

Signification des icônes et des signes figurant dans ce manuel d'utilisation :

 MISE EN GARDE	Pour réduire les risques d'incendie, d'explosion, de choc électrique ou de blessures corporelles lors de l'utilisation de votre four, suivre ces précautions élémentaires de sécurité.
 AVERTISSEMENT	Des dangers ou pratiques dangereuses peuvent entraîner des blessures graves ou la mort.
 MISE EN GARDE	Des dangers ou pratiques dangereuses peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages matériels.

PROPOSITION DE LA CALIFORNIE 65 AVERTISSEMENT



Cancer et effets nocifs sur la reproduction - www.P65Warnings.ca.gov.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez suivre les précautions élémentaires de sécurité incluant les suivantes :



- Utilisez cet appareil seulement aux fins prévues décrites dans le Guide d'utilisateur.
- Les surfaces potentiellement chaudes incluent la surface de cuisson, les zones lui faisant face, l'ouverture de l'évent du four, les surfaces autour de cette ouverture et les fentes tout autour du four.
- Assurez-vous que votre appareil est installé adéquatement et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Service à l'utilisateur - Ne pas réparer ou remplacer aucune pièce de l'appareil à moins d'être spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tous les autres entretiens doivent être référés à un technicien qualifié.
- Toujours déconnectez l'alimentation de l'appareil avant un entretien en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur dans le panneau.
- Ne pas ranger d'articles d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus ou sur le dossier du fond de la cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour aller chercher des articles peuvent se blesser grièvement.
- Ne pas laisser un enfant seul. Ne jamais laisser les enfants seuls ou sans surveillance à l'endroit où cet appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou se tenir debout sur n'importe quelle partie de l'appareil.
- Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas utiliser de l'eau sur des feux de friture. Éteindre le four pour éviter la propagation des flammes. Éteindre le feu ou les flammes en fermant la porte ou utiliser un extincteur à poudre, à bicarbonate de soude ou à mousse.
- Éviter d'égratigner ou de heurter les portes en vitres, les surfaces de cuisson ou les panneaux de commande. Cette action peut briser la vitre. Ne pas cuisiner sur un produit avec le verre cassé. Un choc électrique, un incendie ou des coupures peuvent se produire.

Instructions importantes de sécurité

- Ne pas ranger des articles à l'intérieur ou sur le dessus de l'appareil. Ne pas ranger des matériaux inflammables dans le four ou autour des brûleurs de surfaces. Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été retiré de l'appareil avant de le faire fonctionner. Gardez les plastiques, les vêtements et le papier loin de toute partie de cet appareil qui peut devenir chaude.
- Portez une tenue adéquate. Ne jamais porter des vêtements amples ou qui pendent lors de l'utilisation de l'appareil.
- N'utilisez que des poignées en linges sèches. Placer des poignées en linge mouillé ou humide sur des surfaces chaudes pourrait causer des brûlures par la vapeur. Ne pas laisser la poignée en linge toucher les brûleurs chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviettes ou autre linge encombrant.
- Enseigner aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou toute autre partie de la cuisinière.
- Pour votre sécurité, ne pas utiliser des nettoyeurs à pression d'eau ou à jet de vapeur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes similaires qualifiées afin d'éviter de créer un danger.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou sans expériences et connaissances suffisantes, à moins qu'elles sont sous supervision ou instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Brûleurs de cuisson en surface

- Ne jamais laisser les brûleurs de surface à une chaleur élevée sans surveillance. Les débordements causent de la fumée et des éclaboussures de gras qui peuvent s'enflammer.
- Revêtement de protection - Ne pas utiliser le papier d'aluminium pour couvrir les cuvettes d'égouttage des brûleurs de surface ou les fonds de four, sauf si cela est suggéré dans le manuel. Une installation incorrecte de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Pour éviter les déversements d'huile qui s'enflamment, utilisez une quantité minimale d'huile lors des fritures à la poêle peu profondes et évitez de cuire les aliments congelés avec un excès de glace.
- Ne pas soulever la surface de cuisson. Soulever la surface de cuisson peut endommager la cuisinière et causer une défaillance.
- Ne pas faire fonctionner la surface de cuisson sans chaudron. Si la surface de cuisson fonctionne sans chaudron, les boutons de commande deviendront chauds.
- Ne pas utiliser la surface de cuisson comme planche à découper.
- Prenez soin lorsque vous touchez la surface de cuisson. La vitre de la surface de cuisson retient la chaleur après que les commandes sont fermées.
- Soyez prudent lorsque vous placez sur la surface de cuisson des cuillères ou autres ustensiles pour brasser durant l'utilisation. Ils peuvent devenir chauds et causer des brûlures.
- Utilisez des poêles de la bonne grandeur. Cet appareil est équipé avec des brûleurs de grandeur différente. Choisissez des chaudrons et des poêles avec un fond assez large pour couvrir la zone entière du brûleur. Utilisez des chaudrons trop petits qui exposeront une portion de la surface chaude du brûleur au contact direct et peut entraîner une inflammation d'un vêtement. L'adaptation du brûleur à la taille du chaudron ou de la poêle permet également d'améliorer l'efficacité de l'appareil.

- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser les brûleurs de surface adjacents - Pour réduire le risque de brûlure, d'inflammation de matériaux ou de déversement accidentel avec les ustensiles, placez les poignées d'ustensiles tournées vers l'intérieur et non pas au-dessus des brûleurs de surface adjacents.
- Ustensiles de cuisson émaillés - Seuls certains types d'ustensiles de cuisson en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou autres chaudrons émaillés peuvent être utilisés sur la cuisinière sans se briser en raison de brusques variations de température.
- Nettoyage - Lisez et respectez toutes les instructions et tous les avertissements figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.
- Assurez-vous de savoir quel bouton de commande actionne chaque brûleur en surface. Assurez-vous que vous avez allumé le bon brûleur de surface.
- Éteindre les brûleurs de surface avant de retirer les chaudrons.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Surveillez la friture d'aliments à feu vif ou moyennement vif.
- Ne pas ranger des articles lourds sur la surface de cuisson qui peuvent tomber et l'endommager.
- Ne pas utiliser les couvercles décoratifs pour brûleurs- Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle décoratif devient chaud et risque de fondre. Des brûlures peuvent de produire si vous touchez un couvercle. La surface de cuisson peut aussi être endommagée.

Sécurité électrique

- Installation adéquate - Assurez-vous que votre appareil est installé adéquatement et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés sans avoir été installés dans des armoires et des lieux de travail conformes aux normes en vigueur. Cela signifie que les appareils sont installés dans le respect des normes de sécurité appropriées.
- Si votre appareil est défaillant ou s'il se casse, il se craque ou se fend :
 - Éteindre toutes les zones de surfaces
 - Débranchez la cuisinière de la prise de courant murale AC.
 - Contactez votre centre de service local.



AVERTISSEMENT

Si la surface est craquée, éteindre et débrancher l'appareil pour éviter la possibilité d'un choc électrique. Ne pas utiliser la surface de cuisson avant que la surface de verre soit remplacée.



AVERTISSEMENT

- Débranchez la cuisinière de l'alimentation AC ou fermez le disjoncteur avant de remplacer la lampe et ainsi éviter la possibilité d'un choc électrique.
- La cuisinière ne doit pas être placée sur une base.

Sécurité des enfants



AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation par de jeunes enfants sans une supervision adéquate d'un adulte responsable.
- Les jeunes enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Tenir les enfants loin de la porte lorsque vous l'ouvrez ou la fermez car ils peuvent s'y cogner ou se prendre les doigts dans la porte.
- Les zones de cuisson deviendront chaudes lorsque vous cuisinez. Pour éviter aux enfants de se brûler, les tenir toujours hors de portée de l'appareil lorsque vous cuisinez.



AVERTISSEMENT

- Les pièces accessoires peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. Pour éviter des brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

Four

- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds même lorsque leur couleur est foncée. Les surfaces intérieures du four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ni laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou la surface intérieure du four pour une période suffisante de refroidissement. D'autres surfaces de l'appareil deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Parmi ces surfaces, il y a les ouvertures de l'évent du four et les surfaces à proximité, la porte du four et la vitre de la porte du four.
- **Ne pas chauffer des contenants alimentaires fermés.** L'effet de la pression peut faire éclater le contenant et entraîner des blessures.
- **Ne pas utiliser le four comme un espace de rangement.** Les articles rangés dans le four peuvent s'enflammer.
- **Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.** Laissez l'air chaud et la vapeur s'échapper du four avant d'y retirer ou d'y insérer les aliments.
- **Revêtement de protection.** Ne pas utiliser le papier d'aluminium pour couvrir le fond du four. Une installation incorrecte de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

- **Gardez les événements du four dégagés.** L'évent du four est situé au-dessus du brûleur de surface arrière droit. Cette zone peut devenir chaude pendant l'utilisation du four. Ne jamais obstruer cet événement ni y placer des objets en plastique ou sensibles à la chaleur.
- **Positionnement des grilles du four.** Placez toujours les grilles du four à l'endroit désiré pendant que le four est froid. Si la grille doit être retirée lorsqu'elle est chaude, utilisez une poignée en linges. Ne laissez pas la poignée en linges entrer en contact avec l'élément chaud du four.
- Ne laissez pas une feuille d'aluminium ou une sonde à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.
- **Durant l'utilisation, l'appareil devient chaud.** Prenez soin d'éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne pas utiliser des nettoyeurs abrasifs ou des grattoirs en métal pour nettoyer la porte de verre du four. Ils peuvent égratigner la surface ce qui peut entraîner un éclatement du verre.

Hotte de ventilation

- Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.

Surface de cuisson en vitrocéramique

- **NE PAS TOUCHER LES BRÛLEURS DE SURFACE OU LES ZONES AUTOUR DES BRÛLEURS.** Les brûleurs de surface peuvent être chauds même lorsque leur couleur est foncée. Les zones autour des brûleurs de surface peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les brûleurs de surface ou les zones autour des brûleurs avant leur refroidissement. Parmi des zones il y a le dessus et le devant de la surface de cuisson.
- Ne pas cuisiner sur une surface de cuisson brisée. Si la surface de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les élaboussures peuvent pénétrer à l'intérieur de celle-ci et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyez la surface de cuisson avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, soyez prudent d'éviter les brûlures par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Avertissements critiques pour l'installation



AVERTISSEMENT

- Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une entreprise de service.
- Ne pas faire installer la cuisinière par un technicien qualifié peut entraîner un choc électrique, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Enlevez tous les matériaux d'emballage et examinez le four pour détecter tout dommage tel que des bosses à l'intérieur ou à l'extérieur du four, des charnières de porte cassées, des fissures dans la porte ou une porte qui n'est pas alignée correctement. En cas de dommage, n'utilisez pas le four et prévenez immédiatement votre revendeur.
- Cet appareil doit être mis à la terre adéquatement.
- Ne mettez pas l'appareil à la terre sur un tuyau de gaz ou d'eau en plastique ni sur une ligne téléphonique.
- Cela pourrait entraîner un choc électrique, une explosion ou des problèmes avec le produit.
- Ne coupez pas ou ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre du câble d'alimentation.
- Branchez la cuisinière sur un circuit qui fournit l'ampérage adéquat.
- Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant avec une mise à la terre et comportant la configuration adéquate. Votre four doit être le seul élément connecté à ce circuit.
- N'utilisez pas un câble d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
- Cela pourrait entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Ne pas tirer ou plier excessivement le câble d'alimentation.
- Ne pas faire de torsion ou attacher le câble d'alimentation.
- N'accrochez pas le câble d'alimentation à un objet métallique et ne l'insérez pas entre des objets.
- Cela pourrait entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le centre de service le plus proche.
- Tenir hors de portée des enfants les matériaux d'emballage. Les enfants peuvent les utiliser pour jouer et peuvent se blesser.
- Installez votre appareil sur un plancher nivelé et solide, capable de supporter son poids.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner des vibrations anormales, des bruits ou des problèmes avec le produit.
- N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni exposé à la lumière directe du soleil ou à l'eau (gouttes de pluie).
- Cela pourrait entraîner un choc électrique ou un incendie.

Avertissements critiques pour l'installation



MISE EN GARDE

- Si l'appareil est inondé par un liquide quelconque, débranchez l'appareil en coupant l'alimentation au disjoncteur. Veuillez contacter votre centre de service le plus proche. • Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Si l'appareil produit un bruit étrange, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise d'alimentation et contactez votre centre de service le plus proche.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou un incendie.

- Ne pas toucher le câble d'alimentation. Ne pas toucher l'appareil.
 - Une étincelle peut provoquer une explosion ou un incendie.
- Veillez à ne pas entrer en contact avec la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre partie chaude avec votre corps pendant ou juste après la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le câble d'alimentation, ou coupez l'alimentation du panneau des fusibles ou du disjoncteur. Si la porte est ouverte, le feu peut se propager.
- Respectez toujours les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. N'essayez jamais de réparer le four vous-même car il contient une tension dangereuse. Si une réparation est nécessaire, contactez le centre de service autorisé le plus proche.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est souillé par des substances étrangères comme des déchets alimentaires, cela peut entraîner un problème avec l'appareil.
- Faites attention lorsque vous retirez l'emballage sur les aliments à la sortie de l'appareil.
 - Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut s'en échapper brusquement lorsque vous retirez l'emballage, ce qui peut provoquer des brûlures.
- Si une substance étrangère telle que de l'eau a pénétré dans l'appareil, contactez le centre de service le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Ne pas toucher le câble d'alimentation avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait entraîner un choc électrique.
- Mettre tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ils peuvent être dangereux pour eux.
 - Si un enfant place un sac en plastique sur sa tête, il peut suffoquer.
- Ne pas laisser les enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans supervision.
- Assurez-vous que les commandes de l'appareil et les zones de cuisson sont hors de portée des enfants.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique, des brûlures ou des blessures.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil tout de suite après la cuisson. L'intérieur de l'appareil sera chaud.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- N'utilisez pas ni ne placez de pulvérisateur ou d'objet inflammable à proximité du four.
 - Les articles inflammables ou les pulvérisateurs peuvent provoquer des incendies ou des explosions.
- N'insérez pas vos doigts, des substances étrangères ou des objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans les entrées, les sorties ou les trous. Si des substances étrangères sont insérées dans l'un de ces trous, contactez votre revendeur 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 ou effectuer des réglages ou des réparations sur la porte. Vous ne devez en aucun cas retirer la porte ou l'enveloppe extérieure du four.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
- N'utilisez jamais cet appareil à d'autres fins que la cuisson.
 - L'utilisation de l'appareil à d'autres fins que la cuisson peut provoquer un incendie.
- Ne chauffez jamais les récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour cuisiner.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie.
- Ne chauffez pas d'aliments emballés dans du papier provenant de magazines, de journaux, etc.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
- N'ouvrez pas la porte du four si les aliments à l'intérieur sont en feu.
 - L'ouverture de la porte provoque un afflux d'oxygène et risque d'enflammer les aliments.
- N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou l'intérieur de l'appareil. Ne pas frapper la porte ou l'intérieur de l'appareil.
 - S'accrocher à la porte peut entraîner la chute de ce produit et causer des blessures graves.
 - Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil. Contactez un centre de service.
- Ne pas prendre les aliments à mains nues pendant ou immédiatement après la cuisson.
 - Utilisez des mitaines de four. Les aliments seront très chauds et vous pouvez vous brûler.
 - Les poignées ainsi que les surfaces du four peuvent être assez chaudes après leur cuisson pour causer des brûlures.

Mise en garde d'utilisation



MISE EN GARDE

- Si la surface est craquée, éteindre l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique.
- Les plats et les contenants peuvent devenir chauds. Manipulez avec précaution.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent causer des brûlures. Retirez avec précaution les couvercles des récipients, en détournant la vapeur de vos mains et de votre visage.
- Soyez prudent car les boissons ou les aliments peuvent être très chauds après avoir été réchauffés, en particulier lorsque vous nourrissez un enfant. Vérifiez qu'il a refroidi suffisamment.

- Faites attention lorsque vous chauffez des liquides tels que de l'eau ou d'autres boissons.
 - Assurez-vous de remuer pendant ou après la cuisson.
 - Évitez d'utiliser un récipient glissant avec un goulot étroit.
 - Attendez au moins 30 secondes après le chauffage avant de retirer le liquide chauffé.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un débordement brusque du contenu et provoquer des brûlures.
- Ne pas se tenir debout sur l'appareil et ne placer pas d'objets (tels que du linge, un couvercle de four, des bougies ou des cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.) sur l'appareil.
 - Des objets, tels qu'un linge, peuvent se coincer dans la porte.
 - Cela pourrait entraîner un choc électrique, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait entraîner un choc électrique.
- Ne pas vaporiser de substances volatiles telles que des insecticides sur la surface de l'appareil.
 - En plus d'être nocif pour les humains, il peut également provoquer des chocs électriques, des incendies ou des problèmes avec le produit.
- Ne mettez pas votre visage ou votre corps trop près de l'appareil pendant la cuisson ou lorsque vous ouvrez la porte juste après la cuisson.
- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures chez les enfants.
- Ne placez pas d'aliments ou d'objets lourds sur le bord de la porte du four.
 - Si vous ouvrez la porte, les aliments ou les objets risquent de tomber et de provoquer des brûlures ou des blessures.
- Ne refroidissez pas brusquement la porte, l'intérieur de l'appareil ou un plat en y versant de l'eau pendant ou juste après la cuisson.
 - Ceci pourrait endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient provoquer des brûlures ou des blessures.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide, sauf pour l'autonettoyage.
- Ne pas égratigner la vitre de la porte du four avec un objet tranchant.
 - Cela pourrait endommager ou briser le verre.
- Ne posez rien directement sur la surface de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne pas utiliser de récipients hermétiques. Retirer les scellés et les couvercles avant la cuisson. Les récipients scellés peuvent exploser sous l'effet de la pression, même après l'arrêt du four.
- Assurez-vous que les aliments à cuire dans le four n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne surchauffez pas les aliments.
 - La surchauffe des aliments peut provoquer un incendie.

Avertissements critiques de nettoyage



MISE EN GARDE

- Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant de l'eau directement dessus.
- Ne pas utiliser de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
 - Cela peut entraîner une décoloration, une déformation, des dommages, un choc électrique ou un incendie.
- Veillez à ne pas vous blesser lorsque vous nettoyez l'appareil (à l'extérieur ou à l'intérieur).
 - Vous risquez de vous blesser sur les bords tranchants de l'appareil.
- Ne nettoyez pas le four avec un nettoyeur à vapeur. Utilisez plutôt la fonction de nettoyage à la vapeur intégrée à l'appareil.
 - Cela pourrait provoquer de la corrosion.
- Gardez l'intérieur du four propre. Les particules d'aliments ou les éclaboussures d'huile collées sur les parois ou le fond du four peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité du four.

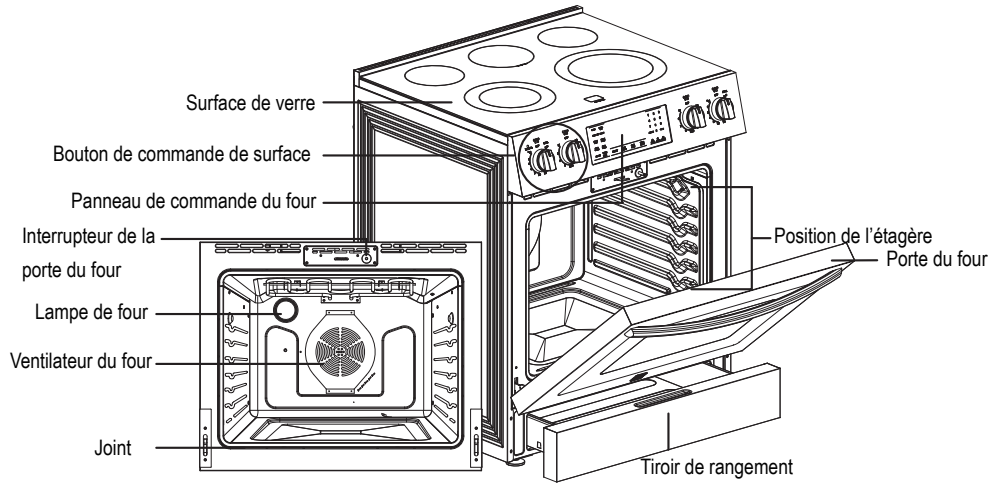
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques

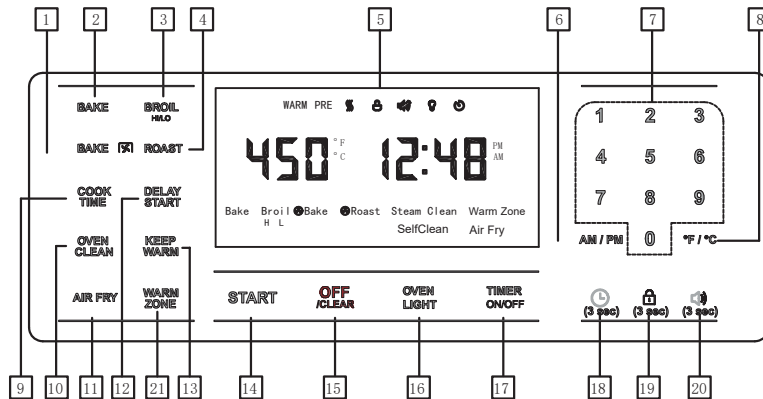
Contenu de l'emballage

- 4,8 pi3 Cuisinière électrique à convection avec autonettoyage et friture à l'air
- Dispositif antibasculement (1) et vis ST5* de 40 mm (4)
- Poignée de four (1) avec clé hexagonale (1)
- Grilles de four (2)
- Panier de la friteuse à air (1)
- Boutons (4)
- Coussinets en plastique pour l'endos (2) avec vis ST5* de 20 mm (2)
- Guide d'utilisateur

Composants principaux



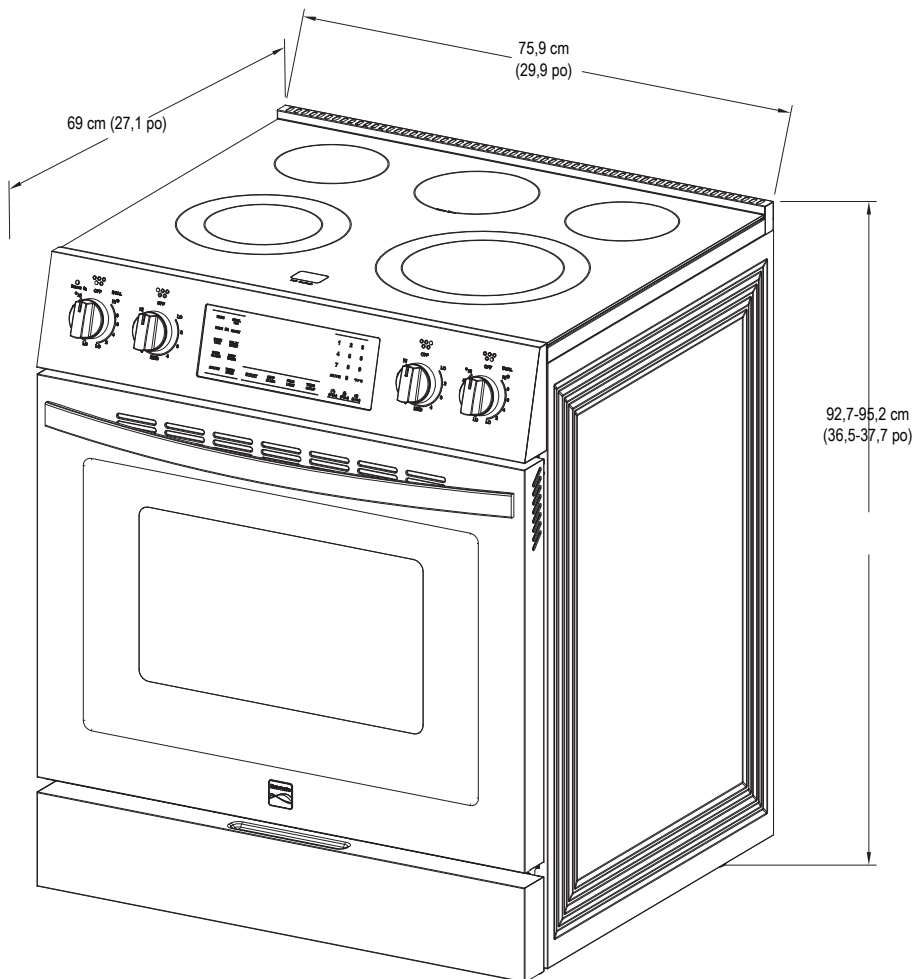
Panneau de commande du four



#	TOUCHE À EFFLEUREMENT	DESCRIPTION
1	Cuire au four (cuire par convection)	Allume le ventilateur pendant la cuisson au four. Assure une chaleur plus homogène en faisant circuler l'air à l'intérieur du four pendant la cuisson. Cuisiner de grandes quantités de produits de boulangerie-pâtisserie sur plusieurs étagères en même temps.
2	Cuire au four	Allume la fonction de cuire au four Cuisson uniforme des aliments grâce à l'élément inférieur du four.
3	Griller	Allume la fonction de grillage au four. Permet de cuire les aliments en utilisant uniquement l'élément supérieur du four. Vous pouvez sélectionner Broil High (gril élevé) ou Broil Low (gril bas). Appuyez une fois pour utiliser le mode de chaleur High (élevé). Appuyez une fois pour utiliser le mode de chaleur Low (bas).
4	Rôtir (Rôtir à convection)	Allume le ventilateur pendant le grillage. Assure une chaleur plus homogène en faisant circuler l'air à l'intérieur du four pendant la cuisson. Cuire de grosses pièces de viande.
5	Affichage	Indique l'heure, la température du four, si le four est en mode cuisson, gril ou nettoyage, et l'heure réglée pour la minuterie ou les fonctions automatiques du four. Lorsque le four est en train de chauffer, l'icône (chauffage) s'affiche.
6	AM/PM	Appuyez et maintenez pendant trois secondes pour passer du format 12 heures au format 24 heures. Lors du réglage de l'heure courante, appuyez pour choisir le format de l'heure AM ou PM.
7	Chiffres	Permet de régler les heures, les températures et les fonctions prédéfinies du four.
8	°F / °C	Appuyez et maintenez enfoncer pendant une seconde pour passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius.
9	Temps de cuisson	Appuyez et maintenez pendant trois secondes pour passer du format 12 heures au format 24 heures. Lors du réglage de l'heure courante, appuyez pour choisir le format de l'heure AM ou PM.
10	Nettoyage du four	Active la fonction Nettoyage du four. Le nettoyage à la vapeur et le nettoyage automatique sont des options.
11	Friture à air	Allume et éteins le mode de friture à air.
12	Départ différé	Règle la mise en marche et l'arrêt automatique du four. Utilisez avec les fonctions Bake (cuire au four), Convection Bake (cuire par convection), Convection Roast (rôtir par convection) ou CookTime (temps de cuisson).
13	Maintien au chaud	Garde le four chaud après la cuisson. Cela permet d'abaisser la température du four et de la maintenir à 65°C (150°F) pendant trois heures.
14	Démarrer	Démarre les fonctions de cuisson, de nettoyage ou de minuterie du four.
15	Arrêt/Effacer	Annule toutes les opérations du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
16	Lampe de four	Allume ou éteins la lumière du four.

#	TOUCHE À EFFLEUREMENT	DESCRIPTION
17	Minuterie On/Off (Marche/Arrêt)	Mets en marche la minuterie de cuisine pour la durée désirée.
18	🕒 (réglage de l'horloge)	Appuyez et maintenez pendant trois secondes pour activer le réglage de l'horloge puis réglez l'heure courante.
19	🔒 (verrouiller)	Appuyez et maintenez pendant trois secondes pour désactiver les touches du panneau de commande et évitez que le four s'allume accidentellement. Les touches demeurent verrouillées jusqu'à ce que vous éteigniez cette fonction.
20	🔊 (son)	Appuyez et maintenez pendant trois secondes pour activer ou désactiver le son.
21	Zone chaude	Permet d'activer ou de désactiver le centre chauffant de 100 W sur la table de cuisson.

Dimensions de la cuisinière



Installation

4,8 pi3 Cuisinière électrique à convection avec autonettoyage et friture à l'air

Choisir un emplacement	14
Dégagements et dimensions	14
Exigences électriques	15
Installation de votre cuisinière	16
Outils nécessaires (non inclus)	16
Articles non inclus	16
Notes pour l'installateur	16
Connecter le câble d'alimentation	17
Connecter le câble d'alimentation	17
Installation du dispositif antibasculement	20
Placez votre cuisinière et la branchez à l'alimentation électrique	20
Nivellement de la cuisinière	21
Finir l'installation	21
Installer la poignée de la porte du four	21
Installation des coussinets en plastique	22

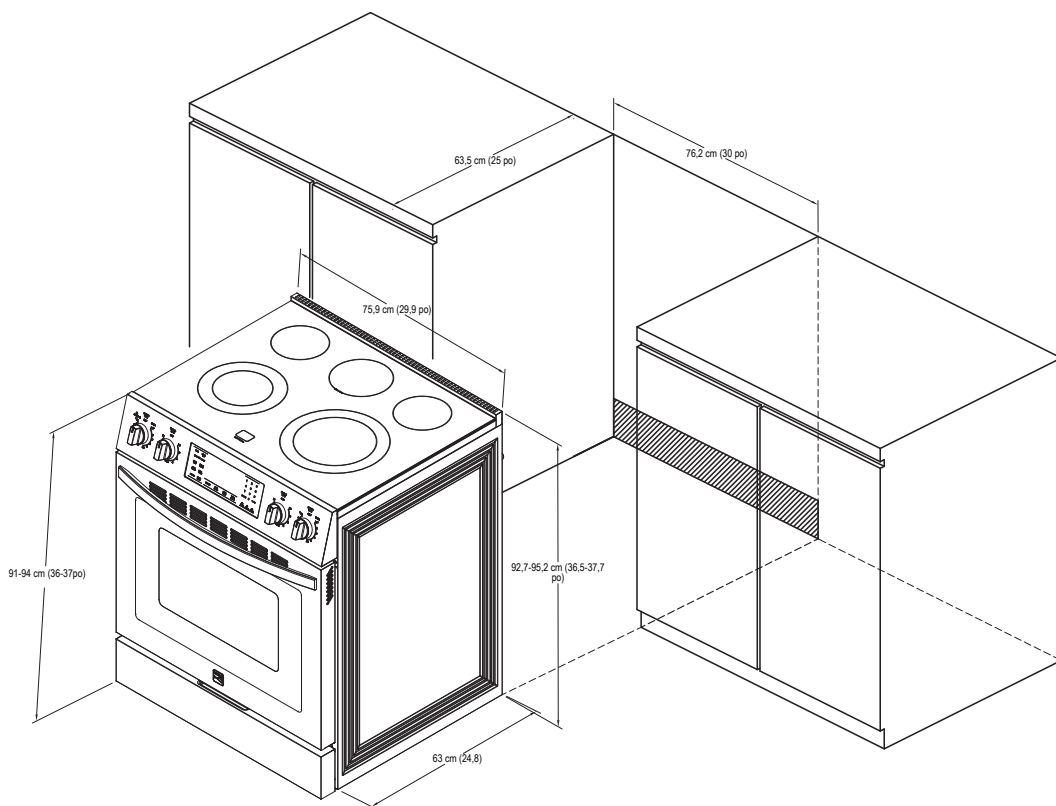
Choisir un emplacement

Dégagements et dimensions

AVANT DE COMMENCER à installer votre cuisinière, reportez-vous aux informations, aux dimensions et aux dégagements suivants. Ne pas installer votre cuisinière dans un endroit où les courants d'air sont importants. Prévoyez des espaces libres suffisants entre votre cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes. Ces dimensions doivent être respectées pour une utilisation en toute sécurité de votre cuisinière. L'emplacement de la prise de courant peut être modifié pour respecter les dimensions et les dégagements suivants. Pour l'installation au Canada, une cuisinière autoportante doit être installée pas plus près de 12 cm (4,7 po) de toute surface adjacente.

MISE EN GARDE :

Votre cuisinière a été conçue pour être conforme à la température maximale admissible des armoires de cuisine en bois, qui est de 90 °C (194 °F). Assurez-vous que le revêtement mural, le comptoir et les armoires autour de votre cuisinière peuvent résister à la chaleur générée autour de la cuisinière, pouvant aller jusqu'à 90 °C (194 °F). Dans le cas contraire, une décoloration, un délaminage ou une fonte peuvent se produire.



Dimensions minimales

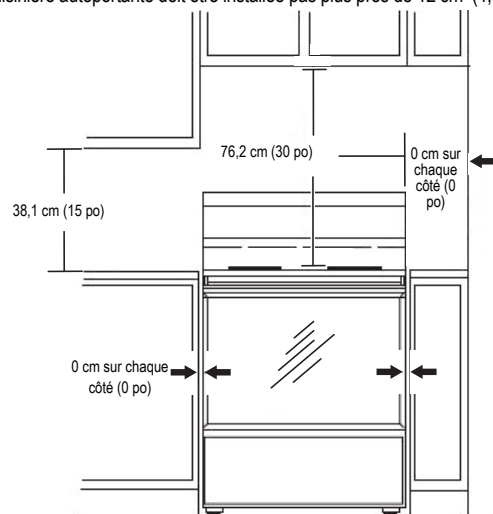
Assurez-vous que le revêtement mural, le comptoir, le plancher et les armoires autour de votre cuisinière peuvent résister à la chaleur générée autour de la cuisinière, pouvant aller jusqu'à 90 °C (194 °F).

Laissez un espace minimum de 76,2 cm (30 po) entre les brûleurs de surface et le fond de l'armoire en bois ou en métal non recouverte d'une protection ou un espace de 61 cm (24 po) lorsque le fond de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un panneau d'usine ignifuge d'au moins 0,6 cm (0,25 po) d'épaisseur recouverte d'une tôle d'acier MSG no 28, 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).

Votre cuisinière a été approuvée pour 0 cm (0 po) d'espace entre les surfaces adjacentes au-dessus de la surface de cuisson. Toutefois, nous recommandons 15,2 cm (6 po) minimum d'espacement pour les surfaces de moins de 38,1 cm (15 po) au-dessus de la surface de cuisson et les armoires adjacentes pour réduire l'exposition à la vapeur, l'éclaboussure des graisses et la chaleur.

Pour réduire le risque de brûlure ou d'incendie en s'approchant des brûleurs de surface chauds, le rangement dans les armoires au-dessus de la surface de cuisson devrait être évité. Si le rangement des armoires se trouve au-dessus de la surface de cuisson, il est possible de réduire le risque en installant une hotte de cuisine qui dépasse d'au moins 12,7 cm (5 po) vers l'avant des armoires. Les armoires installées au-dessus de la surface de cuisson ne doivent pas être de plus de 40,6 cm (16 po) de profondeur.

Pour l'installation au Canada, une cuisinière autoportante doit être installée pas plus près de 12 cm (4,7 po) de toute surface adjacente.



Exigences électriques au USA uniquement

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures corporelles :

- Retirez le fusible domestique ou ouvrez le disjoncteur avant de commencer l'installation.
- Votre cuisinière doit être alimentée par une tension et une fréquence correcte, et doit être connectée à un circuit individuel correctement mis à la terre, protégé par un disjoncteur ou un fusible ayant l'ampérage spécifié sur la plaque signalétique située au-dessus du panneau supérieur du tiroir du bas.
- Nous vous recommandons de faire appel à un électricien agréé pour le câblage électrique et le branchement de votre cuisinière. Après l'installation, demandez à l'électricien de vous indiquer où se trouve le disjoncteur principale de la cuisinière.
- Vérifiez auprès des services publics locaux pour les normes électriques en vigueur dans votre région. Le fait de ne pas câbler votre four en conformité avec les codes en vigueur peut être dangereux. S'il n'existe pas de code local, votre cuisinière doit être câblée et munie de fusibles conformes aux exigences du Code national de l'électricité, ANSI/NFPA n° 70 - dernière édition.

Depuis 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 d'une cuisinière électrique dans une nouvelle construction, suivez les instructions de la section Connecter un câble d'alimentation à 4 fils à la page 18.
- Vous devez utiliser un courant AC monophasé à 3 ou 4 fils sur un système électrique 208Y/120 volts ou 240/120 volts, 60 hertz.
- Si le service électrique fourni ne répond pas aux spécifications ci-dessus, faites installer une prise approuvée par un électricien agréé.
- Utilisez uniquement un câble d'alimentation pour cuisinière à 3 ou 4 conducteurs homologués UL. Ces câbles peuvent être munis de cosses à anneau sur les fils et d'un dispositif de serre-câble.
- Un câble d'alimentation de 40 ampères et d'une tension minimale de 125/250 volts est nécessaire. Nous ne recommandons pas l'utilisation d'un câble d'alimentation de 50 ampères, mais si vous l'utilisez, il doit être identifié pour une utilisation avec un câble d'alimentation nominal de 35 cm (13,8 po) de diamètre d'ouverture de connexion. Veillez à centrer le câble et le serre-câble dans le trou de perforation afin d'éviter que le bord n'endommage le câble.
- Les bornes de la cuisinière n'étant pas accessibles une fois la cuisinière en place, il est nécessaire d'utiliser un conduit ou un câble d'alimentation flexible.

Exigences électriques au Canada uniquement


AVERTISSEMENT



Danger de choc électrique

Cuisinière électrique avec mise à la terre.

• Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.

Si les codes permettent d'utiliser un fil de terre séparé, il est recommandé qu'un installateur électrique qualifié détermine quel est le chemin de mise à la terre adéquat et la vérification de conformité aux codes locaux.

Assurez-vous que le raccordement électrique et le calibre des câbles sont adéquats et conformes à la norme CSA C22.1, Code canadien de l'électricité, partie 1 - dernière édition, et à tous les codes et ordonnances locaux.

Une copie du code des normes ci-dessus peut être obtenue auprès de : Canadian Standards Association
178 Rexdale Blvd. Toronto, ON M9W1R3 CANADA

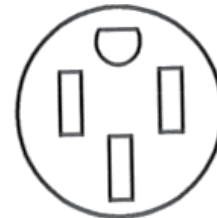
- Vérifiez auprès d'un installateur électrique qualifié si vous n'êtes pas certain que la cuisinière est mise à la terre adéquatement.

Valeur nominale de la cuisinière*	Valeur nominale spécifiée pour l'ensemble de câblage d'alimentation et de protection de circuit.	
120/240 Volts	120/208 Volts	Ampères
8.8-16.5 KW	7.8-12.5 KW	40 or 50**
16.6-22.5 KW	12.6-18.5 KW	50

*Le calcul de la charge du Code national de l'électricité est inférieur à la charge totale connectée indiquée sur le modèle/no. de série/fiche signalétique.

**Si vous vous connectez à un circuit de 50 ampères, utilisez un jeu de câble de 50 ampères. Pour les jeux de câbles de 50 ampères, utilisez des jeux qui spécifient une utilisation avec une ouverture de connexion d'un diamètre nominal de 1 W (3,5 cm).

- Un disjoncteur est recommandé.
- Cette cuisinière est équipée d'un câble d'alimentation certifié CSA International, destiné à être branché dans une prise murale standard 14-50R. Assurez-vous que la prise murale est à proximité de l'emplacement final de la cuisinière.



- Ne pas utiliser un cordon de rallonge.
- La fiche technique et le schéma de câblage s l'endos de la cuisinière, dans un sac en plastique.

Installation de votre cuisinière

AVERTISSEMENT : Nous vous recommandons de faire appel à un professionnel pour l'installation de votre cuisinière. Si votre cuisinière n'est pas installée correctement, une mise à la terre erronée peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures ou la mort.

Outils nécessaires (non inclus)



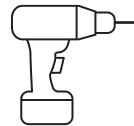
Pinces



Tournevis à douille de 1/4 po.



Clé anglaise



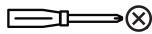
Perceuse



Niveau



Crayon à mine



Tournevis cruciforme

Articles non inclus

- Câble d'alimentation à 4 fils ou 3 fils
- Serre-câble

Notes pour l'installateur

1. Lisez ce manuel avant d'installer votre cuisinière.
2. Respecter tous les codes et ordonnances en vigueur.
3. Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil.
4. Avant d'installer votre cuisinière sur une surface recouverte de linoléum ou de tout autre revêtement de sol synthétique, assurez-vous que le plancher peut résister à des températures d'au moins 82°C (180°F) sans se distendre, se gondoler ou se décolorer.
5. N'installez pas votre cuisinière sur un tapis, sauf si vous placez un isolant ou une feuille de contreplaqué de 0,6 cm (0,25 po) d'épaisseur entre la cuisinière et le tapis.

Avant d'installer votre cuisinière

1. Retirer l'emballage extérieur et intérieur.
2. Essuyer les surfaces de votre cuisinière avec un chiffon humide ou une éponge puis l'assécher avec un chiffon propre et sec.

Valeur nominale de la cuisinière		Valeur nominale spécifiée pour l'ensemble de câblage d'alimentation et de protection de circuit.
120/240 Volts	120/208 Volts	Ampères
8.8 – 16.5 kW	7.8 – 12.5 kW	40 ou 50
16.6 – 22.5 kW	12.6 – 18.5 kW	50

Cette cuisinière peut être connectée directement au tableau du disjoncteur (ou au sectionneur à fusible) par un câble flexible ou un fil d'acier non métallique de cuivre.

Laissez entre 61 cm et 91,4 cm (2 à 3 pi) de mou dans la ligne afin de pouvoir déplacer la cuisinière en cas d'entretien.

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

La taille des fils et les connexions doivent être conformes aux caractéristiques de la cuisinière.

Le schéma de câblage est situé sur le panneau arrière.

Connecter le câble d'alimentation

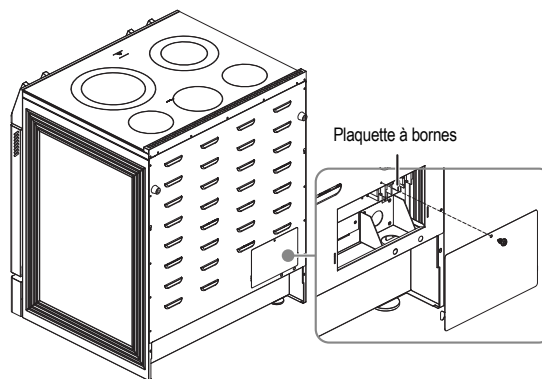
AVERTISSEMENT :

- Une mise à la terre électrique est requise sur votre cuisinière.
- Ne pas brancher à la source d'alimentation électrique avant d'avoir mis votre cuisinière à la terre de façon permanente.
- Votre cuisinière doit être connectée à un système de câblage de terre, métallique et permanent, ou un connecteur de mise à la terre doit être connecté à une borne de terre ou au raccord de fil sur votre cuisinière.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie, des blessures corporelles ou un choc électrique.

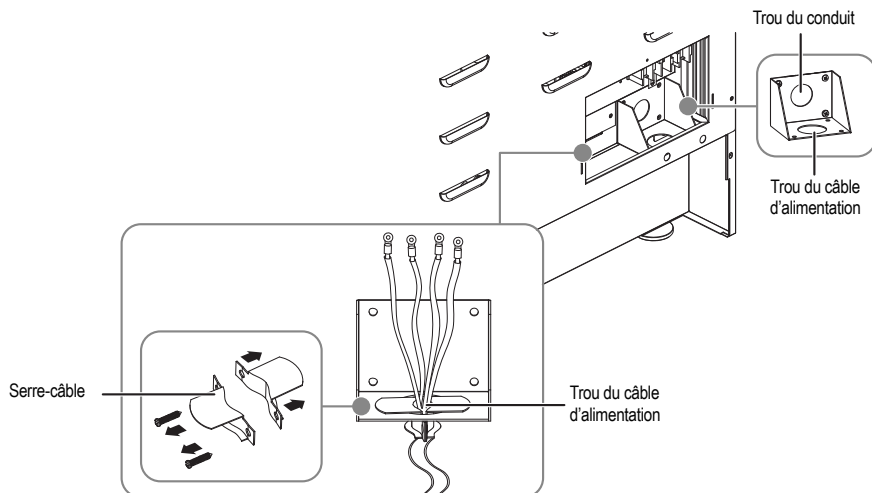
Retirez le cache-bornes

- 1 Retirez les vis sécurisant le cache-bornes à l'arrière de votre cuisinière. Ne pas jeter les vis. Vous en aurez besoin pour réinstaller le cache-bornes.

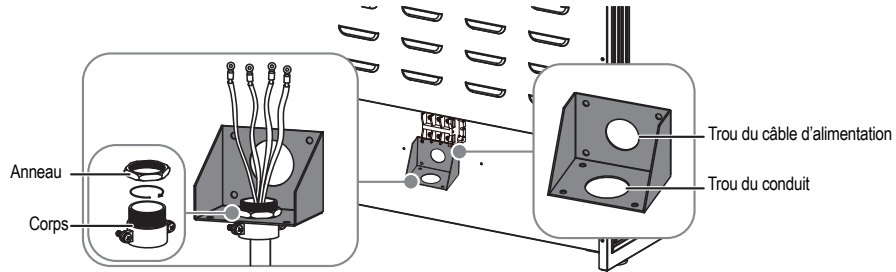


- 2 Pour l'installation du câble d'alimentation, attachez le serre-câble au trou de 3,5 cm (1 3/8 po) du câble d'alimentation situé en dessous de l'arrière du four. Insérer le câble d'alimentation à travers le serre-câble et le resserrer.

Note : Vous devez installer le câble d'alimentation avec un serre-câble. Fixez le serre-câble à l'ouverture de la plaque de connexion du conduit.

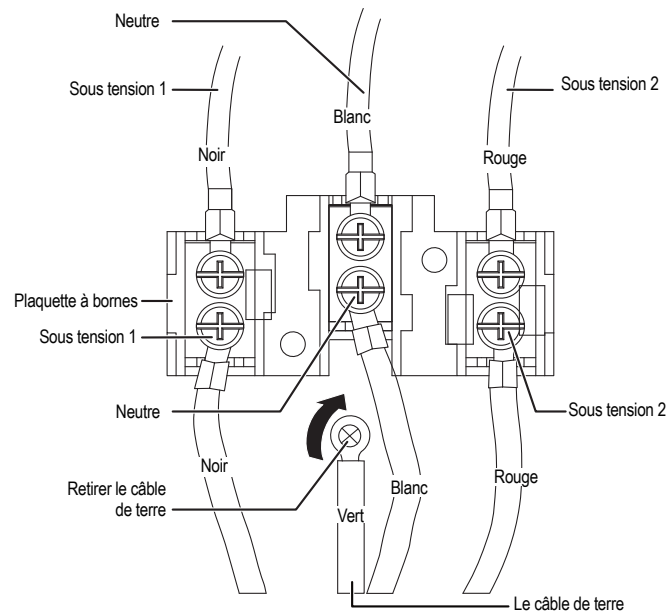


- 3 Pour l'installation du conduit, insérez le conduit dans le trou du conduit du serre-câble de 2,8 cm (11/8 po) puis installez le conduit dans le corps du serre-câble et l'attachez à l'aide de son anneau.



Si vous faites la connexion avec un câble d'alimentation à 4 fils, allez à Connexion d'un câble à 4 fils à la page 18.
Si vous faites la connexion avec un câble d'alimentation à 3 fils, allez à Connexion d'un câble à 3 fils à la page 19.

Connecter un câble d'alimentation à 4 fils



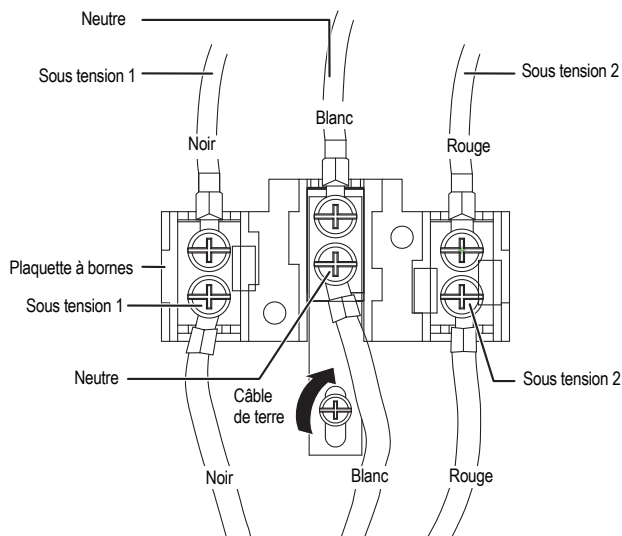
- 1 Déconnectez l'alimentation sur le disjoncteur ou le panneau de fusibles avant de faire un branchement électrique.
- 2 Retirez les trois vis-bornes du bas de la plaque à bornes et retirez le câble de terre.
- 3 Retirez et jetez le câble de terre entre la vis-bornes du centre et la vis de mise à la terre. Ne pas jeter aucune vis.
- 4 Insérez la vis dans l'anneau à cosse du fil de terre du câble d'alimentation et dans le cadre de la cuisinière.
- 5 Insérez les trois vis-bornes (retirées précédemment) à travers chaque anneau à cosse du câble d'alimentation et dans les bornes du bas de la plaque à bornes. Soyez certain que le câble du centre (blanc/neutral) est connecté à la position centrale de la plaque à bornes.
- 6 Réinstallez et serrez les vis fermement à la plaque à bornes.

7 MISE EN GARDE : Vérifier la tension électrique après la connexion du câble d'alimentation.

Sous tension 1 - Neutre	120V
Sous tension 2 - Neutre	120V
Sous tension 1 - Sous tension 2	208V / 240V

8 Allez à Remplacer le cache-bornes à la page 20.

Connecter un câble d'alimentation à 3 fils

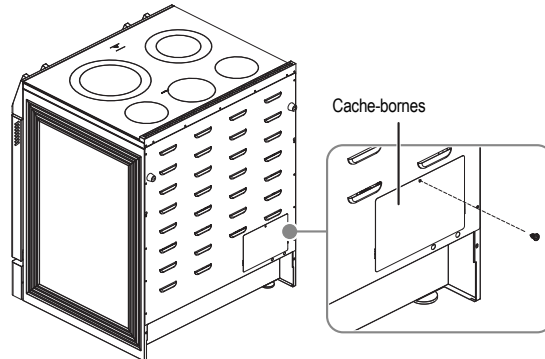


- 1 Retirez les trois vis-bornes du bas de la plaque à bornes.
- 2 Insérez les trois vis-bornes à travers chaque cosse à anneau du câble d'alimentation et dans les bornes du bas de la plaque à borne. Soyez certain que le fil du centre (blanc/neutre) est connecté à la position centre du bas de la plaque à bornes.
- 3 Serrez les vis fermement à la plaque à bornes. **NE PAS retirer la connexion du câble de terre.**
- 4 **MISE EN GARDE :** Vérifier la tension électrique après la connexion du câble d'alimentation.

Sous tension 1 - Neutre	120V
Sous tension 2 - Neutre	120V
Sous tension 1 - Sous tension 2	208V / 240V

5 Allez à Remplacer le cache-bornes à la page 20.

Remplacez le cache-bornes



- 1 Assurez-vous que le câble est serré à l'aide du serre-câble. Voir l'étape 2 de Retirer le cache-bornes à la page 17.
- 2 Alignez le cache-bornes avec les trous de vis sur l'arrière de votre cuisinière.
- 3 Insérez la vis que vous avez retirée précédemment dans les trous du couvercle et dans les trous situés à l'arrière de votre cuisinière.
- 4 Serrez les vis.

Installation du dispositif antibasculement.

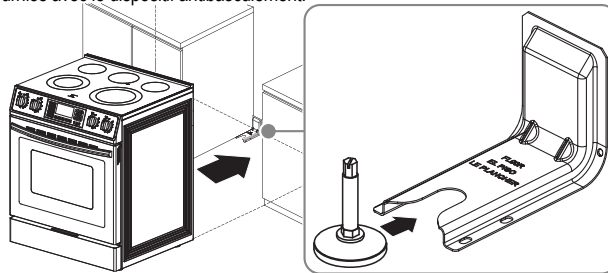
AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de basculement, votre cuisinière doit être sécurisée par le dispositif antibasculement fourni.

- Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures corporelles.
- Un enfant ou un adulte peut faire basculer votre cuisinière et être tué.
- Installez le dispositif antibasculement sur votre cuisinière et votre structure en suivant les instructions d'installation.
- Assurez-vous que votre cuisinière est reliée au dispositif antibasculement installé sur la structure.
- Si vous retirez la cuisinière du mur pour la nettoyer, l'entretenir ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est correctement réengagé lorsque vous remettez la cuisinière contre le mur. En cas d'utilisation anormale (par exemple, si une personne se lève, s'assoit ou s'appuie sur une porte ouverte), le non-respect de cette consigne peut entraîner le basculement de la cuisinière. Des blessures corporelles peuvent être causées par des liquides chauds renversés ou par la cuisinière elle-même.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants ou les adultes.

Un support antibasculement, des vis et des instructions d'installation sont fournis avec votre cuisinière. Si le support n'est pas installé correctement, votre cuisinière peut basculer si vous ou un enfant se tient debout, s'assoit ou s'appuie sur une porte du four ouverte.

- 1 Relâchez et étendez la patte de nivellement jusqu'à ce qu'elle ait un dégagement minimum de 1,8 cm (0,7 po) entre le fond de la cuisinière et le plancher.
- 2 Suivez les instructions fournies avec le dispositif antibasculement.



- 3 Retirez le tiroir de rangement et regardez en dessous de votre cuisinière pour vous assurer que la patte de nivellement est bien engagée dans le support. Voir Retirer et replacer le tiroir de rangement à la page 43.
- 4 Basculez doucement votre cuisinière vers l'avant. Le support arrêtera la portée du basculement de pas plus de 10,2 cm. (4 po) du mur. Sinon vous devez réinstaller le support.

Placer votre cuisinière et la brancher à l'alimentation électrique

- 1 Branchez le câble d'alimentation. Assurez-vous que votre prise est en accord avec les codes locaux et nationaux.
- 2 Glissez votre cuisinière à sa place.
- 3 Assurez-vous que la patte arrière de votre cuisinière a glissé dans le support antibasculement. Basculez doucement votre cuisinière vers l'avant pour vous assurer que le support antibasculement prévient un basculement.

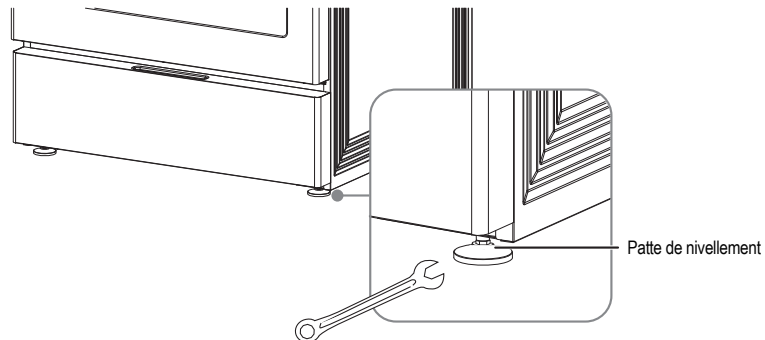
Nivellement de la cuisinière

Votre cuisinière doit être de niveau. Si votre cuisinière n'est pas de niveau, il se peut que la porte ne se ferme pas ou ne soit pas hermétique, ce qui entraînera un chauffage inégal et des problèmes de fuite énergétique.

Note :

- Pour faciliter le réglage des pattes, demandez à quelqu'un d'appuyer sur le dessus de votre cuisinière pour l'incliner légèrement.
- Le réglage des deux pattes avant est généralement suffisant, mais les quatre pattes peuvent être réglées si nécessaire.

- 1 Assurez-vous que votre cuisinière est en position à l'endroit désiré.
- 2 À l'aide d'une clé, mettez la cuisinière à niveau en tournant les pattes de mise à niveau avant si nécessaire. Le sens inverse des aiguilles d'une montre réduit la longueur de la patte et abaisse votre cuisinière. Le sens des aiguilles d'une montre soulève la patte et lève la cuisinière. Ajustez les pattes de nivellement juste assez pour niveler la cuisinière. L'extension des pattes de nivellement plus élevé que nécessaire ou les retirer complètement peut rendre votre cuisinière instable.



- 3 Si votre cuisinière est à côté ou entre les armoires de cuisine, assurez-vous que la surface de cuisson est de niveau avec le dessus de comptoir.

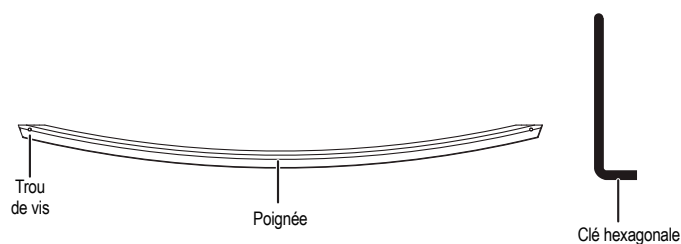
Finir l'installation

- 1 Déplacez votre cuisinière le plus proche possible de la prise de courant à utiliser puis branchez-la.
- 2 Glissez votre cuisinière en position. Assurez-vous que la patte gauche (ou la patte droite) glisse sous le support antibasculement. Votre cuisinière doit être disposée à 2 cm (8 po) du mur de fond pour une installation adéquate.
- 3 Basculez doucement la cuisinière vers l'avant pour vous assurer que le support antibasculement est correctement installé et qu'il empêche le basculement.
- 4 Mettre en marche l'alimentation électrique. Assurez-vous que votre cuisinière fonctionne correctement. Pour de l'information supplémentaire, voir Instructions de fonctionnement à la page 23.

Installer la poignée de la porte du four

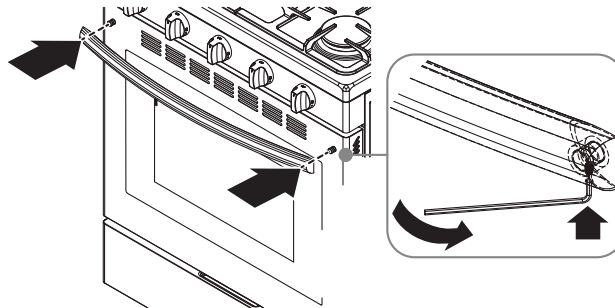
Votre cuisinière peut avoir une « poignée KD » que vous devez installer.

- 1 Vérifiez votre ensemble d'installation pour la poignée et la clé hexagonale.



- 2 Assurez-vous que le côté avec les trous de vis soit placé face à la porte du four.

- 3 Placez la poignée de la porte contre la porte du four et ajustez sur les pièces de connexion.



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

Installation des coussinets en plastique

Pour éviter que votre cuisinière ne soit trop proche du mur derrière la cuisinière, installez les coussinets en plastique fournis.

- 1 Trouvez l'ensemble des coussinets en plastique. Il comprend :

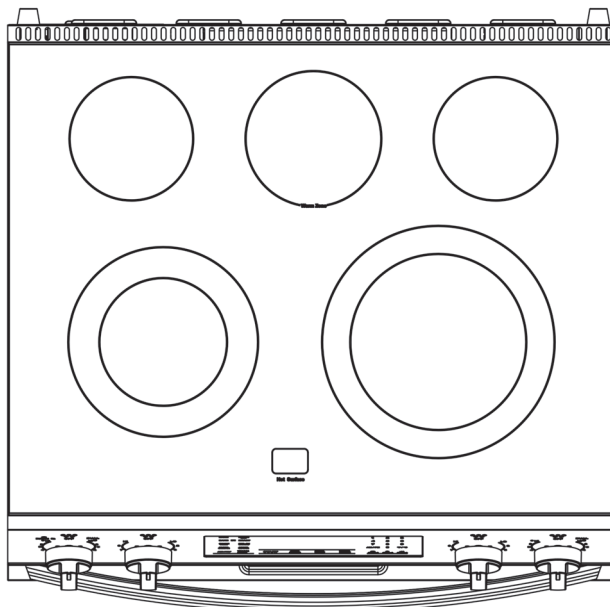


Vis (2)



Coussinets en plastique

- 2 Alignez les trous des coussinets en plastique avec ceux situés en haut et à l'arrière de la cuisinière, puis fixez les coussinets à la cuisinière à l'aide des vis fournies.



Instructions de fonctionnement

4,8 pi3 Cuisinière électrique à convection avec autonettoyage et friture à l'air

Avant de commencer l'utilisation de votre cuisinière	24
Conseils pour l'économie d'énergie	24
Utiliser les brûleurs de surface	24
Identifier les brûleurs	25
Zones de cuisson	25
Utiliser les boutons de commande des brûleurs	26
Utiliser le réchaud central	26
Utiliser la batterie de cuisine adéquate	26
Protéger la surface de cuisson en céramique	27
Utilisation du four	28
Réglages minimum et maximum	28
Disposition des grilles du four	28
Utilisation de l'évent du four	29
Utilisation de la lampe de four	30
Conseils de cuisson	30
Réglage de l'horloge	30
Sélectionnez l'écran d'affichage de 12 ou 24 heures	30
Utilisation de la minuterie	30
Cuisson	31
Ajuster le thermostat	31
Cuisson et rôtissage par convection	31
Friture à air	32
Programmation du temps de cuisson	32
Programmation d'une heure de démarrage différée	33
Grillage	33
Maintenir les aliments au chaud	34
Passer de Fahrenheit à Celsius	34
Activer ou désactiver le son	34
Verrouiller les commandes du four	34

Avant de commencer l'utilisation de votre cuisinière

AVERTISSEMENT : Tout équipement électrique comportant des pièces mobiles peut être dangereux. Assurez-vous de lire et de comprendre toute l'information sur la sécurité. Voir **MISE EN GARDE IMPORTANTE DE SÉCURITÉ** à la page 3.

Avant d'allumer les brûleurs ou le four :

- Retirez tous les matériaux d'emballage
- Essuyez les surfaces de votre cuisinière avec un chiffon humide ou une éponge puis l'assécher avec un chiffon sec.

MISE EN GARDE : Ne pas utiliser de nettoyants corrosifs, des poudres abrasives ou des objets tranchants pour nettoyer votre cuisinière. Ces articles peuvent endommager la surface de votre cuisinière.

Lorsque vous allumez un brûleur ou le four pour la première fois, il peut dégager de la fumée et des odeurs. Ceci est normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée.

AVERTISSEMENT :

- Ne pas toucher aucune surface chaude sur votre cuisinière. Utilisez des mitaines ou des poignées en linge.
- Ne pas laisser des enfants autour de votre cuisinière.

Conseils pour l'économie d'énergie

- Pendant la cuisson, garder la porte du four fermée sauf lorsque vous retournez les aliments.
- Pour maintenir la température du four, de pas l'ouvrir fréquemment durant la cuisson.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. La chaleur résiduelle complète le processus de cuisson.
- Pour réduire le temps nécessaire au préchauffage du four, planifiez l'utilisation du four afin d'éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un aliment et le prochain.
- Lorsque possible, cuire plus d'un aliment à la fois.

Utiliser les brûleurs de surface

AVERTISSEMENT :

- Avant d'utiliser les brûleurs de surface, assurez-vous de suivre tous les avertissements de sécurité et les mises en garde telles que décrites. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou mortelles.
- Lorsque vous désirez déplacer une casserole ou un plat sur un autre brûleur, le soulever et le placer sur l'autre brûleur. Ne pas glisser une casserole ou un chaudron d'un brûleur à l'autre. Le glissement peut égratigner les surfaces.

MISE EN GARDE : Avant la cuisson

- Ne pas utiliser la surface de cuisson comme planche à découper.
- Ne pas placer ou ranger des articles qui peuvent fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre même lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Allumez les brûleurs de surface seulement après y avoir déposé les chaudrons de cuisson.
- Ne pas ranger des articles lourds sur la surface de cuisson. Ils pourraient tomber et l'endommager.

MISE EN GARDE : Pendant la cuisson

- Ne pas placer du papier d'aluminium ou des articles en plastique comme les salières et poivrières, les portes-cuillères, ou de l'emballage de plastique sur la cuisinière lorsque vous l'utilisez. L'air chaud de l'évent pourrait faire fondre les plastiques ou mettre le feu aux articles inflammables.
- Assurez-vous de mettre en marche le bon brûleur.
- Ne jamais cuire directement sur la surface du brûleur. Toujours utiliser les plats de votre batterie de cuisine.
- Toujours placer une casserole au milieu sur la surface du brûleur avec lequel vous cuisinez.
- Ne jamais laisser le brûleur de surface sans surveillance lors de l'utilisation à un réglage de chaleur élevée. Les débordements causent de la fumée et des éclaboussures de gras qui peuvent s'enflammer.
- Éteindre les brûleurs de surface avant de retirer les chaudrons.
- Ne pas utiliser du film de plastique pour couvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et être difficile à enlever.

MISE EN GARDE : Après la cuisson

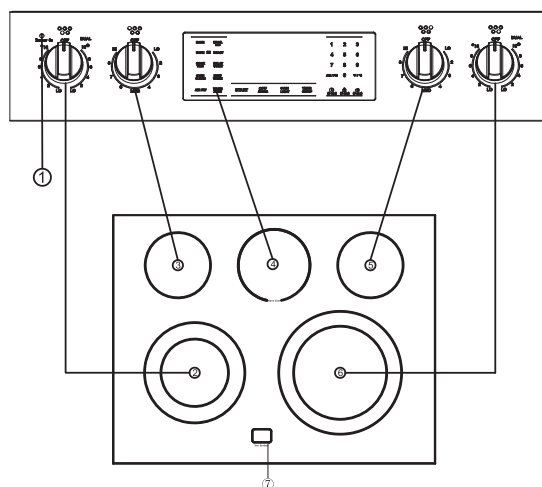
- Ne pas toucher les brûleurs de surface avant leur refroidissement.
- La surface peut être encore chaude et occasionner des brûlures si vous touchez la surface de verre avant un refroidissement suffisant.
- Nettoyez immédiatement les déversements sur la surface de cuisson pour prévenir un nettoyage intensif lorsque la surface est refroidie.
- Si une armoire de cuisine se trouve directement au-dessus de la surface de cuisson, assurez-vous que les articles qu'elle contient sont utilisés fréquemment et qu'ils peuvent y être rangés en toute sécurité à cause de l'exposition à la chaleur. Les températures peuvent être dangereuses pour des articles comme les liquides volatils, les nettoyants ou les pulvérisateurs d'aérosols.

Les brûleurs de la surface de cuisson sont des éléments radiants. La température augmente progressivement et régulièrement lorsque vous allumez un brûleur. Au fur et à mesure que la température augmente, le brûleur radiant devient rouge. Pour maintenir le réglage effectué, le brûleur s'allume et s'éteint de façon cyclique. La chaleur conservée par le brûleur chauffant permet d'obtenir une chaleur plus uniforme et plus constante pendant le cycle d'arrêt. Pour une cuisson efficace, éteindre le brûleur quelques minutes avant la fin de la cuisson. Cela permet à la chaleur résiduelle de compléter le processus de cuisson.

Note : Un élément radiant est doté d'un limiteur qui permet au brûleur de s'allumer et de s'éteindre, même au réglage HI (élevé). Ce phénomène est normal et permet d'éviter d'endommager la surface de cuisson en céramique. Un temps de cycle excessif au réglage HI (élevé) peut survenir si la casserole est trop petite pour l'élément radiant ou si le fond du chaudron de cuisson n'est pas plat.

Identifier les brûleurs

La surface de cuisson de votre cuisinière possède quatre brûleurs de surface et un réchaud central. Les différentes tailles de brûleurs vous permettent de profiter d'une source de chaleur adaptée à chaque tâche de cuisson.



No.	Article	Description
1	Indicateur de la surface de cuisson	S'allume lorsqu'un brûleur est en marche.
2	Avant gauche	15,2 à 22,9 cm (15,2 to 22,9 cm), 3 000 W
3	Arrière gauche	15,2 cm (6 po), 1 200 W
4	Réchaud central	100 W Appuyez sur les touches Warm Zone (zone de réchaud) et Start (démarrer) pour allumer le réchaud central.
5	Arrière droit	15,2 cm (6 po), 1 200 W
6	Avant droit	22,9 à 30,5 cm (22,9 to 30,5 cm), 3 000W
7	Indicateur de surface chaude	S'allume lorsque la surface de cuisson est mise en marche ou chaude au toucher. L'indicateur reste en marche même après que tous les brûleurs sont fermés. Il s'éteint lorsque la surface de cuisson a refroidi à environ 66 °C (150 °F).

Zones de cuisson

Les zones de cuisson de votre cuisinière sont identifiées par des cercles permanents sur la surface de cuisson en verre. Pour une cuisson plus efficace, adaptez la taille de la casserole à celle du brûleur.

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

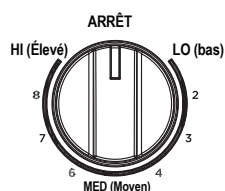
Lorsqu'une commande est activée, vous pouvez voir une lueur à travers la surface de cuisson en verre. Le brûleur s'allume et s'éteint pour maintenir le niveau de chaleur préréglé, même à des niveaux élevés.

Pour plus d'informations sur les types de batteries de cuisine appropriés, voir Utiliser la batterie de cuisine adéquate à la page 26.

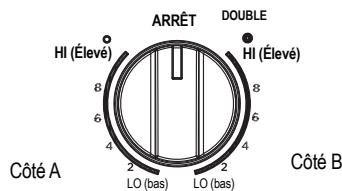
Utiliser les boutons de commande des brûleurs

RÉGLAGE	TYPE DE CUISSON
ÉLEVÉ	Démarrer la cuisson de la plupart des aliments, amener l'eau à ébullition, griller dans une poêle
MOYEN ÉLEVÉ	Poursuivre une ébullition rapide, frire, frire dans un bain d'huile ou cuire des légumes à la vapeur
MOYEN	Maintenir à faible ébullition et épaissir des sauces.
MOYEN BAS	Poursuivre la cuisson, pocher, faire mijoter
BAS	Maintenir au chaud les aliments et faire fondre

- 1 Poussez le bouton à l'intérieur.
- 2 Pour les brûleurs arrière gauches et droits, tournez le bouton dans une direction ou l'autre pour au réglage désiré.
- 3 Pour les brûleurs avant gauches et droits doubles, tournez le bouton vers le côté **A** pour utiliser le brûleur simple. Tournez le bouton vers le côté **B** pour utiliser le brûleur double. Lorsque vous utilisez le côté **B**, la chaleur du brûleur augmente.



Simple
(arrière gauche, arrière droit)



Double
(avant gauche, avant droit)

Utiliser le réchaud central

La zone de réchaud, située dans la partie centrale arrière de la surface vitrée, conserve chaud les aliments cuits à une température prête à servir.

MISE EN GARDE :

- Ne pas laisser les aliments sur le réchaud central pour plus de trois heures.
- N'utilisez que des casseroles et des chaudrons recommandés comme sécuritaires pour le four et la surface de cuisson.
- Toujours utilisez des poignées en linge ou des mitaines de four lorsque vous retirez les aliments du réchaud central car ils seront chauds.
- Toujours utiliser le réchaud pour des aliments déjà chauds. La consommation d'aliments non cuits ou froids placés sur le réchaud central peut vous rendre malade.

Note :

- Le réchaud central ne brille pas en rouge comme les autres brûleurs.
- Appuyer la touche Off/Clear (Arrêt/Effacer) n'éteint pas le réchaud central.
- Pour de meilleurs résultats, tous les aliments placés sur le réchaud central doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium. Lors du maintien au chaud de pâtisseries ou de pains, le couvercle doit être ventilé afin de laisser s'échapper l'humidité.

1. Appuyez la touche **Warm Zone** (zone de réchaud) puis appuyez la touche **Start** (démarrer) pour allumer le réchaud central.
2. Appuyez la touche **Warm Zone** (zone de réchaud) à nouveau ou appuyez la touche **Off/Clear** (Arrêt/Effacer) pour une seconde pour éteindre le réchaud central.

Utiliser la batterie de cuisine adéquate

Utiliser la batterie de cuisine adéquate prévient bien des problèmes comme la cuisson inégale ou un temps de cuisson prolongé. Recherchez les caractéristiques suivantes pour les casseroles :

- Fond plat et côtés droits
- Couvercles hermétiques.
- Le poids de la poignée ne fait pas incliner la casserole.
- Casserole bien équilibrée.
- La taille de la casserole est adaptée à la quantité d'aliments à préparer et à la taille du brûleur de surface.
- Fait de matériaux permettant une bonne conduction de la chaleur. Voir les types de batterie de cuisine à la page 27.

Types de batterie de cuisine

La fabrication de votre batterie de cuisine détermine la régularité et la rapidité avec lesquelles la chaleur est transférée du brûleur au fond de la casserole.

MATÉRIAU	DESCRIPTION
Aluminium	Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent faire foncer l'aluminium. (Les batteries de cuisine en aluminium anodisé résistent aux taches et aux picots). Si vous glissez des casseroles en aluminium sur la surface de cuisson en céramique, ils peuvent faire des marques de métal qui ressemblent à des égratignures. Retirez ces marques aussitôt la surface de cuisson refroidie.
Cuivre	Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Si vous glissez des casseroles en cuivre sur la surface de cuisson en céramique, ils peuvent faire des marques de métal qui ressemblent à des égratignures. Retirez ces marques aussitôt la surface de cuisson refroidie.
Acier inoxydable	Conducteur de chaleur lent avec des résultats de cuisson inégaux. Il est durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
Fonte	Mauvais conducteur, mais conserve bien la chaleur. La cuisson est uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Non recommandé pour les surfaces de cuisson en céramique.
Casserole en émail	Les caractéristiques de chauffage varient en fonction du matériau de base. L'enduit en émail vitrifié doit être lisse pour éviter d'égratigner la surface de cuisson en céramique.
Verre	Conducteur de chaleur lent. Non recommandé pour les surfaces de cuisson en céramique car cela pourrait égratigner la vitre.

Nettoyage

- Nettoyez la surface de cuisson avant la première utilisation.
- Nettoyez votre surface de cuisson chaque jour ou après chaque utilisation. Cela aide à conserver la belle apparence de votre surface de cuisson et de prévenir les dommages.
- Si un déversement se produit pendant que vous cuisinez, éteignez le brûleur et nettoyez-le immédiatement de la surface de cuisson pendant qu'elle est chaude, afin d'éviter une corvée de nettoyage plus tard. Essuyez le liquide renversé avec une serviette propre et sèche, avec le plus grand soin. Portez des gants ou des mitaines de protection pour éviter de vous brûler.
- Ne laissez pas les liquides renversés sur la surface de cuisson ou sur la garniture de la table de cuisson pendant une longue période.
- N'utilisez pas de poudres nettoyantes abrasives ou de tampons à récuser, car ils risquent d'égratigner la surface de cuisson.
- N'utilisez pas de javellisant, d'ammoniac ou d'autres produits de nettoyage non spécifiquement recommandé pour une utilisation sur une surface en vitrocéramique.

Prévention des marques et des égratignures

- Ne pas utiliser de chaudron de cuisine en verre. Cela peut égratigner la surface de cuisson.
- Ne placez pas de dessous-de-plat ou d'anneau pour wok entre la surface de cuisson et la casserole. Ces articles peuvent marquer ou égratigner la surface de cuisson.
- Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond des casseroles sont propres.
- Ne glissez pas de casseroles métalliques sur la surface de cuisson.

Prévention des taches

- N'utilisez pas de torchon ou d'éponge souillés pour nettoyer la surface de cuisson. Ils peuvent laisser une pellicule risquant de provoquer des taches sur la surface de cuisson une fois la zone chauffée.
- Cuisiner continuellement sur une surface souillée peut entraîner une tache permanente.

Prévention des autres dommages

- Ne laissez pas le plastique, le sucre ou les aliments à forte teneur en sucre fondre sur la surface de cuisson chaude. Dans ce cas, nettoyez immédiatement.
- Ne pas laisser une casserole bouillir à sec. Cela pourrait endommager la surface de cuisson et la casserole.
- Ne pas utiliser la surface de cuisson comme plan de travail ou planche à découper.

Utilisation du four

Réglages minimum et maximum

AVERTISSEMENT : Éloignez-vous du four lorsque vous ouvrez la porte. Les échappements d'air chaud ou de vapeur peuvent brûler les mains, le visage ou les yeux. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments.

FONCTION	RÉGLAGE MINIMUM	RÉGLAGE MAXIMUM
Cuire au four	150° F (66° C)	550° F (288° C)
Griller	Bas	Élevé
Cuire par convection (🌀 Cuire)	150° F (66° C)	550° F (288° C)
Rôtir à convection (🌀 Rôtir)	150° F (66° C)	550° F (288° C)
Friture à air	350° F (176° C)	550° F (288° C)
Nettoyage automatique	2 heures	5 heures
Nettoyage à la vapeur	—	25 minutes
Maintien au chaud	—	3 heures

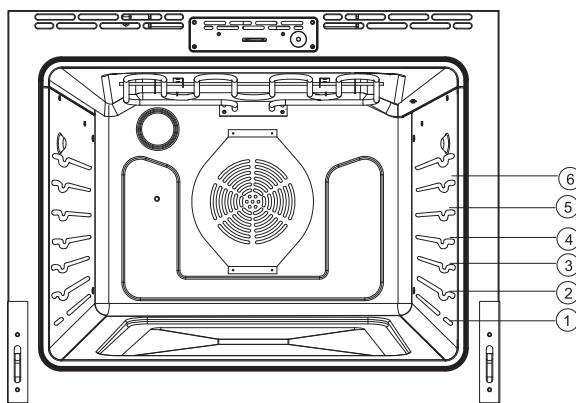
Note : Toujours cuire ou griller avec la porte du four fermée. Si vous ouvrez la porte du four pendant que le four fonctionne et que vous la laissez ouverte, l'élément du four s'arrête au bout d'une minute. Il ne s'agit pas d'une défaillance du produit. Le four se remet automatiquement en marche lorsque vous fermez la porte.

Disposition des grilles du four

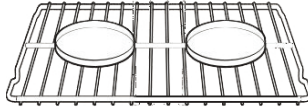
Vous pouvez retirer et redresser les grilles du four dans n'importe laquelle des six positions de grilles. Chaque grille de four est dotée d'une butée intégrée qui l'empêche de se dégager par accident. Le positionnement adéquat des grilles du four permet d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

AVERTISSEMENT : Éloignez-vous du four lorsque vous ouvrez la porte. Les échappements d'air chaud ou de vapeur peuvent brûler les mains, le visage ou les yeux. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments.

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

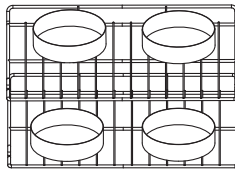


- Centrer les plats dans le four permet d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson.
- Lors de la cuisson de plusieurs produits, veillez à laisser un espace de 2,5 à 3,8 cm (1 à 1,5 po) autour de chaque article.
- Pour la cuisson régulière ou par convection sur une seule grille, placez la grille du four en position 3 ou 4.



Disposition des plats pour une seule grille

- Lors de la cuisson régulière ou par convection sur plusieurs grilles, placer les grilles du four en position 3 et 5. Placez deux plats à l'arrière de la grille du haut et les deux autres à l'avant de la grille du bas.



Disposition des plats pour plusieurs grilles

MISE EN GARDE :

- Ne pas couvrir une grille de four avec du papier en aluminium. Cela perturbe la circulation de la chaleur et entraîne une moins bonne cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium dans le fond du four, car cela pourrait l'endommager.
- Disposez les grilles du four seulement lorsqu'il est froid.
- Lorsque vous placez une grille de four dans la position la plus haute, assurez-vous que la grille est stable sur la butée embossée.

Retirer une grille de four

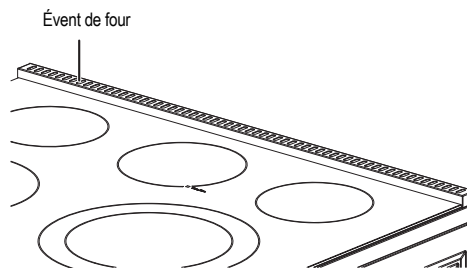
- 1 Tirer la grille vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
- 2 Soulevez l'avant de la grille du four et tirez pour la retirer du four.

Replacer une grille de four

- 1 Placer le bord arrière de la grille sur son support.
- 2 Soulevez l'avant de la grille et faites-la glisser dans le four.

Utilisation de l'évent du four.

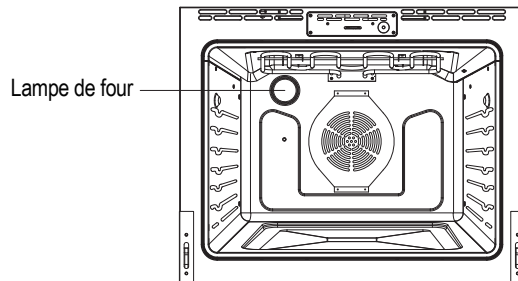
L'évent du four est situé au-dessus du brûleur de surface arrière gauche.



- De la vapeur s'échappant de l'évent est normale.
- Ne pas bloquer ou placer d'objets devant l'évent du four. Une circulation d'air adéquate permet d'éviter les problèmes de combustion des éléments du four et d'obtenir de bons résultats de cuisson.
- L'évent du four et ses alentours peuvent devenir chauds. Faites attention lorsque vous placez des objets à proximité de l'évent. La vapeur chaude peut chauffer ou faire fondre les objets placés devant l'évent.

Utilisation de la lampe de four.

Le four possède une lampe située dans le mur du fond du four sur le coin arrière gauche.



- Appuyez la touche numérique **Oven Light** (lampe du four) pour l'allumer ou la fermer. La lampe du four vous permet de vérifier le progrès de la cuisson sans ouvrir la porte.

Conseils de cuisson

- Utilisez des feuilles ou des récipients en aluminium à revêtement antiadhésif ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez le mieux possible l'espace disponible sur la grille. Nous recommandons de placer le plat de cuisson au milieu de la grille.
- Choisir la position adéquate de la grille avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles du four lorsqu'elles sont chaudes. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, ne laissez pas la poignée en linge entrer en contact avec l'élément chaud du four.
- Veuillez garder la porte du four fermée le plus possible.

Réglage de l'horloge

L'horloge doit être réglée à l'heure exacte pour que les fonctions de minuterie automatique du four fonctionnent correctement. Vous pouvez régler l'écran d'affichage à 12 ou 24 heures. L'affichage en mode 12 heures est celui par défaut. L'heure du jour est uniquement modifiable lorsque votre appareil n'est pas utilisé (mode veille).

- 1 Appuyez le (🕒) de la touche réglage de l'heure (clock set) pour trois secondes.
- 2 Entrez l'heure courante en heures et minutes avec la touche numérique. Le temps réglé clignote sur l'affichage.
- 3 Appuyez sur la touche **AM/PM** pour passer de AM à PM.
- 4 Appuyez sur la touche **Start** (démarrer) ou **Clock Set*** (réglage de l'heure) pour sauvegarder. L'affichage indique l'heure du jour.

Sélectionnez l'écran d'affichage de 12 ou 24 heures

- 1 Appuyez sur la touche **AM/PM** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. L'affichage indique le mode actuel.
- 2 Appuyez sur la touche **AM/PM** pour passer de l'affichage 12 heures à l'affichage 24 heures. L'affichage indique 12h ou 24h selon votre sélection.
- 3 Appuyez la touche **Start** (démarrer) pour sauvegarder le réglage de l'affichage de l'horloge.

Utilisation de la minuterie

La minuterie sert de compteur additionnel qui émet un signal sonore lorsque le temps programmé s'est écoulé. Il ne démarre pas et n'arrête pas les fonctions de cuisson. Vous pouvez utiliser cette fonction en tout temps pendant que vous utilisez une autre fonction du four ou même lorsque la surface de cuisson ou le four ne sont pas en marche. Vous pouvez régler la durée de la minuterie pour un temps entre 1 minute à 23 heures et 59 minutes.

- 1 Appuyez sur la touche **Timer On/Off** (marche/arrêt de la minuterie). L'affichage indique Timer (minuterie) et 00:00 clignote sur l'écran.
- 2 Utilisez la touche numérique pour entrer le temps que vous voulez en heures et minutes. L'affichage indique le temps réglé.
- 3 Appuyez la touche **Start** pour démarrer la minuterie. L'affichage indique le temps restant. Lorsque le temps s'est écoulé, la minuterie continue de sonner jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **Timer On/Off** (minuterie marche/arrêt). Appuyez sur la touche **Timer On/Off** (minuterie marche/arrêt), l'affichage indique l'heure du jour.

Cuisson

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

- 1 Disposez la grille comme souhaité.
- 2 Appuyez la touche **Bake** (cuire). L'affichage montre la fonction avec l'icône qui clignote et indique 175 °C (350 °F). Si la température par défaut est la température souhaitée, passez à l'étape 4.
- 3 (optionnel) Appuyez la touche numérique pour la température de cuisson désirée. La température clignote sur l'affichage.
- 4 Appuyez la touche **Start** (démarrer). Le four s'allume automatiquement et amorce le préchauffage. Placez les aliments dans le four après le préchauffage. Le préchauffage est important pour les résultats de cuisson.
L'écran affiche les icônes PRE (préchauffage), 100° et Bake (cuire) jusqu'à ce que le four atteigne 100°. Puis l'affichage indique la température actuelle du four. Lorsque le four atteint la température que vous avez réglée, il sonne trois fois.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, retirez les aliments, fermez la porte du four puis appuyez **Off/Clear** (Arrêt/Effacer). Ensuite, le four s'éteint et l'affichage indique l'heure du jour.
- 6 Pour changer la température de cuisson programmée, appuyez sur la touche Bake (cuire), entrez la nouvelle température puis appuyez la touche **Start** (démarrer). Le four termine la cuisson à la nouvelle température.

Ajuster le thermostat

Si les résultats de cuisson ne correspondent pas à vos habitudes, le thermostat de cuisson du four actuel peut être ajusté jusqu'à $\pm 19^{\circ}\text{C}$ ($\pm 35^{\circ}\text{F}$).

Note : Ce réglage de la température est conservé en mémoire après une panne de courant. Ce réglage sera utilisé pour toutes les cuissons futures, incluant la cuisson au four (Bake), la cuisson et le gril au ventilateur (convection) (Fan Bake et Fan Roast), le maintien au chaud (Keep Warm). L'ajustement du thermostat n'a pas d'incidence sur le nettoyage à la vapeur. Si vous souhaitez régler la température pour une seule cuisson, reportez-vous à la section [Cuisson](#) à la page 31.

- 1 Appuyez et maintenez la touche **°F / °C** pour trois secondes en mode veille. L'affichage indique 0.
- 2 Utilisez la touche numérique pour entrer l'ajustement de température désiré. Par exemple, si vous voulez une température de four de 10° plus élevée que la température affichée, appuyez **1** puis **0**. Si vous voulez une température de four de 10° plus bas, appuyez **1**; **0**, puis appuyez **°F / °C** pour une seconde. L'affichage change pour **-10**.
- 3 Appuyez la touche **Start** (démarrer). L'affichage indique l'heure du jour. La prochaine fois que vous utiliserez la cuisson, le four utilisera le nouveau réglage de température.





Cuisson et rôtissage par convection

Les fonctions Convection Bake et Convection Roast vous permettent de programmer le four pour cuire ou rôtir à n'importe quelle température entre 66°C (150°F) et 288°C (550°F). Le ventilateur situé à l'arrière de la cavité du four fait circuler l'air chaud uniformément dans toute la cavité du four. Par conséquent, les aliments sont cuits plus uniformément et dorés en moins de temps qu'avec une chaleur normale.

Pour la cuisson par convection :

- Idéal pour cuire des aliments sur plusieurs grilles.
- Bon pour les grandes quantités d'aliments cuits au four.
- Donne de bons résultats avec les biscuits, les galettes, les brownies, les petits gâteaux, les choux à la crème, les brioches, les gâteaux des anges et le pain.
- La cuisson des biscuits est meilleure lorsqu'ils sont cuits sur des tôles à biscuits plates.
- Pour la cuisson par convection sur une seule grille, placez la grille du four en position 3 ou 4.
- Lors de la cuisson par convection sur plusieurs grilles, placez les grilles du four en position 3 et 5.

Pour rôtir à la convection :

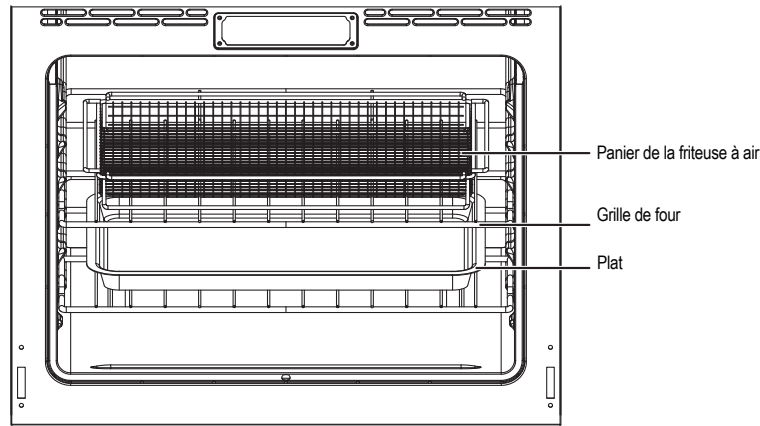
- Bon pour les grosses pièces de viande tendres à découvert.
 - Pour obtenir de meilleurs résultats, placez une lèche-frite avec une grille sous la viande ou la volaille pendant le rôtissage par convection. La lèche-frite recueille les déversements de graisse et la grille empêche les éclaboussures de graisse.
1. Disposez la grille de four à l'endroit désiré.
 2. Appuyez le  de la touche **Bake** (cuire par convection) or  **Roast** (rôtir par convection). Le four émet un signal sonore chaque fois que vous appuyez sur une touche. L'affichage indique la température par défaut de 325° et l'icône de la touche Bake (cuire) clignote. Si la température par défaut est la température souhaitée, passez à l'étape 4.
 3. (optionnel) Appuyez la touche numérique pour la température désirée. Tous les grillages doivent être faits sur une lèche-frite ou un grilloir.
 4. Appuyez la touche **Start** (démarrer). Le four s'allume automatiquement et amorce le préchauffage. Le préchauffage est important pour les résultats de cuisson.
L'affichage indique PRE (préchauffage), 100°, l'heure et Fan Bake (ventilateur de cuisson) ou Fan Roast (ventilateur du gril) tant que le four n'a pas atteint 100°. Puis l'affichage indique la température actuelle du four. Lorsque le four atteint la température que vous avez réglée, il sonne trois fois.
 5. Placez les aliments dans le four et fermez la porte du four.
Lorsque la cuisson ou le rôtissage est terminé, le four s'éteint automatiquement, END (fin) clignote à l'écran et le four émet un signal sonore pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **Off/Clear** (Arrêt/Effacer). L'affichage indique l'heure du jour.
 6. Pour modifier une température de cuisson programmée, appuyez sur  de la touche **Bake** (cuire) ou  **Roast** (gril), entrez la nouvelle température puis appuyez sur la touche **Start** (démarrer). Le four termine la cuisson à la nouvelle température.

Friture à air

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

La fonction Air Fry (friture à l'air) fonctionne mieux pour la cuisson sur une seule grille avec des aliments emballés et prêts-à-servir. Assurez-vous de les retirer de l'emballage avant de les cuire. Vous pouvez programmer les températures entre 350 °F et 550 °F. Laissez la lampe du four éteinte lors de la cuisson.

- Note :** Pour de meilleurs résultats, utilisez le mode four simple et placez le panier de la friteuse en position 4.
- Placez une feuille de cuisson ou un plat (non fourni) sur la grille située sous le panier de la friteuse Air Fryer pour récupérer les gouttes. Cela permet de réduire les éclaboussures et la fumée.
 - Retirez le panier de la friteuse avant de procéder à l'autonettoyage.
 - Portez des mitaines de four résistantes à la chaleur lorsque vous sortez des aliments cuits.
 - Assurez-vous que les aliments placés dans le panier de la friteuse ne dépassent pas 5 kg (11 lb).



1. Répartir les aliments sur la grille.
2. Appuyez **Air Fry** (friture à l'air). La température par défaut est de 220° C (425° F). Si la température par défaut est celle que vous souhaitez, passez à l'étape 4.
3. (Optionnel) Appuyez la touche numérique pour la température désirée.
4. Appuyez **START** (démarrer).
5. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez **OFF** (arrêt) et retirez les aliments.

Programmation du temps de cuisson

La fonction Cook Time (temps de cuisson) vous permet de programmer le four pour cuire les aliments à une température déterminée pour une durée spécifique. À la fin du temps déterminé, le four se ferme (OFF) automatiquement.

MISE EN GARDE : Soyez prudent lorsque vous utilisez la fonction Cooking Time (temps de cuisson). Cette fonction est plus utile pour cuire la viande séchée ou surgelée et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement, comme le lait, les œufs, le poisson, la volaille et les viandes, doivent être réfrigérés avant d'être enfournés. Même 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. La consommation d'aliments avariés peut entraîner une intoxication alimentaire.

- 1 Placez la grille du four à la position désirée puis placez les aliments au four et refermez la porte du four.

Note : Placez les aliments dans le four après le préchauffage si la recette le demande. Le préchauffage est important pour les résultats de cuisson.

- 2 Appuyez **Bake** (cuire). L'affichage indique la température par défaut et l'icône de la touche Bake (cuire) clignote. Si la température par défaut est la température souhaitée, passez à l'étape 4.
- 3 (optionnel) Appuyez la touche numérique pour la température désirée. Le préchauffage est important pour les résultats de cuisson. Tous les grillages doivent être faits sur une lèche-frite ou un grilloir.
- 4 Appuyez la touche **Cook Time** (temps de cuisson). L'affichage indiquera 00:00.
- 5 Appuyez la touche numérique pour la durée de cuisson désirée. L'affichage indique le temps sélectionné. Vous pouvez régler le temps pour la durée désirée de 1 minute à 10 heures.
- 6 Appuyez **Start** (démarrer). Le four s'allume automatiquement et amorce le préchauffage. L'écran affiche la température par défaut ou sélectionnée, Bake (cuire), et le temps de cuisson sélectionné, en attendant que le four atteigne la température définie. Lorsque le four atteint cette température, il sonne trois fois. Le four commence à cuire pour la durée programmée et l'écran affiche le temps de cuisson restant. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement et END (fin) clignote sur l'affichage. Le four émet un signal sonore pour 30 secondes ou jusque vous appuyez la touche **Off/Clear** (Arrêt/Effacer). L'affichage indique l'heure du jour.

- 7 Pour changer la température de cuisson programmée, appuyez sur la touche **Bake** (cuire), entrez la nouvelle température puis appuyez la touche **Start** (démarrer). Le four termine la cuisson à la nouvelle température.
- 8 Pour changer le temps de cuisson, appuyez la touche **Cook Time** (temps de cuisson), entrez le nouveau temps de cuisson puis appuyez la touche **Start** (démarrer). Le four continue le temps de cuisson selon la durée restante que vous avez définie.

Note : Pour voir l'heure pendant la cuisson, appuyez et maintenez la touche **Clock Set*** (réglage de l'heure). Lorsque vous relâchez la touche **Clock Set*** (réglage de l'horloge), l'écran affiche à nouveau la durée de cuisson restante.

Programmation d'une heure de démarrage différée

La fonction Delay Start (départ différé) vous permet d'utiliser la minuterie pour démarrer et arrêter automatiquement un autre programme de cuisson (cuisson au four, cuisson au four par convection ou rôtissage par convection). Vous pouvez programmer un délai jusqu'à 10 heures. L'horloge doit être réglée correctement à l'heure du jour pour que Delay Start (départ différé) fonctionne bien.

MISE EN GARDE : Soyez prudent lorsque vous utilisez la fonction Delay Time (départ différé). Cette fonction est plus utile pour cuire la viande séchée ou surgelée et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement, comme le lait, les œufs, le poisson, la volaille et les viandes, doivent être réfrigérés avant d'être enfournés. Même 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. La consommation d'aliments avariés peut entraîner une intoxication alimentaire.

1. Placez la grille du four à la position désirée puis placez les aliments au four et refermez la porte du four. Tous les grillages doivent être faits sur une lèchefrite ou un grilloir.
2. Appuyez la touche pour la cuisson au four ou la fonction de grillage désirée. L'affichage montre la fonction avec l'icône qui clignote et indique la température par défaut 175° C (350° F). Si la température par défaut est la température souhaitée, passez à l'étape 4.
3. (optionnel) Appuyez la touche numérique pour la température désirée. L'affichage indique la température réglée.
4. Appuyez la touche **Cook Time** (temps de cuisson). L'affichage indique la température de cuisson. Bake (cuire) et 00:00.
5. Appuyez la touche numérique pour entrer la durée de cuisson désirée. La durée de cuisson réglée clignote sur l'affichage. Vous pouvez régler la durée pour un temps entre 1 minute à 10 heures.
6. Appuyez **Delay Start** (départ différé) L'affichage indique Delay (différé) et 00:00 clignote.
7. Utilisez la touche numérique pour entrer la durée de temps que vous désirez que le four attende pour démarrer. Vous pouvez régler la durée pour un temps entre 1 minute à 10 heures.
8. Appuyez **Start** (démarrer) Le four s'allume automatiquement et amorce le préchauffage. L'affichage indique la température par défaut ou celle choisie. Bake (cuire) et le temps de cuisson désiré jusqu'à ce que le four atteigne la température réglée. Lorsque le four atteint cette température, il émet trois signaux sonores. Le four commence à cuire pour la durée programmée et l'écran affiche le temps de cuisson restant. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement, END (fin) clignote sur l'affichage et le four émet un signal sonore pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur **Off/Clear** (Arrêt/Effacer). Ensuite, l'affichage indique l'heure du jour.
9. Pour changer la température de cuisson programmée, appuyez sur la touche **Bake** (cuire), entrez la nouvelle température puis appuyez la touche **Start** (démarrer).
10. Pour changer le temps de cuisson, appuyez **Cook Time** (temps de cuisson), entrez le nouveau temps de cuisson puis appuyez **Start** (démarrer). Le four continue le temps de cuisson selon la durée restante que vous avez définie.
11. Pour changer le temps de cuisson, appuyez la touche **Cook Time** (temps de cuisson), entrez le nouveau temps de cuisson puis appuyez la touche **Start** (démarrer). Le four continue le temps de cuisson selon la durée restante que vous avez définie.

Grillage

La fonction Broil (griller) vous permet de cuire et de dorer les aliments en utilisant seulement l'élément chauffant supérieur. La porte du four doit rester fermée durant le grillage. La viande et les poissons doivent toujours être placés sur une grille dans une lèchefrite.

AVERTISSEMENT : Si le feu prend dans le four, fermer la porte du four et l'arrêter (OFF). Si le feu continue, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur à mousse de cuisine. Ne pas jeter de l'eau ou de la farine sur le feu. La farine peut exploser et l'eau peut propager un feu de friture. Les deux peuvent causer des blessures corporelles ou des dommages matériels.

1. Placez la grille du four pour que le dessus des aliments soit au moins de 7,6 à 12,7 cm (3 à 5 pouces) de la source de chaleur supérieure.
2. Placez les aliments sur une lèchefrite avec une grille d'insertion dans le four. Fermez la porte du four.
3. Appuyez **Broil** (griller) une fois pour **Hi** (élevée) ou deux fois pour **Lo** (bas). Utilisez **Lo** (bas) pour cuire des aliments comme la volaille ou des tranches épaisses de viande entièrement sans trop les dorer.
4. Appuyez **Start** (démarrer). Le four allume automatiquement l'élément supérieur et démarre la cuisson. L'affichage indique le réglage **Broil** (griller) sur Hi (élevé) ou Lo (bas) selon votre sélection. Grillez sur un côté pour dorer l'aliment puis tournez-le pour griller l'autre côté.
5. Lorsque le grillage est terminé, appuyez **Off/Clear** (Arrêt/Effacer) pour fermer le four. L'affichage indique l'heure du jour.
6. Pour changer la programmation d'un réglage sur **Broil** (griller), appuyez sur Broil pour changer le réglage entre **Hi** (élevé) et **Lo** (bas) puis appuyez **Start** (démarrer). Le four change le réglage du gril et continue la cuisson à la nouvelle température.

Guide de grillage

Ce guide n'est qu'une référence.

- La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences de cuisson affectent les durées de cuisson au gril.
- Si vous recouvrez la viande d'une feuille d'aluminium et que vous la laissez reposer couverte pendant 10 minutes après la fin de la cuisson, la température interne augmente de 5 à 10 °F degrés.
- Veillez à fermer la porte après avoir retourné les aliments.
- Maintenez la lèchefrite (non incluse) dressée au centre de la grille pour une meilleure performance de cuisson.

ALIMENTS	PRÉFÉRENCES DE CUISSON	TAILLE	ÉPAISSEUR	RÉGLAGE DU GRIL	POSITION DE LA GRILLE
Hamburgers	Médium	9 galettes	1 po	HI (Élevé)	6
Bifteck	Médium	1 pc.	1 po	HI (Élevé)	5
Morceaux de poulet	Bien cuit	2-3 lb	3/4 à 1 po	LO (bas)	4
Filets de saumon	Bien cuit	3-4 lb	1/2 à 3/4 po	HI (Élevé)	5
Côtelettes de porc	Bien cuit	1-2 pcs	1/2 à 3/4 po	LO (bas)	4
Côtelettes d'agneau	Médium	4-6 pcs	1 po	HI (Élevé)	5

Maintenir les aliments au chaud

La fonction Keep Warm (maintien au chaud) vous permet de garder les aliments cuits au chaud à une température de cuisson basse pendant une durée maximale de trois heures.

1. Placez la grille du four à la position désirée puis placez les aliments au four et refermez la porte du four.
2. Appuyer la touche **Keep Warm** (maintien au chaud) puis **Start** (démarrer). Le four s'allume automatiquement à une température de 65 °C (150 °F). L'affichage indique Warm et l'heure du jour.
3. Lorsque le réchauffement est terminé, appuyez **Off/Clear** (Arrêt/Effacer). L'affichage indique l'heure du jour.

Passer de Fahrenheit à Celsius



Vous pouvez programmer les commandes du four pour afficher la température en Celsius ou Fahrenheit. Le four a été pré-réglé en usine pour afficher en Fahrenheit.

1. Appuyez et maintenez la touche °F / °C pour une seconde. L'affichage indique F ou C. Par défaut c'est F.
2. Appuyez et maintenez la touche °F / °C pour une seconde pour changer entre F et C.
3. Appuyez la touche **Start** (démarrer) pour sauvegarder la sélection de température.

Activer ou désactiver le son



Vous pouvez changer le son et les commandes du four en marche (on) ou à l'arrêt (off).

Note : L'horloge et ses signaux sonores d'avertissement demeurent actifs (on) même si vous arrêtez (off) le signal sonore.

1. Appuyer le  de la touche (son) pour trois secondes. L'affichage indique Snd On (son activé) ou Snd Off (son désactivé). Le réglage par défaut est Snd On (son activé).
2. Appuyez le  de la touche (son) pour trois secondes pour basculer entre **Snd On** (son activé) et **Snd Off** (son désactivé).
3. Appuyez la touche Start (démarrer) pour sauvegarder le réglage du son.

Verrouiller les commandes du four

La fonction Lock (verrouiller) désactive les touches du panneau de commande pour éviter que le four s'allume accidentellement. Les touches demeurent verrouillées jusqu'à ce que vous éteigniez cette fonction.

1. Appuyez et maintenez le  de la touche (lock) pour trois secondes. Le four émet un bruit sonore et l'affichage indique Lock, l'heure du jour et l'icône de verrouillage (lock).
2. Pour déverrouiller les commandes, appuyez et maintenez la  touche (lock) pour trois secondes.

Entretien

4,8 pi3 Cuisinière électrique à convection avec autonettoyage et friture à l'air

Nettoyage et entretien	36
Nettoyer le panneau de commande	36
Nettoyer les pièces peintes et les garnitures décoratives	36
Nettoyer les surfaces en acier inoxydable	36
Nettoyer les grilles de four	36
Nettoyer les grilles de four	37
Nettoyer les boutons de commande des brûleurs de surface	37
Nettoyer la surface de cuisson	37
Retirer et replacer la porte du four	39
Retirer et replacer le tiroir de rangement	43
Autonettoyage du four	44
Nettoyage à la vapeur du four	44
Dépannage	45
Affichage du panneau de commande	45
Surface de cuisson	46
Four	47
Tiroir	48
Codes d'erreur	49

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT :

- Veuillez toujours vous assurer que les commandes sont fermées et que toutes les surfaces sont froides avant de retirer ou de nettoyer n'importe laquelle partie de la cuisinière. Ceci vous évitera de vous brûler.
- Si votre cuisinière est retirée du mur pour une raison quelconque, assurez-vous que le dispositif antibasculement est réengagé après que votre cuisinière a été remise en place. Si cette précaution n'est pas prise, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures corporelles.

Nettoyer le panneau de commande

MISE EN GARDE :

- Ne jamais utiliser de la laine d'acier ou des nettoyeurs abrasifs.
 - Protégez la surface des objets tranchants.
- Ces articles peuvent endommager la surface.

1. Verrouillez les commandes du four. Voir verrouiller les commandes du four à la page 34.
2. Nettoyez les projections à l'aide d'un chiffon humide ou d'un produit de nettoyage pour vitres. Vous pouvez utiliser de l'eau savonneuse tiède pour nettoyer les zones de taches tenaces.
3. Lorsque vous avez terminé le nettoyage, déverrouillez les commandes du four.

Nettoyer les parties peintes et la garniture décorative

- Pour le nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse, puis asséchez avec un chiffon propre, sec et doux.
- Pour les résidus plus difficiles et l'accumulation de graisse, appliquez un détergent liquide directement sur la zone concernée et laissez agir pour 30 à 60 minutes. Essayez avec un chiffon humide et asséchez avec un chiffon propre, sec et doux.

MISE EN GARDE : Ne pas utiliser de tampon en laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons et nettoyeurs abrasifs égratignent la surface et endommagent la finition.

Nettoyer les surfaces en acier inoxydable

MISE EN GARDE : Ne pas utiliser de tampon en laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons et nettoyeurs abrasifs égratignent la surface et endommagent la finition.

Note : Pour éviter toute décoloration ou tache de graisse, nous vous recommandons de nettoyer et d'éliminer les éclaboussures, les taches et la graisse de votre cuisinière après chaque utilisation.

1. Déposez une petite quantité d'un nettoyant pour acier inoxydable conçu pour les appareils électroménagers sur un chiffon ou un papier essuie-tout humide.
2. Nettoyer une petite zone en frottant dans le sens du grain de l'acier inoxydable, le cas échéant.
3. Sécher et polir avec un papier essuie-tout propre et sec ou un chiffon doux.
4. Répétez si nécessaire.

Note : Si vous avez déjà utilisé un nettoyant pour appareils en acier inoxydable à base d'huile minérale, lavez la surface avec du liquide vaisselle et de l'eau avant d'utiliser le nettoyant pour acier inoxydable.

Nettoyer les grilles de four.

MISE EN GARDE : Assurez-vous que les grilles du four sont refroidies avant de les retirer.

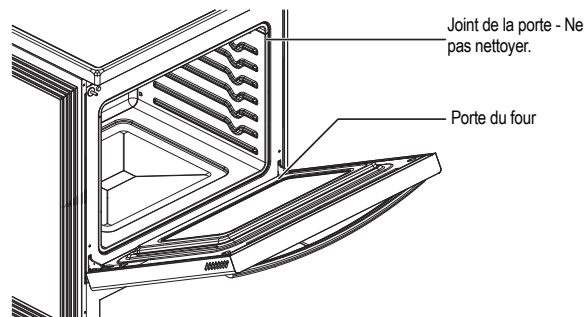
1. Tirer une grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulevez l'avant de la grille du four et tirez pour la retirer du four.
3. Nettoyez à la main dans de l'eau chaude savonneuse avec un tampon à récuser en plastique ou une éponge remplie de savon, puis asséchez à l'aide d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de laine d'acier.
4. Pour remettre la grille en place, placez le bord arrière de la grille sur le support de la grille, puis soulevez l'avant de la grille et faites-la glisser dans le four. Si une grille a du mal à glisser, frottez 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.

MISE EN GARDE :

- NE PAS nettoyer le joint de la porte du four. Le joint est fait d'un matériau tissé qui est essentiel pour une bonne étanchéité. Faire attention de ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.
- NE PAS immerger dans l'eau.
- NE PAS pulvériser ou laisser de l'eau ou le produit de nettoyage pour vitres pénétrer dans les événements de la porte.
- N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs pour four, de poudres de nettoyage ou tout autre produit de nettoyage abrasif sur l'extérieur de la porte du four.

La porte du four comporte plusieurs surfaces qui nécessitent des techniques de nettoyage différentes. Le joint du cadre de la porte du four ne doit jamais être nettoyé ou déplacé pour nettoyer d'autres surfaces. Le joint est fait d'un matériau tissé qui est essentiel pour une bonne étanchéité à la chaleur.

1. Nettoyez la surface intérieure de la porte à la main avec de l'eau chaude savonneuse et un tampon à récurer en plastique savonneux. Ne laissez pas l'humidité pénétrer à l'intérieur de l'assemblage de la porte.



2. Rincer et sécher soigneusement avec un chiffon propre et doux.
3. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable de la porte extérieure en suivant les instructions de la section Nettoyage des surfaces en acier inoxydable à la page 36.
4. Nettoyez la vitre avec un produit de nettoyage pour les vitres ou de l'eau tiède savonneuse et rincez-la soigneusement. Ne laissez pas l'humidité pénétrer à l'intérieur de l'assemblage de la porte.

Nettoyer les boutons de commande des brûleurs de surface.**AVERTISSEMENT :**

- N'utilisez pas de pulvérisateur nettoyant sur le panneau de commande des brûleurs de surface. Les éclaboussures pénétrant dans les trous de la valve peuvent entrer en contact avec des composants électriques, ce qui peut entraîner la mort, des blessures corporelles ou des dommages au produit.
- Les boutons et les tiges de valve doivent être complètement secs avant d'être réinstallés.

1. Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs de surface sont en position OFF (arrêt).
2. Tirez les boutons de commande tout droit des tiges de vanne de commande des brûleurs de surface. Ne pas nettoyer les boutons de commande dans un lave-vaisselle. Ils ne sont pas résistants au lave-vaisselle.
3. Nettoyez les boutons dans une eau savonneuse tiède. Rincez et asséchez complètement toutes les surfaces (incluant l'arrière et le trou de la tige).
4. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec un nettoyant pour acier inoxydable sur un linge doux humide.
5. Remplacez les boutons de commande sur la position OFF (arrêt) en les poussant sur les tiges de vanne de commande.

Nettoyer la surface de cuisson

La surface de cuisson est en émail vitrifié. Pour éviter que cette surface ne devienne terne, essuyez et nettoyez les éclaboussures 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 causer des taches ternes si on les laisse durcir.

MISE EN GARDE :

- Ne pas utiliser de tampon en laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons et nettoyeurs abrasifs égratignent la surface et endommagent la finition.
- Vérifiez soigneusement que le dessous des casseroles ne présente pas de rugosité susceptible d'égratigner la surface de cuisson.

Nettoyage d'une utilisation quotidienne normale

Note : L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique aide à conserver l'aspect neuf de la surface de cuisson.

Utilisez seulement un nettoyant pour surface en vitrocéramique. D'autres nettoyants peuvent ne pas être aussi efficaces. En suivant ces étapes, vous pouvez entretenir et protéger le dessus. Posez un chiffon humide sur la surface de cuisson en verre.

Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la à l'aide d'un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique. Ceci permet de protéger la surface et de faciliter le nettoyage.

1. Agitez bien le nettoyant pour surface de cuisson, puis appliquez quelques gouttes de nettoyant directement sur la surface.
2. Utilisez un papier essuie-tout ou un tampon de nettoyage pour les tables de cuisson en céramique pour nettoyer toute la surface.
3. Utilisez un chiffon sec ou un papier essuie-tout pour éliminer tous les résidus de nettoyage. Vous n'avez pas besoin de rincer.

Nettoyer les déversements de sucre et les plastiques fondus

Note : Si des picots ou des entailles sont déjà apparus à la surface du verre, ils ne peuvent pas être réparés. La surface de cuisson devra être remplacée.

Les débordements sucrés (tels que les gelées, le fudge, les bonbons et les sirops) ou les plastiques fondus peuvent former des picots sur la surface de cuisson. Ce n'est pas couvert par la garantie.

Vous devez nettoyer le débordement tant qu'il est encore chaud. Faites attention lors de l'élimination des substances chaudes.

Lorsque vous utilisez un grattoir, assurez-vous qu'il est neuf et que la lame de rasoir est toujours tranchante. N'utilisez pas de lame usée ou entaillée.

1. Éteignez tous les brûleurs de surface. Retirez les casseroles chaudes.
2. Avec un gant de four, utilisez un grattoir à lame de rasoir à tranchant unique pour déplacer le liquide renversé vers une zone froide de la surface de cuisson. Enlevez le déversement avec des papiers essuie-tout.
3. Attendez que la surface de cuisson ait refroidi, puis enlevez les déversements restants.

Ne réutilisez pas les brûleurs de surface tant que tous les résidus n'ont pas été complètement éliminés.

Retirer des résidus cuits

1. Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont éteints, puis laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Répandez quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique sur toute la zone de résidus brûlés.
3. À l'aide d'un tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en céramique, frottez la zone de résidus. Appliquez une pression comme nécessaire.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus si nécessaire.
5. Pour une protection supplémentaire, une fois que tous les résidus ont été enlevés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.

Retirer des résidus cuits tenaces

1. Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont éteints, puis laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à tranchant unique à un angle d'environ 45° contre la surface du verre et grattez le résidu. Vous devez appliquer une pression pour enlever le résidu. Ne pas gratter les rebords.
3. Après avoir gratté, répandez quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique sur toute la zone de résidus brûlés. Utilisez un tampon de nettoyage pour enlever les déversements restants.
4. Pour une protection supplémentaire, une fois que tous les résidus ont été enlevés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.

Nettoyer les rebords de la surface de cuisson

- Posez un chiffon humide sur le rebord pour quelques minutes, puis essuyez-le avec un nettoyant non abrasif.

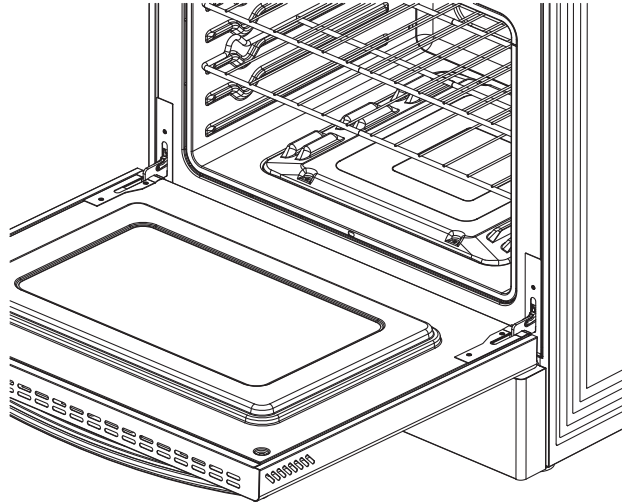
Retirer et replacer la porte du four

AVERTISSEMENT :

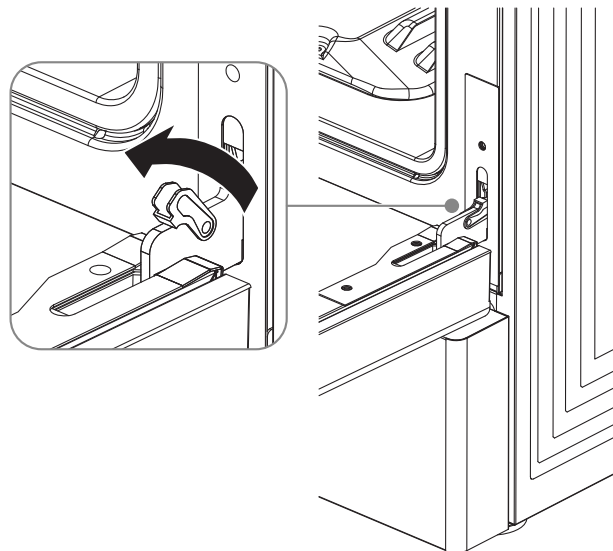
- Nous vous recommandons de ne pas retirer la porte à moins d'être dirigé à le faire par le service à la clientèle de Kenmore®.
- La porte du four est lourde. Ne pas soulever la porte par sa poignée. Faites attention à ne pas échapper la porte lors de son retrait. Une manipulation incorrecte peut entraîner des blessures corporelles.
- Débranchez l'alimentation électrique de votre cuisinière avant de retirer la porte du four. Cela évite de mettre accidentellement le four en marche pendant que la porte est retirée.

Retirer la porte

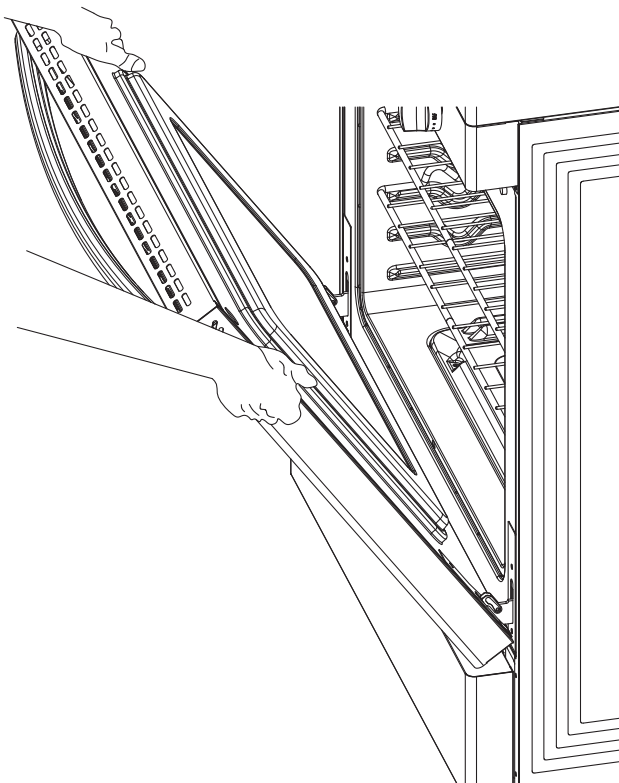
1 Ouvrir la porte au complet



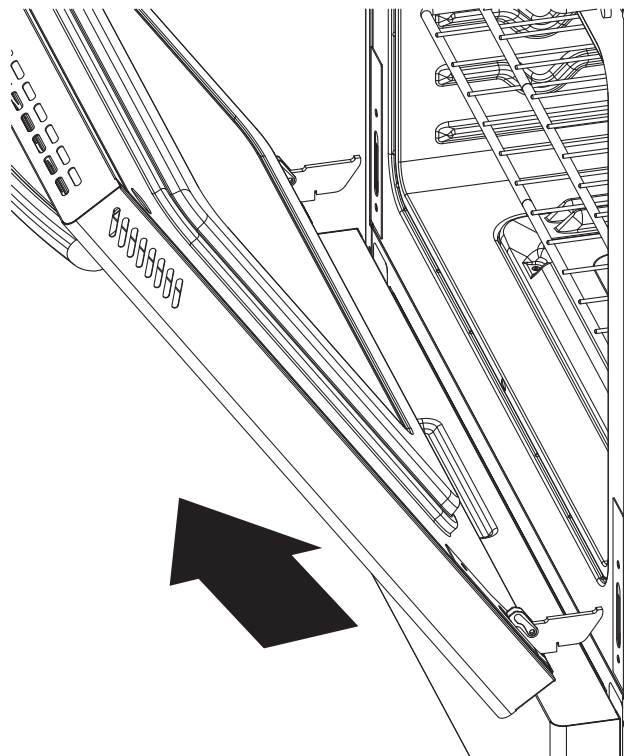
2 Ouvrir les leviers au complet de chaque côté.



3 Maintenez la porte fermement de chaque côté.

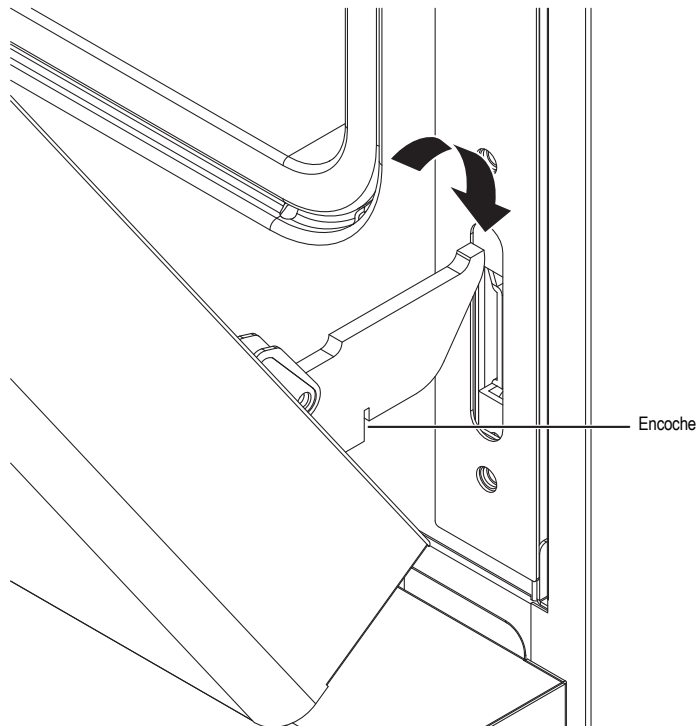


- 4 Dégagez les charnières et retirez la porte délicatement en formant un angle de 30° entre la porte et le four. Placez la porte sur une surface de protection.



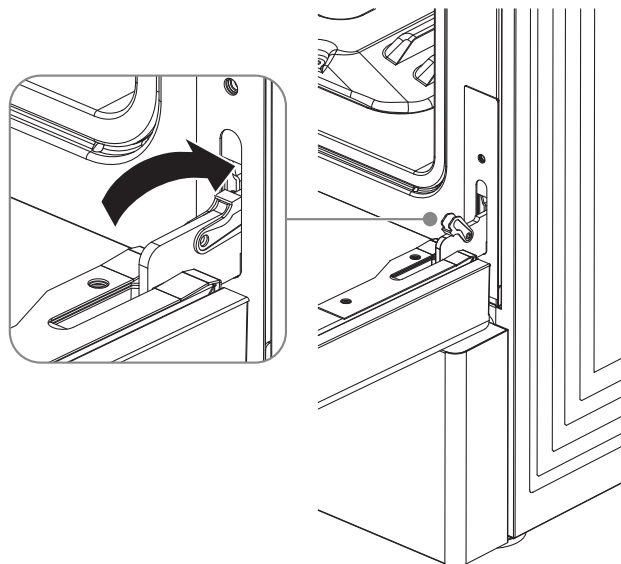
Remplacer la porte

1 Maintenir fermement la porte en position presque semi-ouverte.

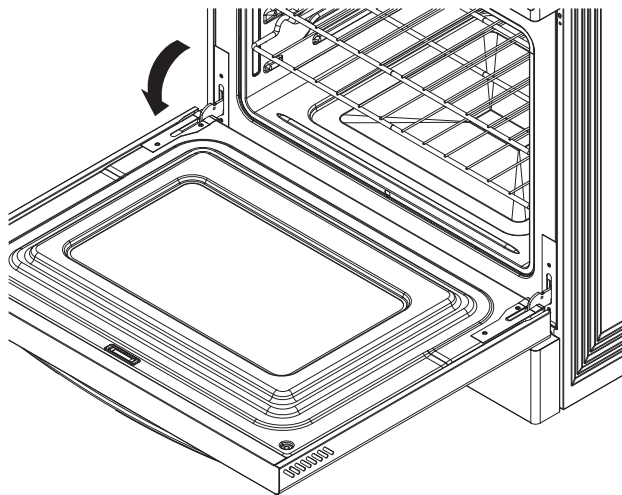


2 Insérer les languettes de la charnière dans les fentes en veillant à ce que les encoches des deux côtés tombent en place.

3 Ouvrir la porte au complet



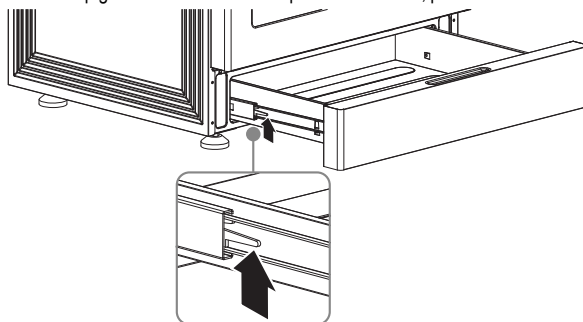
4 Fermez complètement les leviers sur la droite et la gauche des charnières, puis fermez la porte.



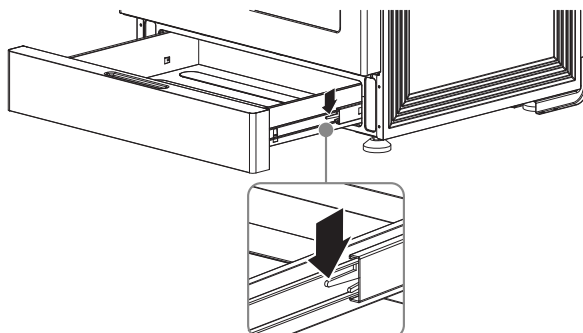
Retirer et replacer le tiroir de rangement

Le tiroir de rangement est un bon endroit pour ranger les accessoires de la batterie de cuisine. Ne pas ranger des plats de plastique ou du matériel inflammable dans le tiroir. Nettoyez le tiroir de rangement avec un chiffon ou une éponge humide. Ne jamais utiliser des abrasifs ou des tampons à récurer.

1. Glissez le tiroir jusqu'à ce qu'il arrête.
2. Repérez les clips de la glissière de chaque côté.
3. À l'aide des deux mains, soulever le clip gauche tout en tirant le clip droit vers le bas, puis retirer le tiroir.



- 4 Nettoyez le tiroir à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon ou d'une brosse douce, puis rincez-le et séchez-le à fond.
- 5 Placer le tiroir dans les glissières de chaque côté, puis enclencher les clips.



Autonettoyage du four

MISES EN GARDE :

- Ne pas laisser les jeunes enfants sans surveillance autour du four pendant le cycle d'autonettoyage. Les surfaces extérieures du four peuvent être extrêmement chaudes.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles à la fumée se dégageant de l'autonettoyage du four. Relocalisez les oiseaux dans une pièce bien aérée loin de votre four.
- Ne recouvrez pas le four, les grilles ou le fond du four de papier d'aluminium. Cela entraîne une mauvaise répartition de la chaleur, des résultats de cuisson médiocres et des dommages permanents à l'intérieur du four. Le papier d'aluminium fond et adhère aux surfaces intérieures du four.
- Ne forcez pas l'ouverture de la porte du four pendant le cycle d'autonettoyage. Ceci endommage le système de verrouillage automatique de la porte. La porte se verrouille automatiquement lorsque le cycle d'autonettoyage est lancé et reste verrouillée aussi longtemps que le cycle n'est pas annulé et que la température du four n'est pas inférieure à 400 °F (204 °C).
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Le four peut être encore TRÈS CHAUD, de l'air chaud et des vapeurs chaudes peuvent s'évacuer lorsque la porte est ouverte.
- Essuyez tout excès de débordements avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage.
- Ne pas utiliser des produits de nettoyage pour le four. Les nettoyeurs commerciaux pour fours ou les revêtements de fours ne doivent JAMAIS être utilisés à l'intérieur ou autour de quelconques parties du four. Les résidus de nettoyeurs pour four endommagent son intérieur lors d'une opération de autonettoyage.

Les nettoyeurs pour four endommagent son intérieur lors d'une opération d'autonettoyage.

- 1 Assurez-vous que la porte est déverrouillée. Retirez toutes les grilles de la cavité du four.
- 2 Assurez-vous que la porte du four est fermée complètement et déverrouillée.
- 3 Appuyez **Oven Clean** (nettoyage du four) une fois. L'icône Steam Clean (nettoyage vapeur) apparaît sur l'affichage.
- 4 Sélectionnez le temps du nettoyage en appuyant **Oven Clean** (nettoyage du four) deux ou trois fois. Lorsque vous appuyez **Oven Clean** (nettoyage du four) plusieurs fois, votre four passe d'un cycle à l'autre :
 - Une fois pour le nettoyage à la vapeur
 - Deux fois pour l'autonettoyage de 3 heures
 - Trois fois pour l'autonettoyage de 5 heures
 - Quatre fois pour l'autonettoyage de 2 heures
- 5 Appuyez **START** (DÉMARRER) La porte du four se verrouille et le four commence à chauffer. Lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé, le four émet trois signaux sonores. La porte demeure verrouillée et l'icône Lock (verrouillage) clignote jusqu'à ce que la température du four soit en dessous de 204 °C (400 °F). Lorsque l'icône Lock (verrouillage) s'éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.

AVERTISSEMENT : N'essayez pas d'ouvrir la porte du four immédiatement après la fin du cycle d'autonettoyage. Le four est encore très chaud lors du déverrouillage de la porte. L'échappement d'air chaud et/ou de vapeur peut vous brûler.

- 6 Lorsque le four est refroidi, essuyez les surfaces du four avec un linge pour enlever les résidus de cendres. Utilisez une laine d'acier pour enlever les taches tenaces. Utilisez un chiffon trempé de vinaigre pour retirer les dépôts de calcaire. Si les résultats de nettoyage ne sont pas satisfaisants, répéter le cycle. HOT (chaud) apparaît sur l'affichage jusqu'à ce que le four refroidisse. Attendez que le message disparaisse et puis démarrez un nouveau cycle.
- 7 Appuyez **OFF** (arrêt) pour remettre l'affichage sur l'heure.

AVERTISSEMENT : Assurez-vous que toutes les commandes sont fermées (OFF) et que toutes les surfaces sont FROIDES avant de nettoyer une quelconque partie de la cuisinière.

MISE EN GARDE : N'utilisez pas les brûleurs de surface lorsque le four effectue un cycle d'autonettoyage. Le nettoyage automatique ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.

Note : Le ventilateur de refroidissement tourne automatiquement pendant un certain temps après l'autonettoyage.

Annulation du cycle d'autonettoyage

Vous pourriez avoir à interrompre ou arrêter un cycle d'autonettoyage à cause de la fumée dans le four.

- Appuyez **OFF** (arrêt). Le cycle s'arrête mais la porte demeure verrouillée et l'icône Lock (verrouillage) clignote jusqu'à ce que la température du four soit en dessous de 204 °C (400 °F).

Nettoyage à la vapeur du four

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

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez 300 ml (10 onces) d'eau dans le fond du four vidé et fermez la porte du four. Utilisez de l'eau normale et non de l'eau distillée. Pour le nettoyage à la vapeur, utilisez exactement 300 ml (10 onces) d'eau pour obtenir les meilleurs résultats.

Note : Pour les résidus tenaces, tels que la matière grasse laissée par le rôtissage, nous vous recommandons de les frotter avec du détergent avant d'activer la fonction de nettoyage à la vapeur.

3. Appuyez **Oven Clean** (nettoyage du four) une fois. L'icône Steam Clean (nettoyage vapeur) apparaît sur l'affichage.

4. Appuyez la touche **Start** (Marche). Lorsque l'opération est terminée, l'affichage clignote et un signal sonore est émis.

Note : Si vous appuyez sur la touche **Oven Clean** (Nettoyage du four) lorsque la température du four est supérieure à 65 °C (150 °F), l'indication **Hot** (Chaud) apparaît à l'écran. Comme cette fonction donne les meilleurs résultats lorsqu'elle est lancée pendant que le four est froid, nous vous recommandons d'attendre que le four ait refroidi et que Hot disparaisse de l'affichage.

5. Appuyez sur la touche **Off/Clear** (Arrêt/Effacer).

AVERTISSEMENT : Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin d'une opération de nettoyage à la vapeur, car l'eau du fond est chaude.


6. Ouvrez la porte du four et enlevez à l'aide d'une éponge l'excès d'eau. Ne pas laisser l'excès d'eau dans le four pour une durée quelconque. Une quantité d'eau significative demeure dans le fond du four suite à un cycle de nettoyage à la vapeur.
7. Utilisez une éponge imbibée de détergent ou un tampon à récurer pour essuyer l'intérieur du four. Enlevez les résidus tenaces avec un tampon en nylon. Vous pouvez enlever les dépôts de calcaire avec un chiffon doux trempé dans le vinaigre. Si le four est toujours sale, répétez l'opération après le refroidissement du four.
8. Après le nettoyage, laissez la porte du four entrouverte à un angle de 15° pour laisser la surface intérieure en émail sécher complètement.

Dépannage

Si les solutions de cette section ne règlent pas le problème, contactez un technicien de service qualifié ou le service à la clientèle de Kenmore®.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Ma cuisinière n'est pas de niveau.	Votre cuisinière a été installée incorrectement.	<ul style="list-style-type: none"> • Placez une grille de four au milieu du four. Placez un niveau sur la grille de four. Réglez le nivellement des pattes à la base jusqu'à ce qu'il soit de niveau. • Assurez-vous que le nivellement, la stabilité et la solidité de votre plancher sont adéquats pour soutenir la cuisinière.
	Le plancher est affaissé ou en pente.	Contactez un charpentier pour corriger la situation.
	Les armoires de cuisine sont mal alignées et donnent l'impression que votre cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires de cuisine sont à angle droit et donne une distance suffisante pour l'installation.
Ma cuisinière doit être accessible pour assurer l'entretien et ne peut être déplacée facilement.	La patte du four se trouve à l'intérieur du dispositif antibasculement.	Glissez la cuisinière vers l'avant pour que la patte soit hors du dispositif antibasculement puis déplacez votre cuisinière telle que nécessaire. Assurez-vous de replacer la patte dans le dispositif antibasculement lorsque vous avez terminé.
	Les armoires de cuisine ne sont pas à angle droit et sont trop proches de la cuisinière.	Contactez un contracteur ou un installateur pour mettre votre cuisinière accessible.
	Un tapis interfère avec le mouvement de la cuisinière.	Prévoyez un espace suffisant pour soulever la cuisinière au-dessus du tapis.

Affichage du panneau de commande


PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'affichage n'apparaît pas.	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou que le disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
L'affichage clignote.	Il y a eu une panne de courant.	Remettez l'horloge à l'heure.
Le signal sonore ne fonctionne pas.	Le signal sonore a été fermé.	Appuyez et maintenez le  de la touche (son) pour trois secondes.
J'ai fermé le signal sonore mais il sonne encore.	Certains signaux sonores ne s'éteignent pas.	L'horloge et ses signaux sonores d'avertissement demeurent actifs même si vous fermez le signal sonore. Ceci est normal.

Surface de cuisson

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les brûleurs de surface ne produisent pas une ébullition ou ne cuisent pas assez vite.	Vous utilisez peut-être des casseroles de cuissons inadaptées.	Utilisez des casseroles plates dont le diamètre correspond à celui du brûleur de surface utilisé.
	Dans certaines régions, la tension électrique (voltage) peut être basse.	Couvrir la casserole de son couvercle le temps d'obtenir la chaleur désirée.
	Si votre cuisinière a été installée récemment, le branchement du câble d'alimentation peut être incorrect, de sorte que les brûleurs et le four ne reçoivent que la moitié de la tension normale.	Débranchez le disjoncteur pour couper l'alimentation de la cuisinière et suivez les instructions des pages 18 ou 19 pour vous assurer que les câbles d'alimentation sont branchés dans le bon ordre et que les couleurs des fils correspondent au schéma indiqué, ou contactez le service à la clientèle de Kenmore® pour obtenir de l'aide.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou que le disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les commandes de la surface de cuisson ne sont pas réglées correctement.	Assurez-vous que vous avez sélectionné la commande appropriée pour le brûleur utilisé.
La surface de cuisson démontre des zones de décoloration.	Les éclaboussures de nourriture n'ont pas été nettoyées.	Voir <u>Nettoyer la surface de cuisson</u> à la page 37.
	La surface est chaude et le modèle dispose d'une surface de cuisson de couleur claire.	Ceci est normal. La surface peut apparaître décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaît dès que la vitre refroidit.
L'élément de surface s'allume et s'éteint fréquemment. L'élément de surface cesse de rougeoier lorsqu'il est réglé sur un réglage inférieur.	L'élément s'allume et s'éteint pour maintenir le réglage de la température.	Ceci est un fonctionnement normal et non une défaillance du système. Utilisez la surface de cuisson comme d'habitude.
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson.	La surface de cuisson est mal nettoyée.	Les égratignures ne s'enlèvent pas. Les petites égratignures sont moins visibles avec le temps de plusieurs nettoyages. Utilisez un produit de nettoyage pour la vitrocéramique. Ne pas utiliser des agents chimiques ou corrosifs. Ces agents peuvent endommager la surface du produit.
	Des chaudrons de cuisson à fond rugueux ont été utilisés sur la surface de cuisson ou des grains rugueux (par exemple, du sel ou du sable) se trouvaient entre les plats de cuisson et la surface de cuisson.	Pour éviter les égratignures, utilisez les procédés de nettoyage recommandés. Assurez-vous que les dessous des chaudrons de cuisson sont propres avant de les utiliser et utilisez des plats à fond lisses.
	Des chaudrons de cuisine ont été glissés sur la surface de cuisson.	
La surface de cuisson présente des traces ou des taches brunes.	Les débordements ont cuit sur la surface de cuisson.	Attendre que la surface refroidisse. Puis, utiliser un grattoir pour enlever ces impuretés. Utilisez un grattoir à lame pour enlever la saleté. Voir <u>Nettoyer la surface de cuisson</u> à la page 37.
Des zones de la surface de cuisson présentent une décoloration d'un aspect métallique.	Des dépôts de minéraux provenant de l'eau et des aliments se sont déposés sur la surface de cuisson.	Enlevez en utilisant un produit de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique. Utilisez des chaudrons de cuisson avec le dessous propre et sec. Nettoyez la surface de cuisson avec une solution de nettoyage pour la céramique régulièrement chaque semaine.
J'entends un "craquement" ou un "bruit sec".	C'est le son du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Ceci est un fonctionnement normal et non une défaillance du système. Utilisez la surface de cuisson comme d'habitude.
Le panneau de commande fonctionne mais les éléments chauffants de surface et le four ne s'allument pas.	Votre cuisinière est en mode démo.	Appuyez en même temps sur les touches numériques 1 et 9 sur le panneau de commande pendant trois secondes, puis relâchez-les. Votre cuisinière revient à son mode de fonctionnement normal.

Four

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne s'allume pas.	Il se peut qu'un fusible ait sauté ou que le disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Voir <u>Utilisation du four</u> à la page 28.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
	Câblage de service incomplet.	Appelez le service.
	Panne électrique.	Vérifiez si l'éclairage dans la maison s'allume. Si nécessaire, appelez votre fournisseur de service électrique.
	Une heure de démarrage différé a été définie.	Appuyez sur la touche Off/Clear (Arrêt/Effacer) pour annuler l'heure de démarrage différée.
	La porte du four ne ferme pas correctement.	Ouvrez la porte du four et assurez-vous que l'objet, comme le plat de cuisson, n'est pas trop grand pour le four ou mal placé sur la grille du four.
Le four ne fonctionne pas en mode démo.	Appuyez en même temps sur les touches numériques 1 et 9 sur le panneau de commande pendant trois secondes, puis relâchez-les. Votre cuisinière revient à son mode de fonctionnement normal.	
La lampe du four ne s'allume pas.	L'ampoule électrique est mal fixée ou défectueuse.	Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	L'interrupteur pour faire fonctionner la lampe est brisé.	Appelez le service.
Le four dégage beaucoup de fumée pendant la cuisson au gril.	La commande n'a pas été réglée correctement.	Voir <u>Grillage</u> à la page 33.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Redispensez la grille pour fournir un dégagement suffisant entre la viande et l'élément.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras qui peuvent se recourber, en laissant la partie maigre de la viande intacte.
	De la matière grasse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire en cas de cuisson fréquente au gril.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement.	Les commandes du four ont été mal réglées.	Voir <u>Utilisation du four</u> à la page 28.
	La grille du four est positionnée incorrectement ou n'est pas à niveau.	Voir <u>Positionner les grilles du four</u> à la page 28.
	Les chaudrons de cuisine utilisés ne sont pas les bons ou ne sont pas de la bonne taille.	
	Le capteur du four nécessite un ajustement.	Voir <u>Ajuster le thermostat</u> à la page 31.
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille des portions pourrait ne pas être appropriée.	Reportez-vous au guide de cuisson figurant sur l'emballage des aliments pour connaître la taille des portions et réessayez.
	La grille n'est pas positionnée correctement.	Voir <u>Réglages minimum et maximum</u> à la page 28.
	La batterie de cuisine non adaptée à la cuisson au gril.	Utilisez des chaudrons de cuisson appropriés.
	Dans certaines régions, la tension électrique (voltage) peut être basse.	Préchauffez l'élément du gril pendant 10 minutes. Voir <u>Réglages minimum et maximum</u> à la page 28.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le capteur du four nécessite un ajustement.	Voir <u>Ajuster le thermostat</u> à la page 31.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
De la vapeur s'échappe de l'évent.	Il est normal que de la vapeur s'échappe de l'évent du four lors de l'utilisation de la fonction de convection.	Ceci est un fonctionnement normal et non une défaillance du système. Utiliser le four comme d'habitude.
	La quantité de vapeur visible augmente avec le nombre de grilles ou la quantité d'aliments à cuire.	
Une odeur de brûlé ou d'huile s'échappe de l'évent.	Ce phénomène est normal dans un nouveau four et disparaît avec le temps.	
Odeur forte.	Une odeur provenant de l'isolation de l'intérieur du four est normale lors des premières utilisations.	Faire fonctionner le four à un réglage de cuisson de 204 °C (400 °F) pendant une heure.
Bruit de ventilateur.	Un ventilateur peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Ceci est un fonctionnement normal et non une défaillance du système. Utiliser le four comme d'habitude.
Les grilles de four sont difficiles à faire glisser.	Les grilles luisantes, de couleur argentée, ont été nettoyées lors d'un cycle autonettoyant.	Appliquer une petite quantité d'huile végétale sur un papier essuie-tout et essuyer les bords des grilles du four avec le papier essuie-tout.
Le four ne se nettoie pas automatiquement	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'affichage montre l'icône de verrouillage. Maintenez la porte du four ouverte, puis appuyez sur  pendant trois secondes. Le four émet un signal sonore et l'icône de verrouillage s'éteint.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir, puis réinitialisez les commandes. Le cycle de nettoyage automatique ne verrouille pas la porte du four si la température du four est trop élevée. La porte doit se verrouiller avant que le cycle de nettoyage automatique puisse démarrer.
	Les commandes de l'autonettoyage du four ne sont pas réglées correctement.	Réinitialiser les commandes du cycle autonettoyant du four. Voir Autonettoyage du four à la page 44.
	Un brûleur de surface est allumé.	Éteignez le brûleur de surface. Le nettoyage automatique ne fonctionne pas si un brûleur de surface est allumé.
Fumée excessive pendant un cycle d'autonettoyage.	C'est la première fois que le four est nettoyé.	Ceci est normal. Le four dégage toujours plus de fumée lors du premier nettoyage. Essuyez tout excès de saleté avant de lancer un cycle d'autonettoyage. Si la fumée persiste, appuyez sur OFF/CLEAR . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Une fois le four refroidi et déverrouillé, essuyez l'excès de saleté, puis réinitialisez le cycle d'autonettoyage du four.
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 un cycle d'autonettoyage.	Une poussière ou cendre légère est normale.	Vous pouvez essuyer la poussière ou la cendre avec un linge humide.
	Le cycle n'était pas assez long pour brûler l'accumulation de la saleté.	Les fours extrêmement sales doivent être nettoyés à la main pour éliminer les déversements excessifs et l'accumulation de nourriture avant de lancer un cycle autonettoyant. Plusieurs cycles d'autonettoyage peuvent être nécessaires pour nettoyer complètement le four.

Tiroir

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le tiroir ne glisse pas bien ou traîne.	Le tiroir n'est pas bien aligné.	Sortez complètement le tiroir et poussez-le jusqu'au fond. Voir Retirer et replacer le tiroir de rangement à la page 43.
	Le tiroir est surchargé ou la charge est mal équilibrée.	Réduire le poids. Redistribuer le contenu du tiroir.

Codes d'erreur

CODE D'ERREUR	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
E0	Détection de défaillance du circuit de la température du four.	Appuyez Off/Clear , puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de votre appareil pendant au moins 30 secondes, puis reconnectez-la. Si le problème n'est pas résolu, appelez le service à la clientèle.
E1	Une fois la chaleur du four amorcée, la température augmente très lentement.	
E2	Interrupteur défaillant de la porte du four.	
E3	Le four ne peut être chauffé.	
E5	La température de cuisson normale du four dépasse 343 °C (650 °F).	
E8	Défaillance de la communication entre le tableau d'affichage et le tableau de commande principal.	
E9	Défaillance de la détection de la fréquence de l'alimentation principale en courant AC de la carte de commande principale.	
E10	Le four ne peut pas être verrouillé ou déverrouillé.	
E11	Défaillance interne du CPU du tableau de commande principale.	
E12	Défaillance interne du CPU du tableau d'affichage.	
E13	Lorsque le four fonctionne, la température ambiante du circuit imprimé de la carte de commande principale est trop élevée.	
E14	Le circuit TCN de détection de la température ambiante de la carte de commande principale est défaillant.	
E15	Les informations logicielles de la carte de commande principale et du tableau d'affichage ne correspondent pas.	
E16	Après le verrouillage du four, la porte s'ouvre ou le circuit de détection du verrouillage de la porte échoue, empêchant la porte de fermer correctement.	
E17	Le circuit de détection de la vitesse du moteur du ventilateur de refroidissement est défaillant.	
E18	Défaillance de la communication entre la puce tactile du tableau d'affichage et le CPU.	

Tourner le mode démo en marche ou arrêt.

Lorsque votre four est en mode démo, la plupart de ses fonctions ne sont pas opérationnelles.

- Pour désactiver le mode démo, appuyez en même temps sur les touches numériques 1 et 9 du panneau de commande pendant trois secondes, puis relâchez-les. OFF SHOP apparaît sur l'écran pendant une seconde, puis votre cuisinière revient à son mode de fonctionnement normal.
- Répéter pour allumer le mode démo. OFF SHOP apparaît sur l'écran pendant une seconde, puis votre cuisinière revient au mode démo.

Spécifications

Dimensions (H x L x P)	92,7 à 95,2 x 75,9 x 69 cm (36,5 à 37,5 x 29,9 x 27,1 po)
Poids	Poids brut : 91,4 kg (201,5 lb) Poids net : 83,0 kg (183,0 lb)
Puissance requise	208 ~ 240 VAC, 60Hz, 48 ~ 55A
Éléments de la surface de cuisson	Avant droit : 22,9 à 30,5 cm (9 po à 12 po) Élément double, 3 000 W Avant gauche : 15,2 à 22,9 cm (6 à 9 po), Élément double, 3 000 W Arrière droit : 15,2 cm (6 po), 1 200 W Arrière gauche : 15,2 cm (6 po), 1 200 W Centre 17,8 cm (7 po), 100 W
Éléments du four	Élément de cuisson caché 3 000 W Élément de grillage 3 500 W Élément arrière de la friteuse à air : 800 W
Températures du four	Cuire : 65,6 ~ 287,8° C (150 ~ 550° F) Cuire par convection : 65,6 ~ 287,8° C (150 ~ 550° F) Rôtir à la convection : 65,6 ~ 287,8° C (150 ~ 550° F) Friture à l'air : 177 ~ 288° C (350 ~ 550° F)
Lampe de four	Type halogène 40W, conçu pour une utilisation au four