

Use & Care Guide

Kenmore^{®/MD}

Induction Range

Model: 982.9687#

Transform SR Brands Management LLC
Hoffman Estates, IL, U.S.A. 60179 U.S.A
www.kenmore.com



PRODUCT RECORD

In the space below, record the date of purchase, model and serial number of your product. You will find the model and serial number printed on an identification label located on the inside right lip of the oven cavity. Have these items of information available whenever you contact Sears concerning your product.

Model No. _____ Date of Purchase _____

Serial No. _____

Save these instructions and attach your sales receipt for future reference.

Kenmore Limited Warranty

Kenmore^{®/MD} products are sold and distributed by kenmore and kenmore authorized distributors and licensees in various countries.

For information on the limited warranty and authorized provider applicable to your product and country please visit: <https://www.kenmore.com/warranty-information/>

For a printed copy please contact us at 1-844-553-6667 or at the address below:

ATTN: Kenmore Warranty Request
5407 Trillium Suite B120
Hoffman Estates, IL 60192

TABLE OF CONTENTS

RANGE SAFETY	6
PARTS AND FEATURES	12
CONTROL PANEL	13
COOKTOP USE	15
OVEN USE	17
RANGE CARE	22
TROUBLESHOOTING	27
Installation Requirements	30
Installation Instructions	35

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER," "WARNING" or "CAUTION."

These words mean:



An imminently hazardous situation. You could be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.



A potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious bodily injury.

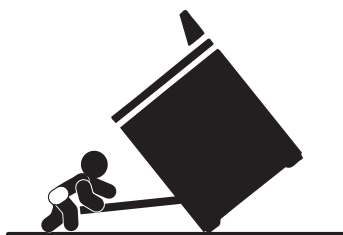


A potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in moderate or minor injury.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

THE ANTI-TIP BRACKET

WARNING



Tip Over Hazard

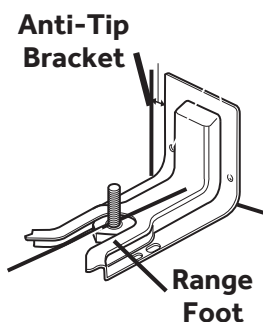
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

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



Making sure the anti-tip bracket is installed:

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.

THE INDUCTION COOKTOP

WARNING

- DO NOT COOK ON BROKEN COOK-TOP - IF THE COOK-TOP BREAKS, CLEANING SOLUTIONS AND SPILLOVERS CAN PENETRATE THE BROKEN COOK-TOP AND CREATE A RISK OF ELECTRIC SHOCK. CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN IMMEDIATELY.
- DO NOT PLACE METALLIC OBJECTS SUCH AS KNIVES, FORKS, SPOONS, AND LIDS ON THE COOKTOP SURFACE SINCE THEY CAN GET HOT
- Use Proper Pan Size-This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **⚠ WARNING** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE COMPLETELY FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO THE FLOOR BEHIND THE RANGE AND SLIDE RANGE COMPLETELY BACK UNTIL THE REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **⚠ WARNING** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **⚠ WARNING** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **⚠ CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- **Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings** – Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- **Glazed Cooking Utensils** – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units** – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- **Clean Cooktop With Caution** – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- **Use Care When Opening Door** – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- **Do Not Heat Unopened Food Containers** – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.**
- **Placement of Oven Racks** – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN** – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
 - Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
 - Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
 - Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- For units with ventilating hood –**
- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
 - When flambé cooking under the vent hood, turn the fan on.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

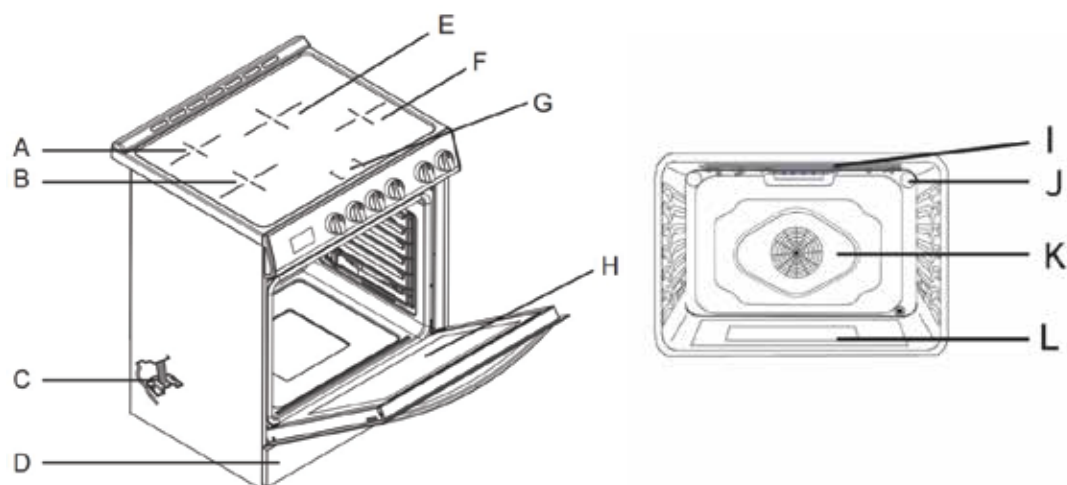
State of California Proposition 65 Warnings:

 **WARNING** This product contains bisphenol A(BPA), which is known to the state of California to cause birth defects, or other reproductive harm, and lead and lead compounds, which are known to the state of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information, go to : www.P65Warnings.ca.gov.

Supplier's Declaration of Conformity

Unique Identifier	
Product Description	Induction Range
Model Number	982.968 7#
Trade Name	Kenmore
FCC Compliance Statement	
This device complies with part 15 and 18 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.	
Responsible Party - U.S. Contact Information	
Company:	Transform SR Brands Management LLC
Address:	Hoffman Estates, IL 60179, USA
Telephone or internet contact information:	www.kenmore.com/contact-us
⚠ WARNING Any changes or modifications to this unit not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.	
NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to part 15 and 18 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures: - Reorient or relocate the receiving antenna . - Increase the separation between the equipment and receiver. - Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected. - Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.	

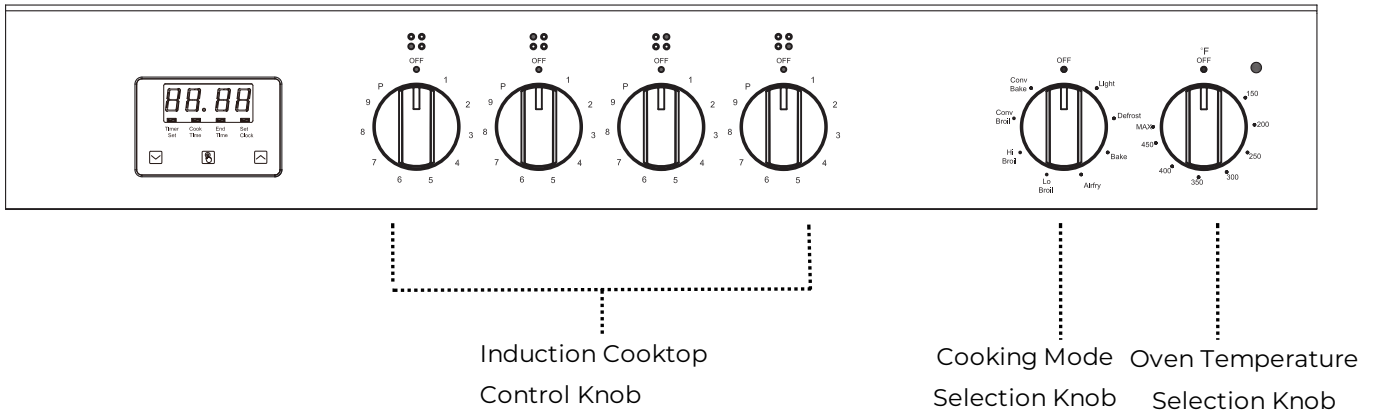
PARTS AND FEATURES



A Left Rear Burner
B Left Front Burner
C Anti-tip Bracket
D Kick Plate
E Right Rear Burner
F Right Front Burner
G Indicator

H Oven Door Window
I Broil Element
J Oven Lights
K Convection Fan and Rear Element (not visible)
L Bottom Element (not visible)

CONTROL PANEL



COOKING MODES

- Oven Light: Turns the oven light on when selected.
- Bake: Used for traditional baking. The top and bottom heating elements are used along with natural thermal convection currents to distribute the heat. It is best to bake on only one shelf at a time using this function to ensure the best result.
- Broil: Best for melting cheese, toasting and browning. This function should only be used for 5 minutes or less. For optimal results, use in conjunction with the Broil temperature setting.
- Convection Cooking (Conv Bake, Conv Broil): Utilizes the powerful heating element surrounding the fan to evenly distribute heat throughout the oven. This is great for multi-shelf cooking because the fan ensures each rack is heated.
- Defrost: Circulates air at room temperature to defrost food.
- AIR FRY: Utilizing air for frying, you can cook food that is crispy on the outside and tender on the inside.

Electrical Requirements: 240V/120V 60Hz

Setting the clock and timer

IMPORTANT: Clock must be set in order for the oven functions to work.

Setting the Clock

1. When first connected to AC power or after a power outage, the display will blink "12:00" and the Clock indicator will blink. You can enter the Clock setting mode manually by pressing and releasing the Function button until the Clock indicator blinks.

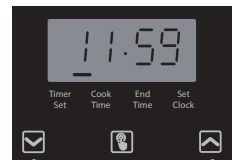
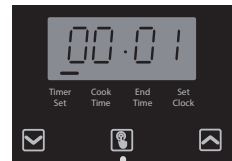
2. To set the correct time, press the up or down button to advance forward or backward until the correct time is displayed. Press Function button, or wait five seconds; the time will then be set.



Setting the Timer

1. Enter the Timer setting model by pressing and releasing the Function button until the Timer indicator blinks.

2. Set the desired Timer time by using the up and down button advance forward or backward until the desired time is displayed. The timer will count down and beep when it is finished.



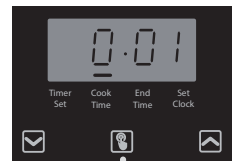
Oven Timed Cooking

To start using Cook Time function, set to desired amount of time BEFORE setting oven function and temperature.

1. Press and release the Function button until the Cook Time indicator blinks.

2. Set the amount of time desired by pressing the up or down button until the chosen time is displayed, for a maximum of 10 hours.

3. Set the Temperature and Cooking knobs as desired and then place the food in the oven.



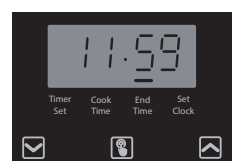
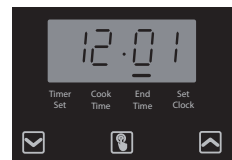
Programing the End Timing

To start using End Time, set to desired shut off time before setting oven function and temperature:

1. Press the Function button again until the End time indicator blinks.

2. Set the End time by pressing the up or down button until the desired amount of time is displayed, for a maximum of 11 hours 59minutes. Press the Function button or wait five seconds then the time will be set.

3. When the end of timed cooking is reached, the unit will beep. Rotate the Temperature and Cooking knobs to their OFF positions, and then press the Function button to turn off the beeping.

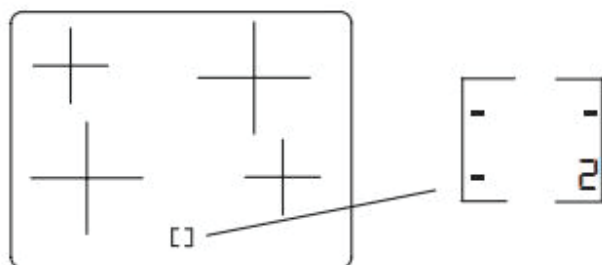


COOKTOP USE

1. Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use. How to tell if your existing pan can be used for induction range. Place a magnet at the bottom of the pan and pay attention if the magnet sticks to the pan. If so, then the pan is suitable for induction. If the magnet does not stick to the pan, then the pan is NOT suitable for the induction. Note: A non induction pan, will not work on the induction range.

2. Select the heating zone you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

Turn the control knob clockwise.

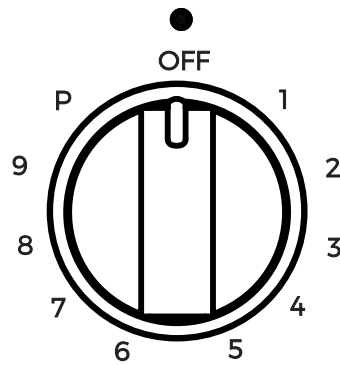


The relevant indicator on the hob for that zone will show the power level selected.

Indicator Icons & Symbols:

Icons & Symbols: Function	
H	"H" is the cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature.
⌋	The burner is activated but not in use
P	Boost is activated

3. Adjust the power level up/down by turning the control knob clockwise/counter-clockwise. The power levels range from 1-9 as well as Boost (P) settings. You can modify the power level at any time..

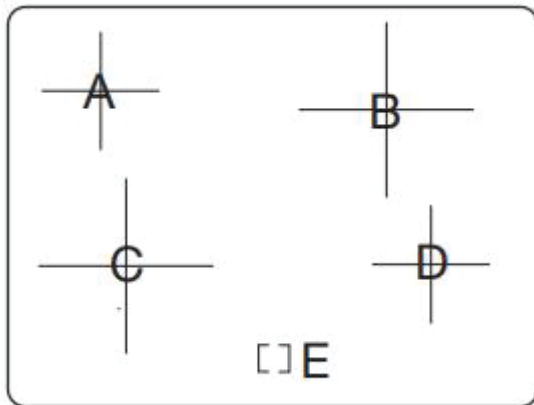


Activating the Boost Function:

1. Turn the control knob clockwise all the way to “ P ”. The “ P ” will be activated and it will display on the indicator. The boost function will remain on for around 5 minutes, after that the zone will set to level 9 automatically.
2. To cancel the boost function, turn the knob anticlockwise to “ 9 ”.

Note: you can activate two boost functions at same time, except for the Right Rear Burner.

Induction cooking zone:



- A: Cooking zone: 1200W (Boost 1500W)
- B: Cooking zone: 2300W (Boost 3700W)
- C: Cooking zone: 1800W (Boost 2100W)
- D: Cooking zone: 1200W (Boost 1500W)
- E: Indicator

OVEN USE

This multi-function oven combines the functions of traditional oven modes with the functions of modern, fan-assisted convection modes in a single oven. Use the Cooking Mode control, located on the control panel, to select the oven mode.

BEFORE USING THE OVEN

1. Close the oven door
2. Choose Bake
3. Turn to Max
4. The timer sets to 30 minutes

NOTE: Allow the oven to operate for 30 minutes with the door closed and no food in the cavity.

Turn off the oven, and then open the oven door to allow the oven to cool

NOTE: Any odor that may be detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage.

GENERAL

IMPORTANT: Do not place anything, including dishes, foil and oven trays, on the bottom of the oven when it is in operation to avoid damaging the enamel.

1. Place bakeware with food on one or both of the shelves provided with the oven. Close the oven door.
2. Turn to the desired oven mode ie. BAKE
3. Set the oven to the desired temperature.
4. After preheat finished, the indicator light in the control panel will turn on. You can then open the door and place food in the oven.

OVEN RACKS

The oven racks can be placed in any of the six height positions within the oven. Oven racks have a stop to keep them from being unintentionally withdrawn fully.

PREHEATING

When beginning a Bake, Convection Bake cycle, the oven will need preheating. The oven will take approximately 12 to 15 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when you open the oven door to place the food on the rack. This ensures that cooking will begin at the proper temperature. Do not open the door while the oven is preheating. When the oven has heated to the set temperature, the indicator light in the control panel will turn on. You can then open the door and place food in the oven.

OVEN MODES

BAKE

Baking is cooking with heated air. Both upper and lower elements in the oven are used to heat the air, but the fan is used only during preheating.

Follow the recipe or convenience food directions for baking temperature, time and rack position. Baking time will vary with the temperature of ingredients and the size, shape and finish of the baking utensil.

General Guidelines

- For best results, bake food on a single rack with at least 1"- 1½" (2.5 - 4 cm) space between bakeware and oven walls.
- Use one rack when selecting the bake mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass ceramic, pottery or other utensils suitable for the oven.
- When using heatproof glass, reduce temperature by 25°F(15°C) from recommended temperature.
- Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans. Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven. Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- See Troubleshooting for tips to Solving Baking and Roasting Problems.

Bake Chart

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) (PREHEATED OVEN)	TIME (MIN)
Cake			
Cupcakes	2	350 (175)	19-22
Bundt Cake	1	350 (175)	40-45
Angel Food	1	350 (175)	35-39
Pie			
2 crust, fresh, 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 crust, frozen fruit, 9"	2	375 (190)	68-78
Cookies			
Sugar	2	350-375 (175-190)	8-10
Chocolate Chip	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
Breads			
Yeast bread loaf, 9x5	2	375 (190)	18-22
Yeast rolls	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19
Pizza			
Frozen	2	400-450 (205-235)	23-26
Fresh	2	475 (246)	15-18

BROIL

Broiling uses direct radiant heat to cook food. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

NOTES:

- Before broiling, position rack according to the Broiling Chart.
- For best results, use a two-piece broiler pan with a grid (not provided). It is designed to drain juices which helps to avoid spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.
- Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the oven door and set the control.

CONVECTION MODES

During convection cooking, the fan provides hot air circulation throughout the oven. The movement of heated air around the food can help to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces. Food cooks more evenly, browning and crisping outer surfaces while sealing moisture inside.

When the oven is set to the Convection function, the bake and broil elements, and the fan operate to heat the oven cavity.

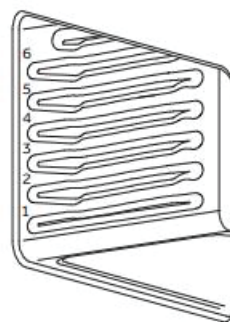
CONVECTION FAN

The convection fan operates during any convection mode.

CONVECTION BAKE

- Use Convection Bake for single or multiple rack baking. Reduce standard recipe baking temperature by 25°F (15°C).
- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25°F (15°C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50°F (30°C).
- Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal bake ware.
- The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
- Baked items, for the most part, cook extremely well in convection. Don't try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie, or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.

- Multiple rack cooking for oven meals is done on rack positions 1, 2, 3, 4 and 5. All five positions can be used for cookies, biscuits and appetizers.
 - 2 Rack baking: Use positions 1 and 3.
 - 3 rack baking: Use positions 2, 3 and 4 or 1, 3 and 5.



- When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack. Allow 1" - 1½" (2.5 - 4 cm) air space around pans.



FOODS RECOMMENDED FOR CONVECTION BAKE MODE:

Appetizers Biscuits Coffee Cakes

Cookies (2 to 4 racks) Yeast Breads

Cream Puffs

Popovers

Casseroles and One-Dish Entrees

Oven Meals (rack positions 1, 2, 3)

Air Leavened Foods (Soufflés, Meringue, Meringue-Topped Desserts, Angel Food Cakes, Chiffon Cakes)

Temperatures have been reduced in this chart.

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) (PREHEATED OVEN)	TIME (MIN)
Cake			
Cupcakes	2	350 (175)	19-22
Bundt Cake	1	350 (175)	40-45
Angel Food	1	350 (175)	35-39
Pie			
2 crust, fresh, 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 crust, frozen fruit, 9"	2	375 (190)	68-78
Cookies			
Sugar	2	350-375 (175-190)	8-10
Chocolate Chip	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
Breads			
Yeast bread loaf, 9x5	2	375 (190)	18-22
Yeast rolls	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19
Pizza			
Frozen	2	400-450 (205-235)	23-26
Fresh	2	475 (246)	15-18

CONVECTION BROIL

General Guidelines

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Convection Broil mode with the oven door closed.
- When convection broiling, enter your normal broiling temperature.
- Do not preheat oven.
- Use the 2-piece broil pan.
- Turn meats once halfway through the cooking time. See the Convection Broil chart.
- Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	BROIL SETTING °F (°C)	INTERNAL TEMP. °F (°C)	TIME SIDE 1 (MIN.)*	TIME SIDE 2 (MIN.)*
Beef					
Steak (1½" or more)					
Medium rare	4	450 (232)	160 (71)	8-11	5-7
Medium	4	450 (232)	170 (77)	11-13	8-10
Well	4	450 (232)	145 (65)	9-12	8-10
Hamburgers (more than 1")					
Medium	4	550 (288)	160 (71)	11-13	10-12
Well	4	550 (288)	170 (77)	18-20	16-17
Poultry					
Chicken Quarters	4	450 (232)	180 (82)	16-18	10-13
Chicken Halves	3	450 (232)	180 (82)	25-27	15-18
Chicken Breasts	4	450 (232)	170 (77)	13-15	9-13
Pork					
Pork Chops (1¼" or more)	4	450 (232)	160 (71)	12-14	11-13
Sausage - fresh	4	450 (232)	160 (71)	4-6	3-5

Air Fry

Air Fry is cooking with heated high speed air.

Turn to function knob for Air Fry and turn the function knob for temperature.

The recommended range temperature is 300-450 °F and the cooking time is 22-25 minutes.

RANGE CARE

CLEANING

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are turned off, and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. It is recommended that you first use soap, water and a soft cloth or sponge unless otherwise noted. Do not use abrasive cleaning products.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

EXTERIOR STAINLESS STEEL

NOTE: Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, cooktop polishing cream, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur, even with one-time or limited use.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Methods:

Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse well with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Stainless Steel Cleaner and Polish

Vinegar for hard water spots

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

CERAMIC GLASS COOKTOP

IMPORTANT: To avoid damaging the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia. Ceramic cooktop cleaning materials: cooktop cleaner, cooktop scraper and cooktop cleaning pads are available at most grocery stores.

To Clean the Ceramic Glass Cooktop:

1. Remove food/residue with a cooktop scraper.

- For best results, use the cooktop scraper while the cooktop is still warm, but not hot to the touch.
- It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
- Hold the cooktop scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.
- Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.

2. Apply a few dime-sized drops of cooktop cleaner to the affected areas.
 - Rub cooktop cleaner onto the cooktop surface with a nylon or similar cooktop cleaning pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
 - Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.
3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.

SMUDGES FROM ALUMINUM BOTTOMED PANS

Cleaning Method:

A cloth dampened in vinegar.

COOKTOP CONTROL KNOBS

- Pull knobs straight out from the control panel to remove.
- When replacing knobs, make sure knobs are turned to the Off position.

Cleaning Method:

Soap and water or dishwasher:

NOTE: Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner. Do not soak knobs.

CONTROL PANEL

Cleaning Method:

Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

NOTE: Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

OVEN CAVITY

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain, so staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Cleaning Method:

Mild detergent and warm water.

NOTE: Do not use oven cleaners.

STEAM CLEAN INSTRUCTIONS

1. Ensure the oven is turned OFF.
2. Prepare a steam cleaning solution with 85% distilled water, 10% white vinegar, and 5% dishwashing liquid (approximately 300 ml) and pour it into a spray bottle.
3. Open the oven door and evenly spray the steam cleaning solution inside the oven cavity and on the interior surface of the oven door glass.
4. Pour $\frac{1}{4}$ cup of distilled or filtered water into the sealed bottom of the oven cavity.
5. Select the BAKE function, set the temperature to 300°F, and the cook time to 30 minutes.
6. Allow the oven to run for the full 30-minute cycle.
7. Once the cycle is complete, turn the oven OFF and allow it to cool completely to room temperature.
8. After the oven has cooled, wipe the interior surfaces clean using a damp cloth or a damp, non-abrasive sponge.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

Steel-wool pad

OVEN DOOR REMOVAL

For normal oven use, there is no need to remove the oven door. However, should it become necessary to remove the door, follow the instructions in this section.

IMPORTANT:

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door.
- The oven door is heavy and fragile, and the door front is glass. To avoid oven door glass breakage, use both hands, and grasp only the sides of the oven door to remove.
- Be sure that both levers are securely in place before removing the door.
- Do not force door open or closed.

To remove the oven door:

1. Open the oven door completely.



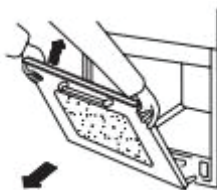
2. Lift up the hinge latch on each side.



3. Close the oven door as far as it will shut.

4. While grasping both outside edges of the oven door, lift up on the door.

5. Continue to push the top of the door closed, while pulling the bottom of the door out of the hinge receivers in the door frame.



To replace the oven door:

1. Insert both hanger arms into the hinge receivers in the door frame.
2. Slowly open the oven door, and you will feel the door set into place.
3. Move the hinge latches back into the locked position.
4. Check that the door opens and closes freely. If it does not, repeat the door removal and replacement procedures.

REPLACING AN OVEN LIGHT

WARNING



Electrical Shock Hazard

Make sure the oven and lights are cool and power to the oven has been turned off before replacing the light bulb(s).

The lenses must be in place when using the oven. The lenses serve to protect the light bulb from breaking.

The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage.

Failure to do so could result in death, electric shock, cuts or burns.

The oven light is a standard 25 watt (G9) appliance bulb.

IMPORTANT: Before replacing the bulb, make sure the oven is cool and the controls are turned off.

WARNING:

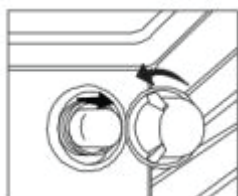
1. Make sure the oven and lights are cool and power to the oven has been turned off before replacing the light bulb(s).
2. The lenses must be in place when using the oven. The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
3. The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage.
4. Failure to do so could result in death, electric shock, cuts or burns.

REPLACING AN OVEN LIGHT

The oven light is a standard 25-watt (G9) appliance bulb.

IMPORTANT: Before replacing the bulb, make sure the oven is cool and the controls are turned off.

1. Disconnect the power.
2. Remove the bulb cover by turning it anti-clockwise.



3. Remove the burned-out bulb from the socket.

NOTE: To avoid damage or decreasing the life of the new bulb, do not touch the bulb with bare fingers. Wear gloves or use a tissue when replacing the light bulb.

4. Replace the bulb, and then replace the bulb cover.

5. Reconnect the power.

TROUBLESHOOTING

BAKING AND ROASTING PROBLEMS

With any oven setting poor results can occur for many reasons other than a malfunction of the oven. Check the chart below for causes of the most common problems. Since the size, shape and material of baking utensils directly affect the baking results, the best solution may be to replace old baking utensils that have darkened and warped with age and use.

BAKING PROBLEM	CAUSE
Food browns unevenly	• Oven not preheated • Aluminum foil on oven rack or oven bottom • Baking utensil too large for recipe • Pans touching each other or oven walls
Food too brown on bottom	• Oven not preheated • Using glass, dull or darkened metal pans • Incorrect rack position • Pans touching each other or oven walls
Food is dry or has shrunk excessively	• Oven temperature too high • Baking time too long • Oven door opened frequently • Pan size too large
Food is baking or roasting too slowly	• Oven temperature too low • Oven not preheated • Oven door opened frequently • Tightly sealed with aluminum foil • Pan size too small
Piecrusts do not brown on bottom or crust is soggy	• Baking time not long enough • Using shiny steel pans • Incorrect rack position • Oven temperature is too low
Cakes pale, flat and may not be done inside	• Oven temperature too low • Incorrect baking time • Cake tested too soon • Oven door opened too often • Pan size may be too large

Cakes high in middle with crack on top	• Oven temperature too high • Baking time too long • Pans touching each other or oven walls • Incorrect rack position • Pan size too small
Piecrust edges too brown	• Oven temperature too high • Edges of crust too thin

COOKTOP

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Heating elements and controls do not work.	Fuse is blown or circuit breaker is tripped. No electricity to the cooktop.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. Have electrician check your power supply.
Heating elements do not heat properly.	Improper cookware is being used.	Select proper cookware. See "Cookware." If the problem continues, call for service.
Heating elements cycle off even when elements are turned to their highest settings.	Heating element temperature limiters are temporarily shutting off the elements due to exceeding the maximum allowable temperature.	This is a normal operating condition, especially during rapid heat-up operations. The element will cycle back on automatically after it has cooled sufficiently.
Glass ceramic surface is see through or appears to be red in color.	Under direct or bright lighting, you will sometimes be able to see through the glass and into the chassis due to its transparent quality. You may also notice a red tint under these conditions	These are normal properties of black ceramic glass panels.

OVEN

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Oven is not heating	No power to the oven	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
	Oven control not turned on	Make sure the oven temperature has been selected.
	Oven door is not closed.	Close the oven door. The heating elements turn off when the door is opened and remain off until the oven door is closed.
Oven is not cooking evenly	Not using the correct bake ware or oven rack position	Refer to cook charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25 °F (15 °C) when baking with Convention Bake mode.
Oven display stays Off.	Power interruption	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call for service.
Oven mode and temperature controls cannot be set.	The oven door is open.	Close the oven door. The oven mode and temperature controls cannot be set if the oven door is open.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The electronic components have not yet cooled sufficiently	The fan will turn off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven light is not working properly	Light bulb loose or burned-out.	Reinsert or replace the light bulb. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light stays on	Door is not closing completely	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
Cannot remove lens cover	Soil build-up around the lens cover.	Wipe lens cover area with a clean, dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Clock and timer are not working properly	No power to the oven	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven.
Excessive Moisture		When using bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in the oven.
Porcelain Chips	Porcelain interior is bumped by oven racks	When removing and replacing oven racks, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.

Installation Requirements

TOOLS AND PARTS

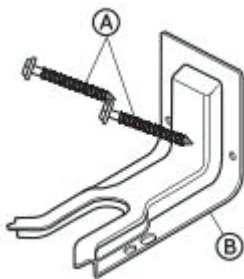
Gather the required tools and parts before starting installation. Read and follow the instructions provided with any tools listed here.

TOOLS NEEDED

- Tape Measure
- Flat-Blade Screwdriver
- Phillips Screwdriver
- Level
- Cordless Electric Drill
- Hammer
- Wrench or Pliers
- Metal Saw
- Metal Snips or Large Wire Cutters
- Typo 15/16" Combination Wrench
- 3/8" Nut Driver
- 1/4" Nut Driver
- 1/8" (3.2 mm) Drill Bit (for wood floors)
- Marker or Pencil
- Masking Tape

PARTS SUPPLIED

Check that all parts are included.



A 16 × 1 7/8" Screws (2)

B Anti-tip Bracket

NOTE: The Anti-tip bracket must be securely mounted to the subfloor. The thickness of flooring may require longer screws to anchor bracket to subfloor. Longer screws are available from your local hardware store.

PARTS NEEDED

If using a power supply cord:

- A UL listed power supply cord kit marked for use with ranges. The cord should be rated at 250 volts minimum, 40 amps or 50 amps that is marked for use with nominal 13/8" (3.5 cm) diameter connection opening and must end in ring terminals or open-end spade terminals with upturned ends.
- A UL listed strain relief.

If direct wiring:

- Flexible Metal Conduit
- UL Listed Conduit Connector
- 4-Wire or 3-Wire Electrical Cable (where local codes permit a 3-wire connection).
- UL Listed Wire Connectors

Check local codes. Check existing electrical supply. See the appropriate "Electrical Requirements" section. It is recommended that all electrical connections be made by a licensed, qualified electrical installer.

LOCATION REQUIREMENTS

VENTILATION

IMPORTANT: Observe all governing codes and ordinances.

- It is the installer's responsibility to comply with installation clearances, if specified, on the model/serial rating plate. The model/serial rating plate is located on the right-hand side of the oven frame. Open oven door to view label. See label on back panel of range for additional element and oven power ratings.

TEMPERATURE

IMPORTANT: Some cabinet and building materials are not designed to withstand the heat produced by the oven for baking and self-cleaning. Check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials used will not discolor, delaminate or sustain other damage.

- Contact a qualified floor covering installer to check that the floor covering can withstand at least 200°F (93°C).
- Use an insulated pad or 1/4" (0.64 cm) plywood under range if installing range over carpeting.

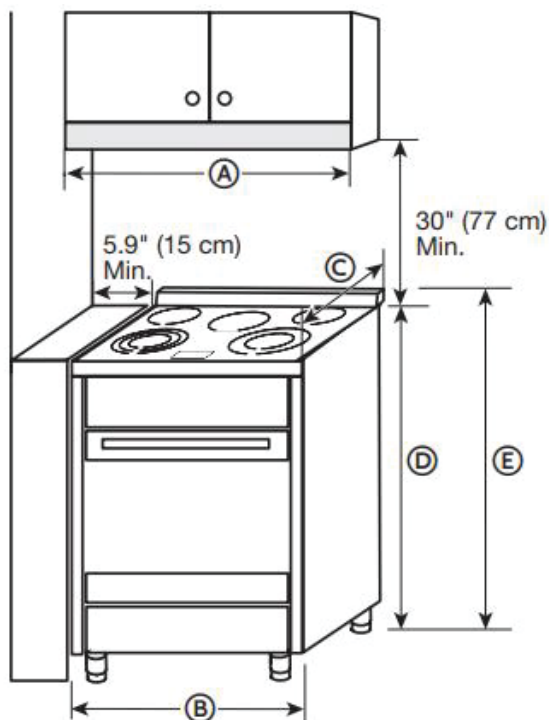
GENERAL

- The range should be located for convenient use in the kitchen.
- Recessed installations must provide complete enclosure of the sides and rear of the range.
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood or microwave hood combination that projects horizontally a minimum of 5" (12.7 cm) beyond the bottom of the cabinets.
- All openings in the wall or floor where the range is to be installed must be sealed.
- Do not seal the range to the side cabinets.
- Grounded electrical supply is required. See "Electrical Requirements" section.

DIMENSIONS

PRODUCT/OPENING

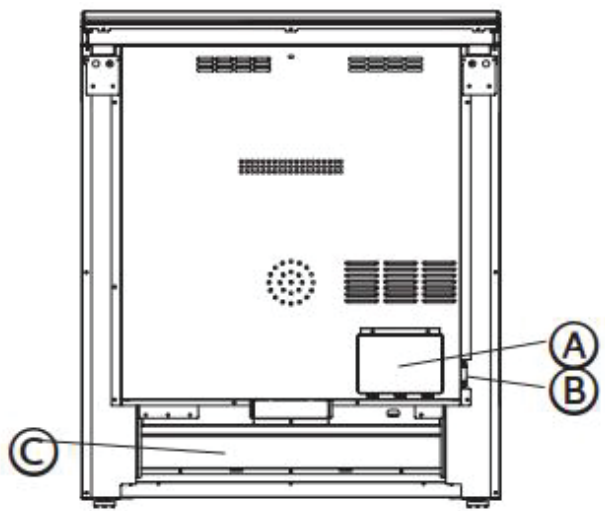
Opening dimensions shown are for 25" (64 cm) countertop depth, 24" (61 cm) base cabinet depth and 36" (91.4 cm) countertop height.



	Dimension
A	30" (76 cm)
B	29 7/8" (76 cm)
C	25" (63.5 cm)
D	36" (91.4 cm)
E	37 3/4" (96 cm)

NOTE: Range can be raised approximately 1" (2.5 cm) by adjusting the leveling legs. Front of door and drawer may extend farther forward depending on styling.

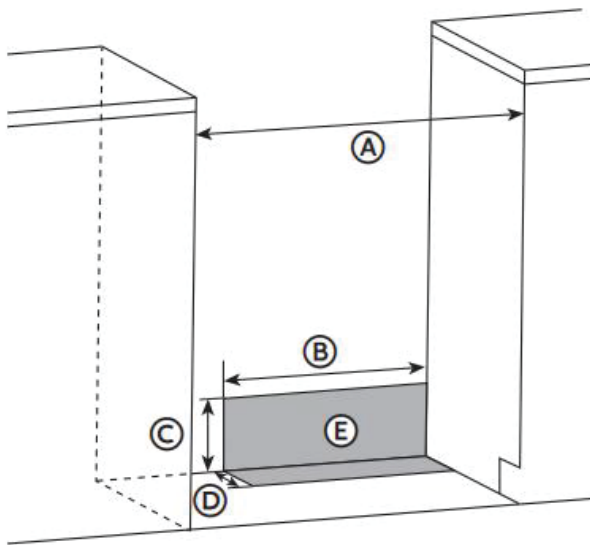
BACK OF RANGE



- A Access Panel to Electrical Supply Connection
- B Power Cord Opening
- C Recessed Area

POWER SUPPLY

IMPORTANT: To connect to an outlet in the wall, the electrical outlet must be recessed. If the electrical outlet is in the floor, it can be either recessed or surface mounted.



A 30" (76 cm)

B 17 1/2" (44 cm)

C 7 1/4" (18.4 cm)

D 3" (7.6 cm)

E Recommended Location for Electrical Outlet

ELECTRICAL REQUIREMENTS - CANADA ONLY

WARNING



Electrical Shock Hazard

Disconnect power before servicing.

Plug into a grounded outlet.

Do not use an extension cord.

Failure to do so can result in death, fire, or electrical shock.

If codes permit and a separate ground wire is used, it is recommended that a qualified electrical installer determine that the ground path is adequate and wire gauge are in accordance with local codes.

Be sure that the electrical connection and wire size are adequate and in conformance with CSA Standard C22.1, Canadian Electrical Code, Part 1 - latest edition, and all local codes and ordinances.

A copy of the above code standards can be obtained from:

Canadian Standards

Association 178 Rexdale Blvd.

Toronto, ON M9W 1R3

CANADA

- Check with a qualified electrical installer if you are not sure the range is properly grounded.
- This range is equipped with a CSA International Certified Power Cord intended to be plugged into a standard 14-50R wall receptacle. Be sure the wall receptacle is within

reach of range's final location.



- Do not use an extension cord.

Installation Instructions

IMPORTANT: This appliance shall be installed only by authorized persons and in accordance with the manufacturer's installation instructions, local gas fitting regulations, municipal building codes, electrical wiring regulations, local water supply regulations.

STEP 1 - UNPACK RANGE

WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install range.
Failure to do so can result in back or other injury.

1. Remove shipping materials, tape and film from the range. Keep cardboard bottom under range. Do not dispose of anything until the installation is complete.
2. Remove oven racks and parts package from oven and shipping materials.
3. To remove cardboard bottom, first take four cardboard corners from the carton. Stack one cardboard corner on top of another. Repeat with the other two corners. Place them lengthwise on the floor behind the range to support the range when it is laid on its back.
4. Using two or more people, firmly grasp the range and gently lay it on its back on the cardboard corners.
5. Remove cardboard bottom.

NOTES:

- The leveling legs can be adjusted while the range is on its back.
- To place range back up into a standing position, put a sheet of cardboard or hardboard on the floor in front of range to protect the flooring. Using two or more people, stand range back up onto the cardboard or hardboard.

STEP 2 - INSTALL ANTI-TIP BRACKET

 **NOTE:** An anti-tip bracket kit is provided with the range.

 **WARNING:** Tip Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Connect anti-tip bracket to rear range legs.
- Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

IMPORTANT:

 **DO NOT** completely remove the rear leveling legs. The anti-tip bracket uses either the right-hand or left hand, rear leveling leg to secure the range to the floor.

1: LOCATE THE BRACKET

Determine the final location of the range before attempting to install the bracket.

1. Place the bracket on the floor with the back edge against the rear wall. If the range does not reach the rear wall, align the back edge of the bracket with the rear panel of the range in its final location.

 **NOTE:** If bracket does not touch the rear wall, you **MUST** screw bracket to FLOOR .

2. Position the side of the bracket against either the left or right cabinet. If there is no adjacent cabinet, align the edge of the bracket with the side panel of the range in its final

location. If the countertop overhangs the cabinet, offset the bracket from the cabinet by the amount of overhang.

3. Mark the location for the pair of holes to be used (see illustration above).

⚠ NOTE: For FLOOR installation use either Loc A or B. For REAR WALL installation use Loc C.

2: SECURE THE BRACKET

The bracket must be screwed to either the FLOOR or REAR WALL.

FLOOR Installation:

- **WOOD FLOOR:** Use the screws provided to secure the bracket using the pair of marked holes (either Loc A or B).
- **CONCRETE FLOOR:** Using a concrete bit, drill a 5/32" pilot hole 2" deep into the concrete at the center of each of the marked holes (either Loc A or B). Use the screws provided to secure the bracket into the floor.

REAR WALL Installation: Use the 2 screws provided to secure the bracket using the pair of marked holes at Loc C. The screws **MUST** enter into a wood sill plate. If the wall contains any metal studs or similar materials, then the floor must be used.

3: CHECK THE BRACKET

Figure 10

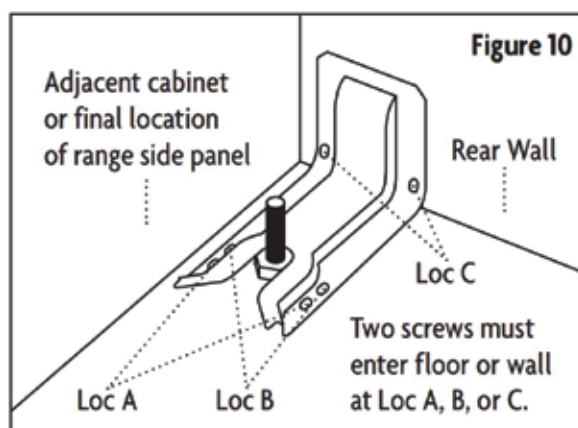
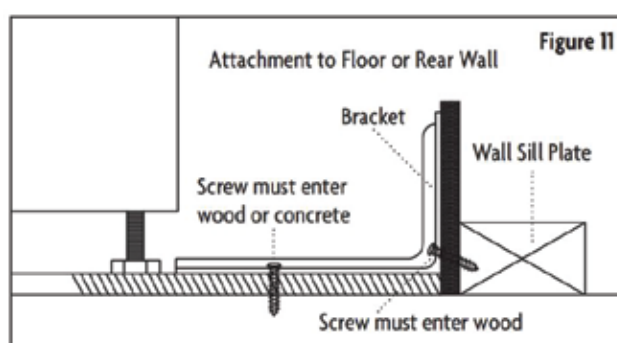


Figure 11



After installing the bracket, slide the range into its final location. The rear leveling leg must be fully inserted into the ANTI-TIP bracket as shown in Step 1. To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the rear leveling leg is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easier inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the leveling leg is under the anti-tip bracket. If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

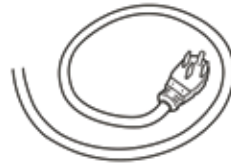
⚠ NOTE: The anti-tip bracket must be **PROPERLY INSTALLED** and the rear leveling leg must be **FULLY ENGAGED** into the bracket to prevent the range from tipping. **NEVER** remove the leveling legs. This will prevent the range from being secured to the ANTI-TIP bracket properly.

STEP 3 - MAKE ELECTRICAL CONNECTION

After reading the requirements for each Electrical Connection method, follow the instructions specific to your situation.

POWER CORD - CANADA ONLY

This range has pre-wired a power cord with plug.



WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not use an extension cord.

Failure to do so can result in death, re, or electrical shock.



1. Plug into a standard 14-50R grounded wall receptacle.

2. Go to STEP 4 - INSTALL RANGE.



STEP 4 - INSTALL RANGE

IMPORTANT: If the range is moved to adjust the leveling legs, make sure when you move the range back into its final location that the anti-tip bracket is engaged by repeating steps 1 through 9.

1. Slide range into final location, making sure rear leveling leg slides into anti-tip bracket. Leave a 1" (2.5 cm) gap between the back of the range and the back wall.
2. Place the outside of your foot against the bottom front to keep the range from moving, and then grasp the back of the range, as shown.



3. Slowly attempt to tilt the range forward.

If you encounter immediate resistance, the range foot is engaged in the anti-tip bracket. Go to Step 8.

4. If the rear of the range lifts more than 1/2" (1.3 cm) off the floor without resistance, stop tilting the range and lower it gently back to the floor. The range foot is not engaged in the anti-tip bracket.

IMPORTANT: If there is a snapping or popping sound when lifting the range, the range may not be fully engaged in the bracket. Check to see if there are obstructions keeping the range from sliding to the wall or keeping the range foot from sliding into the bracket. Verify that the bracket is held securely in place by the mounting screws.

5. Slide the range forward, and verify that the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall.

6. Slide range back so the rear range foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.

7. Repeat steps 1 through 3 to ensure that the range foot is engaged in the anti-tip bracket. If the rear of the range lifts more than 1/2" (1.3 cm) off the floor without resistance, the anti-tip bracket may not be installed correctly. Do not operate the range without anti-tip bracket installed and engaged.

8. Move the range into its final location. Check that the range is level by placing a level on the oven bottom.

NOTE: The range must be level for optimum cooking and baking performance.

9. If needed, use a wrench to adjust the height of the leveling legs until the range is level from side to side and front to back.

STEP 5 - COMPLETE INSTALLATION

1. Reconnect power at the circuit breaker or fuse box.

2. Turn on each element to check that it is heating correctly.

3. Turn on the oven to check that it is heating correctly.

NOTE: When the range has been on for 5 minutes, check for heat. If range is cold, turn off the range and contact a qualified technician.

4. Check that the indicator lights on the control panel, and the interior oven lights illuminate correctly.

If the range does not operate correctly, check the following:

- Household fuse is intact and tight; or circuit breaker has not tripped.
- Range is plugged into a grounded outlet.
- Electrical supply is connected.

Contact a qualified electrician to verify the electrical supply.

Kenmore^{®/MD}

For Customer Care go to:

www.kenmore.com/contact-us/

to select your local area or retailer where this appliance was purchased for contact information on scheduling in-home repair service or ordering replacement parts.



^{®/MD}

Guide d'utilisation et d'entretien

Kenmore^{®/MD}

Cuisinière à induction

Modèle : 982.9687#

Transform SR Brands Management LLC
Hoffman Estates, IL, États-Unis 60179 U.S.A
www.kenmore.com



FICHE PRODUIT

Dans l'espace ci-dessous, notez la date d'achat, le modèle et le numéro de série de votre produit. Vous trouverez le modèle et le numéro de série imprimés sur une étiquette d'identification située à l'intérieur du rebord droit de la cavité du four. Ayez ces informations à disposition chaque fois que vous contactez Sears concernant votre produit.

N° de modèle : _____ Date d'achat : _____

N° de série : _____

Conservez ces instructions et joignez votre reçu de vente pour référence future.

Garantie limitée Kenmore

Les produits Kenmore®/MD sont vendus et distribués par Kenmore et les distributeurs et licenciés autorisés de Kenmore dans divers pays.

Pour obtenir des informations sur la garantie limitée et le prestataire autorisé applicables à votre produit et pays, veuillez visiter : <https://www.kenmore.com/warranty-information/>

Pour une copie imprimée, veuillez nous contacter au 1-844-553-6667 ou à l'adresse suivante :

*ATTN : Demande de garantie Kenmore
5407 Trillium Suite B120
Hoffman Estates, IL 60192*

CATALOGUE

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	6
PARTIES ET CARACTÉRISTIQUES	14
PANNEAU DE COMMANDE	15
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	17
UTILISATION DU FOUR	19
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	25
DÉPANNAGE	30
EXIGENCES D'INSTALLATION	33

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER", "AVERTISSEMENT" ou "ATTENTION".

Ces mots signifient :

 **DANGER**

Une situation de danger imminent. Vous courez le risque d'un décès ou de blessures graves si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Une situation potentiellement dangereuse qui, si vous ne l'évitez pas, peut provoquer la mort ou des blessures graves.

 **ATTENTION**

Une situation potentiellement dangereuse qui, si vous ne l'évitez pas, peut entraîner des blessures légères à modérées.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

AVERTISSEMENT



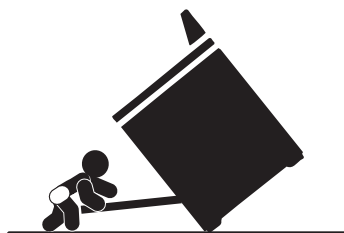
Risque d'incendie

Si les informations figurant dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, il peut en résulter un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire un décès.

- Ne pas ranger et utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.
- QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ
 - Ne pas essayer d'allumer un appareil.
 - Ne pas toucher d'interrupteur électrique.
 - Ne pas utiliser de téléphone dans votre bâtiment.
 - Faire évacuer tous les occupants de la pièce, du bâtiment ou de la zone concernée.
 - Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz depuis chez un voisin. Suivre les instructions de votre fournisseur de gaz.
 - Si le fournisseur de gaz ne peut être rejoint, appeler les pompiers.
- L'installation et la maintenance doivent être confiées à un installateur qualifié, à un réparateur agréé ou au fournisseur de gaz.

LA BRIDE ANTIBASCULEMENT

! AVERTISSEMENT



Risque de basculement

Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

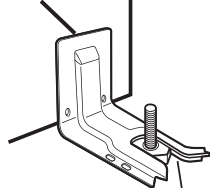
Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

La bride
antibasculement



Le pied de
la cuisinière

Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- Glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher.
- Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.

FOUR ÉLECTROMAGNÉTIQUE

! AVERTISSEMENT

- NE PAS FAIRE DE CUISINE SUR UNE SURFACE DE CAISSON CASSÉE. SI LA SURFACE DE CAISSON SE CASSE, LES PRODUITS DE NETTOYAGE ET LES DÉVERSEMENTS PEUVENT PÉNÉTRER LA SURFACE DU CAISSON CASSÉ ET CAUSER UN RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE. CONTACTER UN TECHNICIEN QUALIFIÉ IMMÉDIATEMENT.
- NE PLACER PAS DES OBJETS METALLIQUES TELS QUE LES COUTEAUX, LES FOURCHETTES, LES CUILLERES ET LES COUVERCLES SUR LA SURFACE DE CAISSON PUISQU'ILS PEUVENT DEVENIR CHAUDS
- Utilisez la taille appropriée de la casserole - cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de taille différente. Choisir des ustensiles ayant un fond plat suffisamment grand pour couvrir la surface de l'élément d'unification. L'utilisation d'ustensiles de petite taille exposera une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut provoquer l'inflammation des vêtements. Une relation appropriée entre l'ustensile et le brûleur améliorera également l'efficacité.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions fondamentales, notamment :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, FAIRE GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'AVANT, VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU MUR SITUÉ DERRIÈRE LA CUISINIÈRE, ET FAIRE GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'ARRIÈRE JUSQU'À CE QUE L'ENTRETOISE ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SE TROUVE SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le nonrespect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- **Entretien par l'utilisateur –** Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- **Remisage dans ou sur la cuisinière –** Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- **Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse –** Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- **N'utiliser que des mitaines de four sèches –** Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS –** Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils aient suffisamment refroidi. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- **Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance** alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- **Ustensiles de cuisson vitrifiés –** Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle soit tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à la position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Installation correcte – Une fois installée, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, au National Electrical Code ANSI/NFPA 70. Au Canada, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément au Code canadien des installations électriques. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
 - Déconnecter la source de courant électrique avant d'intervenir sur l'appareil.
 - Des blessures peuvent résulter d'un mauvais usage des portes ou tiroirs de l'appareil – par exemple marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
 - Entretien – Maintenir la zone de la cuisinière à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Pour les appareils avec hotte de ventilation –**
- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
 - Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Avertissements de la Proposition 65 de l'État de Californie :



AVERTISSEMENT

Ce produit contient du bisphénol A (BPA), connu en Californie pour provoquer des malformations congénitales ou d'autres risques pour la reproduction, ainsi que du plomb et des composés du plomb, connus en Californie pour provoquer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres risques pour la reproduction. Pour de plus amples renseignements, visitez le www.p65warnings.ca.gov.

Déclaration De Conformité Fournisseur

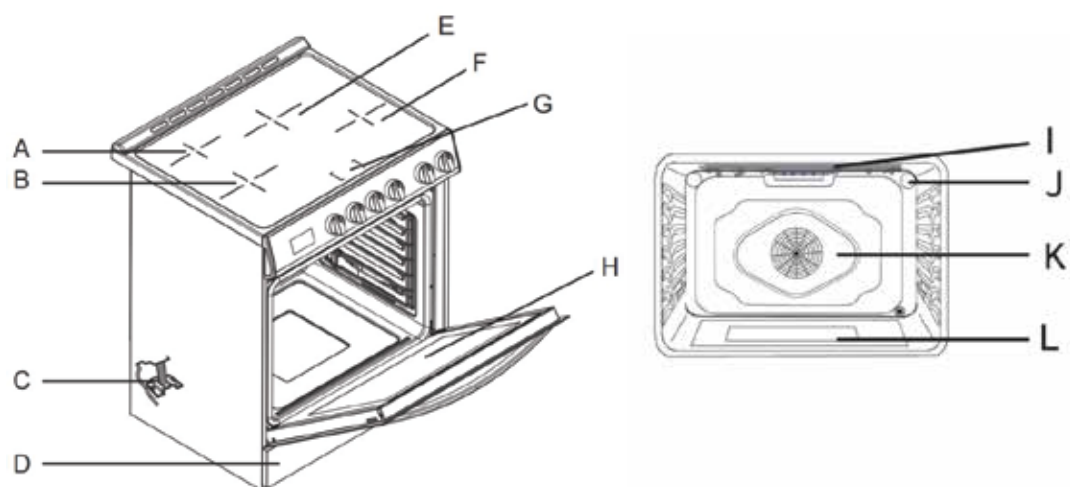
Identifiant Unique	
Description du produit	Gamme d'induction
Modèle	982.9687#
Nom de l'article	Kenmore
Déclaration de conformité FCC	
Cet appareil est conforme à la partie 15 et 18 des règles de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes: (1) Cet appareil ne peut pas causer d'interférences nuisibles et (2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris celles qui peuvent entraîner un fonctionnement accidentel.	
Partie responsable - États - Unis coordonnées	
Unités	Transform SR Brands Management LLC
Adresse	Hoffman Estates, IL 60179, USA
Coordonnées téléphoniques ou Internet:	www.kenmore.com/contact-us

⚠ AVERTISSEMENT Toute modification ou modification de cet appareil sans l'approbation expresse de la partie responsable de la conformité peut invalider l'autorisation de l'utilisateur d'utiliser l'appareil.

Remarque: cet appareil a été testé pour répondre aux limites des appareils numériques de classe B conformément à la partie 15 et 18 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans les installations résidentielles. L'appareil produit, utilise et peut rayonner de l'énergie RF et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie qu'aucune interférence ne se produira dans une installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, il peut être déterminé en éteignant et en allumant l'appareil, encourageant l'utilisateur à tenter de corriger les interférences par une ou plusieurs des mesures suivantes:

- redirection ou repositionnement de l'antenne de réception.
- augmenter l'espacement entre l'appareil et le récepteur.
- connectez l'appareil à une prise différente du circuit auquel le récepteur est connecté.
- consultez votre revendeur ou un technicien radio / tv expérimenté pour obtenir de l'aide.

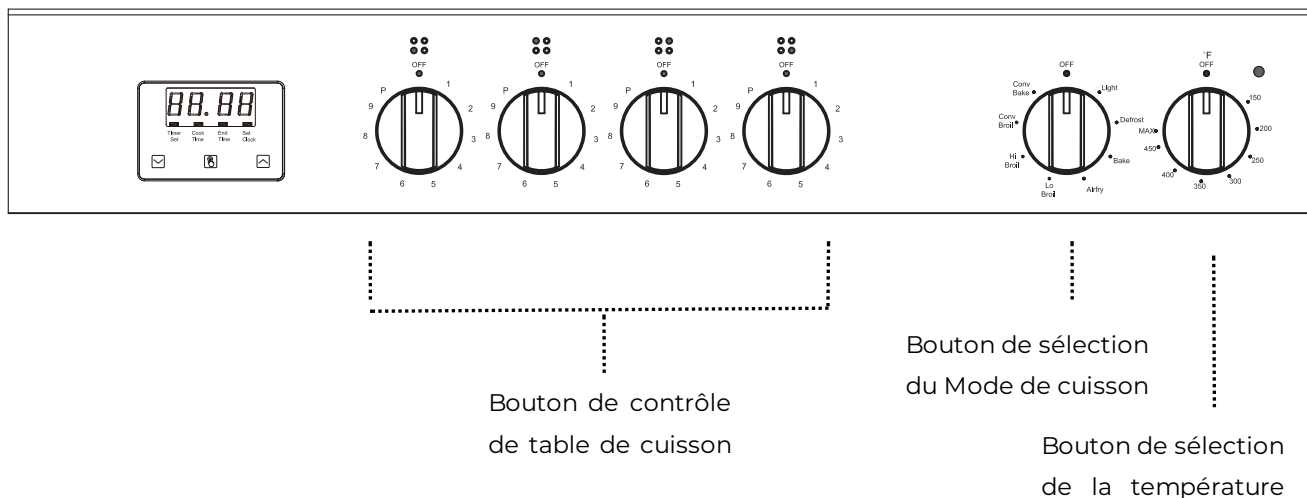
PARTIES ET CARACTÉRISTIQUES



- A. Brûleur arrière gauche
- B. Brûleur avant gauche
- C. Bride anti-basculement
- D. Plaque de protection
- E. Brûleur arrière droit
- F. Brûleur avant droit
- G. Indicateur

- H. Fenêtre de la porte du four
- I. Élément de grillage
- J. Lumières du four
- K. Ventilateur de convection et élément arrière (non visible)
- L. Élément inférieur (non visible)

PANNEAU DE COMMANDE



MODES de cuisson

- Lumière du four: allume la lumière du four lorsqu'elle est sélectionnée.
- Cuire : Utilisé pour la cuisson traditionnelle. Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs sont utilisés avec les courants de convection thermique naturels pour distribuer la chaleur. Il est préférable de ne cuire que sur une seule étagère à la fois avec cette fonction pour obtenir le meilleur résultat.
- Griller: idéal pour faire fondre le fromage, griller et brunir. Cette fonction ne doit être utilisée que pendant 5 minutes ou moins. Pour des résultats optimaux, utiliser en conjonction avec le réglage de la température de grillage.
- Cuisson par convection (Conv cuire, Conv griller) : Utilise le puissant élément chauffant entourant le ventilateur pour répartir uniformément la chaleur dans tout le four. Cette méthode est idéale pour la cuisson sur plusieurs niveaux, car le ventilateur garantit que chaque grille est chauffée.
- Dégivrage: circule l'air à température ambiante pour dégivrer les aliments.
- FRITURE À L'AIR : En utilisant l'air pour la friture, vous pouvez cuire des aliments qui sont croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur.

Exigences électriques : 240V/120V 60Hz

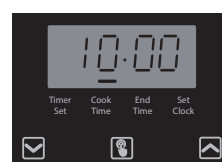
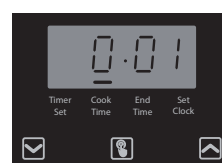
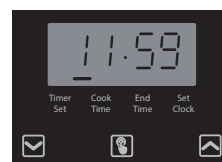
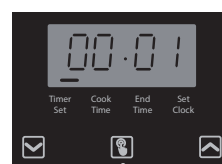
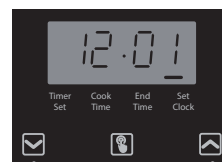
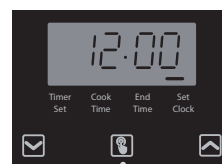
Réglage de l'horloge et du minuteur

IMPORTANT: L'horloge doit être réglée pour que les fonctions du four fonctionnent.

Réglage de l'horloge

1. Lors de la première connexion au courant alternatif ou après une panne de courant, l'affichage clignote "12:00" et l'indicateur d'horloge clignote. Vous pouvez entrer le mode de réglage de l'horloge manuellement en appuyant et en relâchant le bouton de fonction jusqu'à ce que l'indicateur d'horloge clignote.

2. Pour régler l'heure correcte, appuyez sur le bouton haut ou bas pour avancer ou reculer jusqu'à ce que l'heure correcte soit affichée. Appuyez sur le bouton de fonction, ou attendez cinq secondes, le temps sera alors réglé.



Réglage de la minuterie

1. Entrez le mode de réglage de la minuterie en appuyant et en relâchant le bouton de fonction jusqu'à ce que l'indicateur de minuterie clignote.

2. Réglez le temps de minuterie désiré en utilisant le bouton haut et bas avance vers l'avant ou Arrière jusqu'à ce que l'heure désirée soit affichée. La minuterie comptera à rebours et bip quand il est terminé.

Cuisson au four

Pour commencer à utiliser la fonction temps de cuisson, régler à la quantité désirée de temps avant de régler la fonction du four et la température.

1. Appuyez et relâchez le bouton de fonction jusqu'à ce que l'indicateur de temps de cuisson clignote.

2. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur le bouton haut ou bas jusqu'à ce que l'heure choisie soit affichée, pour un maximum de 10 heures

3. Réglez la température et les boutons de cuisson comme vous le souhaitez, puis placez les aliments dans le four.

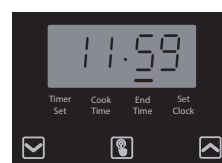
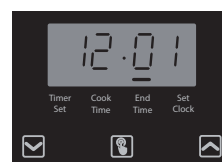
Programmation de la fin de la cuisson

Pour commencer à utiliser la fin de la cuisson, réglez l'heure d'arrêt souhaitée avant de régler la fonction et la température du four :

1. Appuyez à nouveau sur le bouton "Fonction" jusqu'à ce que l'indicateur de fin de la cuisson clignote.

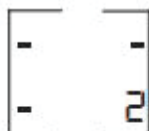
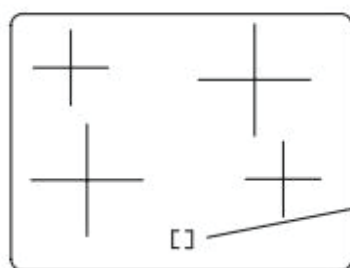
2. Réglez l'heure de fin de la cuisson en appuyant sur le bouton haut ou bas jusqu'à ce que le temps souhaité soit affiché, pour un maximum de 11 heures 59 minutes. Appuyez sur le bouton "Fonction" ou attendez cinq secondes, le temps sera alors réglé.

3. Lorsque la fin de la cuisson programmée est atteinte, l'appareil émettra un bip. Tournez les boutons de température et de cuisson à la position "OFF", puis appuyez sur le bouton "Fonction" pour arrêter le bip.



UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

1. Placez une poêle adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Comment savoir si votre poêle actuelle peut être utilisée pour une cuisinière à induction : Placez un aimant au bas de la poêle et vérifiez si l'aimant adhère à la poêle. Si c'est le cas, alors la poêle est adaptée pour l'induction. Si l'aimant n'adhère pas à la poêle, alors la poêle n'est PAS adaptée pour l'induction. REMARQUE : Une poêle non adaptée à l'induction ne fonctionnera pas sur une cuisinière à induction.
2. Sélectionnez la zone de chauffage que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire.

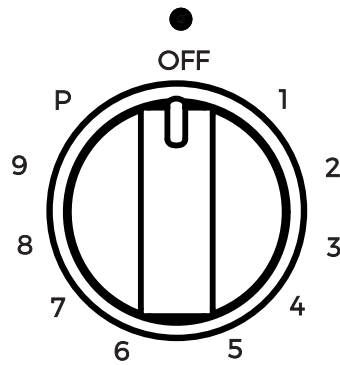


L'indicateur correspondant sur la plaque de cuisson pour cette zone affichera le niveau de puissance sélectionné.

Icônes et symboles de l'indicateur :

Icônes et symboles : Fonction	
H	« H » signifie que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Cela disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre.
<u> </u>	Le brûleur est activé mais non utilisé
P	La puissance maximale est activée

3. Ajustez le niveau de puissance vers le haut/bas en tournant le bouton de commande dans le sens horaire/sens anti-horaire. Les niveaux de puissance vont de 1 à 9 ainsi qu'un réglage de puissance maximale (P). Vous pouvez modifier le niveau de puissance à tout moment.

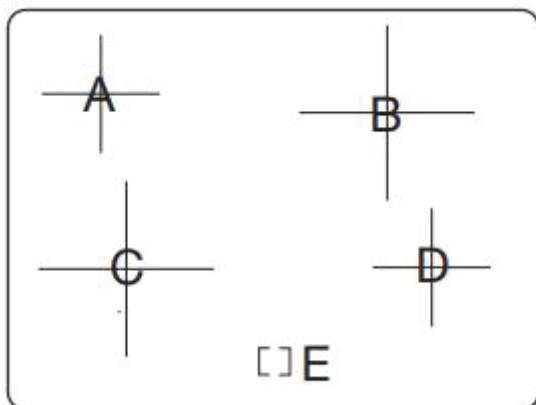


Activation de la fonction Puissance Maximale :

1. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à « P ». Le « P » sera activé et s'affichera sur l'indicateur. La fonction de puissance maximale restera activée pendant environ 5 minutes, après quoi la zone sera réglée automatiquement au niveau 9.
2. Pour annuler la fonction de puissance maximale, tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à « 9 ».

Remarque : Vous pouvez activer deux fonctions de puissance maximale en même temps, sauf pour le brûleur arrière droit.

Zone de cuisson à induction :



A : Zone de cuisson : 1200W (Puissance Maximale 1500W)

B : Zone de cuisson : 2300W (Boost 3700W)

C : Zone de cuisson : 1800W (Boost 2100W)

D : Zone de cuisson : 1200W (Boost 1500W)

E : Indicateur

UTILISATION DU FOUR

Ce four multifonction combine les fonctions des modes de cuisson traditionnels avec celles des modes de convection assistés par ventilateur modernes en un seul four. Utilisez le bouton de mode de cuisson situé sur le panneau de commande pour sélectionner le mode du four.

AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. Fermez la porte du four
2. Choisissez Bake
3. Tournez-vous vers Max.
4. La minuterie est réglée à 30 minutes.

REMARQUE : Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes avec la porte fermée et sans nourriture dans la cavité.

Éteignez le four, puis ouvrez la porte du four pour permettre au four de refroidir.

REMARQUE : Toute odeur pouvant être détectée lors de cette utilisation initiale est due à l'évaporation de substances utilisées pour protéger le four pendant le rangement.

GÉNÉRAL

IMPORTANT : Ne placez rien, y compris des plats, du papier d'aluminium et des plateaux de cuisson, sur le fond du four lorsqu'il est en fonctionnement pour éviter d'endommager l'émail.

1. Placez la vaisselle avec de la nourriture sur une ou les deux étagères du four. Fermez la porte du four.
2. Tourner vers le mode de four désiré ie. Cuire au four.
3. Régler le four à la température désirée.
4. Une fois le préchauffage terminé, le témoin lumineux du panneau de commande s'allume. Vous pouvez alors ouvrir la porte et placer les aliments dans le four.

GRILLES DU FOUR

Les grilles du four peuvent être placées dans l'une des six positions de hauteur à l'intérieur du four. Les grilles du four ont un arrêt pour les empêcher d'être retirées complètement de manière involontaire.

PRÉCHAUFFAGE

Au début d'une cuisson, cycle de cuisson par Convection, le four aura besoin de préchauffage. Le four prendra environ 12 à 15 minutes pour atteindre 350°F (177°C) avec tous les supports de four fournis avec votre four à l'intérieur de la cavité de four. Des températures plus élevées prendront plus de temps à préchauffer. Le cycle de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four ira au-dessus de votre température réglée pour compenser la chaleur perdue lorsque vous ouvrez la porte du four pour placer la nourriture sur la grille. Cela garantit que la cuisson commencera à la bonne température. Ne pas ouvrir la porte pendant le préchauffage du four. Lorsque le four a chauffé à la température réglée, le voyant lumineux du panneau de commande s'allume. Vous pouvez ensuite ouvrir la porte et placer la nourriture dans le four.

MODES de four

Cuire au four

La cuisson est la cuisson à l'air chauffé. Les éléments supérieurs et inférieurs du four sont utilisés pour chauffer l'air, mais le ventilateur n'est utilisé que pendant le préchauffage.

Suivez les instructions de la recette ou des aliments pratiques pour la température de cuisson, le temps et la position de la grille. Le temps de cuisson varie en fonction de la température des ingrédients et de la taille, la forme et la finition de l'ustensile de cuisson.

General Guidelines

- Pour de meilleurs résultats, faites cuire les aliments sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 2,5 à 4 cm entre les ustensiles de cuisson et les parois du four.
- Utilisez une seule grille lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson.
- Vérifier la cuisson au bout du temps minimum.
- Utilisez des ustensiles de cuisson en métal (avec ou sans finition antiadhésive), du verre résistant à la chaleur, de la vitrocéramique, de la poterie ou d'autres ustensiles adaptés au four.
- Lorsque vous utilisez du verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 25°F(15°C) par rapport à la température recommandée.
- Utilisez des plaques de cuisson avec ou sans côtés ou des casseroles de gelée. Les poêles en métal foncé ou les revêtements antiadhésifs cuiront plus rapidement avec plus de brunissement. La vaisselle isolée allonge légèrement le temps de cuisson pour la plupart des aliments.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de plateaux en aluminium jetables pour recouvrir une quelconque partie du four. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et la chaleur sera piégée en dessous, ce qui altérera les performances de cuisson et peut endommager la finition du four. Évitez d'utiliser la porte ouverte comme étagère pour placer des casseroles.
- Reportez-vous à la section Dépannage pour obtenir des conseils sur la résolution des problèmes de cuisson et de rôtissage.

Tableau de cuisson

ARTICLE ALIMENTAIRE	POSITION DU RACK	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFÉ)	Durée (MIN)
Pâtisseries			
Cupcakes	2	350 (175)	19-22
Gateaubundt	1	350 (175)	40-45
Angel nourriture	1	350 (175)	35-39
La tarte			
2 peaux, fraîches, 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 coquilles, fruits congelés, 9"	2	375 (190)	68-78
Biscuits			
Sucre	2	350-375 (175-190)	8-10
Pépites de chocolat	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
Breads			
Pain à la levure, 9x5	2	375 (190)	18-22
Rouleau de levure	2	375-400 (190-205)	12-15
Les cookies	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19
Pizza			
Congelé	2	400-450 (205-235)	23-26
Frais	2	475 (246)	15-18

Rôti

Broiling utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Des morceaux de viande plus épais et de la viande, du poisson et de la volaille de forme inégale peuvent être mieux cuits à des températures de cuisson plus basses.

NOTE:

- Avant le barbecue, placez le gril selon le "schéma de barbecue".
- Pour de meilleurs résultats, utilisez une plaque de cuisson de poulet à griller en deux parties (non fournie). Il est conçu pour expulser le jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
- Pour un drainage correct, ne couvrez pas la grille avec du papier d'aluminium. Le fond du pot peut être recouvert de papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.
- Coupez l'excès de graisse pour réduire les éclaboussures. Coupez la graisse restante sur les bords pour éviter les frisottis.
- Tirez le gril jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner ou de retirer les aliments. Tournez la nourriture avec une pince pour éviter la perte de jus. Le poisson, la volaille ou la viande hachés très finement peuvent ne pas avoir besoin d'être retournés.
- Une fois cuit, retirez la casserole du four lorsque vous retirez les aliments. Si vous laissez les gouttes d'eau dans un four chauffé, elles seront cuites sur la casserole, ce qui rendra le nettoyage plus difficile.
- Placez les aliments sur le treillis de la plaque de cuisson et placez-les au Centre du gril. Fermez la porte du four et Réglez les commandes.

MODES de CONVECTION

Pendant la cuisson par convection, un ventilateur assure une circulation d'air chaud dans tout le four. Le flux d'air chaud autour des aliments peut pénétrer les surfaces extérieures plus froides, contribuant ainsi à accélérer la cuisson. Les aliments sont cuits plus uniformément, la surface extérieure brunit et devient cassante, tout en emprisonnant l'humidité à l'intérieur.

Lorsque le four est réglé sur la fonction "Convection", les éléments de cuisson et de cuisson ainsi que le ventilateur fonctionnent pour chauffer la cavité du four.

Ventilateur à convection

Les ventilateurs à convection fonctionnent dans n'importe quel mode de convection.

Cuisson par convection

- Utilisez la cuisson par convection pour la cuisson simple ou multiple. Réduire la température de cuisson de la recette standard de 25 ° F (15 ° c).
- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être cuits sans couvercle dans une casserole basse pour profiter de la circulation d'air forcé. Sauf indication contraire, une casserole en aluminium brillant doit être utilisée pour obtenir les meilleurs résultats.
- Le verre ou la céramique résistant à la chaleur peuvent être utilisés. Réduire encore la température de 25°F (15°C) en utilisant des plats en verre résistant à la chaleur pour une réduction totale de 50°F (30°C).
- Des casseroles en métal foncé peuvent être utilisées. Notez que les aliments peuvent briller plus rapidement en utilisant des ustensiles de cuisson en métal foncé.
- Le nombre de casiers utilisés est déterminé par la hauteur des aliments à cuire.
- Les articles cuits au four, pour la plupart, cuire extrêmement bien dans la convection. N'essayez pas de convertir des recettes comme les crèmes, les quiches, la tarte à la citron ou les gâteaux au fromage, qui ne bénéficient pas du processus de chauffage par convection. Utilisez le mode de cuisson régulier pour ces aliments.
- La cuisson Multiple en rack pour les repas au four se fait sur les positions de rack 1, 2, 3, 4 et 5. Les cinq positions peuvent être utilisées pour les biscuits, biscuits et amuse-gueules.
 - 2 cuisson au four: utiliser les positions 1 et 3.
 - cuisson 3 rack: utiliser les positions 2, 3 et 4 ou 1, 3 et 5.
- Lorsque vous faites cuire quatre couches de gâteau en même temps, étaler les poêles de sorte qu'une poêle ne soit pas directement au-dessus de l'autre. Pour de meilleurs résultats, placez les gâteaux à l'avant de la grille supérieure et à l'arrière de la grille inférieure. Laissez 1" - 1½" (2,5-4 cm) d'espace d'air autour des casseroles.



Aliments recommandés pour le MODE cuisson par CONVECTION:

Amuse-gueules Biscuits café gâteaux

Biscuits (2 à 4 supports) pains à levure

Bouffées de crème

Les Popovers

Casseroles et un plat entree émon

Repas au four (positions de rack 1, 2, 3)

Air lelevel Foods (Soufflés, Meringue, Desserts garnis de Meringue, gâteaux de nourriture d'ange, gâteaux de mousseline)

Les températures ont été réduites dans ce graphique.

Nourriture	Position de la crémaillère	TEMP. °F (°C) (Préchauffer le four)	TIME (MIN)
Pâtisseries			
Cupcakes	2	350 (175)	19-22
Gâteau bundt	1	350 (175)	40-45
Angel nourriture	1	350 (175)	35-39
La tarte			
2 peaux, fraîches, 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 coquilles, fruits congelés, 9"	2	375 (190)	68-78
Biscuits			
Sucre	2	350-375 (175-190)	8-10
Pépites de chocolat	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
Breads			
Pain à la levure, 9x5	2	375 (190)	18-22
Rouleau de levure	2	375-400 (190-205)	12-15
Les cookies	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19
Pizza			
Congelé	2	400-450 (205-235)	23-26
Frais	2	475 (246)	15-18

Barbecue à convection

Guide général

- Placez la grille dans la position requise avant d'allumer le four.
- Utilisez le mode Broil de Convection avec la porte du four fermée..
- Lorsque le grillage par convection, entrez votre température de grillage normale.
- Ne pas préchauffer le four.
- Utilisez la poêle à griller de 2 pièces.
- Retourner les viandes une fois à mi-cuisson. Voir le tableau Convection Broil.
- Les coupes plus épaisses et les morceaux de viande, de poisson et de volaille de forme inégale peuvent cuire mieux à des températures de gril plus basses.

ALIMENT ET ÉPAISSEUR	POSITION DE LA GRILLE	RÉGLAGE DE GRIL °F (°C)	TEMP. INTERNE ° F (°C)	TEMPS CÔTÉ 1 (MIN.)*	TEMPS CÔTÉ 2 (MIN.)*
Bœuf					
Steak (1½" ou plus)					
Saignant	4	450 (232)	160 (71)	8- 11	5- 7
À point	4	450 (232)	170 (77)	11- 13	8- 10
Bien cuit	4	450 (232)	145 (65)	9- 12	8- 10
Hamburgers (plus de 1")					
À point	4	550 (288)	160 (71)	11- 13	10- 12
Bien cuit	4	550 (288)	170 (77)	18- 20	16- 17
Volaille					
Cuisses de poulet	4	450 (232)	180 (82)	16- 18	10- 13
Moitiés de poulet	3	450 (232)	180 (82)	25- 27	15- 18
Poitrines de poulet	4	450 (232)	170 (77)	13- 15	9- 13
Porc					
Côtelettes de porc (1¼" ou plus)	4	450 (232)	160 (71)	12- 14	11- 13
Saucisse - fraîche	4	450 (232)	160 (71)	4- 6	3- 5

Air Fry

La friture à l'air est une cuisson avec de l'air chauffé à grande vitesse.

Tournez le bouton de fonction pour Air Fry et tournez le bouton de fonction pour la température.

La température recommandée est de 300-450 °F et le temps de cuisson est de 22-25 minutes.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

NETTOYAGE

IMPORTANT : Avant de nettoyer, assurez-vous que tous les contrôles sont éteints et que le four et la table de cuisson sont froids. Suivez toujours les instructions sur les étiquettes des produits de nettoyage. Il est recommandé d'utiliser d'abord du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge, sauf indication contraire. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.

SURFACES EXTÉRIEURES EN ÉMAIL PORCELAINE

Les éclaboussures d'aliments contenant des acides, tels que le vinaigre et la tomate, doivent être nettoyées dès que l'appareil entier est froid. Ces éclaboussures peuvent affecter la finition.

Méthode de nettoyage :

Nettoyant pour vitres, nettoyant liquide doux ou tampon de récurage non abrasif : Nettoyez délicatement autour de la plaque du numéro de modèle et de série, car un frottement pourrait effacer les numéros.

ACIER INOXYDABLE EXTÉRIEUR

REMARQUE : N'utilisez pas de tampons à récurer remplis de savon, de nettoyeurs abrasifs, de crème de polissage pour plaques de cuisson, de tampons en laine d'acier, de gants de toilette rugueux ou de certains essuie-tout. Des dommages peuvent se produire, même avec une utilisation ponctuelle ou limitée.

Frottez dans le sens du grain pour éviter d'endommager.

Méthodes de nettoyage :

Détergent liquide ou nettoyant tout usage : Rincez bien à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et sans peluche.

Nettoyant et polissage pour acier inoxydable

Vinaigre pour les taches d'eau dure

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

Nettoyant pour vitres et essuie-tout ou tampon de récurage en plastique non abrasif : Appliquez le nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le panneau.

TABLE DE CUISSON EN VERRE CÉRAMIQUE

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager la table de cuisson, n'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyeurs en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de détachants pour rouille ou d'ammoniaque. Les matériaux de nettoyage pour plaques de cuisson en céramique (nettoyant pour plaques de cuisson, grattoir pour plaques de cuisson et tampons de nettoyage pour plaques de cuisson) sont disponibles dans la plupart des épiceries.

Pour nettoyer la table de cuisson en verre céramique :

1. Enlevez les aliments/résidus avec un grattoir pour plaques de cuisson.
 - Pour de meilleurs résultats, utilisez le grattoir pour plaques de cuisson lorsque la plaque de cuisson est encore tiède, mais non brûlante au toucher.
 - Il est recommandé de porter une manique en fourrure tout en grattant la plaque de cuisson tiède.
 - Tenez le grattoir pour plaques de cuisson à environ 45° par rapport à la surface en verre et grattez les résidus. Il sera nécessaire d'appliquer une pression pour enlever les résidus.
 - Laissez la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.
2. Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour plaques de cuisson sur les zones affectées.
 - Frottez le nettoyant pour plaques de cuisson sur la surface de la table de cuisson avec un tampon de nettoyage en nylon ou similaire pour plaques de cuisson. Une certaine pression est nécessaire pour enlever les taches tenaces.
 - Laissez le nettoyant sécher jusqu'à ce qu'il forme une brume blanche avant de passer à l'étape 3.
3. Polissez avec un chiffon propre et sec ou un essuie-tout propre et sec.

TACHES DUES AUX CASSEROLES À FOND EN ALUMINIUM

Méthode de nettoyage :

Un chiffon imbibé de vinaigre.

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

Tirez les boutons droit vers l'extérieur depuis le panneau de contrôle pour les retirer.

Lors du remplacement des boutons, assurez-vous qu'ils sont tournés en position Off..

Méthode de nettoyage :

Savon et eau ou lave-vaisselle.

REMARQUE : N'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four. Ne faites pas tremper les boutons.

PANNEAU DE COMMANDE

Méthode de nettoyage :

Nettoyant pour vitres et chiffon doux ou éponge : Appliquez le nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le panneau.

REMARQUE : Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de gants de toilette granuleux ou d'essuie-tout. Vous risqueriez de l'endommager.

CAVITÉ DU FOUR

Les aliments renversés doivent être nettoyés lorsque le four refroidit. À haute température, les aliments réagissent avec la porcelaine, ce qui peut provoquer des taches, des gravures, des piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

Détergent doux et eau chaude.

REMARQUE : Ne pas utiliser de nettoyants pour four.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE À LA VAPEUR

1. Assurez-vous que le four est éteint.
2. Préparez une solution de nettoyage à la vapeur en mélangeant 85 % d'eau distillée, 10 % de vinaigre blanc et 5 % de liquide vaisselle (environ 300 ml). Versez la solution dans un vaporisateur.
3. Ouvrez la porte du four et vaporisez uniformément la solution de nettoyage sur toute la cavité intérieure du four et la surface intérieure de la vitre de la porte.
4. Versez $\frac{1}{4}$ de tasse d'eau distillée ou filtrée dans le fond scellé de la cavité du four.
5. Sélectionnez la fonction CUISSON (BAKE), réglez la température à 300 °F et la durée à 30 minutes.
6. Laissez le four fonctionner pendant tout le cycle de 30 minutes.
7. Une fois le cycle terminé, éteignez le four et laissez-le refroidir complètement à température ambiante.
8. Après refroidissement, essuyez l'intérieur du four avec un chiffon humide ou une éponge non abrasive.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

Tampon en laine d'acier

DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Pour une utilisation normale du four, il n'est pas nécessaire de retirer la porte du four. Cependant, s'il devient nécessaire de retirer la porte, suivez les instructions de cette section.

IMPORTANT :

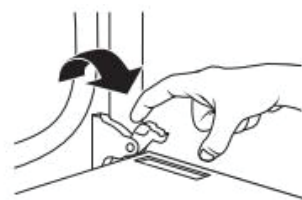
- Assurez-vous que le four est froid et que l'alimentation du four est coupée avant de retirer la porte.
- La porte du four est lourde et fragile, et l'avant de la porte est en verre. Pour éviter de casser le verre de la porte du four, utilisez les deux mains et saisissez uniquement les côtés de la porte du four pour la retirer.
- Assurez-vous que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte.
- Ne forcez pas l'ouverture ou la fermeture de la porte.

POUR RETIRER LA PORTE DU FOUR :

1. Ouvrez complètement la porte du four.



2. Soulevez le loquet de la charnière de chaque côté.



3. Fermez la porte du four autant que possible.
4. Tout en saisissant les deux bords extérieurs de la porte du four, soulevez la porte.
5. Continuez à pousser le haut de la porte vers la fermeture, tout en tirant le bas de la porte hors des récepteurs de charnière dans le cadre de la porte.

4. Tout en saisissant les deux bords extérieurs de la porte du four, soulevez la porte.
5. Continuez à pousser le haut de la porte vers la fermeture, tout en tirant le bas de la porte hors des récepteurs de charnière dans le cadre de la porte.



POUR REMPLACER LA PORTE DU FOUR :

1. Insérez les deux bras de suspension dans les récepteurs de charnière du cadre de la porte.
2. Ouvrez lentement la porte du four, et vous sentirez que la porte se met en place.
3. Remplacez les loquets de la charnière en position verrouillée.
4. Vérifiez que la porte s'ouvre et se ferme librement. Si ce n'est pas le cas, répétez les procédures de démontage et de remplacement de la porte.

REMPLACEMENT D'UNE LAMPE DE FOUR



AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Assurez-vous que le four et les lumières sont froids et que l'alimentation du four est coupée avant de remplacer l'ampoule(s).

Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation du four. Les lentilles servent à protéger l'ampoule de se casser.

Les lentilles sont en verre. Manipulez avec précaution pour éviter la casse.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort, un choc électrique, des coupures ou des brûlures.

L'ampoule du four est une ampoule standard de 25 watts (G9).

IMPORTANT : Avant de remplacer l'ampoule, assurez-vous que le four est froid et que les commandes sont éteintes.

AVERTISSEMENT :

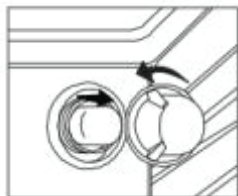
1. Assurez-vous que le four et les lumières sont froids et que l'alimentation du four est coupée avant de remplacer l'ampoule(s).
2. Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation du four. Les lentilles servent à protéger l'ampoule de se casser.
3. Les lentilles sont en verre. Manipulez avec précaution pour éviter la casse.
4. Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort, un choc électrique, des coupures ou des brûlures.

REPLACEMENT D'UNE LAMPE DE FOUR

L'ampoule du four est une ampoule standard de 25 watts (G9).

IMPORTANT : Avant de remplacer l'ampoule, assurez-vous que le four est froid et que les commandes sont éteintes.

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Retirez le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens antihoraire.



3. Retirez l'ampoule brûlée de la douille.

REMARQUE : Pour éviter d'endommager ou de diminuer la durée de vie de la nouvelle ampoule, ne touchez pas l'ampoule avec des doigts nus. Portez des gants ou utilisez un mouchoir en remplaçant l'ampoule.

4. Remplacez l'ampoule, puis replacez le couvercle de l'ampoule.
5. Reconnectez l'alimentation.

DÉPANNAGE

PROBLÈMES DE CUISSON ET DE RÔTISSAGE

Avec n'importe quel réglage du four, des résultats médiocres peuvent se produire pour de nombreuses raisons autres qu'un dysfonctionnement du four. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les causes des problèmes les plus courants. Étant donné que la taille, la forme et le matériau des ustensiles de cuisson affectent directement les résultats de cuisson, la meilleure solution peut être de remplacer les vieux ustensiles de cuisson qui se sont assombris et déformés avec le temps et l'utilisation.

PROBLÈME DE CUISSON	CAUSE
La nourriture brunit de manière inégale	• Four non préchauffé • Papier d'aluminium sur la grille ou au fond du four • Ustensile de cuisson trop grand pour la recette • Moules se touchant ou touchant les parois du four
Nourriture trop brune sur le dessous	• Four non préchauffé • Utilisation de moules en verre, ternes ou assombris • Position incorrecte de la grille • Moules se touchant ou touchant les parois du four
Nourriture sèche ou excessivement rétrécie	• Température du four trop élevée • Temps de cuisson trop long • Porte du four ouverte fréquemment • Taille du moule trop grande
La cuisson ou le rôtiage est trop lent	• Température du four trop basse • Four non préchauffé • Porte du four ouverte fréquemment • Scellé hermétiquement avec du papier d'aluminium • Taille du moule trop petite
Le fond des croûtes de tarte ne brunisse pas ou la croûte est détrempée	• Temps de cuisson pas assez long • Utilisation de moules en acier brillant • Position incorrecte de la grille • Température du four trop basse
Gâteaux pâles, plats et peut-être	• Température du four trop basse

non cuits à l'intérieur	• Temps de cuisson incorrect • Test du gâteau effectué trop tôt • Porte du four ouverte trop souvent • Taille du moule trop grande
Gâteaux hauts au milieu avec une fissure sur le dessus	• Température du four trop élevée • Temps de cuisson trop long • Moules se touchant ou touchant les parois du four • Position incorrecte de la grille • Taille du moule trop petite
Bords de croûte de tarte trop bruns	• Température du four trop élevée • Bords de la croûte trop fins

TABLE DE CUISSON

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les éléments chauffants et les commandes ne fonctionnent pas.	Fusible grillé ou disjoncteur déclenché. Pas d'électricité à la table de cuisson.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez un électricien. Faites vérifier votre alimentation électrique par un électricien.
Les éléments chauffants ne chauffent pas correctement.	Utilisation de batteries de cuisine inappropriées.	Sélectionnez les batteries de cuisine appropriées. Voir « Ustensiles de cuisson ». Si le problème persiste, appelez le service après-vente.
Les éléments chauffants se coupent même lorsqu'ils sont réglés au maximum.	Les limiteurs de température des éléments chauffants coupent temporairement les éléments en raison d'une température maximale autorisée dépassée.	C'est un fonctionnement normal, surtout lors des opérations de montée en température rapide. L'élément se remettra en marche automatiquement après avoir suffisamment refroidi.
La surface vitrocéramique est transparente ou semble rouge.	Sous un éclairage direct ou intense, vous pourrez parfois voir à travers le verre et dans le châssis en raison de sa qualité transparente. Vous pouvez également remarquer une teinte rouge dans ces conditions.	Ce sont des propriétés normales des panneaux en verre céramique noir.

FOUR

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	Pas de courant au four.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez un électricien.
	Le contrôle du four n'est pas activé.	Assurez-vous que la température du four a été sélectionnée.
	La porte du four n'est pas fermée.	Fermez la porte du four. Les éléments chauffants s'éteignent lorsque la porte est ouverte et restent éteints jusqu'à ce que la porte soit fermée.
Le four ne cuit pas uniformément	Utilisation d'ustensiles de cuisson ou position de grille incorrecte.	Reportez-vous aux tableaux de cuisson pour les positions de grille recommandées. Réduisez toujours la température de la recette de 25 °F (15 °C) lorsque vous utilisez le mode de cuisson par convection.
L'affichage du four reste éteint.	Interruption de courant.	Éteignez le courant à la source principale (boîte à fusibles ou disjoncteur). Réinitialisez le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez le service après-vente.
Les commandes de mode et de température du four ne peuvent pas être réglées.	La porte du four est ouverte.	Fermez la porte du four. Les commandes de mode et de température du four ne peuvent pas être réglées si la porte du four est ouverte.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après que le four est éteint	Les composants électroniques n'ont pas encore suffisamment refroidi.	Le ventilateur s'éteindra automatiquement lorsque les composants électroniques auront suffisamment refroidi.
La lumière du four ne fonctionne pas correctement	Ampoule lâche ou brûlée.	Réinsérez ou remplacez l'ampoule. Toucher l'ampoule avec les doigts peut provoquer la combustion de l'ampoule.
La lumière du four reste allumée	La porte ne ferme pas complètement.	Vérifiez s'il y a une obstruction dans la porte du four. Vérifiez si la charnière est pliée ou si l'interrupteur de porte est cassé.
Impossible de retirer le couvercle de la lentille	Accumulation de saleté autour du couvercle de la lentille.	Essuyez la zone du couvercle de la lentille avec une serviette propre et sèche avant de tenter de retirer le couvercle de la lentille.
L'horloge et le minuteur ne fonctionnent pas correctement	Pas de courant au four.	Vérifiez le disjoncteur ou la boîte à fusibles de votre maison. Assurez-vous qu'il y a une alimentation électrique correcte au four.
Humidité excessive		Lorsque vous utilisez le mode cuisson, préchauffez d'abord le four. La cuisson par convection et le rôtissage par convection élimineront toute humidité dans le four.
Éclats de porcelaine	L'intérieur en porcelaine est	Lors du retrait et du remplacement des grilles du four, inclinez toujours les grilles
	heurté par les grilles du four.	vers le haut et ne les forcez pas pour éviter d'écailler la porcelaine.

EXIGENCES D'INSTALLATION

OUTILS ET PIÈCES

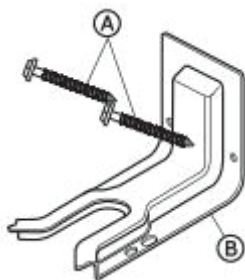
Rassemblez les outils et les pièces nécessaires avant de commencer l'installation. Lisez et suivez les instructions fournies avec tous les outils énumérés ici.

OUTILS NÉCESSAIRES

- Ruban à mesurer
- Tournevis à lame plate
- Tournevis cruciforme
- Niveau
- Perceuse électrique sans fil
- Marteau
- Clé ou pince
- Scie à métaux
- Cisaille à métal ou grande pince coupante
- Clé mixte de 15/16"
- Tourne-écrou de 3/8"
- Tourne-écrou de 1/4"
- Mèche de 1/8" (3.2 mm) (pour planchers en bois)
- Marqueur ou crayon
- Ruban de masquage

PIÈCES FOURNIES

Vérifiez que toutes les pièces sont incluses.



- Ⓐ Vis 16 × 1 7/8" (2)
- Ⓑ Bride anti-basculement

REMARQUE : La bride anti-basculement doit être solidement montée sur le sous-plancher. L'épaisseur du revêtement de sol peut nécessiter des vis plus longues pour ancrer le support au sous-plancher. Des vis plus longues sont disponibles dans votre quincaillerie locale.

PIÈCES NÉCESSAIRES

Si vous utilisez un cordon d'alimentation :

- Un kit de cordon d'alimentation homologué UL pour les cuisinières. Le cordon doit être évalué à un minimum de 250 volts, 40 ampères ou 50 ampères, marqué pour une ouverture de connexion nominale de 13/8" (3.5 cm) de diamètre et doit se terminer par des bornes à anneau ou des cosses à fourche ouvertes avec extrémités relevées.
- Un dispositif de serre-câble homologué UL.

En cas de câblage direct :

- Conduit métallique flexible
- Connecteur de conduit homologué UL
- Câble électrique à 4 fils ou à 3 fils (si les codes locaux permettent une connexion à 3 fils)
- Connecteurs de fils homologués UL

Vérifiez les codes locaux. Vérifiez l'alimentation électrique existante. Consultez la section appropriée « Exigences Électriques ». Il est recommandé que toutes les connexions électriques soient effectuées par un installateur électrique agréé et qualifié.

EXIGENCES D'EMPLACEMENT

VENTILATION

IMPORTANT : Respectez tous les codes et règlements en vigueur.

- Il incombe à l'installateur de respecter les distances de dégagement spécifiées sur la plaque signalétique du modèle/numéro de série. La plaque signalétique du modèle/numéro de série est située sur le côté droit du cadre du four. Ouvrez la porte du four pour voir l'étiquette. Consultez l'étiquette au dos de la cuisinière pour connaître les autres spécifications des éléments et du four.

TEMPÉRATURE

IMPORTANT : Certains matériaux de construction et de placards ne sont pas conçus pour résister à la chaleur produite par le four pendant la cuisson et l'auto-nettoyage. Consultez votre constructeur ou fournisseur de placards pour vous assurer que les matériaux utilisés ne se décolorent pas, ne se délaminent pas ou ne subiront pas d'autres dommages.

- Contactez un installateur qualifié de revêtements de sol pour vérifier que le revêtement de sol peut supporter au moins 200°F (93°C).
- Utilisez un coussin isolant ou un contreplaqué de 1/4" (0,64 cm) sous la cuisinière si vous installez la cuisinière sur un tapis.

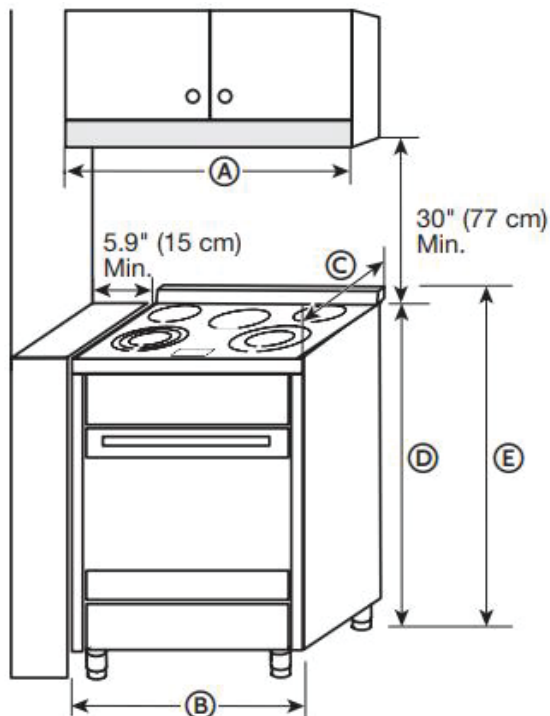
GÉNÉRAL

- La cuisinière doit être placée pour une utilisation pratique dans la cuisine.
- Les installations encastrées doivent fournir une enceinte complète des côtés et de l'arrière de la cuisinière.
- Pour éliminer le risque de brûlures ou d'incendie en atteignant les unités de surface chauffées, l'espace de rangement des placards situé au-dessus des unités de surface doit être évité. Si un espace de rangement dans les placards doit être prévu, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière ou une combinaison hotte-micro-ondes qui dépasse horizontalement d'au moins 5" (12,7 cm) du bas des placards.
- Toutes les ouvertures dans le mur ou le sol où la cuisinière doit être installée doivent être scellées.
- Ne scellez pas la cuisinière aux armoires latérales.
- Une alimentation électrique mise à la terre est requise. Consultez la section « Exigences Électriques ».

DIMENSIONS

PRODUIT/OUVERTURE

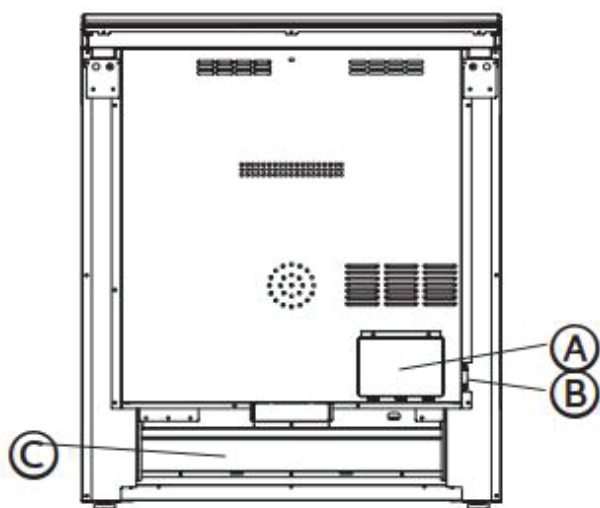
Les dimensions d'ouverture indiquées sont pour une profondeur de comptoir de 25" (64 cm), une profondeur de base d'armoire de 24" (61 cm) et une hauteur de comptoir de 36" (91,4 cm).



	Dimension
(A)	30" (76 cm)
(B)	29 7/8" (76 cm)
(C)	25" (63,5 cm)
(D)	36" (91,4 cm)
(E)	37 3/4" (96 cm)

REMARQUE : La cuisinière peut être élevée d'environ 1" (2,5 cm) en ajustant les pieds de nivellement. L'avant de la porte et du tiroir peut s'étendre plus en avant selon le style.

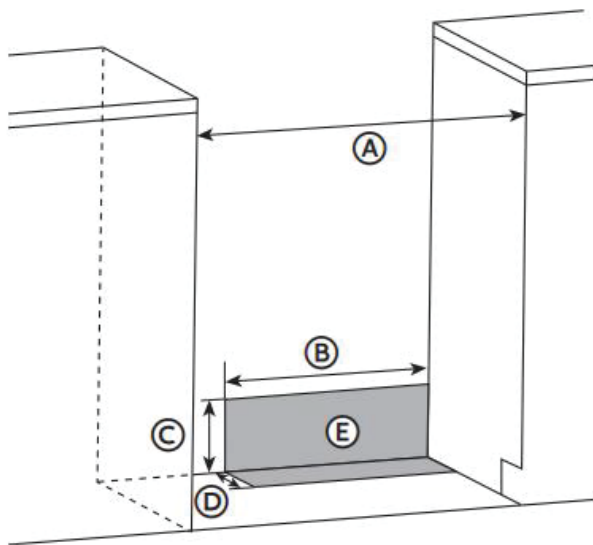
DOS DE LA CUISINIÈRE



- (A) Panneau d'accès à la connexion d'alimentation électrique
- (B) Ouverture pour le cordon d'alimentation
- (C) Zone encastrée

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

IMPORTANT : Pour se connecter à une prise murale, la prise électrique doit être encastrée. Si la prise électrique est au sol, elle peut être soit encastrée, soit montée en surface.



- Ⓐ 30" (76 cm)
- Ⓑ 17 1/2" (44 cm)
- Ⓒ 7 1/4" (18.4 cm)
- Ⓓ 3" (7.6 cm)
- Ⓔ Emplacement recommandé pour la prise électrique

EXIGENCES ÉLECTRIQUES - CANADA UNIQUEMENT



AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Débranchez l'alimentation avant de procéder à l'entretien.

Branchez dans une prise mise à la terre.

Ne pas utiliser de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.

Si les codes le permettent et qu'un fil de terre séparé est utilisé, il est recommandé qu'un installateur électrique qualifié vérifie que le chemin de terre est adéquat et que la jauge du fil est conforme aux codes locaux.

Assurez-vous que la connexion électrique et la taille du fil sont adéquates et conformes à la norme CSA C22.1, Code canadien de l'électricité, Partie 1 - dernière édition, et à tous les codes et règlements locaux.

Une copie des normes du code ci-dessus peut être obtenue auprès de :

Canadian Standards
Association 178 Rexdale Blvd.
Toronto, ON M9W 1R3
CANADA

- Consultez un installateur électrique qualifié si vous n'êtes pas sûr que la cuisinière

est correctement mise à la terre.

- Cette cuisinière est équipée d'un cordon d'alimentation certifié CSA International, destiné à être branché dans une prise murale standard 14-50R mise à la terre. Assurez-vous que la prise murale est accessible depuis l'emplacement final de la cuisinière.



- Ne pas utiliser de rallonge.

IMPORTANT : Cet appareil doit être installé uniquement par des personnes autorisées et conformément aux instructions d'installation du fabricant, aux règlements locaux sur les installations de gaz, aux codes municipaux du bâtiment, aux réglementations sur le câblage électrique et aux réglementations locales sur l'approvisionnement en eau.

ÉTAPE 1 - DÉBALLAGE DE LA CUISINIÈRE



AVERTISSEMENT

Risque - Poids excessif

Utilisez deux personnes ou plus pour déplacer et installer la cuisinière.

Le non-respect de cette instruction peut entraîner des blessures au dos ou à d'autres parties du corps.

1. Retirez les matériaux d'emballage, le ruban adhésif et le film de protection de la cuisinière. Conservez le carton sous la cuisinière. Ne jetez rien avant que l'installation ne soit complète.
2. Retirez les grilles de four et le paquet de pièces du four ainsi que les matériaux d'emballage.
3. Pour retirer le carton du dessous, retirez d'abord les quatre coins en carton du carton d'emballage. Empilez un coin en carton sur l'autre. Répétez avec les deux autres coins. Placez-les dans le sens de la longueur sur le sol derrière la cuisinière pour soutenir la cuisinière lorsqu'elle est posée sur le dos.
4. À l'aide de deux personnes ou plus, saisissez fermement la cuisinière et posez-la doucement sur le dos sur les coins en carton.
5. Retirez le carton du dessous.

REMARQUES :

- Les pieds de nivellement peuvent être ajustés lorsque la cuisinière est sur le dos.

- Pour remettre la cuisinière en position verticale, placez une feuille de carton ou de panneau dur sur le sol devant la cuisinière pour protéger le revêtement de sol. À l'aide de deux personnes ou plus, redressez la cuisinière sur le carton ou le panneau dur.

ÉTAPE 2 - INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULE

REMARQUE : Un kit de support anti-bascule est fourni avec la cuisinière.

AVERTISSEMENT : Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.
- Fixez LA BRIDE ANTI-BASCULEMENT au pied arrière de la cuisinière.
- Reconnectez la bride anti-basculement si la cuisinière est déplacée.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou de graves brûlures chez les enfants et les adultes.

IMPORTANT :

NE retirez PAS complètement les pieds de nivellement arrière. La bride anti-bascule utilise soit le pied de nivellement arrière droit soit le pied de nivellement arrière gauche pour fixer la cuisinière au sol.

1 : LOCALISER LA BRIDE

Déterminez l'emplacement final de la cuisinière avant de tenter d'installer le support.

1. Placez le support sur le sol avec le bord arrière contre le mur arrière. Si la cuisinière n'atteint pas le mur arrière, alignez le bord arrière du support avec le panneau arrière de la cuisinière dans son emplacement final.

REMARQUE : Si le support ne touche pas le mur arrière, vous DEVEZ visser le support au PLANCHER.

2. Positionnez le côté du support contre l'armoire gauche ou droite. S'il n'y a pas d'armoire adjacente, alignez le bord du support avec le panneau latéral de la cuisinière dans son emplacement final. Si le plan de travail dépasse de l'armoire, décalez le support de la valeur du débordement.
3. Marquez l'emplacement des deux trous à utiliser (voir illustration ci-dessus).

REMARQUE : Pour une installation AU SOL, utilisez soit Emp A ou B. Pour une installation AU MUR ARRIÈRE, utilisez Emp C.

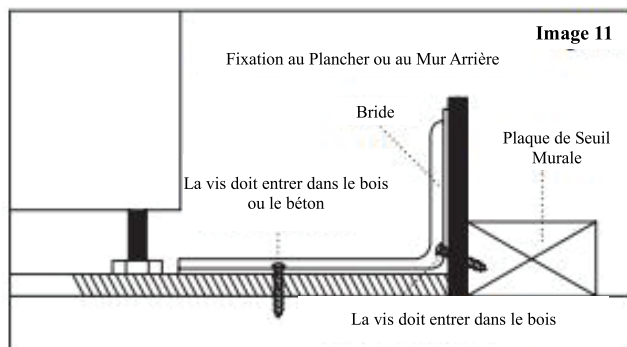
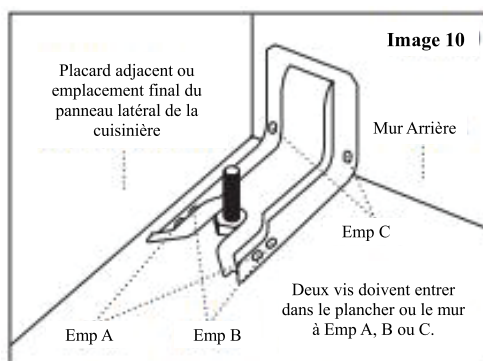
2 : FIXER LA BRIDE

La bride doit être vissée soit au PLANCHER, soit au MUR ARRIÈRE.

Installation au Plancher

- **PLANCHER EN BOIS :** Utilisez les vis fournies pour fixer le support en utilisant les trous marqués (soit Emp A ou B).
- **PLANCHER EN BÉTON :** À l'aide d'un foret à béton, percez un trou pilote de 5/32" de 2" de profondeur dans le béton au centre de chaque trou marqué (soit Emp A ou B). Utilisez les vis fournies pour fixer le support au plancher.

Installation au Mur Arrière : Utilisez les 2 vis fournies pour fixer le support en utilisant les trous marqués à Emp C. Les vis DOIVENT entrer dans une plaque de seuil en bois. Si le mur contient des montants en métal ou des matériaux similaires, alors le plancher doit être utilisé.



3 : VÉRIFIER LA BRIDE

Après avoir installé la bride, faites glisser la cuisinière à son emplacement final. Le pied de nivellement arrière doit être entièrement inséré dans le support ANTI-BASCULE comme indiqué à l'Étape 1. Pour vérifier si le support est installé et engagé correctement, regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de nivellement arrière est engagé dans le support. Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou le panneau de coup-de-pied peut être retiré pour faciliter l'inspection. Si l'inspection visuelle n'est pas possible, faites glisser la cuisinière vers l'avant, confirmez que le support anti-bascule est solidement attaché au plancher ou au mur, puis faites glisser la cuisinière en arrière de manière à ce que le pied de nivellement soit sous le support anti-bascule. Si la cuisinière est tirée du mur pour une quelconque raison, répétez toujours cette procédure pour vérifier que la cuisinière est correctement sécurisée par le support anti-bascule.

REMARQUE : Le support anti-bascule doit être CORRECTEMENT INSTALLÉ et le pied de nivellement arrière doit être ENTIÈREMENT ENGAGÉ dans le support pour éviter que la cuisinière ne bascule. NE retirez JAMAIS les pieds de nivellement. Cela empêchera la cuisinière d'être correctement fixée au support ANTI-BASCULE.

ÉTAPE 3 - CONNEXION ÉLECTRIQUE

Après avoir lu les exigences pour chaque méthode de connexion électrique, suivez les instructions spécifiques à votre situation.

CORDON D'ALIMENTATION - CANADA UNIQUEMENT

La série est pré - connectée avec un cordon d'alimentation avec prise.



AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Branchez dans une prise mise à la terre.

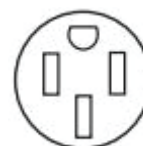
Ne pas utiliser de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.



1. Branchez dans une prise murale standard 14-50R mise à la terre.

2. Passez à l'ÉTAPE 4 - INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE.



ÉTAPE 4 - INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

IMPORTANT : Si la cuisinière est déplacée pour ajuster les pieds de nivellement, assurez-vous que la bride anti-basculement est engagé en répétant les étapes 1 à 9 lorsque vous remettez la cuisinière à son emplacement final.

1. Glissez la cuisinière à son emplacement final en veillant à ce que le pied de nivellement arrière glisse dans la bride anti-basculement. Laissez un espace de 1" (2,5 cm) entre l'arrière de la cuisinière et le mur.
2. Placez l'extérieur de votre pied contre le bas avant pour empêcher la cuisinière de bouger, puis saisissez l'arrière de la cuisinière comme indiqué.



3. Essayez lentement de basculer la cuisinière vers l'avant.

Si vous rencontrez une résistance immédiate, le pied de la cuisinière est engagé dans la bride anti-basculement. Passez à l'étape 8.

4. Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de 1/2" (1,3 cm) du sol sans résistance, arrêtez de basculer la cuisinière et abaissez-la doucement sur le sol. Le pied de la cuisinière n'est pas engagé dans la bride anti-basculement.

IMPORTANT : Si un bruit de claquement ou de crépitement se fait entendre lors du soulèvement de la cuisinière, celle-ci peut ne pas être entièrement engagée dans le support. Vérifiez s'il y a des obstructions empêchant la cuisinière de glisser vers le mur ou le pied de la cuisinière de glisser dans le support. Vérifiez que le support est solidement fixé en place par les vis de montage.

5. Faites glisser la cuisinière vers l'avant et vérifiez que la bride anti-basculement est solidement fixé au sol ou au mur.
6. Glissez la cuisinière en arrière pour que le pied arrière de la cuisinière soit inséré dans la fente du support anti-basculement.
7. Répétez les étapes 1 à 3 pour vous assurer que le pied de la cuisinière est engagé dans la bride anti-basculement.

Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de 1/2" (1,3 cm) du sol sans résistance, la bride anti-basculement peut ne pas être installé correctement. Ne pas utiliser la cuisinière sans que la bride anti-basculement soit installé et engagé.

8. Placez la cuisinière à son emplacement final. Vérifiez que la cuisinière est de niveau en plaçant un niveau sur le fond du four.

REMARQUE : La cuisinière doit être de niveau pour une performance de cuisson optimale.

9. Si nécessaire, utilisez une clé pour ajuster la hauteur des pieds de nivellement jusqu'à ce que la cuisinière soit de niveau de gauche à droite et de l'avant vers l'arrière.

ÉTAPE 5 - COMPLÉTER L'INSTALLATION

1. Reconnectez l'alimentation au disjoncteur ou à la boîte à fusibles.
2. Allumez chaque élément pour vérifier qu'il chauffe correctement.
3. Allumez le four pour vérifier qu'il chauffe correctement.

REMARQUE : Après avoir allumé la cuisinière pendant 5 minutes, vérifiez la chaleur.

Si la cuisinière est froide, éteignez la cuisinière et contactez un technicien qualifié.

4. Vérifiez que les voyants sur le panneau de commande et les lumières intérieures du four s'illuminent correctement.

Si la cuisinière ne fonctionne pas correctement, vérifiez les points suivants :

- Le fusible de la maison est intact et serré ; ou le disjoncteur n'a pas déclenché.
- La cuisinière est branchée sur une prise mise à la terre.
- L'alimentation électrique est connectée.

Contactez un électricien qualifié pour vérifier l'alimentation électrique.

Kenmore®/MD

Pour l'assistance à la clientèle, rendez-vous sur le site :

www.kenmore.com/contact-us/

Pour sélectionner votre région ou détaillant local où cet appareil a été acheté afin d'obtenir des informations sur la planification du service de réparation à domicile ou la commande de pièces de rechange.

