

# Use & Care Guide

## Kenmore® Electric Range

**Model: 982.9684#**

Transform SR Brands Management LLC  
Hoffman Estates, IL, U.S.A. 60179 U.S.A  
[www.kenmore.com](http://www.kenmore.com)





# PRODUCT RECORD

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

Model No. \_\_\_\_\_ Date of Purchase \_\_\_\_\_

Serial No. \_\_\_\_\_

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

## *Kenmore Limited Warranty*

Kenmore® products are sold and distributed by Kenmore and Kenmore authorized distributors and licensees in various countries.

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

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

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

# TABLE OF CONTENTS

RANGE SAFETY.....	6
PARTS AND FEATURES.....	11
CONTROL PANEL.....	12
COOKTOP USE.....	15
OVEN USE.....	21
RANGE CARE.....	34
TROUBLESHOOTING.....	41
Installation Requirements.....	44
Installation Instructions.....	50

# RANGE SAFETY

**Your safety and the safety of others are very important.**




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



This is the safety alert symbol.

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

These words mean:

 <b>DANGER</b>	An imminently hazardous situation. You could be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.
 <b>WARNING</b>	A potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious bodily injury.
 <b>CAUTION</b>	A potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in moderate or minor injury.

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

## THE ANTI-TIP BRACKET

### **WARNING**



#### **Tip Over Hazard**

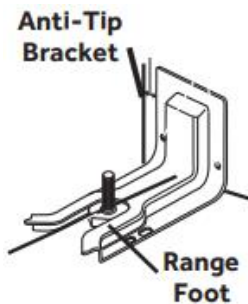
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

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

See the installation instructions for details.

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



Making sure the anti-tip bracket is installed:

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **⚠️ WARNING** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE COMPLETELY FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO THE FLOOR BEHIND THE RANGE AND SLIDE RANGE COMPLETELY BACK UNTIL THE REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.

- **⚠️ WARNING** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

- **⚠️ WARNING** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

- **⚠️ CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range - children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- Do Not Leave Children Alone - Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.

- Wear Proper Apparel - Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.

- User Servicing - Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

- Storage in or on the Range - Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.

- Do Not Use Water on Grease Fires - Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

- Use Only Dry Potholders - Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.



# **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**


- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS</b> - Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.</li><li>• <b>Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings</b> - Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.</li><li>• <b>Glazed Cooking Utensils</b> - Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.</li><li>• <b>Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units</b> - To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Clean Cooktop With Caution</b> - If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.</li><li>• <b>Use Care When Opening Door</b> - Let hot air or steam escape before removing or replacing food.</li><li>• <b>Do Not Heat Unopened Food Containers</b> - Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.</li><li>• <b>Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.</b></li><li>• <b>Placement of Oven Racks</b> - Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.</li><li>• <b>DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN</b> - Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.</li></ul> |
|--|---|

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Proper Installation - The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.</li><li>• Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.</li><li>• Maintenance - Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.</li></ul> <p><b>For units with ventilating hood -</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.</li><li>• When flambé cooking under the vent hood, turn the fan on.</li></ul> |
|--|--|

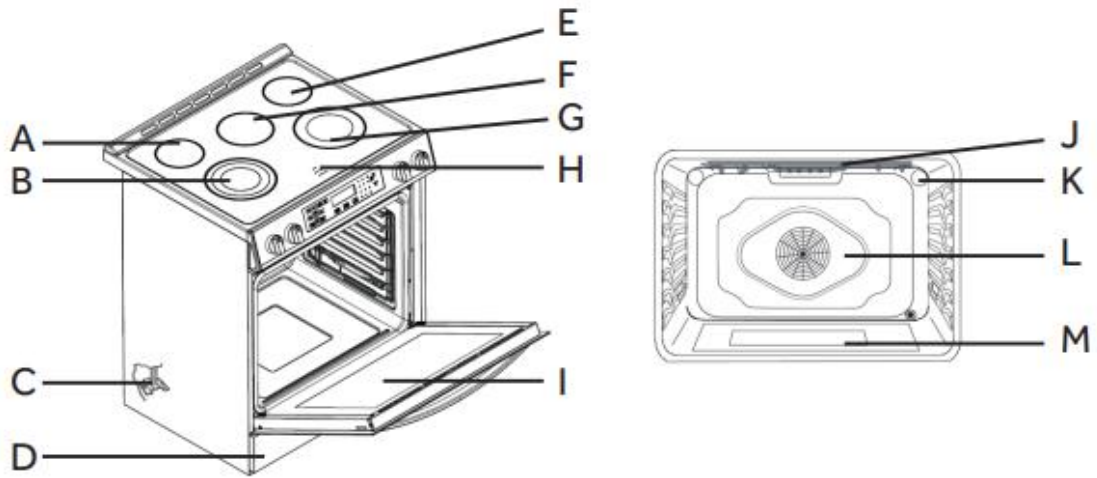
## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

State of California Proposition 65 Warnings:

 **WARNING** This product contains bisphenol A(BPA), which is known to the state of California to cause birth defects, or other reproductive harm, and lead and lead compounds, which are known to the state of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

For more information, go to : [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

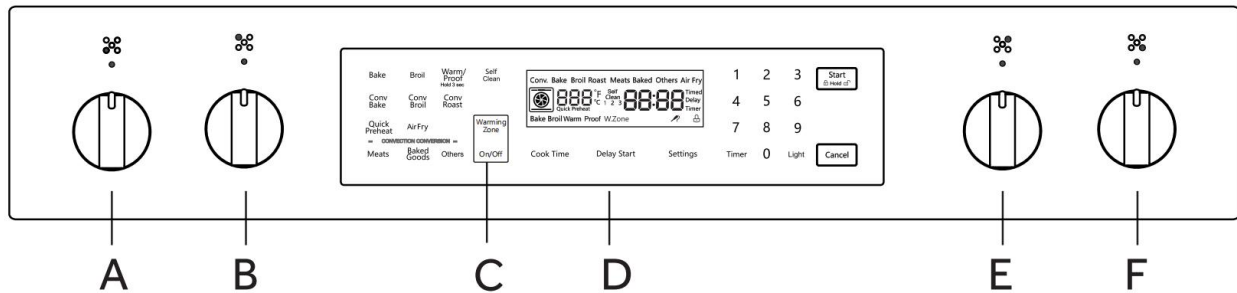
## PARTS AND FEATURES



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

- H. Hot Surface Indicator Lights
- I. Oven Door Window
- J. Broil Element
- K. Oven Lights
- L. Convection Fan and Rear Element (not visible)
- M. Bottom Element (not visible)

# CONTROL PANEL



A Front Left Burner

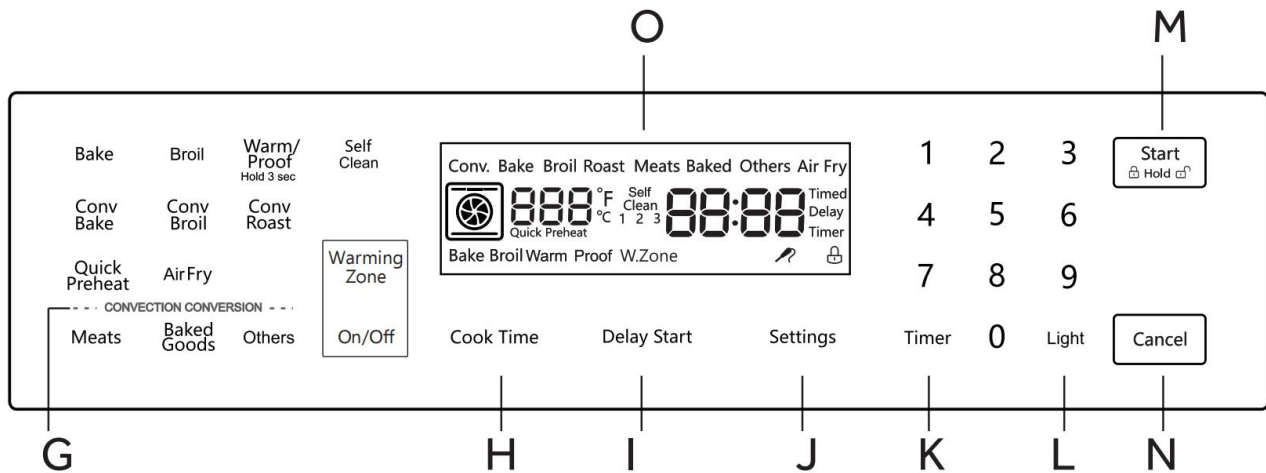
B Rear Left Burner

C Center Burner (Warming Zone)

D Oven Touch Control

E Rear Right Burner

F Front Right Burner



G Convection Conversion

H Cook Time

I Delay Start

J Settings

K Timer

L Light

M Start/Control Lock (hold 3seconds)

N Cancel

O Display



Meat probe icon - this symbol appears on the display when the system detects a meat probe.



Child lock icon - After holding "Start" button for 3 seconds, the icon will appear on the display.

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

**NOTE:** In the event of a power failure, all settings including the clock time set will be lost. When the power is returned, clock must be set again.

## Oven Settings Guide

### Clock

1. Press "Settings" repeatedly until the display shows " --:-- Timed".
2. Press numbers to enter the time.
3. Press "Start" to save.



### Selecting Fahrenheit or Celsius

1. Press "Settings" repeatedly until "Unit" appears in the display.
2. Press "1" to select F (Fahrenheit) or (Celsius).
3. Press "Start" to save.



### Sound

1. Press "Settings" repeatedly until "Snd" appears in the display.
2. Press "1" to select On or Off.
3. Press "Start" to save.



### Adjusting the Oven Temperature

1. Press "Settings" repeatedly until "t\_AJ" appears in the display.
2. Press "1" to select the mode you want to adjust temperature.
3. Press "3" or "6" to select the temperature.
4. Press "Start" to save.



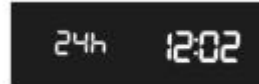
### Demo mode

1. Press "Settings" repeatedly until "dEno" appears in the display.
2. Press "1" to select On or Off.
3. Press "Start" to save.



### Setting the Hour Mode

1. Press "Settings" repeatedly until "12h" or "24h" appears in the display.
2. Press "1" to select "12h" or "24h".
3. Press "Start" to save.



### Setting the SABBATH mode

1. Press "Settings" repeatedly until "SAbb" appears in the display.
2. Press "1" to select On or Off.
3. Press "Start" to save.



## COOKTOP USE

The ceramic cooking area will glow red when a heating element is on. Some parts of the cooktop may not glow red when an element is on. This is normal. The cooking area cycles off and on, even when set to HI to keep the cooktop glass from overheating. It is normal for the surface of ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

**IMPORTANT:** To avoid permanent damage from pitting or scratching and to maintain the condition of the cooktop surface, clean the cooktop after each use. Ceramic glass cooktop cleaner and a cooktop scraper are also recommended for stubborn soils. Do not use abrasive cleaners, cleaning pads or harsh chemicals for cleaning. All of the items needed to clean your ceramic glass cooktop are available at most grocery stores. See the “Range Care” section for additional information.

- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools as air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills as soon as possible. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
  - Allow the cooktop to cool down slightly.
  - While wearing oven mitts, remove the spill using a scraper while the surface is still warm.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop do not allow objects that could melt such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

### **Prepare your cooktop before first use**

1. If present, remove all packing and literature from the cooktop surface.
2. Clean your glass top. A thorough cleaning with a glass top cleaner is recommended.
3. Place a saucepan of water on each of the front burners and turn them on HI heat for at least 30 minutes. Turn off the front burners.
4. Place a saucepan of water on each of the rear burners and turn them on HI heat for at least 30 minutes. Turn off the rear burners.

**NOTES:**

- This procedure evaporates any protective oils and humidity collected during the manufacturing process, and enables the electronic control circuits to operate properly.
- There may be a slight odor during the first several uses: this normal and will dissipate.
- The cooking surface will hold the heat and remain hot over 20 minutes after the elements have been turned off.

**HEATING ELEMENTS**

**NOTES:**

- For fastest boiling with pots 10" (25.4 cm) and larger, use the Even-Heat™ (Triple-ring) element with all elements set to "Hi."
- For best low heat performance with pans 10" (25.4 cm) and larger, use the Dual-Size element set to "Single Lo."
- For best melting performance with small pans, use the Even-Heat™ element.

**HOT SURFACE INDICATOR LIGHT**

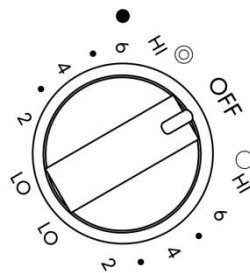
On ceramic glass cooktops the Hot Surface Indicator lights are located on the glass cooktop.

The Hot Surface Indicator Lights will glow as long as any cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off.

**DUAL-RING COOKING ELEMENT**

The Dual-size Cooking Element offers the flexibility to use larger cookware.

- Single-size elements can be used in the same way as a regular element.
- The dual-size combines both the single and outer element and is recommended for larger size cookware.

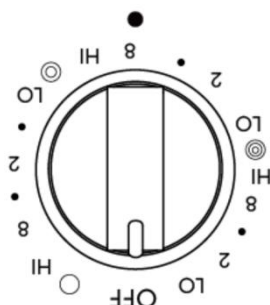




### TRIPLE-RING ELEMENT

The Triple-ring Element offers flexibility because it features a wide range of settings.

- The High heat option can be used to boil small amounts of liquid quickly. To reduce the power setting, turn the knob clockwise.
- The Melt setting is designed for delicate foods that require low heat, such as when melting chocolate or holding sauces. Use cookware appropriate in size for the triple-ring Element.



### WARMING ZONE ELEMENT

## **WARNING**

### **Food Poisoning Hazard**

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.  
Doing so can result in food poisoning or sickness.

### **WARNING**

- Use the Warming Zone element to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time recommended to maintain food quality.
- Do not use the Warming Zone element to heat cold foods.
- The Warming Zone element can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used.
- The Warming Zone element area will not glow red when cycling on. However, the hot surface indicator will glow while the Warming Zone element is in use.
- Use only cookware recommended for cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover food because the plastic wrap may melt.
- Use pot holders to remove food.

## RECOMMENDED COOKTOP HEATING ELEMENT SETTINGS

Heating elements do not require preheating.

A range of heating settings is listed in the following chart because the required temperature depends on:

- Type and quality of pan
- Type, quantity and temperature of the food
- Element used and cook's preferences

TYPE OF FOOD	HEAT SETTINGS RADIANT ELEMENTS
	Energy regulator
Melting butter, chocolate	LO
Delicate sauce, rice, simmering sauces with butter and egg yolk	LO to Medium
Cooking vegetables, fish broths, eggs -fried or scrambled-, finishing cereals, pasta, milk, pancakes, pudding, simmering meats, steaming vegetables, pop corn, bacon, stewing meet soup, sauteed vegetables, spaghetti sauces	Medium
Braising meet, pan frying meet, fish, eggs, stir frying, quickly brown or sear meats, hold rapid boil	Medium to HI
Boiling water for vegetables, pasta	HI

## CONTROL KNOBS



# WARNING



**Fire Hazard**

Turn off all controls when done cooking.  
Failure to do so can result in death or fire.

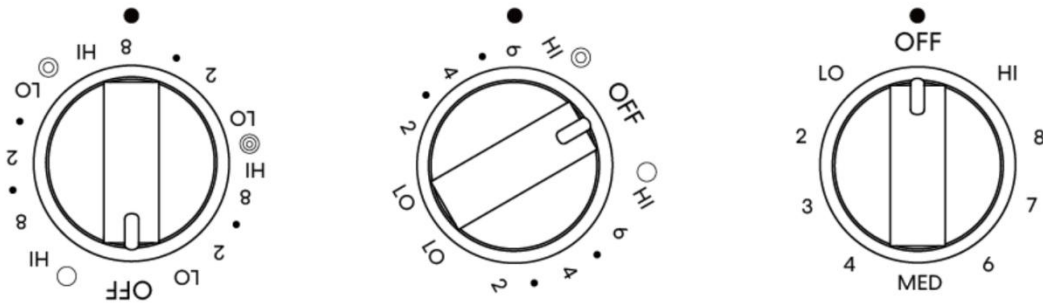
The control knobs turn in either direction and from any position to the desired temperature setting or to OFF.

**NOTE:** Once the element is turned Off, the Hot Surface indicator light will remain illuminated until the surface temperature of the element has cooled.

The placement of each knob corresponds to the placement of the heating element that it controls.

**To Turn On Any Heating Element:**

- PUSH DOWN on the knob and TURN in either direction to desired heat setting.



**COOKWARE**

The choice of pan directly affects the cooking performance (speed and uniformity). For best results, select pans with the following features.

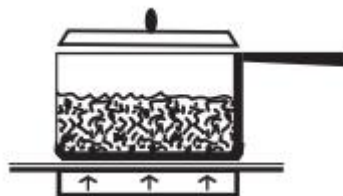
**Flat Base**

Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.

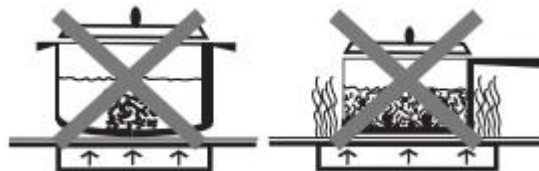
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.

**Match Pan Diameter to Element**

The base of the pan should cover or match the diameter of the element being used.



BALANCED PAN



UNBALANCED PAN

## COOKWARE CHARACTERISTICS

- **Aluminum:** heats and cools quickly. Frying, braising, roasting. May leave metal markings on glass.
- **Cast Iron:** on a glass cooktop heats and cools slowly, but retains heat and cooks evenly.
- **Copper:** tin heats and cools quickly. Best used for gourmet cooking, wine sauces, egg dishes.
- **Enamel ware:** response depends on base metal. Not recommended. Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- **Glass Ceramic:** heats and cools slowly. Not recommended. Heats too slowly. Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- **Stainless Steel:** heats and cools moderately. Soups, sauces, vegetables, and general cooking.

## HOME CANNING

### CAUTION

#### Food Poisoning Hazard

Safe canning requires that harmful micro organisms are destroyed and that the jars are sealed completely. When canning foods in a water-bath canner, a gentle but steady boil must be maintained for the required time. When canning foods in a pressure canner, the pressure must be maintained for the required time.

After you have adjusted the controls, it is very important to make sure the prescribed boil or pressure levels are maintained for the required time.

Failure to do so can result in food poisoning or sickness.

Canning can be performed on a glass smooth top cooking surface or traditional coil element cooktop.

- When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas or elements between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.
- Center the canner on the largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than 1/2" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas or elements at the same time.
- On ceramic glass models, use only fla -bottomed canners to avoid damage to the cooktop and elements.

For more information, contact your local agricultural extension office, or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

## OVEN USE

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

### **IMPORTANT:**

During any cycle, the heating elements will turn off when the oven door is opened, and stay off until the door is closed. To maintain oven temperature, limit door openings during cooking.

### **BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME**

1. Close the oven door.
2. Press Bake.
3. Press 500°F (260°C) on the number keypad.
4. Press Start.

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

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

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

### **GENERAL**

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

1. Place bakeware with food on the rack provided with the oven.
2. Close the oven door.

**NOTE:** The oven cannot be set with the door open.

3. Press the desired oven mode ie. BAKE.
4. Set the oven to the desired temperature.
5. Press START.

### **OVEN RACKS**

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

## MEAT THERMOMETER

Use meat thermometer to determine whether meat, poultry and fish are cooked to the desired degree of doneness. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness.

Insert the meat thermometer probe (if provided) into the socket on the left-hand side of the oven liner.



A Meat Thermometer Probe Socket

## PREHEATING

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

## OVEN MODES

### BAKE

Baking is cooking with heated air. Both upper and lower elements in the oven are used to heat the air but no fan is used to circulate the heat.

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

The temperature can be set from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).

### General Guidelines

- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1½" (2.5 - 4 cm) space between bakeware and oven walls.
- Use one rack when selecting the bake mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass ceramic, pottery or other utensils suitable for the oven.
- When using heatproof glass, reduce temperature by 25°F (15°C) from recommended temperature.

- Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- See Troubleshooting for tips to Solving Baking Problems.

**Bake Chart**

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

**To Bake:**

1. Close the oven door.

**NOTE:** The oven controls cannot be set if the oven door is open.

2. Press **BAKE**. "BAKE" will appear in the display, and 350°F (177°C) will be displayed.

3. Press **START**, if you wish to bake at 350°F (177°C).

OR

Enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press **START**.

The temperature can be set from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).

**NOTES:**

- The temperature may be changed at any time during cooking. Press CANCEL to clear the settings. Select oven mode, then enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press START.
- After selecting an Oven Mode and Temperature, you have the option to set a Cook Time before pressing START.

4. Once START has been pressed, the oven will begin to preheat. When the oven has reached the set temperature, a tone will sound.

5. Place the food in the oven and close the oven door when preheat is complete.

6. Press CANCEL when finished cooking, and remove food from the oven.

**BROIL**

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

**NOTES:**

- Before broiling, position rack according to the Broiling Chart.
- For best results, use a two-piece broiler pan with a grid (not provided). It is designed to drain juices which helps to avoid spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Select HI Broil 550°F (288°C) for most broiling. Select LO Broil 450°F (232°C) for low-temperature broiling for foods that take longer to cook, such as poultry, to avoid over browning.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.
- Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the oven door and set the control.

**To Broil:**

The temperature can be set from 450°F (232°C) to 550°F (288°C).

1. Place the food in the oven, preheating is not necessary.

2. Close the oven door.

3. Press BROIL. "BROIL" and "550°F" (288°C) will be displayed.



4. Press **START**, if you wish to broil at 550°F (288°C).

OR

Enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press **START**. The temperature can be set from 450°F (232°C) to 550°F (288°C).

**NOTES:**

- The temperature can be changed at any time during cooking. Press **CANCEL** to clear the settings. Select oven mode, then enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press **START**.
- After selecting an Oven Mode and Temperature, you have the option to set a Cook Time before pressing **START**.

5. **BROIL** will appear in the display after **Start** is pressed.

6. When cooking is finished, press **CANCEL**, and then remove food from the oven.

**WARM/PROOF**

The Warm mode keeps hot, cooked foods at serving temperature.

The Proof mode prepares dough for baking by activating the yeast. Follow the recipe directions as a guide.

 **WARNING**

**Food Poisoning Hazard**

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

**IMPORTANT:** Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Warm function. For best results, cover food.



**Warm**

1. Press **WARM/PROOF**, and then press **WARM** on the menu screen. “**WARM**” 140°F (60°C) will be displayed.

2. Press **START**, if you wish to Warm food at 140°F (60°C).

OR

Enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press **START**. The temperature can be set from 140°F (60°C) to 210°F (99°C).

3. “**WARM**” will appear in the display, once **Start** is pressed.

**NOTE:** After selecting an Oven Mode and Temperature, you have the option to set a Cook Time before pressing **START**.

4. Place food in the oven and close the door.

5. Press CANCEL when finished, and remove food from the oven.



### **Proof**

Before proofing, place the dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper, coated with shortening.

1. Place on second rack from the bottom and close the oven door.
2. Press WARM/PROOF, and then hold for 3 seconds.  
“PROOF” and 100°F (38°C) will be displayed.

3. Press START, if you wish to Proof dough at 100°F (38°C).

OR

Enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press START.

The temperature can be set from 80°F (27°C) to 120°F (49°C).

4. “PROOF” will appear in the display, once Start is pressed.

**NOTE:** After selecting an Oven Mode and Temperature, you have the option to set a Cook Time before pressing START.

5. Let the dough rise until nearly doubled in size, checking after 20-25 minutes.

Proofing time may vary depending on dough type and quantity.

6. Press CANCEL when finished.

7. Before second proofing, shape the dough, place it in baking pan(s) and cover loosely with plastic wrap, coated with cooking spray. Follow the same placement and control steps above. Before baking, remove the plastic wrap.

### **CONVECTION MODES**

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

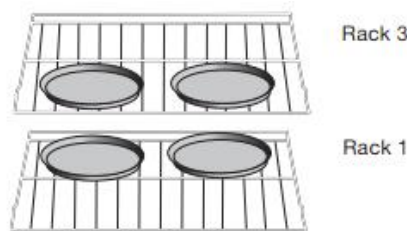
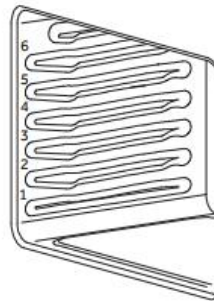
When the oven is set to the Convection function, the ring element, bake and broil during convection cooking or preheating, the fan turns off immediately and the element(s) will turn off after 30 seconds. Once the door is closed, the element(s) will elements, and the fan operate to heat the oven cavity. If the oven door is opened automatically turn on.

### **CONVECTION FAN**

The convection fan operates during any convection mode. When the oven is operating in convection mode, the fan will turn off automatically when the door is opened. The convection fan may run in non-convection modes during the preheat time.

## CONVECTION BAKE

- Use Convection Bake for single or multiple rack baking. Reduce standard recipe baking temperature by 25°F (15°C).
- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25°F (15°C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50°F (30°C).
- Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal bake ware.
- The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
- Baked items, for the most part, cook extremely well in convection. Don't try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie, or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.
- Multiple rack cooking for oven meals is done on rack positions 1, 2, 3, 4 and 5. All five positions can be used for cookies, biscuits and appetizers.
  - 2 Rack baking: Use positions 1 and 3.
  - 3 rack baking: Use positions 2, 3 and 4 or 1, 3 and 5.
- When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack. Allow 1" - 1½" (2.5 - 4 cm) air space around pans.



## FOODS RECOMMENDED FOR CONVECTION BAKE MODE:

Appetizers Biscuits Coffee Cakes

Cookies (2 to 4 racks) Yeast Breads

Cream Puffs

Popovers

Casseroles and One-Dish Entree's

Oven Meals (rack positions 1, 2, 3)

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

Temperatures have been reduced in this chart.

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

**To Set Convection Bake:**

1. Press Convection BAKE once. 325°F (162°C) will be displayed.
2. Press START If you wish to convection bake at 325°F (162°C).

OR

Enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press START. The temperature can be set from 170°F (77°C) to 500°F(260°C).

**NOTES:**

- To change the set temperature press CANCEL. Press the number keypad to enter the desired temperature, and then press START.
- After selecting an Oven Mode and Temperature, you have the option to set a Cook Time before pressing START.

3. The oven will begin preheating once Start is pressed. A tone will sound when the oven is at the set temperature.
4. Place the food in the oven and close the oven door when preheat is completed.
5. Press CANCEL when finished, and then remove food from the oven.

## CONVECTION BROIL

### General Guidelines

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

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

### To Set Convection Broil:

1. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press Convection BROIL once. 450°F (232°C) will be displayed.

3. Press START, if you wish to broil at 450°F (232°C).

OR

Enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press START. The temperature can be set from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).

**NOTES:**

- To change the set temperature press CANCEL. Press the number keypad to enter the desired temperature, and then press START.
- After selecting an Oven Mode and Temperature, you have the option to set a Cook Time before pressing START.

4. "Convect Broil" will be displayed, once Start is pressed.

5. Press CANCEL when cooking is finished, and the remove food from the oven.

### **CONVECTION ROAST**

When Convection roasting, enter your normal roasting temperature. The roasting time should be 15-30% less than in conventional cooking. It is not necessary to preheat the oven for convection roast.

#### **General Guidelines**

- Do not preheat for Convection Roast.
- Roast in a low-sided, uncovered pan.
- When roasting whole chickens or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.
- Use the 2-piece broil pan for roasting uncovered.
- Use the probe or a meat thermometer to determine the internal doneness.
- Double-check the internal temperature of meat or poultry by inserting meat thermometer into another position.
- Large poultry may need to be covered with foil (and pan roasted) during a portion of the roasting time to prevent over-browning.
- The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165°F (75°C).
- After removing the food from the oven, cover loosely with foil for 10 to 15 minutes before carving if necessary to increase the final foodstuff temperature by 5° to 10°F (3° to 6° C).

<b>MEATS</b>	<b>WEIGHT (lb)</b>	<b>OVEN TEMP. °F (°C)</b>	<b>RACK POSITION</b>	<b>TIME (min. per lb)</b>	<b>INTERNAL TEMP. °F (°C)</b>
<b>Beef</b>					
Rib Roast	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Rib Eye Roast, (boneless)	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Rump, Eye, Tip, Sirloin (boneless)	3-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Tenderloin Roast	2-3	400 (205)	2	15-20	145 (63) medium rare
<b>Pork</b>					
Loin Roast (boneless or bone-in)	5-8	350 (175)	2	16-20	160 (71) medium
Shoulder	3-6	350 (175)	2	20-25	160 (71) medium
<b>Poultry</b>					
Chicken whole	3-4	375 (190)	2	18-21	180 (82)
Turkey, not stuffed	12-15	325 (160)	1	10-14	180 (82)
Turkey, not stuffed	16-20	325 (160)	1	9-11	180 (82)
Turkey, not stuffed	21-25	325 (160)	1	6-10	180 (82)
Turkey Breast	3-8	325 (160)	1	15-20	170 (77)
Comish Hen	1-1½	350 (175)	2	45-75 total	180 (82)
<b>Lamb</b>					
Half Leg	3-4	325 (160)	2	22-27 28-33	160 (71) medium 170 (77) well
Whole Leg	6-8	325 (160)	1	22-27 28-33	160 (71) medium 170 (77) well

### **To Set Convection Roast:**

1. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press CONVECTION ROAST once. 325°F (163°C) will be displayed.
3. Press START, if you wish to convection roast at 325°F (163°C).

OR

Enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press START. The temperature can be set from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).

#### **NOTES:**

- To change the set temperature during cooking, press CANCEL. Press the number keypad to enter the desired temperature, and then press START.
  - After selecting an Oven Mode and Temperature, you have the option to set a Cook Time before pressing START.
4. Press START. After pressing START, the oven will display "CONVECT ROAST" while cooking.
  5. Press CANCEL when finished, and then remove food from the oven.

### **Air Fry**

Air Fry is cooking with heated high speed air. Lower burner and convection fan work.

1. To activate the Air Fry mode, touch the Air Fry button on the control panel. The Air Fry icon will illuminate. The default temperature for the Air Fry mode is 420°F (216°C), with a temperature range of 300-450°F (149-232°C). The default cooking time is set to 22 minutes.
2. Press the Start button to initiate the operation. If the actual temperature inside the oven is below 170°F (77°C), the temperature display will show "Lo." Once the actual temperature exceeds 170°F (77°C), the interface will continuously display the current temperature. If the oven has reached the set temperature, the display will remain constant at the set value without further changes.
3. In the preheat mode, the cook time does not count down during the preheating phase. The countdown begins only after the temperature reaches the set value.

### **CONVECTION CONVERSION**

When using a Convection Recipe, enter your normal cooking temperature and time. The Convection Conversion mode will adjust the temperature and time for perfect cooking results.

#### **IMPORTANT:**

- The oven door must be closed before selecting a Convection Conversion oven mode.
- Setting Cook Time is required for a Convection Conversion oven mode.



## **BAKED GOODS**

1. Press **BAKED GOODS** among the Convection Conversion controls.
2. Set the oven temperature.  
**NOTE:** The temperature can be set from 170°F (77°C) to 500°F (260°C).
3. Press **START**. “Conv. Baked” will appear in the display.
4. Press the number keypad to enter the desired cook time. “Press **START**” will appear in the display.
5. Press **START**. The oven begins to preheat. Once the set temperature has been reached, a tone will sound.
6. At the of the set Cook Time the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and “End” will appear in the display.

## **MEATS**

**IMPORTANT:** It is not necessary to preheat the oven for the convection conversion **MEAT** option.

1. Press **MEATS** among the Convection Conversion controls.
2. Set the oven temperature.  
**NOTE:** The temperature can be set from 170°F (77°C) to 500°F (260°C).
3. Press **START**. “Conv. Meats” will appear in the display.
4. Press the number keypad to enter the desired cook time. “Press **START**” will appear in the display.
5. At the end of the set Cook Time the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and “End” will appear in the display.

## **OTHER FOODS**

1. Press **OTHER FOODS** among the Convection Conversion controls.
2. Set the oven temperature.  
**NOTE:** The temperature can be set from 170°F (77°C) to 500°F (260°C).
3. Press **START**. “Conv. Others” will appear in the display.
4. Press the number keypad to enter the desired cook time. “Press **START**” will appear in the display.
5. Once **START** has been pressed, the oven begins to preheat. Once the set temperature has been reached, a tone will sound.
6. At the end of the set Cook Time the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and will appear in the display.

# RANGE CARE

## CLEANING

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

## EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES

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

### Cleaning Method:

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

## EXTERIOR STAINLESS STEEL

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

Rub in direction of grain to avoid damaging.

### Cleaning Methods:

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

Stainless Steel Cleaner and Polish

Vinegar for hard water spots

## OVEN DOOR EXTERIOR

### Cleaning Method:

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

## CERAMIC GLASS COOKTOP

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

### **To Clean the Ceramic Glass Cooktop:**

#### **1. Remove food/residue with a cooktop scraper.**

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

#### **2. Apply a few dime-sized drops of cooktop cleaner to the affected areas.**

- Rub cooktop cleaner onto the cooktop surface with a nylon or similar cooktop cleaning pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
- Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.

#### **3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.**

### **SMUDGES FROM ALUMINUM BOTTOMED PANS**

#### **Cleaning Method:**

A cloth dampened in vinegar.

### **COOKTOP CONTROL KNOBS**

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

#### **Cleaning Method:**

Soap and water or dishwasher:

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

### **CONTROL PANEL**

#### **Cleaning Method:**

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

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

### **OVEN CAVITY**

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

#### **Cleaning Method:**

Mild detergent and warm water.

**NOTE:** Do not use oven cleaners.

## **OVEN RACKS**

### **Cleaning Method:**

Steel-wool pad

### **Self Clean Mode Operation Guide**

This range is equipped with a self-clean function. To enable the self-clean mode follow these instructions:

**! IMPORTANT !** The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

### **Notes:**

- Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.
- Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.
- Do not clean, rub, damage or move the oven gasket. The door gasket is essential for a good seal.
- Allow the oven to cool to room temperature before using the Self-Clean feature. If your oven cavity is above 170°F (77°C), the Self-Clean cycle will not activate until it cools down.
- The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle. The surface elements can not work during the Self-Cleaning cycle.
- When lock icon shows in the display, the oven door cannot be opened. To avoid damage to the door, do not force the door open when lock icon is displayed.

### **Prepare Oven:**

- Remove the broiler pan, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See "General Cleaning" section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

### To Self-Clean:

**Note:** When you press the Self Clean button, a preset time of 3.5 hours will appear which can be changed by pressing the button again and then 2 hours will appear and by pressing the button again 3 hours will appear. (Press the button until you get to your desired Self Clean time).

Suggested cleaning times are:

2 Hours - Light soil

3.0 Hours - Average soil

3.5 Hours - Heavy soil

1. Close the oven door.
2. Press Start after you find your desired Self Clean time.

**Note:** The oven door will lock. Self Clean, along with the Lock icon will appear on the display screen until the Self Clean cycle is over.

**Note:** If for any reason you need to Cancel the Self Clean cycle, Press and hold the Cancel button for a couple of seconds and the Self Clean cycle will turn off and in a couple more seconds the Lock icon will disappear and you will be able to open your oven door.

**CAUTION:** If the cycle has been running for a little while it will be HOT!

3. Once the Self Clean cycle ends it will beep and End will appear on your display screen, and to remove it press the cancel button and the time will reappear.
4. The fan will run until the oven has cooled down some but the oven will still be hot to the touch.
5. Once the oven has completely cooled down, then open the oven door and wipe the oven down with a damp cloth.

## **WARNING**

**Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.  
Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.  
Failure to do so can result in burns.**



## OVEN DOOR REMOVAL

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

### IMPORTANT:

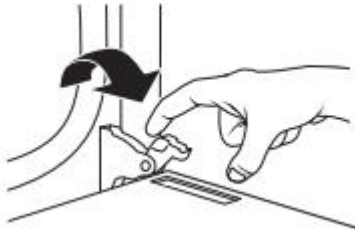
- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door.
- The oven door is heavy and fragile, and the door front is glass. To avoid oven door glass breakage, use both hands, and grasp only the sides of the oven door to remove.
- Be sure that both levers are securely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

### To remove the oven door:

1. Open the oven door completely.



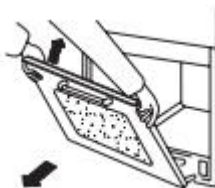
2. Lift up the hinge latch on each side.



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

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

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



### To replace the oven door:

1. Insert both hanger arms into the hinge receivers in the door frame.

2. Slowly open the oven door, and you will feel the door set into place.

3. Move the hinge latches back into the locked position.

4. Check that the door opens and closes freely. If it does not, repeat the door removal and replacement procedures.

## REPLACING AN OVEN LIGHT

### **WARNING**



#### **Electrical Shock Hazard**

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

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

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

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

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

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

#### **WARNING:**

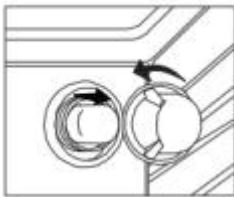
1. Make sure the oven and lights are cool and power to the oven has been turned off before replacing the light bulb(s).
2. The lenses must be in place when using the oven. The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
3. The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage.
4.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

## REPLACING AN OVEN LIGHT

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

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

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



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

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

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

5. Reconnect the power.



# TROUBLESHOOTING

## BAKING AND ROASTING PROBLEMS

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

BAKING PROBLEM	CAUSE
Food browns unevenly	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven not preheated</li> <li>• Aluminum foil on oven rack or oven bottom</li> <li>• Baking utensil too large for recipe</li> <li>• Pans touching each other or oven walls</li> </ul>
Food too brown on bottom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven not preheated</li> <li>• Using glass, dull or darkened metal pans</li> <li>• Incorrect rack position</li> <li>• Pans touching each other or oven walls</li> </ul>
Food is dry or has shrunk excessively	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven temperature too high</li> <li>• Baking time too long</li> <li>• Oven door opened frequently</li> <li>• Pan size too large</li> </ul>
Food is baking or roasting too slowly	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven temperature too low</li> <li>• Oven not preheated</li> <li>• Oven door opened frequently</li> <li>• Tightly sealed with aluminum foil</li> <li>• Pan size too small</li> </ul>
Piecrusts do not brown on bottom or crust is soggy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baking time not long enough</li> <li>• Using shiny steel pans</li> <li>• Incorrect rack position</li> <li>• Oven temperature is too low</li> </ul>
Cakes pale, flat and may not be done inside	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven temperature too low</li> <li>• Incorrect baking time</li> <li>• Cake tested too soon</li> <li>• Oven door opened too often</li> <li>• Pan size may be too large</li> </ul>

Cakes high in middle with crack on top	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven temperature too high</li> <li>• Baking time too long</li> <li>• Pans touching each other or oven walls</li> <li>• Incorrect rack position</li> <li>• Pan size too small</li> </ul>
Piecrust edges too brown	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven temperature too high</li> <li>• Edges of crust too thin</li> </ul>

## COOKTOP

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

## OVEN

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

# Installation Requirements

## TOOLS AND PARTS

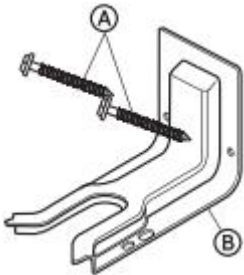
Gather the required tools and parts before starting installation. Read and follow the instructions provided with any tools listed here.

### TOOLS NEEDED

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

### PARTS SUPPLIED

Check that all parts are included.



A 16 × 1 7/8" Screws (2)

B Anti-tip Bracket

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

### PARTS NEEDED

#### If using a power supply cord:

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

#### If direct wiring:

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

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

# Installation Requirements

## LOCATION REQUIREMENTS

### VENTILATION

**IMPORTANT:** Observe all governing codes and ordinances.

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

### TEMPERATURE

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

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

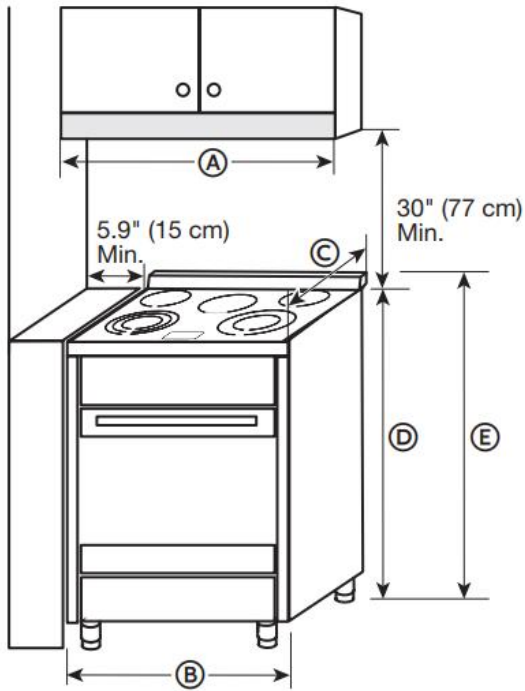
### GENERAL

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

**DIMENSIONS**

**PRODUCT/OPENING**

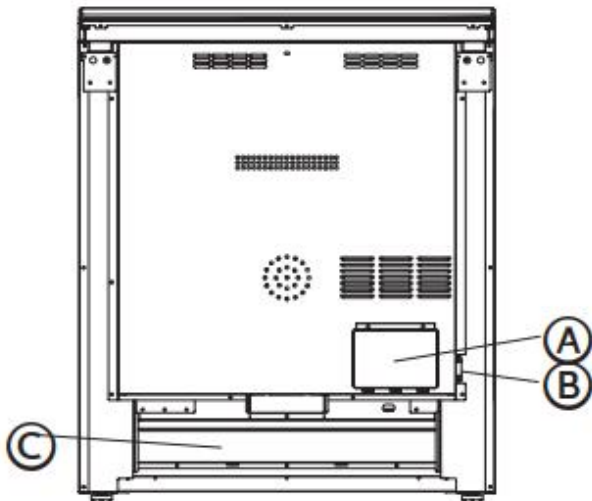
Opening dimensions shown are for 25" (64 cm) countertop depth, 24" (61 cm) base cabinet depth and 36" (91.4 cm) countertop height.



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

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

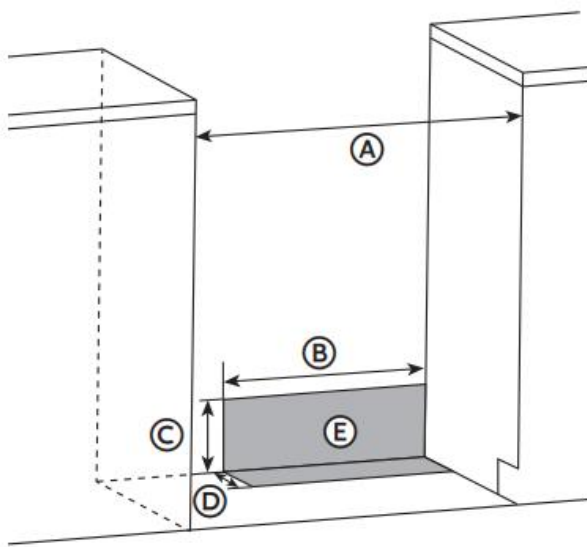
**BACK OF RANGE**



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

**POWER SUPPLY**

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



- A 30" (76 cm)
- B 17 1/2" (44 cm)
- C 7 1/4" (18.4 cm)
- D 3" (7.6 cm)
- E Recommended Location for Electrical Outlet

**ELECTRICAL REQUIREMENTS**

**IMPORTANT:** This appliance is manufactured with the chassis connected to the neutral by a green ground jumper wire. Use a 3-wire, UL listed, 50-amp power supply cord (pigtail); or if local codes do not permit ground through the neutral, use a 4-wire power supply cord rated at 250 volts, 50 amps and intended for use with ranges. The ground must be revised so the green ground wire of the 4- wire power supply is connected to the chassis. See "4-Wire Connection: "Power Supply Cord" and "Direct Wire - U.S.A. Only" "4-Wire Connection (Ungrounded Neutral)" sections.

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

To properly install your range, you must determine the type of electrical connection you will be using and follow the instructions provided for it here.

- Range must be connected to the proper electrical voltage and frequency as specified on the model/serial number rating plate. All models are dual rated, and designed to be connected to either 120/208 or 120/240V AC, 60Hz, 3- wire or 4-wire, single-phase power supply.

Voltage and Frequency	Amps	Circuit Required
240V, 60 Hz	50 A	50 Amp Circuit
208V, 60 Hz	43 A	45 Amp Circuit

- When a 4-wire, single phase 120/240 volt, 60 Hz., AC only electrical supply is available, a 50-amp maximum circuit protection is required (or, if specified on the model/serial rating plate, when a 4-wire, single phase 120/208 volt 60 Hz., AC only electrical supply is available, a 45-amp maximum circuit protection is required).

- For direct wire installations, install a suitable conduit box (not furnished). An appropriately sized, UL conduit connector must be used to correctly attach the conduit to the junction box.

**IMPORTANT:** Local Codes may vary; installation electrical connections and grounding must comply with all applicable local codes.

#### **ELECTRICAL REQUIREMENTS - U.S.A. ONLY**

Do not use an extension cord.

Be sure that the electrical connection and wire size are adequate and in conformance with the National Electrical Code, ANSI/ NFPA No. 70-latest edition and all local codes and ordinances.

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

National Fire Protection

Association One Batterymarch

Park

Quincy, MA 02269



## **WARNING**



### **Electrical Shock Hazard**

The electrical power to the oven branch circuit must be shut off while line connections are being made.

Do not use an extension cord with this appliance.

Electrical ground is required on this appliance. The free end of the green wire (the ground wire) must be connected to a suitable ground. This wire must remain grounded to the oven.

If cold water pipe is interrupted by plastic, non metallic gaskets, union connections or other insulating materials, **DO NOT** use for grounding.

**DO NOT** ground to a gas pipe.

**DO NOT** have a fuse in the **NEUTRAL** or **GROUNDING** circuit. A fuse in the **NEUTRAL** or **GROUNDING** circuit could result in an electrical shock.

Check with a qualified electrician if you are in doubt as to whether the appliance is properly grounded.

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

The range is not equipped with a power cord. The range can be fitted with a 3 or 4-wire NEMA 14-50 or 10-50 type SRDT or ST (as required) power cord rated at 250 volt AC minimum, 50 amp, with 3 open-end spade lug connectors with upturned ends or closed loop connectors and marked for use with ranges.

- A UL listed strain relief must be attached to the range to hold the power cord.



- Do not use an aluminum wire receptacle with copper-wired power cord and plug (or vice versa). The proper wiring and receptacle is a copper-wired power cord with a copper-wired receptacle.
- The electrical outlet should be located so that the power cord is accessible when the range is in the installed position.

## ELECTRICAL REQUIREMENTS - CANADA ONLY



### WARNING



#### Electrical Shock Hazard

Disconnect power before servicing.

Plug into a grounded outlet.

Do not use an extension cord.

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

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

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

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

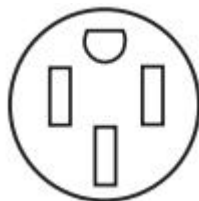
Canadian Standards

Association 178 Rexdale Blvd.

Toronto, ON M9W 1R3

CANADA

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



- Do not use an extension cord.

# Installation Instructions

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

## STEP 1 - UNPACK RANGE

### **WARNING**

#### **Excessive Weight Hazard**

Use two or more people to move and install range.

Failure to do so can result in back or other injury.

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

#### **NOTES:**


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

## STEP 2 - INSTALL ANTI-TIP BRACKET

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

### **WARNING:** Tip Over Hazard

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

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

#### **1: LOCATE THE BRACKET**

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

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

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

2. Position the side of the bracket against either the left or right cabinet. If there is no adjacent cabinet, align the edge of the bracket with the side panel of the range in its final location. If the countertop overhangs the cabinet, offset the bracket from the cabinet by the amount of overhang.

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

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

## 2: SECURE THE BRACKET

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

FLOOR Installation:

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

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

Figure 10

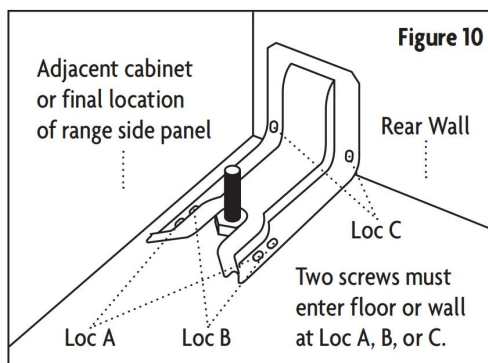
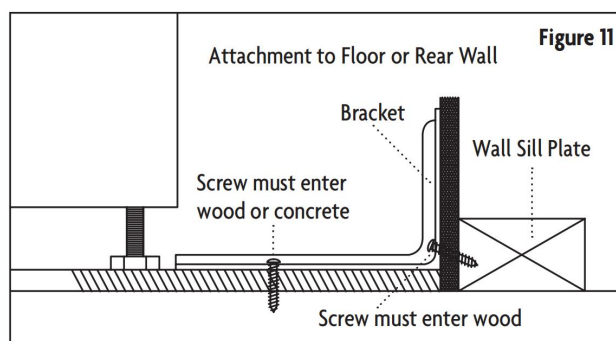


Figure 11



## 3: CHECK THE BRACKET

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

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

### STEP 3 - MAKE ELECTRICAL CONNECTION

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

#### POWER CORD - U.S.A. ONLY



## WARNING



#### Electrical Shock Hazard

Disconnect power before servicing.

Use a new 50 amp UL listed or CSA certified power supply cord for 240V, 45amp for 208V.

Plug into a grounded outlet.

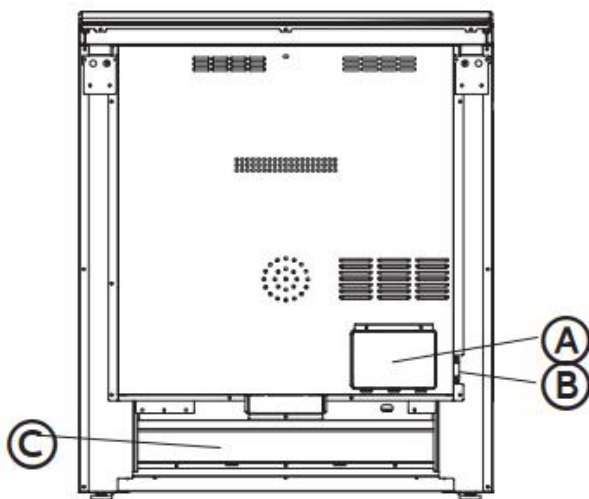
Do not use an extension cord.

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

#### 3-WIRE CONNECTION: POWER SUPPLY CORD

**IMPORTANT:** Use this method only if local codes permit connecting chassis ground conductor to neutral wire of power supply cord.

1. Disconnect power.
2. Remove the access panel located on the bottom right-hand side of the back panel to uncover the electrical terminal block.



A Access Panel to Electrical Supply Connection

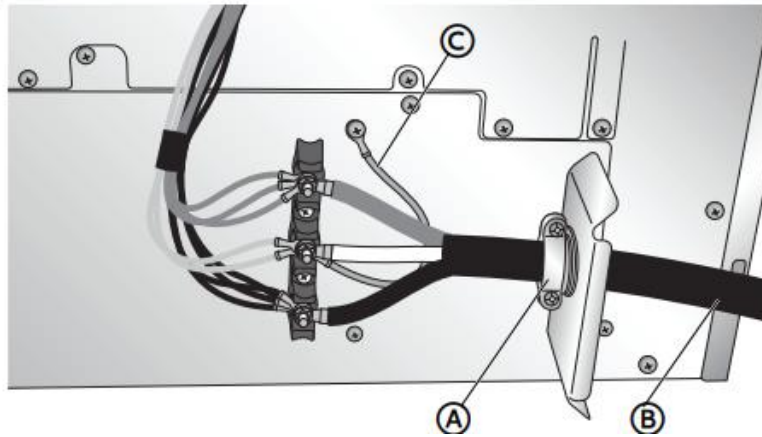
B Power Cord Opening

C Recessed Area

3. Install a UL listed strain relief (not provided) to the power cord opening in the bracket, and then completely tighten the strain relief nut.

4. Thread the end of the power cord through the strain relief.

**NOTE:** Allow enough slack to connect the wires to the terminal block.



A UL Listed Strain Relief

B Power Cord

C Jumper Wire

5. Using a 5/16" nut driver and one of the -0-32 hex nuts, connect the neutral (white) wire from the power cord to the center terminal block post along with the green jumper wire from the range.

6. Using 10-32 hex nuts, connect the red and black wires from the power cord to the outer posts of the terminal block with the corresponding red and black wires from the range.

7. Tighten the hex nuts completely, and then verify the connection.

**NOTE:** For power supply cord replacement, use only a power cord rated at 250 volts minimum, 50-amps that is marked for use with nominal 1 3/8" (3.5 cm) diameter connection opening, with ring terminals and marked for use with ranges.

8. Position the lower part of the strain relief under the power cord and tighten the strain relief screws.

**NOTE:** Before tightening, make sure the strain relief is positioned over the cord and NOT the wires.

9. Replace the electrical access panel.

10. Plug range into grounded outlet.

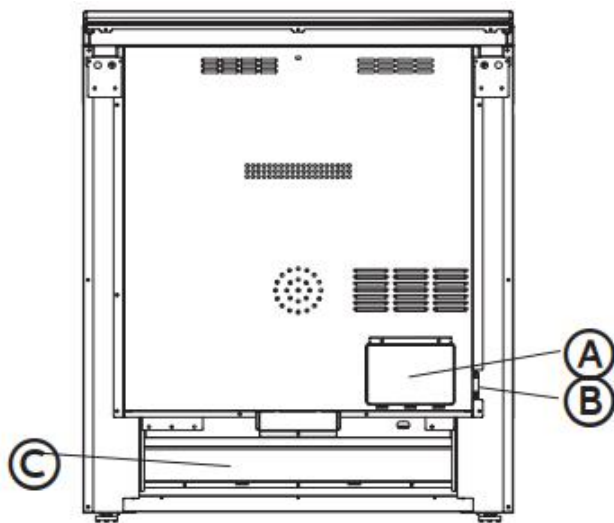
11. Tuck excess power cord into the recessed area of the back panel.

#### 4-WIRE CONNECTION: POWER SUPPLY CORD

**IMPORTANT:** Use this method for new branch-circuit installations (1996 NEC), mobile homes, recreational vehicles, or in an area where local codes prohibit grounding through the neutral.

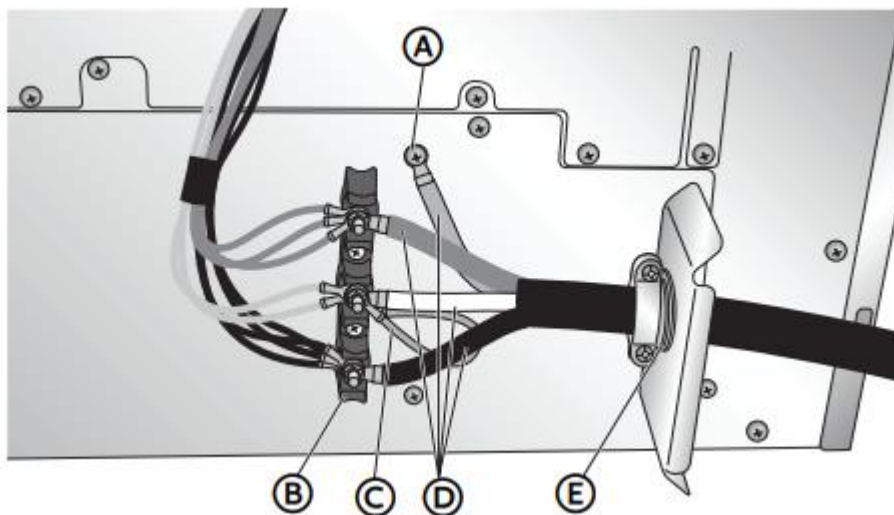
1. Disconnect power.

2. Remove the access panel located on the bottom right-hand side of the back panel to expose the electrical terminal block.



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

3. Install a UL listed strain relief to the power cord opening in the support bracket, and fully tighten the strain relief nut.
4. Feed the power supply cord through the strain relief. Allow enough slack to easily attach the wiring to the terminal block.



- A Ground Screw
- B Terminal Block
- C Jumper Wire
- D Power Cord Wires
- E UL Listed Strain Relief

5. Remove the green jumper wire from under the ground screw and replace with the green wire from the power cord and tighten ground screw.
6. Loop the green jumper wire removed from the ground screw back onto its end that is fastened to the center post on the terminal block.
7. Use 5/16" nut driver to connect the neutral (white) wire to the center terminal block post with one of the 10-32 hex nuts.
8. Using 10-32 hex nuts, connect the red and black wires from the power cord to the outer posts of the terminal block with the corresponding red and black wires from the range.
9. Tighten the hex nuts completely, and then verify the connection.

**NOTE:** For power supply cord replacement, use only a power cord rated at 250 volts minimum, 50-amps that is marked for use with nominal 1 & 3/8" (3.5cm) diameter connection opening, with ring terminals and marked for use with ranges.

10. Position the lower part of the strain relief under the power cord and tighten the strain relief screws.

**NOTE:** Before tightening, make sure the strain relief is positioned over the cord and NOT the wires.

11. Replace the electrical access panel.

12. Plug range into grounded outlet.

13. Tuck excess power cord into the recessed area of the back panel.

**POWER CORD - CANADA ONLY**



**WARNING**



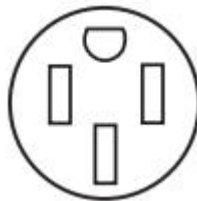
**Electrical Shock Hazard**

Plug into a grounded outlet.

Do not use an extension cord.

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

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



2. Go to STEP 4 - INSTALL RANGE.

**DIRECT WIRE - U.S.A. ONLY**



**WARNING**



**Electrical Shock Hazard**

Disconnect power before servicing.

Improper connection of aluminum house wiring and copper appliance leads can result in an electrical hazard or fire. If the home has aluminum wiring, only use connectors designed and UL listed for joining copper to aluminum and precisely follow the manufacturer's recommended procedure. Aluminum-to-Copper connections must conform with local codes.

Use 8 gauge copper or 6 gauge aluminum wire.

Electrically ground range.

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

**Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. Ask your dealer to recommend a qualified technician or an authorized repair service.**

- A circuit breaker is recommended.

- The range can be connected directly to the circuit breaker box (or fused disconnect) through flexible or nonmetallic sheathed, copper or aluminum cable.
- Allow at least 6 ft (1.8 m) 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 tech sheet and wiring diagram are included with the range.

This appliance is manufactured with the chassis connected to the neutral by a green ground jumper wire. After making sure that the power has been turned off, connect the flexible conduit from the oven to the junction box using a UL listed conduit connector. The Grounded Neutral and Ungrounded Neutral Graphics on the following pages and the instructions provided, present the most common way of connecting the ovens. Your local codes and ordinances, of course, take precedence over these instructions. Complete electrical connections according to local codes and ordinances.

### 3-WIRE CONNECTION (GROUNDED NEUTRAL)



## WARNING



#### Electrical Shock Hazard

Grounding through the neutral conductor is prohibited for new branch-circuit installations (1996 NEC); mobile homes; and recreational vehicles, or in an area where local codes prohibit grounding through the neutral conductor. For installations where grounding through the neutral conductor is prohibited, see the Ungrounded Neutral graphic.

Use grounding terminal or lead to ground unit.

Connect neutral terminal or lead to branch circuit neutral in usual manner.

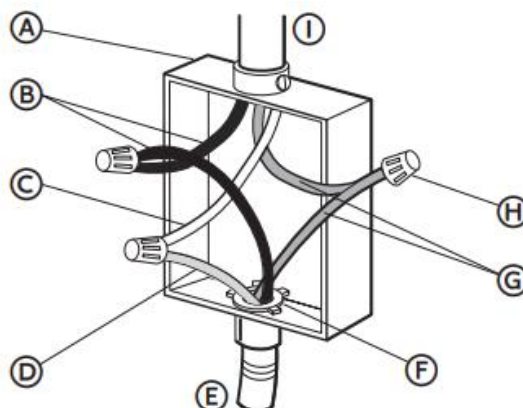
Failure to do so could result in death, fire or electric shock.

#### Connect to the House Electrical Supply

**IMPORTANT:** Use the 3-wire cable from home power supply where local codes permit a 3-wire connection.

1. Disconnect power.

#### Grounded Neutral





- A Junction Box
- B Black Wires
- C Neutral (White) Wire
- D Ground (Green or Bare) Wire
- E Cable from Range
- F UL Listed Conduit Connector
- G Red Wires
- H UL Listed Wire Connectors
- I House Electrical Supply

2. Connect the 2 black wires B together using a UL listed wire connector.
3. Connect the neutral (white) wire C and the ground (green or bare) wired (of the range cable) using a UL listed wire connector.
4. Connect the 2 red wires G together using a UL listed wire connector.
5. Install junction box cover.

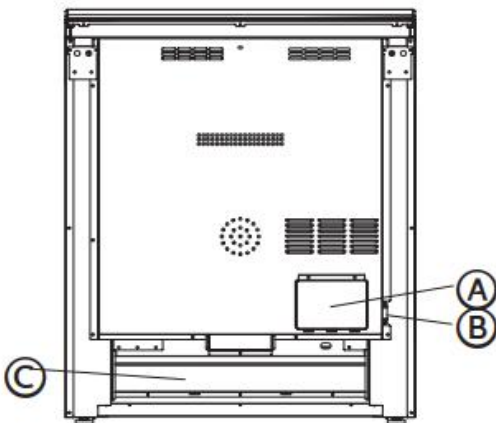
**Connect to the Range**

**IMPORTANT:** Use this method only if local codes permit connecting chassis ground conductor to neutral wire of power supply cord.

1. Feed the electric cable wires through the flexible metal conduit.

**NOTE:** Allow enough slack to easily attach the wires to the terminal block.

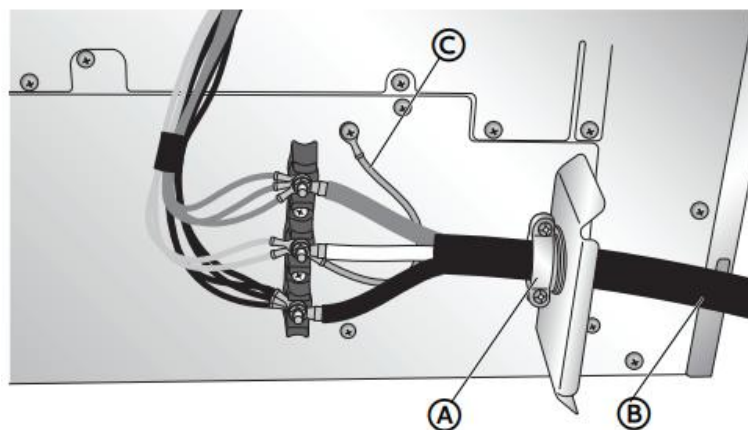
2. Remove the access panel located on the bottom right-hand side of the back panel to uncover the electrical terminal block.



- A Electrical Access Panel
- B Conduit Opening
- C Recessed Area

3. Install a UL listed strain relief (not provided) to the conduit opening in the bracket, and then completely tighten the strain relief nut.
4. Thread the end of the conduit through the strain relief.

**NOTE:** Allow enough slack to connect the wires to the terminal block.



- A Jumper Wire
- B UL Listed Strain Relief
- C Conduit

5. Using a 5/16" nut driver and one of the 10-32 hex nuts, connect the ground (green or bare) wire from the flexible metal conduit to the center terminal block post along with the green jumper wire from the range.
6. Using 10-32 hex nuts, connect the red and black wires from the power cord to the outer posts of the terminal block with the corresponding red and black wires from the range.
7. Tighten the hex nuts completely, and then verify the connection.
8. Position the lower part of the strain relief under the flexible metal conduit and tighten the strain relief screws.

**NOTE:** Before tightening, make sure the strain relief is positioned over the flexible metal conduit and NOT the wires.

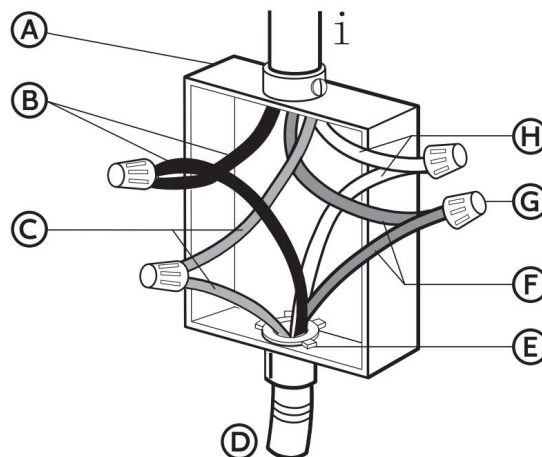
9. Replace the electrical access panel.
10. Tuck excess conduit into the recessed area of the back panel.

#### 4-WIRE CONNECTION (UNGROUNDING NEUTRAL)

Connect to the House Electrical Supply - U.S.A. Only

**IMPORTANT:** Use the 4-wire cable from home power supply in the U.S. where local codes do not allow grounding through neutral, new branch circuit installations (199e NEC), mobile homes and recreational vehicles, new construction and in Canada.

#### Ungrounded Neutral



A Junction Box

B Black Wires

C Red Wires

D Cable from Range

E UL listed or CSA Approved  
Conduit Connector

F Ground (Green or Bare)  
Wires

G UL Listed Wire Connector

H Neutral (White) Wires

I House Electrical Supply

1. Connect the 2 black wires B together using a UL listed wire connector.
2. Connect the 2 red wires C together using a UL listed wire connector.
3. Connect the 2 neutral (white) wires H together using a UL listed wire connector.
4. Connect the ground (green or bare) wire F from the range cable to the ground (green or bare) wire (in the junction box) using a UL listed wire connector.
5. Install junction box cover.

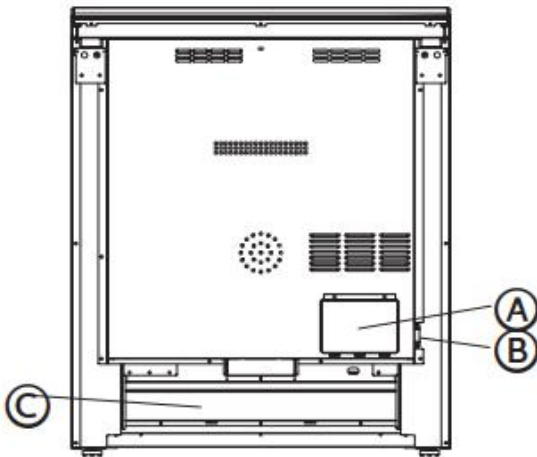
### Connect to the Range

**IMPORTANT:** Use this method for new branch-circuit installations (1996 NEC), mobile homes, recreational vehicles, or in an area where local codes prohibit grounding through the neutral.

1. Feed the electric cable wires through the flexible metal conduit.

**NOTE:** Allow enough slack to easily attach the wires to the terminal block.

2. Remove the access panel located on the bottom right-hand side of the back panel to expose the electrical terminal block.



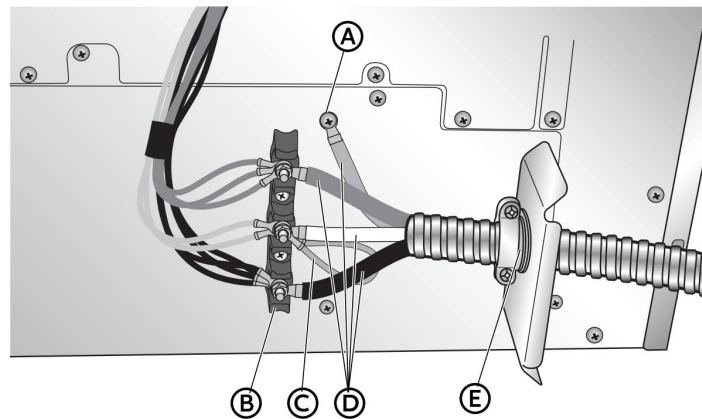
A Electrical Access Panel

B Conduit Opening

C Recessed Area

3. Install a UL listed strain relief to the flexible metal conduit opening in the support bracket, and fully tighten the strain relief nut.

4. Feed the flexible metal conduit through the strain relief. Allow enough slack to easily attach the wiring to the terminal block.



A Ground Screw

B Terminal Block

C Jumper Wire

D Electrical Cable Wires

E UL Listed Strain Relief

5. Remove the green jumper wire from under the ground screw and replace with the green wire from the flexible metal conduit and tighten ground screw.

6. Loop the green jumper wire removed from the ground screw back onto its end that is fastened to the center post on the terminal block.
7. Use 5/16" nut driver to connect the neutral (white) wire to the center terminal block post with one of the 10-32 hex nuts.
8. Using 10-32 hex nuts, connect the red and black wires from the power cord to the outer posts of the terminal block with the corresponding red and black wires from the range.
9. Tighten the hex nuts completely, and then verify the connection.
10. Position the lower part of the strain relief under the flexible metal conduit and tighten the strain relief screws.  
**NOTE:** Before tightening, make sure the strain relief is positioned over the flexible metal conduit and NOT the wires.
11. Replace the electrical access panel.
12. Tuck excess conduit into the recessed area of the back panel.

#### STEP 4 - INSTALL RANGE

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

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



3. Slowly attempt to tilt the range forward.  
If you encounter immediate resistance, the range foot is engaged in the anti-tip bracket. Go to Step 8.
4. If the rear of the range lifts more than 1/2" (1.3 cm) off the floor without resistance, stop tilting the range and lower it gently back to the floor. The range foot is not engaged in the anti-tip bracket.

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

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

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

7. Repeat steps 1 through 3 to ensure that the range foot is engaged in the anti-tip bracket.

If the rear of the range lifts more than 1/2" (1.3 cm) off the floor without resistance, the anti-tip bracket may not be installed correctly. Do not operate the range without anti-tip bracket installed and engaged.

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

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

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

#### **STEP 5 - COMPLETE INSTALLATION**

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

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

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

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

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

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

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

Contact a qualified electrician to verify the electrical supply.

# Kenmore®

For Customer Care go to:

[www.kenmore.com/contact-us/](http://www.kenmore.com/contact-us/)

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



# Manual de Uso y Cuidado

# Kenmore® Cocina Eléctrica

**Modelo:** 982.9683#

Transform SR Brands Management LLC  
Hoffman Estates, IL, U.S.A. 60179 U.S.A  
[www.kenmore.com](http://www.kenmore.com)







## REGISTRO DEL PRODUCTO

En el espacio siguiente, registre la fecha de compra, el modelo y el número de serie de su producto. Encontrará el modelo y el número de serie impresos en una etiqueta de identificación ubicada en el borde interior derecho de la cavidad del horno. Tenga esta información disponible siempre que se comunique con Sears acerca de su producto.

Número de modelo: \_\_\_\_\_ Fecha de Compra: \_\_\_\_\_

N.º de Serie: \_\_\_\_\_

Guarde estas instrucciones y adjunte su recibo de venta para referencia futura.

## ***Garantía Limitada de Kenmore***

*Los productos Kenmore® son vendidos y distribuidos por Kenmore y distribuidores autorizados y licenciarios de Kenmore en varios países.*

*Para obtener información sobre la garantía limitada y el proveedor autorizado aplicable a su producto y país, visite: <https://www.kenmore.com/warranty-information/>*

*Para obtener una copia impresa, contáctenos al 1-844-553-6667 o en la siguiente dirección:*

***ATENCIÓN: Solicitud de Garantía Kenmore***  
***5407 Trillium Suite B120***  
***Hoffman Estates, IL 60192***

# CATALOGUE

SEGURIDAD DE LA COCINA.....	6
PARTES Y CARACTERÍSTICAS.....	13
PANEL DE CONTROL.....	14
USO DE LA ESTUFA DE PARRILLA.....	17
USO DEL HORNO.....	24
CUIDADO DE LA COCINA.....	39
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	47
REQUISITOS DE INSTALACIÓN.....	51

# SEGURIDAD DE LA COCINA

## Tu seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en tu electrodoméstico. Leer y seguir todos las advertencias de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo te alerta sobre peligros potenciales que pueden causar lesiones graves o la muerte, a ti o a otras personas. Todos los mensajes de seguridad seguirán el símbolo de alerta de seguridad y estarán acompañados por la palabra "PELIGRO", "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN".

Estas palabras significan:



Una situación inminentemente peligrosa. Podría morir o sufrir lesiones graves si no sigue inmediatamente las instrucciones.



Una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar la muerte o lesiones corporales graves.



Una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones moderadas o leves.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, cómo reducir el riesgo de lesiones y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

## SOBRE EL SOPORTE ANTIVUELCO

# ADVERTENCIA



### Peligro de vuelco

Un niño o un adulto pueden volcar la cocina y morir.

Conecte el soporte antivuelco al pie trasero de la cocina.

Vuelva a conectar el soporte antivuelco si mueve la cocina.

Consulte las instrucciones de instalación para obtener más detalles.

El no seguir estas instrucciones puede provocar la muerte o quemaduras graves a niños y adultos.

Soporte  
Antivuelco



Cómo asegurarse de que el soporte antivuelco esté instalado:

- Deslice la cocina hacia adelante.
- Busque el soporte antivuelco fijado de forma segura al piso.
- ↻ Deslice la cocina hacia atrás para que el pie trasero de la cocina quede debajo del soporte antivuelco.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## INTRUCCIONES

**ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones a personas o daños al usar la cocina, siga las precauciones básicas, que incluyen las siguientes:

- **⚠ADVERTENCIA** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA COCINA, LA COCINA DEBE ESTAR FIJADA CON DISPOSITIVOS ANTIVUELCO INSTALADOS CORRECTAMENTE. PARA COMPROBAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN INSTALADOS CORRECTAMENTE, DESLICE LA COCINA COMPLETAMENTE HACIA ADELANTE, BUSQUE EL SOPORTE ANTIVUELCO FIJADO DE FORMA SEGURA AL PISO DETRÁS DE LA COCINA Y DESLICE LA COCINA COMPLETAMENTE HACIA ATRÁS HASTA QUE EL PIE TRASERO DE LA COCINA ESTÉ DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.
- **⚠ADVERTENCIA** NUNCA use este aparato como calefactor de ambiente para calentar la habitación. Esto puede provocar intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.
- **⚠ADVERTENCIA** NUNCA cubra ninguna ranura, orificio o paso en la parte inferior del horno ni cubra una rejilla completa con materiales como papel de aluminio. Esto bloquea el flujo de aire a través del horno y puede causar intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un incendio.
- **⚠PRECAUCIÓN** No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes encima de la cocina o
- No deje a los niños solos - Los niños no deben quedarse solos o sin supervisión en el área donde se esté usando la cocina. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte de la cocina.
- Use ropa adecuada - Nunca use prendas holgadas o colgadas mientras usa la cocina.
- Servicio por parte del usuario - No repare ni reemplace ninguna pieza de la cocina a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio técnico debe ser realizado por un técnico calificado.
- Almacenamiento en o sobre la cocina - No se deben almacenar materiales inflamables en un horno o cerca de las unidades de superficie.
- No use agua sobre incendios de grasa - Apague el fuego o la llama o use un extintor de tipo químico seco o de espuma.
- Use solo agarraderas secas - Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden causar quemaduras por vapor. No deje que la agarradera toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla u otro paño voluminoso.

en la protección posterior de la  
cocina; los niños que se suban a la  
cocina para alcanzar artículos  
podrían lesionarse gravemente.

# **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

## **INTRUCCIONES**

- **NO TOQUE LAS UNIDADES DE SUPERFICIE NI LAS ÁREAS CERCA DE LAS UNIDADES** - Las unidades de superficie pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las áreas cerca de las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de superficie o las áreas cercanas a las unidades hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Entre esas áreas se encuentran la estufa de parrilla y las superficies frente a la estufa de parrilla.
- Nunca deje las unidades de superficie desatendidas a niveles de calor alto - El hervor causa salpicaduras de humo y grasa que pueden encenderse.
- Utensilios de cocina esmaltados - Solo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, barro o esmaltados son adecuados para el uso en la superficie de cocción sin romperse debido al cambio brusco de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben estar girados hacia adentro y no sobresalir de las unidades de superficie adyacentes - Para reducir el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables y derrames debido al contacto accidental con el utensilio, el mango de un utensilio debe colocarse de manera que esté girado hacia adentro y no se extienda sobre las unidades de
- Limpie la estufa de parrilla con precaución - Si usa una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir emanaciones nocivas si se aplican sobre una superficie caliente.
- Tenga cuidado al abrir la puerta - Deje escapar el aire caliente o el vapor antes de retirar o reemplazar los alimentos.
- No caliente envases de alimentos sin abrir - La acumulación de presión puede hacer que el envase explote y cause lesiones.
- Mantenga libres de obstrucciones los conductos de ventilación del horno.
- Colocación de las rejillas del horno - Coloque siempre las rejillas del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si necesita mover la rejilla mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera toque el elemento calefactor caliente del horno.
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO** - Los elementos calefactores pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies



superficie adyacentes.

interiores del horno hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Otras superficies del artefacto pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras; entre estas superficies se encuentran las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## INTRUCCIONES

- Instalación correcta - La cocina, una vez instalada, debe estar conectada a tierra eléctricamente de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70. En Canadá, la cocina debe estar conectada a tierra eléctricamente de acuerdo con el Código Eléctrico Canadiense. Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra la cocina correctamente.
  - Desconecte la alimentación eléctrica antes de reparar el electrodoméstico.
  - El uso incorrecto de las puertas o cajones de los electrodomésticos, como subirse, apoyarse o sentarse sobre ellos, puede provocar lesiones.
  - • Mantenimiento - Mantenga el área de la cocina libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Para unidades con campana extractora:**
- • Limpie las campanas extractoras con frecuencia - No se debe permitir que la grasa se acumule en la campana o el filtro.
  - • Cuando cocine flambeados bajo la campana extractora, encienda el ventilador.

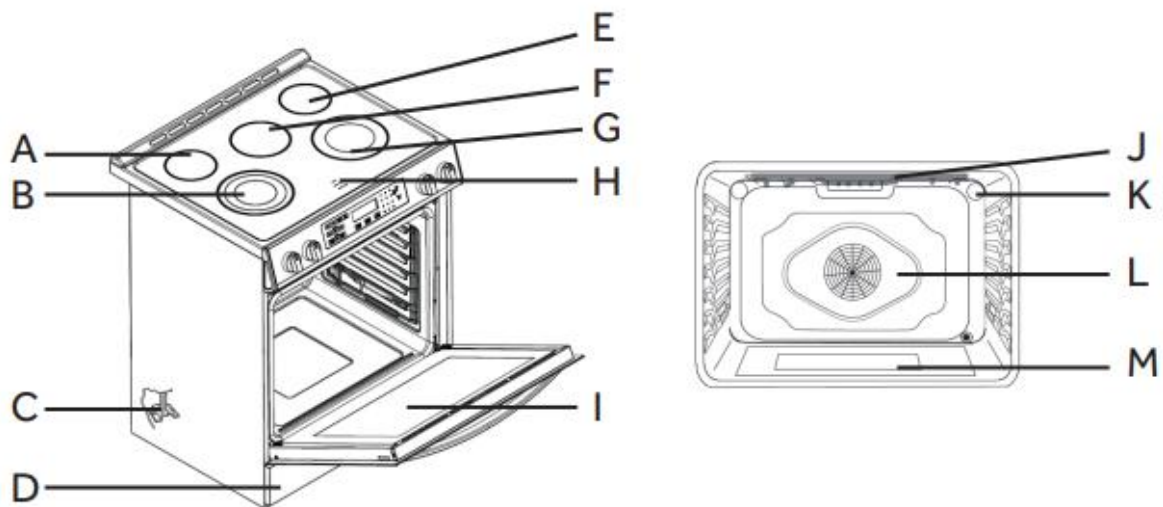
## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### INTRUCCIONES

Advertencias de la Proposición 65 del Estado de California:

**⚠ ADVERTENCIA** Este producto contiene bpa, California sabe que el BPA causa defectos congénitos u otros peligros reproductivos, así como compuestos de plomo y plomo, California desconoce que el BPA puede causar cáncer, defectos congénitos u otros peligros reproductivos. Para obtener más información, consulte: [www.p65warnings.ca.gov](http://www.p65warnings.ca.gov).

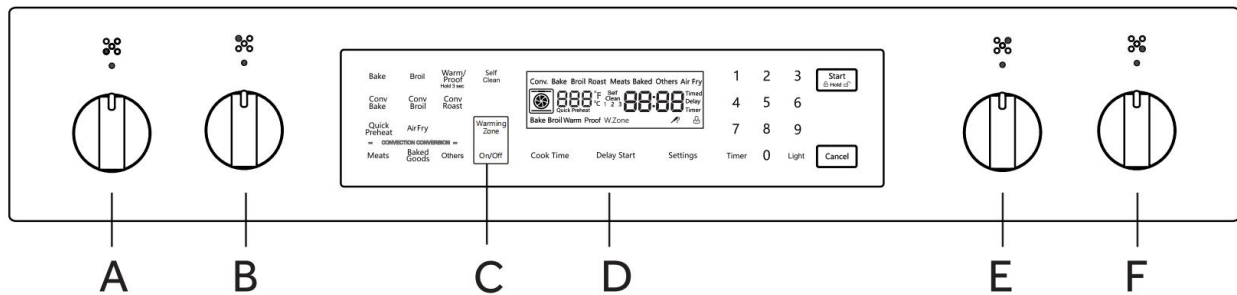
# PARTES Y CARACTERÍSTICAS



- A. Hornilla trasera izquierda
- B. Hornilla delantera izquierda
- C. Soporte antivuelco
- D. Zócalo
- E. Hornilla trasera derecha
- F. Hornilla central
- G. Hornilla delantera derecha

- H. Luces indicadoras de superficie caliente
- I. Ventana de la puerta del horno
- J. Elemento de asar
- K. Luces del horno
- L. Ventilador de Convección y Elemento Posterior (no visible)
- M. Elemento inferior (no visible)

# PANEL DE CONTROL



A Hornilla delantera izquierda

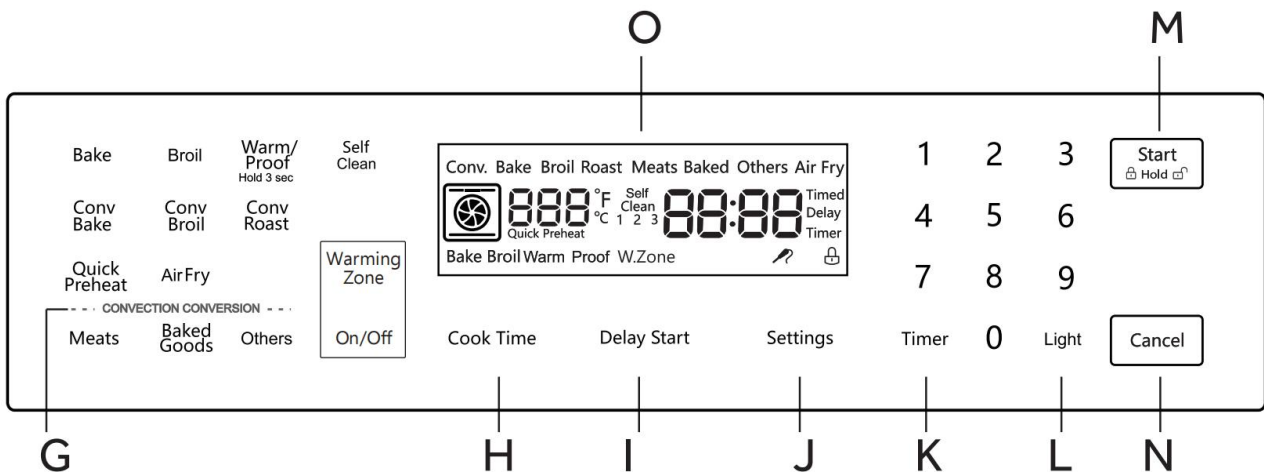
D Control táctil del horno

B Hornilla trasera izquierda

E Hornilla trasera derecha

C Hornilla central (mantener caliente)

F Hornilla delantera derecha



G Conversión a convección

L Luz

H Tiempo de cocción

M Inicio/Bloqueo de control (mantener presionado 3 segundos)

I Inicio diferido

N Cancelar

J Ajustes

O Pantalla

K Temporizador



Icono de la sonda para carne: este símbolo aparece en la pantalla cuando el sistema detecta una sonda para carne.



Icono de bloqueo para niños: después de mantener presionado el botón "Inicio" durante 3 segundos, el icono aparecerá en la pantalla.

**IMPORTANTE:** El reloj debe estar configurado para que funcionen las funciones programadas del horno.

**NOTA:** En caso de un corte de energía, se perderán todos los ajustes, incluida la hora del reloj. Cuando se restablezca la energía, el reloj deberá configurarse nuevamente.

### Guía de configuración del horno

#### Reloj

1. Presione "Settings" repetidamente hasta que la pantalla muestre " ---:-- Timed".
2. Presione los números para ingresar la hora.
3. Presione "Start" para guardar.



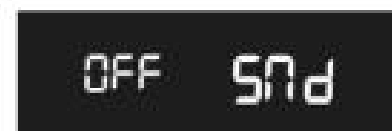
#### Selección de Fahrenheit o Celsius

1. Presione "Settings" repetidamente hasta que aparezca "Unidad" en la pantalla.
2. Presione "1" para seleccionar F (Fahrenheit) o (Celsius).
3. Presione "Start" para guardar.



#### Sonido

1. Presione "Settings" repetidamente hasta que aparezca "Snd" en la pantalla.
2. Presione "1" para seleccionar Encendido o Apagado.
3. Presione "Start" para guardar.



#### Ajuste de la temperatura del horno

1. Presione "Settings" repetidamente hasta que aparezca "t\_:AJ" en la pantalla.
2. Presione "1" para seleccionar el modo en el que desea ajustar la temperatura.
3. Presione "3" o "6" para seleccionar la temperatura.
4. Presione "Start" para guardar.



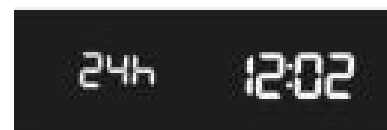
### Modo de demostración

1. Presione "Settings" repetidamente hasta que aparezca "dEno" en la pantalla.
2. Presione "1" para seleccionar Encendido o Apagado.
3. Presione "Start" para guardar.



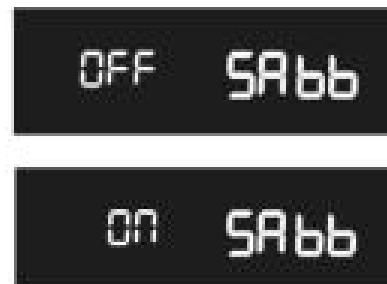
### Configuración del modo horario

1. Presione "Settings" repetidamente hasta que aparezca "12h" o "24h" en la pantalla.
2. Presione "1" para seleccionar "12h" o "24h".
3. Presione "Start" para guardar.



### Configuración del modo SÁBADO

1. Presione "Settings" repetidamente hasta que aparezca "SAbb" en la pantalla.
2. Presione "1" para seleccionar Encendido o Apagado.
3. Presione "Start" para guardar.



## USO DE LA ESTUFA DE PARRILLA

La zona de cocción vitrocerámica se iluminará en rojo cuando un elemento calefactor esté encendido. Es posible que algunas partes de la estufa de parrilla no se iluminen en rojo cuando un elemento esté encendido. Esto es normal. La zona de cocción se enciende y apaga cíclicamente, incluso cuando se configura en HI para evitar que el vidrio de la estufa de parrilla se sobrecaliente. Es normal que la superficie de vitrocerámica parezca cambiar de color cuando las zonas de cocción de la superficie están calientes. A medida que el vidrio se enfría, volverá a su color original.

**IMPORTANTE:** Para evitar daños permanentes por picado o rayado y mantener el estado de la superficie de la estufa de parrilla, limpie la placa después de cada uso. También se recomienda un limpiador especial para vitrocerámica y un raspador para estufa de parrilla para suciedad difícil de quitar. No utilice limpiadores abrasivos, esponjas de limpieza ni productos químicos fuertes para la limpieza. Todos los artículos necesarios para limpiar la vitrocerámica de su estufa de parrilla están disponibles en la mayoría de las tiendas de comestibles. Consulte la sección "Cuidado de la cocina" para obtener información adicional.

- Asegúrese de que las bases de los utensilios de cocina estén limpias y secas antes de usarlas. Los residuos y el agua pueden dejar depósitos al calentarse.
- Evite almacenar frascos o latas encima de la estufa de parrilla. Dejar caer un objeto pesado o duro sobre la estufa de parrilla podría romperla.
- Para evitar daños a la tapa o la estufa de parrilla, no deje una tapa caliente sobre la placa. A medida que la estufa de parrilla se enfría, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la placa, y el vidrio vitrocerámico podría romperse al retirar la tapa.
- Para los alimentos que contienen azúcar en cualquier forma, limpie todos los derrames lo antes posible. Si se deja que los derrames azucarados se enfríen, pueden adherirse a la estufa de parrilla y provocar picaduras y marcas permanentes.
  - Deje que la estufa de parrilla se enfríe un poco.
  - Mientras usa guantes para horno, retire el derrame con un raspador mientras la superficie aún esté tibia.
- Para evitar rayones, no deslice utensilios de cocina o moldes para hornear sobre la estufa de parrilla. Los fondos de aluminio o cobre y los acabados rugosos en utensilios de cocina para hornear podrían dejar rayones o marcas en la estufa de parrilla.
- No cocine palomitas de maíz en recipientes preempaquetados de aluminio en la estufa de parrilla. Podrían dejar marcas de aluminio que no se pueden quitar por completo.
- Para evitar daños a la estufa de parrilla, no permita que objetos que puedan derretirse, como plástico o papel de aluminio, toquen ninguna parte de la estufa de parrilla.

- Para evitar daños a la estufa de parrilla, no la use como tabla de cortar.
- Para evitar daños a la estufa de parrilla, no cocine alimentos directamente sobre la placa.

## **Preparación de la estufa de parrilla antes del primer uso**

1. Si hay, retire todo el embalaje y la documentación de la superficie de la estufa de parrilla.
2. Limpie su superficie de vidrio. Se recomienda una limpieza a fondo con un limpiador para superficies de vidrio.
3. Coloque una cacerola de agua en cada una de las hornillas delanteras y enciéndalas a fuego ALTO durante al menos 30 minutos. Apague las hornillas delanteras.
4. Coloque una cacerola de agua en cada una de las hornillas traseras y enciéndalas a fuego ALTO durante al menos 30 minutos. Apague los quemadores traseros.

### **NOTAS:**

- Este procedimiento evapora cualquier aceite protector y la humedad acumulada durante el proceso de fabricación, y permite que los circuitos de control electrónico funcionen correctamente.
- Puede haber un ligero olor durante los primeros usos: esto es normal y se disipará.
- La superficie de cocción retendrá el calor y permanecerá caliente durante más de 20 minutos después de que se hayan apagado los elementos.

## **ELEMENTOS CALEFACTORES**

### **NOTAS:**

- Para un hervor más rápido con ollas de 10" (25.4 cm) o más grandes, use el elemento Even-Heat™ (triple anillo) con todos los elementos configurados en "Hi.".
- Para un mejor desempeño a fuego lento con sartenes de 10" (25.4 cm) o más grandes, use el elemento de tamaño doble configurado en "Single Lo.".
- Para un mejor desempeño para derretir con sartenes pequeñas, use el elemento Even-Heat™.

## **LUZ INDICADORA DE SUPERFICIE CALIENTE**

En las estufas de parrilla vitrocerámicas, las luces indicadoras de superficie caliente se encuentran en la placa de vidrio.

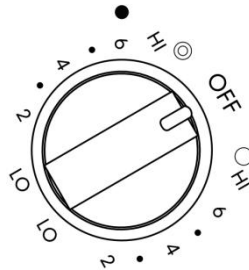
Las luces indicadoras de superficie caliente se iluminarán mientras cualquier zona de cocción esté demasiado caliente para tocarla, incluso después de que se haya apagado la zona de cocción de la superficie.

## **ELEMENTO DE COCCIÓN DOBLE ANILLO**



El elemento de cocción de tamaño doble ofrece la flexibilidad de usar utensilios de cocina más grandes.

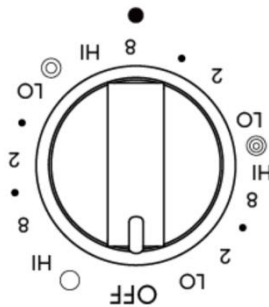
- Los elementos de tamaño único se pueden usar de la misma manera que un elemento normal.
- El tamaño doble combina el elemento simple y el exterior y se recomienda para utensilios de cocina de mayor tamaño.



### ELEMENTO TRIPLE ANILLO

El elemento de tres anillos ofrece flexibilidad porque cuenta con una amplia gama de configuraciones.

- La opción de calor alto se puede usar para hervir rápidamente pequeñas cantidades de líquido. Para reducir la potencia, gire la perilla hacia la derecha.
- El ajuste de Derretir está diseñado para alimentos delicados que requieren fuego lento, como derretir chocolate o mantener salsas calientes. Use utensilios de cocina del tamaño adecuado para el elemento de triple anillo.



### ELEMENTO ZONA PARA CALENTAR



## ADVERTENCIA

#### Peligro de intoxicación alimentaria

No deje reposar los alimentos en el horno durante más de una hora antes o después de cocinarlos.

Esto puede provocar intoxicación alimentaria o enfermedades.

- Use el elemento Zona para calentar para mantener calientes los alimentos cocidos. Una hora es el tiempo máximo recomendado para mantener la calidad de los alimentos.
- No use el elemento Zona para calentar para calentar alimentos fríos.
- El elemento Zona para calentar se puede usar solo o cuando se esté utilizando cualquiera de las otras zonas de cocción de la superficie.
- El área del elemento Zona para calentar no se iluminará en rojo cuando se encienda y apague cíclicamente. Sin embargo, el indicador de superficie caliente se iluminará mientras el elemento Zona para calentar esté en uso.
- Use solo utensilios de cocina recomendadas para usar en la estufa de parrilla.
- Cubra todos los alimentos con una tapa o papel aluminio. Al calentar productos horneados, deje una pequeña abertura en la tapa para que escape la humedad.
- No use envoltura plástica para cubrir los alimentos porque podría derretirse.
- Use agarraderas para retirar los alimentos.

## AJUSTES DE CALEFACCIÓN RECOMENDADOS PARA ESTUFAS DE PARRILLA

Los elementos calefactores no necesitan precalentamiento.

En la siguiente tabla se muestra una variedad de ajustes de calentamiento, ya que la temperatura requerida depende de:

- Tipo y calidad de la olla o sartén
- Tipo, cantidad y temperatura de los alimentos
- Elemento utilizado y preferencias del cocinero

TIPO DE ALIMENTO	AJUSTES DE CALOR ELEMENTOS RADIANTES
	Regulador de energía
Derretir mantequilla, chocolate	BAJO
Salsa delicada, arroz, salsas a fuego lento con mantequilla y yema de huevo	BAJO a Medio
Cocinar verduras, caldos de pescado, huevos -fritos o revueltos-, terminar cereales, pasta, leche, panqueques, pudín, cocinar carnes a fuego lento, cocinar verduras al vapor, palomitas de maíz, tocino, guisar carne, sopa, saltear verduras, salsas para espagueti	Medio
Estoofar carne, freír en sartén carne, pescado, huevos, saltear, dorar o sellar rápidamente carnes, mantener hervor rápido	Medio a ALTO

## PERILLAS DE CONTROL

# ADVERTENCIA



### Peligro de incendio

Apague todos los controles cuando termine de cocinar.

De no hacerlo, puede provocar la muerte o un incendio.

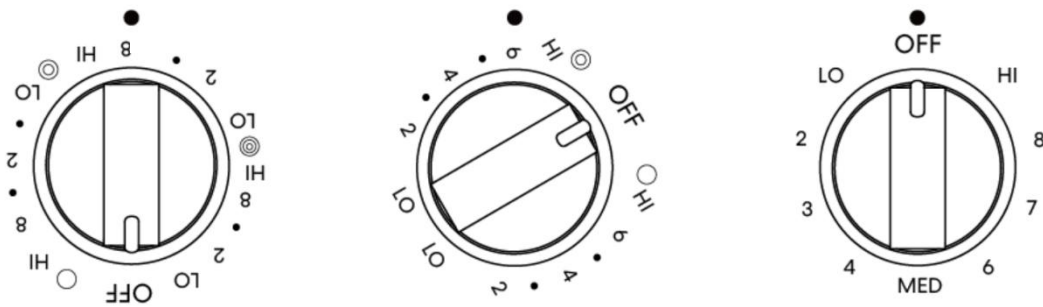
Las perillas de control giran en cualquier dirección y desde cualquier posición al ajuste de temperatura deseado o a APAGADO.

**NOTA:** Una vez que el elemento se apaga, la luz indicadora de superficie caliente permanecerá encendida hasta que la temperatura de la superficie del elemento se haya enfriado.

La ubicación de cada perilla corresponde a la ubicación del elemento calefactor que controla.

**Para encender cualquier elemento calefactor:**

- PRESIONE HACIA ABAJO la perilla y GIRE en cualquier dirección al ajuste de calor deseado.



## UTENSILIOS DE COCINA

La elección de la olla o sartén afecta directamente el rendimiento de la cocción (velocidad y uniformidad).

Para obtener mejores resultados, seleccione utensilios de cocina con las siguientes características.

### Base plana

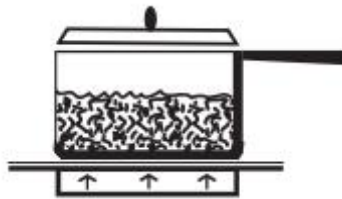
Use utensilios de cocina con fondo plano para una mejor conducción del calor y eficiencia energética.

Los utensilios de cocina con fondos redondos, curvos, acanalados o abollados pueden causar un calentamiento desigual y resultados de cocción deficientes.

- Para determinar si la base es plana, coloque el borde recto de una regla sobre el fondo del utensilio de cocina. Al girar la regla, no debe haber espacio ni luz visible entre esta y el utensilio de cocina.
- Se pueden usar utensilios de cocina diseñados con fondos ligeramente indentados o canales de expansión pequeños.

### Ajuste el diámetro de la olla al elemento

La base de la olla o sartén debe cubrir o coincidir con el diámetro del elemento que se está utilizando.



OLLA BALANCEADA



OLLA DESBALANCEADA

## CARACTERÍSTICAS DE LOS UTENSILIOS DE COCINA

- **Aluminio:** Calienta y enfría rápidamente. Freír, estofar, asar. Puede dejar marcas de metal en el vidrio.
- **Hierro fundido:** En una estufa de parrilla de vidrio, se calienta y enfría lentamente, pero retiene el calor y cocina de manera uniforme.
- **Cobre:** Estañado, calienta y enfría rápidamente. Ideal para cocinar gourmet, salsas de vino, platos con huevo.
- **Esmalte:** La respuesta depende del metal base. No recomendado. Las imperfecciones en el esmalte pueden rayar la estufa de parrilla.
- **Vidrio cerámico:** Calienta y enfría lentamente. No recomendado. Calienta demasiado lento. Las imperfecciones en el esmalte pueden rayar la estufa de parrilla.
- **Acero inoxidable:** Calienta y enfría moderadamente. Sopas, salsas, verduras y cocción general.

## CONSERVAS CASERAS



### PRECAUCIÓN

#### Peligro de intoxicación alimentaria

Para una conservación segura, es necesario destruir los microorganismos dañinos y sellar completamente los frascos. Al enlatar alimentos en una olla de baño de agua, se debe mantener un hervor suave pero constante durante el tiempo requerido. Al enlatar alimentos en una olla a presión, la presión debe mantenerse durante el tiempo requerido.

Después de ajustar los controles, es muy importante asegurarse de que se mantengan los niveles de hervor o presión prescritos durante el tiempo requerido.

De no hacerlo, puede provocar intoxicación alimentaria o enfermedades.

La conservación se puede realizar en una superficie de cocción lisa de vidrio o en una estufa de parrilla de elementos de serpentín tradicional.

- Al enlatar durante períodos prolongados, alterne el uso de las zonas de cocción de la superficie o los elementos entre tandas. Esto permite que las áreas utilizadas más recientemente se enfríen.
- Centre la olla de enlatar en la zona de cocción o el elemento de superficie más grande. En las estufas de parrilla eléctricas, las ollas de enlatar no deben extenderse más de 1/2" (1.3 cm) más allá de la zona de cocción o el elemento de superficie.
- No coloque la olla de enlatar en 2 zonas de cocción o elementos a la vez.
- En los modelos de vitrocerámica, use solo enlatadoras de fondo plano para evitar daños a la estufa de parrilla y los elementos.

Para obtener más información, comuníquese con su oficina local de extensión agrícola o consulte las guías publicadas sobre enlatado casero. Las empresas que fabrican productos para enlatar en el hogar también pueden ofrecer asistencia.

# USO DEL HORNO

Este horno multifunción combina las funciones de los modos de horno tradicionales con las funciones de los modos de convección modernos asistidos por ventilador en un solo horno. Use el control de Modo de cocción, ubicado en el panel de control, para seleccionar el modo de horno.

## **IMPORTANTE:**

Durante cualquier ciclo, los elementos calefactores se apagarán cuando se abra la puerta del horno y permanecerán apagados hasta que se cierre la puerta. Para mantener la temperatura del horno, limite las aperturas de la puerta durante la cocción.

## **ANTES DE USAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ**

1. Cierre la puerta del horno.
2. Presione BAKE.
3. Presione 500°F (260°C) en el teclado numérico.
4. Presione START.

**NOTA:** Deje que el horno funcione durante 30 minutos con la puerta cerrada y sin alimentos en la cavidad.

5. Apague el horno y luego abra la puerta del horno para permitir que el horno se enfríe.

**NOTA:** Cualquier olor que se pueda detectar durante este uso inicial se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno durante el almacenamiento.

## **GENERALIDADES**

**IMPORTANTE:** No coloque nada, incluidos platos, papel aluminio y bandejas de horno, en la parte inferior del horno cuando esté en funcionamiento para evitar dañar el esmalte.

1. Coloque los utensilios para hornear con comida en la rejilla provista con el horno.
2. Cierre la puerta del horno.  
**NOTA:** El horno no se puede programar con la puerta abierta.
3. Presione el modo de horno deseado, por ejemplo. HORNEAR.
4. Ajuste el horno a la temperatura deseada.
5. Presione START.

## **REJILLAS DEL HORNO**

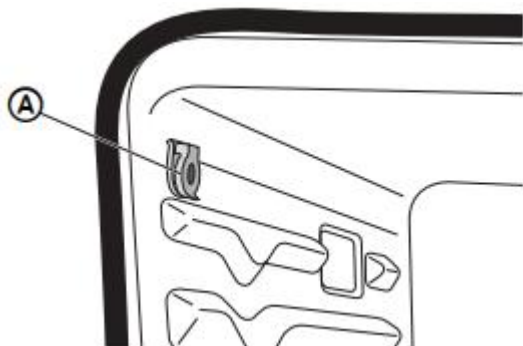
Las rejillas del horno se pueden colocar en cualquiera de las seis posiciones de altura dentro del horno.

Las rejillas del horno tienen un tope para evitar que se saquen completamente sin querer.

## TERMÓMETRO PARA CARNE

Use un termómetro para carne para determinar si la carne, las aves de corral y el pescado están cocidos al punto deseado. La temperatura interna, no la apariencia, se debe usar para determinar el punto de cocción.

A Enchufe para Sonda de Termómetro para Carne



Ⓐ Toma de sonda para termómetro de carne

## PRECALENTAMIENTO

Al iniciar un ciclo de Horneado por Convección o Asado por Convección, el horno comenzará a precalentarse después de presionar START. El horno tardará aproximadamente de 12 a 15 minutos en alcanzar los 350°F (177°C) con todas las rejillas del horno provistas dentro de la cavidad del horno. Las temperaturas más altas tardarán más en precalentarse. El ciclo de precalentamiento aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura real del horno superará la temperatura establecida para compensar el calor perdido al abrir la puerta del horno para colocar los alimentos en la rejilla. Esto asegura que la cocción comience a la temperatura adecuada. No abra la puerta mientras el horno se precalienta. Cuando el horno se haya calentado a la temperatura establecida, sonará un tono. Luego puede abrir la puerta y colocar los alimentos en el horno.

## MODOS DEL HORNO

### HORNEADO

Hornear es cocinar con aire caliente. Se utilizan ambos elementos, superior e inferior, del horno para calentar el aire, pero no se utiliza ningún ventilador para hacer circular el calor.

Siga las instrucciones de la receta o comida preparada para conocer la temperatura de horneado, el tiempo y la posición de la rejilla. El tiempo de horneado variará según la temperatura de los ingredientes y el tamaño, la forma y el acabado del utensilio de horneado.

La temperatura se puede ajustar de 170°F (77°C) a 550°F (288°C).

### Recomendaciones generales

- Para obtener mejores resultados, hornee los alimentos en una sola rejilla con al menos 1" - 1½" (2.5 - 4 cm) de espacio entre los utensilios para hornear y las paredes del horno.
- Use una rejilla al seleccionar el modo de horneado (Bake).
- Compruebe la cocción en el tiempo mínimo recomendado.
- Use utensilios para hornear de metal (con o sin acabado antiadherente), vidrio resistente al calor, vitrocerámica, cerámica u otros utensilios adecuados para el horno.
- Cuando use vidrio resistente al calor, reduzca la temperatura en 25°F (15°C) de la temperatura recomendada.
- Use bandejas para hornear con o sin lados o moldes para rollos de gelatina.
- Los moldes de metal oscuro o con revestimiento antiadherente se cocinarán más rápido y se dorarán más. Los utensilios para hornear aislados alargarán ligeramente el tiempo de cocción para la mayoría de los alimentos.
- No use papel de aluminio ni bandejas desechables de aluminio para cubrir ninguna parte del horno. El papel de aluminio es un excelente aislante térmico y el calor quedará atrapado debajo de él. Esto alterará el rendimiento de cocción y puede dañar el acabado del horno.
- Evite usar la puerta abierta como estante para colocar moldes.
- Consulte la sección Solución de problemas para obtener consejos sobre cómo resolver problemas de horneado.

### Tabla de horneado

ALIMENTO	POSICIÓN DE LA REJILLA	TEMP. °F (°C) (HORNO PRECALENTADO)	TIEMPO (MÍN)
<b>Tarta</b>			
Pastelitos	2	350 (175)	19-22
Bundt Cake	1	350 (175)	40-45
Pastel de Ángel	1	350 (175)	35-39
<b>Pay</b>			
2 tapas, fresco, 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 tapas, fruta congelada, 9"	2	375 (190)	68-78
<b>Galletitas</b>			
Azúcar	2	350-375 (175-190)	8-10
Chips de chocolate	2	350-375 (175-190)	8-13
Pasteles de chocolate	2	350 (175)	29-36
<b>Panes</b>			
Pan de levadura, molde de 9 x 5	2	375 (190)	18-22
Rollos de levadura	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuit	2	375-400 (190-205)	7-9
Magdalenas	2	425 (220)	15-19
<b>Pizza</b>	2	400-450 (205-235)	23-26



Congelada Fresca	2	475 (246)	15-18
---------------------	---	-----------	-------

**Para hornear:**

1. Cierre la puerta del horno.

**NOTA:** Los controles del horno no se pueden configurar si la puerta del horno está abierta.

2. Presione BAKE. aparecerá "BAKE" en la pantalla y se mostrarán 350°F (177°C).
3. Presione START si desea hornear a 350°F (177°C).

O

Ingrese la temperatura deseada presionando el teclado numérico y luego presione START. La temperatura se puede ajustar de 170°F (77°C) a 550°F (288°C).

**NOTAS:**

- La temperatura se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción. Presione CANCEL para borrar la configuración. Seleccione el modo de horno, luego ingrese la temperatura deseada presionando el teclado numérico y luego presione START.
  - Tras seleccionar el modo del horno y la temperatura, tiene la opción de programar un tiempo de cocción antes de presionar START.
4. Una vez que se ha presionado START, el horno comenzará a precalentarse. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura establecida, sonará un tono.
  5. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta del horno cuando se complete el precalentamiento.
  6. Presione CANCEL cuando termine de cocinar y retire los alimentos del horno.

**ASADO**

El asado utiliza calor radiante directo para cocinar alimentos. Cuanto más baja sea la temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y los trozos de carne, pescado y aves de corral con formas irregulares se pueden cocinar mejor a temperaturas de asado más bajas.

**NOTAS:**

- Antes de asar, coloque la rejilla de acuerdo con la Tabla de Asar.
- Para obtener mejores resultados, use una asadera de dos piezas con rejilla (no incluida). Está diseñada para drenar los jugos, lo que ayuda a evitar salpicaduras y humo.
- Para un drenaje adecuado, no cubra la rejilla con papel de aluminio. El fondo de la bandeja se puede cubrir con papel de aluminio para facilitar la limpieza.

- Recorte el exceso de grasa para reducir las salpicaduras. Haga cortes en la grasa restante en los bordes para evitar que se enrolle.
- Seleccione "HI Broil" 550°F (288°C) para la mayoría de los asados. Seleccione LO Asar 450°F (232°C) para asar a baja temperatura alimentos que tardan más en cocinarse, como las aves de corral, para evitar que se doren demasiado.
- Saque la rejilla del horno hasta la posición de tope antes de girar o retirar los alimentos. Use pinzas para voltear los alimentos para evitar la pérdida de jugos. Es posible que no sea necesario voltear cortes muy delgados de pescado, aves o carne.
- Después de asar, retire la bandeja del horno al sacar los alimentos. Los goteos se hornearán en la bandeja si se dejan en el horno caliente, lo que dificulta la limpieza.
- Coloque los alimentos en la rejilla de la asadera, luego colóquela en el centro de la rejilla del horno. Cierre la puerta del horno y ajuste los controles.

#### **Para asar:**

La temperatura se puede ajustar de 450°F (232°C) a 550°F (288°C).

1. No es necesario precalentar el horno antes de colocar los alimentos.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Presione BROIL Se mostrarán "BROIL" y "550°F" (288°C).
4. Presione START si desea asar a 550°F (288°C).

O

Ingrese la temperatura deseada presionando el teclado numérico y luego presione START. La temperatura se puede ajustar de 450°F (232°C) a 550°F (288°C).

#### **NOTAS:**

- La temperatura se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción. Presione CANCEL para borrar la configuración. Seleccione el modo de horno, luego ingrese la temperatura deseada presionando el teclado numérico y luego presione START.
  - Tras seleccionar el modo del horno y la temperatura, tiene la opción de programar un tiempo de cocción antes de presionar START.
5. "BROIL" aparecerá en la pantalla después de presionar START.
  6. Cuando termine la cocción, presione CANCEL y luego retire los alimentos del horno.

## **CALENTADO/LEUDADO**

El modo Calentar mantiene calientes los alimentos cocidos a la temperatura de servicio.

El modo Leudar prepara la masa para hornear activando la levadura. Siga las instrucciones de la receta como guía.



# ADVERTENCIA

## Peligro de intoxicación alimentaria

No deje reposar los alimentos en el horno durante más de una hora antes o después de cocinarlos.

Esto puede provocar intoxicación alimentaria o enfermedades.

**IMPORTANTE:** Los alimentos deben estar a la temperatura de servicio antes de colocarlos en el horno caliente. Los alimentos se pueden mantener calientes hasta por 1 hora; sin embargo, el pan y las cazuelas pueden secarse demasiado si se dejan en el horno durante la función Calentar (Warm). Para obtener mejores resultados, cubra los alimentos.

### Calentar

1. Presione WARM/PROOF y luego presione WARM en la pantalla del menú. Se mostrarán "WARM" 140°F (60°C).
2. Presione START si desea calentar los alimentos a 140°F (60°C).

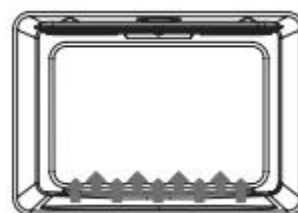
O

Ingrese la temperatura deseada presionando el teclado numérico y luego presione START. La temperatura se puede ajustar de 140°F (60°C) a 210°F (99°C).

3. "WARM" aparecerá en la pantalla una vez que se presione START.

**NOTA:** Tras seleccionar el modo del horno y la temperatura, tiene la opción de programar un tiempo de cocción antes de presionar START.

4. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.
5. Presione CANCEL cuando termine y retire los alimentos del horno.



### Leudar

Antes de leudar, coloque la masa en un bol ligeramente engrasado y cúbrala sin apretar con papel encerado, untado con manteca vegetal.

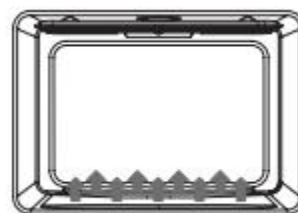
1. Colóquela en la segunda rejilla desde abajo y cierre la puerta del horno.
2. Presione WARM/PROOF y luego mantenga presionado durante 3 segundos. Se mostrarán "PROOF" y 100°F (38°C).

3. Presione START si desea Leudar la masa a 100°F (38°C).

O

Ingrese la temperatura deseada presionando el teclado numérico y luego presione START. La temperatura se puede ajustar de 80°F (27°C) a 120°F (49°C).

4. "LEUDAR" aparecerá en la pantalla una vez que se presione START.



**NOTA:** Tras seleccionar el modo del horno y la temperatura, tiene la opción de programar un tiempo de cocción antes de presionar START.

5. Deje que la masa suba hasta que casi duplique su tamaño, revisando después de 20-25 minutos.

El tiempo de levado puede variar según el tipo y la cantidad de masa.

6. Presione CANCEL cuando termine.

7. Antes del segundo levado, forme la masa, colóquela en moldes para hornear y cúbrala sin apretar con papel plástico, rociado con aceite en aerosol. Siga los mismos pasos de ubicación y control anteriores. Antes de hornear, retire el papel plástico.

## **MODOS DE CONVECCIÓN**

Durante la cocción por convección, el ventilador proporciona circulación de aire caliente por todo el horno. El movimiento de aire caliente alrededor de los alimentos puede ayudar a acelerar la cocción al penetrar las superficies exteriores más frías. Los alimentos se cocinan de manera más uniforme, dorando y crujendo las superficies exteriores mientras sellan la humedad en el interior.

Cuando el horno se configura en la función Convección, el elemento circular, para hornear y asar a la parrilla durante la cocción o precalentamiento por convección, el ventilador se apaga inmediatamente y el/los elementos se apagarán después de 30 segundos. Una vez que se cierra la puerta, el/los elementos se encenderán nuevamente y el ventilador funcionará para calentar la cavidad del horno. Si se abre la puerta del horno, el ventilador se apagará automáticamente.

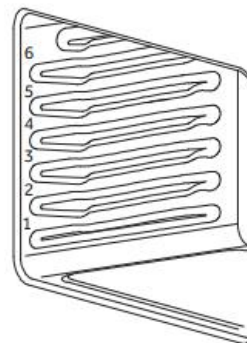
## **VENTILADOR DE CONVECCIÓN**

El ventilador de convección funciona durante cualquier modo de convección. Cuando el horno funciona en modo de convección, el ventilador se apagará automáticamente cuando se abra la puerta. El ventilador de convección puede funcionar en modos sin convección durante el precalentamiento.

## **HORNEADO POR CONVECCIÓN**

- Utilice Convection Bake para hornear en una o varias rejillas. Reduzca la temperatura de horneado de la receta estándar en 25°F (15°C).
- Para obtener mejores resultados, los alimentos deben cocinarse sin tapar, en moldes bajos para aprovechar la circulación forzada de aire. Use moldes de aluminio brillante para obtener mejores resultados, a menos que se especifique lo contrario.
- Se puede usar vidrio o cerámica resistente al calor. Reduzca la temperatura en otros 25°F (15°C) cuando use platos de vidrio resistente al calor para una reducción total de 50°F (30°C).

- Se pueden usar moldes de metal oscuro. Tenga en cuenta que los alimentos se pueden dorar más rápido cuando se usan moldes para hornear de metal oscuro.
- La cantidad de rejillas utilizadas depende de la altura de los alimentos que se vayan a cocinar.
- Los productos horneados, en su mayoría, se cocinan muy bien en convección. No intente convertir recetas como flanes, quiches, pastel de calabaza o tartas de queso, que no se benefician del proceso de cocción por convección. Use el modo Hornear (Bake) normal para estos alimentos.
- La cocción de varias rejillas para comidas de horno se realiza en las posiciones 1, 2, 3, 4 y 5 de la rejilla. Se pueden usar las cinco posiciones para galletas, bizcochos y aperitivos.
  - Horneado en 2 rejillas: Use las posiciones 1 y 3.
  - Horneado en 3 rejillas: Use las posiciones 2, 3 y 4 o 1, 3 y 5.



- Cuando hornee cuatro capas de pastel al mismo tiempo, escale los moldes para que un molde no quede directamente encima de otro. Para obtener mejores resultados, coloque los pasteles en la parte delantera de la rejilla superior y en la parte trasera de la rejilla inferior. Deje un espacio de aire de 1" - 1½" (2.5 - 4 cm) alrededor de los moldes.



## ALIMENTOS RECOMENDADOS PARA EL MODO HORNEADO POR CONVECCIÓN:

Aperitivos Bizcochos Tortas de Café  
 Galletitas (2 a 4 rejillas) Panes de Levadura  
 Bollos de Crema  
 Moldeados de Yorkshire  
 Cazuelas y Platos Fuertes de Un Plato  
 Comidas de Horno (posiciones de rejilla 1, 2, 3)  
 Presione CANCELAR cuando la cocción haya finalizado y luego retire los alimentos del horno.

Se han reducido las temperaturas en esta tabla.

ALIMENTO	POSICIÓN DE LA REJILLA	TEMP. °F (°C) (HORNO PRECALENTADO)	TIEMPO (MÍN)
<b>Tarta</b>			
Pastelitos	2	350 (175)	19-22
Bundt Cake	1	350 (175)	40-45
Pastel de Ángel	1	350 (175)	35-39

<b>Pay</b> 2 tapas, fresco, 9" 2 tapas, fruta congelada, 9"	2 2	375-400 (190-205) 375 (190)	45-50 68-78
<b>Galletitas</b> Azúcar Chips de chocolate Pasteles de chocolate	2 2 2	350-375 (175-190) 350-375 (175-190) 350 (175)	8-10 8-13 29-36
<b>Panes</b> Pan de levadura, molde de 9 × 5 Rollos de levadura Biscuit Magdalenas	2 2 2 2	375 (190) 375-400 (190-205) 375-400 (190-205) 425 (220)	18-22 12-15 7-9 15-19
<b>Pizza</b> Congelada Fresca	2 2	400-450 (205-235) 475 (246)	23-26 15-18

### Para configurar el Horneado por Convección:

1. Presione Horneado de convección una vez. Se mostrarán 325°F (162°C).
2. Presione START si desea hornear por convección a 325°F (162°C).

○

Ingrese la temperatura deseada presionando el teclado numérico y luego presione START. La temperatura se puede ajustar de 170°F (77°C) a 500°F (260°C).

#### NOTAS:

- Para cambiar la temperatura establecida, presione CANCEL. Presione el teclado numérico para ingresar la temperatura deseada y luego presione START.
  - Tras seleccionar el modo del horno y la temperatura, tiene la opción de programar un tiempo de cocción antes de presionar START.
3. El horno comenzará a precalentar una vez que se presione START. Sonará un tono cuando el horno esté a la temperatura establecida.
  4. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta del horno cuando finalice el precalentamiento.
  5. Presione CANCEL cuando termine y luego retire los alimentos del horno.

## ASADO POR CONVECCIÓN

### Recomendaciones generales

- Coloque la rejilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Use el modo Asado por Convección con la puerta del horno cerrada.
- Al asar por convección, ingrese su temperatura normal de asado.
- No precaliente el horno.
- Use la asadera de 2 piezas.

- Dé vuelta las carnes una vez a la mitad del tiempo de cocción. Consulte la tabla de Asado por Convección .
- Los cortes más gruesos y los trozos de carne, pescado y aves de corral con formas irregulares se pueden cocinar mejor a temperaturas de asado más bajas.

ALIMENTO Y GROSOR	POSICIÓN DE LA REJILLA	AJUSTE DEL ASADO °F (°C)	TEMP. INTERNA °F (°C)	TIEMPO LADO 1 (MIN.)*	TIEMPO LADO 2 (MIN.)*
<b>Carne de Res</b>					
Bistec (1½" o más)					
Medio cocida					
Medio	4	450 (232)	160 (71)	8-11	5-7
Bien cocida	4	450 (232)	170 (77)	11-13	8-10
Hamburguesas (más de 1")	4	450 (232)	145 (65)	9-12	8-10
Medio	4	550 (288)	160 (71)	11-13	10-12
Bien cocida	4	550 (288)	170 (77)	18-20	16-17
<b>Aves de Corral</b>					
Cuartos de Pollo	4	450 (232)	180 (82)	16-18	10-13
Mitades de Pollo	3	450 (232)	180 (82)	25-27	15-18
Pechugas de Pollo	4	450 (232)	170 (77)	13-15	9-13
<b>Cerdo</b>					
Chuletas de Cerdo (1¼" o más)	4	450 (232)	160 (71)	12-14	11-13
Salchichas - frescas	4	450 (232)	160 (71)	4-6	3-5

**Para configurar Asado por Convección :**

1. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta del horno.
2. Presione Asar por CONVECCIÓN (Convection BROIL) una vez. Se mostrarán 450°F (232°C).
3. Presione START si desea asar a 450°F (232°C).

O

Ingrese la temperatura deseada presionando el teclado numérico y luego presione START. La temperatura se puede ajustar de 170°F (77°C) a 550°F (288°C).

**NOTAS:**

- Para cambiar la temperatura establecida, presione CANCEL. Presione el teclado numérico para ingresar la temperatura deseada y luego presione START.
  - Tras seleccionar el modo del horno y la temperatura, tiene la opción de programar un tiempo de cocción antes de presionar START.
4. Se mostrará "Convect Broil" en la pantalla una vez que se presione START.
  5. Presione CANCELAR cuando la cocción haya finalizado y luego retire los alimentos del horno.

## ASADO POR CONVECCIÓN

Al asar por Convección, ingrese su temperatura normal de asado. El tiempo de asado debe ser un 15-30% menos que en la cocción convencional. No es necesario precalentar el horno para el asado por Convección.

### Recomendaciones generales

- No precaliente cuando use Asado por Convección.
- Ase en una olla baja y sin tapar.
- Cuando ase pollos enteros o pavos, meta las alas por detrás de la espalda y ate las patas sin apretar con hilo de cocina.
- Use la asadera de 2 piezas para asar sin tapar.
- Use la sonda o un termómetro para carne para determinar la cocción interna.
- Vuelva a verificar la temperatura interna de la carne o las aves de corral insertando el termómetro para carne en otra posición.
- Es posible que sea necesario cubrir las aves de corral grandes con papel aluminio (y asarlas en una bandeja) durante una parte del tiempo de asado para evitar que se doren demasiado.
- La temperatura mínima segura para el relleno de las aves es de 165°F (75°C).
- Después de sacar los alimentos del horno, cúbralos sin apretar con papel aluminio durante 10 a 15 minutos antes de cortarlos, si es necesario, para aumentar la temperatura final de los alimentos entre 5° y 10°F (3° y 6°C).

CARNES	PESO (WEIGHT) (lb) = (libra)	TEMP. HORNO (OVEN TEMP.) °F (°C)	POSICIÓN DE LA REJILLA	TIEMPO (min. por libra)	TEMP. INTERNA °F (°C)
Carne de Res Costilla Asada	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) término medio rojo 160 (71) a término medio
Ojo de Costilla Asada, (deshuesado)	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) término medio rojo 160 (71) a término medio
Grupa, Ojo, Punta, Solomillo	3-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) término



(deshuesado)					medio rojo 160 (71) a término medio 145 (63) término medio rojo
Lomo Asado	2-3	400 (205)	2	15-20	
<b>Cerdo</b> Lomo Asado (con o sin hueso)	5-8	350 (175)	2	16-20	160 (71) a término medio
Pecho	3-6	350 (175)	2	20-25	160 (71) a término medio
<b>Aves de Corral</b> Pollo entero	3-4	375 (190)	2	18-21	180 (82)
Pavo, sin relleno	12-15	325 (160)	1	10-14	180 (82)
Pavo, sin relleno	16-20	325 (160)	1	9-11	180 (82)
Pavo, sin relleno	21-25	325 (160)	1	6-10	180 (82)
Pechuga de Pavo (Turkey Breast)	3-8	325 (160)	1	15-20	170 (77)
Pollo entero	1-1½	350 (175)	2	45-75 total	180 (82)
<b>Cordero</b> Medio Muslo	3-4	325 (160)	2	22-27 28-33	160 (71) a término medio 170 (77) bien cocido
Muslo Entero	6-8	325 (160)	1	22-27 28-33	160 (71) a término medio 170 (77) bien cocido

### Para configurar Asado por Convección:

1. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta del horno.
2. Presione CONVECTION ROAST una vez. Se mostrarán 325°F (163°C).
3. Presione START si desea asar por convección a 325°F (163°C).

○

Ingrese la temperatura deseada presionando el teclado numérico y luego presione START. La temperatura se puede ajustar de 170°F (77°C) a 550°F (288°C).

### NOTAS:

- Para cambiar la temperatura establecida durante la cocción, presione CANCEL. Presione el teclado numérico para ingresar la temperatura deseada y luego presione START.
  - Tras seleccionar el modo del horno y la temperatura, tiene la opción de programar un tiempo de cocción antes de presionar START.
4. Presione START. Después de presionar START, el horno mostrará "CONVECT ROAST" mientras cocine.
  5. Presione CANCEL cuando termine y luego retire los alimentos del horno.

### **Freír con Aire**

Freír con Aire es cocinar con aire caliente a alta velocidad. Funcionan el quemador inferior y el ventilador de convección.

1. Para activar el modo Freír con Aire, toque el botón Freír con Aire en el panel de control. Se iluminará el ícono Freír con Aire. La temperatura predeterminada para el modo Freído con Aire es de 420°F (216°C), con un rango de temperatura de 300-450°F (149-232°C). El tiempo de cocción predeterminado se establece en 22 minutos.

2. Presione el botón Inicio para iniciar la operación. Si la temperatura real dentro del horno es inferior a 170°F (77°C), la pantalla de temperatura mostrará "Lo.". Una vez que la temperatura real supera los 170°F (77°C), la interfaz mostrará continuamente la temperatura actual. Si el horno ha alcanzado la temperatura establecida, la pantalla permanecerá constante en el valor establecido sin más cambios.

3. En el modo de precalentamiento, el tiempo de cocción no cuenta regresivamente durante la fase de precalentamiento. La cuenta regresiva comienza solo después de que la temperatura alcanza el valor establecido.

### **CONVERSIÓN A CONVECCIÓN**

Cuando use una receta para convección, ingrese la temperatura y el tiempo de cocción normales. El modo Convección ajustará la temperatura y el tiempo para obtener resultados de cocción perfectos.

#### **IMPORTANTE:**

- La puerta del horno debe estar cerrada antes de seleccionar un modo de horno Convección.
- Se requiere configurar el tiempo de cocción para un modo de horno Convección .

## PRODUCTOS HORNEADOS

1. Presione PRODUCTOS HORNEADOS (BAKED GOODS) entre los controles de Convección .
2. Configure la temperatura del horno.  
**NOTA:** La temperatura se puede ajustar de 170°F (77°C) a 500°F (260°C).
3. Presione START. "Horno Conv." aparecerá en la pantalla.
4. Presione el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción deseado. "Press START" aparecerá en la pantalla.
5. Presione START. El horno comienza a precalentar. Una vez que se alcance la temperatura establecida, sonará un tono.
6. Al finalizar el Tiempo de Cocción programado, el horno se apagará automáticamente, sonará el tono de fin de ciclo y aparecerá "Fin" en la pantalla.

## CARNES

**IMPORTANTE:** No es necesario precalentar el horno para la opción CARNES (MEAT) de la conversión por convección.

1. Presione CARNES (MEATS) entre los controles de Convección .
2. Configure la temperatura del horno.  
**NOTA:** La temperatura se puede ajustar de 170°F (77°C) a 500°F (260°C).
3. Presione START. "Carnes Conv." aparecerá en la pantalla.
4. Presione el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción deseado. "Press START" aparecerá en la pantalla.
5. Al final del Tiempo de Cocción programado, el horno se apagará automáticamente, sonará el tono de fin de ciclo y aparecerá "Fin" en la pantalla.

## OTROS ALIMENTOS

1. Presione OTROS ALIMENTOS (OTHER FOODS) entre los controles de Convección .
2. Configure la temperatura del horno.  
**NOTA:** La temperatura se puede ajustar de 170°F (77°C) a 500°F (260°C).
3. Presione START. "Otros Conv." aparecerá en la pantalla.
4. Presione el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción deseado. "Press START" aparecerá en la pantalla.
5. Una vez que se haya presionado START, el horno comenzará a precalentar. Una vez que se alcance la temperatura establecida, sonará un tono.

6. Al final del Tiempo de Cocción programado, el horno se apagará automáticamente, sonará el tono de fin de ciclo y aparecerá "Fin" en la pantalla.

# CUIDADO DE LA COCINA

## CUIDADO DE LA COCINA

### LIMPIEZA

**IMPORTANTE:** Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la estufa de parrilla estén fríos. Siga siempre las instrucciones de la etiqueta de los productos de limpieza. Se recomienda que primero use agua, jabón y un paño suave o una esponja, a menos que se indique lo contrario. No utilice productos de limpieza abrasivos.

### SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE PORCELÁNICO

Los derrames de comida que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse tan pronto como todo el aparato esté frío. Estos derrames pueden afectar el acabado.

#### Método de limpieza:

Limpiador de vidrios, limpiador líquido suave o esponja para fregar no abrasiva: Limpie suavemente alrededor de la placa con el número de modelo y serie porque el frotamiento puede borrar los números.

### ACERO INOXIDABLE EXTERIOR

**NOTA:** No use esponjas de limpieza con jabón, limpiadores abrasivos, crema para pulir encimeras, virutas de acero, paños de limpieza ásperos o algunas toallas de papel. Puede dañar la superficie, incluso con un uso único o limitado.

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

#### Métodos de limpieza:

Detergente líquido o limpiador multiuso: Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño suave sin pelusa.

Limpiador y abrillantador para acero inoxidable

Vinagre para manchas de agua dura

### EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

#### Método de limpieza:

Limpiador de vidrios y toallas de papel o esponja para fregar de plástico no abrasiva: Aplique el limpiador de vidrios a un paño suave o esponja, no directamente sobre el panel.

### ESTUFAS DE PARRILLA DE VITROCERÁMICA

**IMPORTANTE:** Para evitar dañar la estufa de parrilla, no use lana de acero, limpiadores abrasivos en polvo, blanqueador con cloro, quitamanchas de óxido ni amoníaco. Materiales de limpieza para estufa de parrilla vitrocerámica: La

mayoría de las tiendas de comestibles venden limpiadores, raspadores y esponjas para limpieza de estufas de parrilla.

### **Para limpiar la estufa de parrilla vitrocerámica:**

1. Elimine los restos/alimentos con un raspador para estufa de parrilla.
  - Para obtener mejores resultados, use el raspador para estufas de parrilla mientras la placa aún esté tibia, pero no caliente al tacto.
  - Se recomienda usar un guante de cocina al raspar la estufa de parrilla tibia.
  - Sostenga el raspador para estufas de parrilla en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie de vidrio y raspe los residuos. Será necesario aplicar presión para eliminar los residuos.
  - Deje que la estufa de parrilla se enfríe completamente antes de continuar con el paso 2.
2. Aplique unas gotas del tamaño de una moneda de diez centavos de limpiador para estufa de parrilla en las áreas afectadas.
  - Frote el limpiador para estufa de parrilla sobre la superficie con una almohadilla de nylon o similar para limpieza de estufas de parrilla. Se necesita un poco de presión para eliminar las manchas difíciles.
  - Deje que el limpiador se seque hasta formar una capa blanca antes de continuar con el paso 3.
3. Pula con un paño limpio y seco o una toalla de papel limpia y seca.

## **MANCHAS DE CACEROLAS CON FONDO DE ALUMINIO**

### **Método de limpieza:**

Un paño humedecido con vinagre.

## **PERILLAS DE CONTROL DE LA ESTUFA DE PARRILLA**

- Tire de las perillas hacia afuera del panel de control para quitarlas.
- Al reemplazar las perillas, asegúrese de que estén en la posición de Apagado.

### **Método de limpieza:**

Jabón y agua o lavavajillas:

**NOTA:** No use lana de acero, limpiadores abrasivos ni limpiador para hornos. No sumerja las perillas.

## **PANEL DE CONTROL**

### **Método de limpieza:**

Limpiador de vidrios y paño o esponja suave: Aplique el limpiador de vidrios a un paño suave o esponja, no directamente sobre el panel.

**NOTA:** No use limpiadores abrasivos, esponjas de lana de acero, paños de cocina ásperos o algunas toallas de papel. Se pueden producir daños.

## **CAVIDAD DEL HORNO**

Los derrames de comida se deben limpiar cuando el horno se enfríe. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana, por lo que pueden producirse manchas, desgaste, picaduras o puntos blancos tenues.

**Método de limpieza:**

Detergente suave y agua tibia.

**NOTA:** No use limpiadores para hornos.

**REJILLAS DEL HORNO**

**Método de limpieza:**

Estropajo de acero

**Guía de funcionamiento del modo de autolimpieza**

Esta cocina está equipada con una función de autolimpieza. Para habilitar el modo de autolimpieza, siga estas instrucciones:

**¡IMPORTANTE!** El ciclo de autolimpieza utiliza temperaturas muy altas, quemando la suciedad hasta convertirla en cenizas pulverizadas.

La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos que se desprenden durante el ciclo de autolimpieza. La exposición a los humos puede causar la muerte a ciertas aves. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

**Notas:**

- Limpie automáticamente el horno antes de que se ensucie demasiado. La suciedad pesada produce una limpieza más prolongada y más humo.
- Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de autolimpieza para ayudar a eliminar el calor, los olores y el humo.
- No limpie, frote, dañe ni mueva la junta del horno. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado.
- Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar la función de autolimpieza. Si la cavidad del horno está a más de 170 °F (77 °C), el ciclo de autolimpieza no se activará hasta que se enfríe.
- La luz del horno no funcionará durante el ciclo de autolimpieza. Los elementos de la superficie no pueden funcionar durante el ciclo de autolimpieza.
- Cuando el ícono de bloqueo se muestra en la pantalla, la puerta del horno no se puede abrir. Para evitar daños en la puerta, no la fuerce a abrir cuando se muestra el ícono de bloqueo.

**Preparación del horno:**

- Retire la bandeja asadora, los utensilios de cocina y los moldes para hornear y, en algunos modelos, la sonda de temperatura del horno.

- Retire las rejillas del horno para mantenerlas brillantes y fáciles de deslizar. Consulte la sección "Limpieza general" para obtener más información.
- Retire cualquier papel de aluminio del horno porque puede quemarse o derretirse, dañando el horno.
- Limpie a mano el borde interior de la puerta y el área de 1½" (3.8 cm) alrededor del marco interior de la cavidad del horno, asegurándose de no mover ni doblar la junta. Esta área no se calienta lo suficiente durante la autolimpieza para eliminar la suciedad. No permita que entre agua, limpiador, etc., en las ranuras del marco de la puerta. Use un paño húmedo para limpiar esta área.
- Limpie cualquier resto de suciedad para reducir el humo y evitar daños. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Se pueden producir manchas, grabados, picaduras o puntos blancos pálidos. Esto no afectará el rendimiento de cocción.



## Para autolimpiarse:

**Nota:** Al presionar el botón Autolimpieza, aparecerá un tiempo preestablecido de 3.5 horas que se puede cambiar presionando el botón nuevamente y luego aparecerán 2 horas y al presionar el botón nuevamente aparecerán 3 horas. (Presione el botón hasta que obtenga el tiempo de autolimpieza deseado).

Los tiempos de limpieza sugeridos son:

2 horas - Suciedad ligera

3.0 horas - Suciedad promedio

3.5 horas - Suciedad pesada

1. Cierre la puerta del horno.

2. Presione Inicio después de encontrar el tiempo de Autolimpieza deseado.

**Nota:** La puerta del horno se bloqueará. Autolimpieza, junto con el ícono de Bloqueo, aparecerá en la pantalla hasta que el ciclo de Autolimpieza finalice.

**Nota:** Si por alguna razón necesita Cancelar el ciclo de Autolimpieza, mantenga presionado el botón Cancelar durante unos segundos y el ciclo de Autolimpieza se apagará. En unos segundos más, el ícono de Bloqueo desaparecerá y podrá abrir la puerta del horno.

**PRECAUCIÓN:** ¡Si el ciclo ha estado funcionando durante un rato, estará CALIENTE!

3. Una vez que finalice el ciclo de Autolimpieza, sonará un pitido y aparecerá "Fin" en la pantalla. Para eliminarlo, presione el botón Cancelar y volverá a aparecer la hora.

4. El ventilador seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado un poco, pero el horno aún estará caliente al tacto.

5. Una vez que el horno se haya enfriado por completo, abra la puerta del horno y límpielo con un paño húmedo.



## ADVERTENCIA

No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.

Mantenga a los niños alejados del horno durante el ciclo de Autolimpieza.

De lo contrario, pueden producirse quemaduras.



## EXTRACCION DE LA PUERTA DEL HORNO

Para el uso normal del horno, no es necesario quitar la puerta del horno. Sin embargo, si fuera necesario quitar la puerta, siga las instrucciones de esta sección.

### IMPORTANTE:

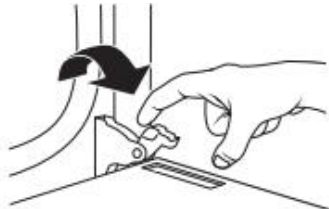
- Asegúrese de que el horno esté frío y de que se haya apagado la alimentación del horno antes de retirar la puerta.
- La puerta del horno es pesada y frágil, y el frente de la puerta es de vidrio. Para evitar que se rompa el vidrio de la puerta del horno, use ambas manos y sujete solo los lados de la puerta del horno para quitarla.
- Asegúrese de que ambas palancas estén bien colocadas antes de quitar la puerta.
- No fuerce la puerta para abrirla o cerrarla.

### Para quitar la puerta del horno:

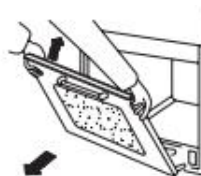
1. Abra completamente la puerta del horno.



2. Levante el pestillo de la bisagra de cada lado.



3. Cierre la puerta del horno tanto como pueda.
4. Mientras sujeta ambos bordes exteriores de la puerta del horno, levante la puerta.
5. Continúe empujando la parte superior de la puerta para cerrarla, mientras tira de la parte inferior de la puerta para sacarla de los receptores de las bisagras en el marco de la puerta.



### Para volver a colocar la puerta del horno:

1. Inserte ambos brazos de la bisagra en los receptores de la bisagra en el marco de la puerta.

2. Abra lentamente la puerta del horno y sentirá que la puerta se encaja en su lugar.
3. Mueva los pestillos de las bisagras a la posición de bloqueo.
4. Compruebe que la puerta se abre y se cierra libremente. Si no es así, repita los procedimientos de extracción y reemplazo de la puerta.

## REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

### **ADVERTENCIA**



#### **Riesgo de Choque Eléctrico**

Asegúrese de que el horno y las luces estén fríos y de que se haya apagado la alimentación del horno antes de reemplazar la bombilla(s).

Los lentes deben estar en su lugar cuando se usa el horno. Los lentes sirven para proteger la bombilla de roturas.

Los lentes están hechos de vidrio. Manipúlelos con cuidado para evitar roturas.

Si no lo hace, podría provocar la muerte, descargas eléctricas, cortes o quemaduras.

La luz del horno es una bombilla para electrodomésticos estándar de 25 vatios (G9).

**IMPORTANTE:** Antes de reemplazar la bombilla, asegúrese de que el horno esté frío y los controles estén apagados.

#### **ADVERTENCIA:**

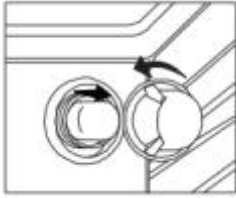
1. Asegúrese de que el horno y las luces estén fríos y de que la alimentación del horno esté apagada antes de reemplazar la bombilla(s).
2. Los lentes deben estar en su lugar cuando se usa el horno. Los lentes sirven para proteger la bombilla de roturas.
3. Los lentes están hechos de vidrio. Manipúlelos con cuidado para evitar roturas.
4. Si no lo hace, podría provocar la muerte, descargas eléctricas, cortes o quemaduras.

## REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

La luz del horno es una bombilla para electrodomésticos estándar de 25 vatios (G9).

**IMPORTANTE:** Antes de reemplazar la bombilla, asegúrese de que el horno esté frío y los controles estén apagados.

1. Desconecte la corriente.
2. Quite la tapa de la bombilla girándola hacia la izquierda.



3. Retire la bombilla fundida del portalámparas.

**NOTA:** Para evitar daños o disminuir la vida útil de la bombilla nueva, no la toque con los dedos desnudos. Use guantes o un pañuelo desechable al reemplazar la bombilla.

4. Reemplace la bombilla y luego vuelva a colocar la tapa de la bombilla.
5. Vuelva a conectar la corriente.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## PROBLEMAS DE HORNEADO Y ASADO

Con cualquier configuración del horno, pueden ocurrir malos resultados por muchas razones además de un mal funcionamiento del horno. Consulte la tabla a continuación para conocer las causas de los problemas más comunes. Dado que el tamaño, la forma y el material de los utensilios para hornear afectan directamente los resultados del horneado, la mejor solución puede ser reemplazar los utensilios para hornear viejos que se hayan oscurecido y deformado con el tiempo y el uso.

PROBLEMA DE HORNEADO	CAUSA
Los alimentos se doran de manera desigual	<ul style="list-style-type: none"><li>• Horno no precalentado</li><li>• Papel de aluminio en la rejilla del horno o en la base del horno</li><li>• Utensilio para hornear demasiado grande para la receta</li><li>• Sartenes que se tocan entre sí o con las paredes del horno</li></ul>
Los alimentos quedan demasiado dorados en la parte inferior	<ul style="list-style-type: none"><li>• Horno no precalentado</li><li>• Uso de sartenes de vidrio, metal opaco u oscurecido</li><li>• Posición incorrecta de la rejilla</li><li>• Sartenes que se tocan entre sí o con las paredes del horno</li></ul>
La comida está seca o se ha encogido excesivamente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatura del horno demasiado alta</li><li>• Tiempo de horneado demasiado largo</li><li>• Puerta del horno abierta con frecuencia</li><li>• Tamaño de la sartén demasiado grande</li></ul>
Los alimentos se hornean o asan demasiado lento	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatura del horno demasiado baja</li><li>• Horno no precalentado</li><li>• Puerta del horno abierta con frecuencia</li><li>• Fuertemente sellado con papel de aluminio (Tightly sealed with aluminum foil)</li><li>• Tamaño de la sartén demasiado pequeño</li></ul>
Los bordes de la masa para pastel no se doran en la parte inferior o la masa está blanda	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tiempo de horneado no lo suficientemente largo</li><li>• Uso de sartenes de acero brillante</li><li>• Posición incorrecta de la rejilla</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La temperatura del horno es demasiado baja</li> </ul>
Pasteles pálidos, planos y húmedos y puede que no estén cocidos por dentro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura del horno demasiado baja</li> <li>• Tiempo de horneado incorrecto</li> <li>• Pastel probado demasiado pronto</li> <li>• Puerta del horno abierta con demasiada frecuencia</li> <li>• El tamaño del molde puede ser demasiado grande</li> </ul>
Pasteles altos en el centro con grietas en la parte superior	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura del horno demasiado alta</li> <li>• Tiempo de horneado demasiado largo</li> <li>• Sartenes que se tocan entre sí o con las paredes del horno</li> <li>• Posición incorrecta de la rejilla</li> <li>• Tamaño de la sartén demasiado pequeño</li> </ul>
Los bordes de la tarta están demasiado dorados	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura del horno demasiado alta</li> <li>• Los bordes de la corteza son demasiado delgados</li> </ul>

## ESTUFA DE PARRILLA

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Los elementos calefactores y los controles no funcionan.	<p>El fusible está quemado o el disyuntor se ha disparado.</p> <p>No hay electricidad en la estufas de parrilla.</p>	<p>Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista.</p> <p>Pida a un electricista que revise su suministro eléctrico.</p>
Los elementos calefactores no calientan correctamente.	Se están utilizando utensilios de cocina inadecuados.	<p>Seleccione los utensilios de cocina adecuados. Consulte la sección "Utensilios de cocina".</p> <p>Si el problema continúa, llame al servicio técnico.</p>
Los elementos calefactores se apagan cíclicamente incluso cuando están ajustados a su nivel más alto.	Los limitadores de temperatura del elemento calefactor apagan temporalmente los elementos debido a que exceden la temperatura máxima	Esta es una condición normal de funcionamiento, especialmente durante las operaciones de calentamiento rápido. El elemento se volverá a encender automáticamente después de que se haya

	permitida.	enfriado lo suficiente.
<b>La superficie vitrocerámica se ve a través o parece ser de color rojo.</b>	Bajo iluminación directa o brillante, a veces podrá ver a través del vidrio y hacia el chasis debido a su transparencia. También puede notar un tinte rojo en estas condiciones.	Estas son propiedades normales de los paneles de vidrio cerámico negro.

## HORNO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
<b>El horno no calienta</b>	No hay electricidad en el horno	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista.
	El control del horno no está encendido	Asegúrese de que se haya seleccionado la temperatura del horno.
	La puerta del horno no está cerrada.	Cierre la puerta del horno. Los elementos calefactores se apagan cuando se abre la puerta y permanecen apagados hasta que se cierra la puerta del horno.
<b>El horno no cocina uniformemente</b>	No se utilizan los utensilios para hornear o la posición de la rejilla del horno correctas	Consulte las tablas de cocción para conocer la posición recomendada de la rejilla. Siempre reduzca la temperatura de la receta en 25 °F (15 °C) cuando hornee con el modo de Horneado por Convección.
<b>La pantalla del horno permanece apagada</b>	Corte de energía	Apague la alimentación en la fuente de alimentación principal (caja de fusibles o disyuntores). Vuelva a encender el disyuntor. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
<b>No se pueden configurar los modos de funcionamiento y la temperatura del horno.</b>	La puerta del horno está abierta.	Cierre la puerta del horno. Los modos de funcionamiento y la temperatura del horno no se pueden configurar si la puerta del horno está abierta.
<b>El ventilador de enfriamiento continúa funcionando después de apagar el horno</b>	Los componentes electrónicos aún no se han enfriado lo suficiente.	El ventilador se apagará automáticamente cuando los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente.
<b>La luz del horno no</b>	Bombilla suelta o	Vuelva a colocar o reemplace la

<b>funciona correctamente</b>	fundida.	bombilla. Tocar la bombilla con los dedos puede hacer que se quemé.
<b>La luz del horno permanece encendida</b>	La puerta no cierra completamente	Compruebe si hay obstrucciones en la puerta del horno. Revise si la bisagra está doblada o el interruptor de la puerta está roto.
<b>No se puede quitar la tapa de la lente</b>	Acumulación de suciedad alrededor de la tapa de la lente.	Limpie el área de la tapa de la lente con un paño limpio y seco antes de intentar quitar la tapa de la lente.
<b>El reloj y el temporizador no funcionan correctamente</b>	No hay electricidad en el horno	Revise el disyuntor o la caja de fusibles de su casa. Asegúrese de que haya energía eléctrica adecuada para el horno.
<b>Humedad excesiva</b>		Cuando use el modo Hornear, precaliente el horno primero. Horneado por Convección y Asado por Convección eliminarán cualquier humedad del horno.
<b>Desportillamiento de la porcelana</b>	La rejilla del horno golpea el interior de porcelana	Al retirar y colocar las rejillas del horno, inclínelas siempre hacia arriba y no las fuerce para evitar que se desportille la porcelana.



# Requisitos de instalación

## HERRAMIENTAS Y PIEZAS

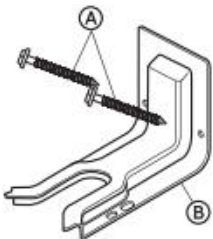
Reúna las herramientas y piezas necesarias antes de comenzar la instalación. Lea y siga las instrucciones proporcionadas con cualquier herramienta enumerada aquí.

### HERRAMIENTAS NECESARIAS

- Cinta métrica
- Destornillador plano
- Destornillador Phillips
- Nivelador
- Taladro eléctrico inalámbrico
- Martillo
- Llave o alicates
- Sierra para metales
- Tijeras para cortar metales o cortadores de cables/alambres grandes
- Llave combinada de 15/16" (error tipográfico)
- Dado de 3/8"
- Dado de 1/4"
- Broca para taladro de 1/8" (3,2 mm) (para pisos de madera)
- Marcador o lápiz
- Cinta adhesiva de pintor

### PIEZAS SUMINISTRADAS

Verifique que todas las piezas estén incluidas.



- Ⓐ Tornillos 16 × 1 7/8" (2)
- Ⓑ Soporte antivuelco

**NOTA:** El soporte antivuelco debe montarse de forma segura en el subsuelo. El grosor del piso puede requerir tornillos más largos para anclar el soporte al subsuelo. Puede encontrar tornillos más largos en su ferretería local.

### PIEZAS NECESARIAS

Si utiliza un cable de alimentación:

- Un kit de cable de alimentación con certificación UL marcado para su uso con cocinas. El cable debe tener una clasificación de 250 voltios como mínimo, 40 amperios o 50 amperios, y estar marcado para su uso con una abertura de conexión de diámetro nominal de 13/8" (3,5 cm). Debe terminar en terminales de anillo o terminales de horquilla abiertos con extremos hacia arriba.
- Un protector de tensión con certificación UL.

Si se realiza el cableado directo:

- Conducto metálico flexible

# Requisitos de instalación

---

- Conector de conducto con certificación UL
- Cable eléctrico de 4 o 3 hilos (donde los códigos locales permitan una conexión de 3 hilos).
- Conectores de cable con certificación UL

Consulte los códigos locales. Compruebe la fuente de alimentación eléctrica existente. Consulte la sección "Requisitos eléctricos" correspondiente. Se recomienda que todas las conexiones eléctricas las realice un instalador eléctrico calificado y autorizado.

## REQUISITOS DE UBICACIÓN

### VENTILACIÓN

**IMPORTANTE:** Cumpla con todos los códigos y ordenanzas vigentes.

- Es responsabilidad del instalador cumplir con los espacios libres de instalación, si se especifican, en la placa de características del modelo/serie. La placa de características del modelo/serie se encuentra en el lado derecho del marco del horno. Abra la puerta del horno para ver la etiqueta. Consulte la etiqueta en el panel posterior de la cocina para conocer las potencias nominales adicionales de los elementos y el horno.

### TEMPERATURA

**IMPORTANTE:** Algunos gabinetes y materiales de construcción no están diseñados para soportar el calor producido por el horno para hornear y autolimpieza. Consulte con su constructor o proveedor de gabinetes para asegurarse de que los materiales utilizados no se decoloren, delaminen o sufran otros daños.

- Póngase en contacto con un instalador calificado de pisos para verificar que el piso pueda soportar al menos 200 °F (93 °C).
- Use una almohadilla aislante o un contrachapado de 1/4" (0.64 cm) debajo de la cocina si la instala sobre una alfombra.

### GENERALIDADES

- La cocina debe ubicarse en un lugar conveniente para su uso en la cocina.
- Las instalaciones empotradas deben proporcionar un cerramiento completo de los laterales y la parte posterior de la cocina.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios al alcanzar sobre las unidades de superficie caliente, se debe evitar el espacio de almacenamiento de gabinetes ubicado sobre las unidades de superficie. Si

# Requisitos de instalación

---

se va a proporcionar almacenamiento en gabinetes, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora o una combinación de campana extractora de microondas que sobresalga horizontalmente un mínimo de 5" (12.7 cm) más allá de la parte inferior de los gabinetes.

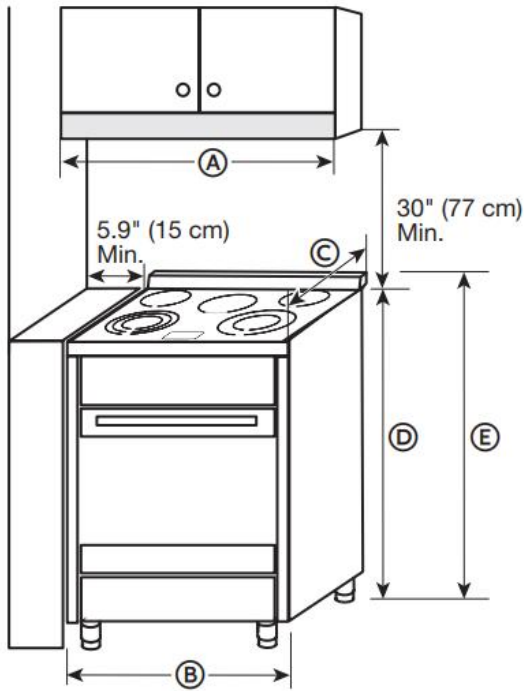
- Se deben sellar todas las aberturas en la pared o el piso donde se instalará la cocina.
- No selle la cocina a los gabinetes laterales.
- Se requiere una fuente de alimentación eléctrica con conexión a tierra. Consulte la sección "Requisitos eléctricos".

# Requisitos de instalación

## DIMENSIONES

### PRODUCTO/APERTURA

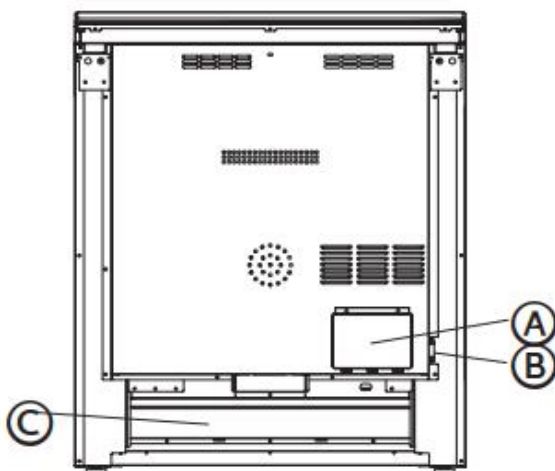
Las dimensiones de la abertura que se muestran son para una profundidad de encimera de 25" (64 cm), una profundidad de gabinetes base de 24" (61 cm) y una altura de encimera de 36" (91.4 cm).



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

**NOTA:** La altura de la cocina se puede ajustar aproximadamente 1" (2.5 cm) ajustando las patas niveladoras. El frente de la puerta y el cajón pueden extenderse más hacia adelante según el estilo.

### PARTE POSTERIOR DE LA COCINA

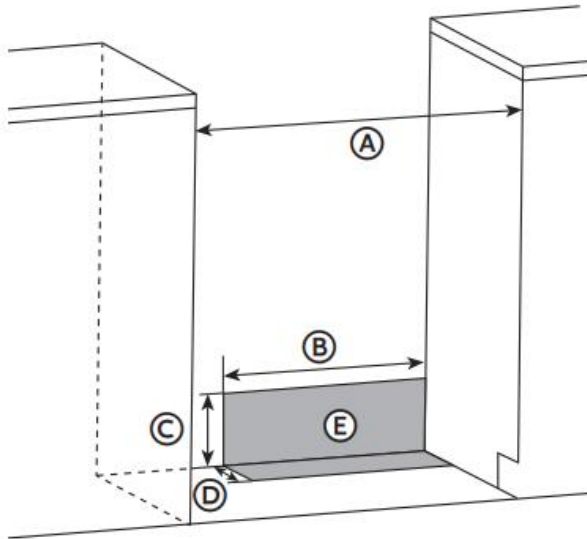


- Ⓐ Panel de acceso a la conexión de suministro eléctrico
- Ⓑ Abertura para cable de alimentación
- Ⓒ Área empotrada

# Requisitos de instalación

## FUENTE DE ALIMENTACIÓN

**IMPORTANTE:** Para conectarse a un tomacorriente en la pared, el tomacorriente debe estar empotrado. Si el tomacorriente está en el piso, puede ser empotrado o montado en superficie.



- (A) 30" (76 cm)
- (B) 17 1/2" (44 cm)
- (C) 7 1/4" (18.4 cm)
- (D) 3" (7.6 cm)
- (E) Ubicación recomendada para tomacorriente

## REQUISITOS ELÉCTRICOS

**IMPORTANTE:** Este aparato está fabricado con el chasis conectado al neutro mediante un cable puente de tierra verde. Utilice un cable de alimentación de 3 hilos, con certificación UL y 50 amperios (coletas); o en los casos donde los códigos locales no permitan la conexión a tierra a través del neutro, utilice un cable de alimentación de 4 hilos con una clasificación de 250 voltios, 50 amperios y diseñado para usarse con cocinas. La conexión a tierra debe revisarse para que el cable verde de tierra de la fuente de alimentación de 4 hilos esté conectado al chasis. Consulte las secciones "Conexión de 4 hilos": Secciones de "Cable de alimentación" y "Cableado directo - SOLO para EE. UU." "Conexión de 4 hilos (Neutro sin tierra)"

Si los códigos lo permiten y se usa un cable de tierra independiente, se recomienda que un instalador eléctrico calificado determine si la ruta a tierra es adecuada y el calibre del cable cumple con los códigos locales.

Para instalar correctamente su cocina, debe determinar el tipo de conexión eléctrica que utilizará y seguir las instrucciones proporcionadas aquí.

- La cocina debe conectarse al voltaje y la frecuencia eléctricos adecuados, tal como se especifica en la placa de características del modelo/número de serie. Todos los modelos tienen doble clasificación y están diseñados para conectarse a una fuente de alimentación monofásica de 3 o 4 hilos, CA de 120/208 o 120/240 V, 60 Hz.

Voltaje y frecuencia	Amperios	Circuito requerido
240 V, 60 Hz	50 A	Circuito de 50 amperios
208 V, 60 Hz	43 A	Circuito de 45 amperios

# Requisitos de instalación

- Cuando hay disponible una fuente de alimentación de CA monofásica de 4 hilos, 120/240 voltios, 60 Hz, se requiere una protección de circuito máxima de 50 amperios (o, si se especifica en la placa de características del modelo/número de serie, cuando hay disponible una fuente de alimentación de CA monofásica de 4 hilos, 120/208 voltios, 60 Hz, se requiere una protección de circuito máxima de 45 amperios).
- Para instalaciones de cableado directo, instale una caja de conduit adecuada (no incluida). Se debe usar un conector de conduit UL del tamaño apropiado para conectar correctamente el conduit a la caja de empalme.

**IMPORTANTE:** Los códigos locales pueden variar; las conexiones eléctricas e instalación de la puesta a tierra deben cumplir con todos los códigos locales aplicables.

## REQUISITOS ELÉCTRICOS - SOLO PARA EE. UU.

No use un cable de extensión.

Asegúrese de que la conexión eléctrica y el calibre del cable sean adecuados y cumplan con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA N.º 70 (última edición) y todos los códigos y ordenanzas locales.

Puede obtener una copia de las normas de código anteriores en:

National Fire Protection

National Fire Protection Association (Asociación Nacional de Protección contra Incendios)

Park

Quincy, MA 02269



## ADVERTENCIA



### Riesgo de Choque Eléctrico

La alimentación eléctrica del circuito derivado del horno se debe desconectar mientras se realizan las conexiones de línea.

No use un cable de extensión con este aparato.

Se requiere conexión a tierra en este aparato. El extremo libre del cable verde (el cable de tierra) debe conectarse a una toma de tierra adecuada. Este cable debe permanecer conectado a tierra en el horno.

Si la tubería de agua fría está interrumpida por tuberías de plástico, juntas no metálicas, uniones u otros materiales aislantes, NO la use para la conexión a tierra.

NO conecte a tierra a una tubería de gas.

NO use un fusible en el circuito NEUTRO o DE PUESTA A TIERRA. Un fusible en el circuito NEUTRO o DE PUESTA A TIERRA podría provocar una descarga

# Requisitos de instalación

eléctrica.

Consulte con un electricista calificado si tiene dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra.

De no hacerlo, podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica

La cocina no viene equipada con un cable de alimentación. La cocina se puede equipar con un cable de alimentación NEMA 14-50 o 10-50 tipo SRDT o ST (según sea necesario) de 3 o 4 hilos, con clasificación mínima de 250 voltios CA, 50 amperios, con 3 conectores de terminal de horquilla abiertos con extremos hacia arriba o conectores de bucle cerrado y marcados para uso con cocinas.

- Se debe fijar a la cocina un protector de tensión con certificación UL para sujetar el cable de alimentación.
- No use un tomacorriente de cable de aluminio con un cable de alimentación y enchufe de cobre (o viceversa). El cableado y el tomacorriente adecuados son un cable de alimentación con cable de cobre y un tomacorriente con cable de cobre.
- El tomacorriente debe ubicarse de manera que el cable de alimentación sea accesible cuando la cocina esté instalada.

## REQUISITOS ELÉCTRICOS - SOLO PARA CANADÁ



### ADVERTENCIA



#### Riesgo de Choque Eléctrico

Desconecte la alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento.

Conéctelo a un tomacorriente con conexión a tierra.

No use un cable de extensión.

De no hacerlo, podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

Si los códigos lo permiten y se usa un cable de tierra independiente, se recomienda que un instalador eléctrico calificado determine si la ruta a tierra es adecuada y el calibre del cable cumple con los códigos locales.

Asegúrese de que la conexión eléctrica y el tamaño del cable sean adecuados y cumplan con la Norma CSA C22.1, Código Eléctrico Canadiense, Parte 1 - última edición, y todos los códigos y ordenanzas locales.

Puede obtener una copia de las normas de código anteriores en:

Normas Canadienses

Asociación 178 Rexdale Blvd.

Toronto, Ontario M9W 1R3

# Requisitos de instalación

## CANADÁ

- Consulte con un instalador eléctrico calificado si no está seguro de que la cocina esté correctamente conectada a tierra.
- Esta cocina está equipada con un cable de alimentación certificado por CSA International diseñado para conectarse a un tomacorriente de pared estándar 14-50R. Asegúrese de que el tomacorriente de pared esté al alcance de la ubicación final de la cocina.



- No use un cable de extensión.

**IMPORTANTE:** Este aparato solo debe ser instalado por personal autorizado y de acuerdo con las instrucciones de instalación del fabricante, las regulaciones locales de instalación de gas, los códigos de construcción municipales, las regulaciones de cableado eléctrico y las regulaciones locales de suministro de agua.

## PASO 1 - DESEMPAQUE LA COCINA



### ADVERTENCIA

#### Peligro de peso excesivo

Use dos o más personas para mover e instalar la cocina.

No hacerlo puede resultar en lesiones en la espalda u otras partes del cuerpo.

1. Retire los materiales de embalaje, cinta adhesiva y película de la cocina. Conserve la base de cartón debajo de la cocina. No deseche nada hasta que la instalación esté completa.
2. Retire las rejillas del horno y el paquete de piezas del horno y los materiales de embalaje.
3. Para quitar la base de cartón, primero retire las cuatro esquinas de cartón de la caja. Apile una esquina de cartón sobre otra. Repita con las otras dos esquinas. Colóquelas a lo largo en el piso detrás de la cocina para sostenerla cuando se la acueste sobre su espalda.



# Requisitos de instalación

---

4. Con dos o más personas, sujete firmemente la cocina y acuéstela suavemente sobre su espalda sobre las esquinas de cartón.

5. Retire la base de cartón.

## NOTAS:

- Las patas niveladoras se pueden ajustar mientras la cocina está acostada.
- Para volver a colocar la cocina en posición vertical, coloque una hoja de cartón o cartón rígido en el piso frente a la cocina para proteger el piso. Con dos o más personas, levante la cocina nuevamente sobre el cartón o cartón rígido.

## PASO 2 - INSTALE EL SOPORTE ANTIVUELCO

▲ **NOTA:** Se incluye un kit de soporte antivuelco con la cocina.

▲ **ADVERTENCIA:** Peligro de vuelco

- Un niño o un adulto pueden volcar la cocina y morir.
- Conecte el soporte antivuelco al pie trasero de la cocina.
- Vuelva a conectar el soporte antivuelco si mueve la cocina.
- El no seguir estas instrucciones puede provocar la muerte o quemaduras graves a niños y adultos.

▲ **IMPORTANTE:** NO retire completamente las patas niveladoras traseras. El soporte antivuelco utiliza la pata niveladora trasera derecha o izquierda para sujetar la cocina al piso.

### 1: UBIQUE EL SOPORTE

Determine la ubicación final de la cocina antes de intentar instalar el soporte.

1. Coloque el soporte en el piso con el borde posterior contra la pared posterior. Si la cocina no llega a la pared posterior, alinee el borde posterior del soporte con el panel posterior de la cocina en su ubicación final.

▲ **NOTA:** Si el soporte no toca la pared posterior, DEBE atornillarlo al PISO.

2. Coloque el costado del soporte contra el gabinete izquierdo o derecho. Si no hay un gabinete adyacente, alinee el borde del soporte con el panel lateral de la cocina en su ubicación final. Si la encimera sobresale del gabinete, separe el soporte del gabinete por la cantidad de saliente.

3. Marque la ubicación para el par de agujeros que se utilizarán (consulte la ilustración anterior).

▲ **NOTA:** Para la instalación en PISO, use Loc A o B. Para la instalación en PARED TRASERA, use Loc C.

### 2: ASEGURE EL SOPORTE

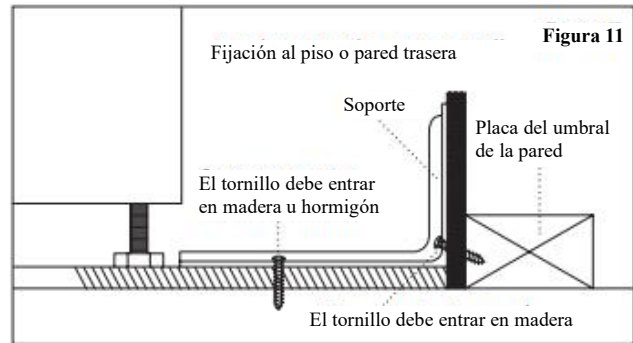
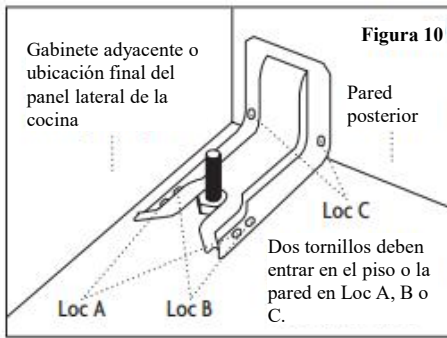
El soporte debe atornillarse al PISO o la PARED TRASERA.

Instalación en PISO:

- **PISO DE MADERA:** Use los tornillos proporcionados para asegurar el soporte usando el par de agujeros marcados (Loc A o B).
- **PISO DE CONCRETO:** Con una broca para concreto, taladre un agujero piloto de 5/32" de profundidad a 2" en el concreto en el centro de cada uno de los agujeros marcados (Loc A o B). Use los tornillos proporcionados para asegurar el soporte al piso.

Instalación en PARED TRASERA: Use los 2 tornillos proporcionados para asegurar el soporte usando el par de agujeros marcados en Loc C. Los tornillos DEBEN entrar en una placa de umbral de madera. Si la pared contiene montantes metálicos o materiales similares, entonces se debe usar el piso.

# Requisitos de instalación



### 3: REVISE EL SOPORTE

Después de instalar el soporte, deslice la cocina hasta su ubicación final. La pata niveladora trasera debe insertarse completamente en el soporte ANTIVUELCO como se muestra en el Paso 1. Para verificar si el soporte está instalado y enganchado correctamente, mire debajo de la cocina para ver si la pata niveladora trasera está enganchada en el soporte. En algunos modelos, se puede quitar el cajón de almacenamiento o el zócalo para facilitar la inspección. Si la inspección visual no es posible, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte antivuelco esté bien sujeto al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atrás para que la pata niveladora esté debajo del soporte antivuelco. Si la cocina se separa de la pared por algún motivo, repita siempre este procedimiento para verificar que el soporte antivuelco la sujete correctamente.

**⚠ NOTA:** El soporte antivuelco debe estar **INSTALADO CORRECTAMENTE** y la pata niveladora trasera debe estar **TOTALMENTE ENGANCHADA** en el soporte para evitar que la cocina se vuelque. **NUNCA** retire las patas niveladoras. Esto evitará que la cocina se sujete correctamente al **SOPORTE ANTIVUELCO**.

## PASO 3 - REALICE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

Después de leer los requisitos para cada método de Conexión Eléctrica, siga las instrucciones específicas para su situación.

### CABLE DE ALIMENTACIÓN - SOLO PARA EE. UU.



## ADVERTENCIA

### Riesgo de Choque Eléctrico

Desconecte la alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento.

Utilice un cable de alimentación nuevo de 50 amperios con certificación UL o certificado por CSA para 240 V, 45 amperios para 208 V. Conéctelo a un tomacorriente con conexión a tierra.

No use un cable de extensión.

De no hacerlo, puede provocar la muerte, incendio o descarga eléctrica.

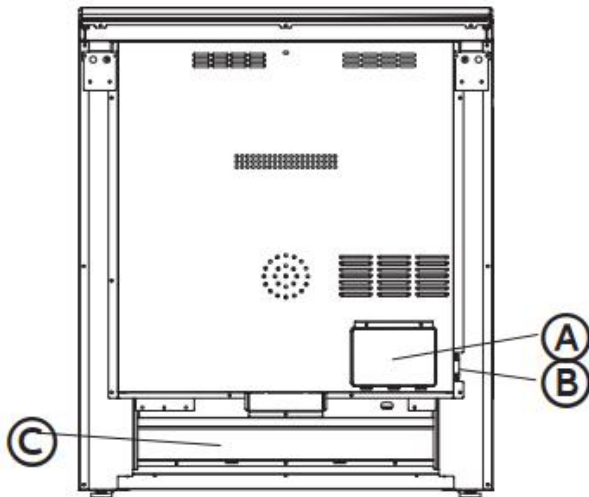


### CONEXIÓN DE 3 HILOS: CABLE DE ALIMENTACIÓN

# Requisitos de instalación

**IMPORTANTE:** Use este método solo si los códigos locales permiten conectar el conductor de tierra del chasis al cable neutro del cable de alimentación.

1. Desconecte la alimentación.
2. Retire el panel de acceso ubicado en la parte inferior derecha del panel posterior para descubrir el bloque de terminales eléctricos.



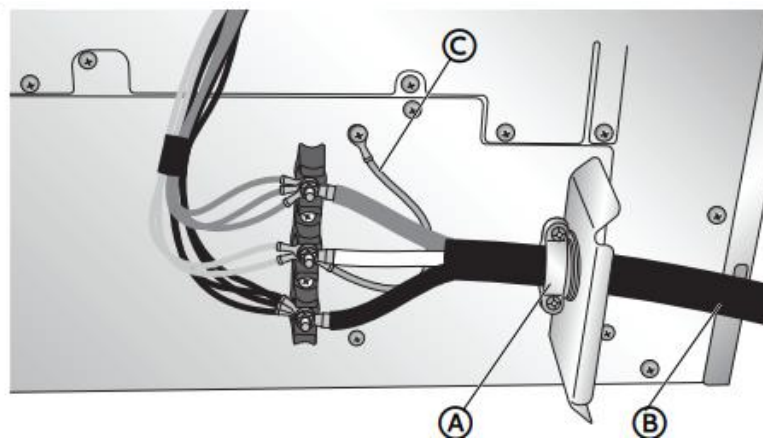
Ⓐ Panel de acceso a la conexión de suministro eléctrico

Ⓑ Abertura para cable de alimentación

Ⓒ Área empotrada

3. Instale un dispositivo de alivio de tensión con certificación UL (no provisto) en la abertura del cable de alimentación en el soporte, y luego apriete completamente la tuerca del dispositivo de alivio de tensión.
4. Pase el extremo del cable de alimentación por el dispositivo de alivio de tensión.

**NOTA:** Deje suficiente holgura para conectar los cables al bloque de terminales.



Ⓐ Dispositivo de alivio de tensión con certificación UL

Ⓑ Cable de alimentación

Ⓒ Cable puente

# Requisitos de instalación

---

5. Con un destornillador de tuercas de 5/16" y una de las tuercas hexagonales de -0-32, conecte el cable neutro (blanco) del cable de alimentación al borne central del bloque de terminales junto con el cable puente verde de la cocina.
6. Con tuercas hexagonales de 10-32, conecte los cables rojo y negro del cable de alimentación a los bornes exteriores del bloque de terminales con los cables rojo y negro correspondientes de la cocina.
7. Apriete completamente las tuercas hexagonales y luego verifique la conexión.

**NOTA:** Para reemplazar el cable de alimentación, use solo un cable de alimentación con una clasificación mínima de 250 voltios, 50 amperios, que esté marcado para usarse con una abertura de conexión de diámetro nominal de 1 3/8" (3.5 cm), con terminales de anillo y marcado para usarse con cocinas.

8. Coloque la parte inferior del dispositivo de alivio de tensión debajo del cable de alimentación y apriete los tornillos del dispositivo de alivio de tensión.

**NOTA:** Antes de apretar, asegúrese de que el dispositivo de alivio de tensión esté colocado sobre el cable y NO sobre los cables.

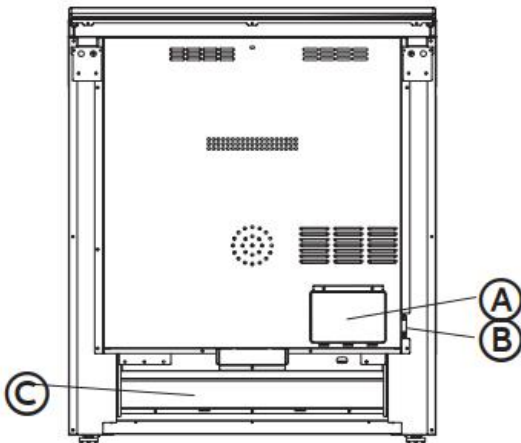
9. Vuelva a colocar el panel de acceso eléctrico.
10. Enchufe la cocina en un tomacorriente con conexión a tierra.
11. Meta el exceso de cable de alimentación en el área empotrada del panel posterior.

## CONEXIÓN DE 4 HILOS: CABLE DE ALIMENTACIÓN

**IMPORTANTE:** Use este método para instalaciones de circuitos derivados nuevos (NEC 1996), casas móviles, vehículos recreativos o en un área donde los códigos locales prohíban la conexión a tierra a través del neutro.

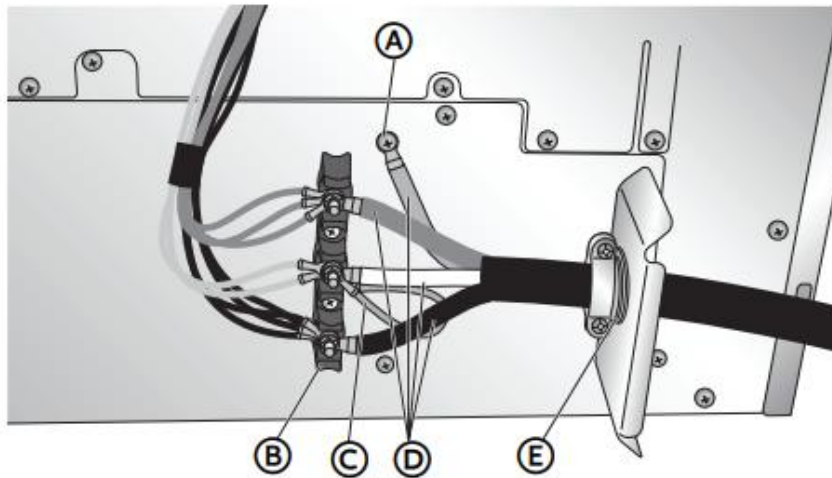
1. Desconecte la alimentación.
2. Retire el panel de acceso ubicado en la parte inferior derecha del panel posterior para exponer el bloque de terminales eléctricos.

# Requisitos de instalación



- Ⓐ Panel de acceso a la conexión de suministro eléctrico
- Ⓑ Abertura para cable de alimentación
- Ⓒ Área empotrada

3. Instale un dispositivo de alivio de tensión con certificación UL en la abertura del cable de alimentación en el soporte de soporte, y apriete completamente la tuerca del dispositivo de alivio de tensión.
4. Pase el cable de alimentación a través del dispositivo de alivio de tensión. Deje suficiente holgura para conectar fácilmente el cableado al bloque de terminales.



- Ⓐ Tornillo de Tierra
- Ⓑ Bloque de Terminales
- Ⓒ Cable puente
- Ⓓ Cables del Cable de Alimentación
- Ⓔ Dispositivo de Alivio de Tensión con certificación UL

# Requisitos de instalación

---

5. Retire el cable puente verde de debajo del tornillo de tierra y reemplácelo con el cable verde del cable de alimentación y apriete el tornillo de tierra.
6. Enrolle el cable puente verde retirado del tornillo de tierra nuevamente en su extremo que está sujeto al poste central del bloque de terminales.
7. Use un destornillador de tuercas de 5/16" para conectar el cable neutro (blanco) al borne central del bloque de terminales con una de las tuercas hexagonales de 10-32.
8. Con tuercas hexagonales de 10-32, conecte los cables rojo y negro del cable de alimentación a los bornes exteriores del bloque de terminales con los cables rojo y negro correspondientes de la cocina.
9. Apriete completamente las tuercas hexagonales y luego verifique la conexión.

**NOTA:** Para reemplazar el cable de alimentación, use solo un cable de alimentación con una clasificación mínima de 250 voltios, 50 amperios, que esté marcado para usarse con una abertura de conexión de diámetro nominal de 1 & 3/8" (3.5 cm), con terminales de anillo y marcado para usarse con cocinas.

10. Coloque la parte inferior del dispositivo de alivio de tensión debajo del cable de alimentación y apriete los tornillos del dispositivo de alivio de tensión.  
**NOTA:** Antes de apretar, asegúrese de que el dispositivo de alivio de tensión esté colocado sobre el cable y NO sobre los cables.
11. Vuelva a colocar el panel de acceso eléctrico.
12. Enchufe la cocina en un tomacorriente con conexión a tierra.
13. Meta el exceso de cable de alimentación en el área empotrada del panel posterior.

## CABLE DE ALIMENTACIÓN - SOLO PARA CANADÁ



### ADVERTENCIA

#### Riesgo de Choque Eléctrico

Conéctelo a un tomacorriente con conexión a tierra.

No use un cable de extensión.

De no hacerlo, puede provocar la muerte, incendio o descarga eléctrica.



1. Enchufe en un tomacorriente de pared con conexión a tierra estándar 14-50R.

# Requisitos de instalación

---



2. Vaya al PASO 4 - INSTALE LA COCINA.

# Requisitos de instalación

---

## CABLEADO DIRECTO - SOLO PARA EE. UU.



### ADVERTENCIA



#### Riesgo de Choque Eléctrico

Desconecte la alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento.

La conexión incorrecta del cableado de aluminio de la casa y los cables de cobre del electrodoméstico puede provocar un peligro eléctrico o un incendio. Si la casa tiene cableado de aluminio, use solo conectores diseñados con certificación UL para unir cobre con aluminio y siga con precisión el procedimiento recomendado por el fabricante. Las conexiones de aluminio a cobre deben cumplir con los códigos locales.

Use cable de cobre calibre 8 o cable de aluminio calibre 6.

Conecte la cocina a tierra eléctricamente.

De no hacerlo, puede provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

**Asegúrese de que su electrodoméstico esté instalado y conectado a tierra correctamente por un técnico calificado. Pídale a su distribuidor que le recomiende un técnico calificado o un servicio de reparación autorizado.**

- Se recomienda un disyuntor.
- La cocina se puede conectar directamente a la caja del disyuntor (o desconexión con fusible) a través de un cable flexible o con cubierta no metálica, de cobre o aluminio.
- Deje al menos 6 pies (1.8 m) de holgura en la línea para que la cocina se pueda mover si alguna vez es necesario darle servicio.
- Se debe proporcionar un conector de conducto con certificación UL en cada extremo del cable de alimentación (en la cocina y en la caja de empalmes).
- El tamaño y las conexiones de los cables deben cumplir con la capacidad nominal de la cocina.
- La hoja de datos y el diagrama de cableado se incluyen con la cocina.

Este aparato está fabricado con el chasis conectado al neutro mediante un cable puente de tierra verde. Después de asegurarse de que la alimentación esté apagada, conecte el conducto flexible del horno a la caja de empalmes utilizando un conector de conducto con certificación UL. Los gráficos de Neutro Conectado a Tierra y Neutro No Conectado a Tierra en las páginas siguientes y las instrucciones proporcionadas presentan la forma más común de conectar



# Requisitos de instalación

los hornos. Por supuesto, los códigos y ordenanzas locales tienen prioridad sobre estas instrucciones. Realice las conexiones eléctricas de acuerdo con los códigos y ordenanzas locales.

## 1. CONEXIÓN DE 3 HILOS (NEUTRO CONECTADO A TIERRA)



### ADVERTENCIA



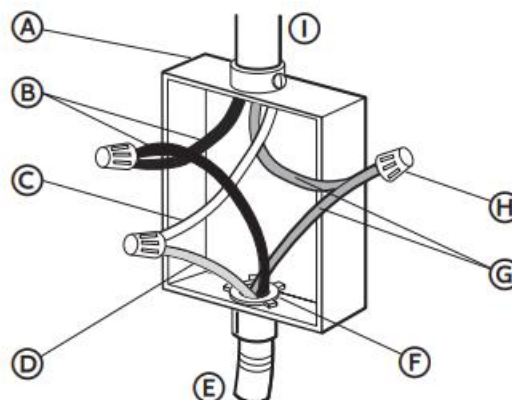
### 3. Riesgo de Choque Eléctrico

5. La conexión a tierra a través del conductor neutro está prohibida para nuevas instalaciones de circuitos derivados (NEC 1996); casas móviles; y vehículos recreativos, o en un área donde los códigos locales prohíben la conexión a tierra a través del conductor neutro. Para instalaciones donde la conexión a tierra a través del conductor neutro está prohibida, consulte el gráfico de Neutro No Conectado a Tierra.
6. Use un terminal o cable de conexión a tierra para conectar la unidad a tierra.
7. Conecte el terminal o cable neutro al neutro del circuito derivado de la manera habitual.
8. De no hacerlo, podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica

### 9. Conexión a la alimentación eléctrica de la casa

10. **IMPORTANTE:** Use el cable de 3 hilos de la fuente de alimentación doméstica donde los códigos locales permitan una conexión de 3 hilos.
11. Desconecte la alimentación.

### 12. Neutro Conectado a Tierra



13.

# Requisitos de instalación

- |                             |   |  |
|-----------------------------|---|--|
| 14. ① Caja de Empalmes      | 17. ② Cable a Tierra (Verde o Sin Cubierta)     | 20. ③ Cables Rojos                             |
| 15. ④ Cables Negros         |   | 21. ④ Conectores de Cable con certificación UL |
| 16. ⑤ Cable Neutro (Blanco) | 18. ⑥ Cable de la Cocina                        |  |
|                             | 19. ⑦ Conector de Conducto con certificación UL | 22. ⑧ Alimentación Eléctrica de la Casa        |

23. Conecte los 2 cables negros B entre sí utilizando un conector de cable con certificación UL.

1. Conecte el cable neutro (blanco) C y el cable de tierra (verde o sin cubierta) D (del cable de la cocina) utilizando un conector para con certificación UL.
2. Conecte los 2 cables rojos G entre sí utilizando un conector de cable con certificación UL.
3. Instale la tapa de la caja de empalmes.

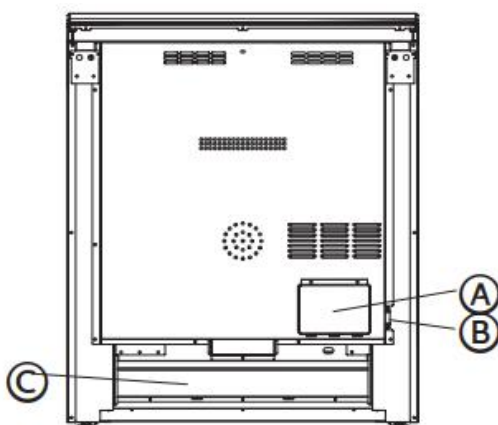
## Conexión a la Cocina

**IMPORTANTE:** Use este método solo si los códigos locales permiten conectar el conductor de tierra del chasis al cable neutro del cable de alimentación.

1. Pase los cables eléctricos a través del conducto flexible metálico.

**NOTA:** Deje suficiente holgura para conectar fácilmente los cables al bloque de terminales.

2. Retire el panel de acceso ubicado en la parte inferior derecha del panel posterior para descubrir el bloque de terminales eléctricos.

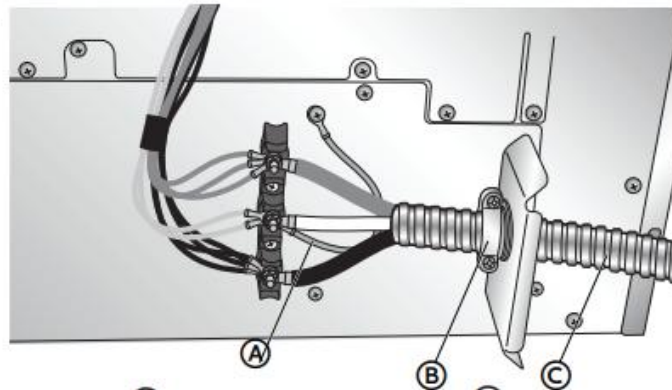


- ① Panel de Acceso Eléctrico
- ② Abertura para Conducto
- ③ Área empotrada

3. Instale un dispositivo de alivio de tensión con certificación UL (no provisto) en la abertura del conducto en el soporte, y luego apriete completamente la tuerca del dispositivo de alivio de tensión.
4. Pase el extremo del conducto por el dispositivo de alivio de tensión.

# Requisitos de instalación

**NOTA:** Deje suficiente holgura para conectar los cables al bloque de terminales.



Ⓐ Cable puente    Ⓑ Dispositivo de alivio de tensión con certificación UL    Ⓒ Conducto

5. Con un destornillador para tuercas de 5/16" y una de las tuercas hexagonales 10-32, conecte el cable de tierra (verde o sin cubierta) del conducto metálico flexible al borne del bloque de terminales central junto con el cable puente verde de la cocina.
6. Con tuercas hexagonales de 10-32, conecte los cables rojo y negro del cable de alimentación a los bornes exteriores del bloque de terminales con los cables rojo y negro correspondientes de la cocina.
7. Apriete completamente las tuercas hexagonales y luego verifique la conexión.
8. Coloque la parte inferior del dispositivo de alivio de tensión debajo del conducto flexible metálico y apriete los tornillos del dispositivo de alivio de tensión.

**NOTA:** Antes de apretar, asegúrese de que el dispositivo de alivio de tensión esté colocado sobre el conducto flexible metálico y NO sobre los cables.

9. Vuelva a colocar el panel de acceso eléctrico.
10. Meta el cable sobrante en el área empotrada del panel posterior.

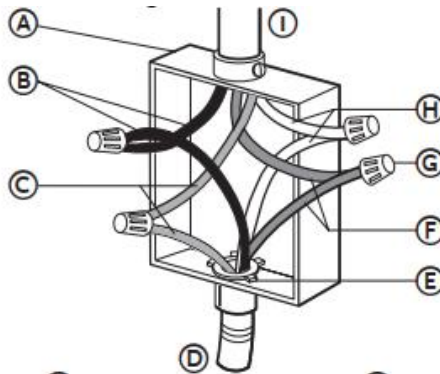
## CONEXIÓN DE 4 HILOS (NEUTRO SIN TIERRA)

Conecte a la red eléctrica del hogar - SOLO para EE. UU.

**IMPORTANTE:** Use el cable de 4 hilos de la red eléctrica doméstica en EE. UU. cuando los códigos locales no permitan la conexión a tierra a través del neutro, instalaciones de circuitos derivados nuevos (199e NEC), casas móviles y vehículos recreativos, nuevas construcciones y en Canadá.

**Neutro sin Conexión a Tierra**

# Requisitos de instalación



- Ⓐ Caja de Empalmes
- Ⓑ Cables Negros
- Ⓒ Cables Rojos
- Ⓓ Cable de la Cocina

- Ⓔ Conector Conduit con certificación UL o aprobado por CSA
- Ⓕ Cables de Tierra (Verde o Sin Cubierta)

- Ⓖ Conector para Cables con certificación UL
- Ⓗ Cables Neutros (Blancos)
- Ⓘ Alimentación Eléctrica de la Casa

1. Conecte los 2 cables negros B entre sí utilizando un conector de cable con certificación UL.
2. Conecte los 2 cables rojos C juntos utilizando un conector para cables con certificación UL.
3. Conecte los 2 cables neutros (blancos) H juntos utilizando un conector para cables con certificación UL.
4. Conecte el cable de tierra (verde o sin cubierta) F del cable de la cocina al cable de tierra (verde o sin cubierta) (en la caja de conexiones) utilizando un conector para cables con certificación UL.
5. Instale la tapa de la caja de empalmes.

## Conexión a la Cocina

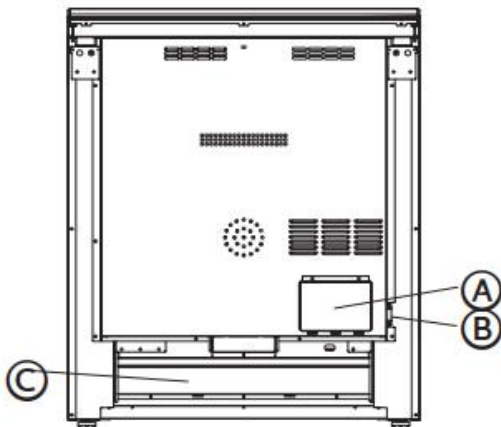
**IMPORTANTE:** Use este método para instalaciones de circuitos derivados nuevos (NEC 1996), casas móviles, vehículos recreativos o en un área donde los códigos locales prohíban la conexión a tierra a través del neutro.

1. Pase los cables eléctricos a través del conducto flexible metálico.

**NOTA:** Deje suficiente holgura para conectar fácilmente los cables al bloque de terminales.

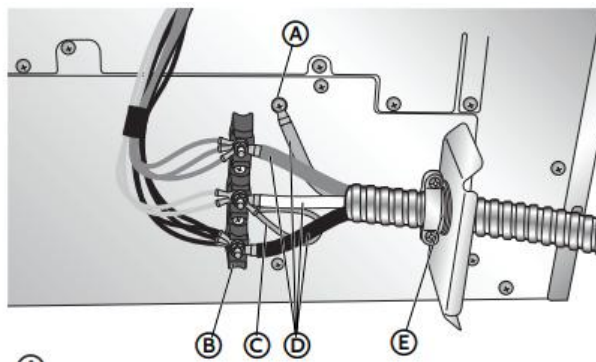
2. Retire el panel de acceso ubicado en la parte inferior derecha del panel posterior para exponer el bloque de terminales eléctricos.

# Requisitos de instalación



- Ⓐ Panel de Acceso Eléctrico
- Ⓑ Abertura para Conducto
- Ⓒ Área empotrada

3. Instale un dispositivo de alivio de tensión con certificación UL en la abertura del conducto flexible metálico en el soporte de soporte, y apriete completamente la tuerca del dispositivo de alivio de tensión.
4. Pase el conducto flexible metálico a través del dispositivo de alivio de tensión. Deje suficiente holgura para conectar fácilmente el cableado al bloque de terminales.



- Ⓐ Tornillo de Tierra
- Ⓑ Bloque de Terminales
- Ⓒ Cable puente
- Ⓓ Cables Eléctricos
- Ⓔ Dispositivo de Alivio de Tensión con certificación UL

5. Retire el cable puente verde de debajo del tornillo de tierra y reemplácelo con el cable verde del conducto flexible metálico y apriete el tornillo de tierra.
6. Enrolle el cable puente verde retirado del tornillo de tierra nuevamente en su extremo que está sujeto al poste central del bloque de terminales.
7. Use un destornillador de tuercas de 5/16" para conectar el cable neutro (blanco) al borne central del bloque de terminales con una de las tuercas hexagonales de 10-32.
8. Con tuercas hexagonales de 10-32, conecte los cables rojo y negro del cable de alimentación a los bornes exteriores del bloque de terminales con los cables rojo y negro correspondientes de la cocina.

# Requisitos de instalación

---

9. Apriete completamente las tuercas hexagonales y luego verifique la conexión.
10. Coloque la parte inferior del dispositivo de alivio de tensión debajo del conducto flexible metálico y apriete los tornillos del dispositivo de alivio de tensión.  
**NOTA:** Antes de apretar, asegúrese de que el dispositivo de alivio de tensión esté colocado sobre el conducto flexible metálico y NO sobre los cables.
11. Vuelva a colocar el panel de acceso eléctrico.
12. Meta el cable sobrante en el área empotrada del panel posterior.

## PASO 4 - INSTALACIÓN DE LA COCINA

**IMPORTANTE:** Si mueve la cocina para ajustar las patas niveladoras, asegúrese de que al volver a colocar la cocina en su ubicación final, el soporte antivuelco esté enganchado repitiendo los pasos 1 al 9.

1. Deslice la cocina hacia su ubicación final, asegurándose de que la pata niveladora trasera se deslice hacia el soporte antivuelco. Deje un espacio de 1" (2,5 cm) entre la parte posterior de la cocina y la pared posterior.
2. Apoye la parte exterior de su pie contra la parte inferior delantera para evitar que la cocina se mueva, y luego sujete la parte posterior de la cocina, como se muestra.



3. Intente inclinar lentamente la cocina hacia adelante.  
Si encuentra resistencia inmediata, la pata de la cocina está enganchada en el soporte antivuelco. Vaya al paso 8.
4. Si la parte posterior de la cocina se levanta más de 1/2" (1.3 cm) del piso sin resistencia, deje de inclinar la cocina y bájela suavemente al piso. La pata de la cocina no está enganchada en el soporte antivuelco.

# Requisitos de instalación

---

**IMPORTANTE:** Si escucha un chasquido o un estallido al levantar la cocina, es posible que la cocina no esté completamente enganchada en el soporte. Verifique si hay obstrucciones que impidan que la cocina se deslice hacia la pared o que el pie de la cocina se deslice hacia el soporte. Verifique que el soporte esté bien sujeto en su lugar por los tornillos de montaje.

5. Deslice la cocina hacia adelante y verifique que el soporte antivuelco esté firmemente fijado al piso o la pared.
6. Deslice la cocina hacia atrás para que la pata trasera de la cocina se inserte en la ranura del soporte antivuelco.
7. Repita los pasos 1 al 3 para asegurarse de que la pata de la cocina esté enganchada en el soporte antivuelco.

Si la parte posterior de la cocina se levanta más de 1/2" (1.3 cm) del piso sin resistencia, es posible que el soporte antivuelco no esté instalado correctamente. No opere la cocina sin el soporte antivuelco instalado y enganchado.

8. Mueva la cocina a su ubicación final. Compruebe que la cocina esté nivelada colocando un nivelador en la base del horno.

**NOTA:** La cocina debe estar nivelada para un rendimiento óptimo de cocción y horneado.

9. Si es necesario, use una llave para ajustar la altura de las patas niveladoras hasta que la cocina esté nivelada de lado a lado y de adelante hacia atrás.

## PASO 5 - FINALIZACIÓN DE LA INSTALACIÓN

1. Vuelva a conectar la alimentación en el disyuntor o caja de fusibles.
2. Encienda cada elemento para comprobar que calienta correctamente.
3. Encienda el horno para comprobar que calienta correctamente.

**NOTA:** Cuando la cocina haya estado encendida durante 5 minutos, verifique que genere calor. Si la cocina está fría, apáguela y comuníquese con un técnico calificado.

4. Compruebe que las luces indicadoras del panel de control y las luces interiores del horno se iluminen correctamente.

**Si la cocina no funciona correctamente, revise lo siguiente:**

- Que el fusible doméstico esté intacto y bien apretado; o que el disyuntor no se haya disparado.
- Que la cocina esté enchufada a un tomacorriente con conexión a tierra.
- Que el suministro eléctrico esté conectado.

# Requisitos de instalación

---

Si ninguno de estos pasos resuelve el problema, comuníquese con un electricista calificado para verificar el suministro eléctrico.



# Requisitos de instalación

---

# Kenmore®

Para Atención al Cliente, visita:

[www.kenmore.com/contact-us/](http://www.kenmore.com/contact-us/)

Para seleccionar tu área local o minorista donde se compró este electrodoméstico y obtener información de contacto para programar el servicio de reparación en el hogar o solicitar repuestos.



# Guide d'utilisation et d'entretien

# Kenmore®

## Cuisinière électrique

Modèle : 982,9684#

Transform SR Brands Management LLC  
Hoffman Estates, IL, États-Unis 60179 U.S.A  
[www.kenmore.com](http://www.kenmore.com)





# FICHE PRODUIT

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

N° de modèle : \_\_\_\_\_ Date d'achat : \_\_\_\_\_

N° de série : \_\_\_\_\_

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

## ***Garantie limitée Kenmore***

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

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

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

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



# SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

## Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous avons inclus de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez et respectez toujours tous les messages de sécurité.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des dangers potentiels pouvant entraîner la mort ou des blessures. Tous les messages de sécurité suivront ce symbole d'alerte de sécurité ainsi que les mots « DANGER », « AVERTISSEMENT » ou « ATTENTION ».

Ces mots signifient :

 **DANGER**

Une situation dangereuse imminente. Vous pourriez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

 **ATTENTION**

Une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures modérées ou mineures.

Tous les messages de sécurité vous indiqueront le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

## LA BRIDE ANTI-BASCULEMENT

### AVERTISSEMENT



#### Risque de basculement

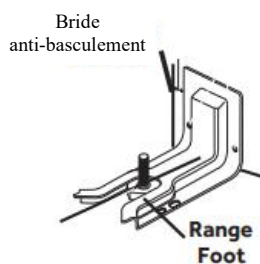
Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.

Fixez LA BRIDE ANTI-BASCULEMENT au pied arrière de la cuisinière.

Reconnectez la bride anti-basculement si la cuisinière est déplacée.

Voir les instructions d'installation pour plus de détails.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou de graves brûlures chez les enfants et les adultes.



S'assurer que la bride anti-basculement est installée :

- Faites avancer la cuisinière.
- Recherchez la bride anti-basculement solidement fixée au sol.
- Faites reculer la cuisinière de sorte que le pied arrière de la cuisinière soit sous la bride anti-basculement.



# CONSIGNES IMPORTANTES

## DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT** : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessure corporelle ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, suivez les précautions de base, y compris les suivantes :

- **⚠ AVERTISSEMENT** POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, CELLE-CI DOIT ÊTRE FIXÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, FAITES AVANCER COMPLÈTEMENT LA CUISINIÈRE, RECHERCHEZ LA BRIDE ANTI-BASCULEMENT FIXÉE AU SOL DERRIÈRE LA CUISINIÈRE ET FAITES REVENIR COMPLÈTEMENT LA CUISINIÈRE JUSQU'À CE QUE LE PIED ARRIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTI-BASCULEMENT.
- **⚠ AVERTISSEMENT** N'utilisez JAMAIS cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **⚠ AVERTISSEMENT** NE recouvrez JAMAIS les fentes, trous ou passages dans le fond du four ni ne recouvrez une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en aluminium peuvent également piéger la chaleur, créant un risque d'incendie.
- **⚠ ATTENTION** Ne rangez pas d'objets intéressants pour les enfants dans les armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur la garde de la cuisinière - les enfants grimpant sur la cuisinière pour atteindre les objets
- Ne laissez pas les enfants seuls - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où la cuisinière est utilisée. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie de la cuisinière.
- Portez des vêtements appropriés - Les vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ou ne remplacez aucune partie de la cuisinière sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- Rangement dans ou sur la cuisinière - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité des unités de surface.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse - Éteignez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur chimique sec ou à mousse.
- Utilisez uniquement des maniques sèches - Les maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures à cause de la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas une serviette ou un autre tissu volumineux.

pourraient être gravement blessés.

## CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- **NE TOUCHEZ PAS LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES PRÈS DES UNITÉS** - Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont sombres. Les zones proches des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones proches des unités jusqu'à ce qu'elles aient eu le temps de refroidir. Parmi ces zones figurent la table de cuisson et les surfaces faisant face à la table de cuisson.
- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des réglages de chaleur élevés - Le débordement cause de la fumée et des déversements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson en verre - Seuls certains types de verre, de verre/céramique, de céramique, de terre cuite ou d'autres ustensiles émaillés sont adaptés à l'utilisation sur la cuisinière sans se casser en raison du changement soudain de température.
  - Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser les unités de surface adjacentes - Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversements dus à un contact accidentel avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle soit tournée vers l'intérieur et ne dépasse pas les unités de surface
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution - Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, soyez prudent pour éviter les brûlures à cause de la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Faites attention lors de l'ouverture de la porte - Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
- Ne chauffez pas des conteneurs alimentaires non ouverts - L'accumulation de pression peut faire exploser le conteneur et entraîner des blessures.
- Gardez les conduits de ventilation du four dégagés.
- Placement des grilles du four - Placez toujours les grilles du four à l'emplacement souhaité lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne laissez pas la manique toucher l'élément chauffant chaud du four.
- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont sombres. Les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'elles aient eu le

adjacentes.

temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures - parmi ces surfaces figurent les ouvertures de ventilation du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four.

## CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Installation appropriée - La cuisinière, lorsqu'elle est installée, doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, avec le Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70. Au Canada, la cuisinière doit être mise à la terre conformément au Code canadien de l'électricité. Assurez-vous que la cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un technicien qualifié.
  - Débranchez l'alimentation électrique avant de réparer l'appareil.
  - Des blessures peuvent résulter de l'utilisation incorrecte des portes ou des tiroirs de l'appareil, comme marcher, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs.
  - Entretien - Gardez la zone autour de la cuisinière dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Pour les unités avec hotte de ventilation :**
- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation - La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
  - Lorsque vous cuisinez flambé sous la hotte, allumez le ventilateur.

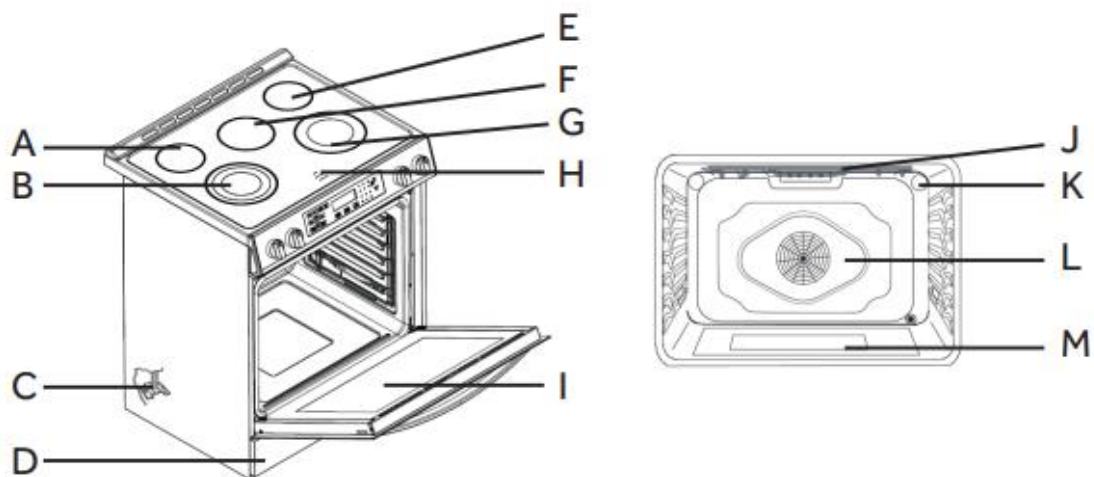
## LIRE ET CONSERVER CES DE SÉCURITÉ

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

### AVERTISSEMENT

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

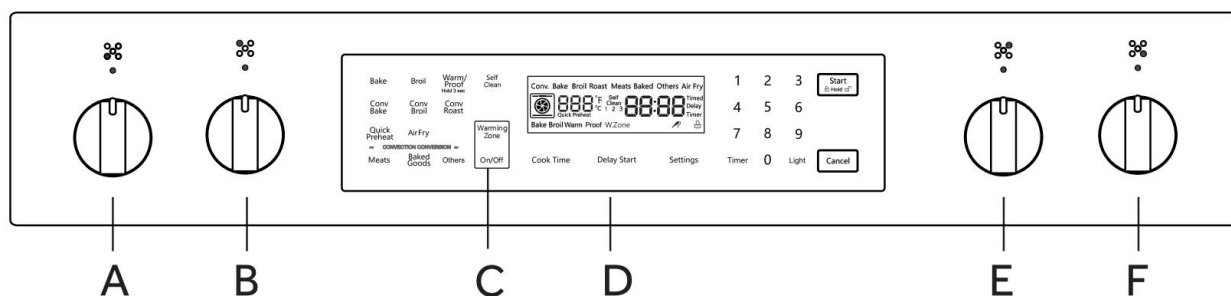
# PARTIES ET CARACTÉRISTIQUES



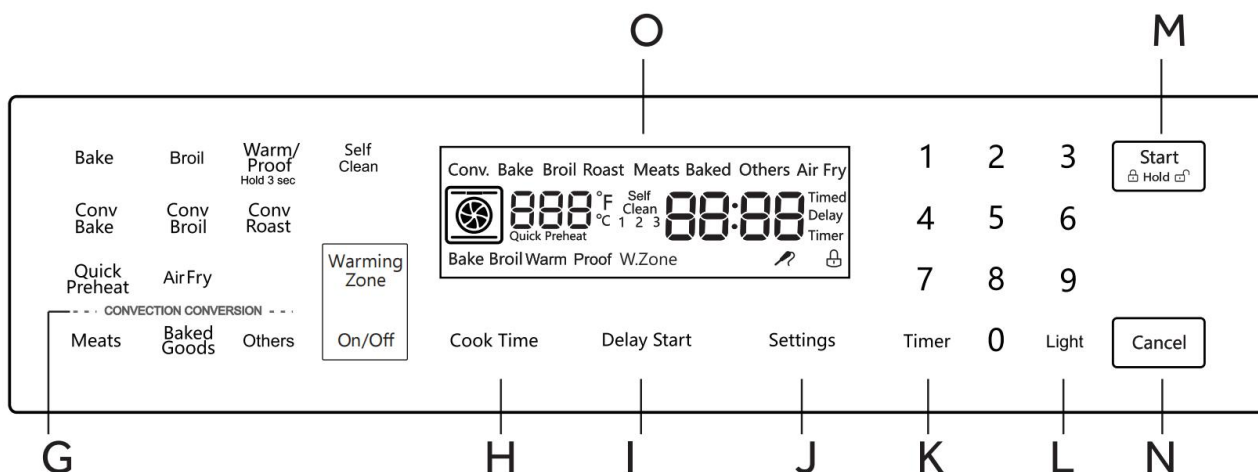
- A. Brûleur arrière gauche
- B. Brûleur avant gauche
- C. Bride anti-basculement
- D. Plaque de protection
- E. Brûleur arrière droit
- F. Brûleur central
- G. Brûleur avant droit

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

# PANNEAU DE COMMANDE



- A. Brûleur avant gauche
- B. Brûleur arrière gauche
- C. Brûleur central (zone de réchauffement)
- D. Commande tactile du four
- E. Brûleur arrière droit
- F. Brûleur avant droit



- G. Conversion à convection
- H. Durée de cuisson
- I. Début différé
- J. Paramètres
- K. Minuterie
- L. Lumière
- M. Démarrage/Verrouillage des commandes (maintenir 3 secondes)
- N. Annuler
- O. Affichage



Icône de sonde à viande : Ce symbole apparaît sur l'écran lorsque le système détecte une sonde à viande.



Icône de verrouillage pour enfants : Après avoir maintenu le bouton "Démarrer" pendant 3 secondes, l'icône apparaîtra sur l'écran.

**IMPORTANT** : L'horloge doit être réglée pour que les fonctions de four à minuterie fonctionnent.

**REMARQUE** : En cas de panne de courant, tous les réglages, y compris l'heure de l'horloge, seront perdus. Lorsque l'alimentation est rétablie, l'horloge doit être réglée à nouveau.

## Guide des réglages du four

### Horloge

1. Appuyez sur "Paramètres" à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'écran affiche " ---:-- Heure".
2. Appuyez sur les chiffres pour entrer l'heure.
3. Appuyez sur "Démarrer" pour enregistrer.



### Sélectionner Fahrenheit ou Celsius

1. Appuyez sur "Paramètres" à plusieurs reprises jusqu'à ce que "Unit" apparaisse sur l'affichage.
2. Appuyez sur "1" pour sélectionner F (Fahrenheit) ou (Celsius).
3. Appuyez sur "Démarrer" pour enregistrer.



### Son

1. Appuyez sur "Paramètres" à plusieurs reprises jusqu'à ce que "Snd" apparaisse sur l'affichage.
2. Appuyez sur "1" pour sélectionner On ou Off.
3. Appuyez sur "Démarrer" pour enregistrer.



### Ajuster la température du four

1. Appuyez sur "Paramètres" à plusieurs reprises jusqu'à ce que "t\_AJ" apparaisse sur l'affichage.
2. Appuyez sur "1" pour sélectionner le mode que vous souhaitez ajuster la température.
3. Appuyez sur "3" ou "6" pour sélectionner la température.
3. Appuyez sur "Démarrer" pour enregistrer.



### Mode Démo

1. Appuyez sur "Paramètres" à plusieurs reprises jusqu'à ce que "dEno" apparaisse sur l'affichage.
2. Appuyez sur "1" pour sélectionner On ou Off.
3. Appuyez sur "Démarrer" pour enregistrer.



### Réglage du mode d'heure

1. Appuyez sur "Paramètres" à plusieurs reprises jusqu'à ce que "12h" ou "24h" apparaisse sur l'affichage.
2. Appuyez sur "1" pour sélectionner "12h" ou "24h".
3. Appuyez sur "Démarrer" pour enregistrer.



### Réglage du mode SABBATH

1. Appuyez sur "Paramètres" à plusieurs reprises jusqu'à ce que "SAbb" apparaisse sur l'affichage.
2. Appuyez sur "1" pour sélectionner On ou Off.
3. Appuyez sur "Démarrer" pour enregistrer.



# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

La zone de cuisson en céramique brillera en rouge lorsqu'un élément chauffant est allumé. Certaines parties de la table de cuisson peuvent ne pas briller en rouge lorsqu'un élément est allumé. Cela est normal. La zone de cuisson s'éteint et se rallume même lorsqu'elle est réglée sur "HI" pour empêcher la vitre de la table de cuisson de surchauffer. Il est normal que la surface en verre céramique semble changer de couleur lorsque les zones de cuisson sont chaudes. Lorsque le verre refroidit, il retrouve sa couleur d'origine.

**IMPORTANT :** Pour éviter d'endommager définitivement la surface en la piquant ou en la rayant et pour maintenir l'état de la surface de la table de cuisson, nettoyez-la après chaque utilisation. Il est également recommandé d'utiliser un nettoyant pour plaques de cuisson en céramique et un grattoir pour plaques de cuisson pour les salissures tenaces. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons de nettoyage ou de produits chimiques agressifs pour le nettoyage. Tous les articles nécessaires pour nettoyer votre table de cuisson en verre céramique sont disponibles dans la plupart des épiceries. Voir la section "Entretien de la cuisinière" pour plus d'informations.

- Assurez-vous que les fonds des casseroles et des poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts lorsqu'ils sont chauffés.
- Évitez de ranger des bocaux ou des boîtes au-dessus de la table de cuisson. Laisser tomber un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fissurer.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne laissez pas un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, l'air peut se retrouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson, et le verre céramique pourrait se briser lorsque le couvercle est retiré.
- Pour les aliments contenant du sucre sous quelque forme que ce soit, nettoyez immédiatement tous les déversements. Si les déversements de sucre sont autorisés à refroidir, ils peuvent adhérer à la table de cuisson et causer des piqûres et des marques permanentes.
  - Laissez la table de cuisson refroidir légèrement.
  - Tout en portant des gants de cuisine, retirez le déversement à l'aide d'un grattoir alors que la surface est encore chaude.
- Pour éviter les rayures, ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine ou les plats sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finitions rugueuses des ustensiles de cuisine ou des plats pourraient laisser des rayures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne faites pas cuire de pop-corn dans des contenants en aluminium préemballés sur la table de cuisson. Ils pourraient laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent pas être complètement enlevées.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne laissez pas des objets qui pourraient fondre, tels que du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne l'utilisez pas comme planche à découper.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne faites pas cuire des aliments directement sur la table de cuisson.

## Préparer votre table de cuisson avant la première utilisation

1. Si présent, retirez tous les emballages et la documentation de la surface de la table de cuisson.
2. Nettoyez votre surface en verre. Un nettoyage en profondeur avec un nettoyant pour plaques de cuisson en verre est recommandé.



3. Placez une casserole d'eau sur chacun des brûleurs avant et allumez-les à haute température ("HI") pendant au moins 30 minutes. Éteignez les brûleurs avant.
4. Placez une casserole d'eau sur chacun des brûleurs arrière et allumez-les à haute température ("HI") pendant au moins 30 minutes. Éteignez les brûleurs arrière.

**REMARQUES :**

- Cette procédure permet d'évaporer les huiles protectrices et l'humidité accumulée lors du processus de fabrication et permet aux circuits de commande électroniques de fonctionner correctement.
- Il peut y avoir une légère odeur pendant les premières utilisations : cela est normal et disparaîtra.
- La surface de cuisson conservera la chaleur et restera chaude pendant plus de 20 minutes après que les éléments ont été éteints.

## **ÉLÉMENTS CHAUFFANTS**

**REMARQUES :**

Pour une ébullition plus rapide avec des casseroles de 10" (25,4 cm) et plus, utilisez l'élément Even-Heat™ (Triple anneau) avec tous les éléments réglés sur "Hi".

Pour une meilleure performance à basse température avec des casseroles de 10" (25,4 cm) et plus, utilisez l'élément à double taille réglé sur "Single Lo".

Pour une meilleure performance de fusion avec de petites casseroles, utilisez l'élément Even-Heat™.

## **VOYANT DE SURFACE CHAUDE**

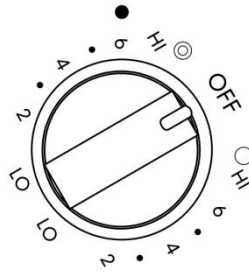
Sur les tables de cuisson en verre céramique, les voyants de surface chaude sont situés sur la table de cuisson en verre.

Les voyants de surface chaude brilleront tant que toute zone de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la zone de cuisson ait été éteinte.

## **ÉLÉMENT DE CUISSON À DOUBLE ANNEAU**

L'élément de cuisson à double taille offre la flexibilité d'utiliser des ustensiles de cuisine plus grands.

- Les éléments à taille unique peuvent être utilisés de la même manière qu'un élément régulier.
- La double taille combine à la fois l'élément unique et l'élément extérieur et est recommandé pour les ustensiles de cuisine de plus grande taille.

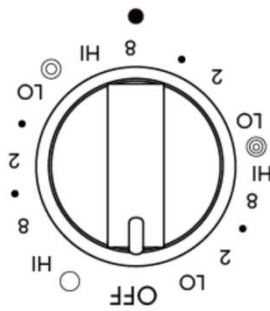


## ÉLÉMENT À TRIPLE ANNEAU

L'élément à triple anneau offre de la flexibilité car il dispose d'une large gamme de réglages.

L'option de haute température peut être utilisée pour faire bouillir de petites quantités de liquide rapidement. Pour réduire le réglage de puissance, tournez le bouton dans le sens horaire.

Le réglage de fusion est conçu pour les aliments délicats qui nécessitent une basse température, comme pour faire fondre du chocolat ou maintenir des sauces. Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée pour l'élément à triple anneau.



## ÉLÉMENT DE ZONE DE RÉCHAUFFEMENT



### AVERTISSEMENT

#### Risque d'intoxication alimentaire

Ne laissez pas la nourriture dans le four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Cela pourrait entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.

### AVERTISSEMENT

- Utilisez l'élément de zone de réchauffement pour garder les aliments cuits au chaud. Une heure est le temps maximum recommandé pour maintenir la qualité des aliments.
- Ne pas utiliser l'élément de zone de réchauffement pour chauffer des aliments froids.
- L'élément de zone de réchauffement peut être utilisé seul ou lorsque l'une des autres zones de cuisson de surface est utilisée.

- L'élément de zone de réchauffement ne brillera pas en rouge lorsqu'il est en cycle. Cependant, le voyant de surface chaude brillera pendant que l'élément de zone de réchauffement est en cours d'utilisation.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine recommandés pour l'utilisation sur table de cuisson.
- Couvrez tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffement des produits de boulangerie, laissez une petite ouverture dans la couverture pour permettre à l'humidité de s'échapper.
- N'utilisez pas de film plastique pour couvrir les aliments car il pourrait fondre.
- Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

## RÉGLAGES RECOMMANDÉS DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS DE LA TABLE DE CUISSON

Les éléments chauffants ne nécessitent pas de préchauffage.

Une gamme de réglages de chauffage est listée dans le tableau suivant car la température requise dépend de :

- Type et qualité de la casserole
- Type, quantité et température de l'aliment
- Élément utilisé et préférences du cuisinier

TYPE D'ALIMENTS	RÉGLAGES DE CHALEUR DES ÉLÉMENTS RADIANTS
	Régulateur d'énergie
Faire fondre le beurre, le chocolat :	LO
Sauce délicate, riz, sauces mijotées avec du beurre et des jaunes d'œufs :	LO à Moyen
Cuisson des légumes, bouillons de poisson, œufs -frits ou brouillés-, finissage des céréales, pâtes, lait, crêpes, pudding, viandes mijotées, cuisson vapeur des légumes, pop-corn, bacon, mijoter des soupes de viande, légumes sautés, sauces spaghetti :	Moyen
Braiser de la viande, faire frire de la viande, du poisson, des œufs, faire sauter, brunir rapidement ou saisir des viandes, maintenir une ébullition rapide :	Moyen à HI
Faire bouillir de l'eau pour les légumes, les pâtes :	HI

## BOUTONS DE COMMANDE



**AVERTISSEMENT**



**Risque d'incendie**

Éteignez toutes les commandes après la cuisson.

Ne pas le faire peut entraîner la mort ou un incendie.

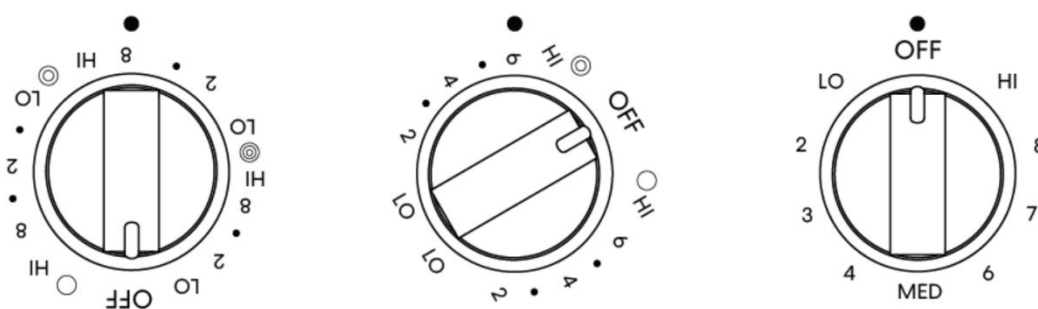
Les boutons de commande tournent dans les deux sens et de n'importe quelle position jusqu'à la température souhaitée ou jusqu'à OFF.

**REMARQUE :** Une fois l'élément éteint, le voyant de surface chaude restera allumé jusqu'à ce que la température de surface de l'élément ait refroidi.

La position de chaque bouton correspond à la position de l'élément chauffant qu'il contrôle.

**Pour allumer un élément chauffant :**

- **APPUYEZ** sur le bouton et **TOURNEZ** dans l'une ou l'autre direction jusqu'au réglage de chaleur souhaité.



## USTENSILES DE CUISINE

Le choix de la casserole affecte directement les performances de cuisson (vitesse et uniformité).

Pour de meilleurs résultats, sélectionnez des casseroles avec les caractéristiques suivantes.

### Fond plat

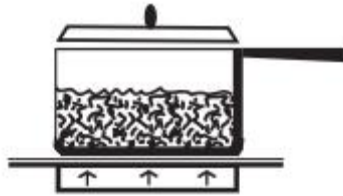
Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une efficacité énergétique.

Les ustensiles de cuisine avec des fonds arrondis, déformés, nervurés ou bosselés peuvent provoquer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.

- Déterminez la planéité en plaçant le bord droit d'une règle sur le fond de l'ustensile de cuisine. Lorsque vous faites pivoter la règle, aucun espace ou lumière ne doit être visible entre elle et l'ustensile de cuisine.
- Les ustensiles de cuisine conçus avec des fonds légèrement enfoncés ou de petits canaux d'expansion peuvent être utilisés.

### Diamètre de la casserole adapté à l'élément

La base de la casserole doit couvrir ou correspondre au diamètre de l'élément utilisé.



Casserole équilibrée



Casserole déséquilibrée

### Caractéristiques des ustensiles de cuisine

- **Aluminium** : chauffe et refroidit rapidement. Idéal pour frire, braiser, rôtir. Peut laisser des marques métalliques sur le verre.
- **Fonte** : sur une table de cuisson en verre chauffe et refroidit lentement, mais retient la chaleur et cuit uniformément.
- **Cuivre** : chauffe et refroidit rapidement. Idéal pour la cuisine gastronomique, les sauces au vin, les plats aux œufs.
- **Émail** : la réponse dépend du métal de base. Non recommandé.
- Les imperfections dans l'émail peuvent rayer la table de cuisson.
- **Verre céramique** : chauffe et refroidit lentement. Non recommandé. Chauffe trop lentement.
- Les imperfections dans l'émail peuvent rayer la table de cuisson.
- **Acier inoxydable** : chauffe et refroidit modérément. Idéal pour les soupes, sauces, légumes, et la cuisine générale.

## MISE EN CONSERVE DOMESTIQUE



### AVERTISSEMENT

#### Risque d'intoxication alimentaire

La mise en conserve sécurisée nécessite que les micro-organismes nuisibles soient détruits et que les bocaux soient complètement scellés. Lorsque vous conservez des aliments dans un bain-marie, une ébullition douce mais constante doit être maintenue pendant la durée requise. Lors de la mise en conserve d'aliments dans un autocuiseur, la pression doit être maintenue pendant la durée requise.

Après avoir réglé les commandes, il est très important de s'assurer que les niveaux d'ébullition ou de pression prescrits sont maintenus pendant la durée requise.

Ne pas le faire peut entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie

La mise en conserve peut être effectuée sur une surface de cuisson en verre lisse ou une table de cuisson à éléments en spirale traditionnelle.

- Lorsque vous faites des conserves pendant de longues périodes, alternez l'utilisation des zones de cuisson de surface ou des éléments entre les lots. Cela permet aux zones les plus récemment utilisées de refroidir.
- Centrez le stérilisateur sur la plus grande zone de cuisson de surface ou sur l'élément. Sur les cuisinières électriques, les stérilisateurs ne doivent pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) la zone de cuisson de surface ou l'élément.
- Ne placez pas de stérilisateur sur 2 zones de cuisson de surface ou éléments en même temps.
- Sur les modèles en verre céramique, utilisez uniquement des stérilisateurs à fond plat pour éviter d'endommager la table de cuisson et les éléments.

Pour plus d'informations, contactez votre bureau local de vulgarisation agricole ou consultez les guides de mise en conserve domestique publiés. Les entreprises qui fabriquent des produits de mise en conserve domestique peuvent également offrir de l'aide.

# UTILISATION DU FOUR

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

## **IMPORTANT :**

Pendant tout cycle, les éléments chauffants s'éteignent lorsque la porte du four est ouverte et restent éteints jusqu'à ce que la porte soit fermée. Pour maintenir la température du four, limitez les ouvertures de la porte pendant la cuisson.

## **AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS**

1. Fermez la porte du four.
2. Appuyez sur "Cuisson".
3. Appuyez sur 500°F (260°C) sur le pavé numérique.
4. Appuyez sur "Démarrer".

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

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

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

## **GÉNÉRAL**

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

1. Placez les plats de cuisson contenant les aliments sur la grille fournie avec le four.
2. Fermez la porte du four.

**REMARQUE :** Le four ne peut pas être réglé avec la porte ouverte.

3. Appuyez sur le mode de cuisson souhaité, par exemple "CUISSON".
4. Réglez le four à la température désirée.
5. Appuyez sur "Démarrer".

## **GRILLES DU FOUR**

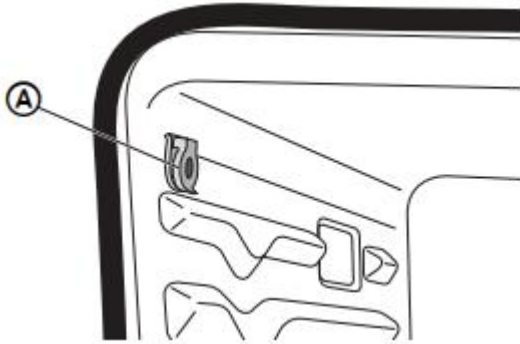
Les grilles du four peuvent être placées dans l'une des six positions de hauteur à l'intérieur du four.

Les grilles du four ont un arrêt pour les empêcher d'être retirées complètement de manière involontaire.

## THERMOMÈTRE À VIANDE

Utilisez un thermomètre à viande pour déterminer si la viande, la volaille et le poisson sont cuits au degré de cuisson souhaité. La température interne, et non l'apparence, doit être utilisée pour déterminer la cuisson.

Insérez la sonde du thermomètre à viande (si fournie) dans la prise située sur le côté gauche de la paroi intérieure du four.



Ⓐ Prise de sonde de thermomètre à viande

## PRÉCHAUFFAGE

Lors du début d'un cycle de cuisson, de cuisson par convection ou de rôtissage par convection, le four commencera à préchauffer après avoir appuyé sur "DEMARRER". Le four prendra environ 12 à 15 minutes pour atteindre 350°F (177°C) avec toutes les grilles fournies dans la cavité du four. Les températures plus élevées prendront plus de temps à préchauffer. Le cycle de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépassera la température réglée pour compenser la chaleur perdue lorsque vous ouvrez la porte du four pour placer les aliments sur la grille. Cela garantit que la cuisson commencera à la bonne température. Ne pas ouvrir la porte pendant le préchauffage. Lorsque le four a atteint la température réglée, un signal sonore retentira. Vous pouvez alors ouvrir la porte et placer les aliments dans le four.

## MODES DU FOUR

### CUISSON

La cuisson est réalisée avec de l'air chauffé. Les éléments supérieurs et inférieurs du four sont utilisés pour chauffer l'air, mais aucun ventilateur n'est utilisé pour faire circuler la chaleur.

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

La température peut être réglée de 170°F (77°C) à 550°F (288°C).

### Directives générales

- Pour de meilleurs résultats, faites cuire les aliments sur une seule grille avec au moins 1" - 1½" (2,5 - 4 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson et les parois du four.
- Utilisez une seule grille lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson.
- Vérifiez la cuisson au temps minimum.



- Utilisez des ustensiles de cuisson en métal (avec ou sans revêtement antiadhésif), en verre résistant à la chaleur, en céramique, en poterie ou d'autres ustensiles adaptés au four.
- Lors de l'utilisation de verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 25°F (15°C) par rapport à la température recommandée.
- Utilisez des plaques de cuisson avec ou sans rebords ou des plaques à pâtisserie.
- Les moules en métal foncé ou avec des revêtements antiadhésifs cuiront plus rapidement avec plus de brunissement. Les ustensiles de cuisson isolés allongeront légèrement le temps de cuisson pour la plupart des aliments.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de plateaux en aluminium jetables pour tapisser une partie du four. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et la chaleur sera piégée en dessous. Cela modifiera les performances de cuisson et pourra endommager la finition du four.
- Évitez d'utiliser la porte ouverte comme étagère pour placer des plats.
- Consultez la section "Dépannage" pour des conseils sur la résolution des problèmes de cuisson.

### Tableau de cuisson

ARTICLE ALIMENTAIRE	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFÉ)	TEMPS (MIN)
<b>Gâteau</b>			
Cupcakes	2	350 (175)	19- 22
Gâteau Bundt	1	350 (175)	40- 45
Gâteau Angel	1	350 (175)	35- 39
<b>Tarte</b>			
2 croûtes, frais, 9 »			
2 croûtes, fruits	2	375-400 (190-205)	45- 50
congelés, 9"	2	375 (190)	68- 78
<b>Biscuits</b>			
Sucre	2	350-375 (175-190)	8- 10
Pépites de chocolat	2	350-375 (175-190)	8- 13
Brownies	2	350 (175)	29- 36
<b>Pain</b>			
Pain à la levure, 9x5	2	375 (190)	18- 22
Petits pains à la levure	2	375-400 (190-205)	12- 15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7- 9
Muffins	2	425 (220)	15- 19
<b>Pizza</b>			
Surgelée	2	400-450 (205-235)	23- 26
Fraîche	2	475 (246)	15- 18

### Instructions pour la cuisson :

1. Fermez la porte du four.

**REMARQUE :** Les commandes du four ne peuvent pas être réglées si la porte du four est ouverte.

2. Appuyez sur "CUISSON" "CUISSON" apparaîtra à l'écran, et 350°F (177°C) sera affiché.
3. Appuyez sur "DEMARRER", si vous souhaitez cuire à 350°F (177°C).

## OU

Entrez la température désirée en appuyant sur le pavé numérique, puis appuyez sur "DEMARRER". La température peut être réglée de 170°F (77°C) à 550°F (288°C).

### REMARQUES :

- La température peut être modifiée à tout moment pendant la cuisson. Appuyez sur "ANNULER" pour effacer les réglages. Sélectionnez le mode du four, puis entrez la température désirée en appuyant sur le pavé numérique, et appuyez sur "DEMARRER".
  - Après avoir sélectionné un mode de cuisson et une température, vous avez la possibilité de régler un temps de cuisson avant d'appuyer sur "DEMARRER"
4. Une fois "DEMARRER" appuyé, le four commencera à préchauffer. Lorsque le four aura atteint la température réglée, un signal sonore retentira.
  5. Placez les aliments dans le four et fermez la porte du four lorsque le préchauffage est terminé.
  6. Appuyez sur "ANNULER" lorsque la cuisson est terminée, et retirez les aliments du four.

## GRIL

Le gril utilise une chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux plus épais et les pièces de viande, poisson et volaille de forme irrégulière peuvent mieux cuire à des températures de gril plus basses.

### REMARQUES :

- Avant de griller, placez la grille selon le tableau de grillage.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez une lèchefrite à deux pièces avec une grille (non fournie). Elle est conçue pour drainer les jus, ce qui aide à éviter les éclaboussures et la fumée.
- Pour un drainage adéquat, ne couvrez pas la grille avec du papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être tapissé de papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.
- Enlevez l'excès de graisse pour réduire les éclaboussures. Fendez le reste de la graisse sur les bords pour éviter l'enroulement.
- Sélectionnez "HI Broil" 550°F (288°C) pour la plupart des grillades. Sélectionnez "LO Broil" 450°F (232°C) pour le gril à basse température pour les aliments nécessitant une cuisson plus longue, comme la volaille, pour éviter un brunissement excessif.
- Sortez la grille du four à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments. Utilisez des pinces pour retourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Les morceaux très fins de poisson, volaille ou viande peuvent ne pas nécessiter d'être retournés.
- Après le grillage, retirez la lèchefrite du four en retirant les aliments. Les gouttes de jus cuiront sur la lèchefrite si elle est laissée dans le four chauffé, rendant le nettoyage plus difficile.

- Placez les aliments sur la grille dans la lèchefrite, puis placez-la au centre de la grille du four. Fermez la porte du four et réglez la commande.

### Pour griller :

La température peut être réglée de 450°F (232°C) à 550°F (288°C).

1. Placez les aliments dans le four, le préchauffage n'est pas nécessaire.
2. Fermez la porte du four.
3. Appuyez sur "BROIL" "BROIL" et "550°F" (288°C) seront affichés.
4. Appuyez sur "DEMARRER", si vous souhaitez griller à 550°F (288°C).

OU

Entrez la température désirée en appuyant sur le pavé numérique, puis appuyez sur "DEMARRER". La température peut être réglée de 450°F (232°C) à 550°F (288°C).

### REMARQUES :

- La température peut être modifiée à tout moment pendant la cuisson. Appuyez sur "ANNULER" pour effacer les réglages. Sélectionnez le mode du four, puis entrez la température désirée en appuyant sur le pavé numérique, et appuyez sur "DEMARRER".
  - Après avoir sélectionné un mode de cuisson et une température, vous avez la possibilité de régler un temps de cuisson avant d'appuyer sur "DEMARRER"
5. "BROIL" apparaîtra à l'écran après avoir appuyé sur "DEMARRER".
  6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur "ANNULER", puis retirez les aliments du four.

### RÉCHAUFFER/FAIRE LEVER

Le mode de réchauffage garde les aliments chauds à la température de service.

Le mode de levée prépare la pâte à cuire en activant la levure. Suivez les instructions de la recette comme guide.



### AVERTISSEMENT

#### Risque d'intoxication alimentaire

Ne laissez pas la nourriture dans le four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Cela pourrait entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.

**IMPORTANT :** Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four réchauffé. Les aliments peuvent être maintenus jusqu'à 1 heure ; cependant, les pains et les casseroles peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four pendant la fonction de réchauffage. Pour de meilleurs résultats, couvrez les aliments.

### Réchauffer

1. Appuyez sur "WARM/PROOF", puis appuyez sur "WARM" sur l'écran du menu. "WARM" 140°F (60°C) sera affiché.



2. Appuyez sur "DEMARRER", si vous souhaitez réchauffer les aliments à 140°F (60°C). Appuyez sur "DEMARRER", si vous souhaitez cuire à 140°F (60°C).

OU

Entrez la température désirée en appuyant sur le pavé numérique, puis appuyez sur "DEMARRER". La température peut être réglée de 140°F (60°C) à 210°F (99°C).

3. "WARM" apparaîtra à l'écran, une fois "DEMARRER" appuyé.

**REMARQUE** : Après avoir sélectionné un mode de cuisson et une température, vous avez la possibilité de régler un temps de cuisson avant d'appuyer sur "DEMARRER"

4. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
5. Appuyez sur "ANNULER" lorsque vous avez terminé, et retirez les aliments du four.

### Faire lever

Avant de faire lever, placez la pâte dans un bol légèrement graissé et couvrez-la légèrement avec du papier ciré, enduit de shortening.



1. Placez sur la deuxième grille à partir du bas et fermez la porte du four.
2. Appuyez sur "WARM/PROOF", puis maintenez pendant 3 secondes. "PROOF" et 100°F (38°C) seront affichés.
3. Appuyez sur "DEMARRER", si vous souhaitez faire lever la pâte à 100°F (38°C).

OU

Entrez la température désirée en appuyant sur le pavé numérique, puis appuyez sur "DEMARRER". La température peut être réglée de 80°F (27°C) à 120°F (49°C).

4. "PROOF" apparaîtra à l'écran, une fois "DEMARRER" appuyé.

**REMARQUE** : Après avoir sélectionné un mode de cuisson et une température, vous avez la possibilité de régler un temps de cuisson avant d'appuyer sur "DEMARRER"

5. Laissez la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume, en vérifiant après 20-25 minutes.  
Le temps de levée peut varier selon le type et la quantité de pâte.
6. Appuyez sur "ANNULER" lorsque vous avez terminé.
7. Avant la deuxième levée, façonnez la pâte, placez-la dans le(s) moule(s) à pâtisserie et couvrez-la légèrement avec du film plastique, enduit de spray de cuisson. Suivez les mêmes étapes de placement et de contrôle ci-dessus. Avant de cuire, retirez le film plastique.

## MODES DE CONVECTION

Lors de la cuisson en mode convection, le ventilateur assure la circulation de l'air chaud dans le four. Le mouvement de l'air chauffé autour de la nourriture peut aider à accélérer la cuisson en pénétrant les surfaces extérieures plus froides. Les aliments

cuisent plus uniformément, dorant et croustillant les surfaces extérieures tout en scellant l'humidité à l'intérieur.

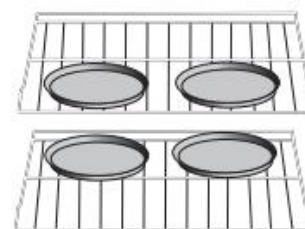
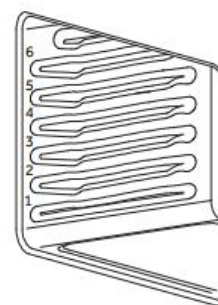
Lorsque le four est réglé sur la fonction Convection, les éléments chauffants et le ventilateur fonctionnent pour chauffer la cavité du four. Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson ou le préchauffage en mode convection, le ventilateur s'éteint immédiatement et les éléments chauffants s'éteindront après 30 secondes. Une fois la porte fermée, les éléments chauffants et le ventilateur se rallument automatiquement.

## VENTILATEUR DE CONVECTION

Le ventilateur de convection fonctionne pendant n'importe quel mode de convection. Lorsque le four fonctionne en mode convection, le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque la porte est ouverte. Le ventilateur de convection peut fonctionner en modes non-convection pendant le temps de préchauffage.

## CUISSON PAR CONVECTION

- Utilisez la cuisson par convection pour la cuisson sur une seule ou plusieurs grilles. Réduisez la température de cuisson standard de la recette de 25°F (15°C).
- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être cuits sans couvercle, dans des moules bas pour profiter de la circulation d'air forcé. Utilisez des moules en aluminium brillants pour de meilleurs résultats, sauf indication contraire.
- Les plats en verre ou en céramique résistants à la chaleur peuvent être utilisés. Réduisez la température de 25°F (15°C) supplémentaires lors de l'utilisation de plats en verre résistant à la chaleur, pour une réduction totale de 50°F (30°C).
- Les moules en métal foncé peuvent être utilisés. Notez que les aliments peuvent brunir plus rapidement lorsqu'ils sont cuits dans des moules en métal foncé.
- Le nombre de grilles utilisées est déterminé par la hauteur des aliments à cuire.
- Les articles cuits, pour la plupart, cuisent extrêmement bien en convection. N'essayez pas de convertir des recettes telles que des flans, quiches, tartes à la citrouille ou gâteaux au fromage, qui ne bénéficient pas du processus de chauffage par convection. Utilisez le mode Cuisson normale pour ces aliments.
- La cuisson sur plusieurs grilles pour des repas au four se fait sur les positions de grilles 1, 2, 3, 4 et 5. Toutes les cinq positions peuvent être utilisées pour les biscuits, les petits pains et les amuse-gueules.
  - **CUISSON SUR 2 GRILLES** : Utilisez les positions 1 et 3.
  - **CUISSON SUR 3 GRILLES** : Utilisez les positions 2, 3 et 4 ou 1, 3 et 5.
- Lorsque vous cuisez quatre couches de gâteaux en même temps, échelonnez les moules de manière à ce qu'un moule ne soit pas directement au-dessus d'un autre. Pour de meilleurs résultats, placez les gâteaux à l'avant de la grille supérieure et à l'arrière de la grille inférieure. Laissez un espace de 1" à 1½" (2,5 à 4 cm) autour des moules.



GRILLE 3

GRILLE 1

## ALIMENTS RECOMMANDÉS POUR LE MODE CUISSON PAR CONVECTION :

Amuse-gueules Biscuits Gâteaux au café

Biscuits (2 à 4 grilles) Pains à la levure

Choux à la crème

Popovers

Casseroles et plats uniques

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

Aliments levés à l'air (soufflés, meringue, desserts garnis de meringue, gâteaux Angel, gâteaux chiffons)

Les températures ont été réduites dans ce tableau.

ARTICLE ALIMENTAIRE	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFÉ)	TEMPS (MIN)
<b>Gâteau</b>			
Cupcakes	2	350 (175)	19- 22
Gâteau Bundt	1	350 (175)	40- 45
Gâteau Angel	1	350 (175)	35- 39
<b>Tarte</b>			
2 croûtes, frais, 9 »			
2 croûtes, fruits	2	375-400 (190-205)	45- 50
congelés, 9"	2	375 (190)	68- 78
<b>Biscuits</b>			
Sucre	2	350-375 (175-190)	8- 10
Pépites de chocolat	2	350-375 (175-190)	8- 13
Brownies	2	350 (175)	29- 36
<b>Pain</b>			
Pain à la levure, 9x5	2	375 (190)	18- 22
Petits pains à la levure	2	375-400 (190-205)	12- 15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7- 9
Muffins	2	425 (220)	15- 19
<b>Pizza</b>			
Surgelée	2	400-450 (205-235)	23- 26
Fraîche	2	475 (246)	15- 18

## RÉGLAGE DE LA CUISSON PAR CONVECTION :

1. Appuyez une fois sur Convection CUISSON. 325°F (162°C) sera affiché.
2. Appuyez sur DEMARRER si vous souhaitez cuire par convection à 325°F (162°C).

OU

Entrez la température désirée en appuyant sur le pavé numérique, puis appuyez sur "DEMARRER". La température peut être réglée de 170°F (77°C) à 500°F (260°C).

### REMARQUES :

Pour changer la température réglée, appuyez sur ANNULER. Appuyez sur le pavé numérique pour entrer la température désirée, puis appuyez sur DEMARRER.

- Après avoir sélectionné un mode de cuisson et une température, vous avez la possibilité de régler un temps de cuisson avant d'appuyer sur "DEMARRER"
3. Le four commencera le préchauffage une fois que DEMARRER est appuyé. Un signal sonore retentira lorsque le four atteindra la température réglée.

4. Placez les aliments dans le four et fermez la porte du four une fois le préchauffage terminé.

5. Appuyez sur ANNULER lorsque vous avez terminé, puis retirez les aliments du four.

## GRIL PAR CONVECTION

### Directives générales

Placez la grille dans la position requise avant d'allumer le four.

- Utilisez le mode Gril par convection avec la porte du four fermée.
- Lors du gril par convection, entrez votre température normale de gril.
- Ne préchauffez pas le four.
- Utilisez le plat de gril en deux pièces.
- Retournez les viandes une fois à mi-cuisson. Consultez le tableau de gril par convection.
- Les coupes épaisses et les morceaux de viande, de poisson et de volaille de forme inégale peuvent mieux cuire à des températures de gril plus basses.

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

### RÉGLAGE DU GRIL PAR CONVECTION :

1. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
2. Appuyez une fois sur Convection BROIL. 450°F (232°C) sera affiché.
3. Appuyez sur "DEMARRER", si vous souhaitez griller à 450°F (232°C).

OU

Entrez la température désirée en appuyant sur le pavé numérique, puis appuyez sur "DEMARRER". La température peut être réglée de 170°F (77°C) à 550°F (288°C).

### REMARQUES :

- Pour changer la température réglée, appuyez sur ANNULER. Appuyez sur le pavé numérique pour entrer la température désirée, puis appuyez sur START.
- Après avoir sélectionné un mode de cuisson et une température, vous avez la possibilité de régler un temps de cuisson avant d'appuyer sur "DEMARRER"

4. Le message "Convect Broil" s'affiche une fois que vous avez appuyé sur DEMARRER.

5. Appuyez sur "ANNULER" lorsque vous avez terminé, et retirez les aliments du four.

## RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Lors du rôtiage par convection, entrez votre température de rôtiage normale. Le temps de rôtiage devrait être réduit de 15 à 30 % par rapport à la cuisson conventionnelle. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtiage par convection.

### Directives générales

- Ne pas préchauffer pour le rôtiage par convection.
- Rôtir dans une casserole à bords bas, sans couvercle.
- Lors du rôtiage de poulets entiers ou de dindes, rentrer les ailes derrière le dos et attacher les pattes avec une ficelle de cuisine.
- Utilisez le plat de gril en deux pièces pour rôtir sans couvercle.
- Utilisez la sonde ou un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson interne.
- Vérifiez la température interne de la viande ou de la volaille en insérant un thermomètre à viande à un autre endroit.
- Les grosses volailles peuvent devoir être couvertes de papier d'aluminium (et rôties dans une casserole) pendant une partie du temps de cuisson pour éviter un brunissement excessif.
- La température minimale de sécurité pour la farce dans la volaille est de 165 °F (75 °C).
- Après avoir retiré les aliments du four, couvrez-les légèrement de papier d'aluminium pendant 10 à 15 minutes avant de les découper, si nécessaire, pour augmenter la température finale des aliments de 5 à 10 °F (3 à 6 °C).

VIANDES	POIDS (lb)	TEMP. DU FOUR °F (°C)	POSITION DE LA GRILLE	TEMPS (min. par lb)	TEMP. INTERNE °F (°C)
<b>Bœuf</b>					
Rôti de côtes	4- 6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) saignant, 160 (71) à point
Rôti d'œil de côte (désossé)	4- 6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) saignant, 160 (71) à point
Rôti de croupe, d'œil, de pointe, de	3- 6	325 (160)	2	16-20	145 (63) saignant,



surlonge (désossé)				18-22	160 (71) à point
Filet de bœuf	2- 3	400 (205)	2	15- 20	145°F (63°C) saignant
<b>Porc</b>					
Rôti de longe (désossé ou avec os)	5- 8	350 (175)	2	16- 20	160 (71) à point
Épaule	3- 6	350 (175)	2	20- 25	160 (71) à point
<b>Volaille</b>					
Poulet entier	3- 4	375 (190)	2	18- 21	180 (82)
Dinde (non farcie)	12- 15	325 (160)	1	10- 14	180 (82)
Dinde (non farcie)	16- 20	325 (160)	1	9- 11	180 (82)
Dinde (non farcie)	21- 25	325 (160)	1	6- 10	180 (82)
Poitrine de dinde	3- 8	325 (160)	1	15- 20	170 (77)
Poulette de Cornouailles	1-1½	350 (175)	2	45- 75 total	180 (82)
<b>Agneau</b>					
Demi-jambe	3- 4	325 (160)	2	22-27 28-33	160 (71) à point, 170 (77) bien cuit
Jambe entière	6- 8	325 (160)	1	22-27 28-33	160 (71) à point, 170 (77) bien cuit

#### RÉGLAGE DU RÔTISSAGE PAR CONVECTION :

1. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
2. Appuyez une fois sur Convection ROAST. 325°F (163°C) sera affiché.
3. Appuyez sur DEMARRER si vous souhaitez rôtir par convection à 325°F (162°C).

OU

Entrez la température désirée en appuyant sur le pavé numérique, puis appuyez sur "DEMARRER". La température peut être réglée de 170°F (77°C) à 550°F (288°C).

#### REMARQUES :

- Pour changer la température réglée, appuyez sur ANNULER. Appuyez sur le pavé numérique pour entrer la température désirée, puis appuyez sur DEMARRER.
  - Après avoir sélectionné un mode de cuisson et une température, vous avez la possibilité de régler un temps de cuisson avant d'appuyer sur "DEMARRER"
4. Appuyez sur "DEMARRER" Après avoir appuyé sur DEMARRER, le four affiche "CONVECT ROAST" pendant la cuisson.
  5. Appuyez sur ANNULER lorsque vous avez terminé, puis retirez les aliments du four.

#### Friture à air

La friture à air consiste à cuisiner avec de l'air chaud à haute vitesse. Le brûleur inférieur et le ventilateur de convection fonctionnent.

1. Pour activer le mode Friture à air, appuyez sur le bouton Friture à air du panneau de commande. L'icône Friture à air s'illuminera. La température par défaut pour le mode Friture à air est de 420°F (216°C), avec une plage de température de 300-450°F (149-232°C). Le temps de cuisson par défaut est de 22 minutes.

2. Appuyez sur le bouton Démarrer pour lancer l'opération. Si la température réelle à l'intérieur du four est inférieure à 170°F (77°C), l'affichage de la température indiquera "Lo." Une fois que la température réelle dépasse 170°F (77°C), l'interface affichera en continu la température actuelle. Si le four a atteint la température réglée, l'affichage restera constant à la valeur réglée sans autres changements.

3. En mode préchauffage, le temps de cuisson ne décompte pas pendant la phase de préchauffage. Le décompte commence uniquement après que la température atteint la valeur réglée.

### **Conversion de convection**

Lors de l'utilisation d'une recette de convection, entrez votre température et votre temps de cuisson normaux. Le mode de conversion de convection ajustera la température et le temps pour des résultats de cuisson parfaits.

#### **IMPORTANT :**

- La porte du four doit être fermée avant de sélectionner un mode de conversion de convection.
- Le réglage du temps de cuisson est requis pour un mode de conversion de convection.

### **Produits de boulangerie**

1. Appuyez sur **PRODUITS DE BOULANGERIE** parmi les commandes de conversion de convection.

2. Réglez la température du four.

**REMARQUE :** La température peut être réglée de 170°F (77°C) à 500°F (260°C).

3. Appuyez sur "DÉMARRER" "Conv. Baked" apparaîtra à l'écran.

4. Appuyez sur le pavé numérique pour entrer le temps de cuisson souhaité. Appuyez sur "DÉMARRER" apparaîtra à l'écran."DÉMARRER" apparaîtra à l'écran une fois "DÉMARRER" appuyé.

5. Appuyez sur "DÉMARRER" Le four commence à préchauffer. Une fois la température réglée atteinte, une tonalité retentira.

6. À la fin du temps de cuisson réglé, le four s'éteindra automatiquement, une tonalité de fin de cycle retentira et "End" apparaîtra à l'écran.

### **VIANDES**

**IMPORTANT :** Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour l'option viandes en conversion de convection.

1. Appuyez sur **VIANDES** parmi les commandes de conversion de convection.

2. Réglez la température du four.

**REMARQUE :** La température peut être réglée de 170°F (77°C) à 500°F (260°C).

3. Appuyez sur "DEMARRER" "Conv. Meats" apparaîtra à l'écran.
4. Appuyez sur le pavé numérique pour entrer le temps de cuisson souhaité. Appuyez sur "DEMARRER" apparaîtra à l'écran."DEMARRER" apparaîtra à l'écran une fois "DEMARRER" appuyé.
5. À la fin du temps de cuisson réglé, le four s'éteindra automatiquement, une tonalité de fin de cycle retentira et "End" apparaîtra à l'écran.

## **AUTRES ALIMENTS**

1. Appuyez sur AUTRES ALIMENTS parmi les commandes de conversion de convection.
2. Réglez la température du four.  
**REMARQUE** : La température peut être réglée de 170°F (77°C) à 500°F (260°C).
3. Appuyez sur "DEMARRER" "Conv. Others" apparaîtra à l'écran.
4. Appuyez sur le pavé numérique pour entrer le temps de cuisson souhaité. Appuyez sur "DEMARRER" apparaîtra à l'écran."DEMARRER" apparaîtra à l'écran une fois "DEMARRER" appuyé.
5. Une fois DÉMARRER appuyé, le four commence à préchauffer. Une fois la température réglée atteinte, une tonalité retentira.
6. À la fin du temps de cuisson réglé, le four s'éteindra automatiquement, une tonalité de fin de cycle retentira et "End" apparaîtra à l'écran.

# ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

## NETTOYAGE

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

### SURFACES EXTÉRIEURES EN ÉMAIL PORCELAINE

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

#### Méthode de nettoyage :

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

### ACIER INOXYDABLE EXTÉRIEUR

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

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

#### Méthodes de nettoyage :

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

Nettoyant et polissage pour acier inoxydable

Vinaigre pour les taches d'eau dure

### EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

#### Méthode de nettoyage :

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

### TABLE DE CUISSON EN VERRE CÉRAMIQUE

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

### **Pour nettoyer la table de cuisson en verre céramique :**

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

### **TACHES DUES AUX CASSEROLES À FOND EN ALUMINIUM**

#### **Méthode de nettoyage :**

Un chiffon imbibé de vinaigre.

### **BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON**

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

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

#### **Méthode de nettoyage :**

Savon et eau ou lave-vaisselle.

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

### **PANNEAU DE COMMANDE**

#### **Méthode de nettoyage :**

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

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

### **CAVITÉ DU FOUR**

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

#### **Méthode de nettoyage :**

Détergent doux et eau chaude.

**REMARQUE :** Ne pas utiliser de nettoyants pour four.

## GRILLES DU FOUR

### Méthode de nettoyage :

Tampon en laine d'acier

### Guide d'utilisation du mode autonettoyant

Cette cuisinière est équipée d'une fonction d'auto-nettoyage. Pour activer le mode auto-nettoyage, suivez les instructions suivantes :

#### **! IMPORTANT !**

Le cycle d'auto-nettoyage utilise des températures très élevées, brûlant la saleté en une cendre poudreuse.

La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées dégagées pendant le cycle d'auto-nettoyage. L'exposition aux fumées peut entraîner la mort de certains oiseaux. Déplacez toujours les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien ventilée.

#### REMARQUES :

- Nettoyez le four avant qu'il ne soit fortement encrassé. Un fort encrassement entraîne un nettoyage plus long et plus de fumée.
- Gardez la cuisine bien ventilée pendant le cycle d'auto-nettoyage pour aider à évacuer la chaleur, les odeurs et la fumée.
- Ne nettoyez pas, ne frottez pas, n'endommagez pas et ne déplacez pas le joint du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.
- Laissez le four refroidir à température ambiante avant d'utiliser la fonction auto-nettoyante. Si la cavité de votre four est au-dessus de 170°F (77°C), le cycle d'auto-nettoyage ne s'activera pas avant qu'elle ne refroidisse.
- La lumière du four ne fonctionnera pas pendant le cycle d'auto-nettoyage. Les éléments de surface ne peuvent pas fonctionner pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Lorsque l'icône de verrouillage apparaît sur l'écran, la porte du four ne peut pas être ouverte. Pour éviter d'endommager la porte, ne forcez pas l'ouverture de la porte lorsque l'icône de verrouillage est affichée.

#### PRÉPARATION DU FOUR :

- Retirez la lèchefrite, les ustensiles de cuisson et, sur certains modèles, la sonde de température du four.
- Retirez les grilles du four pour les garder brillantes et faciles à glisser. Voir la section "Nettoyage général" pour plus d'informations.
- Retirez toute feuille d'aluminium du four car elle peut brûler ou fondre, endommageant le four.
- Nettoyez à la main le bord intérieur de la porte et la zone de 1½" (3.8 cm) autour du cadre de la cavité du four, en veillant à ne pas déplacer ou plier le joint. Cette zone ne chauffe pas suffisamment pendant l'auto-nettoyage pour enlever la saleté. Ne laissez pas d'eau, de nettoyant, etc., entrer dans les fentes du cadre de la porte. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer cette zone.
- Essuyez toute saleté lâche pour réduire la fumée et éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine, ce qui peut entraîner des taches, des gravures, des piqûres ou des taches blanches légères. Cela n'affectera pas les performances de cuisson.

## POUR AUTO-NETTOYER :

**REMARQUE** : Lorsque vous appuyez sur le bouton Auto-Nettoyer, un temps pré-réglé de 3,5 heures apparaîtra, qui peut être modifié en appuyant à nouveau sur le bouton et 2 heures apparaîtront, et en appuyant à nouveau sur le bouton, 3 heures apparaîtront. (Appuyez sur le bouton jusqu'à atteindre le temps de nettoyage auto souhaité).

Les temps de nettoyage suggérés sont :

- 2 Heures - Saleté légère
- 3,0 Heures - Saleté moyenne
- 3,5 Heures - Saleté lourde

1. Fermez la porte du four.
2. Appuyez sur DEMARRER après avoir trouvé le temps de nettoyage auto souhaité.

**REMARQUE** : La porte du four se verrouillera. Auto-Nettoyer, ainsi que l'icône de verrouillage apparaîtront à l'écran jusqu'à la fin du cycle d'auto-nettoyage.

**REMARQUE** : Si pour une raison quelconque vous devez annuler le cycle d'auto-nettoyage, appuyez et maintenez le bouton Annuler pendant quelques secondes et le cycle d'auto-nettoyage s'arrêtera et en quelques secondes de plus, l'icône de verrouillage disparaîtra et vous pourrez ouvrir la porte de votre four.

**ATTENTION** : Si le cycle a fonctionné pendant un certain temps, il sera **CHAUD** !

3. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé, il émettra un bip et "End" apparaîtra sur votre écran, et pour le retirer, appuyez sur le bouton annuler et l'heure réapparaîtra.
4. Le ventilateur fonctionnera jusqu'à ce que le four ait refroidi un peu mais le four sera encore chaud au toucher.
5. Une fois le four complètement refroidi, ouvrez la porte du four et essuyez le four avec un chiffon humide.

### **AVERTISSEMENT**

**Ne touchez pas le four pendant le cycle d'auto-nettoyage.**

**Gardez les enfants éloignés du four pendant le cycle d'auto-nettoyage.**

**Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures.**



## DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

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

### IMPORTANT :

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

### POUR RETIRER LA PORTE DU FOUR :

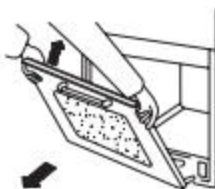
1. Ouvrez complètement la porte du four.



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



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



### POUR REMPLACER LA PORTE DU FOUR :

1. Insérez les deux bras de suspension dans les récepteurs de charnière du cadre de la porte.
2. Ouvrez lentement la porte du four, et vous sentirez que la porte se met en place.
3. Remplacez les loquets de la charnière en position verrouillée.



4. Vérifiez que la porte s'ouvre et se ferme librement. Si ce n'est pas le cas, répétez les procédures de démontage et de remplacement de la porte.

## REPLACEMENT D'UNE LAMPE DE FOUR



### Risque de choc électrique

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

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

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

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

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

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

### AVERTISSEMENT :

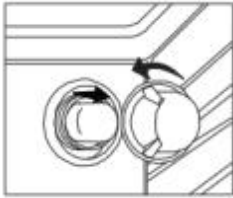
1. Assurez-vous que le four et les lumières sont froids et que l'alimentation du four est coupée avant de remplacer l'ampoule(s).
2. Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation du four. Les lentilles servent à protéger l'ampoule de se casser.
3. Les lentilles sont en verre. Manipulez avec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

## REPLACEMENT D'UNE LAMPE DE FOUR

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

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

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



3. Retirez l'ampoule brûlée de la douille.

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

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

# DÉPANNAGE

## PROBLÈMES DE CUISSON ET DE RÔTISSAGE

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

PROBLÈME DE CUISSON	CAUSE
La nourriture brunit de manière inégale	<ul style="list-style-type: none"><li>• Four non préchauffé</li><li>• Papier d'aluminium sur la grille ou au fond du four</li><li>• Ustensile de cuisson trop grand pour la recette</li><li>• Moules se touchant ou touchant les parois du four</li></ul>
Nourriture trop brune sur le dessous	<ul style="list-style-type: none"><li>• Four non préchauffé</li><li>• Utilisation de moules en verre, ternes ou assombris</li><li>• Position incorrecte de la grille</li><li>• Moules se touchant ou touchant les parois du four</li></ul>
Nourriture sèche ou excessivement rétrécie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Température du four trop élevée</li><li>• Temps de cuisson trop long</li><li>• Porte du four ouverte fréquemment</li><li>• Taille du moule trop grande</li></ul>
La cuisson ou le rôtissage est trop lent	<ul style="list-style-type: none"><li>• Température du four trop basse</li><li>• Four non préchauffé</li><li>• Porte du four ouverte fréquemment</li><li>• Scellé hermétiquement avec du papier d'aluminium</li><li>• Taille du moule trop petite</li></ul>
Le fond des croûtes de tarte ne brunisse pas ou la croûte est détremée	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temps de cuisson pas assez long</li><li>• Utilisation de moules en acier brillant</li><li>• Position incorrecte de la grille</li><li>• Température du four trop basse</li></ul>
Gâteaux pâles, plats et non cuits à	<ul style="list-style-type: none"><li>• Température du four trop basse</li></ul>

l'intérieur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temps de cuisson incorrect</li> <li>• Test du gâteau effectué trop tôt</li> <li>• Porte du four ouverte trop souvent</li> <li>• Taille du moule trop grande</li> </ul>
-------------	---

Gâteaux hauts au milieu avec une fissure sur le dessus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Température du four trop élevée</li> <li>• Temps de cuisson trop long</li> <li>• Moules se touchant ou touchant les parois du four</li> <li>• Position incorrecte de la grille</li> <li>• Taille du moule trop petite</li> </ul>
Bords de croûte de tarte trop bruns	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Température du four trop élevée</li> <li>• Bords de la croûte trop fins</li> </ul>

## TABLE DE CUISSON

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

conditions.

## FOUR

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

		convection élimineront toute humidité dans le four.
<b>Éclats de porcelaine</b>	L'intérieur en est heurté par les grilles du four.	Lors du retrait et du remplacement des grilles du four, inclinez toujours les grilles vers le haut et ne les forcez pas pour éviter d'écailler la porcelaine.

# EXIGENCES D'INSTALLATION

## OUTILS ET PIÈCES

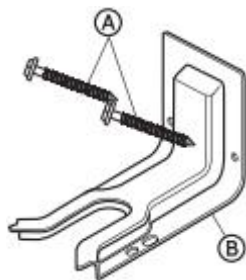
Rassemblez les outils et les pièces nécessaires avant de commencer l'installation. Lisez et suivez les instructions fournies avec tous les outils énumérés ici.

## OUTILS NÉCESSAIRES

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

## PIÈCES FOURNIES

Vérifiez que toutes les pièces sont incluses.



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

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

## PIÈCES NÉCESSAIRES

**Si vous utilisez un cordon d'alimentation :**

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

**En cas de câblage direct :**

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

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

## **EXIGENCES D'EMPLACEMENT**

### **VENTILATION**

**IMPORTANT** : Respectez tous les codes et règlements en vigueur.

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

### **TEMPÉRATURE**

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

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

### **GÉNÉRAL**

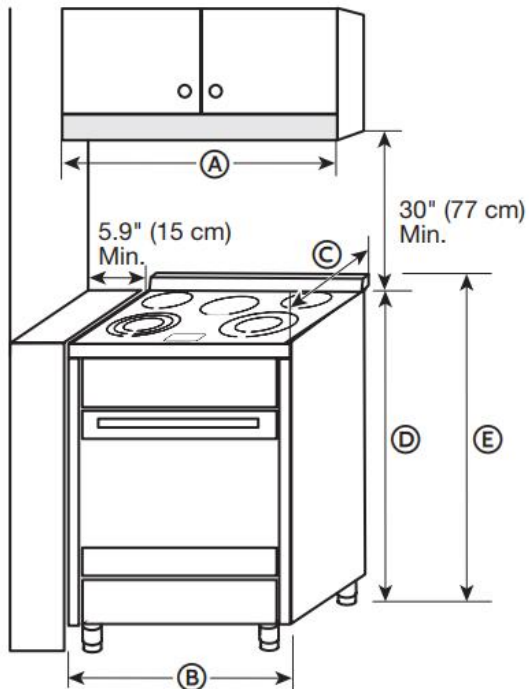
- La cuisinière doit être placée pour une utilisation pratique dans la cuisine.
- Les installations encastrées doivent fournir une enceinte complète des côtés et de l'arrière de la cuisinière.
- Pour éliminer le risque de brûlures ou d'incendie en atteignant les unités de surface chauffées, l'espace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



## DIMENSIONS

### PRODUIT/OUVERTURE

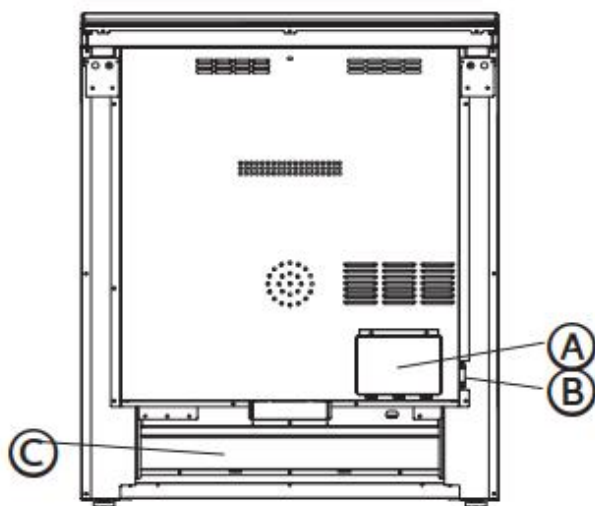
Les dimensions d'ouverture indiquées sont pour une profondeur de comptoir de 25" (64 cm), une profondeur de base d'armoire de 24" (61 cm) et une hauteur de comptoir de 36" (91,4 cm).



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

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

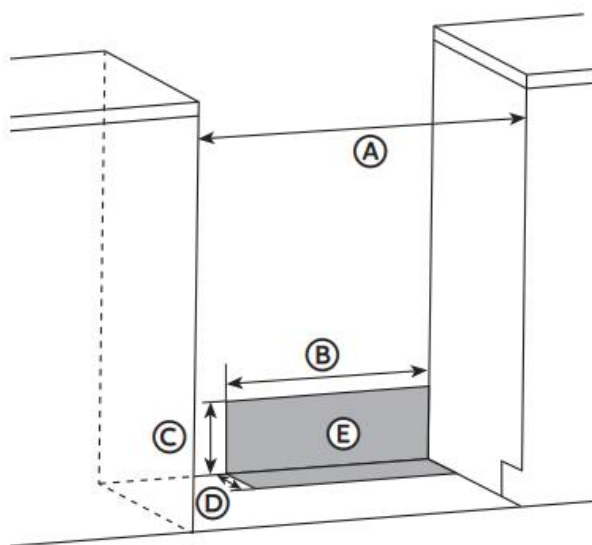
### DOS DE LA CUISINIÈRE



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

## ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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



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

## EXIGENCES ÉLECTRIQUES

**IMPORTANT** : Cet appareil est fabriqué avec le châssis connecté au neutre par un fil de mise à la terre vert. Utilisez un cordon d'alimentation de 50 ampères à 3 fils, certifié UL (câble pigtail) ; ou si les codes locaux ne permettent pas la mise à la terre par le neutre, utilisez un cordon d'alimentation à 4 fils, homologué pour 250 volts, 50 ampères et destiné aux cuisinières. La mise à la terre doit être révisée afin que le fil de terre vert du cordon d'alimentation à 4 fils soit connecté au châssis. Consultez les sections « Connexion à 4 fils : Cordon d'alimentation » et « Câblage direct - États-Unis uniquement » et « Connexion à 4 fils (Neutre non mis à la terre) ».

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

Pour installer correctement votre cuisinière, vous devez déterminer le type de connexion électrique que vous utiliserez et suivre les instructions fournies.

- La cuisinière doit être connectée à la tension et à la fréquence électriques appropriées, comme spécifié sur la plaque signalétique du modèle/numéro de série. Tous les modèles sont doublement classés et conçus pour être connectés à une alimentation électrique monophasée de 120/208 ou 120/240V AC, 60Hz, à 3 ou 4 fils.

Tension et Fréquence	Ampères	Circuit requis
240V, 60 Hz	50 A	Circuit de 50 ampères
208V, 60 Hz	43 A	Circuit de 45 ampères

- Lorsque l'alimentation électrique monophasée à 4 fils de 120/240 volts, 60 Hz., AC uniquement est disponible, une protection de circuit maximale de 50 ampères est requise (ou, si spécifié sur la plaque signalétique du modèle/numéro de série, lorsqu'une alimentation électrique monophasée à 4 fils de 120/208 volts 60 Hz., AC uniquement est disponible, une protection de circuit maximale de 45 ampères est requise).

- Pour les installations à câblage direct, installez une boîte de conduit appropriée (non fournie). Un connecteur de conduit certifié UL de taille appropriée doit être utilisé pour attacher correctement le conduit à la boîte de jonction.

**IMPORTANT** : Les codes locaux peuvent varier ; les connexions électriques et la mise à la terre de l'installation doivent être conformes à tous les codes locaux applicables.

## EXIGENCES ÉLECTRIQUES - ÉTATS-UNIS UNIQUEMENT

Ne pas utiliser de rallonge.

Assurez-vous que la connexion électrique et la taille du fil sont adéquates et conformes au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA No. 70-dernière édition et à tous les codes et règlements locaux.

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

National Fire Protection  
Association One Batterymarch  
Park  
Quincy, MA 02269



## AVERTISSEMENT



### Risque de choc électrique

L'alimentation électrique du circuit de la cuisinière doit être coupée pendant les connexions de ligne.

Ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil.

Une mise à la terre électrique est requise sur cet appareil. L'extrémité libre du fil vert (le fil de mise à la terre) doit être connectée à une mise à la terre appropriée. Ce fil doit rester mis à la terre sur la cuisinière.

Si le tuyau d'eau froide est interrompu par des joints non métalliques, des raccords en plastique ou d'autres matériaux isolants, **NE PAS** l'utiliser pour la mise à la terre.

**NE PAS** mettre à la terre sur un tuyau de gaz.

**NE PAS** placer de fusible dans le circuit NEUTRE ou de MISE À LA TERRE. Un fusible dans le circuit NEUTRE ou de MISE À LA TERRE pourrait entraîner un choc électrique.

Consultez un électricien qualifié si vous avez des doutes sur la mise à la terre correcte de l'appareil.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, un incendie ou une électrocution.

La cuisinière n'est pas équipée d'un cordon d'alimentation. La cuisinière peut être équipée d'un cordon d'alimentation à 3 ou 4 fils NEMA 14-50 ou 10-50 de type SRDT ou ST (selon les besoins) d'une tension minimale de 250 volts CA, 50 ampères, avec 3 connecteurs à cosse ouverts à extrémité retournée ou des connecteurs à boucle fermée et marqués pour l'utilisation avec des cuisinières.

- Une décharge de traction homologuée UL doit être fixée à la cuisinière pour maintenir le cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas de prise en fil d'aluminium avec un cordon d'alimentation et une fiche en fil de cuivre (ou vice versa). Le câblage et la prise appropriés sont un cordon d'alimentation en cuivre avec une prise en cuivre.
- La prise électrique doit être placée de manière à ce que le cordon d'alimentation soit accessible lorsque la cuisinière est installée.

## EXIGENCES ÉLECTRIQUES - CANADA UNIQUEMENT



### AVERTISSEMENT



#### Risque de choc électrique

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

Branchez dans une prise mise à la terre.

Ne pas utiliser de rallonge.

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

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

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

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

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

- Consultez un installateur électrique qualifié si vous n'êtes pas sûr que la cuisinière est correctement mise à la terre.
- Cette cuisinière est équipée d'un cordon d'alimentation certifié CSA International, destiné à être branché dans une prise murale standard 14-50R mise à la terre. Assurez-vous que la prise murale est accessible depuis l'emplacement final de la cuisinière.



- Ne pas utiliser de rallonge.

# EXIGENCES D'INSTALLATION

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

## ÉTAPE 1 - DÉBALLAGE DE LA CUISINIÈRE



### AVERTISSEMENT

#### Risque de choc électrique

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

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

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

#### REMARQUES :

- Les pieds de nivellement peuvent être ajustés lorsque la cuisinière est sur le dos.
- Pour remettre la cuisinière en position verticale, placez une feuille de carton ou de panneau dur sur le sol devant la cuisinière pour protéger le revêtement de sol. À l'aide de deux personnes ou plus, redressez la cuisinière sur le carton ou le panneau dur.

## ÉTAPE 2 - INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULE

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

**AVERTISSEMENT** : Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.
- Fixez LA BRIDE ANTI-BASCULEMENT au pied arrière de la cuisinière.

- Reconnectez la bride anti-basculement si la cuisinière est déplacée.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou de graves brûlures chez les enfants et les adultes.

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

### 1 : LOCALISER LA BRIDE

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

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

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

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

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

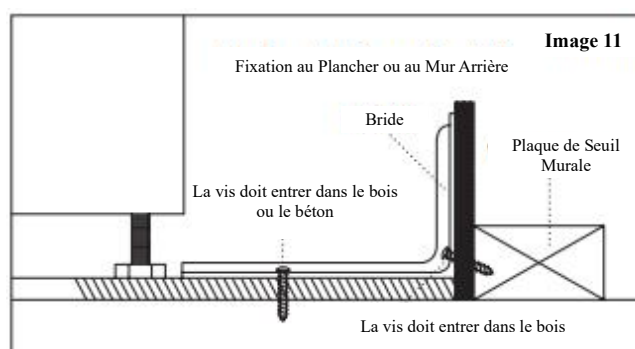
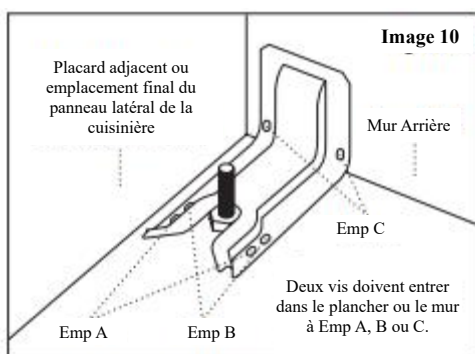
### 2 : FIXER LA BRIDE

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

Installation au Plancher

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

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



### 3 : VÉRIFIER LA BRIDE

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

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

## ÉTAPE 3 - CONNEXION ÉLECTRIQUE

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

### CORDON D'ALIMENTATION - ÉTATS-UNIS UNIQUEMENT



## AVERTISSEMENT



### Risque de choc électrique

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

Utilisez un nouveau cordon d'alimentation de 50 ampères homologué UL ou certifié CSA pour 240V, 45 ampères pour 208V. Branchez dans une prise mise à la terre.

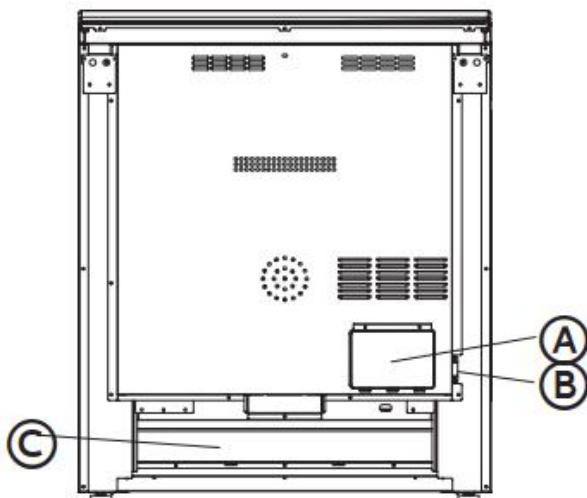
Ne pas utiliser de rallonge.

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

### CONNEXION À 3 FILS : CORDON D'ALIMENTATION

**IMPORTANT** : Utilisez cette méthode uniquement si les codes locaux permettent de connecter le conducteur de mise à la terre du châssis au fil neutre du cordon d'alimentation.

1. Débranchez l'alimentation.
2. Retirez le panneau d'accès situé en bas à droite du panneau arrière pour découvrir le bornier électrique.



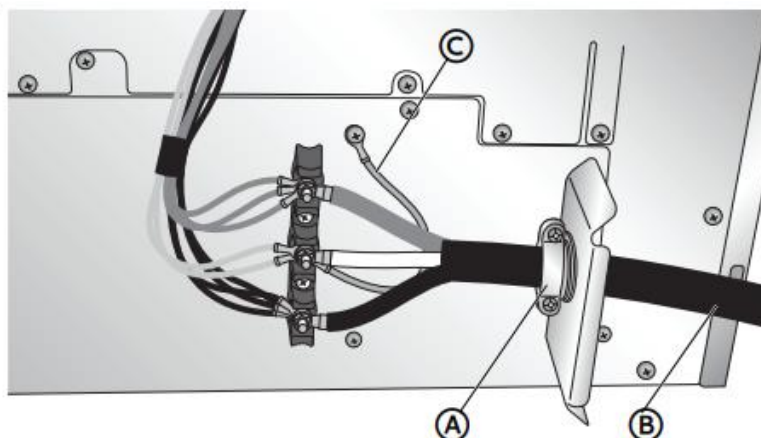
- A Panneau d'accès à la connexion d'alimentation électrique

- B Ouverture pour le cordon d'alimentation

- C Zone encastrée

3. Installez un serre-câble homologué UL (non fourni) à l'ouverture du cordon d'alimentation dans le support, puis serrez complètement l'écrou du soulagement de tension.
4. Enfilez l'extrémité du cordon d'alimentation à travers le soulagement de tension.

**REMARQUE** : Laissez suffisamment de mou pour connecter les fils au bornier.



(A) Serre-câble homologué UL (B) Cordon d'alimentation (C) Fil de pont

5. À l'aide d'une clé à écrou de 5/16" et de l'un des écrous hexagonaux -0-32, connectez le fil neutre (blanc) du cordon d'alimentation au poteau central du bornier avec le fil de pont vert du four.
6. À l'aide d'écrous hexagonaux 10-32, connectez les fils rouge et noir du cordon d'alimentation aux poteaux extérieurs du bornier avec les fils rouge et noir correspondants du four.
7. Serrez complètement les écrous hexagonaux, puis vérifiez la connexion.

**REMARQUE :** Pour le remplacement du cordon d'alimentation, utilisez uniquement un cordon d'alimentation de 250 volts minimum, 50 ampères, marqué pour une utilisation avec une ouverture de connexion de diamètre nominal de 1 3/8" (3,5 cm), avec des cosses à anneau et marqué pour une utilisation avec des cuisinières.

8. Positionnez la partie inférieure du soulagement de tension sous le cordon d'alimentation et serrez les vis du soulagement de tension.

**REMARQUE :** Avant de serrer, assurez-vous que le soulagement de tension est positionné sur le cordon et NON sur les fils.

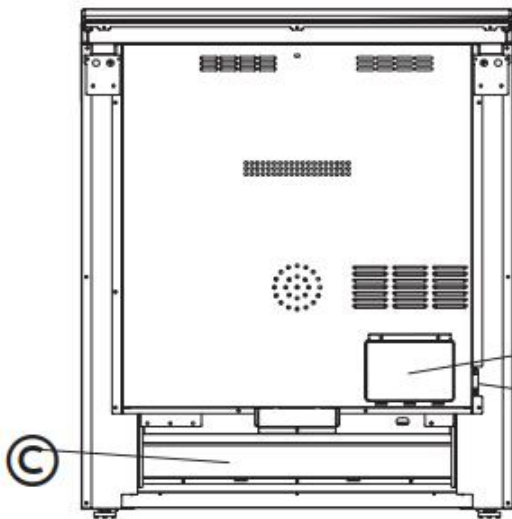
9. Remettez en place le panneau d'accès électrique.
10. Branchez la cuisinière dans une prise mise à la terre.
11. Rentrez l'excès de cordon d'alimentation dans la zone en retrait du panneau arrière.

#### CONNEXION À 4 FILS : CORDON D'ALIMENTATION

**IMPORTANT :** Utilisez cette méthode pour les nouvelles installations de circuits dérivés (1996 NEC), les maisons mobiles, les véhicules récréatifs ou dans une zone où les codes locaux interdisent la mise à la terre via le neutre.

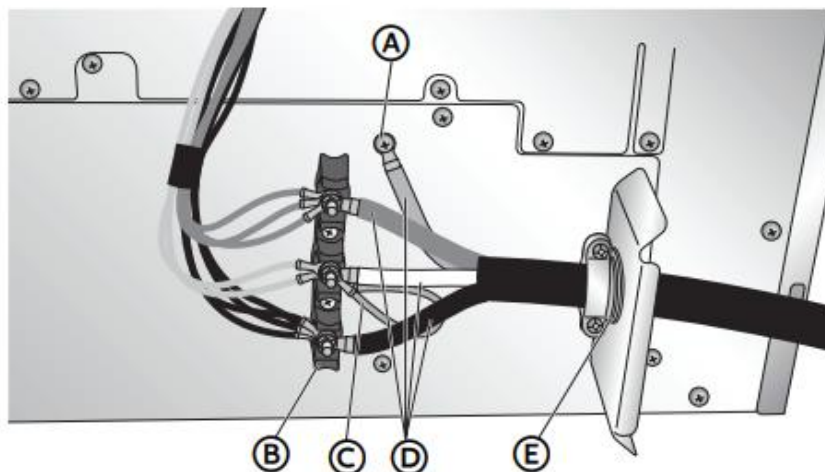
1. Débranchez l'alimentation.
2. Retirez le panneau d'accès situé en bas à droite du panneau arrière pour exposer le bornier électrique.





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

3. Installez un serre-câble homologué UL à l'ouverture du cordon d'alimentation dans le support, et serrez complètement l'écrou du soulagement de tension.
4. Enfilez le cordon d'alimentation à travers le soulagement de tension. Laissez suffisamment de mou pour connecter facilement les fils au bornier.



- Ⓐ Vis de terre
- Ⓑ Bornier
- Ⓒ Fil de pont
- Ⓓ Fils du cordon d'alimentation
- Ⓔ Serre-câble homologué UL

5. Retirez le fil de pont vert de sous la vis de terre et remplacez-le par le fil vert du cordon d'alimentation et serrez la vis de terre.
6. Bouclez le fil de pont vert retiré de la vis de terre sur son extrémité qui est fixée au poteau central du bornier.
7. Utilisez une clé à écrou de 5/16" pour connecter le fil neutre (blanc) au poteau central du bornier avec l'un des écrous hexagonaux 10-32.
8. À l'aide d'écrous hexagonaux 10-32, connectez les fils rouge et noir du cordon d'alimentation aux poteaux extérieurs du bornier avec les fils rouge et noir correspondants du four.
9. Serrez complètement les écrous hexagonaux, puis vérifiez la connexion.

**REMARQUE :** Pour le remplacement du cordon d'alimentation, utilisez uniquement un cordon d'alimentation de 250 volts minimum, 50 ampères, marqué pour une utilisation avec une ouverture de connexion de diamètre nominal de 1 3/8" (3,5 cm), avec des cosses à anneau et marqué pour une utilisation avec des cuisinières.

10. Positionnez la partie inférieure du soulagement de tension sous le cordon d'alimentation et serrez les vis du soulagement de tension.

**REMARQUE :** Avant de serrer, assurez-vous que le soulagement de tension est positionné sur le cordon et NON sur les fils.

11. Remettez en place le panneau d'accès électrique.
12. Branchez la cuisinière dans une prise mise à la terre.
13. Rentez l'excès de cordon d'alimentation dans la zone en retrait du panneau arrière.

### **CORDON D'ALIMENTATION - CANADA UNIQUEMENT**



## **AVERTISSEMENT**



### **Risque de choc électrique**

Branchez dans une prise mise à la terre.

Ne pas utiliser de rallonge.

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

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



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

### **INSTALLATION DIRECTE - ÉTATS-UNIS UNIQUEMENT**



## **AVERTISSEMENT**



### **Risque de choc électrique**

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

Une connexion incorrecte du câblage domestique en aluminium et des conducteurs en cuivre de l'appareil peut entraîner un risque électrique ou d'incendie. Si la maison est équipée de câblage en aluminium, utilisez uniquement des connecteurs conçus et

certifiés UL pour joindre le cuivre à l'aluminium et suivez précisément la procédure recommandée par le fabricant. Les connexions aluminium-cuivre doivent être conformes aux codes locaux.

Utilisez un fil de cuivre de calibre 8 ou un fil d'aluminium de calibre 6.

Mettez électriquement à la terre la cuisinière.

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

**Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Demandez à votre revendeur de recommander un technicien qualifié ou un service de réparation autorisé.**

- Un disjoncteur est recommandé.
- La cuisinière peut être connectée directement au tableau de disjoncteurs (ou au fusible de déconnexion) via un câble gainé flexible ou non métallique, en cuivre ou en aluminium.
- Laissez au moins 6 pieds (1,8 m) de mou dans la ligne pour pouvoir déplacer la cuisinière si un entretien est nécessaire.
- Un connecteur de conduit certifié UL doit être fourni à chaque extrémité du câble d'alimentation (à la cuisinière et à la boîte de jonction).
- Les tailles et les connexions des fils doivent être conformes à la classification de la cuisinière.
- La fiche technique et le schéma de câblage sont inclus avec la cuisinière.

Cet appareil est fabriqué avec le châssis connecté au neutre par un fil de mise à la terre vert. Après vous être assuré que l'alimentation est coupée, connectez le conduit flexible du four à la boîte de jonction à l'aide d'un connecteur de conduit homologué UL. Les graphiques sur le Neutre Mis à la Terre et le Neutre Non Mis à la Terre sur les pages suivantes, ainsi que les instructions fournies, présentent la manière la plus courante de connecter les fours. Bien entendu, vos codes et règlements locaux priment sur ces instructions. Réalisez les connexions électriques conformément aux codes et règlements locaux.

### Connexion à 3 Fils (Neutre Mis à la Terre)



## AVERTISSEMENT



### Risque - Poids excessif

La mise à la terre par le conducteur neutre est interdite pour les nouvelles installations de circuits de dérivation (NEC 1996); les maisons mobiles; et les véhicules récréatifs, ou dans une zone où les codes locaux interdisent la mise à la terre par le conducteur neutre. Pour les installations où la mise à la terre par le conducteur neutre est interdite, voir le graphique "Neutre Non Mis à la Terre".

Utilisez la borne de mise à la terre ou le fil de mise à la terre pour mettre à la terre l'appareil.

Connectez la borne neutre ou le fil neutre au circuit de dérivation neutre de la manière habituelle.

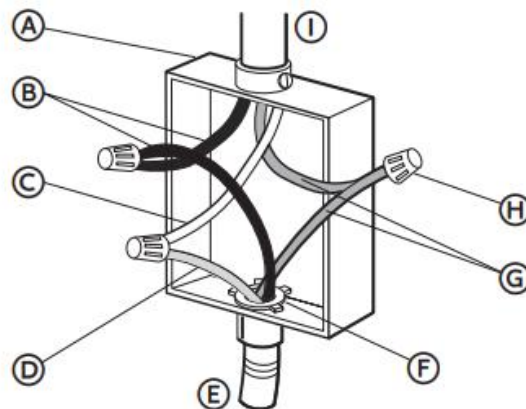
Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, un incendie ou une électrocution.

## Connexion à l'Alimentation Électrique de la Maison

**IMPORTANT** : Utilisez le câble à 3 fils de l'alimentation électrique de la maison là où les codes locaux permettent une connexion à 3 fils.

1. Coupez l'alimentation électrique.

### Neutre Mis à la Terre



- |                          |  |  |
|--------------------------|--|--|
| (A) . Boîte de jonction  | (D) . Fil de terre (vert ou nu)          | (G) . Fils rouges                          |
| (B) . Fils noirs         | (E) . Câble de la cuisinière             | (H) . Connecteurs de fils homologués UL    |
| (C) . Fil neutre (blanc) | (F) . Connecteur de conduit homologué UL | (I) . Alimentation électrique de la maison |

2. Connectez les 2 fils noirs (B) ensemble à l'aide d'un connecteur de fils homologué UL.
3. Connectez le fil neutre (blanc) (C) et le fil de terre (vert ou nu) (D) du câble de la cuisinière à l'aide d'un connecteur de fils homologué UL.
4. Connectez les 2 fils rouges (G) ensemble à l'aide d'un connecteur de fils homologué UL.
5. Installez le couvercle de la boîte de jonction.

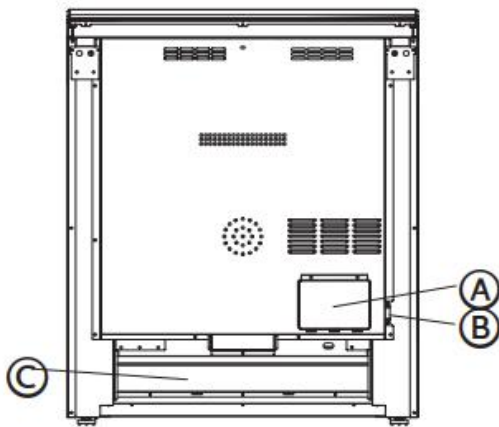
## Connexion à la Cuisinière

**IMPORTANT** : Utilisez cette méthode uniquement si les codes locaux permettent de connecter le conducteur de mise à la terre du châssis au fil neutre du cordon d'alimentation.

1. Faites passer les fils du câble électrique à travers le conduit métallique flexible.

**REMARQUE** : Laissez suffisamment de mou pour attacher facilement les fils au bloc de jonction.

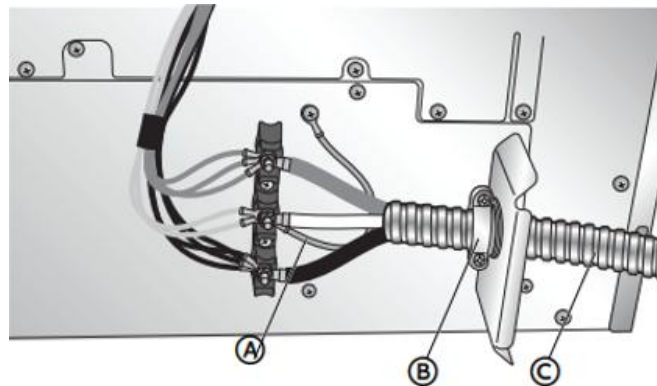
2. Retirez le panneau d'accès situé en bas à droite du panneau arrière pour découvrir le bornier électrique.



- Ⓐ Panneau d'accès électrique
- Ⓑ Ouverture du conduit
- Ⓒ Zone encastrée

3. Installez un dispositif de protection de traction homologué UL (non fourni) à l'ouverture du conduit dans le support, puis serrez complètement l'écrou de protection de traction.
4. Enfilez l'extrémité du conduit à travers le dispositif de protection de traction.

**REMARQUE :** Laissez suffisamment de mou pour connecter les fils au bornier.



- Ⓐ. Fil de raccordement
- Ⓑ. Dispositif de protection de traction homologué UL
- Ⓒ. Conduit

5. À l'aide d'un tourne-écrou de 5/16" et de l'un des écrous hexagonaux 10-32, connectez le fil de terre (vert ou nu) du conduit métallique flexible au poteau central du bloc de jonction avec le fil de raccordement vert de la cuisinière.
6. À l'aide d'écrous hexagonaux 10-32, connectez les fils rouge et noir du cordon d'alimentation aux poteaux extérieurs du bornier avec les fils rouge et noir correspondants du four.
7. Serrez complètement les écrous hexagonaux, puis vérifiez la connexion.
8. Positionnez la partie inférieure du dispositif de protection de traction sous le conduit métallique flexible et serrez les vis du dispositif de protection de traction.

**REMARQUE :** Avant de serrer, assurez-vous que le dispositif de protection de traction est positionné sur le conduit métallique flexible et NON sur les fils.

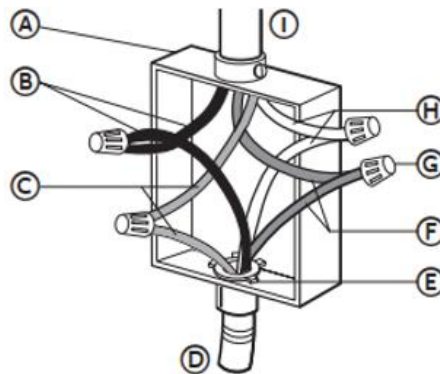
9. Remettez en place le panneau d'accès électrique.
10. Rentez l'excédent de conduit dans la zone en retrait du panneau arrière.

#### Connexion à 4 Fils (Neutre Non Mis à la Terre)

#### Connexion à l'Alimentation Électrique de la Maison - États-Unis uniquement

**IMPORTANT** : Utilisez le câble à 4 fils de l'alimentation électrique de la maison aux États-Unis là où les codes locaux ne permettent pas la mise à la terre via le neutre, pour les nouvelles installations de circuits de dérivation (NEC 1996), les maisons mobiles et les véhicules récréatifs, les nouvelles constructions et au Canada.

### Neutre Non Mis à la Terre



- |                              |                                  |  |
|------------------------------|----------------------------------|--|
| (A) . Boîte de jonction      | (E) . Connecteur de conduit      | (G) . Connecteur de fils homologué UL ou homologué CSA |
| (B) . Fils noirs             | (F) . Fils de terre (vert ou nu) | (H) . Fils neutres (blancs)                            |
| (C) . Fils rouges            |                                  | (I) . Alimentation électrique de la maison             |
| (D) . Câble de la cuisinière |                                  |  |

1. Connectez les 2 fils noirs (B) ensemble à l'aide d'un connecteur de fils homologué UL.
2. Connectez les 2 fils rouges (C) ensemble à l'aide d'un connecteur de fils homologué UL.
3. Connectez les 2 fils neutres (blancs) (H) ensemble à l'aide d'un connecteur de fils homologué UL.
4. Connectez le fil de terre (vert ou nu) (F) du câble de la cuisinière au fil de terre (vert ou nu) (dans la boîte de jonction) à l'aide d'un connecteur de fils homologué UL.
5. Installez le couvercle de la boîte de jonction.

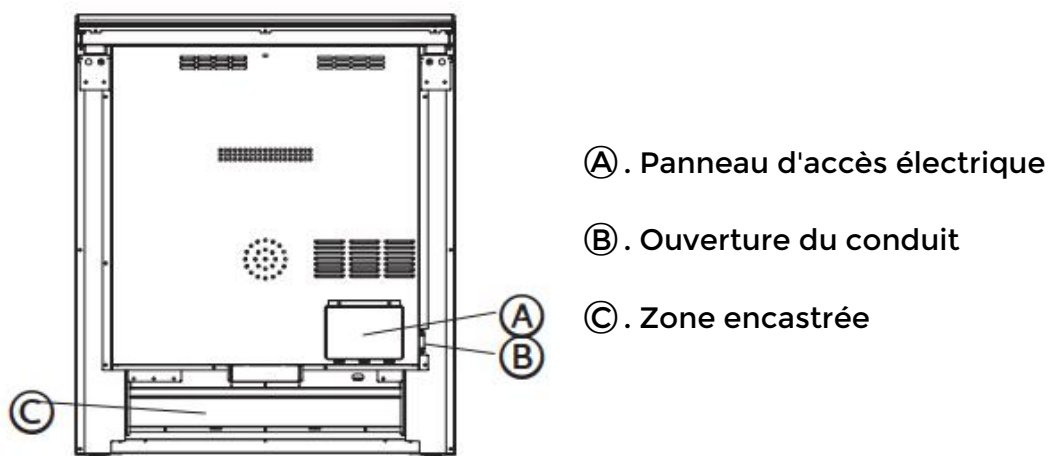
### Connexion à la Cuisinière

**IMPORTANT** : Utilisez cette méthode pour les nouvelles installations de circuits dérivés (1996 NEC), les maisons mobiles, les véhicules récréatifs ou dans une zone où les codes locaux interdisent la mise à la terre via le neutre.

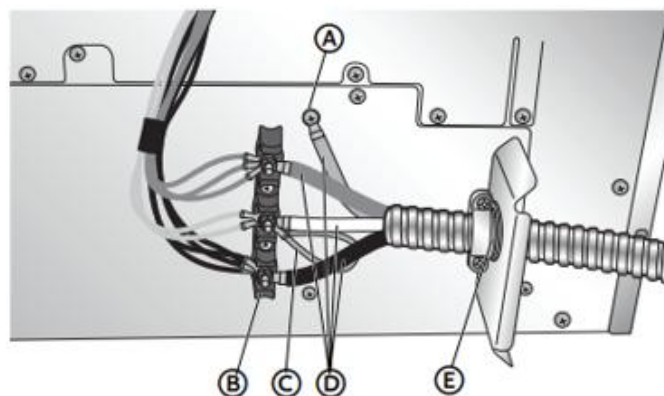
1. Faites passer les fils du câble électrique à travers le conduit métallique flexible.

**REMARQUE** : Laissez suffisamment de mou pour attacher facilement les fils au bloc de jonction.

2. Retirez le panneau d'accès situé en bas à droite du panneau arrière pour exposer le bornier électrique.



3. Installez un serre-câble homologué UL à l'ouverture du conduit métallique flexible dans le support de la boîte et serrez complètement l'écrou du serre-câble.
4. Faites passer le conduit métallique flexible à travers le serre-câble. Laissez suffisamment de mou pour Laissez suffisamment de mou pour connecter facilement les fils au bornier.



- (A) Vis de terre  
 (B) Bornier  
 (C) Fil de pont  
 (D) Fils du câble électrique  
 (E) Serre-câble homologué UL

5. Retirez le fil de liaison vert situé sous la vis de mise à la terre et remplacez-le par le fil vert du conduit métallique flexible, puis serrez la vis de mise à la terre.
  6. Bouclez le fil de pont vert retiré de la vis de terre sur son extrémité qui est fixée au poteau central du bornier.
  7. Utilisez une clé à écrou de 5/16" pour connecter le fil neutre (blanc) au poteau central du bornier avec l'un des écrous hexagonaux 10-32.
  8. À l'aide d'écrous hexagonaux 10-32, connectez les fils rouge et noir du cordon d'alimentation aux poteaux extérieurs du bornier avec les fils rouge et noir correspondants du four.
  9. Serrez complètement les écrous hexagonaux, puis vérifiez la connexion.
  10. Positionnez la partie inférieure du dispositif de protection de traction sous le conduit métallique flexible et serrez les vis du dispositif de protection de traction.
- REMARQUE :** Avant de serrer, assurez-vous que le dispositif de protection de traction est positionné sur le conduit métallique flexible et NON sur les fils.
11. Remettez en place le panneau d'accès électrique.

12. Rentez l'excédent de conduit dans la zone en retrait du panneau arrière.

## ÉTAPE 4 - INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

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

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



3. Essayez lentement de basculer la cuisinière vers l'avant. Si vous rencontrez une résistance immédiate, le pied de la cuisinière est engagé dans la bride anti-basculement. Passez à l'étape 8.
4. Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de 1/2" (1,3 cm) du sol sans résistance, arrêtez de basculer la cuisinière et abaissez-la doucement sur le sol. Le pied de la cuisinière n'est pas engagé dans la bride anti-basculement.

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

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

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



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

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

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

## **ÉTAPE 5 - COMPLÉTER L'INSTALLATION**

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

**REMARQUE :** Après avoir allumé la cuisinière pendant 5 minutes, vérifiez la chaleur. Si la cuisinière est froide, éteignez la cuisinière et contactez un technicien qualifié.

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

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

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

Contactez un électricien qualifié pour vérifier l'alimentation électrique.

# Kenmore®

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

[www.kenmore.com/contact-us/](http://www.kenmore.com/contact-us/)

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

