

ELECTRIC RANGE

30" width / 6.1 cu. ft. / Front Control /
Ceramic Glass Top

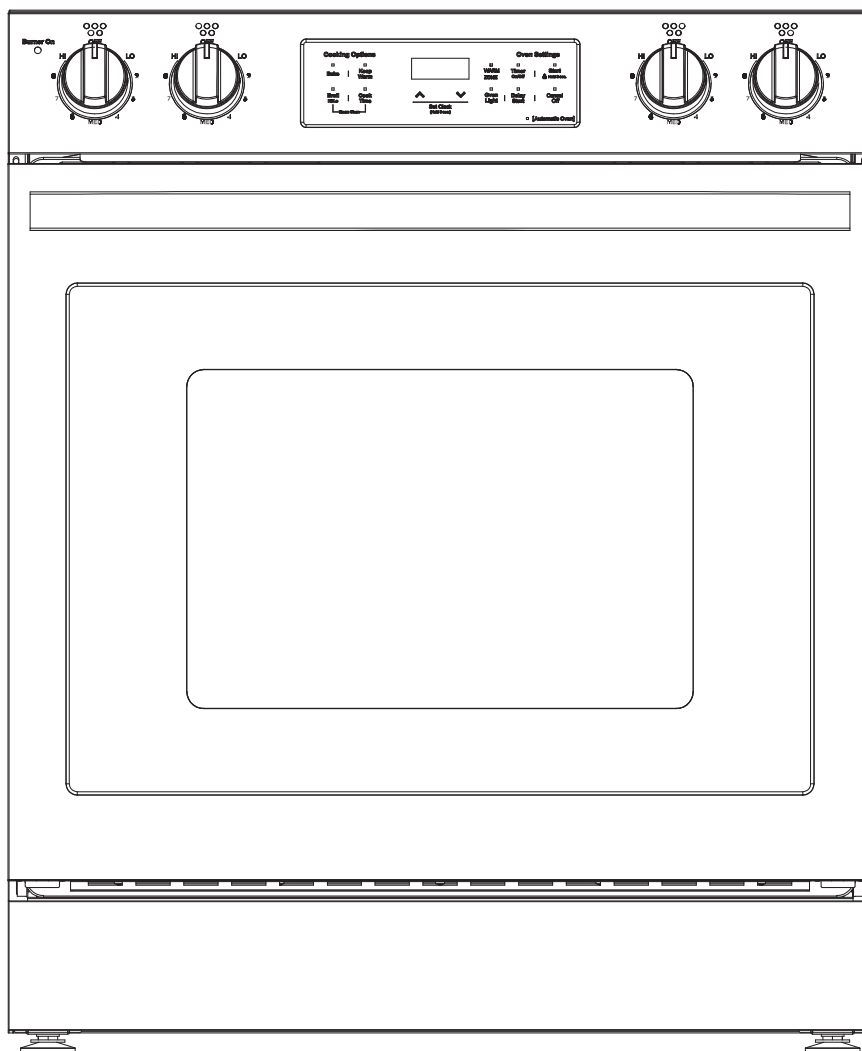


TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS	4
Anti-tip device	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4
SPECIFICATIONS	10
PRODUCT OVERVIEW	11
Package contents	11
Main components	11
Oven control panel	11
INSTALLATION	13
Selecting a location	14
Clearances and dimensions	14
Electrical requirements	15
Installing your range	16
Tools you need (not included)	16
Items not included	16
Notes to the installer	16
Before installing your range	17
Connecting the power cord	17
Installing the anti-tip device	20
Placing your range and connecting to power	20
Leveling your range	21
Finishing the installation	21
Installing the oven door handle	21
Installing the plastic pads	22
OPERATING INSTRUCTIONS	23
Before you begin using your range	24
Tips for saving energy	24
Using the surface burners	24
Identifying the burners	25
Cooking areas	25
Using a surface element control knob	26
Using the warming center	26
Using the correct cookware	26
Protecting the ceramic cooktop	27
Using the oven	28
Minimum and maximum settings	28
Selecting BAKE or BAKE WITH CONVECTION	28

TABLE OF CONTENTS

Positioning the oven racks	28
Using the oven vent	30
Using the oven light	30
Tips for baking	30
Setting the clock	30
Selecting the 12-hour or 24-hour display setting	31
Using the timer	31
Baking	31
Adjusting the thermostat	32
Programming the cook time	33
Programming a delayed start time	33
Broiling	34
Keeping food warm	35
Switching between Fahrenheit and Celsius	35
Locking oven controls	35
Warm Zone	35
MAINTENANCE	36
Cleaning and maintenance	37
Cleaning the control panel	37
Cleaning painted parts and decorative trim	37
Cleaning stainless steel surfaces	37
Cleaning the oven racks	37
Cleaning the oven door	38
Cleaning the surface element control knobs	38
Cleaning the cooktop	38
Removing and replacing the oven door	40
Removing and replacing the storage drawer	42
Steam cleaning the oven	43
TROUBLESHOOTING	44
Control panel display	44
Cooktop	45
Oven	46
Drawer	48
Error codes	49
WARRANTY	50

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

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

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY PRECAUTIONS

Anti-tip device

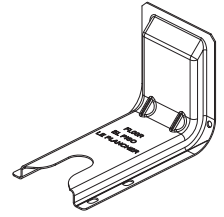


WARNING

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed Anti-Tip device.

AFTER THE RANGE HAS BEEN INSTALLED, CONFIRM THAT THE ANTI-TIP DEVICE HAS BEEN PROPERLY INSTALLED AND VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS PROPERLY ENGAGED.

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



WARNING

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

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

What the icons and signs in this user manual mean:



CAUTION To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your oven, follow these basic safety precautions.



WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in severe personal injury or death.



CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

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

FOR YOUR SAFETY

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



CAUTION

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

ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

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

SURFACE COOKING ELEMENTS

- Never leave surface elements unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface element drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can damage the range and cause the range to malfunction.
- Do not operate the cooktop without cookware. If the cooktop operates without cookware, the control knobs will become hot.
- Never use the glass cooktop surface as a cutting board.

ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

SURFACE COOKING ELEMENTS (cont.)

- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Be careful when placing spoons or other stirring utensils on the glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.
- Use proper pan sizes. This appliance is equipped with surface elements of different size. Select pots and pans that have flat bottoms large enough to cover the surface area of the heating element. Using undersized cookware will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in the ignition of clothing. Matching the size of the pot or pan to the element will also improve efficiency.
- Utensil handles should be turned inward and not extended over adjacent surface elements – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage due to unintentional contact with utensils, position utensil handles so that they are turned inward and do not extend over adjacent surface elements.
- Glazed cooking utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware can be used for range top service without breaking due to sudden changes in temperature.
- Cleaning – Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.
- Be sure you know which control knob operates each surface element. Make sure you turned on the correct surface element.
- Always turn the surface elements off before removing cookware.
- When preparing flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.
- Do not store heavy items above the cooktop surface that could fall and damage it.
- Do not use decorative surface element covers – If an element is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop.

ELECTRICAL SAFETY

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



WARNING

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



WARNING

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

CHILD SAFETY



WARNING

- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible adult.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

CHILD SAFETY (cont.)

- Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.
- The cooking zones will become hot when you cook. To keep small children from being burned, always keep them away from the appliance while you are cooking.



WARNING

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

OVEN

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

VENTILATING HOOD

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

GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

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

ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

CRITICAL INSTALLATION WARNINGS



WARNING

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



CAUTION

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

ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

CRITICAL INSTALLATION WARNINGS (cont.)

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



CAUTION

USAGE CAUTIONS

- If the surface is cracked, turn the appliance off. - Failing to do so may result in electric shock.
- Dishes and containers can become hot. Handle with care.
- Hot foods and steam can cause burns. Carefully remove container coverings, directing the steam away your hands and face.
- Take care as beverages or food may be very hot after heating, especially when feeding a child. Check that it has cooled sufficiently.
- Take care when heating liquids such as water or other beverages.
 - Make sure to stir during or after cooking.
 - Avoid using a slippery container with a narrow neck.
 - Wait at least 30 seconds after heating before removing the heated liquid.

ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

USAGE CAUTIONS (cont.)

- Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.
- Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
 - Items, such as a cloth, may get caught in the door.
 - This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.
- Do not operate the appliance with wet hands. This may result in electric shock.
- Do not spray volatile substances such as insecticide onto the surface of the appliance. As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire, or problems with the product.
- Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.
- Take care that children do not come too close to the appliance. Failing to do so may result in children burning themselves.
- Do not place food or heavy objects over the edge of the oven door. If you open the door, the food or object may fall and this may result in burns or injury.
- Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or a dish by pouring water over it during or just after cooking. This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.
- Do not operate while empty except for self-cleaning.
- Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object. This may result in the glass being damaged or broken.
- Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.
- Do not use sealed containers. Remove seals and lids before cooking. Sealed containers can explode due to the build up of pressure even after the oven has been turned off.
- Take care that food you are cooking in the oven does not come into contact with the heating element. - This may result in fire.
- Do not overheat food. Overheating food may result in fire.



CAUTION

CRITICAL CLEANING WARNINGS

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIFICATIONS

Dimensions (H×W×D)	36.1 × 29.9 (with handle) (26.4 without handle) × 29.4 in. (916.7 × 75.9 × 747.9 mm)
Weight	NW: 165.3 lb (75 kg), GW: 211 lb (96 kg)
Power requirements	240 VAC, 60 Hz, 46A
Cooktop elements	Front Left: 2100W Front Right: 2100W Rear Left: 1200W Rear Right: 1200W Middle: 100W
Oven element	Hidden Bake Element: 3000W Broil Element: 3500W
Oven temperatures	Bake: 150 ~ 550°F (65.6 ~ 287.8°C)
Oven light	40 W Halogen type, designed for oven use

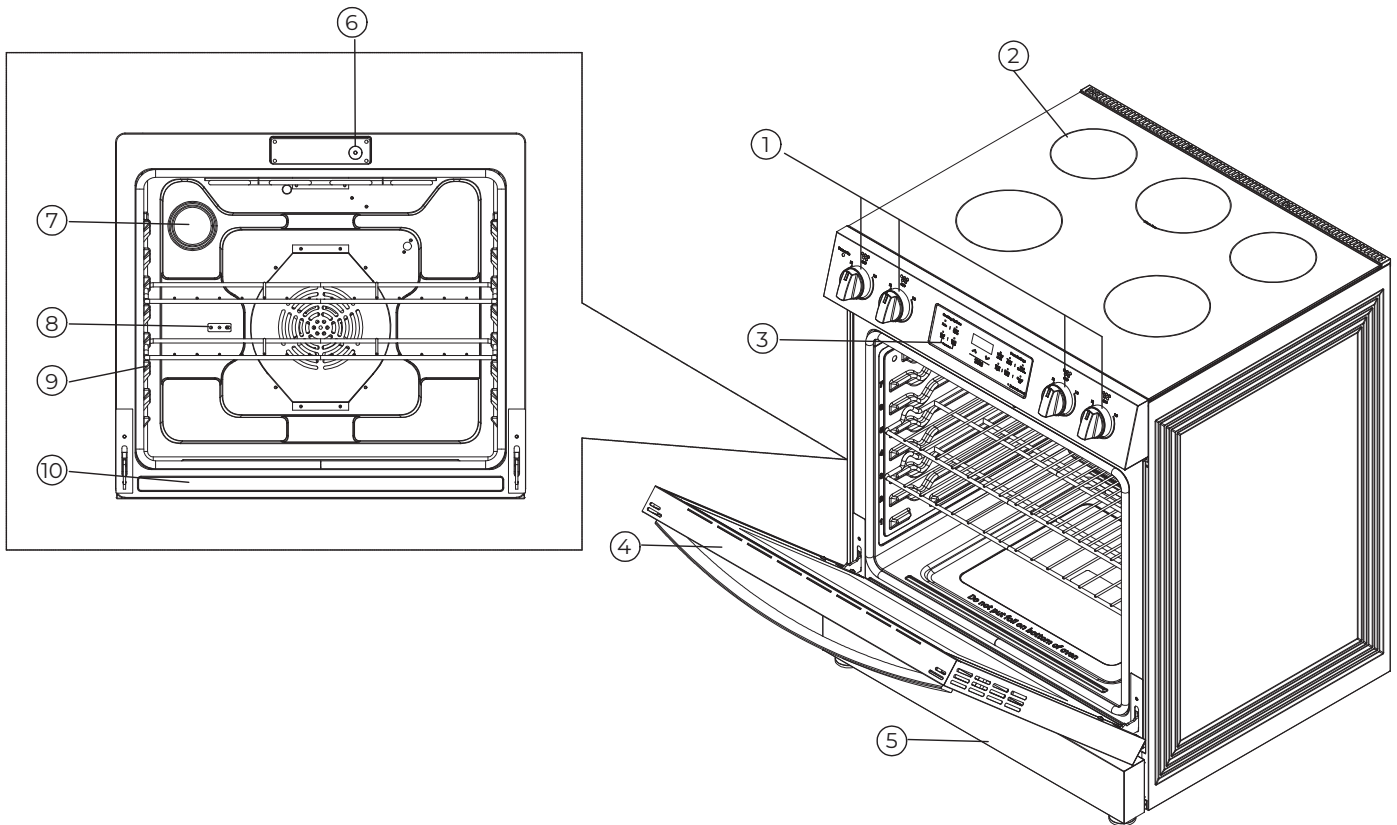
PRODUCT OVERVIEW

PACKAGE CONTENTS

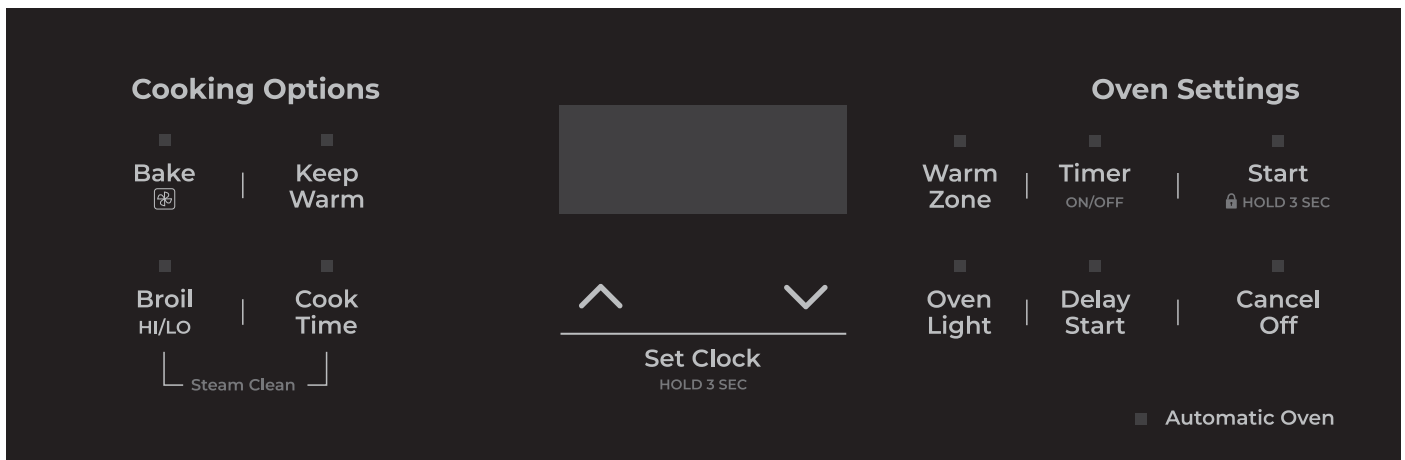
- 1 x electric range
- 1 x anti-tip device
- 4 x ST 5x40 mm screws
- 1 x oven handle
- 1 x hex wrench
- 2 x oven racks
- 2 x back plastic pads
- 2 x ST 5x20 mm screws
- 1 x User Guide

MAIN COMPONENTS

- 1 Surface Control Knobs
- 2 Glass Surface
- 3 Oven Control Panel
- 4 Oven Door
- 5 Storage Drawer
- 6 Oven Door Switch
- 7 Oven Light
- 8 Temperature Sensor
- 9 Rack Supports
- 9 Oven Door Gasket























OVEN CONTROL PANEL



PRODUCT OVERVIEW

OVEN CONTROL PANEL

TOUCHPAD	DESCRIPTION
Bake	Cooks food using the top and bottom oven heating elements. Press once to turn on BAKE mode. Use  and  to set the desired temperature from 150°F to 550°F (66°C to 288°C) and press START to begin preheating. Press and hold for 3 seconds to switch between Fahrenheit and Celsius and press START to confirm the change.
Broil	Cooks food using only the top oven heating element. Press once to enter Hi (high heat) mode, press again to change to Lo (low heat) mode, and press Start to begin broiling.
Keep Warm	Keeps cooked foods warm at a low baking temperature of 175°F(79°C) for up to three hours. Press once to turn on Keep Warm mode and press Start to begin preheating.
Cook Time	Preheats and cooks for a specified time and then turns off automatically. After setting the baking temperature, press once to enter timer cooking mode. Use  and  to enter the desired time from 1 minute to 10 hours and press START to begin preheating.
Delay Start	Delays the start of an automatic timer cooking program. Set the COOK TIME as above and then press DELAY START instead of START. Use  and  to enter the desired time from 1 minute to 10 hours and press START to begin the countdown.
Timer on/off	The kitchen timer sounds an alert after a specified amount of time but does not turn off the oven. Press once to turn on the kitchen timer, use  and  to enter the desired time, and press START to begin the countdown.
	Press to increase the value when setting a time or temperature.
	Press to decrease the value when setting a time or temperature.
Set Clock	Press  and  simultaneously to set the clock. The hours value will flash and you can use  and  to change it. Press  and  simultaneously again to switch to the minutes value and repeat. Press  and  simultaneously once more to confirm and exit the clock setting state. Press and hold  and  simultaneously for 3 seconds to switch between 12- and 24-hour format.
Oven Light	Press to turn the oven light on or off.
Start	Press to start the oven cooking, cleaning, or timing functions.
Cancel	Press to cancel the current operation.
Lock	Locks the oven control panel to prevent accidental or unauthorized operation. Press and hold for three seconds to disable the control panel and press and hold again to unlock.
Automatic Oven	Lights up when a cooking timer or delay start function is operating.
Steam Clean	Heats a small amount of water into steam to deep clean inside the oven. Press and hold BROIL and COOK TIME simultaneously for 3 seconds to enter STEAM CLEAN mode and then press START to begin. After 20 minutes, press CANCEL and wipe up any remaining water.
Warm Zone	Turns the 100W warming center on the cooktop on or off.

INSTALLATION

Selecting a location	14
Clearances and dimensions	14
Electrical requirements	15
Installing your range	16
Tools you need (not included)	16
Items not included	16
Notes to the installer	16
Before installing your range	17
Connecting the power cord	17
Installing the anti-tip device	20
Placing your range and connecting to power	20
Leveling your range	21
Finishing the installation	21
Installing the oven door handle	21
Installing the plastic pads	22
Positioning the oven racks	28
Using the oven vent	30
Using the oven light	30
Tips for baking	30
Setting the clock	30
Selecting the 12-hour or 24-hour display setting	31
Using the timer	31
Baking	31
Adjusting the thermostat	32
Programming the cook time	33
Programming a delayed start time	33
Broiling	34
Keeping food warm	35
Switching between Fahrenheit and Celsius	35
Locking oven controls	35
Warm Zone	35

INSTALLATION

SELECTING A LOCATION

CLEARANCES AND DIMENSIONS

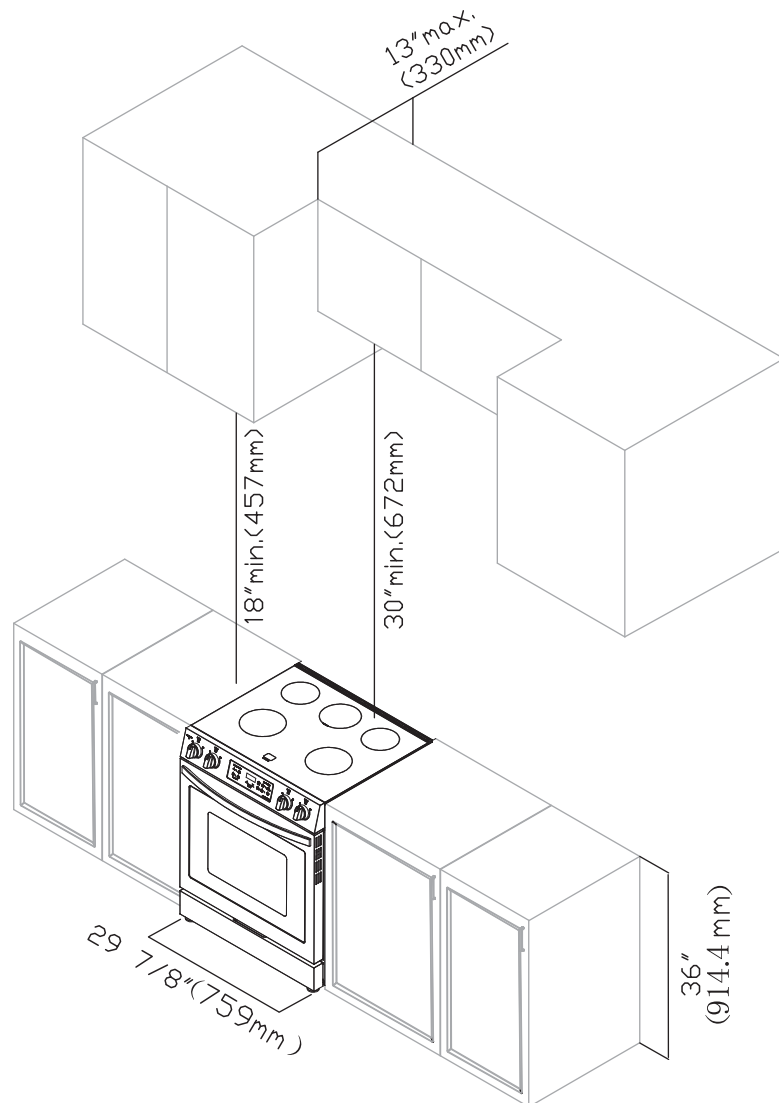
BEFORE YOU BEGIN to install your range, refer to the following information, dimensions, and clearances.

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

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

CAUTION

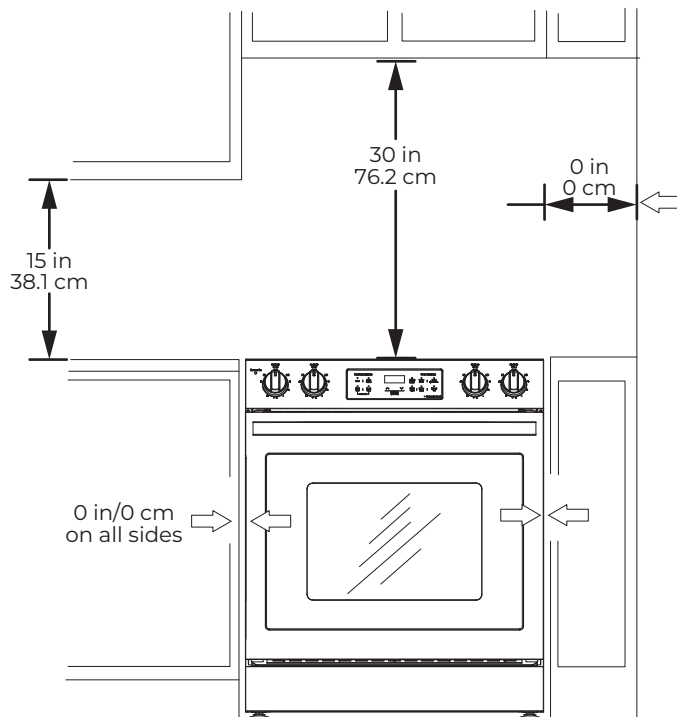
- Your range has been designed to comply with the maximum allowable wood cabinet temperature of 194° F (90 °C).
- Make sure that the wall covering, counter tops, and cabinets around your range can withstand the heat (up to 194° F (90° C)) generated by your range. If not, discoloration, de-lamination,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



INSTALLATION

MINIMUM DIMENSIONS

- Make sure that the wall covering, countertop, flooring, and cabinets around your range can withstand the heat up to the 194° F (90° C) that your range generates.
- Allow a 30 in. (76.2 cm) minimum clearance between the surface elements and the bottom of unprotected wood or metal cabinets, or allow a 24 in. (61 cm) minimum when the bottom of the wood or metal cabinet is protected by no less than .25 in. (.6 cm) thick flame retardant mill board covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, .015 in. (.038 cm) stainless steel, .024 in. (.061 cm) aluminum, or .020 in. (.051 cm) copper.
- Your range has been approved for 0 in. (0 cm) spacing to adjacent surfaces above the cooktop. However, we recommend a 6 in. (15.2 cm) minimum spacing to surfaces less than 15 in. (38.1 cm) above the cooktop and adjacent cabinet to reduce exposure to steam, grease splatter, and heat.
- To reduce the risk of burns or fire when reaching over hot surface elements, cabinet storage space above the cooktop should be avoided. If cabinet storage space is above the cooktop, the risk can be reduced by installing a range hood that projects at least 5 in. (12.7 cm) beyond the front of the cabinets. Cabinets installed above the cooktop must be no deeper than 16 in. (40.6 cm).



ELECTRICAL REQUIREMENTS

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

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

INSTALLATION

ELECTRICAL REQUIREMENTS (cont.)

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

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

INSTALLING YOUR RANGE

WARNING! We recommend that a professional installer install your range.

If your range is not installed correctly, incorrect electrical grounding can cause a fire or explosion which can lead to injury or death.

TOOLS YOU NEED (not included)



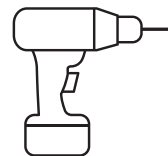
pliers



1/4 in. nut driver



adjustable
wrench



drill



level



pencil



Phillips screwdriver

ITEMS NOT INCLUDED

- Strain relief

NOTES TO THE INSTALLER

1. Read this manual before installing your range.
2. Observe all governing codes and ordinances.
3. Make sure that you keep these instructions with your range.
4. Before installing your range in an area covered with linoleum or any synthetic floor covering, make sure that the floor covering can withstand temperatures of at least 180°F (82°C) without shrinking, warping, or discoloring.
5. Do not install your range over carpeting unless you place an insulating pad or sheet of 0.25 in. (0.6 cm) thick plywood between your range and carpeting.

INSTALLATION

BEFORE INSTALLING YOUR RANGE

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

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

- This range can be connected directly to the circuit breaker box (or fused disconnected) through flexible or nonmetallic sheathed, copper cable.
- Allow 2 to 3 ft (61 cm to 91.4 cm) of slack in the line so that the range can be moved if servicing is ever necessary.
- A UL listed conduit connector must be provided at each end of the power supply cable (at the range and at the junction box).
- Wire sizes and connections must conform with the rating of the range.
- The wiring diagram is located on the rear panel.

CONNECTING THE POWER CORD

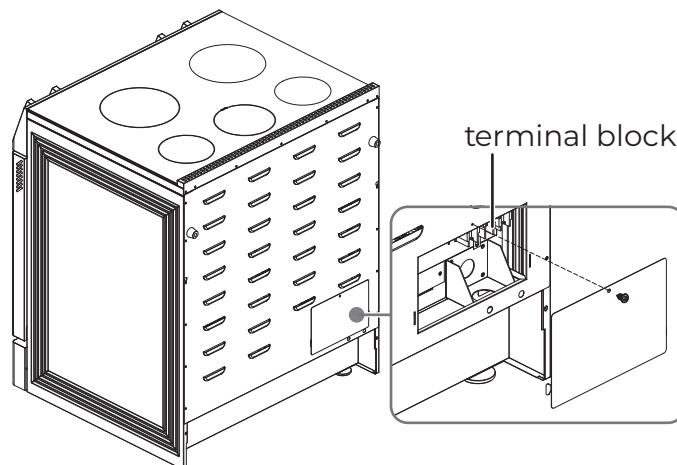
(for ranges without pre-installed power cord)

WARNING!

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

REMOVE THE TERMINAL BLOCK COVER

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

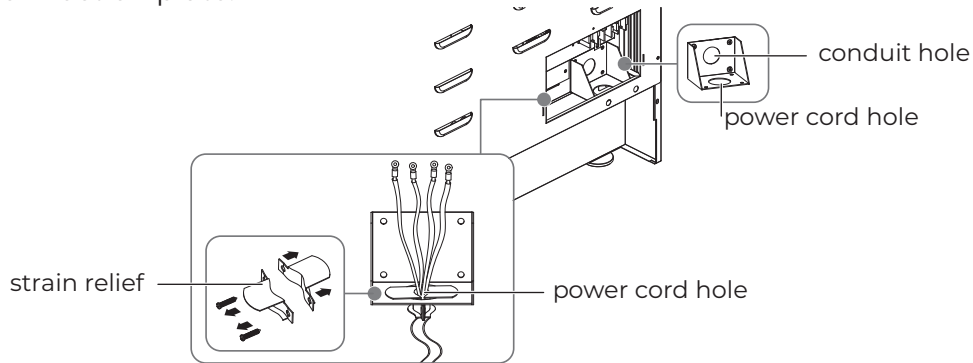


INSTALLATION

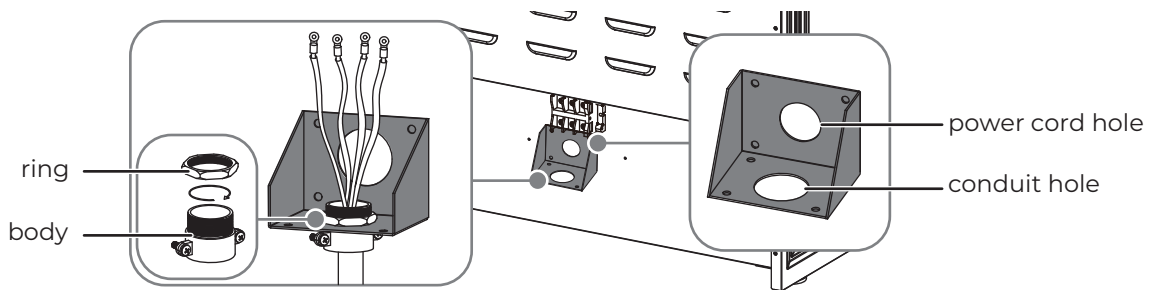
REMOVE THE TERMINAL BLOCK COVER (cont.)

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

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



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



CONNECT A 4-WIRE POWER CORD

1. Disconnect power to the circuit breaker or fuse box before making the electrical connection.

2. Remove the three lower terminal screws from the terminal block and remove the ground screw.

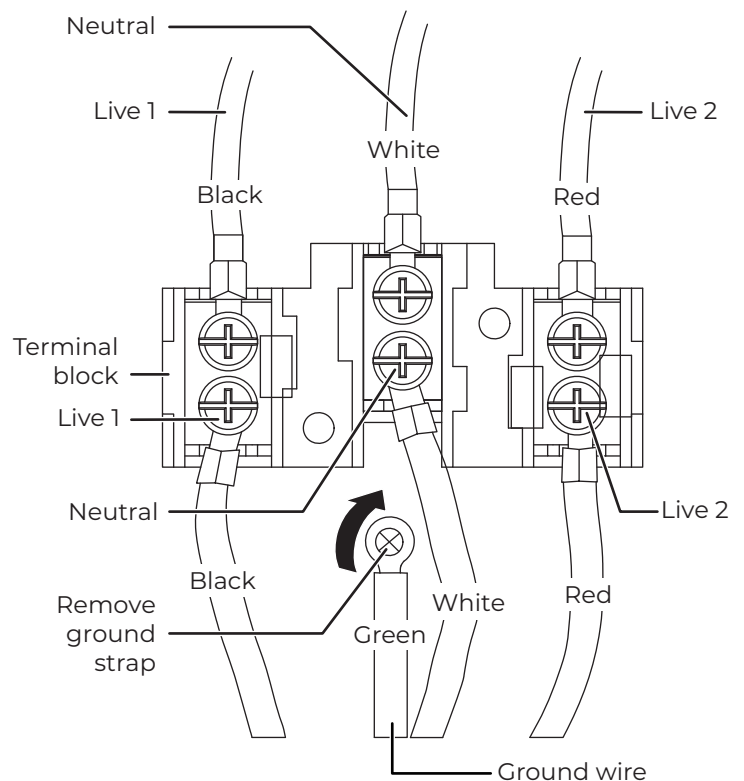
3. Remove and discard the ground strap located between the middle terminal screw and the ground screw. Do not discard any screws.

4. Insert the ground screw into the power cord ground wire terminal ring and into the frame of the range.

5. Insert the three terminal screws (removed earlier) through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Be certain that the center wire (white/neutral) is connected to the center position of the terminal block.

6. Reinstall and tighten screws securely to the terminal block.

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



INSTALLATION

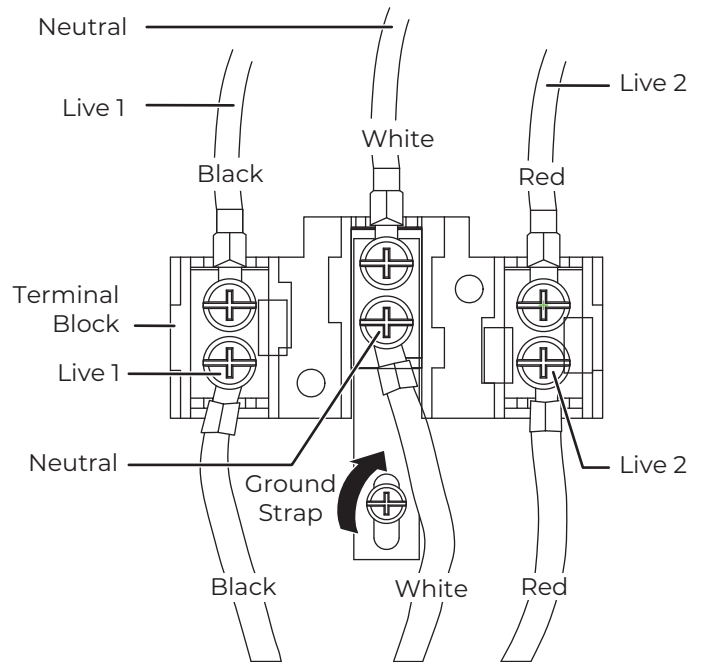
CONNECT A 4-WIRE POWER CORD (cont.)

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

8. Replace the terminal block cover. See below.

CONNECT A 3-WIRE POWER CORD

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

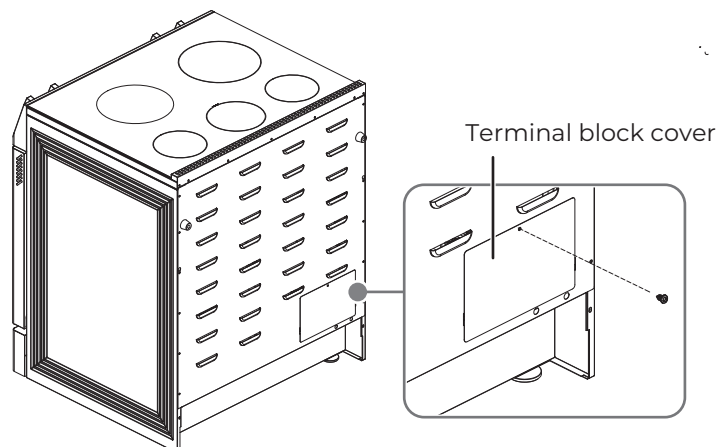


Live 1 - Neutral	120 V
Live 2 - Neutral	120 V
Live 1 - Live 2	208 V / 240 V

5. Replace the terminal block cover. See below.

REPLACE THE TERMINAL BLOCK COVER

1. Make sure that the cable is tightened in place using the strain relief.
2. Align the terminal block cover with the screw holes on the back of your range.
3. Insert the two screws you removed earlier through the holes in the cover and into the holes on the back of your range.
4. Tighten the screws.



INSTALLATION

INSTALLING THE ANTI-TIP DEVICE

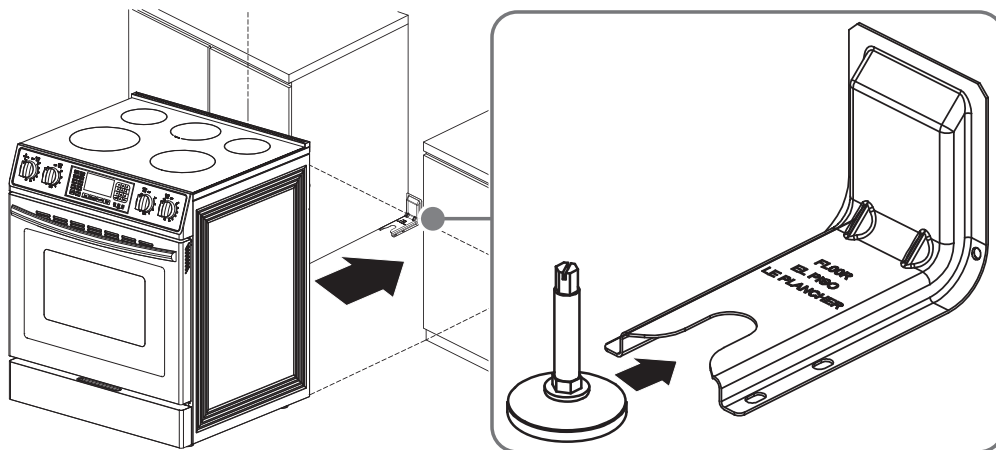
WARNING!

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

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

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

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



3. Remove the storage drawer and look underneath your range to make sure that the leveling leg is engaged in the bracket. See REMOVING AND REPLACING THE STORAGE DRAWER.
4. Carefully tip your range forward. The bracket should stop your range within 4 in. (10.2 cm) of tipping. If it does not, you need to re-install the bracket.

PLACING YOUR RANGE AND CONNECTING TO POWER

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

INSTALLATION

LEVELING YOUR RANGE

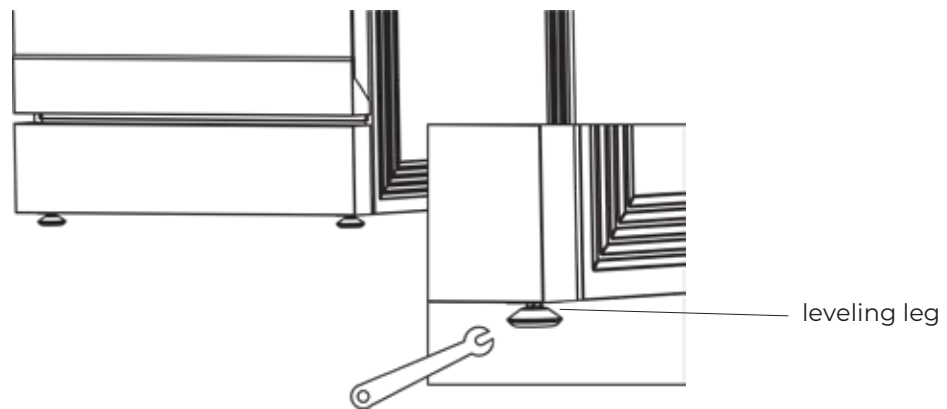
Your range should be level. If your range is not level, the door may not close or seal correctly which can cause uneven heating and electric wastage problems.

NOTE

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

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

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



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

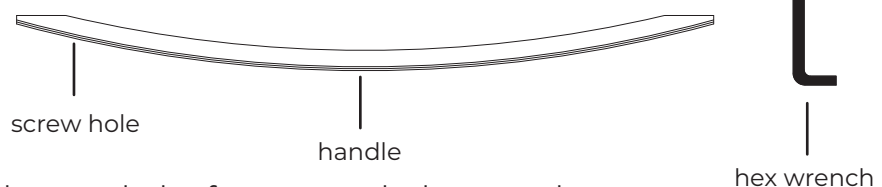
FINISHING THE INSTALLATION

1. Move your range close enough to the power outlet you plan to use, then plug in the power cord.
2. Slide your range into position. Make sure that the rear left (or rear right) leg slides under the anti-tip bracket. Your range should sit 0.8 in. (2 cm) away from the back wall when correctly installed.
3. Carefully tip your range forward to make sure that the anti-tip bracket is installed correctly and prevents a tip-over.
4. Turn on the electrical power. Make sure that your range is working correctly. For more information, see OPERATING INSTRUCTIONS.

INSTALLING THE OVEN DOOR HANDLE

Your range may have a “KD handle” that you need to install.

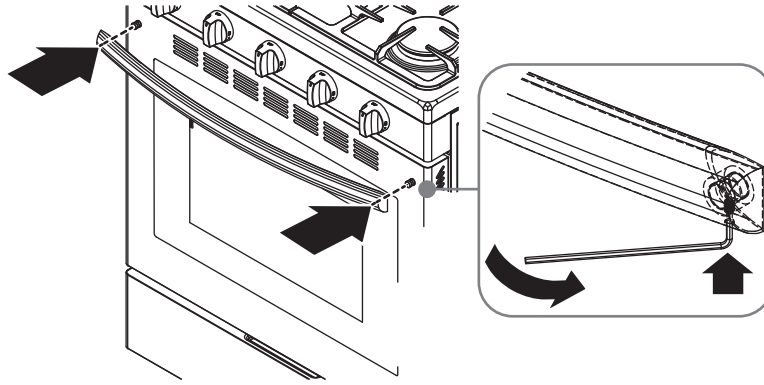
1. Check your installation kits for the handle and hex wrench.



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

INSTALLATION

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

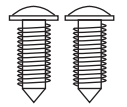


4. Use the Allen wrench to tighten both sides of the door handle.

INSTALLING THE PLASTIC PADS

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

1. Locate the plastic pad kit. It includes:

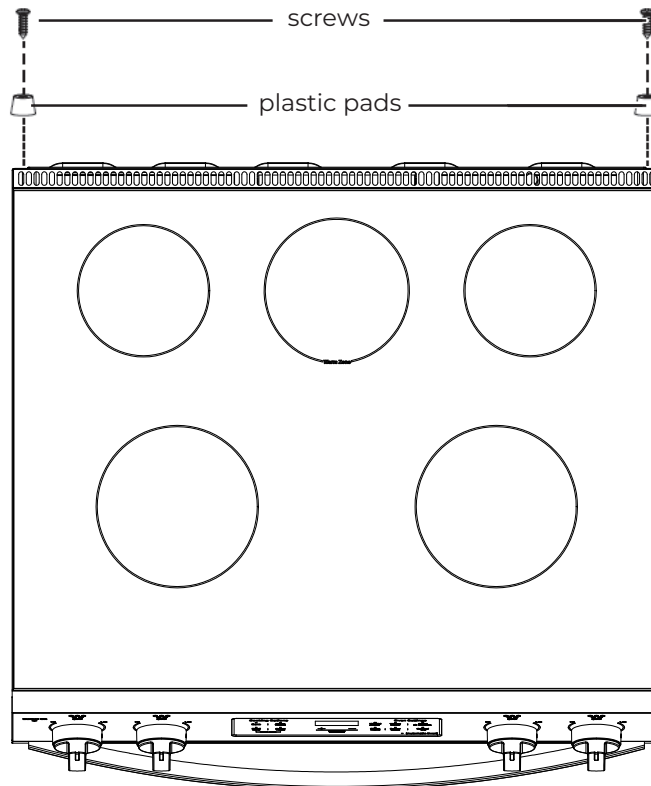


2 x screws



2 x plastic pads

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



OPERATING INSTRUCTIONS

Before you begin using your range	24
Tips for saving energy	24
Using the surface burners	24
Identifying the burners	25
Cooking areas	25
Using a surface element control knob	26
Using the warming center	26
Using the correct cookware	26
Protecting the ceramic cooktop	27
Using the oven	28
Minimum and maximum settings	28
Selecting BAKE or BAKE WITH CONVECTION	28
Positioning the oven racks	29
Using the oven vent	30
Using the oven light	30
Tips for baking	30
Setting the clock	30
Selecting the 12-hour or 24-hour display setting	31
Using the timer	31
Baking	31
Adjusting the thermostat	32
Programming the cook time	33
Programming a delayed start time	33
Broiling	34
Keeping food warm	35
Switching between Fahrenheit and Celsius	35
Locking oven controls	35
Warm Zone	35

OPERATING INSTRUCTIONS

BEFORE YOU BEGIN USING YOUR RANGE

WARNING! All electrical equipment with moving parts can be dangerous. Make sure that you read and understand all safety information. See IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS.

Before turning on the burners or oven:

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

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

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

WARNING!

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

TIPS FOR SAVING ENERGY

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

USING THE SURFACE BURNERS

WARNING!

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

CAUTION! Before cooking

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

CAUTION! While cooking

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

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE SURFACE BURNERS (cont.)

CAUTION! While cooking (cont.)

- Turn the surface burners off before removing cookware.
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be difficult to remove.

CAUTION! After cooking

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

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

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

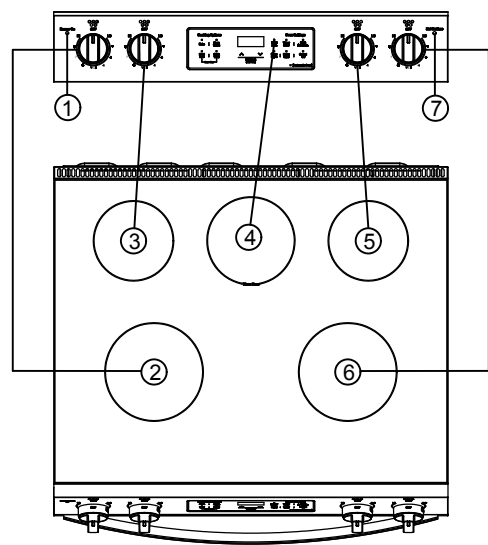
NOTE

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

IDENTIFYING THE BURNERS

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

No.	Item	Description
1	Cooktop indicator	Lights when an element is on.
2	Left Front	2,100 W
3	Left Rear	1,200W
4	Warming center	1 00W. Press the WARM ZONE and START pads to turn on the warming center.
5	Right Rear	1,200W
6	Right Front	2, 1 00W
7	Hot Surface indicator	Lights when the cooktop is turned on or is hot to the touch. This indicator stays on even after you turn off the burners. It turns off when the cooktop has cooled to approximately 150° F (66° C)



OPERATING INSTRUCTIONS

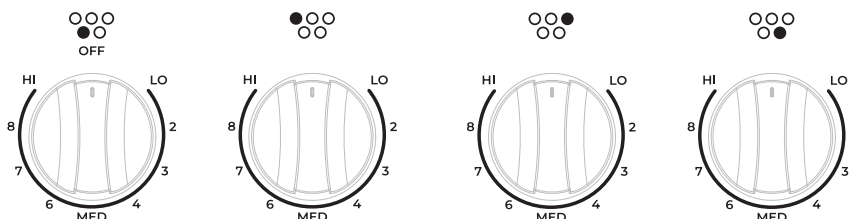
COOKING AREAS

- The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the glass cooking surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.
- Pans should not extend more than .5 to 1 in. (1.3 to 2.5 cm) beyond the cooking area.
- When a control is turned on, you can see a glow through the glass cooking surface. The element cycles on and off to maintain the preset heat setting, even at high settings.
- For more information about the correct types of cookware, see USING THE CORRECT COOKWARE section.

USING A SURFACE ELEMENT CONTROL KNOB

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

1. Push the knob in.
2. For the left and right rear burners, turn knob in either direction to the setting you want.



USING THE WARMING CENTER

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

CAUTION

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

NOTE

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

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

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE CORRECT COOKWARE

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

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Weight of handle does not tilt pan
- Pan is well-balanced
- Pan size matches the amount of food being prepared and the size of the surface element.
- Made of material that conducts heat well. See TYPES OF COOKWARE.

TYPES OF COOKWARE

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

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

PROTECTING THE CERAMIC COOKTOP

CLEANING

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

OPERATING INSTRUCTIONS

PREVENTING MARKS AND SCRATCHES

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

PREVENTING STAINS

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

PREVENTING OTHER DAMAGE

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

USING THE OVEN

MINIMUM AND MAXIMUM SETTINGS

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

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

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

SELECTING BAKE or BAKE WITH CONVECTION

Bake = standard heat from top and bottom elements.

Conv-Bake = fan circulates hot air for faster, more even cooking.

- Make sure the oven is on.
- Press [Bake] to switch between Bake and Conv-Bake. The display will blink while switching.
- Check the [Bake] light:
 - Solid = Bake
 - Blinking = Conv-Bake
- Press [Bake] again to set the temperature.
- Set temperature.
- Set time (if needed).
- The oven starts in the selected mode.

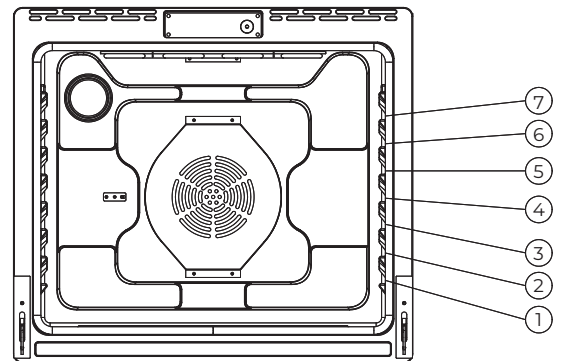
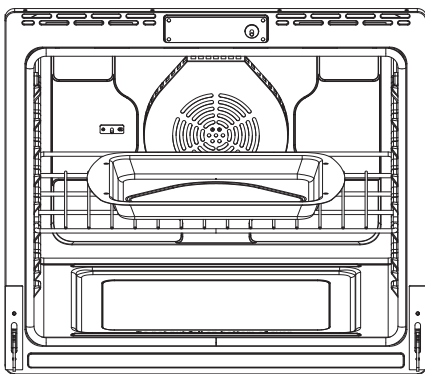
OPERATING INSTRUCTIONS

POSITIONING THE OVEN RACKS

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

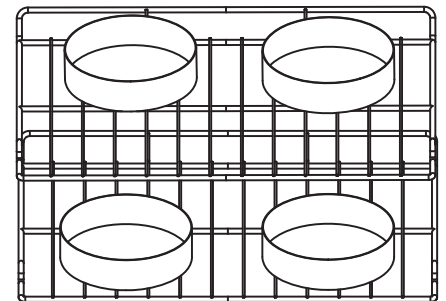
WARNING! Stand away from the oven when opening the oven door. Escaping hot air or steam can burn your hands, face, or eyes. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

NOTE - The rack position above 6 is not usable.



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

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



CAUTION

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

REMOVING AN OVEN RACK

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

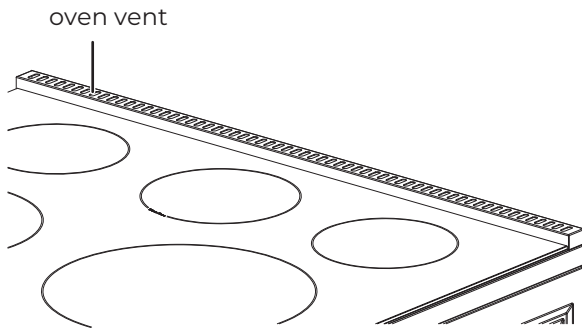
REPLACING AN OVEN RACK

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

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE OVEN VENT

The oven vent is located over the left rear element

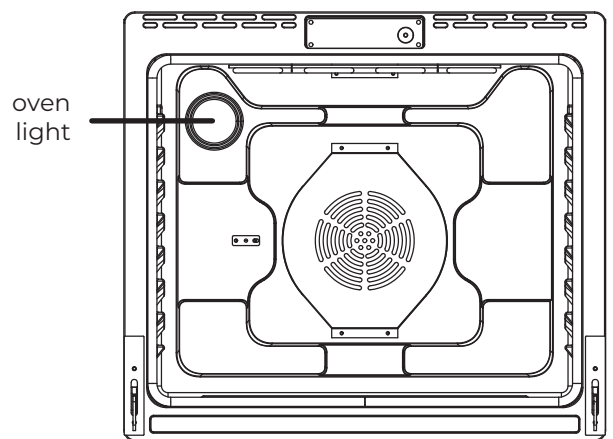


- Steam coming out of the vent is normal.
- Do not block or place items in front of the oven vent. Proper air circulation helps prevent combustion issues with the oven's heating element and ensures optimal cooking results.
- Because the oven vent and surrounding area can become hot, use care when placing items near the vent. Hot steam could heat or melt items placed in front of the vent.

USING THE OVEN LIGHT

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















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



TIPS FOR BAKING



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

SETTING THE CLOCK





- 1) In standby mode, short press  and  at the same time to enter the hour setting state. The hours will flash, and the minutes will stay on. Short press  or  to adjust by 1 hour and long press  or  to adjust by 10.
- 2) Once the hour is correct, short press  and  at the same time to change to the minute setting state. The hours will stay on and the minutes will flash. Short press  or  to adjust by 1 minute and long press  or  to adjust by 10.
- 3) When the minutes are correct, press  and  simultaneously to confirm the clock setting and return to standby mode.
- 4) The 12-hour time setting range is 1:00--12:59, and the 24-hour time setting range is 0:00--23:59.

OPERATING INSTRUCTIONS

SELECTING THE 12-HOUR OR 24-HOUR DISPLAY SETTING



- 1) In standby mode, press and hold  and  at the same time for 3 seconds to enter the clock 12/24 hour switching function. When the setting is successful, the buzzer will beep once.
- 2) Every time the clock enters the 12/24 hour switching state, switching between 12 and 24, the screen displays "12" or "24". Time synchronization is converted according to the current hour format.
- 3) After the clock switches to 12/24 hour format for 3 seconds, it enters standby mode.

USING THE TIMER

- 1) When the timer is not running, short press TIMER to enter the timing setting state. At this time, the TIMER indicator light is always on and the screen flashes "00:00". Short press  or  to adjust for 1 minute, long press  or  to adjust for 10 minutes.
- 2) In the timer setting state, short press TIMER to confirm the setting. The TIMER indicator light is always on, the screen is always on to display the time, and the countdown starts. If there is no operation within 60 seconds, exit the scheduled state. If the confirmation time is "00:00", exit the scheduled state.
- 3) When the timer is running, other cooking functions are also running. At this time, short press TIMER to switch to the timer time display, and after 3 seconds, it will switch to the other cooking function display.
- 4) When the timer ends, the buzzer will beep 10 times and the screen will flash and display "00:00". You can click any key to exit the timer state.
- 5) When the timer is running, press and hold TIMER for 3 seconds to exit the timer state, and the TIMER indicator light goes out.

BAKING

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

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

CONVECTION BAKING

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

OPERATING INSTRUCTIONS

CONVECTION BAKING (cont.)

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

SELECTING BAKE or BAKE WITH CONVECTION

Bake = standard heat from top and bottom elements.





Convection Bake = fan circulates hot air for faster, more even cooking.

1. Make sure the oven is on.
2. Press BAKE to switch between Bake and Convection Bake. The display will blink while switching.
3. Check the BAKE light:
 - Solid = Bake
 - Blinking = Convection Bake
4. Press [Bake] again to set the temperature.
5. Set temperature.
6. Set time (if needed).
7. The oven starts in the selected mode.

ADJUSTING THE THERMOSTAT

If your baking results are not what you are used to, the present oven cooking thermostat can be adjusted by up to $\pm 35^{\circ}\text{F}$ ($\pm 19^{\circ}\text{C}$).

NOTE - This temperature adjustment is retained in memory after a power failure. This adjustment will be used in all future baking including Bake, Broil, and Keep Warm. Adjusting the thermostat does not affect steam-cleaning.

- 1) In standby mode, press and hold BAKE and BROIL at the same time for 3 seconds to enter the temperature adjusting setting. The screen flashes to display the compensation temperature, and the temperature unit remains consistent with the system temperature. Temperature setting range: $\pm 35^{\circ}\text{F}$ ($\pm 19^{\circ}\text{C}$). Short press  or  to adjust 1 value, and long press  or  to adjust 5 values. When the compensation temperature is $+5^{\circ}\text{F}$, "5F" is displayed, and when the compensation temperature is -5°F , "-5F" is displayed.
- 2) In the setting state, short press START to confirm and return to standby. If you do not press START within 30 seconds after setting, it will return to standby mode.
- 3) The compensation temperature does not affect the setting and display of the original operating temperature, but the temperature control is handled according to the compensation temperature. Compensation temperature is valid for all heating modes.

OPERATING INSTRUCTIONS

PROGRAMMING THE COOK TIME



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

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


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

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

2. Press BAKE. The display shows the default temperature and the bake icon blinks. If the default temperature is the temperature you want, skip to step 4.



3. (Optional) Press COOK TIME pad and adjust the temperature by pressing  or  for the temperature you want. Preheating is important for good baking results.

4. Press the COOK TIME pad. The display will show 00:00.

5. Press the  or  for the cooking time you want. The display shows the selected time. You can set the time to any duration from 1 minute to 10 hours.

6. Press the START pad. The oven automatically turns on and starts preheating.

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

7. To change the programmed baking temperature, press the BAKE pad, press  or  for new baking temperature, then press the START pad. The oven completes cooking at the new temperature.

8. To change the cooking time, press the COOK TIME pad, press  or , then press the START pad. The oven continues cooking for the remaining time you set.



PROGRAMMING A DELAYED START TIME

The DELAY START function lets you use the kitchen timer to automatically start and stop another cooking program.

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

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





2. Press the pad for the baking operation you want. The display blinks the function icon and shows the default temperature (350°). If the default temperature is the temperature you want, skip to step 4.

3. (Optional) Press the  or  for the temperature you want. The display shows the temperature you set.

4. Press the COOK TIME pad. The display shows the cooking temperature, BAKE, and 00:00.

OPERATING INSTRUCTIONS

PROGRAMMING A DELAYED START TIME (cont.)

5. Press the  or  for the cooking duration you want. The display blinks the cooking duration you set. You can set the duration to any amount of time from 1 minute to 10 hours.
6. Press DELAY START. The display shows DELAY and 00:00 blinks.
7. Press  or  to enter the duration of time you want, duration to any amount of time from 1 minute to 10 hours.
8. Press START. The oven automatically turns on and starts preheating.
9. To change the programmed baking temperature, press BAKE, enter the new baking temperature, then press START. The oven completes cooking at the new temperature.
10. To change the cooking time, press COOK TIME, enter the new cooking time, then press START. The oven continues cooking for the remaining time you set.

BROILING

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

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

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

BROILING GUIDE

This guide is for reference only.

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

OPERATING INSTRUCTIONS

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

KEEPING FOOD WARM

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

1. Position the oven rack in the location you want, then place the food in the oven and close the oven door.
2. Press the KEEP WARM pad, then press the START pad. The oven automatically turns on and heats to 150° F (65° C). The display shows WARM and the time of day.
3. When warming is complete, press the OFF/CLEAR pad. The display shows the time of day.



SWITCHING BETWEEN FAHRENHEIT OR CELSIUS

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

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

LOCKING OVEN CONTROLS

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

1. Press and hold the  and START for three seconds. The oven beeps and the display shows LOC, the time of day, and the lock icon.
2. To unlock the controls, press and hold the  and START for three seconds.

MAINTENANCE

Cleaning and maintenance	37
Cleaning the control panel	37
Cleaning painted parts and decorative trim	37
Cleaning stainless steel surfaces	37
Cleaning the oven racks	37
Cleaning the oven door	38
Cleaning the surface element control knobs	38
Cleaning the cooktop	38
Removing and replacing the oven door	40
Removing and replacing the storage drawer	42
Steam cleaning the oven	43
TROUBLESHOOTING	44
Control panel display	44
Cooktop	45
Oven	46
Drawer	48
Error codes	49

MAINTENANCE

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING

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

CLEANING THE CONTROL PANEL

CAUTION

- Never use steel wool or abrasive cleansers.
 - Protect the surface from sharp objects. These items can damage the surface.
1. Lock the oven controls. See **LOCKING OVEN CONTROLS** on page 34.
 2. Clean spatters with a damp cloth or glass cleaner. You can use warm, soapy water to clean heavily soiled areas.
 3. When cleaning is done, unlock the oven controls.

CLEANING PAINTED PARTS AND DECORATIVE TRIM

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

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

CLEANING STAINLESS STEEL SURFACES

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

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

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

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

CLEANING THE OVEN RACKS

CAUTION - Make sure that the oven racks ha dishwasher. They are not dishwasher-safe.

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

MAINTENANCE

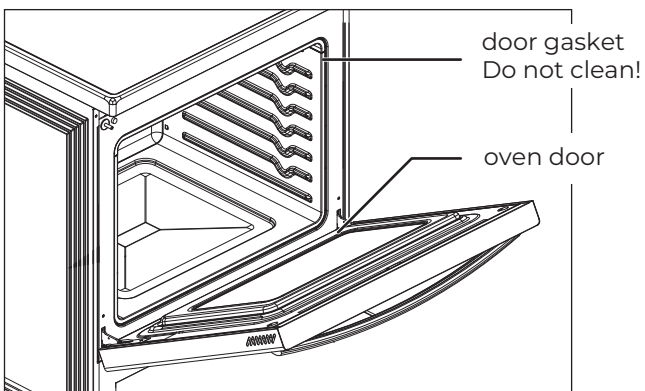
CLEANING THE OVEN DOOR

CAUTION

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

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

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



2. Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth.

3. Clean the outside door stainless steel surfaces by following the instructions in **CLEANING STAINLESS STEEL SURFACES**.

4. Clean the glass window with glass cleaner or warm, soapy water with a thorough rinse. Do not let moisture get inside the door assembly.

CLEANING THE SURFACE ELEMENT CONTROL KNOBS

WARNING!

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

1. Make sure that all surface element knobs are in the OFF position.

2. Pull the control knobs straight off the surface element control valve stems. Do not clean the control knobs in a dishwasher. They are not dishwasher-safe.

3. Clean the knobs in warm, soapy water. Rinse and completely dry all surfaces including back and stem hole.

4. Clean stainless steel surfaces with a stainless steel cleaner on a damp, soft cloth.

5. Replace the control knobs in the OFF position by pushing them straight onto the control valve stems.

CLEANING THE COOKTOP

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

CAUTION

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

MAINTENANCE

NORMAL DAILY USE CLEANING

NOTE - Daily use of a ceramic cooktop cleaner helps keep the cooktop looking new.

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

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

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

CLEANING SUGARY SPILLS AND MELTED PLASTICS

NOTE

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

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

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

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

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

REMOVING BURNED-ON RESIDUE

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

REMOVING HEAVY, BURNED-ON RESIDUE

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

CLEANING THE COOKTOP SEAL

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

MAINTENANCE

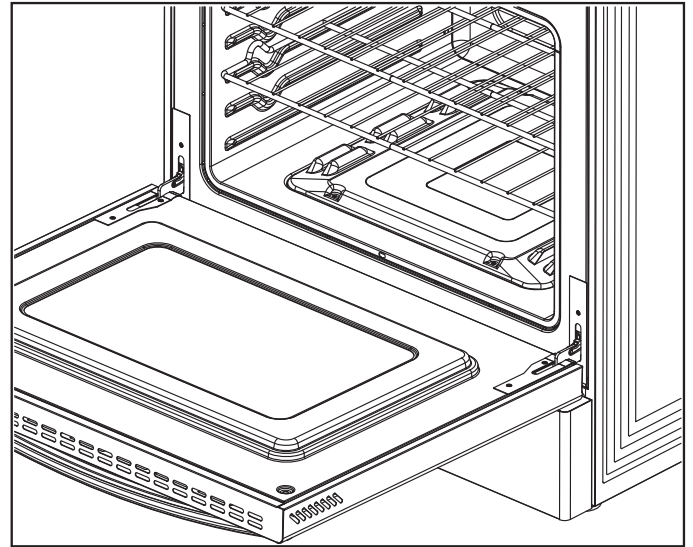
REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR

WARNING

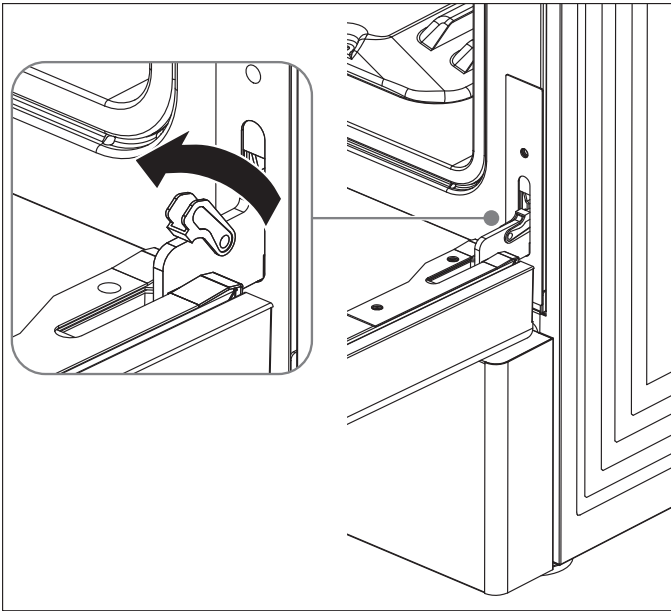
- We recommend that you do not remove the door unless directed to do so by Kenmore Customer Service.
- The oven door is heavy. Do not lift the door by its handle. Be careful not to drop the door during removal. Incorrect handling could result in personal injury.
- Disconnect the electrical power to your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

REMOVING THE DOOR

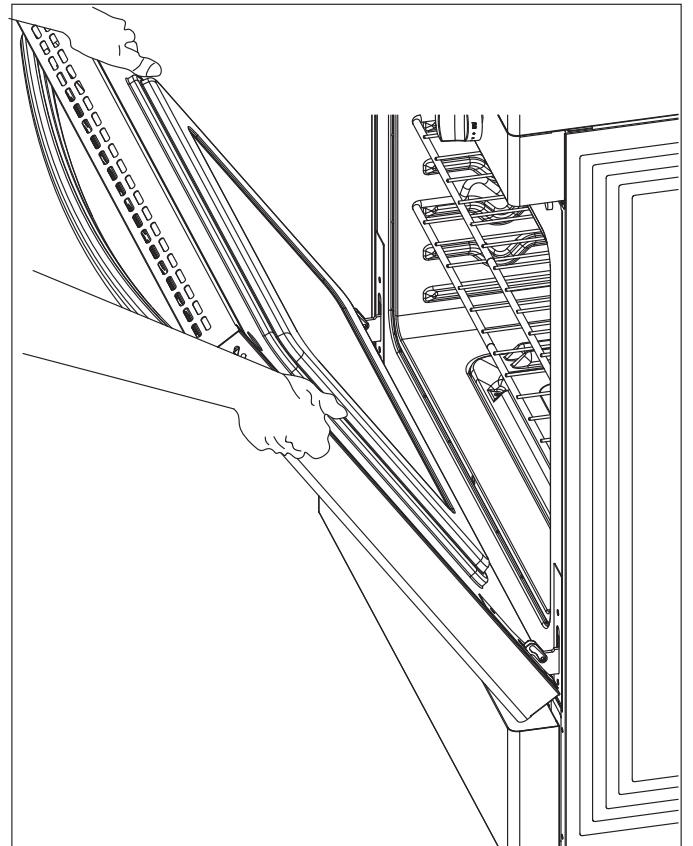
1. Completely open the oven door.



2. Open the levers fully on both sides.



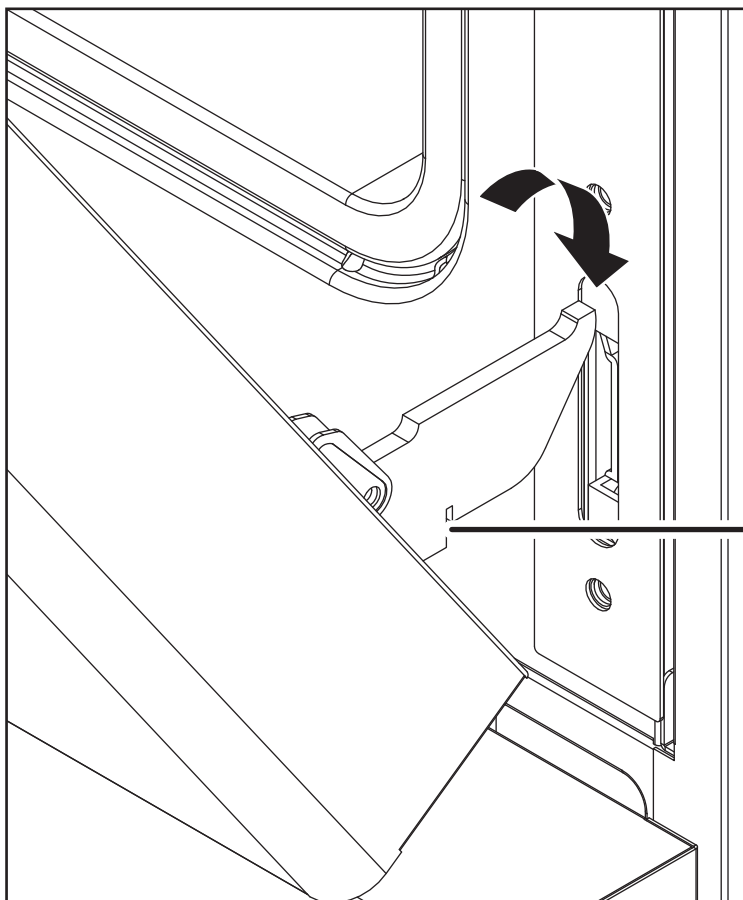
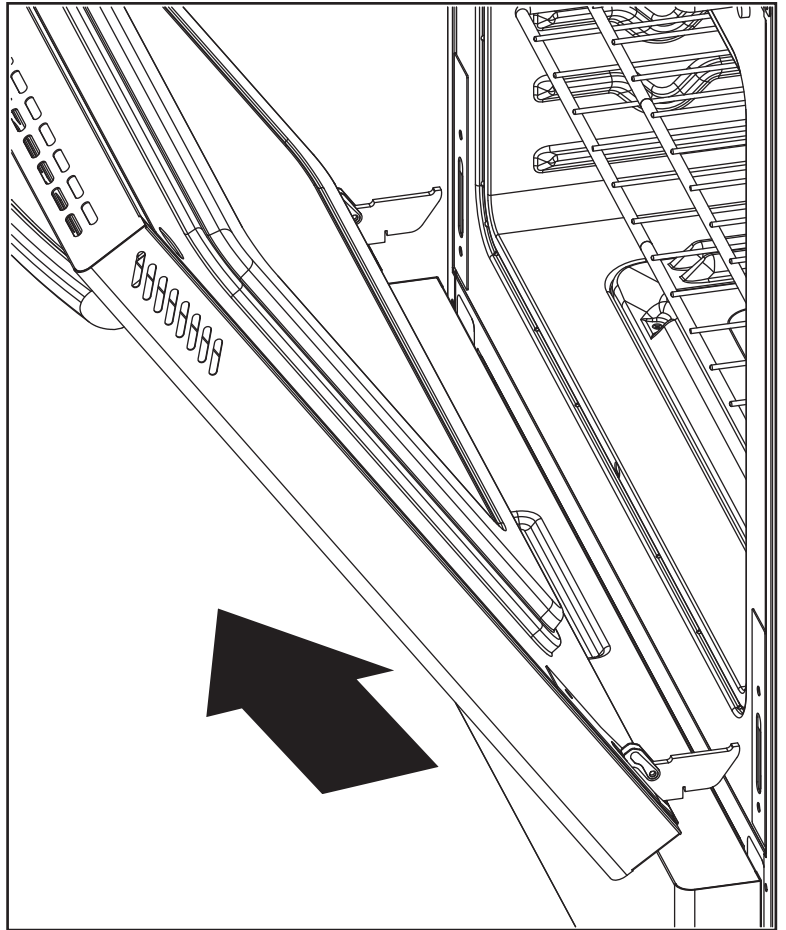
3. Hold the door firmly on both sides.



MAINTENANCE

REMOVING THE DOOR (cont.)

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



REPLACING THE DOOR

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

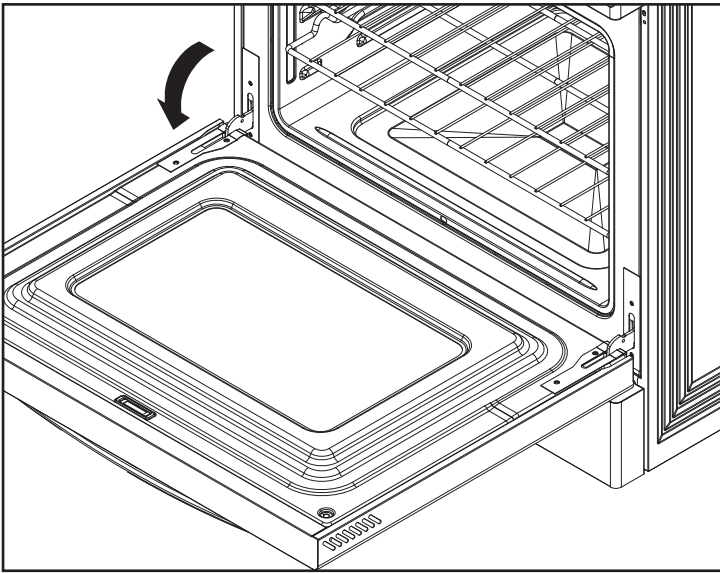
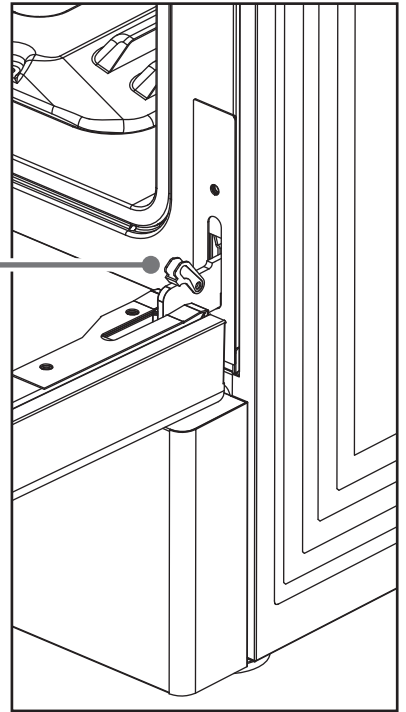
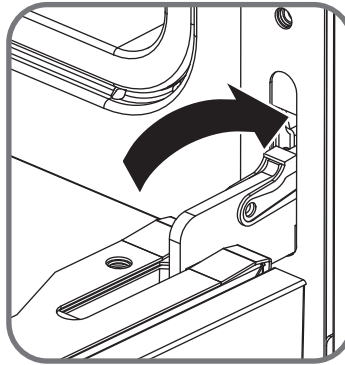
notch

MAINTENANCE

REPLACING THE DOOR (cont.)

2. Insert the hinge tongues into the slots making sure that the notches on both sides drop into place.

3. Open the door fully.

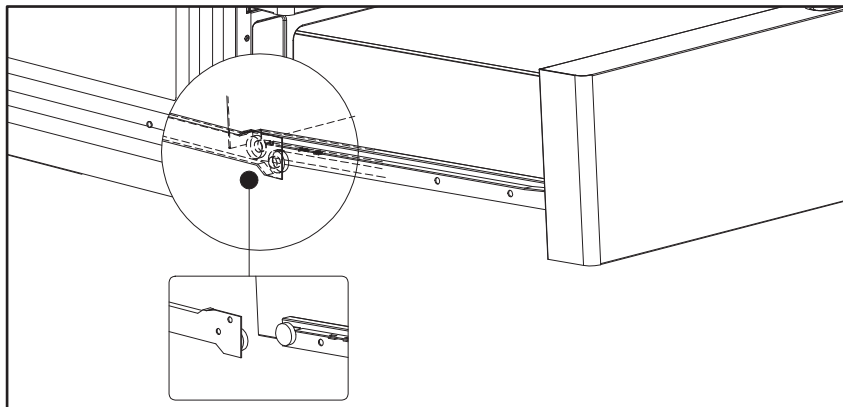


4. Fully close the levers on the left and right hinges, then close the door.

REMOVING AND REPLACING THE STORAGE DRAWER

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

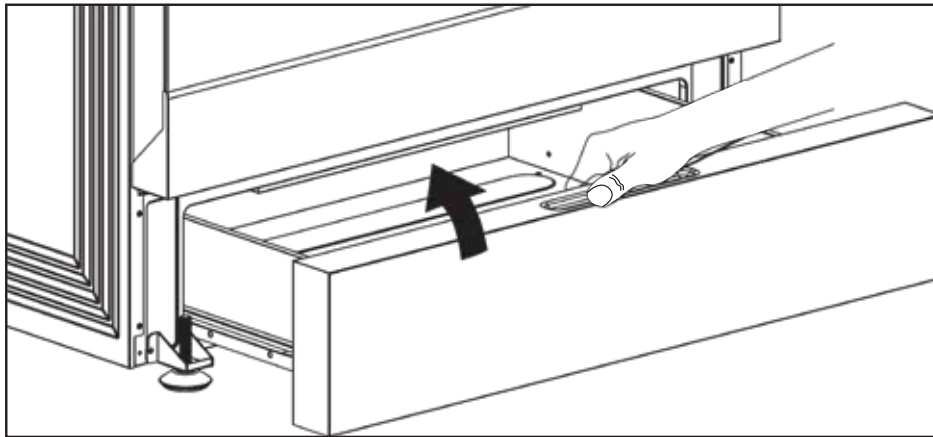
1. Slide the drawer open until it stops.
2. Locate the roller guide on either side.
3. Lift the entire drawer up about 15 degrees, then remove the drawer.



MAINTENANCE

REMOVING AND REPLACING THE STORAGE DRAWER (cont.)

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



STEAM CLEANING THE OVEN

NOTE - Steam cleaning the oven takes about 20 minutes and is automatically controlled by the oven.

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

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

3. Press both BROIL and COOK TIME pads at the same time and hold for 3 seconds to get STEAM CLEAN, then press the START pad.

NOTE - If you start the STEAM CLEAN process when the oven temperature is above 150° F (65° C), HOT appears in the display. Because this function produces the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and HOT disappears from the display.

4. Press the CANCEL/OFF pad.

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

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

TROUBLESHOOTING

If the solutions in this section do not solve a problem, contact a qualified service technician or Koolatron Customer Assistance.

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

CONTROL PANEL DISPLAY

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

TROUBLESHOOTING

COOKTOP

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The surface burners do not produce a rolling boil or do not cook fast enough.	You may be using inappropriate cookware.	Use pans which are flat and match the diameter of the surface element you selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Cover the pan with a lid until the desired heat is obtained.
	If your range was recently installed, its power cord connection may be incorrect causing the burners and oven to receive half the normal voltage.	Disconnect the circuit breaker to cut power to the range and follow instructions on pages 18 or 19 to make sure the power cord wires are connected in the correct order and that the wire colors match the diagram shown, or contact Koolatron Customer Assistance for support.
The surface burners do not turn on.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The cooktop controls are set incorrectly.	Make sure that you have selected the correct control for the element you are using.
The cooktop has areas of discoloration.	Food spillover was not cleaned up.	See CLEANING THE COOKTOP.
	The surface is hot and the model features a light-colored cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and disappears as the glass cools.
The surface element frequently cycles on and off. The surface element stops glowing when changed to a lower setting.	The element cycles on and off to maintain the power setting.	This is normal and not a system failure. Use the cooktop as usual.
Scratches or abrasions on the cooking surface.	The cooktop is being cleaned incorrectly.	Scratches are not removable. Tiny scratches become less visible in time as a result of cleaning. Use a ceramic glass top cleaning cream. Do not use chemical or corrosive agents. These agents may damage the surface of the product.
	Cookware with rough bottoms was used on the cooktop or there were coarse particles (for example, salt or sand) between the cookware and the surface of the cooktop.	To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure that cookware bottoms are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
	Cookware has been slid across the cooktop surface.	

TROUBLESHOOTING

COOKTOP (cont.)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The cooktop has brown streaks or specks.	Boilovers have been cooked onto the surface.	Wait until the surface cools down. Then, use a scraper to remove those impurities. Use a blade scraper to remove soil. See CLEANING THE COOKTOP.
Cooktop areas have discoloration with a metallic sheen.	Mineral deposits from water and food have been left on the surface of the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> • Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream. • Use cookware with clean, dry bottoms. • Clean the cooktop with a ceramic cleaning agent regularly every week.
I hear a “cracking” or “popping” sound.	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and self-cleaning functions.	This is normal operation, and not a system failure. Use the cooktop as usual.
The control panel operates but the surface heating elements and the oven don't turn on.	Your range is in demo mode.	Press and hold the 1 and 9 number pads on control panel simultaneously for three seconds, then release. Your range resumes its normal mode of operation.

OVEN

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not turn on.	Your range is not completely plugged into the electrical outlet.	Make sure that the electrical plug is inserted into a live, correctly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The oven controls have been set incorrectly.	See USING THE OVEN.
	The oven is too hot.	Let the oven cool.
	Incomplete service wiring.	Call for service.
	Power outage.	Check to see if the house lights turn on. If required, call your local electric company for service.
	A delayed start time has been set.	Press the Cancel pad to cancel the delayed start time.
	The oven door doesn't close correctly.	Open the oven door and make sure that an item, like a baking dish, is not too big for the oven or is not placed correctly on the oven shelf.
Your range is in demo mode.	Press and hold the 1 and 9 number pads on control panel simultaneously for three seconds, then release. Your range resumes its normal mode of operation.	

TROUBLESHOOTING

OVEN (cont.)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven light does not turn on.	The light bulb is loose or defective.	Tighten or replace the bulb.
	The switch operating the light is broken.	Call for service.
Oven smokes excessively during broiling.	The control has not been set correctly.	See BROILING.
	The meat has been placed too close to the element.	Reposition the rack to provide the correct clearance between the meat and the element.
	The meat has not been correctly prepared.	Remove the excess fat from the meat. Cut away fatty edges that may curl, leaving the lean intact.
	Grease has built up on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Food does not bake or roast correctly.	The oven controls have not been set correctly.	See USING THE OVEN.
	The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.	See POSITIONING THE OVEN RACKS.
	Incorrect cookware or cookware of incorrect size is being used.	
	The oven sensor needs to be adjusted.	See ADJUSTING THE THERMOSTAT.
Food does not broil correctly.	The serving size may not be appropriate.	Refer to the cooking guide on the food packaging for serving sizes and try again.
	The rack has not been correctly positioned.	See MINIMUM AND MAXIMUM SETTINGS.
	Cookware not suited for broiling.	Use suitable cookware.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes. See MINIMUM AND MAXIMUM SETTINGS.
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven sensor needs to be adjusted.	See ADJUSTING THE THERMOSTAT.
Steam is coming out of the vent.	When using the fan feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent.	This is normal operation, and not a system failure. Use the oven as usual.
	As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam increases.	

TROUBLESHOOTING

OVEN (cont.)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
A burning or oily odor is coming from the vent.	This is normal in a new oven and disappears in time.	
Strong odor.	An odor coming from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	Operate the oven at the BAKE setting at 400 °F (204° C) for one hour.
Oven racks are difficult to slide.	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-cleaning cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

DRAWER

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The drawer does not slide smoothly or drags.	The drawer is out of alignment	Fully extend the drawer and push it all the way in. See REMOVING AND REPLACING THE STORAGE DRAWER.
	The drawer is over-loaded or the load is unbalanced.	Reduce weight. Redistribute drawer contents.

TROUBLESHOOTING

ERROR CODES

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

TURNING DEMO MODE ON OR OFF

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

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

WARRANTY

1 Year
Limited Warranty

WITH PROOF OF ORIGINAL SALE, the following warranty coverage applies when this appliance is correctly installed, operated and maintained according to all supplied instructions.

One Year Limited Warranty on Appliance

FOR ONE YEAR from the date of original sale this appliance is warranted against defects in material or workmanship. A defective appliance will receive free repair. If the appliance cannot be repaired, it will be replaced free of charge.

All warranty coverage applies for only 90 DAYS from date of original sale if this appliance is ever used for other than private household purposes.

This warranty covers ONLY defects in material and workmanship, and will NOT pay for the exclusions to repair service listed as follows:

1. A service technician to clean or maintain the product.
2. A service technician to instruct the user in correct appliance installation, operation or maintenance.
3. Expendable items that can wear out from normal use within the warranty period, including but not limited to filters, belts, bags or screw-in base light bulbs.
4. Cracks in a ceramic glass cooktop that are not a result of thermal shock.
5. Stains and scratches on a ceramic glass cooktop resulting from accident or improper operation or maintenance, nor for discoloration of any cooktop surface resulting from normal use.
6. Service calls to correct appliance installation not performed by Kenmore authorized service agents, or to repair problems with house fuses, circuit breakers, house wiring, and plumbing or gas supply systems resulting from such installation.
7. Damage to or failure of this appliance resulting from installation not performed by Kenmore authorized service agents, including installation that was not in accord with electrical, gas or plumbing codes.
8. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, if it is not correctly operated and maintained according to all supplied instructions.
9. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, resulting from accident, alteration, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
10. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, caused by using detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
11. Damage to or failure of this appliance resulting from natural or other catastrophe, such as flood, fire or storm.
12. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this appliance.
13. Service to an appliance if the model and serial plate is missing, altered, or cannot easily be determined to have the appropriate certification logo.

The Kenmore brand is used under license. Direct all claims for warranty service to Kenmore Customer Assistance, call 1-800-265-8456 or email service@koolatron.com

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

Kenmore and the Kenmore logo are registered trademarks to Transform SR Brands LLC and are used under license by Koolatron Corporation.

HIS470
10/2025-v1

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

30 po de largeur / 6,1 pi³ / Contrôle avant /
Surface en verre céramique

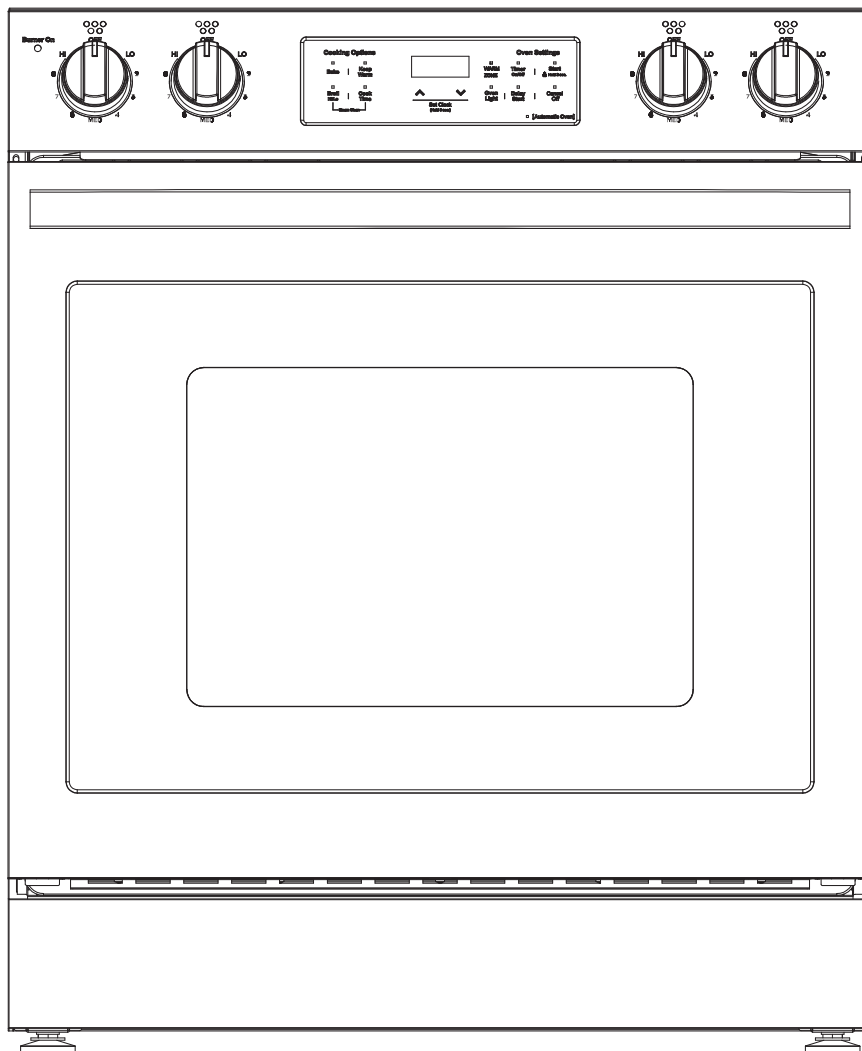


TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
Dispositif anti-basculement	4
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
SPÉCIFICATIONS	10
APERÇU DU PRODUIT	11
Contenu de l'emballage	11
Composants principaux	11
Tableau de commande du four	11
INSTALLATION	13
Sélection d'un emplacement	14
Dégagements et dimensions	14
Alimentation électrique	15
Installation de votre cuisinière	16
Outils dont vous avez besoin (non inclus)	16
Articles non inclus	16
Avis à l'intention de l'installateur	16
Avant d'installer votre cuisinière	17
Branchement du cordon d'alimentation	17
Installation du dispositif anti-basculement	20
Emplacement de votre cuisinière et branchement à l'alimentation électrique	20
Mise à niveau de votre cuisinière	21
Fin de l'installation	21
Pose de la poignée de porte du four	21
Pose des butées en plastique	22
MODE D'EMPLOI	23
Avant de commencer à utiliser votre cuisinière	24
Conseils pour économiser l'énergie	24
Utilisation des brûleurs de surface	24
Identification des brûleurs	25
Zones de cuisson	25
Utilisation d'un bouton de commande pour un élément de surface	26
Utilisation du centre de réchauffement	26
Utilisation des ustensiles de cuisine appropriés	26
Protection de la table de cuisson en céramique	27
Utilisation du four	28
Réglages minimum et maximum	28
Sélection de la cuisson au four ou de la cuisson au four par convection	28

TABLE OF CONTENTS

Positionnement des grilles du four	29
Utilisation de l'évent du four	30
Utilisation de la lampe du four	30
Conseils pour la cuisson au four	30
Réglage de l'horloge	30
Sélection du réglage d'affichage 12 heures ou 24 heures	31
Utilisation du minuteur	31
Cuisson au four	31
Réglage du thermostat	32
Programmation du temps de cuisson	33
Programmation d'une heure de mise en marche différée	33
Cuisson au gril	34
Maintien des aliments au chaud	35
Sélection de Fahrenheit ou Celsius	35
Verrouillage des commandes du four	35
Zone chaude	35
ENTRETIEN	36
Nettoyage et entretien	37
Nettoyage du tableau de commande	37
Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives	37
Nettoyage des surfaces en acier inoxydable	37
Nettoyage des grilles du four	37
Nettoyage de la porte du four	38
Nettoyage des boutons de commande des éléments de surface	38
Nettoyage de la table de cuisson	38
Démontage et pose de la porte du four	40
Démontage et pose du tiroir de rangement	42
Nettoyage du four à la vapeur	43
DÉPANNAGE	44
Affichage du tableau de commande	44
Table de cuisson	45
Four	46
Tiroir	48
Codes d'anomalie	49
GARANTIE	50

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de blessure corporelle ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière. Ce guide ne couvre pas toutes les conditions possibles qui peuvent survenir. Contactez toujours votre agent de service ou le fabricant en cas de problème que vous ne comprenez pas.

CE QU'IL FAUT SAVOIR AU SUJET DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dispositif anti-basculement

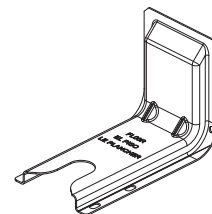


AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques de basculement de la cuisinière, la cuisinière doit être fixée en installant correctement le dispositif antibasculement.

UNE FOIS LA CUISINIÈRE INSTALLÉE, CONFIRMEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT A ÉTÉ CORRECTEMENT INSTALLÉ ET VÉRIFIEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT EST CORRECTEMENT ENGAGÉ.

- Si le dispositif antibasculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.
- Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et engagé à l'arrière droit (ou à l'arrière gauche) du bas de la cuisinière.
- Si vous déplacez la cuisinière puis la remettez en place, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réenclenché à l'arrière droit ou gauche du bas de la cuisinière.
- N'utilisez pas la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et engagé.
- Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



AVERTISSEMENT

- Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte de la cuisinière. Vous risquez de faire basculer la cuisinière, ce qui pourrait entraîner des brûlures ou des blessures graves.
- Vérifiez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Ensuite, pour vérifier que le dispositif anti-basculement est engagé, saisissez le bord arrière supérieur de la cuisinière et essayez de l'incliner avec précaution vers l'avant. Le dispositif anti-basculement devrait empêcher la cuisinière de basculer vers l'avant de plus de quelques centimètres.
- Si vous retirez la cuisinière du mur pour une raison quelconque, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement engagé lorsque vous repoussez la cuisinière contre le mur. Dans le cas contraire, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si vous ou un enfant vous tenez debout, vous asseyez ou vous appuyez sur la porte ouverte.
- Ne retirez jamais complètement les pieds de nivellement. Si vous retirez les pieds de nivellement, la cuisinière ne sera pas correctement fixée au dispositif anti-basculement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de blessure corporelle ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière. Ce manuel ne couvre pas toutes les conditions possibles qui peuvent survenir. Contactez toujours votre agent de service ou le fabricant en cas de problème que vous ne comprenez pas

Ce qu'il faut savoir au sujet des consignes de sécurité

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire. Il est de votre responsabilité de faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation de votre four.

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



MISE EN GARDE Pour réduire les risques d'incendie, d'explosion, de choc électrique ou de blessures lors de l'utilisation du four, prenez quelques précautions fondamentales.



AVERTISSEMENT

Dangers ou pratiques dangereuses pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.



MISE EN GARDE

Dangers ou pratiques dangereuses pouvant entraîner des blessures corporelles mineures ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE

AVERTISSEMENT - Cancer et anomalies de la reproduction-www.P65Warnings.ca.gov.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez respecter les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes



MISE EN GARDE

- Utilisez cet appareil uniquement dans le but auquel il est destiné et tel que décrit dans le présent manuel d'utilisation.
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la table de cuisson, les zones faisant face à la table de cuisson, l'ouverture de ventilation du four, les surfaces proches de l'ouverture et les crevasses autour de la porte du four.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Entretien par l'utilisateur – Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toutes les autres tâches d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Coupez toujours l'alimentation de l'appareil avant toute intervention d'entretien en retirant le fusible ou en mettant le disjoncteur en position d'arrêt.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans des armoires situées au-dessus d'une cuisinière ou sur la protection arrière d'une cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls. Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance dans une zone où cet appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Éteignez le four pour éviter de propager les flammes. Étouffez le feu ou les flammes en fermant la porte ou utilisez un extincteur à poudre sèche, à bicarbonate de soude ou à mousse.
- Évitez de rayer ou de frapper les portes vitrées, les surfaces de cuisson ou les panneaux de commande. Cela pourrait entraîner la rupture du verre. Ne cuisinez pas sur un produit dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des coupures peuvent survenir.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

- Ne rangez aucun objet dans ou sur l'appareil. Ne rangez pas de matières inflammables dans le four ou à proximité des éléments de surface. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage sont retirés de l'appareil avant de l'utiliser. Gardez les plastiques, les vêtements et le papier éloignés des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.
- Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ou non ajustés lorsque vous utilisez l'appareil.
- Utilisez uniquement des maniques sèches. Placer des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes risque d'entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas un chiffon ou tout autre tissu de grande taille.
- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou toute autre partie de la cuisinière.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeurs à eau haute pression ni de nettoyeurs à jet de vapeur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

ÉLÉMENTS DE CUISSON DE SURFACE

- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à des températures élevées. Un renversement/débordement de matière grasseuse pourrait provoquer une inflammation et la génération de fumée.
- Revêtements protecteurs – N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes d'égouttage des éléments de surface ou le fond du four, sauf tel que suggéré dans le manuel. Une installation incorrecte de ces revêtements risque d'entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Pour éviter les débordements d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés avec des quantités excessives de glace.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

ÉLÉMENTS DE CUISSON DE SURFACE (suite)

- Ne levez pas la table de cuisson. Le fait de lever la table de cuisson peut endommager la cuisinière et provoquer un dysfonctionnement de celle-ci.
- N'utilisez pas la table de cuisson sans ustensiles de cuisine. Si la table de cuisson fonctionne sans ustensiles de cuisine, les boutons de commande deviennent chauds.
- N'utilisez jamais la table de cuisson en verre comme planche à découper.
- Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson. La surface en verre de la table de cuisson conserve la chaleur une fois les commandes éteintes.
- Soyez prudent lorsque vous placez des cuillères ou d'autres ustensiles de mélange sur la table de cuisson en verre lorsqu'elle est en cours d'utilisation. Ils peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures.
- Utilisez des casseroles de taille adaptée. Cet appareil est équipé d'éléments de surface de différentes tailles. Choisissez des casseroles et des poêles dont le fond est plat et suffisamment grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles de cuisine sous-dimensionnés exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et risque d'entraîner l'inflammation des vêtements. Adapter la taille de la casserole ou de la poêle à l'élément améliorera également l'efficacité.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser les éléments de surface adjacents. Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matières inflammables ou de déversement dû à un contact involontaire avec les ustensiles, positionnez les poignées des ustensiles de manière à ce qu'elles soient tournées vers l'intérieur et ne dépassent pas les éléments de surface adjacents.
- Ustensiles de cuisine émaillés – Seuls certains types d'ustensiles de cuisine en verre, en verre/céramique, en céramique, en faïence ou autres émaillés peuvent être utilisés pour le service sur la cuisinière sans se briser en raison de changements brusques de température.
- Nettoyage – Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements sur les étiquettes des crèmes nettoyantes.
- Assurez-vous de savoir quel bouton de commande actionne chaque élément de surface. Assurez-vous d'avoir allumé le bon élément de surface.
- Éteignez toujours les éléments de surface avant de retirer les ustensiles de cuisine.
- Lorsque vous préparez des aliments flambés sous la hotte, allumez le ventilateur.
- Gardez un œil sur les aliments frits à feu vif ou moyennement vif.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson qui pourraient tomber et l'endommager.
- N'utilisez pas de couvercles décoratifs pour éléments de surface – Si un élément est accidentellement allumé, le couvercle décoratif deviendra chaud et risque de fondre. Des brûlures peuvent survenir si les couvertures chaudes sont touchées. La table de cuisson peut également être endommagée.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- Installation appropriée – Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des postes de travail conformes aux normes en vigueur. Cela garantit que les appareils sont installés conformément aux normes de sécurité appropriées.
- Si votre appareil fonctionne mal ou si des fractures, des fissures ou des fentes apparaissent :
 - Éteignez toutes les zones de cuisson
 - Débranchez la cuisinière de la prise secteur murale
 - Contactez votre centre de service local.



AVERTISSEMENT

Si la surface est fissurée, éteignez et débranchez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. N'utilisez pas votre table de cuisson tant que la surface en verre n'a pas été remplacée.



AVERTISSEMENT

- Débranchez la cuisinière de l'alimentation secteur ou coupez son disjoncteur avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- La cuisinière ne doit pas être placée sur un socle.



AVERTISSEMENT

SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans la surveillance adéquate d'un adulte responsable.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

SÉCURITÉ DES ENFANTS (suite)

- Gardez les enfants éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture, car ils pourraient se cogner contre celle-ci ou se coincer les doigts.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes lorsque vous cuisinez. Pour éviter que les jeunes enfants ne se brûlent, éloignez-les toujours de l'appareil lorsque vous cuisinez.



AVERTISSEMENT

- Toute surface accessible peut devenir chaude pendant l'utilisation. Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

FOUR

- NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR. Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures du four peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas des vêtements ou d'autres matériaux inflammables en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures tant qu'ils n'ont pas suffisamment refroidi. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Parmi ces surfaces se trouvent les ouvertures d'aération du four et les surfaces proches de ces ouvertures, la porte du four et la fenêtre de la porte du four.
- Ne chauffez pas des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.
- N'utilisez pas le four comme pour conservation. Les aliments conservés dans un four peuvent s'enflammer.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou d'introduire les aliments dans le four.
- Revêtements de protection. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. Une installation incorrecte de ces revêtements risque d'entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Gardez les conduits d'aération du four dégagés. L'évent du four est situé au-dessus de l'élément de surface arrière droit. Cette zone peut devenir chaude pendant l'utilisation du four. Ne bloquez jamais cet évent et ne placez jamais d'objets en plastique ou sensibles à la chaleur dessus.
- Emplacement des grilles du four. Placez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, utilisez des maniques. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec l'élément chauffant chaud du four.
- Ne laissez pas de papier d'aluminium ou une sonde à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher aucun élément chauffant à l'intérieur du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils peuvent rayer la surface, ce qui risque d'entraîner l'éclatement du verre.

HOTTE DE VENTILATION

- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque des aliments flambent sous la hotte, allumez le ventilateur de la hotte.

SURFACES DE CUISSON EN VERRE/CÉRAMIQUE

- NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU LES ZONES PROCHES DES ÉLÉMENTS. Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur sombre. Les zones proches des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ou les zones proches des éléments jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones, on compte la table de cuisson et les zones face à la table de cuisson.
- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les déversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Contactez un électricien qualifié immédiatement dans ce cas.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées toxiques si appliqués sur une surface chaude.



AVERTISSEMENTS CRITIQUES CONCERNANT L'INSTALLATION

- Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une entreprise de service.
- L'absence d'un technicien qualifié pour installer la cuisinière risque d'entraîner un choc électrique, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

AVERTISSEMENTS CRITIQUES CONCERNANT L'INSTALLATION (suite)

- Déballez le four, retirez tout le matériel d'emballage et examinez le four pour déceler tout dommage tel que des bosses à l'intérieur ou à l'extérieur du four, des loquets de porte cassés, des fissures dans la porte ou une porte qui n'est pas correctement alignée. En cas de dommage, n'utilisez pas le four et prévenez immédiatement votre revendeur.
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise correctement mise à la terre avec la configuration appropriée. Votre four doit être le seul élément branché à ce circuit.
- Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Les enfants pourraient se blesser en jouant avec les matériaux d'emballage.
- Installez votre appareil sur un sol plat et dur pouvant supporter son poids.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des vibrations anormales, du bruit ou des problèmes avec le produit.
- Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
- Ne reliez pas l'appareil à la terre sur une conduite de gaz, une conduite d'eau en plastique ou une ligne téléphonique.
- Cela risque d'entraîner un choc électrique, un incendie, une explosion ou des problèmes avec le produit.
- Ne coupez ni ne retirez en aucun cas la broche de terre du cordon d'alimentation.
- Branchez la cuisinière à un circuit qui fournit l'ampérage correct.
- N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou à l'eau (gouttes de pluie).
- Cela risque d'entraîner un choc électrique ou un incendie.
- N'utilisez pas de cordon d'alimentation endommagé ou de prise murale desserrée.
- Cela risque d'entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Ne tirez pas et ne pliez pas excessivement le cordon d'alimentation.
- Veuillez ne pas tordre ni nouer le cordon d'alimentation.
- N'accrochez pas le cordon d'alimentation à un objet métallique et n'insérez pas le cordon d'alimentation entre des objets.
- Cela risque d'entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez votre centre de service le plus proche.



MISE EN GARDE

- Si l'appareil est inondé par un liquide, débranchez-le de l'alimentation électrique en mettant le disjoncteur qui l'alimente en position d'arrêt. Veuillez contacter votre centre de service le plus proche. Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Si l'appareil produit un bruit étrange, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation et contactez le centre de service le plus proche.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Ne touchez pas le cordon d'alimentation. Ne touchez pas l'appareil.
- Une étincelle peut provoquer une explosion ou un incendie.
- Veillez à ne pas mettre en contact la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre pièce chaude avec votre corps pendant la cuisson ou juste après la cuisson.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- Si du matériau à l'intérieur du four s'enflamme, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution à fusibles ou disjoncteurs. Si la porte est ouverte, le feu peut se propager.
- Respectez toujours les précautions de sécurité lorsque vous utilisez votre four. N'essayez jamais de réparer le four vous-même : il y a une tension dangereuse à l'intérieur. Si le four doit être réparé, contactez un centre de service agréé près de chez vous.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères telles que des déchets alimentaires, un problème de l'appareil pourrait survenir.
- Soyez prudent lorsque vous retirez l'emballage des aliments sortis de l'appareil.
- Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut être émise brusquement lorsque vous retirez l'emballage et cela peut provoquer des brûlures.
- N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil vous-même.
- Étant donné qu'un courant haute tension pénètre dans le châssis du produit, cela peut provoquer un choc électrique ou un incendie.
- Si une réparation s'avère nécessaire, contactez votre centre de service le plus proche.
- Si une substance étrangère telle que de l'eau a pénétré dans l'appareil, contactez votre centre de service le plus proche.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un choc électrique ou un incendie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

AVERTISSEMENTS CRITIQUES CONCERNANT L'INSTALLATION (suite)

- Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- Il y a un risque de choc électrique.
- Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car les matériaux d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants.
- Si un enfant place un sac en plastique sur sa tête, il peut s'étouffer.
- Ne laissez pas les enfants ou toute personne ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Assurez-vous que les commandes et les zones de cuisson de l'appareil sont hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un choc électrique, des brûlures ou des blessures.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil sera chaud.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- N'utilisez pas et ne placez pas de pulvérisateurs ou d'objets inflammables à proximité du four.
- Les articles ou pulvérisateurs inflammables peuvent provoquer des incendies ou une explosion.
- N'insérez pas les doigts, des substances étrangères ou des objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans les entrées, les sorties ou les trous. Si des substances étrangères sont insérées dans l'un de ces trous, contactez votre fournisseur de produit ou le centre de service le plus proche.
- Tout réglage ou réparation de la porte du four doit être effectué par un professionnel agréé.
- Ne modifiez pas, n'ajustez pas ni ne réparez la porte. Vous ne devez en aucun cas retirer la porte ou la coque extérieure du four.
- N'entreposez ou n'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais cet appareil à d'autres fins que la cuisson.
- L'utilisation de l'appareil à d'autres fins que la cuisson peut provoquer un incendie.
- Ouvrez le capuchon ou le bouchon des contenants hermétiques (bouteille de tisane tonique, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les chauffer. Faites un trou dans les aliments qui ont une coquille (œufs, châtaignes, etc.) avec un couteau avant de les faire cuire.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne chauffez pas des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour cuisiner.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.
- Ne réchauffez pas d'aliments emballés dans du papier provenant de magazines, de journaux, etc.
- Le non-respect de cette consigne pourrait provoquer un incendie.
- N'ouvrez pas la porte lorsque les aliments dans le four brûlent.
- Si vous ouvrez la porte, cela provoque un afflux d'oxygène et peut provoquer l'inflammation des aliments.
- N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou sur l'intérieur de l'appareil. Ne frappez pas la porte, ni l'intérieur, ni l'appareil.
- Le fait de s'accrocher à la porte peut entraîner la chute du produit et provoquer des blessures graves.
- Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil. Contactez un centre de service.
- Ne tenez pas les aliments à mains nues pendant ou immédiatement après la cuisson.
- Utilisez des gants de cuisine. La nourriture peut être très chaude et vous pourriez vous brûler.
- Les poignées et les surfaces du four peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après la cuisson.



MISE EN GARDE

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un choc électrique.
- Les plats et les récipients peuvent devenir chauds. À manipuler avec précaution.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez soigneusement les couvercles du récipient, en dirigeant la vapeur loin de vos mains et de votre visage.
- Soyez prudent car les boissons ou les aliments peuvent être très chauds après avoir été réchauffés, en particulier lorsque vous nourrissez un enfant. Vérifiez qu'il a suffisamment refroidi.
- Soyez prudent lorsque vous chauffez des liquides tels que de l'eau ou d'autres boissons.
 - Assurez-vous de remuer pendant ou après la cuisson.
 - Évitez d'utiliser un récipient glissant avec un col étroit.
 - Attendez au moins 30 secondes après le chauffage avant de retirer le liquide chauffé.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un débordement brutal du contenu et provoquer des brûlures.
- Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (tels que du linge, un couvercle de four, des bougies allumées, des cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets métalliques, etc. sur l'appareil.
- Des articles, comme un chiffon, peuvent rester coincés dans la porte.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION (suite)

- Cela peut entraîner un choc électrique, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Il y a un risque de choc électrique.
- Ne vaporisez pas de substances volatiles telles que des insecticides sur la surface de l'appareil.
- En plus d'être nocif pour l'homme, cela peut également entraîner un choc électrique, un incendie ou des problèmes avec le produit.
- Ne placez pas votre visage ou votre corps à proximité de l'appareil pendant la cuisson ou lorsque vous ouvrez la porte juste après la cuisson.
- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures aux enfants
- Ne placez pas d'aliments ou d'objets lourds sur le bord de la porte du four.
- Si vous ouvrez la porte, la nourriture ou l'objet peut tomber et cela peut entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne versez pas de l'eau sur la porte, l'intérieur de l'appareil ou un plat pendant ou juste après la cuisson afin de refroidir brusquement ces pièces.
- Cela pourrait endommager l'appareil. La vapeur ou le jet d'eau peuvent provoquer des brûlures ou des blessures.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide, sauf pour l'autonettoyage.
- Ne rayez pas la vitre de la porte du four avec un objet pointu.
- Cela pourrait endommager ou briser le verre.
- Ne rangez rien directement sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- N'utilisez pas de récipients hermétiquement fermés. Retirez les joints et les couvercles avant la cuisson. Les récipients hermétiquement fermés peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.
- Veillez à ce que les aliments que vous cuisinez au four n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.
- Le non-respect de cette consigne pourrait provoquer un incendie.
- Ne surchauffez pas la nourriture.
- La surchauffe des aliments peut provoquer un incendie.



MISE EN GARDE

AVERTISSEMENTS CRITIQUES CONCERNANT LE NETTOYAGE

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

SPECIFICATIONS

Dimensions (haut. x larg. x prof.)	36,1 × 29,9 (avec poignée) (26,4 sans poignée) × 29,4 in. (916,7 × 75,9 × 747,9 mm)
Poids	net : 165,3 livres (75 kg), brut : 211 lb (96 kg)
Puissance requise	240 VAC, 60 Hz, 46 A
Éléments de la table de cuisson	Avant gauche : 2 100 W; Avant droit : 2 100 W Arrière gauche : 1 200 W; Arrière droit : 1 200 W Central : 100 W
Élément de four	Élément de cuisson caché : 3 000 W Élément de cuisson au gril : 3 500 W
Températures du four	Cuisson au four : 150 ~ 550°F (65.6 ~ 287.8°C)
Lampe du four	Ampoule de type halogène 40 W, conçue pour une utilisation au four

APERÇU DU PRODUIT

CONTENU DE L'EMBALLAGE

- 1 x cuisinière électrique
- 1 x dispositif anti-basculement
- 4 x vis ST5*40 mm
- 1 x poignée
- 1 x clé hexagonale
- 2 x grilles du four
- 2 x butées en plastique
- 2 x vis ST5*20 mm
- 1 x manuel d'utilisation

COMPOSANTS PRINCIPAUX

- 1 Bouton de commande de surface
- 2 Surface en verre
- 3 Tableau de commande du four
- 4 Porte du four
- 5 Tiroir de rangement
- 6 Interrupteur de porte du four
- 7 Lampe du four
- 8 Thermocouple
- 9 Supports de grilles
- 9 Joint

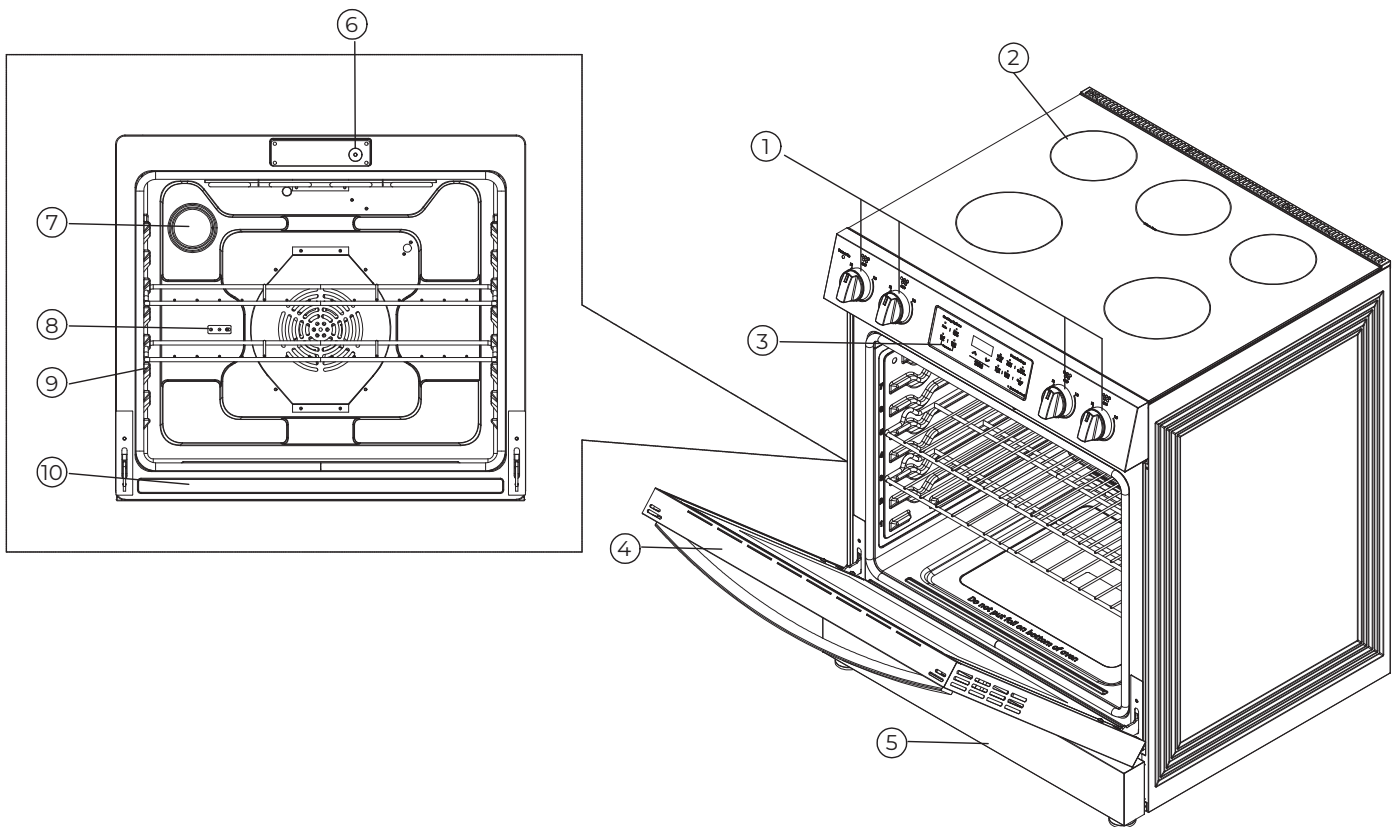
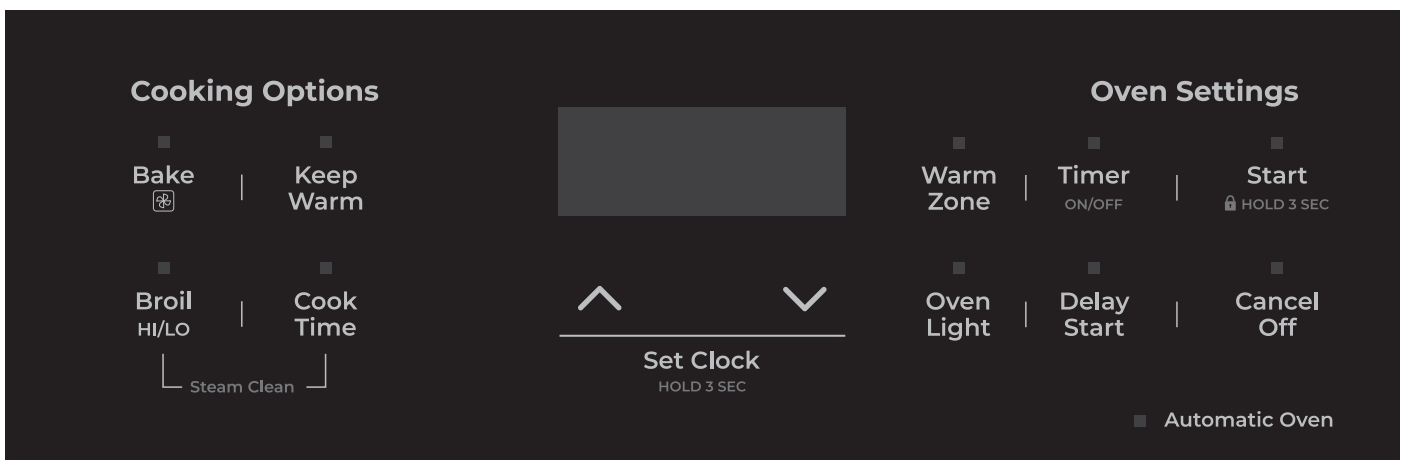






















TABLEAU DE COMMANDE DU FOUR



APERÇU DU PRODUIT

TOUCHE À EFFLEUREMENT	DESCRIPTION
Bake (cuisson au four)	Cette touche permet de cuire les aliments à l'aide des éléments chauffants supérieurs et inférieurs du four. Appuyez une fois pour activer le mode BAKE (cuisson au four). Utilisez  et  pour régler la température souhaitée de 150 °F à 550 °F (66 °C à 288 °C) et appuyez sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 3 secondes pour basculer entre Fahrenheit et Celsius et appuyez sur START (mise en marche) pour confirmer le changement.
Broil (cuisson au grill)	Cette touche permet de cuire les aliments en utilisant uniquement l'élément chauffant supérieur du four. Appuyez une fois pour entrer en mode Hi (chaleur élevée), appuyez à nouveau pour passer en mode Lo (chaleur basse) et appuyez sur START (mise en marche) pour commencer la cuisson au grill.
Keep Warm (garde au chaud)	Cette fonction garde les aliments cuits au chaud à une basse température de cuisson de 175 °F (79 °C) pendant trois heures maximum. Appuyez une fois pour activer le mode KEEP WARM (garde au chaud) et appuyez sur START (mise en marche) pour commencer le pré-chauffage.
Cook Time (temps de cuisson)	Cette fonction préchauffe et cuit pendant un temps déterminé, puis s'éteint automatiquement. Après avoir réglé la température de cuisson, appuyez une fois pour accéder au mode de cuisson programmée. Utilisez  et  pour entrer le temps souhaité de 1 minute à 10 heures et appuyez sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage.
Delay Start (mise en marche différée)	Cette fonction retarde la mise en marche d'un programme de cuisson automatique avec minuterie. Réglez COOK TIME (temps de cuisson) comme ci-dessus, puis appuyez sur DELAY START (mise en marche différée) au lieu de START (mise en marche). Utilisez  et  pour entrer le temps souhaité de 1 minute à 10 heures et appuyez sur START (mise en marche) pour commencer le compte à rebours.
Timer on/off (marche/arrêt minuterie)	La minuterie de cuisine émet une alerte après un laps de temps spécifié, mais n'éteint pas le four. Appuyez une fois pour allumer la minuterie de cuisine, utilisez  et  pour entrer le temps souhaité et appuyez sur START (mise en marche) pour commencer le compte à rebours.
	Appuyez sur cette touche pour augmenter la valeur lors du réglage d'une durée ou d'une température.
	Appuyez sur cette touche pour diminuer la valeur lors du réglage d'une durée ou d'une température.
Set Clock (réglage de l'horloge)	Appuyez simultanément sur  et  pour régler l'horloge. La valeur des heures clignotera et vous pourrez utiliser  et  pour la modifier. Appuyez à nouveau simultanément sur  et  pour passer à la valeur des minutes et répéter. Appuyez à nouveau simultanément sur  et  pour confirmer et quitter l'état de réglage de l'horloge. Appuyez simultanément sur  et  pendant 3 secondes pour basculer entre le format 12 et 24 heures.
Oven Light (lampe du four)	Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe du four.
Start (mise en marche)	Appuyez sur cette touche pour démarrer les fonctions de cuisson, de nettoyage ou de minuterie du four.
Cancel (annulation)	Appuyez sur cette touche pour annuler l'opération en cours.
Lock (Loquet)	Cette touche verrouille le tableau de commande du four pour empêcher tout fonctionnement accidentel ou non autorisé. Appuyez sur cette touche pendant trois secondes pour désactiver le tableau de commande et appuyez à nouveau la touche pour le déverrouiller.
Air Fry (friture à air)	Cette fonction utilise un ventilateur à convection pour faire circuler l'air chaud pour une cuisson plus rapide. Appuyez sur cette touche une fois pour activer la fonction et appuyez de nouveau pour la désactiver.
Automatic Oven (four automatique)	Ce témoin s'allume lorsqu'une minuterie de cuisson ou une fonction de mise en marche différée fonctionne.
Nettoyage à la vapeur	Cette fonction chauffe une petite quantité d'eau en vapeur pour nettoyer en profondeur l'intérieur du four. Appuyez simultanément sur les boutons BROIL (cuisson au grill) et COOK TIME (temps de cuisson) pendant 3 secondes pour accéder au mode STEAM CLEAN (nettoyage à la vapeur), puis appuyez sur START (mise en marche) pour commencer. Après 20 minutes, appuyez sur CANCEL (annulation) et essuyez l'eau restante.
Zone chaude	Allume ou éteint le centre de réchaud de 100 W de la table de cuisson.

INSTALLATION

Sélection d'un emplacement	14
Dégagements et dimensions	14
Alimentation électrique	15
Installation de votre cuisinière	16
Outils dont vous avez besoin (non inclus)	16
Articles non inclus	16
Avis à l'intention de l'installateur	16
Avant d'installer votre cuisinière	17
Branchement du cordon d'alimentation	17
Installation du dispositif anti-basculement	20
Emplacement de votre cuisinière et branchement à l'alimentation électrique	20
Mise à niveau de votre cuisinière	21
Fin de l'installation	21
Pose de la poignée de porte du four	21
Pose des butées en plastique	22
Positionnement des grilles du four	28
Utilisation de l'évent du four	30
Utilisation de la lampe du four	30
Conseils pour la cuisson au four	30
Réglage de l'horloge	30
Sélection du réglage d'affichage 12 heures ou 24 heures	31
Utilisation de la minuterie	31
Cuisson au four	31
Réglage du thermostat	32
Programmation du temps de cuisson	33
Programmation d'une heure de mise en marche différée	33
Cuisson au gril	34
Maintien des aliments au chaud	35
Sélection de fahrenheit ou celsius	35
Verrouillage des commandes du four	35
Zone chaude	35

INSTALLATION

SÉLECTION D'UN EMPLACEMENT

DÉGAGEMENTS ET DIMENSIONS

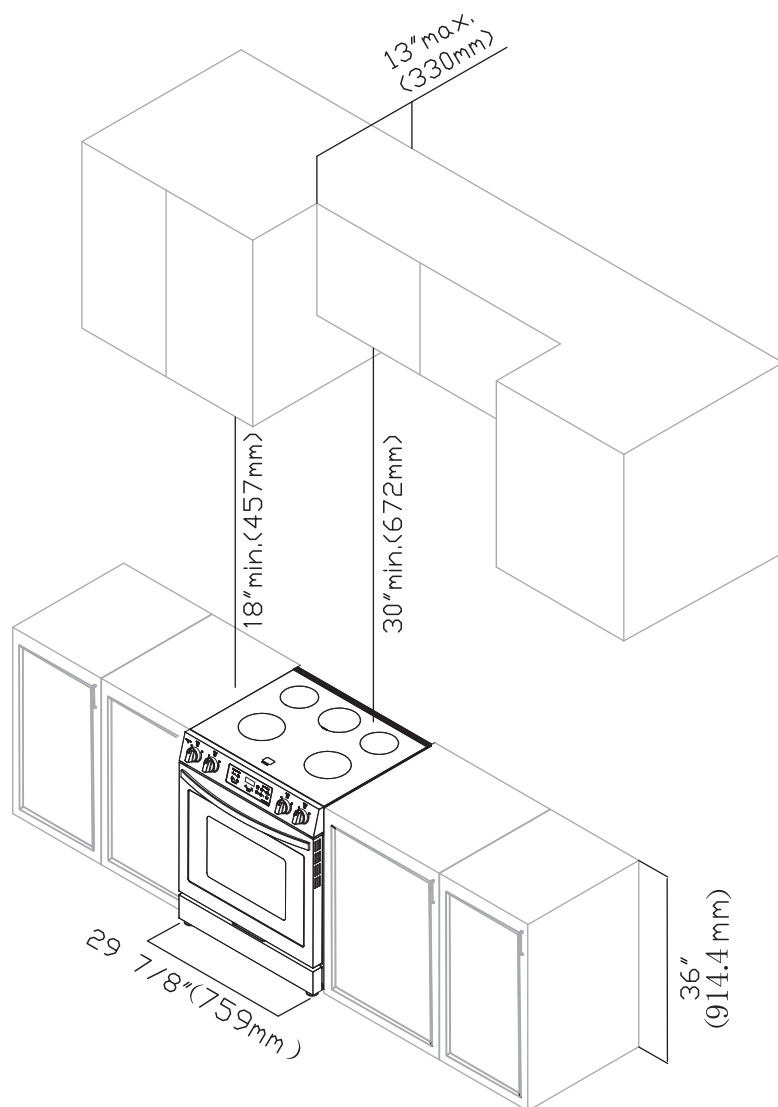
AVANT DE COMMENCER à installer votre cuisinière, reportez-vous aux informations, dimensions et dégagements suivants :

- Ne placez pas votre cuisinière dans un endroit où elle pourrait être soumise à de forts courants d'air.
- Prévoyez des dégagements adéquats entre votre cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes.
- Ces dimensions doivent être respectées pour une utilisation sécuritaire de votre cuisinière.
- L'emplacement de la prise électrique peut être ajusté pour respecter les dimensions et les dégagements suivants.

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

MISE EN GARDE

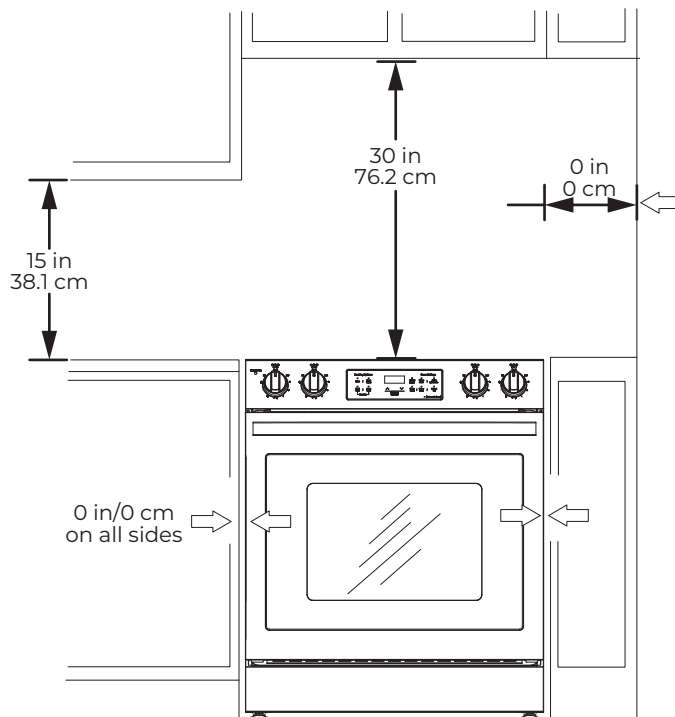
- Votre cuisinière a été conçue pour être conforme à la température maximale autorisée des armoires en bois de 194 °F (90 °C).
- Assurez-vous que le revêtement mural, les comptoirs et les armoires autour de votre cuisinière peuvent résister à la chaleur (jusqu'à 194 °F [90 °C]) générée par votre cuisinière. Dans le cas contraire, une décoloration, une délamination ou une fusion peuvent se produire.



INSTALLATION

DIMENSIONS MINIMALES

- Assurez-vous que le revêtement mural, le comptoir, le sol et les armoires autour de votre cuisinière peuvent résister à la chaleur jusqu'à 194 °F (90 °C) que votre cuisinière génère.
- Laissez un espace libre minimum de 30 po (76,2 cm) entre les éléments de surface et le fond des armoires en bois ou en métal non protégées, ou laissez un espace libre minimum de 24 po (61 cm) lorsque le fond de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un panneau ignifuge d'au moins 0,25 po (0,6 cm) d'épaisseur recouvert d'une tôle d'acier MSG n° 28 au moins, d'acier inoxydable de 0,015 po (0,038 cm), d'aluminium de 0,024 po (0,061 cm) ou de cuivre de 0,020 po (0,051 cm).
- Votre cuisinière a été approuvée pour un espacement de 0 po (0 cm) par rapport aux surfaces adjacentes au-dessus de la table de cuisson. Toutefois, nous recommandons un espacement minimum de 6 po (15,2 cm) par rapport aux surfaces situées à moins de 15 po (38,1 cm) au-dessus de la table de cuisson et de l'armoire adjacente afin de réduire l'exposition à la vapeur, aux éclaboussures de graisse et à la chaleur.
- Pour réduire le risque de brûlures ou d'incendie en passant la main au-dessus des éléments de surface chauds, il faut éviter de placer des armoires au-dessus de la table de cuisson. Si l'espace de rangement des armoires se trouve au-dessus de la table de cuisson, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière qui dépasse d'au moins 5 po (12,7 cm) l'avant des armoires. Les armoires installées au-dessus de la table de cuisson ne doivent pas avoir une profondeur supérieure à 16 po (40,6 cm).



ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT ! Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure corporelle :

- Retirez le fusible de la maison ou mettez le disjoncteur en position d'arrêt avant de commencer l'installation.
- Votre cuisinière doit être alimentée avec la tension et la fréquence appropriées et doit être branchée à un circuit de dérivation individuel correctement mis à la terre, protégé par un disjoncteur ou un fusible ayant l'ampérage spécifié sur la plaque signalétique située au-dessus du panneau supérieur du tiroir inférieur.
- Nous vous recommandons de faire réaliser le câblage électrique et le raccordement de votre cuisinière par un électricien qualifié. Après l'installation, demandez à l'électricien de vous montrer où se trouve le sectionneur principal de votre cuisinière.
- Vérifiez auprès de vos services publics locaux les codes électriques qui s'appliquent dans votre région. Le défaut de câbler votre four conformément aux codes en vigueur peut entraîner une situation dangereuse. S'il n'existe pas de codes locaux, votre cuisinière doit être câblée et protégée par des fusibles conformément aux exigences du National Electrical Code, ANSI/NFPA n° 70 – dernière édition.

INSTALLATION

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (suite)

À compter du 1er janvier 1996, le National Electrical Code exige que les nouvelles constructions (non existantes) utilisent une connexion à 4 conducteurs à une cuisinière électrique.

- Lors de l'installation d'une cuisinière électrique dans une nouvelle construction, suivez les instructions de Branchement du cordon d'alimentation à 4 fils à la page 18.
- Vous devez utiliser un courant alternatif monophasé à 3 ou 4 fils Système électrique 208 Y/120 V ou 240/120 V, 60 hz.
- Si le service électrique fourni ne répond pas aux spécifications ci-dessus, demandez à un électricien agréé d'installer une prise approuvée.
- Utilisez uniquement un cordon d'alimentation pour cuisinière à 3 ou 4 conducteurs homologué UL. Ces cordons peuvent être équipés de cosses à anneau sur les fils et d'un protecteur de cordon.
- Un cordon d'alimentation d'une intensité nominale de 40 A avec une plage de tension minimale de 125/250 V est requis. Nous ne recommandons pas un cordon d'alimentation de 50 A, mais s'il est utilisé, il doit être marqué pour une utilisation avec des ouvertures de connexion de diamètre nominal de 13,8 po (35 cm). Assurez-vous de centrer le câble et le protecteur de cordon dans le trou défonçable pour éviter que le bord n'endommage le câble.
- Étant donné que les bornes de la cuisinière ne sont pas accessibles une fois la cuisinière en place, un conduit ou un cordon de service flexible doit être utilisé.

INSTALLATION DE VOTRE CUISINIÈRE

AVERTISSEMENT ! Nous vous recommandons de faire appel à un installateur professionnel pour l'installation de votre cuisinière.

Si votre cuisinière n'est pas installée correctement, une mise à la terre électrique incorrecte peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures ou la mort.

OUTILS DONT VOUS AVEZ BESOIN (non inclus)



ARTICLES NON INCLUS

- Cordon d'alimentation à 4 ou 3 fils
- Protecteur de cordon

AVIS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

1. Lisez ce manuel avant d'installer votre cuisinière.
2. Respectez les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur.
3. Assurez-vous de conserver ces instructions avec votre cuisinière.
4. Avant d'installer votre cuisinière dans une zone recouverte de linoléum ou de tout autre revêtement de sol synthétique, assurez-vous que le revêtement de sol peut résister à des températures d'au moins 180 °F (82 °C) sans rétrécir, se déformer ou se décolorer.
5. N'installez pas votre cuisinière sur un tapis, à moins de placer un coussin isolant ou une feuille de contreplaqué de 0,25 po (0,6 cm) d'épaisseur entre votre cuisinière et le tapis.

INSTALLATION

AVANT D'INSTALLER VOTRE CUISINIÈRE

1. Retirez l'emballage extérieur et intérieur.
2. Essuyez les surfaces de votre cuisinière avec un chiffon ou une éponge humide, puis séchez-les avec un chiffon propre et sec.

Puissance nominale de la cuisinière*		Puissance nominale spécifiée du cordon d'alimentation et de la protection du circuit
120/240 V	120/208 V	Ampères
8,8 – 16,5 KW	7,8 – 12,5 KW	40 ou 50**
16,6 – 22,5 KW	12,6 – 18,5 KW	50

- La cuisinière peut être raccordée directement au disjoncteur (ou coupe-circuit avec fusible) par l'intermédiaire d'un câble à conducteurs de cuivre à blindage métallique flexible ou à gaine non métallique.
- Prévoyez 2 à 3 pi (61 cm à 91,4 cm) de mou pour le câble afin de pouvoir déplacer la cuisinière en cas de réparation.
- Un raccord de conduit homologué UL doit être fourni à chaque extrémité du câble d'alimentation électrique (à la cuisinière et à la boîte de connexion).
- Le calibre des câbles et des raccordements doit être conforme à la puissance nominale de la cuisinière. Le schéma de câblage est situé sur le panneau arrière.

BRANCHEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION

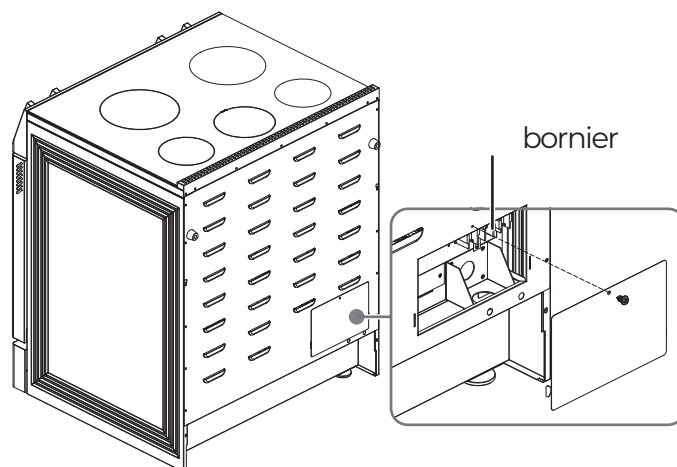
(pour les cuisinières sans cordon d'alimentation préinstallé)

AVERTISSEMENT !

- Une mise à la terre électrique est requise sur votre cuisinière.
- Ne branchez pas votre cuisinière à l'alimentation électrique tant qu'elle n'est pas définitivement reliée à la terre.
- Cette cuisinière doit être raccordée à un système permanent, métallique de câblage relié à la terre ou un connecteur de liaison à la terre devrait être raccordé à la borne de terre au raccord de fils sur la cuisinière.
- Le non-respect de l'une des mesures ci-dessus pourrait entraîner un incendie, des blessures corporelles ou un choc électrique.

RETIRER LE COUVERCLE DU BORNIER

1. Retirez les deux vis qui fixent le couvercle du bornier à l'arrière de votre cuisinière. Ne jetez pas les vis. Vous en avez besoin pour réinstaller le couvercle.

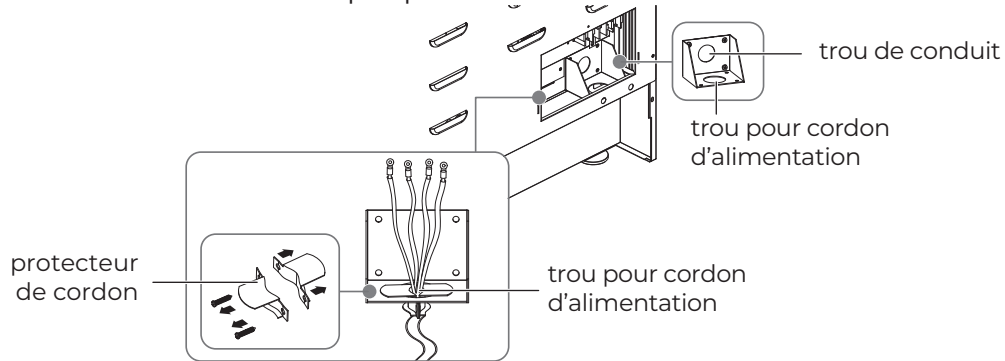


INSTALLATION

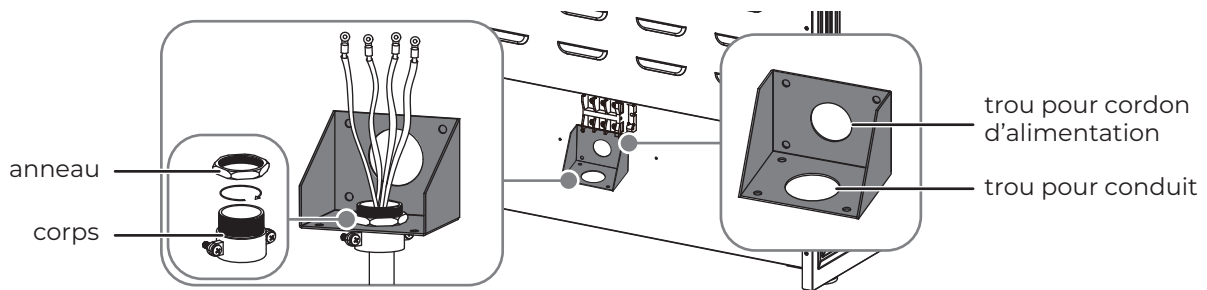
RETIRER LE COUVERCLE DU BORNIER (suite)

2. Pour l'installation du cordon d'alimentation, accrochez le protecteur de cordon sur le trou pour cordon d'alimentation de 1 3/8 po (3,5 cm) situé sous l'arrière du four. Insérez le cordon d'alimentation dans le protecteur de cordon, puis serrez le protecteur de cordon.

REMARQUE - Vous devez installer le cordon d'alimentation avec un protecteur de cordon. Fixez le protecteur de cordon à l'ouverture de la plaque de connexion du conduit.



3. Pour l'installation du conduit, insérez le protecteur de conduit dans le trou pour conduit de 1 1/8 po (2,8 cm), puis installez le conduit à travers le corps du protecteur et fixez le protecteur avec son anneau.



BRANCHEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION À 4 FILS

1. Coupez l'alimentation au niveau du tableau à disjoncteurs ou à fusibles avant d'effectuer le raccordement électrique.

2. Retirez les trois vis des bornes inférieures du bornier et retirez la vis de terre.

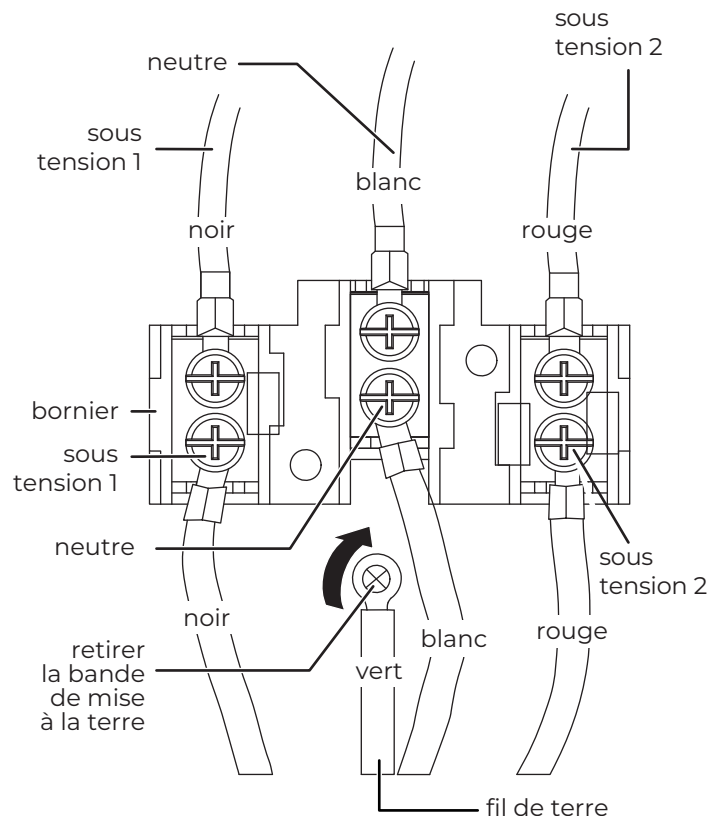
3. Retirez et jetez la bande de terre située entre la vis de la borne centrale et la vis de terre. Ne jetez aucune vis.

4. Insérez la vis de terre dans la cosse à anneau du fil de terre du cordon d'alimentation et dans le cadre de la cuisinière.

5. Insérez les trois vis de borne (retirées précédemment) à travers chaque cosse à anneau du cordon d'alimentation et dans les bornes inférieures du bornier. Assurez-vous que le fil central (blanc/neutre) est connecté à la position centrale du bornier.

6. Réinstallez et serrez fermement les vis sur le bornier.

7. **ATTENTION !** Vérifiez la tension après avoir branché le cordon d'alimentation.



INSTALLATION

BRANCHEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION À 4 FILS (suite)

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

8. Remettez le couvercle du bornier. Voir ci-dessous.

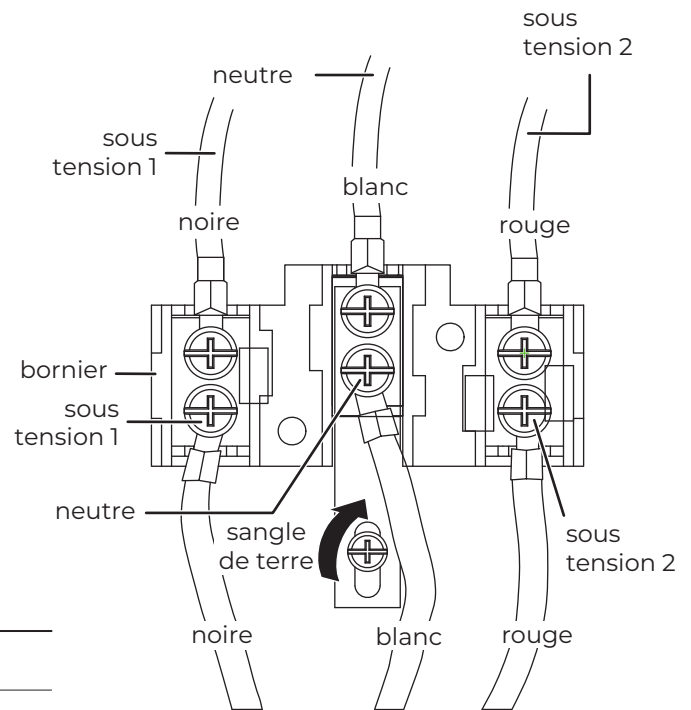
BRANCHEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION À 3 FILS

1. Retirez les trois vis des bornes inférieures du bornier et retirez la vis de terre.

2. Insérez les trois vis des bornes à travers chaque cosse à anneau du cordon d'alimentation et dans les bornes inférieures du bornier. Assurez-vous que le fil central (blanc/neutre) est connecté à la position centrale inférieure du bornier.

3. Serrez fermement les vis du bornier. **NE RETIREZ PAS la connexion de la bande de terre.**

4. **ATTENTION !** Vérifiez la tension après avoir branché le cordon d'alimentation.



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

5. Remettez le couvercle du bornier. Voir ci-dessous.

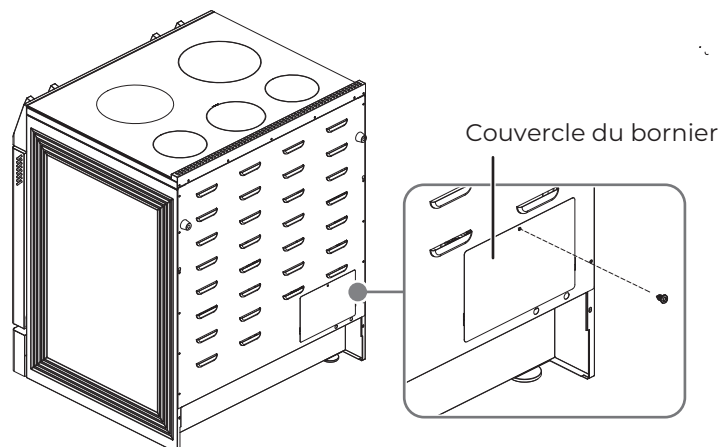
REMETTRE LE COUVERCLE DU BORNIER

1. Assurez-vous que le câble est bien serré en place à l'aide du protecteur de cordon.

2. Alignez le couvercle du bornier avec les trous de vis situés à l'arrière de votre cuisinière.

3. Insérez les deux vis que vous avez retirées précédemment dans les trous du couvercle et dans les trous à l'arrière de votre cuisinière.

4. Serrez les vis.



INSTALLATION

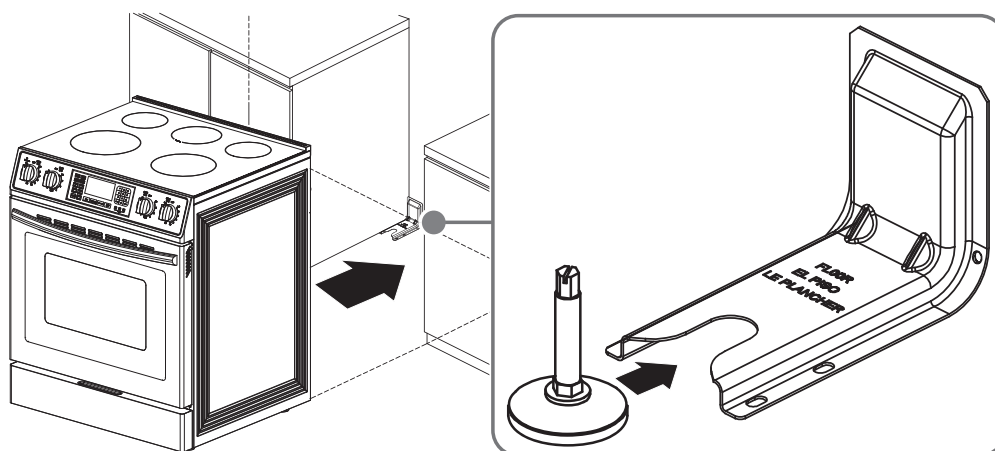
INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

AVERTISSEMENT ! Pour réduire les risques de basculement de la cuisinière, la cuisinière doit être fixée en installant le dispositif antibasculement.

- Toutes les cuisinières peuvent basculer et provoquer des blessures corporelles.
- Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.
- Installez le dispositif anti-basculement sur votre cuisinière et votre structure en suivant les instructions d'installation.
- Assurez-vous que votre cuisinière est connectée au dispositif antibasculement installé sur la structure.
- Si vous éloignez votre cuisinière du mur pour le nettoyer, l'entretenir ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement réenclenché lorsque vous repoussez votre cuisinière contre le mur. En cas d'utilisation anormale (par exemple lorsqu'une personne est debout, assise ou s'appuie sur une porte ouverte), le non-respect de cette précaution peut entraîner le basculement de votre cuisinière. Des blessures corporelles peuvent résulter de liquides chauds renversés ou de votre cuisinière elle-même.
- Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

Un support anti-basculement et des vis avec des instructions d'installation sont fournis avec votre cuisinière. Si le support n'est pas installé correctement, votre cuisinière pourrait basculer si vous ou un enfant êtes debout, assis ou appuyé sur la porte de four ouverte.

1. Relâchez et étendez le pied de nivellement jusqu'à un espace minimum de 0,7 po (1,8 cm) entre le bas de la cuisinière et le sol.
2. Suivez les instructions fournies avec le dispositif anti-basculement.



3. Retirez le tiroir de rangement et regardez sous votre cuisinière pour vous assurer que le pied de nivellement est engagé dans le support. Reportez-vous à la section DÉMONTAGE ET POSE DU TIROIR DE RANGEMENT.
4. Inclinez soigneusement votre cuisinière vers l'avant. Le support doit arrêter votre cuisinière à moins de 4 po (10,2 cm) du basculement. Si ce n'est pas le cas, vous devez réinstaller le support.

EMPLACEMENT DE VOTRE CUISINIÈRE ET BRANCHEMENT À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

1. Branchez le cordon d'alimentation. Assurez-vous que la prise est conforme aux codes électriques locaux ou nationaux.
2. Faites glisser votre cuisinière en place.
3. Assurez-vous que le pied arrière de votre cuisinière glisse dans le support anti-basculement. Inclinez soigneusement votre cuisinière vers l'avant pour vous assurer que le support anti-basculement empêche tout basculement.

INSTALLATION

RÉGLAGE DE L'APLOMB DE VOTRE CUISINIÈRE

Votre cuisinière doit être de niveau. Si votre cuisinière n'est pas de niveau, la porte risque de ne pas se fermer ou de ne pas être étanche correctement, ce qui peut entraîner un chauffage inégal et des problèmes de gaspillage électrique.

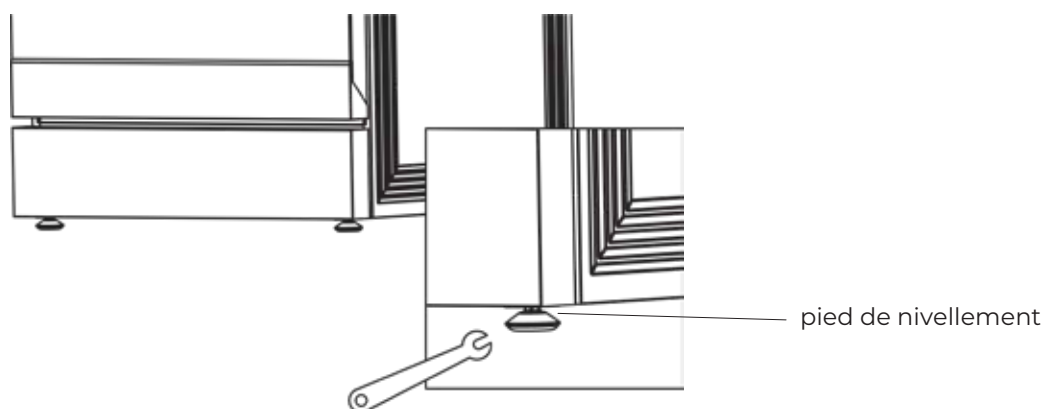
REMARQUE

- Pour faciliter le réglage des pieds, demandez à quelqu'un de pousser contre le haut de votre cuisinière pour l'incliner légèrement.
- Le réglage des deux pieds avant est généralement suffisant, mais les quatre pieds s'ajustent si nécessaire.

1. Assurez-vous que votre cuisinière est positionnée là où vous le souhaitez.

2. À l'aide d'une clé, mettez votre cuisinière à niveau en tournant les pieds de mise à niveau avant si nécessaire. Le sens antihoraire raccourcit le pied et abaisse votre cuisinière. Le sens horaire allonge le pied et rehausse votre cuisinière.

Réglez les pieds de nivellement uniquement dans la mesure nécessaire pour régler l'aplomb de votre cuisinière. L'extension des pieds de nivellement plus que nécessaire ou le retrait des pieds peut rendre votre cuisinière instable.



3. Si votre cuisinière est située à côté ou entre des armoires, assurez-vous que la table de cuisson est au niveau des comptoirs.

FIN DE L'INSTALLATION

1. Rapprochez votre cuisinière suffisamment de la prise de courant que vous prévoyez d'utiliser, puis branchez le cordon d'alimentation.

2. Faites glisser votre cuisinière en position. Assurez-vous que le pied arrière gauche (ou arrière droit) glisse sous le support anti-basculement. Votre cuisinière doit être située à 0,8 po (2 cm) du mur arrière lorsqu'elle est correctement installée.

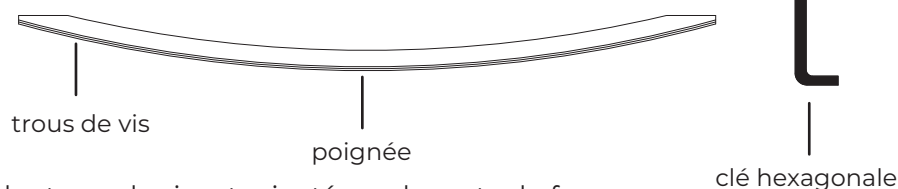
3. Inclinez soigneusement votre cuisinière vers l'avant pour vous assurer que le support anti-basculement est correctement installé et empêche tout basculement.

4. Rétablissez l'alimentation électrique. Assurez-vous que votre cuisinière fonctionne correctement. Pour plus d'informations, consultez la section MODE D'EMPLOI.

POSE DE LA POIGNÉE DE PORTE DU FOUR

Il se peut que votre cuisinière soit équipée d'une « poignée KD » que vous devez installer.

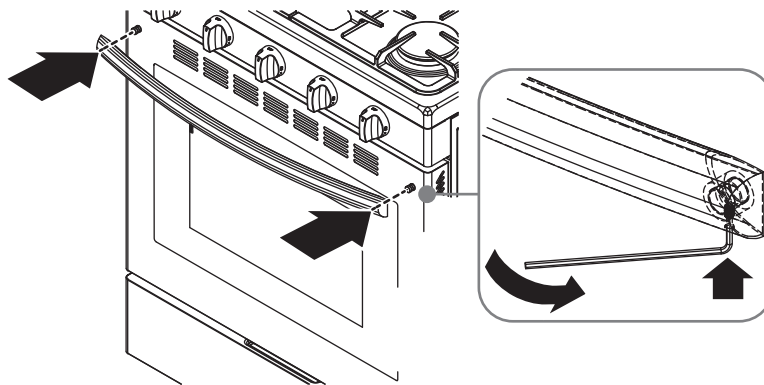
1. Vérifiez vos trousseaux d'installation pour la poignée et la clé hexagonale.



2. Assurez-vous que le côté avec les trous de vis est orienté vers la porte du four.

INSTALLATION

3. Placez la poignée de porte contre la porte du four et emboîtez-la sur la pièce de raccordement.



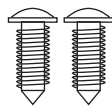
4. Utilisez la clé hexagonale pour serrer les deux côtés de la poignée de porte.

POSE DES BUTÉES EN PLASTIQUE

Pour éviter que votre cuisinière ne s'approche trop du mur derrière la cuisinière, installez les butées en plastique fournies.

1. Localisez la trousse de butées en plastique.

Contenu de la trousse :

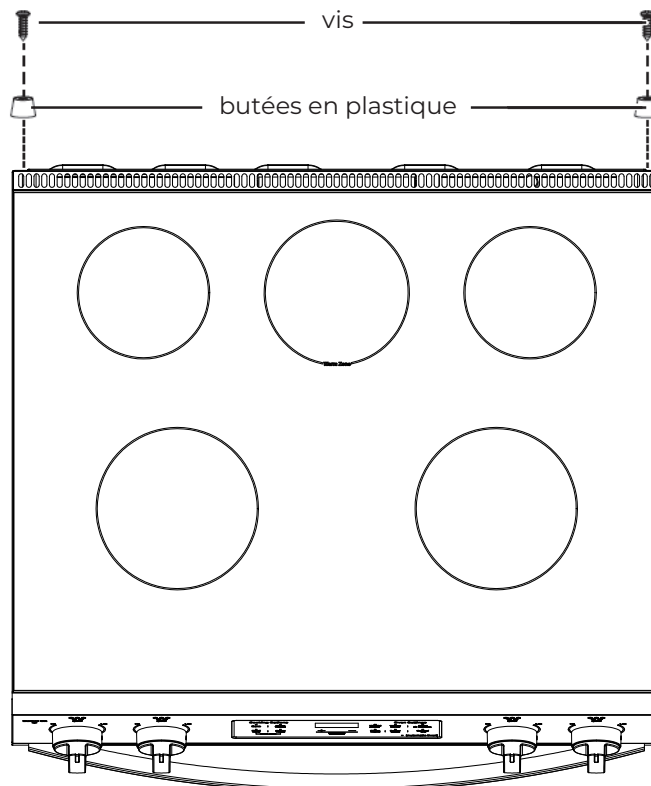


2 x vis



2 x butées en plastique

2 Aligned les trous des butées en plastique avec les trous situés sur le dessus et à l'arrière de votre cuisinière, puis fixez les butées à votre cuisinière avec les vis fournies.



MODE D'EMPLOI

Avant de commencer à utiliser votre cuisinière	24
Conseils pour économiser l'énergie	24
Utilisation des brûleurs de surface	24
Identification des brûleurs	25
Zones de cuisson	25
Utilisation d'un bouton de commande pour un élément de surface	26
Utilisation du centre de réchauffement	26
Utilisation des ustensiles de cuisine appropriés	26
Protection de la table de cuisson en céramique	27
Utilisation du four	28
Réglages minimum et maximum	28
Sélection de la cuisson au four ou de la cuisson au four par convection	28
Positionnement des grilles du four	29
Utilisation de l'évent du four	30
Utilisation de la lampe du four	30
Conseils pour la cuisson au four	30
Réglage de l'horloge	30
Sélection du réglage d'affichage 12 heures ou 24 heures	31
Utilisation du minuteur	31
Cuisson au four	31
Réglage du thermostat	32
Programmation du temps de cuisson	33
Programmation d'une heure de mise en marche différée	33
Cuisson au gril	34
Garder les aliments au chaud	35
Sélection de Fahrenheit ou Celsius	35
Verrouillage des commandes du four	35
Zone chaude	35

MODE D'EMPLOI

AVANT DE COMMENCER À UTILISER VOTRE CUISINIÈRE

AVERTISSEMENT ! Tous les équipements électriques comportant des pièces mobiles peuvent être dangereux. Assurez-vous de lire et de comprendre toutes les consignes de sécurité. Consultez la section MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES..

AVANT D'ALLUMER LES BRÛLEURS OU LE FOUR

- Enlevez tous les matériaux d'emballage.
- Essuyez les surfaces de votre cuisinière avec un chiffon ou une éponge humide, puis séchez-les avec un chiffon propre et sec.

AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre à récurer ni d'objets tranchants pour nettoyer votre cuisinière. Ces produits peuvent endommager les surfaces de la cuisinière.

Lorsque vous allumez un élément ou le four pour la première fois, de la fumée et des odeurs peuvent être émises. Ceci est normal. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée.

AVERTISSEMENT !

- Ne touchez aucune surface chaude de votre cuisinière. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de votre cuisinière.

CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée sauf lorsque vous retournez les aliments.
- Pour maintenir la température du four, n'ouvrez pas fréquemment la porte pendant la cuisson.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle complète le processus de cuisson.
- Pour réduire le temps nécessaire au réchauffage du four, planifiez l'utilisation du four de manière à éviter d'éteindre le four entre la cuisson d'un aliment et du suivant.
- Dans la mesure du possible, cuisinez plusieurs aliments à la fois.

UTILISATION DES BRÛLEURS DE SURFACE

AVERTISSEMENT !

- Avant d'utiliser les brûleurs de surface, assurez-vous de respecter tous les avertissements et précautions de sécurité énumérés. Le non-respect de cette consigne pourrait entraîner des dommages au produit, des blessures corporelles ou la mort.
- Lorsque vous souhaitez déplacer une casserole ou une poêle sur un autre élément, soulevez-la et placez-la sur l'autre élément. Ne faites pas glisser une casserole ou une poêle d'un élément à un autre. Le glissement peut rayer les surfaces.

ATTENTION ! Avant la cuisson

- N'utilisez pas la table de cuisson en verre comme planche à découper.
- Ne placez pas et ne rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de prendre feu sur la table de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Allumez les brûleurs de surface uniquement après avoir placé les ustensiles de cuisine dessus.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson. Ils pourraient tomber et l'endommager.

ATTENTION ! Pendant la cuisson

- Ne placez pas de papier d'aluminium ou d'objets en plastique tels que des salières et poivrières, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur votre cuisinière lorsqu'elle est en cours d'utilisation. L'air chaud provenant de l'évent pourrait faire fondre les plastiques ou enflammer les objets inflammables.
- Assurez-vous d'allumer le bon élément.
- Ne cuisinez jamais directement sur le verre. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine.
- Placez toujours une casserole au centre de l'élément de surface sur lequel vous cuisinez.
- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance lorsque vous utilisez un réglage de chaleur élevée. Les débordements provoquent de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent prendre feu.

MODE D'EMPLOI

UTILISATION DES BRÛLEURS DE SURFACE (suite)

ATTENTION ! Pendant la cuisson (suite)

- Éteignez les brûleurs de surface avant de retirer les ustensiles de cuisine.
- Ne couvrez pas l'aliment de pellicule de plastique. Le plastique peut fondre à la surface et être difficile à retirer.

ATTENTION : Après la cuisson

- Ne touchez pas les brûleurs de surface jusqu'à ce qu'ils refroidissent.
- La surface peut encore être chaude et des brûlures peuvent survenir si vous touchez la surface en verre avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.
- Nettoyez immédiatement les déversements sur la zone de cuisson pour éviter des tâches de nettoyage difficiles plus tard.
- Si une armoire de rangement est située directement au-dessus de la table de cuisson, assurez-vous que les articles contenus dans l'armoire sont utilisés peu fréquemment et qu'ils peuvent être rangés en toute sécurité dans une zone soumise à la chaleur. Les températures peuvent être dangereuses pour des articles tels que les liquides volatils, les nettoyeurs ou les aérosols.

Les brûleurs de la table de cuisson sont des éléments de surface radiants. Lorsque vous allumez un élément, la température augmente progressivement et uniformément. À mesure que la température augmente, l'élément radiant brille en rouge.

Pour maintenir le réglage sélectionné, l'élément s'allume et s'éteint par cycles. L'élément chauffant conserve suffisamment de chaleur pour aider à fournir une chaleur plus uniforme et constante pendant le cycle d'arrêt. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément quelques minutes avant la fin de la cuisson. Cela permet à la chaleur résiduelle de terminer le processus de cuisson.

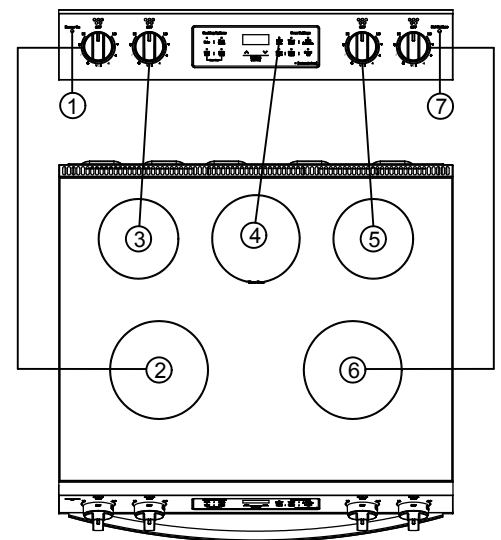
REMARQUE

Un élément radiant est doté d'un limiteur qui permet à l'élément de s'allumer et de s'éteindre par cycles, même au réglage HI (élevé). Ceci est normal et permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en céramique. Un cycle excessif au réglage HI (élevé) peut se produire si l'ustensile de cuisine est trop petit pour l'élément radiant ou si le fond de l'ustensile de cuisine n'est pas plat.

IDENTIFICATION DES BRÛLEURS

La table de cuisson est dotée de quatre brûleurs de surface. Les différentes tailles d'éléments garantissent que vous disposez de la source de chaleur adaptée à chaque tâche de cuisson.

N°	Article	Description
1	Indicateur de surface de cuisson	S'allume lorsqu'un élément est allumé.
2	Avant gauche	2 100 W
3	Arrière gauche	1 200 W
4	Centre de réchaud	1 00 W. Appuyez sur les touches ZONE RÉCHAUFFANTE et DÉMARRER pour allumer le foyer.
5	Arrière droit	1 200 W
6	Avant droit	2 100 W
7	Indicateur de surface chaude	S'allume lorsque la table de cuisson est allumée ou chaude au toucher. Ce voyant reste allumé même après l'extinction des brûleurs. Il s'éteint lorsque la table de cuisson a refroidi à environ 66 °C (150 °F).



MODE D'EMPLOI

ZONES DE CUISSON

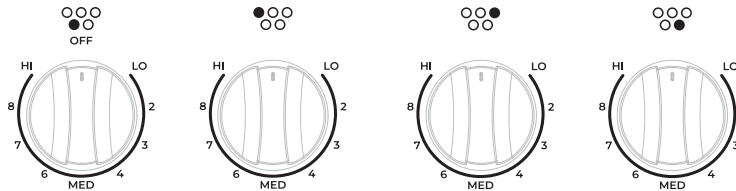
- Les zones de cuisson de votre cuisinière sont identifiées par des cercles permanents sur la table de cuisson en verre. Pour une cuisson plus efficace, choisissez une casserole de taille qui correspond à la taille de l'élément.
- Les casseroles ne doivent pas dépasser de plus de 1,3 à 2,5 cm (0,5 à 1 po) au-delà de la zone de cuisson.
- Lorsqu'un brûleur est allumé, vous pouvez voir une lueur à travers la table de cuisson en verre. L'élément s'allume et s'éteint par cycles pour maintenir le réglage de chaleur pré-réglé, même à des réglages élevés.
- Pour plus d'informations sur les types d'ustensiles de cuisine appropriés, consultez la section UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE APPROPRIÉS.

UTILISATION D'UN BOUTON DE COMMANDE POUR UN ÉLÉMENT DE SURFACE

RÉGLAGE	TYPE DE CUISSON
TEMP. ÉLEVÉE	Pour la plupart des aliments, porter l'eau à ébullition ou faire griller à la poêle
TEMP. MOYENNE-ÉLEVÉE	Pour poursuivre une ébullition rapide, faire frire, frire ou cuire des légumes à la vapeur
TEMP. MOYENNE	Pour maintenir une ébullition lente ou épaissir les sauces et les jus de viande
TEMP. MOYENNE-BASSE	Pour poursuivre la cuisson des aliments, pocher ou mijoter
TEMP. BASSE	Maintien des aliments au chaud

1. Appuyez sur le bouton.

2. Pour les brûleurs gauche et droit, tournez le bouton dans un sens ou dans l'autre jusqu'au réglage souhaité.



UTILISATION DU RÉCHAUFFEUR

Le réchaud, situé au centre de la surface vitrée, maintient les aliments cuits au chaud à la température de service.

ATTENTION

- Ne pas réchauffer les aliments sur le réchaud pendant plus de trois heures.
- Utiliser uniquement des ustensiles et de la vaisselle recommandés pour une utilisation au four et sur une plaque de cuisson.
- Utiliser toujours des maniques ou des gants de cuisine pour retirer les aliments du réchaud, car les ustensiles et les assiettes seront chauds.
- Toujours commencer par les aliments chauds. La consommation d'aliments crus ou froids placés sur le réchaud peut entraîner des maladies.

REMARQUE

- Le réchaud ne brille pas en rouge comme les éléments de cuisson.
- Appuyer sur la touche Arrêt/Effacement n'éteint pas le réchaud.
- Pour un résultat optimal, recouvrir tous les aliments placés sur le réchaud d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium. Pour réchauffer des viennoiseries ou du pain, laisser une ouverture sous le couvercle pour permettre à l'humidité de s'échapper.

1. Appuyer sur la touche « Warm Zone » (Zone de réchaud), puis sur la touche « Démarrer » pour allumer le réchaud.

2. Appuyez à nouveau sur la touche « Warm Zone » ou appuyez sur la touche « Off/Clear » pendant une seconde pour éteindre le centre de réchaud.

MODE D'EMPLOI

UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE APPROPRIÉS

Utiliser des ustensiles de cuisine adaptés peut éviter de nombreux problèmes, tels qu'une cuisson inégale ou des temps de cuisson prolongés. Recherchez les caractéristiques de casserole suivantes :

- Fond plat et côtés droits
- Couvercle hermétique
- Le poids de la poignée n'incline pas la casserole
- La poêle est bien équilibrée
- La taille de la poêle correspond à la quantité de nourriture préparée et à la taille de l'élément de surface.
- Fabriqué d'un matériau qui conduit bien la chaleur. Consultez la section TYPES D'USTENSILES DE CUISINE.

TYPES DE CUISSON

La composition de votre ustensile de cuisine détermine la rapidité et l'uniformité avec lesquelles la chaleur est transférée de l'élément de surface au fond de la casserole.

MATÉRIAU	DESCRIPTION
Aluminium	Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments provoquent le noircissement de l'aluminium. (Les ustensiles de cuisine en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.) Si vous faites glisser des casseroles en aluminium sur la table de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des marques métalliques qui ressemblent à des rayures. Retirez ces marques dès que la table de cuisson refroidit.
Cuivre	Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Si vous faites glisser des casseroles en cuivre sur la table de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des marques métalliques qui ressemblent à des rayures. Retirez ces marques dès que la table de cuisson refroidit.
Acier inoxydable	Conducteur de chaleur lent avec des résultats de cuisson inégaux. Il est durable, facile à nettoyer et résiste aux taches.
Fonte	Un mauvais conducteur, mais qui retient bien la chaleur. Cuit uniformément une fois la température de cuisson atteinte. Non recommandé pour une utilisation sur des surfaces de cuisson en céramique.
Émail	Les caractéristiques de chauffage varient en fonction du matériau de base. Le revêtement en émail de porcelaine doit être lisse pour éviter de rayer les surfaces de cuisson en céramique.
Verre	Conducteur de chaleur lent. Non recommandé pour les surfaces de cuisson en céramique car il peut rayer le verre.

PROTECTION DE LA TABLE DE CUISSON EN CÉRAMIQUE

NETTOYAGE

- Nettoyez la table de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez la table de cuisson quotidiennement ou après chaque utilisation. Cela permet de conserver l'aspect neuf de la table de cuisson et d'éviter tout dommage.
- Si un déversement se produit pendant que vous cuisinez, éteignez les éléments du brûleur et nettoyez immédiatement le déversement de la zone de cuisson pendant qu'elle est chaude pour éviter une tâche de nettoyage difficile plus tard. En faisant très attention, essuyez le déversement avec une serviette propre et sèche. Portez des gants ou des mitaines de protection pour éviter de vous brûler.
- Ne laissez pas les déversements rester sur la zone de cuisson ou sur la garniture de la table de cuisson pendant une longue période.
- N'utilisez pas de poudres nettoyantes abrasives ni de tampons à récurer, car ils peuvent rayer la table de cuisson.
- N'utilisez pas d'eau de Javel, d'ammoniaque ou d'autres nettoyants non spécifiquement recommandés pour une utilisation sur une surface en vitrocéramique.

MODE D'EMPLOI

PRÉVENTION DES MARQUES ET DES RAYURES

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en verre. Cela pourrait rayer la table de cuisson.
- Ne placez pas de dessous de plat ou d'anneau de wok entre la table de cuisson et la casserole. Ces articles peuvent marquer ou rayer la table de cuisson.
- Assurez-vous que la table de cuisson et le fond des casseroles sont propres.
- Ne faites pas glisser de casseroles en métal sur la table de cuisson.

PRÉVENTION DES TACHES

- N'utilisez pas de torchon ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de la table de cuisson. Ils peuvent laisser un film qui peut provoquer des taches sur la table de cuisson une fois la zone chauffée.
- Cuisiner continuellement sur une surface sale peut entraîner une tache permanente.

PRÉVENTION D'AUTRES DOMMAGES


- Ne laissez pas le plastique, le sucre ou les aliments à forte teneur en sucre fondre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez immédiatement.
- Ne laissez pas une casserole bouillir à sec. Cela pourrait endommager la surface de cuisson et la casserole.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou planche à découper.

UTILISATION DU FOUR

RÉGLAGES MINIMUM ET MAXIMUM

AVERTISSEMENT ! Éloignez-vous du four lorsque vous ouvrez la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peuvent brûler vos mains, votre visage ou vos yeux. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments.

REMARQUE - Faites toujours cuire ou griller avec la porte du four fermée. Si vous ouvrez la porte du four pendant que celui-ci fonctionne et la laissez ouverte, l'élément du four s'arrête au bout d'une minute. Il ne s'agit pas d'une défaillance du produit. Le four redémarre automatiquement lorsque vous fermez la porte.

FONCTION	RÉGLAGE MINIMUM	RÉGLAGE MAXIMUM
Cuisson	150 °F (66 °C)	550 °F (288 °C)
Gril	Lo (température basse)	Hi (température élevées)
Cuisson par convection ( Bake)	150 °F (66 °C)	550 °F (288 °C)
Autonettoyage	2 heures	5 heures
Nettoyage vapeur	-	25 minutes
Maintien au chaud	-	3 heures

SÉLECTION DE LA CUISSON AU FOUR OU DE LA CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION

Bake = chaleur des éléments supérieur et inférieur.

Conv-Bake = ventilateur qui répartit l'air chaud pour une cuisson plus uniforme.

- Assurez-vous que le four est allumé.
- Appuyez sur [Bake] pour changer entre Bake et Conv-Bake. L'afficheur clignote pendant le changement.
- Vérifiez le voyant [Bake] :
 - Fixe = Bake
 - Clignotant = Conv-Bake
- Appuyez encore sur [Bake] pour régler la température.
- Réglez la température.
- Réglez le temps (si nécessaire).
- Le four démarre dans le mode choisi.

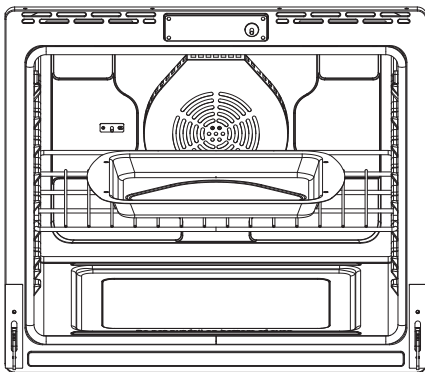
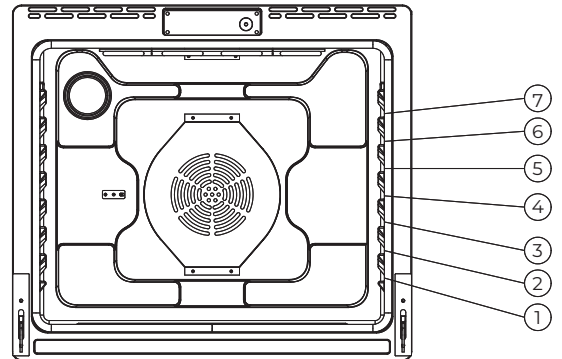
MODE D'EMPLOI

POSITIONNEMENT DES GRILLES DU FOUR

Vous pouvez retirer et repositionner les grilles du four dans l'une des six positions de grille. Chaque grille de four est dotée d'une butée intégrée pour éviter qu'elle ne soit accidentellement retirée complètement. Un positionnement correct des grilles du four garantit les meilleurs résultats de cuisson.

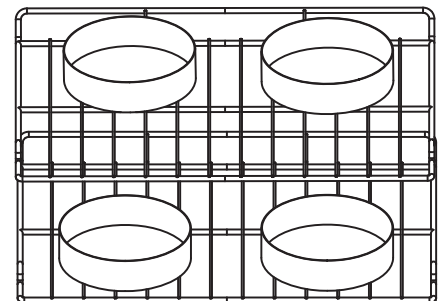
AVERTISSEMENT ! Éloignez-vous du four lorsque vous ouvrez la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peuvent brûler vos mains, votre visage ou vos yeux. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments.

REMARQUE - La position du grill au-dessus de 6 n'est pas utilisable.



- Centrez les moules à pâtisserie dans le four produit de meilleurs résultats de cuisson.
- Lorsque vous faites cuire plusieurs articles, assurez-vous de laisser un espace de 1 à 1,5 po (2,5 à 3,8 cm) autour de chaque article.
- Pour la cuisson au four ou à convection sur une seule grille, placez la grille du four en position 3 ou 4.

- Lors de la cuisson au four ou à convection sur plusieurs grilles, placez les grilles du four aux positions 3 et 5. Placez deux moules à l'arrière du panier supérieur et les deux autres moules à l'avant du panier inférieur.



ATTENTION

- Ne couvrez pas la grille du four avec du papier d'aluminium. Cela perturbe la circulation de la chaleur et entraîne une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium sur le fond du four car cela pourrait l'endommager.
- Disposez les grilles du four uniquement lorsque le four est froid.
- Lorsque vous placez une grille de four dans la position la plus haute, assurez-vous que la grille est bien placée sur la butée en relief.

DÉPOSE D'UNE GRILLE DU FOUR

1. Retirez la grille vers l'extérieur jusqu'en butée.
2. Levez l'avant de la grille du four et tirez pour la retirer du four.

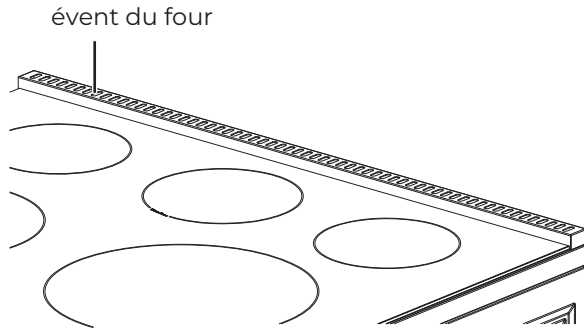
POSE D'UNE GRILLE DU FOUR

1. Placez le bord arrière de la grille sur un support de grille.
2. Levez l'avant de la grille du four et glissez-la dans le four.

MODE D'EMPLOI

UTILISATION DE L'ÉVENT DU FOUR

L'évent du four est situé au-dessus de l'élément arrière gauche.

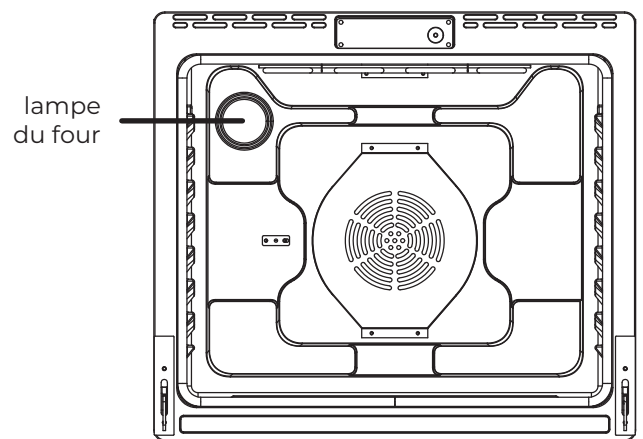


- Ne bloquez pas et ne placez pas d'objets devant l'évent du four. Une bonne circulation de l'air permet d'éviter les problèmes de combustion avec l'élément chauffant du four et garantit des résultats de cuisson optimaux.
- Étant donné que l'évent du four et la zone environnante peuvent devenir chauds, soyez prudent lorsque vous placez des objets à proximité de l'évent. La vapeur chaude pourrait chauffer ou faire fondre les objets placés devant l'évent.

UTILISATION DE LA LAMPE DU FOUR

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















- Appuyez sur la touche OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four vous permet de vérifier la progression de la cuisson sans ouvrir la porte du four.



CONSEILS POUR LA CUISSON AU FOUR



- Utilisez des plaques de métal ou des récipients en aluminium avec revêtement antiadhésif appropriés ou utilisez des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Faites bon usage de l'espace disponible sur la grille. Nous vous recommandons de placer le plat de cuisson au milieu de la grille.
- Sélectionnez la position de grille correcte avant d'allumer le four.
- Ne déplacez pas les grilles du four lorsqu'elles sont chaudes. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chaud du four.
- Gardez la porte du four fermée autant que possible.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE





- 1) En mode veille, appuyez brièvement sur  et  en même temps pour accéder à l'état de réglage de l'heure. Les heures clignoteront et les minutes resteront affichées. Appuyez brièvement sur  ou  pour régler par 1 heure et appuyez longuement sur  ou  pour régler par 10.
- 2) Une fois l'heure correcte, appuyez brièvement sur  et  en même temps pour passer à l'état de réglage des minutes. Les heures resteront affichées et les minutes clignoteront. Appuyez brièvement sur  ou  pour régler par 1 minute et appuyez longuement sur  ou  pour régler par 10.
- 3) Lorsque les minutes sont correctes, appuyez simultanément sur  et  pour confirmer le réglage de l'horloge et revenir au mode veille.
- 4) La plage de réglage de l'heure sur 12 heures est de 1 h à 12 h 59 et la plage de réglage de l'heure sur 24 heures est de 0 h à 23 h 59.

MODE D'EMPLOI

SÉLECTION DU RÉGLAGE D’AFFICHAGE 12 HEURES OU 24 HEURES



- 1) En mode veille, appuyez simultanément sur  et  pendant 3 secondes pour accéder à la fonction de commutation de l'horloge 12/24 heures. Quand le réglage est réussi, l'avertisseur émettra un bip.
- 2) Chaque fois que l'horloge entre dans l'état de commutation 12/24 heures, basculant entre 12 et 24, l'écran affiche « 12 » ou « 24 ». La synchronisation horaire est convertie en fonction du format horaire actuel.
- 3) Une fois que l'horloge passe au format 12/24 heures pendant 3 secondes, elle entre en mode veille.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

- 1) Lorsque la minuterie ne fonctionne pas, appuyez brièvement sur TIMER pour accéder à l'état de réglage de la minuterie. À ce stade, le voyant TIMER est toujours allumé et l'écran clignote « 00:00 ». Appuyez brièvement sur  ou  pour régler sur 1 minute, appuyez longuement sur  ou  pour régler sur 10 minutes.
- 2) Dans l'état de réglage de la minuterie, appuyez brièvement sur « TIMER » pour confirmer le réglage. Le voyant TIMER est toujours allumé, et l'écran est toujours allumé pour afficher l'heure et le compte à rebours démarre. S'il n'y a aucune opération dans les 60 secondes, quittez l'état programmé. Si l'heure de confirmation est « 00:00 », quittez l'état programmé.

CUISSON AU FOUR

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

1. Placez la grille du four où vous le souhaitez.
2. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four). L'écran affiche l'icône de cuisson clignotante et indique 350°. Si la température par défaut correspond à la température de cuisson souhaitée, passez à l'étape 4.
3. (Facultatif) Appuyez sur  ou  pour entrer la température de cuisson souhaitée. L'écran fait clignoter la température.
4. Appuyer sur la touche START (mise en marche). Le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage. Placez les aliments dans le four une fois le préchauffage terminé. Le préchauffage est important pour de bons résultats de cuisson.
L'écran affiche PRE, 100° et les icônes de cuisson jusqu'à ce que le four atteigne 100°. L'écran affiche ensuite la température réelle du four. Lorsque le four atteint la température que vous avez réglée, il émet trois bips.
5. Une fois la cuisson terminée, retirez les aliments du four, fermez la porte du four, puis appuyez sur CANCEL (annulation). Le four s'éteint et l'écran affiche l'heure du jour.
6. Pour modifier une température de cuisson programmée, appuyez sur BAKE (cuisson au four), entrez la nouvelle température de cuisson, puis appuyez sur START (mise en marche). Le four termine la cuisson à la nouvelle température.

CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION

La fonction Convection Bake (cuisson par convection) vous permet de programmer le four pour cuire à n'importe quelle température entre 150 °F (66 °C) et 550 °F (288 °C). Le ventilateur situé à l'arrière de la cavité du four fait circuler l'air chaud uniformément dans toute la cavité du four. En conséquence, les aliments sont cuits et dorés plus uniformément en moins de temps qu'avec une chaleur ordinaire.

MODE D'EMPLOI

CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION (suite)

- Idéal pour les aliments cuits sur plusieurs grilles.
- Idéal pour de grandes quantités d'aliments cuits au four.
- Donne de bons résultats avec les biscuits, les brownies, les cupcakes, les choux à la crème, les petits pains sucrés, le gâteau des anges et le pain.
- Les biscuits obtiennent de meilleurs résultats de cuisson lorsqu'ils sont cuits sur des plaques à biscuits plates.
- Lors de la cuisson par convection sur une seule grille, placez la grille du four en position 3 ou 4.
- Lors de la cuisson par convection sur plusieurs grilles, placez les grilles du four aux positions 3 et 5.

SÉLECTION DE LA CUISSON OU DE LA CUISSON PAR CONVECTION

Bake (cuisson au four) = chaleur standard provenant des éléments supérieurs et inférieurs.





Convection Bake (cuisson au four par convection) = le ventilateur fait circuler l'air chaud pour une cuisson plus rapide et plus uniforme.

1. Assurez-vous que le four est en cours de fonctionnement.
2. Appuyez sur BAKE (cuisson au four) pour basculer entre la cuisson au four et la cuisson au four par convection. L'écran clignote pendant la commutation.
3. Vérifiez le témoin BAKE :
 - Solide = cuisson au four
 - Clignotant = cuisson au four par convection
4. Appuyez à nouveau sur [Bake] pour régler la température.
5. Régler la température.
6. Régler le temps (si nécessaire).
7. Le four démarre dans le mode sélectionné.

RÉGLAGE DU THERMOSTAT

Si vos résultats de cuisson ne correspondent pas à ceux auxquels vous êtes habitué, le thermostat de cuisson du four actuel peut être réglé jusqu'à ± 35 °F (± 19 °C).

REMARQUE - Ce réglage de température est conservé en mémoire après une coupure de courant. Ce réglage sera utilisé dans toutes les cuissons futures, y compris la cuisson au four, la cuisson au gril et le maintien au chaud. Le réglage du thermostat n'affecte pas le nettoyage à la vapeur.

1) En mode veille, appuyez simultanément sur les touches BAKE et BROIL pendant 3 secondes pour accéder au réglage de la température. L'écran clignote pour afficher la température de compensation et l'unité de température reste consistante avec la température du système. Plage de réglage de la température : ± 35 °F (± 19 °C). Appuyez brièvement sur  ou  pour régler 1 valeur et appuyez longuement sur  ou  pour régler 5 valeurs. Lorsque la température de compensation est de +5 °F, « 5F » s'affiche et lorsque la température de compensation est de -5 °F, « -5F » s'affiche.

2) Dans l'état de réglage, appuyez brièvement sur START pour confirmer et revenir en veille. (Si vous n'appuyez pas sur START dans les 30 secondes suivant le réglage, vous reviendrez en mode veille).









3) La température de compensation n'affecte pas le réglage et l'affichage de la température de fonctionnement d'origine, mais la commande de la température est gérée en fonction de la température de compensation. La température de compensation est valable pour tous les modes de chauffage.

MODE D'EMPLOI

PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON

La fonction COOK TIME (temps de cuisson) vous permet de programmer le four pour cuire les aliments à une température définie pendant un temps spécifié. À la fin du temps programmé, le four s'éteint automatiquement.



ATTENTION ! Soyez prudent lorsque vous utilisez la fonction COOK TIME (temps de cuisson). Cette fonction est particulièrement adaptée à la cuisson de viandes séchées ou congelées et de la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent facilement se gâter, comme le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande, doivent être refroidis au réfrigérateur avant d'être placés au four. Même lorsque les aliments sont réfrigérés, ils ne doivent pas reposer plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. Manger des aliments avariés peut entraîner une intoxication alimentaire.

1. Placez la grille du four à l'endroit souhaité, puis placez les aliments dans le four et fermez la porte du four.
2. Appuyez sur BAKE (cuisson au four). L'écran affiche la température par défaut et l'icône BAKE (cuisson au four) clignote. Si la température par défaut est la température souhaitée, passez à l'étape 4.
3. (Facultatif) Appuyez sur la touche COOK TIME (temps de cuisson) et réglez la température en appuyant sur  ou  pour la température souhaitée. Le préchauffage est important pour de bons résultats de cuisson.
4. Appuyez sur la touche COOK TIME (temps de cuisson). L'afficheur indique 00:00.
5. Appuyez sur  ou  pour le temps de cuisson souhaité. L'écran affiche le temps sélectionné. Vous pouvez régler le temps sur n'importe quel temps comprise entre 1 minute et 10 heures.
6. Appuyez sur la touche START (mise en marche). Le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage.
L'écran affiche la température par défaut ou sélectionnée, BAKE (cuisson au four), et le temps de cuisson sélectionné, jusqu'à ce que le four atteigne la température que vous avez définie. Lorsque le four atteint cette température, il émet trois bips. Le four démarre la cuisson pendant le temps défini et l'écran affiche le temps de cuisson restant.
7. Pour modifier la température de cuisson programmée, appuyez sur la touche BAKE (cuisson au four), appuyez sur  ou  pour la nouvelle température de cuisson, puis appuyez sur la touche START (mise en marche). Le four termine la cuisson à la nouvelle température.
8. Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur la touche COOK TIME (temps de cuisson), appuyez sur  ou , puis appuyez sur le START (mise en marche). Le four poursuit la cuisson pendant le temps restant que vous avez défini.

PROGRAMMATION D'UNE HEURE DE MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE





La fonction DELAY START (mise en marche différée) vous permet d'utiliser la minuterie de cuisine pour démarrer et arrêter automatiquement un autre programme de cuisson.

ATTENTION ! Soyez prudent lorsque vous utilisez la fonction DELAY START (mise en marche différée). Cette fonction est particulièrement adaptée à la cuisson de viandes séchées ou congelées et de la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent facilement se gâter, comme le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande, doivent être refroidis au réfrigérateur avant d'être placés au four. Même lorsque les aliments sont réfrigérés, ils ne doivent pas reposer plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. Manger des aliments avariés peut entraîner une intoxication alimentaire.

1. Placez la grille du four à l'endroit souhaité, puis placez les aliments dans le four et fermez la porte du four.
2. Appuyez sur la touche correspondant à l'opération de cuisson souhaitée. L'écran fait clignoter l'icône de fonction et affiche la température par défaut (350°). Si la température par défaut est la température souhaitée, passez à l'étape 4.
3. (Facultatif) Appuyez sur  ou  pour la température souhaitée. L'écran affiche la température que vous avez réglée.
4. Appuyez sur la touche COOK TIME (temps de cuisson). L'écran affiche la température de cuisson, BAKE (cuisson au four), et « 00:00 ».

MODE D'EMPLOI

PROGRAMMATION D'UNE HEURE DE MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE (suite)

5. Appuyez sur  ou  pour choisir le temps de cuisson souhaité. L'écran fait clignoter le temps de cuisson que vous avez réglé. Vous pouvez définir le temps sur n'importe quel temps compris entre 1 minute et 10 heures.
6. Appuyez sur DELAY START (mise en marche différée). L'écran affiche DELAY et « 00:00 » clignote.
7. Appuyez sur  ou  pour entrer le temps souhaité, le temps de n'importe quelle durée comprise entre 1 minute et 10 heures.
8. Appuyez sur START (mise en marche). Le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage.
9. Pour modifier une température de cuisson programmée, appuyez sur BAKE (cuisson au four), entrez la nouvelle température de cuisson, puis appuyez sur START (mise en marche). Le four termine la cuisson à la nouvelle température.
10. Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur COOK TIME (temps de cuisson), entrez le nouveau temps de cuisson, puis appuyez sur START (mise en marche). Le four poursuit la cuisson pendant le temps restant que vous avez défini.

CUISSON AU GRIL

La fonction BROIL (cuisson au grill) vous permet de cuire et de dorer les aliments en utilisant uniquement une source de chaleur supérieure. La porte du four doit rester fermée lors de la cuisson au grill. La viande ou le poisson doit toujours être placé sur une grille dans une lèchefrite.

AVERTISSEMENT ! En cas d'incendie dans le four, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu continue, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur à mousse. Ne mettez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut exploser et l'eau peut provoquer la propagation d'un incendie de graisse. Les deux peuvent causer des blessures corporelles ou des dommages matériels.

1. Placez la grille du four de manière à ce que le dessus des aliments se trouve à au moins 3 à 5 po (7,6 à 12,7 cm) de l'élément de grillage.
2. Placez les aliments sur une lèchefrite munie d'une grille et mettez-les au four. Fermez la porte du four.
3. Appuyez sur BROIL (cuisson au grill) une fois pour Hi (température élevée) et deux fois pour Lo (température basse). Utilisez Lo pour cuire complètement des aliments tels que de la volaille ou des morceaux de viande épais sans trop les dorer.
4. Appuyez sur START (mise en marche). Le four allume automatiquement le brûleur supérieur du four et commence la cuisson. L'écran affiche le réglage de la cuisson au grill (Hi ou Lo) vous avez sélectionné et Broil (cuisson au grill). Faites griller d'un côté jusqu'à ce que les aliments soient dorés, puis retournez-les et faites-les griller de l'autre côté.
5. Une fois la cuisson au grill terminée, appuyez sur OFF/CLEAR (arrêt/effacer) pour éteindre le four. L'écran affiche l'heure.
6. Pour modifier un réglage de cuisson au grill programmé, appuyez sur BROIL (cuisson au grill) pour modifier le réglage entre Hi et Lo, puis appuyez sur START (mise en marche). Le four modifie le réglage du grill et termine la cuisson à la nouvelle température.

GUIDE DE CUISSON AU GRIL

Ce guide est fourni à titre de référence seulement.

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

MODE D'EMPLOI

GUIDE DE CUISSON AU GRIL (suite)

ALIMENT	DEGRÉ DE CUISSON	TAILLE	ÉPAISSEUR	RÉGLAGE DU GRIL	POSITION DE LA GRILLE
Hamburgers	À point	9 galettes	1 po	HI (élevée)	6
Steak de bœuf	À point	1 pce	1 po	HI (élevée)	5
Morceaux de poulet	Bien cuit	2 à 3 lb	¾ à 1 po	LO (faible)	4
Filets de saumon	Bien cuit	3 à 4 lb	½ à ¾ po	HI (élevée)	5
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 à 2 pces	½ à ¾ po	LO (faible)	4
Côtelettes d'agneau	À point	4 à 6 pces	1 po	HI (élevée)	5

MAINTIEN DES ALIMENTS AU CHAUD

La fonction Keep Warm (garde au chaud) vous permet de conserver les aliments cuits au chaud à une basse température de cuisson pendant trois heures.

1. Placez la grille du four à l'endroit souhaité, puis placez les aliments dans le four et fermez la porte du four.
2. Appuyez sur la touche Keep Warm (garde au chaud), puis appuyez sur la touche Start (mise en marche). Le four s'allume automatiquement et chauffe jusqu'à 175 °F (79 °C). L'écran affiche Warm (chaud) et l'heure de la journée.
3. Une fois le réchauffement terminé, appuyez sur la touche Cancel (annulation). L'écran affiche l'heure.



SÉLECTION DE FAHRENHEIT OU CELSIUS

Vous pouvez programmer la commande du four pour afficher les températures en Fahrenheit ou en Celsius. Le four a été préréglé en usine pour afficher les températures en degrés Fahrenheit.

1. Appuyez sur la touche BAKE (cuisson au four) pendant trois secondes. L'écran affiche F ou C. La valeur par défaut est F.
2. Appuyez sur la touche BAKE (cuisson au four) pendant trois secondes pour changer entre F et C.
3. Appuyez sur la touche Start (mise en marche) pour enregistrer la sélection de température.

VERROUILLAGE DES COMMANDES DU FOUR

La fonction de verrouillage désactive les touches tactiles du tableau de commande pour éviter que le four ne soit allumé accidentellement. Les touches tactiles restent verrouillées jusqu'à ce que vous désactiviez cette fonction.

1. Appuyez sur la touche  (verrouillage) et START pendant trois secondes. Le four émet un bip et l'écran affiche Loc, l'heure du jour et l'icône de verrouillage.
2. Pour déverrouiller les commandes, appuyez sur la touche  (verrouillage) et START pendant trois secondes.

ENTRETIEN

Nettoyage et entretien	37
Nettoyage du tableau de commande	37
Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives	37
Nettoyage des surfaces en acier inoxydable	37
Nettoyage des grilles du four	37
Nettoyage de la porte du four	38
Nettoyage des boutons de commande des éléments de surface ...	38
Nettoyage de la table de cuisson	38
Démontage et pose de la porte du four	40
Démontage et pose du tiroir de rangement	42
Nettoyage du four à la vapeur	43
DÉPANNAGE	44
Affichage du tableau de commande	44
Table de cuisson	45
Four	46
Tiroir	48
Codes d'anomalie	49

ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT !

- Assurez-vous toujours que les commandes sont éteintes et que toutes les surfaces sont froides avant de retirer ou de nettoyer l'une des pièces de la cuisinière. Cela vous évitera de vous brûler.
- Si votre cuisinière est retirée du mur pour une raison quelconque, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réenclenché une fois que votre cuisinière a été remise en place. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner le basculement de votre cuisinière et des blessures corporelles.

NETTOYAGE DU TABLEAU DE COMMANDE

ATTENTION

- N'utilisez jamais de laine d'acier ni de nettoyeurs abrasifs.
 - Protégez la surface des objets tranchants. Ces articles peuvent endommager la surface..
1. Verrouillez les commandes du four. Consultez la section VERROUILLAGE DES COMMANDES DU FOUR.
 2. Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide ou un nettoyeur pour vitres. Vous pouvez utiliser de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les zones très sales.
 3. Une fois le nettoyage terminé, déverrouillez les commandes du four.

NETTOYAGE DES PIÈCES PEINTES ET DES GARNITURES DÉCORATIVES

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

ATTENTION - N'utilisez pas de tampon en laine d'acier ni de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons abrasifs et les nettoyeurs rayeront la surface et endommageront la finition.

NETTOYAGE DES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

ATTENTION - N'utilisez pas de tampon en laine d'acier ni de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons abrasifs et les nettoyeurs rayeront la surface et endommageront la finition.

REMARQUE - Pour éviter toute décoloration ou tache de graisse, nous vous recommandons de nettoyer et d'éliminer tout déversement, tache et graisse de votre cuisinière après chaque utilisation.

1. Placez une petite quantité de nettoyeur pour acier inoxydable conçu pour être utilisé avec des appareils électroménagers sur un chiffon humide ou une serviette en papier humide.
2. Nettoyez une petite zone en frottant dans le sens du grain de l'acier inoxydable, si nécessaire.
3. Séchez et polissez avec une serviette en papier propre et sèche ou un chiffon doux.
4. Répétez si nécessaire.

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

NETTOYAGE DES GRILLES DU FOUR

ATTENTION - Assurez-vous que les grilles du four ont refroidi avant de les retirer.

1. Retirez la grille vers l'extérieur jusqu'en butée.
2. Levez l'avant de la grille du four et tirez pour la retirer du four.
3. Nettoyez à la main dans de l'eau chaude savonneuse avec un tampon à récuser ou une éponge en plastique ou remplie de savon, puis séchez la grille avec un chiffon doux. N'utilisez pas de laine d'acier,
4. Pour replacer la grille, placez le bord arrière de la grille sur un support de grille, puis levez l'avant de la grille et faites-la glisser dans le four. Si une grille devient difficile à glisser, frottez les rails latéraux avec du papier ciré ou un chiffon contenant une petite quantité d'huile de cuisson. Cela permet à la grille de glisser plus facilement dans les rails.

ENTRETIEN

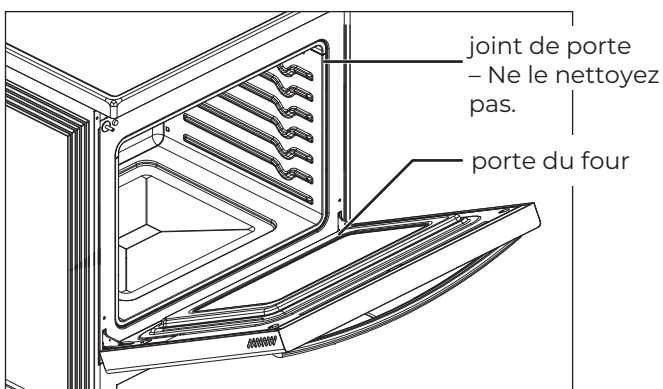
NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

ATTENTION

- NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte du four. Le joint de porte du four est constitué d'un matériau tissé essentiel pour une bonne étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.
- N'IMMERGEZ PAS la porte dans l'eau.
- NE VAPORISEZ PAS ni laissez l'eau ou le nettoyant pour vitres pénétrer dans les événements de la porte.
- N'UTILISEZ PAS de nettoyants pour four, de poudres nettoyantes ou de produits de nettoyage abrasifs agressifs sur l'extérieur de la porte du four.

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

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



2 Rincez et séchez à fond les surfaces avec un linge propre et doux.

3. Nettoyez les surfaces extérieures en acier inoxydable de la porte en suivant les instructions de la section NETTOYAGE DES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE.

4. Nettoyez la vitre avec un nettoyant pour vitres ou de l'eau chaude savonneuse puis rincez abondamment. Ne laissez pas l'humidité pénétrer à l'intérieur de la porte.

NETTOYAGE DES BOUTONS DE COMMANDE DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

AVERTISSEMENT !

- N'utilisez pas de nettoyants en aérosol sur le tableau de commande des éléments de surface. Les projections pénétrant dans les trous de vanne pourraient entrer en contact avec des composants électriques et entraîner la mort, des blessures corporelles ou des dommages au produit.
- Les boutons et les tiges de vanne doivent être complètement secs avant de les réinstaller.

1. Assurez-vous que tous les boutons des éléments de surface sont en position d'arrêt.

2. Retirez les boutons de commande directement des tiges de vanne de commande de l'élément de surface. Ne nettoyez pas les boutons de commande au lave-vaisselle. Ils ne passent pas au lave-vaisselle.

3. Nettoyez les boutons à l'aide d'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement toutes les surfaces (y compris le dos et le trou de la tige).

4. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec un nettoyant pour acier inoxydable sur un chiffon doux et humide.

5. Remettez les boutons de commande en position OFF (arrêt) en les poussant directement sur les tiges de la vanne de commande.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

La surface de la table de cuisson est en émail vitrifié. Pour éviter que cette surface ne devienne terne, essuyez et nettoyez les déversements au fur et à mesure qu'ils se produisent. Les aliments très acides (par exemple, les tomates, la choucroute et les jus de fruits) ou les aliments à forte teneur en sucre peuvent provoquer des taches ternes si on les laisse sécher.

ATTENTION

- N'utilisez pas de tampon en laine d'acier ni de nettoyants abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons abrasifs et les nettoyants rayeront la surface et endommageront la finition.
- Vérifiez soigneusement le fond des casseroles pour déceler toute rugosité susceptible de rayer la table de cuisson.

ENTRETIEN

NETTOYAGE QUOTIDIEN NORMAL

REMARQUE - L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique permet de conserver l'aspect neuf de la table de cuisson.

Utilisez uniquement un nettoyant pour table de cuisson en céramique. D'autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces. En suivant ces étapes, vous pouvez entretenir et protéger la surface de la table de cuisson en verre.

Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique. Cela permet de protéger le dessus et facilite le nettoyage.

1. Agitez bien la crème nettoyante, puis appliquez quelques gouttes de nettoyant directement sur la table de cuisson.
2. Utilisez une serviette en papier ou un tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en céramique pour nettoyer toute la surface de la table de cuisson.
3. Utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour éliminer tous les résidus de nettoyage. Vous n'avez pas besoin de rincer.

NETTOYAGE DES DÉVERSEMENTS DE SUCRE ET DES PLASTIQUES FONDUS

REMARQUE

- Si des piqûres ou des indentations se sont déjà produites sur la surface du verre, elles ne peuvent pas être réparées. La vitre de la table de cuisson devra être remplacée.

- Les déversements de sucre (comme les gelées, le fudge, les bonbons et les sirops) ou les plastiques fondus peuvent provoquer des piqûres sur la surface de la table de cuisson. Tel dommage n'est pas couvert par la garantie.

- Vous devez nettoyer le déversement pendant qu'il est encore chaud. Soyez particulièrement prudent lorsque vous retirez des substances chaudes.

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

1. Éteignez tous les brûleurs de surface. Retirez les casseroles chaudes.
2. En portant un gant de cuisine, utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul tranchant pour déplacer le déversement vers une zone froide de la table de cuisson. Retirez le déversement avec du papier absorbant.
3. Attendez que la table de cuisson ait refroidi, puis enlevez tout déversement restant. N'utilisez plus les brûleurs de surface tant que tous les résidus n'ont pas été complètement éliminés.

ÉLIMINATION DES RÉSIDUS BRÛLÉS

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

ÉLIMINATION DES RÉSIDUS LOURDS ET BRÛLÉS

1. Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont éteints, puis laissez refroidir la table de cuisson.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul tranchant à un angle d'environ 45° contre la surface du verre et grattez les résidus. Vous devez appliquer une pression pour éliminer les résidus. Ne grattez pas le joint.
3. Après avoir gratté avec le grattoir, étalez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en céramique sur toute la zone de résidus brûlés. Utilisez le tampon de nettoyage pour éliminer tout résidu restant.
4. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus éliminés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique et une serviette en papier.

NETTOYAGE DU JOINT DE LA TABLE DE CUISSON

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

ENTRETIEN

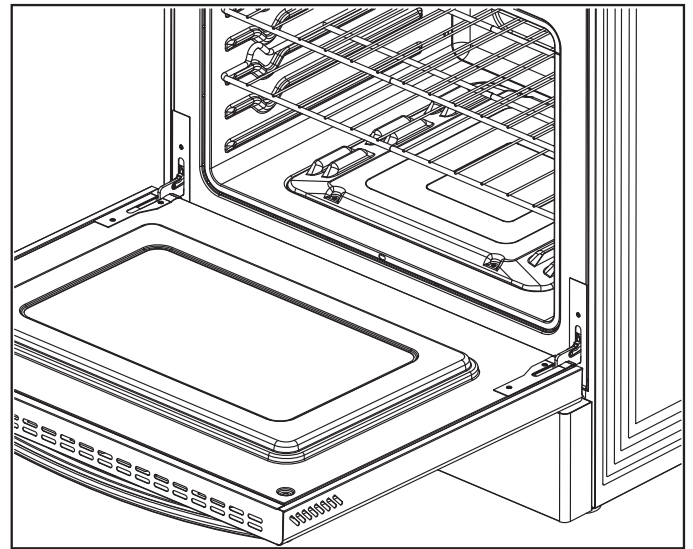
DÉMONTAGE ET POSE DE LA PORTE DU FOUR

AVERTISSEMENT

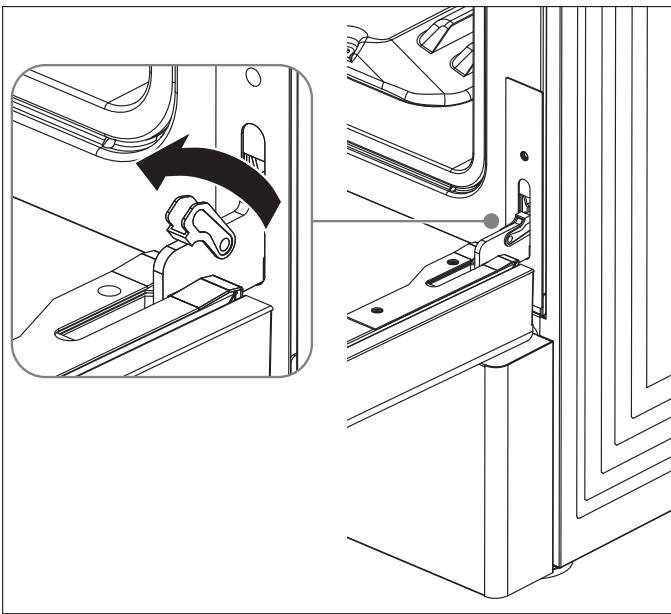
- Nous vous recommandons de ne pas retirer la porte, sauf indication contraire du service à la clientèle.
- La porte du four est lourde. Ne soulevez pas la porte par sa poignée. Veillez à ne pas laisser tomber la porte lors de son démontage. Une manipulation incorrecte peut entraîner des blessures corporelles.
- Débranchez l'alimentation électrique de votre cuisinière avant de retirer la porte du four. Cela empêche que le four soit allumé accidentellement alors que la porte est retirée.

DÉMONTAGE DE LA PORTE

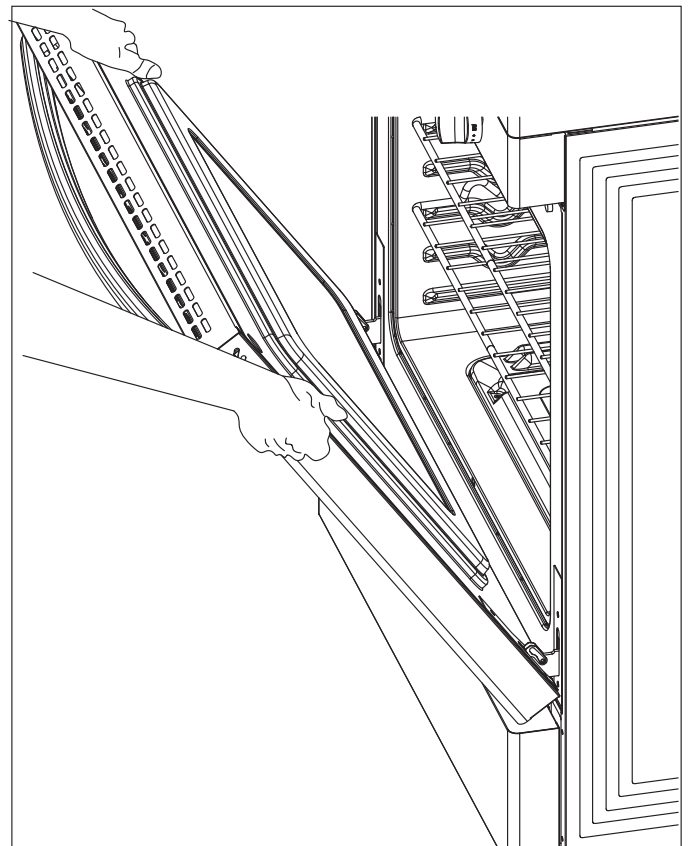
1. Ouvrez complètement la porte du four.



2. Ouvrez complètement les leviers des deux côtés.



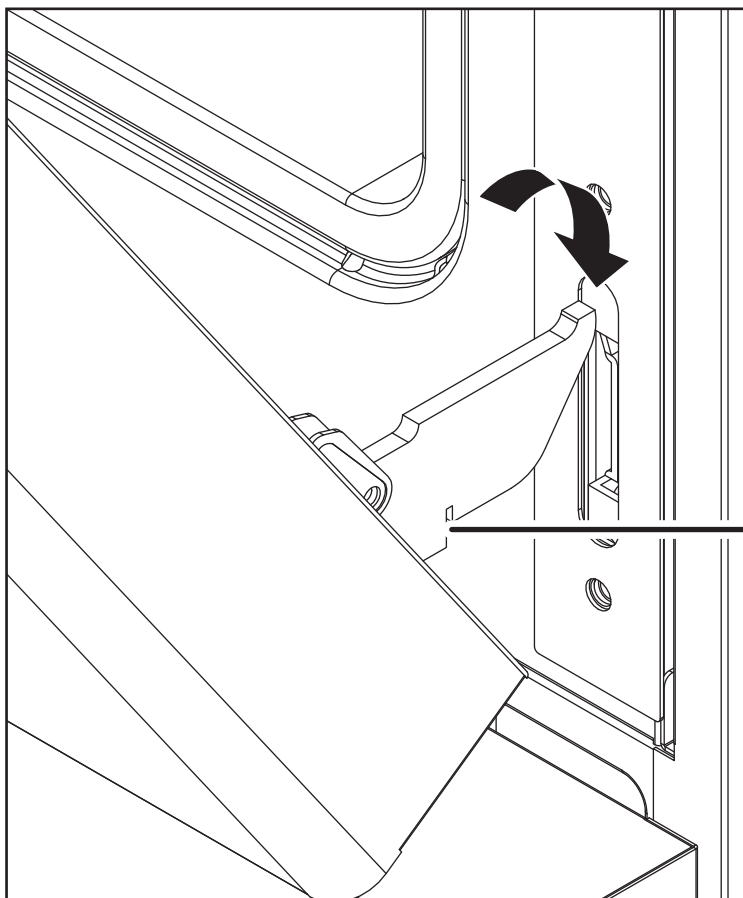
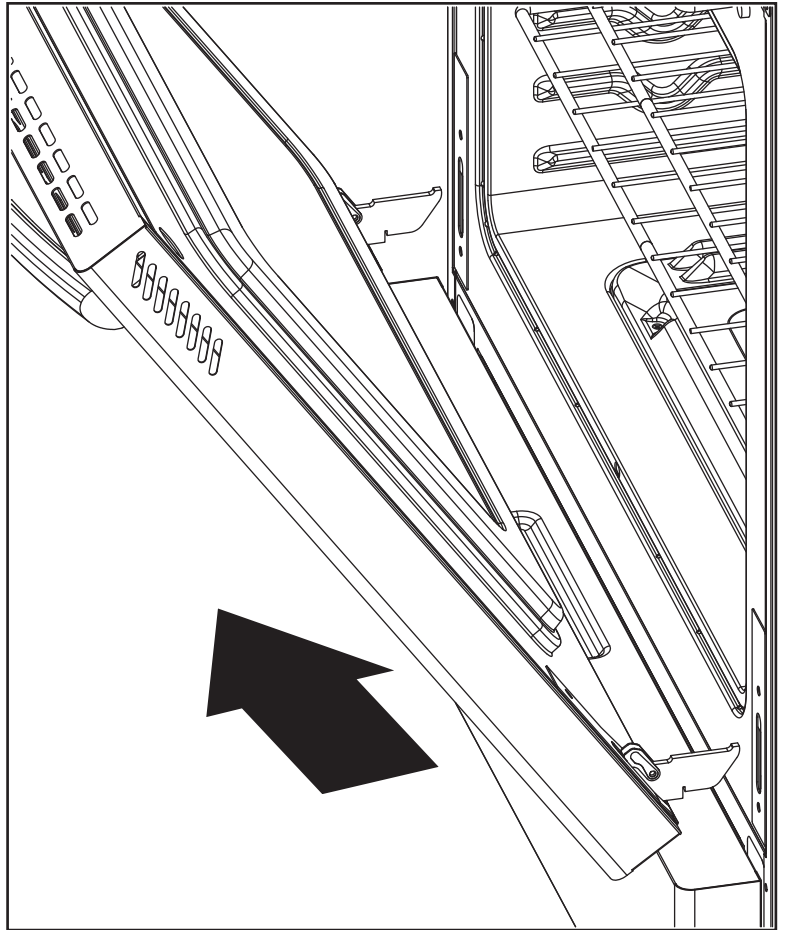
3. Tenez fermement la porte des deux côtés.



MAINTENANCE

DÉMONTAGE DE LA PORTE (suite)

4. Dégagez les charnières et retirez la porte avec précaution en laissant un angle de 30° entre la porte et le four. Placez la porte sur une surface protégée.



POSE DE LA PORTE

1. Maintenez fermement la porte en position presque à moitié ouverte.

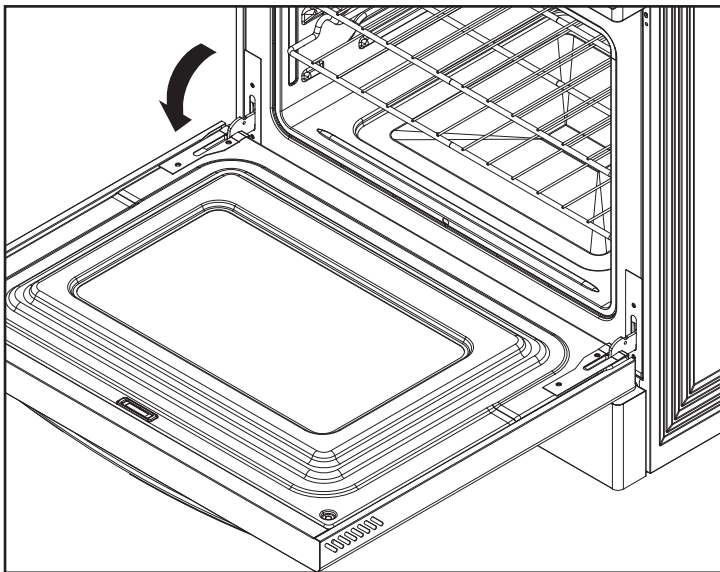
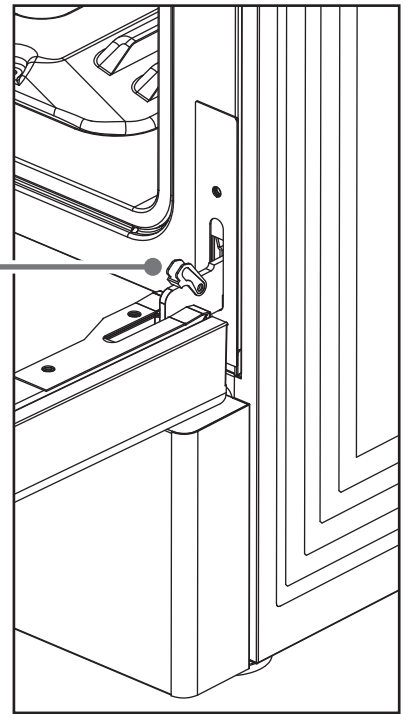
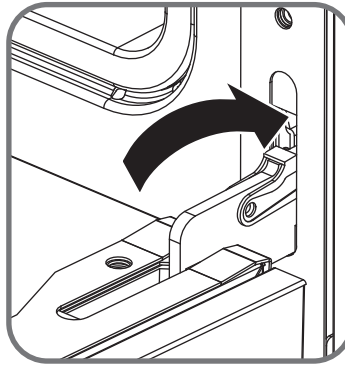
encoche

MAINTENANCE

POSE DE LA PORTE (suite)

2. Insérez les languettes de charnière dans les fentes en vous assurant que les encoches des deux côtés s'enclenchent.

3. Ouvrez la porte complètement.



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

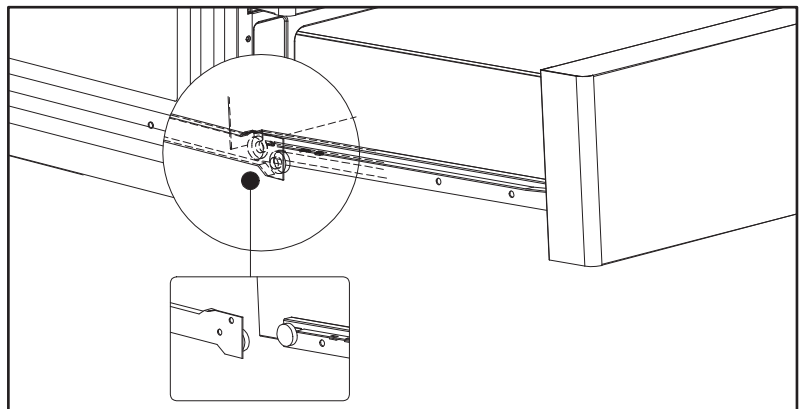
DÉMONTAGE ET POSE DU TIROIR DE RANGEMENT

Le tiroir de rangement est un bon endroit pour ranger les ustensiles de cuisine et les plats de cuisson. Ne rangez pas de plastiques ou de matières inflammables dans le tiroir. Nettoyez le tiroir de rangement avec un chiffon ou une éponge humide. N'utilisez jamais d'abrasifs agressifs ni de tampons à récurer.

1. Faites glisser le tiroir jusqu'à ce qu'en butée.

2. Localisez les guides à rouleaux de chaque côté.

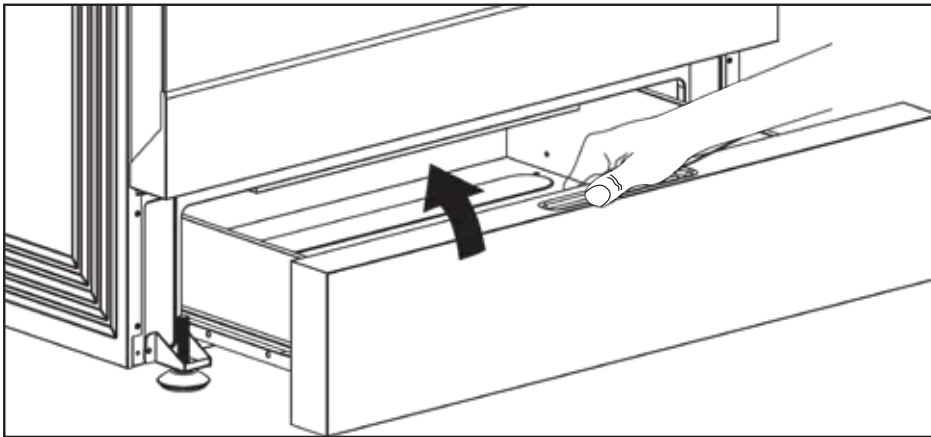
3. Soulevez l'ensemble du tiroir d'environ 15 degrés, puis retirez le tiroir.



MAINTENANCE

DÉMONTAGE ET POSE DU TIROIR DE RANGEMENT (suite)

- Nettoyez le tiroir à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon ou d'une brosse douce, puis rincez-le et séchez-le soigneusement.
- Placez le tiroir dans les guides à rouleaux de chaque côté.



NETTOYAGE DU FOUR À LA VAPEUR

REMARQUE - Le nettoyage à la vapeur du four dure environ 20 minutes et est contrôlé automatiquement par le four.

- Retirez tous les accessoires du four.
- Versez 10 oz (300 mL) d'eau sur le fond du four vide et fermez la porte du four. Utilisez uniquement de l'eau normale, pas de l'eau distillée. Lors du nettoyage à la vapeur, utilisez exactement 10 oz d'eau, car cela produit les meilleurs résultats.

REMARQUE - Pour les résidus tenaces, tels que la graisse de cuisson, nous vous recommandons de frotter le détergent sur les résidus avant d'activer la fonction de nettoyage à la vapeur.

- Appuyez simultanément sur les touches de temps de cuisson et de grillage et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes pour obtenir la fonction STEAM CLEAN (nettoyage à la vapeur), puis appuyez sur la touche START (mise en marche).

REMARQUE - Si vous démarrez le processus de STEAM CLEAN (nettoyage à la vapeur) lorsque la température du four est supérieure à 150 °F (65 °C), HOT (chaud) apparaît sur l'écran. Étant donné que cette fonction produit les meilleurs résultats lorsqu'elle est démarrée lorsque le four est froid, nous vous recommandons d'attendre que le four ait refroidi et que Hot disparaît de l'écran.

- Appuyez sur la touche CANCEL (annulation).

AVERTISSEMENT - Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin d'une procédure de nettoyage à la vapeur. L'eau au fond est chaude.

- Ouvrez la porte du four et retirez l'eau restante avec une éponge. Ne laissez pas l'eau résiduelle dans le four trop longtemps. Une quantité importante d'eau reste au fond du four après un cycle de nettoyage à la vapeur.

6. Utilisez une éponge imbibée de détergent, une brosse douce ou une brosse en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Éliminez les résidus tenaces avec une éponge en nylon. Vous pouvez éliminer les dépôts de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre. Si le four reste sale, répétez la procédure une fois le four refroidi.

- Après le nettoyage, laissez la porte du four entrouverte à un angle de 15° pour permettre à la surface intérieure de l'émail de sécher complètement.

DÉPANNAGE

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Ma cuisinière n'est pas de niveau.	Votre cuisinière a été installée de manière incorrecte.	<ul style="list-style-type: none"> Placez une grille de four au centre du four. Placez un niveau sur la grille du four. Ajustez les pieds de nivellement à la base de votre cuisinière jusqu'à ce que la grille du four soit de niveau. Assurez-vous que le sol est plat, solide et suffisamment stable pour supporter adéquatement votre cuisinière.
	Le plancher est affaissé ou en pente.	Contactez un menuisier pour corriger la situation.
	Les armoires de cuisine ne sont pas correctement alignées et donnent l'impression que votre cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires sont carrées et offrent suffisamment d'espace pour l'installation.
Ma cuisinière doit être accessible pour l'entretien et ne peut pas être déplacée facilement.	Le pied du four se trouve à l'intérieur du dispositif anti-basculement.	Faites glisser votre cuisinière vers l'avant jusqu'à ce que le pied soit hors du dispositif anti-basculement, puis déplacez votre cuisinière selon vos besoins. Assurez-vous de réinstaller le pied de la cuisinière dans le dispositif anti-basculement lorsque vous avez terminé.
	Les armoires de cuisine ne sont pas carrées et trop proches de votre cuisinière.	Contactez un constructeur ou un installateur pour rendre votre cuisinière accessible.
	Le tapis gêne le mouvement de votre cuisinière.	Prévoyez suffisamment d'espace pour que votre cuisinière puisse être soulevée au-dessus du tapis.

AFFICHAGE DU TABLEAU DE COMMANDE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Aucun affichage à l'écran.	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou que le disjoncteur soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
L'affichage clignote.	Une panne de courant est survenue.	Régler à nouveau l'horloge.
J'ai éteint le signal sonore, mais il émet toujours un bip.	Certains bips sonores ne peuvent pas être désactivés.	L'horloge et les bips d'avertissement restent allumés même lorsque vous désactivez le bip. Ceci est normal.

DÉPANNAGE

TABLE DE CUISSON

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas pour l'ébullition continue ou la cuisson rapide.	Vous utilisez peut-être des ustensiles de cuisine inappropriés.	Utilisez des casseroles plates et adaptées au diamètre de l'élément de surface que vous avez sélectionné.
	Dans certaines régions, la puissance (tension) peut être faible.	Couvrez la casserole avec un couvercle jusqu'à obtention de la chaleur désirée.
	Si votre cuisinière a été récemment installée, le raccordement de son cordon d'alimentation peut être incorrect, ce qui fait que les brûleurs et le four reçoivent la moitié de la tension normale.	Mettez le disjoncteur en position d'arrêt pour couper l'alimentation de la cuisinière et suivez les instructions des pages 18 ou 19 pour vous assurer que les fils du cordon d'alimentation sont connectés dans le bon ordre et que les couleurs des fils correspondent au schéma indiqué, ou contactez le service à la clientèle de Koolatron.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou que le disjoncteur soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Assurez-vous d'avoir sélectionné la commande appropriée pour l'élément que vous utilisez.
La table de cuisson présente des zones de décoloration.	Les aliments renversés n'ont pas été nettoyés.	Reportez-vous à la section NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON.
	La surface est chaude et le modèle dispose d'une table de cuisson de couleur claire.	Ceci est normal. La surface peut paraître décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit.
L'élément de surface s'allume et s'éteint fréquemment. L'élément de surface cesse de briller lorsqu'il est réglé sur un réglage inférieur.	L'élément s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir le réglage de puissance.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez la table de cuisson comme d'habitude.
Rayures ou abrasions sur la table de cuisson.	La table de cuisson est nettoyée de manière incorrecte.	Les rayures ne peuvent pas être enlevées. Les petites rayures deviennent moins visibles avec le temps grâce au nettoyage. Utilisez une crème nettoyante pour dessus en vitrocéramique. N'utilisez pas de nettoyeurs chimiques ou abrasifs. Ces nettoyeurs peuvent endommager la surface du produit.

DÉPANNAGE

TABLE DE CUISSON (suite)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Rayures ou abrasions sur la table de cuisson.	Des ustensiles de cuisine à fond rugueux ont été utilisés sur la table de cuisson ou il y avait des particules grossières (par exemple, du sel ou du sable) entre les ustensiles de cuisine et la surface de la table de cuisson.	Pour éviter les rayures, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des ustensiles de cuisine est propre avant utilisation et utilisez des ustensiles de cuisine à fond lisse.
	Des ustensiles de cuisine ont glissé sur la surface de la table de cuisson.	
La table de cuisson présente des traces ou des taches brunes.	Les débordements ont été cuits à la surface.	Attendez que la surface refroidisse. Ensuite, utilisez un grattoir pour éliminer ces impuretés. Utilisez un grattoir à lame pour enlever la saleté. Reportez-vous à la section NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON.
Les zones de la table de cuisson présentent une décoloration avec un éclat métallique.	Des dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments ont été laissés sur la surface de la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez ces dépôts au moyen d'une crème nettoyante pour table de cuisson en vitrocéramique. • Utilisez des ustensiles de cuisine dont le fond est propre et sec. • Nettoyez régulièrement la table de cuisson chaque semaine avec un nettoyant pour céramique.
J'entends un bruit de « craquement » ou de « claquement ».	Il s'agit du bruit du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez la table de cuisson comme d'habitude.

FOUR

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne s'allume pas.	Votre cuisinière n'est pas complètement branchée sur la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est insérée dans une prise sous tension et correctement reliée à la terre.
	Il se peut qu'un fusible soit grillé dans votre maison ou que le disjoncteur soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Reportez-vous à la section UTILISATION DU FOUR.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir.
	Câblage de service incomplet.	Appelez pour demander une intervention de dépannage.

DÉPANNAGE

FOUR (suite)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne s'allume pas.	Panne de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour obtenir une intervention.
	Une heure de mise en marche différée a été définie.	Appuyez sur la touche Cancel (annulation) pour annuler l'heure de mise en marche différée.
	La porte du four ne ferme pas correctement.	Ouvrez la porte du four et assurez-vous qu'un élément, comme un plat de cuisson, n'est pas trop grand pour le four ou n'est pas placé correctement sur la grille du four.
La lampe du four ne s'allume pas.	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	Serrez ou remplacez l'ampoule.
	L'interrupteur qui commande la lampe est cassé.	Appelez pour demander une intervention de dépannage.
Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril.	La commande n'a pas été réglée correctement.	Consultez la section CUISSON AU GRIL.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	Repositionnez la grille pour assurer un espace libre correct entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément du gril pour saisir.
	La viande n'a pas été préparée correctement.	Retirez l'excédent de graisse de la viande. Coupez les bords gras qui pourraient s'enrouler, laissant la viande maigre intact.
	De la graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire lors de cuissons au gril fréquentes.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Reportez-vous à la section UTILISATION DU FOUR.
	La grille du four est mal positionnée ou n'est pas de niveau.	Reportez-vous à la section POSITIONNEMENT DES GRILLES DU FOUR.
	Des ustensiles de cuisine inappropriés ou de taille incorrecte sont utilisés.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous à la section RÉGLAGE DU THERMOSTAT.
Les aliments ne grillent pas correctement.	La taille de la portion peut ne pas être appropriée.	Consultez le guide de cuisson sur l'emballage des aliments pour connaître les tailles des portions et réessayez.

DÉPANNAGE

FOUR (suite)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les aliments ne grillent pas correctement.	Le grille n'a pas été correctement positionnée.	Consultez la section RÉGLAGES MINIMUM ET MAXIMUM.
	Ustensiles de cuisine non adaptés à la cuisson au gril.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés.
	Dans certaines zones, la puissance (tension) peut être faible.	Préchauffez l'élément du gril pendant 10 minutes. Consultez la section RÉGLAGES MINIMUM ET MAXIMUM.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le capteur du four doit être réglé.	Reportez-vous à la section RÉGLAGE DU THERMOSTAT.
De la vapeur sort de l'évent.	Lorsque vous utilisez la fonction ventilateur, il est normal de voir de la vapeur sortir de l'évent du four.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez le four comme d'habitude.
	À mesure que le nombre de grilles ou la quantité d'aliments à cuire augmente, la quantité de vapeur visible augmente.	
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'évent.	Ceci est normal dans un nouveau four et disparaît avec le temps.	
Forte odeur.	Une odeur provenant de l'isolation autour de l'intérieur du four est normale lors des premières utilisations du four.	Faites fonctionner le four à la température de cuisson de 400 °F (204 °C) pendant une heure.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser.	Les grilles brillantes et argentées ont été nettoyées dans un cycle d'autonettoyage.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier et essuyez les bords des grilles du four avec la serviette en papier.

TIROIR

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le tiroir ne glisse pas facilement ou traîne.	Le tiroir n'est pas aligné.	Déployez complètement le tiroir et poussez-le à fond. Consultez la section DÉMONTAGE ET POSE DU TIROIR DE RANGEMENT.
	Le tiroir est surchargé ou la charge est déséquilibrée.	Réduisez le poids. Redistribuez le contenu du tiroir.

DÉPANNAGE

CODES D'ANOMALIE

CODE D'ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
E0	Défaillance du circuit de détection de température du four.	Appuyez sur Off/Clear (arrêt / effacer), puis redémarrez le four.
E1	Une fois le four en marche, la température monte très lentement.	
E2	Défaillance de la détection de l'interrupteur de la porte du four.	Si le problème persiste, débranchez toute l'alimentation de votre cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez l'alimentation.
E3	Impossible de chauffer le four.	
E5	La température normale de cuisson du four dépasse 343 °C (650 °F).	
E8	Défaillance de communication entre la carte d'affichage et la carte de commande principale.	Si cela ne résout pas le problème, faites un appel de service.
E9	Défaillance de la détection de la fréquence d'alimentation secteur de la carte de commande principale.	
E10	Impossible de verrouiller ou de déverrouiller le four.	
E11	Défaillance interne du processeur de la carte de commande principale.	
E12	Défaillance interne du processeur de la carte d'affichage.	
E13	Lorsque le four fonctionne, la température ambiante de la carte de commande principale est trop élevée.	
E14	Le circuit CTN de détection de température ambiante de la carte de commande principale est défectueux.	
E15	Les informations logicielles de la carte de commande principale et de la carte d'affichage ne concordent pas.	
E16	Une fois le four verrouillé, la porte du four peut s'ouvrir ou le circuit de détection qui verrouille la porte est défaillant, ce qui empêche la porte de se verrouiller correctement.	
E17	Le circuit de détection de la vitesse du moteur du ventilateur de refroidissement est défectueux.	
E18	Défaillance de communication entre la puce tactile de la carte d'affichage et le CPU.	

ACTIVER OU DÉSACTIVER LE MODE DÉMO

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

- Pour désactiver le mode démo, appuyez sur les touches numérotées 1 et 9 du panneau de commande pendant trois secondes, puis relâchez-les. OFF SHOP apparaît sur à l'écran pendant une seconde, puis votre cuisinière reprend son mode de fonctionnement normal.
- Répétez l'opération pour activer le mode démo. ON SHOP apparaît à l'écran pendant une seconde, puis votre cuisinière entre en mode démo.

GARANTIE

An
Garantie limitée

SUR PREUVE DE VENTE ORIGINALE et si l'appareil est installé, utilisé et entretenu conformément à toutes les instructions fournies, la garantie suivante s'applique.

Garantie limitée de 1 an sur l'appareil ménager

PENDANT UN AN à compter de la date de vente originale, cet appareil est garanti contre tout vice de matériau ou de fabrication. Un appareil défectueux sera réparé gratuitement. Si l'appareil ne peut pas être réparé, il sera remplacé sans frais.

Toute couverture de garantie ne s'applique que pendant 90 JOURS à partir de la date de vente originale si l'appareil ménager est utilisé à d'autres fins que pour un usage privé et domestique.

Cette garantie couvre **UNIQUEMENT** les vices de matériaux et de fabrication, et ne couvre **PAS** les exclusions de service de réparation énumérées comme suit :

1. L'intervention d'un technicien de réparation pour nettoyer ou entretenir ce produit.
2. L'intervention d'un technicien pour montrer à l'utilisateur comment installer, utiliser et entretenir correctement l'appareil.
3. Les pièces courantes pouvant s'user suite à une utilisation normale pendant la période de garantie, notamment les filtres, courroies, sacs et les ampoules d'éclairage à culot vissable.
4. Les fissures dans une table de cuisson en vitrocéramique qui ne sont pas liées à un choc thermique.
5. Les taches et les rayures sur une table de cuisson en vitrocéramique résultant d'un accident ou d'une utilisation ou d'un entretien inapproprié, ni la décoloration d'une surface de cuisson résultant d'une utilisation normale.
6. Les interventions de dépannage pour rectifier l'installation de l'appareil non réalisée par des agents d'entretien autorisés de Kenmore ou pour intervenir sur des problèmes concernant les fusibles du domicile, les disjoncteurs et les systèmes de plomberie ou d'alimentation de gaz résultant de l'installation.
7. L'endommagement ou l'état défectueux de cet appareil imputable à l'installation non réalisée par des agents d'entretien autorisés de Kenmore, y compris une installation non conforme aux codes d'électricité, de gaz et de plomberie.
8. L'endommagement ou l'état défectueux de cet appareil, notamment une décoloration ou l'apparition de rouille sur la surface, dans le cas où l'utilisation ou l'entretien ne sont pas conformes à toutes les instructions fournies.
9. L'endommagement ou l'état défectueux de cet appareil, notamment une décoloration ou l'apparition de rouille sur la surface, résultant d'un accident, d'un usage impropre ou abusif ou d'une utilisation autre que celle à laquelle il est destiné.
10. L'endommagement ou l'état défectueux de cet appareil, notamment une décoloration ou l'apparition de rouille sur la surface, causé par l'utilisation de détergents, nettoyants, produits chimiques ou ustensiles autres que ceux recommandés dans toutes les instructions fournies avec le produit.
11. Dommages ou pannes de cet appareil résultant d'une catastrophe naturelle ou autre, tels qu'une inondation, un incendie ou une tempête.
12. L'endommagement ou l'état défectueux de pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à cet appareil.
13. L'intervention sur l'appareil si la plaque signalétique indiquant le numéro de modèle et de série est manquante, a subi une modification, ou s'il est difficile de déterminer si l'appareil porte le logo de certification approprié.

Le nom de marque Kenmore est utilisé sous licence. Adressez toutes les demandes de service de garantie à Service à la clientèle du Kenmore, au 1-800-265-8456 ou en envoyant un courriel à service@koolatron.com

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

Kenmore et le logo Kenmore sont des marques déposées de Transform SR Brands LLC et sont utilisées sous licence par Koolatron Corporation

HIS470
10/2025-v1