Use & Care Guide
Manual de uso y cuidado
Guide d'utilisation et d'entretien

English/Español/Français

Model/Modelo/Modèle: 664.9511*, 664.C9511*

Kenmore®
Electric Range
Estufa eléctrica
Cuisinière électrique

* = color number, número de color, le numéro de la couleur

P/N W10884749A

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.kenmore.com
www.sears.com

Sears Canada Inc.
Toronto, Ontario, Canada M5B 2C3

www.sears.ca

TABLE OF CONTENTS

WARRANTY **3**
RANGE SAFETY **4**
The Anti-Tip Bracket 4
FEATURE GUIDE **6**
COOKTOP USE **8**
Cookware 9
Home Canning 10
OVEN USE **11**
Electronic Oven Controls 11
Sabbath Mode 12
Keep Warm 13
Aluminum Foil 13
Positioning Racks and Bakeware 13
Oven Vent 13
Baking and Roasting 14
Broiling 14
Cook Time 14
RANGE CARE **15**
Self-Cleaning Cycle 15
General Cleaning 16
Oven Light 17
TROUBLESHOOTING **18**
SERVICE NUMBERS ..... **BACK COVER**

PROTECTION AGREEMENTS

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ✔ **Parts and labor** not just for repairing defects, but to help keep products operating properly **under normal use**. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage —**real protection**.
- ✔ **Expert service** by experienced service technicians trusted in millions of homes every year.
- ✔ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- ✔ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product after three separate product failures occur within twelve months and a fourth repair is required. Includes free delivery and installation, if necessary, of replacement product.
- ✔ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ✔ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ✔ **Fast help by phone** – phone support from a service agent on all products to help troubleshoot problems. Think of us as a "talking owner's manual."
- ✔ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ✔ **$300 Food Loss Protection** for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ✔ **Service Promise: $50** if first attempt repair of your covered product can't be accomplished and product is not usable while awaiting further repair service.
- ✔ **25% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

***Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. call **1-844-553-6667** and in Canada call **1-800-469-4663**.

6/16

KENMORE MAJOR APPLIANCE WARRANTY

KENMORE LIMITED WARRANTY

FOR ONE YEAR from the date of sale this appliance is warranted against defects in material or workmanship when it is correctly installed, operated and maintained according to all supplied instructions.

WITH PROOF OF SALE, a defective appliance will receive free repair or replacement at option of seller.

For warranty coverage details to obtain free repair or replacement, visit the web page: **www.kenmore.com/warranty**

This warranty applies for only 90 DAYS from the sale date in the United States, and is void in Canada, if this appliance is ever used for other than private household purposes.

This warranty covers ONLY defects in material and workmanship, and will NOT pay for:

1. Cracks in a ceramic glass cooktop that are not a result of thermal shock.
2. Stains and scratches on a ceramic glass cooktop resulting from accident or improper operation or maintenance.
3. Discoloration of cooktop surfaces resulting from normal use.
4. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, bags or screw-in base light bulbs.
5. A service technician to clean or maintain this appliance, or to instruct the user in correct appliance installation, operation and maintenance.
6. Service calls to correct appliance installation not performed by Sears authorized service agents, or to repair problems with house fuses, circuit breakers, house wiring, and plumbing or gas supply systems resulting from such installation.
7. Damage to or failure of this appliance resulting from installation not performed by Sears authorized service agents, including installation that was not in accord with electrical, gas or plumbing codes.
8. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, if it is not correctly operated and maintained according to all supplied instructions.
9. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, resulting from accident, alteration, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
10. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
11. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this appliance.
12. Service to an appliance if the model and serial plate is missing, altered, or cannot easily be determined to have the appropriate certification logo.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair or replacement as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Seller shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States or Canada*.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

* In-home repair service is not available in all Canadian geographical areas, nor will this warranty cover user or servicer travel and transportation expenses if this product is located in a remote area (as defined by Sears Canada Inc.) where an authorized servicer is not available.

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179

Sears Canada Inc.
Toronto, Ontario, Canada M5B 2C3

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” or “WARNING.” These words mean:

⚠DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

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

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.



⚠WARNING

Tip Over Hazard

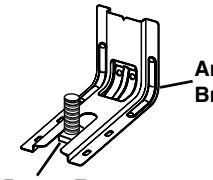
A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged per installation instructions.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

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



To verify the anti-tip bracket is installed and engaged:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**
- **See installation instructions for details.**

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

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 FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- 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.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flambeing foods under the hood, turn the fan on.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURE GUIDE

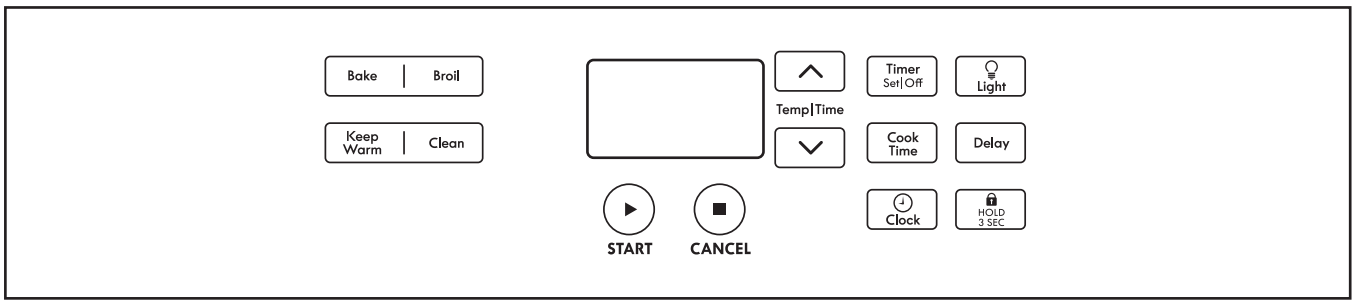
This Use and Care Guide covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this Use and Care Guide for more detailed instructions. You can find your model number and serial number on the label, located on the oven frame behind the top side of the oven door.

⚠ 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.



Keypad	Feature	Instructions
CLOCK	**Clock**	The Clock uses a 12-hour cycle. **1.** Check that the oven is OFF. **2.** Press CLOCK. **3.** Press the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to set the hours. Press CLOCK to switch to the minutes. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to set the minutes. **4.** Press CLOCK or START.
LIGHT	**Oven cavity light**	While the oven door is closed, press LIGHT to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened. The oven light will not come on during the Self-Cleaning cycle.
TIMER SET/OFF	**Oven timer**	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. **1.** Press TIMER SET/OFF. **2.** Press the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to set the length of time. **3.** Press START to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown. **4.** Press TIMER SET/OFF to cancel the Timer. Do not press CANCEL because the oven will turn off.
START	**Cooking start**	The Start keypad begins any oven function. If Start is not pressed within 5 seconds, a tone will sound and Start will blink until pressed or canceled. If Start is not pressed within 1 minute after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL	**Range function**	The Cancel keypad stops any function except the Timer and Oven Control Lockout.
TEMP/TIME	**Temperature and time adjust**	The Temp/Time "up" and "down" arrow keypads are used to adjust time and temperature settings.

Keypad	Feature	Instructions
BAKE	**Baking and roasting**	**1.** Press BAKE. **2.** Press the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **3.** Press START. **4.** To change the temperature, repeat Step 2. Press START. **5.** Press CANCEL when finished. **NOTE:** The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.
BROIL	**Broiling**	**1.** Position cookware in oven and close the oven door. **2.** Press BROIL. **3.** Press the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad until the desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **4.** Press START. **5.** To change the temperature, repeat Step 3. Press START. **6.** Press CANCEL when finished. **NOTE:** The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.
KEEP WARM	**Hold warm**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. **1.** Press KEEP WARM. **2.** Press the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **3.** Press START. **4.** Press CANCEL when finished. **NOTE:** The oven will automatically turn off after 60 minutes. **NOTE:** The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.
DELAY	**Delayed start**	The Delay keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the "Cook Time" section.
COOK TIME	**Timed cooking**	Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the "Cook Time" section.
CLEAN (on some models)	**Self-Cleaning cycle**	See the "Self-Cleaning Cycle" section.
HOLD 3 SEC	**Oven control lockout**	**1.** Check that the oven is OFF. **2.** Press and hold HOLD 3 SEC for 3 seconds. **3.** A tone will sound and a lock will be displayed. **4.** Repeat to unlock. No keypad will function with the controls locked.

COOKTOP USE

⚠WARNING

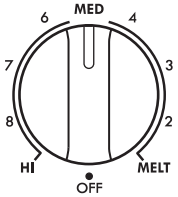


Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.

The control knobs can be set to anywhere between HI and LO. Push in and turn to setting.



REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

Ceramic Glass

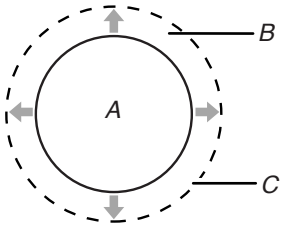
The surface cooking area will glow red when an element is ON. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is ON. This is normal operation. The element will also randomly cycle off and back on again, even while on HI, to keep the cooktop from extreme temperatures.

It is normal for the surface of light-colored ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

Clean the cooktop after each use to help avoid scratches, pitting, abrasions and to condition the glass surface. 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. The Cooktop Care Kit Part Number 31605 contains all of the items needed to clean and condition your ceramic glass cooktop. Refer to the "Range Care" section for additional information.

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the cooktop surface and to make soils easier to remove, clean the cooktop after each use to remove all soils.

- 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, 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 and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- 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.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than $^1/_2$" (1.3 cm) outside the area.



A. Surface cooking area
B. Cookware/canner
C. $^1/_2$" (1.3 cm) maximum overhang

- 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.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

Ceramic Glass Cooktop Cleaning

Clean the cooktop after each use to help avoid scratches, pitting, abrasions and to condition the glass surface. 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. The Cooktop Care Kit Part Number 31605 contains all of the items needed to clean and condition your ceramic glass cooktop. Refer to the "Range Care" section for additional information.

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the cooktop surface and to make soils easier to remove, clean the cooktop after each use to remove all soils.

Cooktop On Indicator Light

The Cooktop On indicator light is located on the display panel. When any cooktop element on the console panel is turned on, the Cooktop On indicator light will glow.

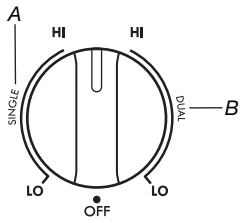
Hot Surface Indicator Light

On ceramic glass models, the Hot Surface indicator light is located on the display panel.

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

Dual Zone Cooking Element (on some models)

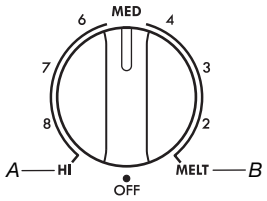
The Dual Zone cooking element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual size combines both the single and outer elements and is recommended for larger size cookware.



A. Single
B. Dual

Melt Cooking Element

The Melt cooking element offers flexibility due to a wide range of settings between HI and MELT. The Hi 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 Melt cooking element.



A. Hi heat option
B. Melt option

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element, or surface burner.

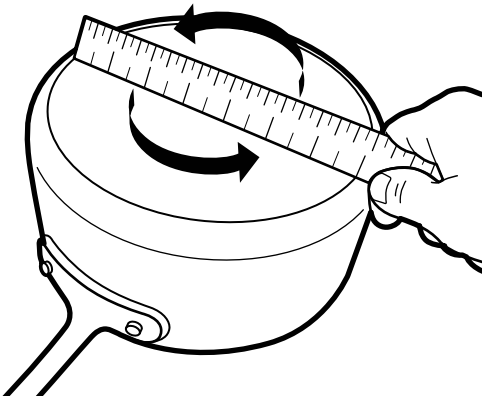
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, an aluminum or copper base can leave permanent marks on the cooktop surface.

Cookware material affects cooking results because it is a factor in how quickly and evenly heat is transferred. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

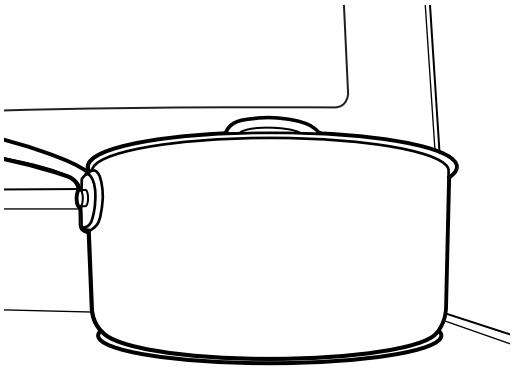
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



Use the following table as a guide for cookware material characteristics.

Cookware	Characteristics
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. ■ May leave aluminum residues which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying ■ Maintains heat for slow cooking. ■ Rough edges or burrs may scratch the cooktop.
Ceramic or ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low-to-medium heat settings ■ May scratch the cooktop.
Copper	■ Heats very quickly and evenly. ■ May leave copper residues which may be diminished if cleaned immediately after cooking. ■ Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings. ■ May scratch the cooktop.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron. ■ Porcelain enamel bakeware without a metal base may bond to the cooktop if overheated.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

Use flat-bottomed cookware for best cooking results and energy efficiency. The cookware should be about the same size as the cooking area outlined on the cooktop. Cookware should not extend more than $^1/_2$" (13 mm) outside the area.



Home Canning

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 $^1/_2$" (13 mm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on two surface cooking areas or elements at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-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

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times or when it is heavily soiled.

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

NOTE: The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press CANCEL to clear. When oven is not in use, the time of day is displayed.

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset to Fahrenheit but can be changed to Celsius.

To change: Press and hold the Temp/Time "up" arrow keypad for 5 seconds. "°C" or "°F" will appear on the display. Repeat to change back.

To exit mode, press CANCEL.

Keypress Tones

Activates or turns off the tones when a keypad is pressed.

To change: Press and hold LIGHT for 5 seconds. Repeat to change back.

To exit mode, press CANCEL.

Demo Mode

IMPORTANT: This feature is intended for use on the sales floor with 120 V power connection and permits the control features to be demonstrated without heating elements turning on. If this feature is activated, the oven will not work.

To Set Demo Mode: Press CANCEL twice, then the Temp/Time "up" arrow keypad and TIMER SET/OFF. Repeat to change back and end Demo mode.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

Basic Functions

One Tone

- Valid keypad press
- Oven is preheated (long tone).
- Function has been entered.
- Reminder, repeating every 20 seconds after the four end-of-cycle tones

Three Tones

- Invalid keypad press

Four Tones

- End of cycle

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature. Elements will cycle on and off as needed to provide consistent temperature but may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Most thermometers are slow to react to temperature change and will not provide an accurate reading due to this cycling.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature can be adjusted to personalize it for your cooking needs. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

To Adjust Oven Temperature:

1. Press and hold the Temp/Time "down" arrow keypad for 5 seconds until the oven display shows the current setting, for example "0°F CAL" or "00."
2. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to increase or to decrease the temperature in 5°F (3°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (18°C) and -30°F (-18°C).
3. Press START.

Example: After a 5°F (3°C) adjustment increase, the oven will cook at 305°F (152°C) while the display shows 300°F (149°C).

Sabbath Mode

(on some models)

The Sabbath mode sets the oven to remain on in a Bake setting until turned off. A Timed Bake can also be set to keep the oven on for only part of the Sabbath. The Oven Control Lockout Feature (if present) will be disabled during the Sabbath mode. After the Sabbath mode is set, no tones will sound, the display will not show the temperature, the Kitchen Timer mode will be canceled (if active), and only the following keypads will function:

- Temp/Time "up" and "down" arrow keypads
- Cancel

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off and the heating elements will not turn on or off immediately.

When power is restored after a power failure, the oven will return to Sabbath mode and remain Sabbath compliant with the bake elements off until Cancel is pressed.

Pressing CANCEL at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath compliant).

Before entering the Sabbath mode, it must be decided if the oven light is to be ON or OFF for the entire Sabbath mode period. If the light is ON when entering Sabbath mode, it will remain ON for the entire time Sabbath mode is in use. If the light is OFF when entering Sabbath mode, it will remain OFF for the entire time Sabbath mode is in use. Opening the oven door or pressing LIGHT will not affect the oven light once Sabbath mode has been entered.

On the Holiday, the oven temperature can be changed once the oven is in Sabbath mode by pressing the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad. The oven temperature will change 25°F (14°C) each time the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad is pressed. Press START to activate the new temperature. The display will not change and there will be no sounds during this adjustment.

To Bake Using Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad.
3. Press START.
4. Press and hold TIMER SET/OFF for 5 seconds. "SAb" will flash in the display.
5. Press START while "SAb" is flashing to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. "SAb" will stop flashing and remain ON in the display. The oven is now in Sabbath mode and is Sabbath compliant.

Pressing CANCEL at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath compliant).

To Set a Timed Bake Using Sabbath Mode (on some models):

1. Press BAKE.
2. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to enter a cook time length.
5. Press START.
6. Press and hold TIMER SET/OFF for 5 seconds. "SAb" will flash in the display.
7. Press START while "SAb" is flashing to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. "SAb" will stop flashing and remain ON in the display. The oven is now in Sabbath mode and is Sabbath compliant. The Bake, On, and Cook Time indicator lights will be displayed.

When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and the indicator lights will turn off, indicating the end of the cycle.

Pressing CANCEL at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath mode compliant).

To Set a Delayed Timed Bake Using Sabbath Mode (on some models):

⚠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.

1. Press BAKE.
2. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to enter a cook time length.
5. Press DELAY. The Delay indicator light will light up.
6. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to enter a start time.
7. Press START.
8. Press and hold TIMER SET/OFF for 5 seconds. "SAb" will flash in the display.
9. Press START while "SAb" is flashing to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. "SAb" will stop flashing and remain ON in the display. The oven is now in Sabbath mode and is Sabbath compliant. The On and Delay indicator lights will be displayed.

When the start time is reached the Bake, On, and Cook Time indicator lights will automatically turn on. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and the indicator lights will turn off, indicating the end of the cycle.

Pressing CANCEL at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath mode compliant).

For further assistance, guidelines for proper usage, and a complete list of models with the Sabbath feature, please visit the web at www.star-k.org.

Keep Warm

⚠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.

NOTE: The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.

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 Keep Warm function. For best results, cover food.

The Keep Warm feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature.

To Use:

1. Press KEEP WARM.
2. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached.
3. Press START.
4. Place food in the oven.
5. Press CANCEL when finished.

NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to the desired temperature and then START.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

For best cooking results, do not cover entire oven rack with foil because air must be able to move freely.

Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

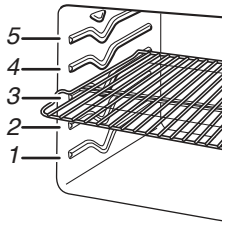
Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration as a guide.



Rack Positions

Rack 5: Toasting bread or broiling thin, non-fatty foods

Rack 4: Broiling and 2-rack baking

Rack 3: Most baked goods on a cookie sheet, muffin pan, or jelly roll pan; and layer cakes; broiling chicken pieces

Rack 2: Pies, casseroles, yeast bread, quick breads, frozen convenience foods, and 2-rack baking

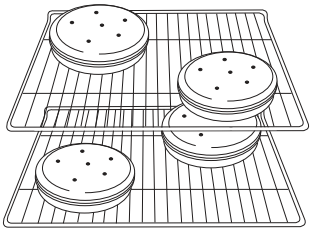
Rack 1: Roasting large and small cuts of meat and poultry

Multiple Rack Cooking

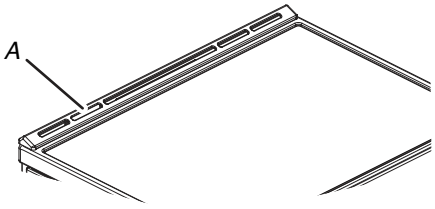
2-rack: Use rack positions 2 and 4.

Baking Layer Cakes on 2 Racks

For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 2 and 4 for baking. Place the cakes on the racks as shown.



Oven Vent



A. Oven vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven and should not be blocked or covered. Blocking or covering the oven vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent.

Baking and Roasting

NOTE: The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.

Temperature Management System

The Temperature Management System electronically regulates the oven heat levels during preheat and Bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements or burners cycle on and off in intervals. On convection range models, the fan will run while preheating and may be cycled on and off for short intervals during Bake to provide the best results. This feature is automatically activated when the oven is in use.

Before baking and roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven preheat cycle to end before putting food in unless it is recommended in the recipe.

Preheating

When Start is pressed, the oven will begin preheating. Once 150°F (66°C) is reached, the display temperature will increase as the actual temperature of the oven increases. When the preheat temperature is reached, a tone will sound and the selected temperature will appear on the display.

Broiling

NOTE: The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

Changing the temperature when custom broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting is, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil settings. Use rack position 4 or 5 for broiling. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information.

On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature.

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  To purchase a broiler pan, Part Number 4396923 may be ordered from **sears.com**. See the back cover of this Use and Care Guide for additional contact information.

NOTE: Odors and smoke are normal the first few times the oven is used or if the oven is heavily soiled.

Cook Time

⚠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.

To Set a Timed Cook:

1. Press BAKE. The Bake indicator light will light up.
2. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to enter the length of time to cook.
5. Press START. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.
6. Press CANCEL to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See the "Clock" keypad feature in the "Feature Guide" section.

1. Press BAKE.
2. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to enter the length of time to cook.
5. Press DELAY. The Delay oven indicator light will light up.
6. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to enter the time of day to start.
7. Press START.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed anytime after pressing START by repeating steps 1 through 7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.

8. Press CANCEL to clear the display.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle

(on some models)

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: 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.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. See the "Oven Vent" section.

Do not clean, rub, damage, or move the oven door gasket.

Prepare Range

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware, all cooking utensils, oven racks and aluminum foil and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Use a damp cloth to clean inside door edge and the $1^{1}/_{2}$" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket.
- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the storage drawer.

NOTE: Oven racks will permanently discolor if left in the oven during a Self-Cleaning cycle.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks, and popping sounds.

Before Self-Cleaning, make sure the door is completely closed or the door will not lock and the Self-Cleaning cycle will not begin.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

To stop the Self-Cleaning cycle at any time, press CANCEL. If the temperature is too high, the oven door will remain locked and "cool" and "locked" will be displayed. The cooling fan may continue to run.

The oven light will not function during the Self-Cleaning cycle.

Electronic Oven Control with Adjustable Clean Time (on some models)

The Self-Cleaning cycle is time adjustable between 2 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes in 30-minute increments. Suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil and 4 hours 30 minutes for heavy soil.

To Self-Clean:

1. Press CLEAN.
2. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to enter the desired Self-Cleaning cycle time.
3. Press START.

   The oven door will automatically lock. The Door Locked and Clean indicator lights will be displayed. The time remaining will also be displayed.
4. When the Self-Cleaning cycle is complete and the oven cools, the Door Locked and Clean indicator lights will turn off.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

   To exit the Self-Cleaning cycle before completed, press CANCEL. The door will unlock once the oven cools.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are OFF and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

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

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner, or nonabrasive scrubbing pad:
  Gently clean around the model/serial/rating plate because scrubbing may remove numbers.
- Kitchen and appliance cleaner (Part number W10355010 may be ordered from **sears.com**. See the back cover of this Use and Care Guide for additional contact information.)

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, cooktop cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless steel cleaner (Part number W10355016 may be ordered from **sears.com**. See the back cover of this Use and Care Guide for additional contact information.)

METALLIC PAINT (on some models)

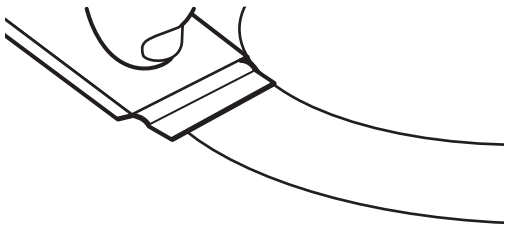
Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia, or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

CERAMIC GLASS

Cleaning Method:

To avoid damaging the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover, or ammonia.

1. Remove food/residue with a cooktop scraper.

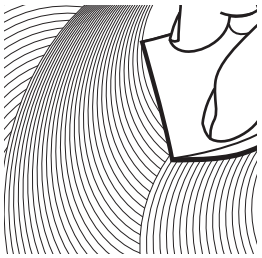


- For best results, use the cooktop scraper while the cooktop is still warm but not hot to the touch. It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
- Hold the cooktop scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary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

Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.

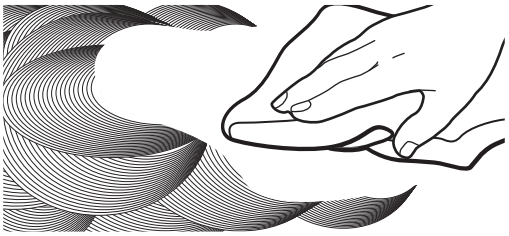
2. Apply a few dime-sized drops of a cooktop cleaner to the affected areas.





- Rub the cooktop cleaner onto the cooktop surface with a 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.



- Repeat steps 1 through 3 as necessary for stubborn or burned-on stains.

The Complete Cooktop Cleaner Kit (part number 31605) is available for order from **sears.com** (see the back cover of this Use and Care Guide for additional contact information.) and includes the following:

- Cooktop scraper
- Cooktop cleaner
- Blue cooktop cleaning pads

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers, or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak or immerse knobs in water.

When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Soap and water:
  Pull knobs straight away from control panel to remove. Clean with a soft cloth moistened with soap and water.

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- Kitchen and appliance cleaner (Part number W10355010 may be ordered from **sears.com**. See the back cover of this Use and Care Guide for additional contact information.)

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

STORAGE DRAWER (on some models)

Check that storage drawer is cool and empty before cleaning.

Cleaning Method:

- Mild detergent

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners on models with Self-Cleaning cycle.

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

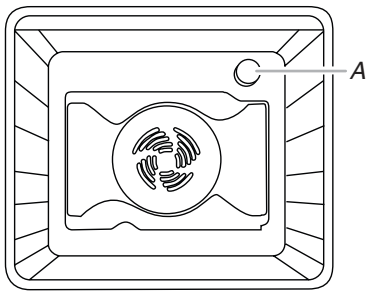
Do not clean the oven door gasket.

Cleaning Method:

- See the “Self-Cleaning Cycle” section.

Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are in the Off position.



A. Oven light

To Replace:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

TROUBLESHOOTING

CHECK THESE POINTS TO HELP SAVE YOU TIME AND MONEY.

Problem	Possible Causes	Solutions
Nothing will operate	Power supply cord is unplugged	Plug into a grounded outlet.
	Household fuse is blown or a circuit breaker is tripped	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
	The control displays an F9 or F9 E0 error code	The electrical outlet in the home may be miswired. Contact a qualified electrician to verify the electrical supply.
Cooktop will not operate	The control knob is set incorrectly	Push in knob before turning to a setting.
	On ceramic glass models, the oven control lockout is set	See the "Control Lock" keypad feature in the "Feature Guide."
Excessive heat around cookware on cooktop	Cookware that is not the proper size	Use cookware about the same size as the surface cooking area, element, or surface burner. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the cooking area.
Cooktop cooking results not what expected	Control knob set to incorrect heat level	See the "Cooktop Use" section.
	Range is not level	Level the range. See the Installation Instructions.
Cooktop element cycles on and off on Hi setting	Element cycling due to a temperature limiter	This is normal operation. The element may cycle on and off to keep the cooktop from overheating.
Oven will not operate	Delay Start is set	See the "Electronic Oven Controls" section.
	Oven control lockout is ON	Press and hold the Hold 3 Sec keypad for 3 seconds to unlock.
	Control is in Demo mode	Demo mode will deactivate all oven elements. See "Demo Mode" in the Electronic Oven Controls" section.
	Electronic oven control set incorrectly	See the "Electronic Oven Controls" section.
Oven temperature too high or too low	Oven temperature needs adjustment	See "Oven Temperature Control" in the "Electronic Oven Controls" section.
Oven indicator lights flash	Power to range is turned on or restored	See "Control Display" in the "Electronic Oven Controls" section. If the indicator light(s) keep flashing, call for service. See the back cover for more information.
Display shows messages	Power failure (Display shows flashing time.	Clear the display. On some models, reset the clock, if needed. See "Clock" keypad feature in the "Feature Guide" section.
	Error code (display shows letter followed by number)	Depending on your model, press CANCEL to clear the display. See "Control Display" in the "Electronic Oven Controls" section. If it reappears, call for service. See the back cover for more information.
	Start needs to be pressed so a cycle can begin	See the "Start" keypad feature in the "Feature Guide" section.
Self-Cleaning cycle will not operate	The oven door is not closed	Make sure the oven door is fully closed.
	The Self-Cleaning function has not been entered correctly	See the "Self-Cleaning Cycle" section.
	A Timed Cooking function has been entered	See the "Cook Time" section.
	The range is in Sabbath mode	See the "Sabbath Mode" section.

Problem	Possible Causes	Solutions
Oven cooking results not what expected	Range is not level	Level the range. See the Installation Instructions.
	The temperature set was incorrect	Double-check the recipe in a reliable cookbook.
	Oven temperature is calibrated incorrectly	See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.
	Oven was not preheated	See the “Baking and Roasting” section.
	Racks were positioned improperly	See the “Positioning Racks and Bakeware” section.
	Not enough air circulation around bakeware	See the “Positioning Racks and Bakeware” section.
	Batter distributed unevenly in pan	Check that batter is level in the pan.
	Darker browning of food caused by dull or dark bakeware	Lower oven temperature 25°F (15°C) or move rack to a higher position in the oven.
	Lighter browning of food caused by shiny or light-colored bakeware	Move rack to a lower position in the oven.
	Incorrect length of cooking time was used	Adjust cooking time.
	Oven door was not closed	Be sure that the bakeware does not keep the door from closing.
	Oven door was opened during cooking	Peeking into the oven releases oven heat and can result in longer cooking times.
	Oven door was open for too long	If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed.
	Rack is too close to bake burner, making baked items too brown on bottom	Move rack to higher position in the oven.
	Pie crusts browning too quickly	Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.
	Temperature scale was changed from Fahrenheit to Celsius	Foods are overdone or burnt even at low temperatures. See “Fahrenheit and Celsius” in the “Electronic Oven Controls” section.

ÍNDICE

GARANTÍA **21**
SEGURIDAD DE LA ESTUFA **22**
Soporte antivuelco 22
GUÍA DE FUNCIONES **25**
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN **27**
Utensilios de cocina 29
Envasado casero 30
USO DEL HORNO **30**
Controles electrónicos del horno 30
Modo de descanso 31
Mantenimiento caliente 32
Papel de aluminio 32
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear 33
Ventilación del horno 33
Cómo hornear y asar 33
Asado a la parrilla 34
Tiempo de cocción 34
CUIDADO DE LA ESTUFA **35**
Ciclo de autolimpieza 35
Limpieza general 36
Luz del horno 37
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS **38**
NÚMEROS DE SERVICIO ..... **CONTRAPORTADA**

CONTRATOS DE PROTECCIÓN

Contratos maestros de protección

Felicitaciones por su inteligente adquisición. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para poporcionarle años de funcionamiento confiable. Pero al igual que todos los productos, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparación de vez en cuando. Es allí donde el Contrato maestro de protección puede ahorrarle dinero e inconvenientes.

El Contrato maestro de protección también ayuda a prolongar la vida útil de su nuevo producto. He aquí lo que se incluye en el Contrato*:

✔ **Piezas y mano de obra** no solo para reparar defectos, pero para ayudar a mantener los productos funcionando correctamente **bajo el uso normal**. Nuestra cobertura va **mucho más allá de la garantía del producto**. No existen deducibles ni fallas de funcionamiento que estén excluidas de la cobertura — **protección verdadera**.

✔ **Servicio de expertos** a cargo de técnicos de servicio experimentados que merecen la confianza de millones de hogares cada año.

✔ **Llamadas de servicio ilimitadas y servicio en todo el país,** con la frecuencia que usted desee, cuando lo desee.

✔ **Garantía "sin disgustos" –** reemplazo de su producto cubierto después de que ocurran tres fallas independientes del producto en un plazo de doce meses y se requiera una cuarta reparación. Incluye entrega e instalación sin cargo, de ser necesario, del producto de reemplazo.

✔ **Reemplazo del producto** si su producto protegido no puede ser reparado.

✔ **Revisión anual de mantenimiento preventivo** a solicitud suya – sin costo adicional.

✔ **Ayuda rápida por teléfono** – asistencia telefónica de un agente de servicio para todos los productos para ayudar a resolver problemas. Piense en nosotros como si fuéramos un "manual parlante para el propietario".

✔ **Protección por picos de tensión** contra daños eléctricos debidos a fluctuaciones de electricidad.

✔ **Protección por pérdida de comida, por un valor de $300** por cualquier pérdida de comida que sea resultado de fallas mecánicas de cualquier refrigerador o congelador cubierto.

✔ **Promesa de servicio: $50** si el primer intento de reparar su producto cubierto no da resultado y el producto no se puede usar mientras espera otro servicio de reparación.

✔ **Descuento del 25 %** sobre el precio normal por el servicio de reparación que no esté cubierto, así como las piezas relacionadas que se hayan instalado.

Una vez adquirido el Contrato, basta con llamar por teléfono para programar la visita de servicio técnico. Puede llamar a cualquier hora del día o la noche.

El Contrato maestro de protección es una compra sin riesgo. Si por algún motivo lo cancela durante el período de la garantía del producto, le proveeremos un reembolso total. O un reembolso proporcional en cualquier momento posterior a la expiración del período de la garantía. ¡Adquiera hoy su Contrato maestro de protección!

Se aplican algunas limitaciones y exclusiones. Para obtener precios e información adicional en EE. UU., llame al 1-800-827-6655.

***La cobertura en Canadá varía para algunos artículos. Para obtener los detalles completos, llame a Sears Canada al 1-800-361-6665.**

Servicio de instalación de Sears

Para la instalación profesional de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos principales del hogar, en los EE. UU. llame al **1-844-553-6667** y en Canadá llame al **1-800-469-4663**.

6/16

GARANTÍA DE GRANDES ELECTRODOMÉSTICOS KENMORE

GARANTÍA LIMITADA DE KENMORE

DURANTE UN AÑO a partir de la fecha de venta de este electrodoméstico, el aparato posee garantía contra defectos en los materiales o en la mano de obra cuando se instale, opere y mantenga correctamente de acuerdo con todas las instrucciones provistas.

CON EL COMPROBANTE DE VENTA, un electrodoméstico defectuoso recibirá la reparación o sustitución gratuita, a criterio
del vendedor.

Para ver los detalles de cobertura de la garantía a fin de obtener reparación o repuestos sin costo, visite la página web: **www.kenmore.com/warranty**

Esta garantía es válida solamente durante 90 DÍAS a partir de la fecha de venta en los Estados Unidos, y no tiene validez en Canadá, si este electrodoméstico se utiliza en algún momento para fines que no sean domésticos.

Esta garantía cubre ÚNICAMENTE defectos de material y mano de obra, y NO pagará:

1. Grietas en la superficie de vitrocerámica que no sean resultado de un choque térmico.
2. Manchas y rayaduras en la superficie de vitrocerámica que sean resultado de un accidente o del funcionamiento o mantenimiento inadecuado.
3. Pérdida de color de las superficies de cocción debido al uso normal.
4. Los artículos no reutilizables que puedan gastarse con el uso normal, incluidos, entre otras cosas, filtros, correas, bolsas y focos de base roscada.
5. Un técnico de servicio para limpiar o realizar el mantenimiento de este electrodoméstico o para enseñarle al usuario cómo instalar, operar o mantener el producto correctamente.
6. Llamadas de servicio para corregir una instalación del electrodoméstico no realizada por agentes de servicio autorizados de Sears o para reparar problemas con fusibles, disyuntores, cables y plomería de la casa o con sistemas de suministro de gas que sean resultado de esa instalación.
7. Daños o fallas de este electrodoméstico que sean resultado de una instalación no realizada por técnicos oficiales de Sears, incluida una instalación que no estuviera de acuerdo con los códigos de electricidad, gas o plomería.
8. Daños o fallas de este electrodoméstico, incluido el cambio de color o la oxidación de superficies, si no se opera y mantiene correctamente de acuerdo con todas las instrucciones que se suministran.
9. Daños o fallas de este electrodoméstico, incluido el cambio de color o la oxidación de superficies, como resultado de accidentes, alteraciones, abuso, uso indebido o un uso diferente del previsto.
10. Daños o fallas de este electrodoméstico, incluido el cambio de color o la oxidación de superficies, causados por el uso de detergentes, limpiadores, sustancias químicas o utensilios diferentes de los recomendados en todas las instrucciones suministradas con el producto.
11. Daños o fallas de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en este electrodoméstico.
12. Servicios a un electrodoméstico si la placa con el modelo y el número de serie falta, está alterada o no tiene el logotipo de certificación correcto fácilmente visible.

Exclusión de garantías implícitas; limitación de recursos

El único y exclusivo recurso del cliente según los términos de esta garantía limitada será el de reparar o reemplazar el producto según se estipula en la presente. Las garantías implícitas, incluyendo las garantías de comerciabilidad o de capacidad para un propósito particular, serán limitadas a un año o al período más corto permitido por ley. El vendedor no se hará responsable por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitación acerca de cuánto debe durar una garantía implícita de comerciabilidad o capacidad, de modo que las limitaciones o exclusiones arriba mencionadas pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica solo mientras este aparato se use en los Estados Unidos o en Canadá*.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro.

* No se dispone de servicio de reparaciones en la casa en todas las áreas geográficas de Canadá; esta garantía no cubrirá los gastos de viaje y transporte del usuario o del personal de servicios si este producto está ubicado en un área remota (según lo defina Sears Canada Inc.) donde no haya personal de servicios autorizado disponible.

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179

Sears Canada Inc.
Toronto, Ontario, Canadá M5B 2C3

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO — **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

⚠ ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Soporte antivuelco

La estufa no se volcará durante el uso normal. Sin embargo, la estufa se puede volcar si se aplica demasiada fuerza o peso sobre la puerta abierta sin tener el soporte antivuelco adecuadamente sujeto al piso.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

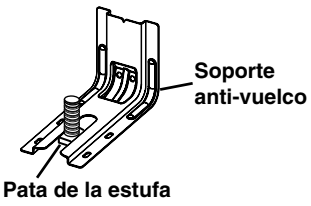
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Verifique que se haya instalado y asegurado debidamente el soporte anti-vuelco según las instrucciones de instalación.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte anti-vuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte anti-vuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Para verificar que el soporte anti-vuelco esté instalado y asegurado:

- **Deslice la estufa hacia adelante.**
- **Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien sujeto al piso o a la pared.**
- **Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.**
- **Consulte las instrucciones de instalación para ver más detalles.**

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, electrocución, lesiones a personas o daños al usar la estufa, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, ÉSTA DEBE ASEGURARSE EN EL PISO MEDIANTE LA INSTALACIÓN DEBIDA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN DEBIDAMENTE INSTALADOS, DESLICE LA ESTUFA HACIA DELANTE, CERCIÓRESE DE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO AL PISO O A LA PARED Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.
- **AVISO:** No guarde artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de la estufa o en el respaldo de protección de la estufa - cuando los niños suban encima de la estufa para poder coger objetos podrían lastimarse seriamente.
- Instalación apropiada - Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra de la estufa sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Nunca use la estufa como calefacción del cuarto.
- No deje a los niños solos - No se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde la estufa está en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten o se paren en parte alguna de la estufa.
- Use ropa apropiada – Nunca debe ponerse ropa holgada o que se esté colgando mientras esté usando la estufa.
- Servicio del usuario - No repare ni reemplace pieza alguna de la estufa a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.
- Almacenaje dentro o encima de la estufa - No se debe guardar material inflamable en el horno ni cerca de las unidades exteriores.
- No use agua en incendios provocados por grasa - Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- Use sólo agarradores de ollas secos - Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador de ollas toque los elementos calefactores calientes. No use toallas u otros paños voluminosos.
- NO TOQUE LAS UNIDADES EXTERIORES O ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES. Las unidades exteriores podrían estar calientes no obstante su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades exteriores se pueden calentar lo suficiente para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las superficies exteriores o las áreas cercanas a las unidades hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre esas áreas están la superficie de cocción y las superficies que están frente a la superficie de cocción.
- Use cacerolas de tamaño apropiado - La estufa está equipada con una o más unidades exteriores de tamaño distinto. Seleccione utensilios que tengan el asiento liso lo suficientemente grande para cubrir el elemento calefactor de la unidad exterior. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento calefactor a contacto directo y puede ocasionar que la ropa se incendie. La relación apropiada entre el utensilio y el quemador también mejorará el rendimiento.
- Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto. Los derrames por ebullición ocasionan salpicaduras grasosas y humeantes que pueden incendiarse.
- Cerciórese de que las charolas reflectoras o platillos para goteo estén en su lugar - La ausencia de éstos durante la cocción puede ocasionar daños al alambrado o componentes que están debajo.
- Forros protectores - No use papel de aluminio para forrar los platillos para goteo de las unidades exteriores o el fondo del horno, excepto como lo sugiera el manual. La instalación inapropiada de estos forros puede dar lugar a riesgos de electrocución o incendio.
- Utensilios de cocción vidriados - Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la estufa sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes - Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.
- No remoje los elementos calefactores desmontables - Nunca se deben sumergir los elementos calefactores en el agua.
- No cocine en una superficie de cocción quebrada - Si la superficie de cocción se quiebra, las soluciones de limpieza y derrames pueden penetrar en la superficie de cocción quebrada y dar lugar a un riesgo de electrocución. Póngase en contacto con un técnico competente de inmediato.
- Limpie la superficie de cocción con cuidado - Si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en el área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente.
- Tenga cuidado al abrir la puerta - Deje que el aire caliente o el vapor se escape antes de retirar o volver a colocar los alimentos.
- No caliente recipientes sellados de alimentos - La acumulación de presión podría hacer estallar el recipiente y ocasionar una lesión.
- Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Ubicación de las parrillas del horno - coloque siempre las parrillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno esté frío. Si tiene que mover la parrilla cuando el horno está caliente, no deje que el agarrador de ollas toque el elemento calefactor caliente en el horno.
- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO - No obstante su color oscuro, los elementos calefactores podrían estar calientes. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que haya transcurrido suficiente tiempo para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente para ocasionar quemaduras - entre estas superficies se encuentran los orificios de los conductos de ventilación del horno y las superficies cercanas a estos orificios, puertas del horno y ventanas de las puertas del horno.

Para estufas con función de autolimpieza -

- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen cierre. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- No use productos de limpieza para hornos - No se debe usar productos comerciales de limpieza para hornos o revestimientos protectores para el forro del horno de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.
- Limpie únicamente las piezas enumeradas en el manual.
- Antes de realizar la autolimpieza del horno - quite la charola para asar a la parrilla y otros utensilios.

Para unidades con campana de ventilación -

- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia - No se debe dejar que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
- Al flamear los alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

GUÍA DE FUNCIONES

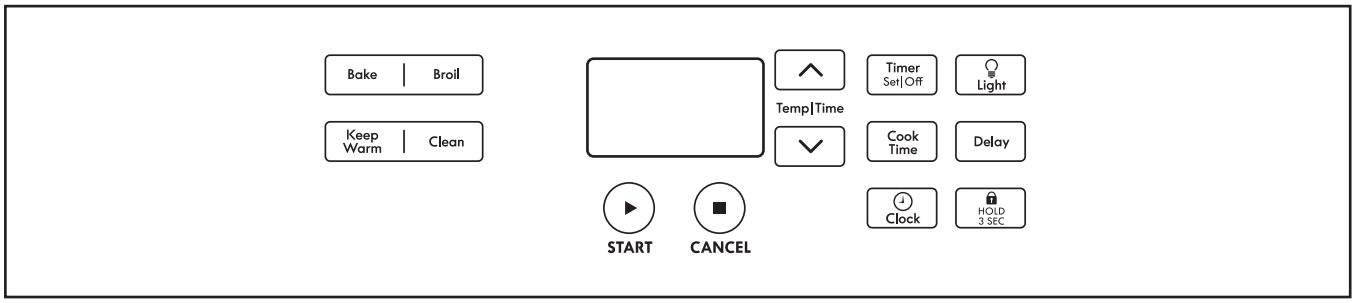
Este manual de uso y cuidado abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual de uso y cuidado para obtener instrucciones más detalladas. Puede encontrar el número de modelo y de serie en la etiqueta ubicada en el marco del horno, detrás del lado superior de la puerta del horno.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



Teclado	Función	Instrucciones
CLOCK (Reloj)	**Reloj**	Este reloj tiene un ciclo de 12 horas. **1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Presione CLOCK (Reloj). **3.** Presione las teclas con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar las horas. Presione CLOCK (Reloj) para cambiar a minutos. Presione las teclas con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar las horas. **4.** Presione CLOCK (Reloj) o START (Inicio).
LIGHT (Luz)	**Luz de la cavidad del horno**	Con la puerta del horno cerrada, presione LIGHT (Luz) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno. La luz del horno no se enciende durante el ciclo de Self-Clean (Autolimpieza).
TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador)	**Temporizador del horno**	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. **1.** Presione TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador). **2.** Presione las teclas con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar la duración del tiempo. **3.** Presione START (Inicio) para comenzar la cuenta regresiva. Si se habilitan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. **4.** Presione TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador) dos veces para cancelar el temporizador. No presione CANCEL (Cancelar), ya que al hacerlo se apagará el horno.
START (Inicio)	**Inicio de cocción**	Con la tecla Start (Inicio) se inicia cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 5 segundos, sonará un tono y Start (Inicio) parpadeará hasta que se presione o se cancele. Si no se presiona Start (Inicio) menos de 1 minuto después de haber presionado una tecla, la función se cancela y en la pantalla aparece la hora del día.
CANCEL (Cancelar)	**Función de la estufa**	La tecla Cancel (Cancelar) detiene todas las funciones, excepto el temporizador y el bloqueo de los controles del horno.
TEMP/TIME (Temperatura/ Hora)	**Ajuste de la temperatura y de la hora**	Las teclas de Temp/Time (Temperatura/Hora) con las flechas hacia arriba o hacia abajo se utilizan para ajustar la hora y la temperatura.

Teclado	Función	Instrucciones
BAKE (Hornear)	**Hornear y asar**	**1.** Presione BAKE (Hornear). **2.** Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) hasta alcanzar la temperatura deseada. Suena un tono cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. **3.** Presione START (Inicio). **4.** Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (Inicio). **5.** Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado. **NOTA:** El ventilador de convección se apaga cuando se abre la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece mucho tiempo abierta, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.
BROIL (Asar a la parrilla)	**Asar a la parrilla**	**1.** Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del horno. **2.** Presione BROIL (Asar a la parrilla). **3.** Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) hasta alcanzar la temperatura que desee. Suena un tono cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. **4.** Presione START (Inicio). **5.** Para cambiar la temperatura, repita el paso 3. Presione START (Inicio). **6.** Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado. **NOTA:** El ventilador de convección se apaga cuando se abre la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece mucho tiempo abierta, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.
KEEP WARM (Mantenimiento caliente)	**Mantenimiento caliente**	Los alimentos deben estar a la temperatura de consumo antes de colocarlos en el horno caliente. **1.** Presione KEEP WARM (Mantenimiento caliente). **2.** Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. **3.** Presione START (Inicio). **4.** Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado. **NOTA:** El horno se apaga automáticamente después de 60 minutos. **NOTA:** El ventilador de convección se apaga cuando se abre la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece mucho tiempo abierta, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.
DELAY (Inicio diferido)	**Inicio diferido**	La tecla Delay (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen como es debido. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección “Tiempo de cocción”.
COOK TIME (Tiempo de cocción)	**Cocción programada**	La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección “Tiempo de cocción”.
CLEAN (Limpieza) (en algunos modelos)	**Ciclo de autolimpieza:**	Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza”.

Teclado	Función	Instrucciones
HOLD 3 SEC (Presione 3 segundos)	**Bloqueo de controles del horno**	**1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Presione HOLD 3 SEC (Presione 3 segundos) durante 3 segundos. **3.** Sonará un tono y aparecerá un candado en la pantalla. **4.** Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funciona ninguna tecla.

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

⚠ ADVERTENCIA

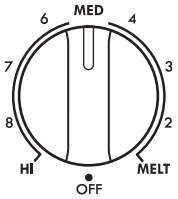


Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

Las perillas de control pueden fijarse en cualquier posición entre HI (Alta) y LO (Baja). Presione y gire hacia un ajuste.



RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa o (en algunos modelos) durante el ciclo de autolimpieza, toda la superficie de cocción se puede calentar.

Vitrocerámica

El área de cocción de la superficie se iluminará de color rojo cuando haya un elemento encendido. Es posible que algunas partes de la superficie de cocción no se estén rojas cuando un elemento está encendido. Ese es el funcionamiento normal. Dicho elemento también se encenderá y apagará al azar incluso mientras esté en HI (Alta) para evitar que la superficie de cocción alcance temperaturas extremas.

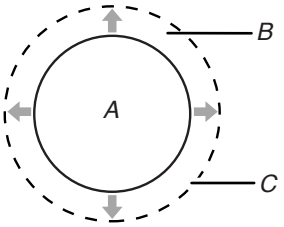
Es normal que parezca que la superficie de vitrocerámica clara cambia de color cuando hay zonas de la superficie de cocción que están calientes. El vidrio volverá a su color original a medida que se enfríe.

Limpie la superficie de cocción después de cada uso para ayudar a evitar rayaduras, picaduras y abrasiones y para acondicionar la superficie de vidrio. También se recomienda el uso de un limpiador y raspador de superficies de cocción de vitrocerámica para eliminar las manchas rebeldes. No use productos de limpieza o almohadillas de limpieza abrasivas ni productos químicos demasiado fuertes para la limpieza. El kit para el cuidado de la superficie de cocción, pieza número 31605, contiene todos los artículos necesarios para limpiar y acondicionar la superficie de cocción de vitrocerámica. Consulte la sección “Cuidado de la estufa” para obtener información adicional.

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en la superficie de cocción y para poder quitar la suciedad con más facilidad, límpiela después de cada uso.

- Evite colocar tarros o latas sobre la superficie de cocción. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la superficie de cocción podría rajarla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre la superficie de cocción. A medida que se enfríe la superficie de cocción, puede quedar aire atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y la vitrocerámica podría romperse cuando se quite la tapa.
- Para los alimentos que contienen azúcar en cualquier forma, limpie todos los derrames y las manchas tan pronto como le sea posible. Permita que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie los derrames con un raspador mientras la superficie aún está tibia. Si se deja que los derrames azucarados se enfríen, éstos pueden adherirse a la superficie de cocción, lo que causará picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar rayaduras, no deslice utensilios de cocina o para hornear sobre la superficie de cocción. Los fondos de aluminio o de cobre, así como los acabados ásperos de los utensilios de cocina o para hornear podrían dejar rayas o marcas en la superficie de cocción.
- No cocine en la superficie de cocción las palomitas de maíz que vienen en recipientes previamente empaquetados de papel de aluminio. Estos podrían dejar marcas de aluminio que no podrán quitarse por completo.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos que puedan derretirse, tales como plástico o papel de aluminio, toquen ninguna parte de toda la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no la use como una tabla para cortar.

- Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de cocción de la superficie. Los utensilios de cocina no deben superar la zona más de 1/2" (1,3 cm).



A. Zona de cocción de la superficie
B. Utensilios de cocina/para envasado
C. 1/2" (1,3 cm) de saliente máxima

- Use utensilios de cocina de fondo plano para una óptima conducción del calor y un consumo eficiente de la energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados pueden causar un calor desparejo y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Para determinar si un fondo está plano, coloque el borde recto de una regla cruzando el fondo del utensilio de cocina. Al girar la regla no debe haber espacio ni luz visible entre la regla y el utensilio de cocina.
- Pueden usarse utensilios de cocina con fondos ligeramente estriados o con pequeños canales.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas y las cacerolas estén limpios y secos antes de usarlos. El agua y los residuos pueden dejar marcas cuando se calientan.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no cocine alimentos directamente sobre la superficie de cocción.

Limpieza de la superficie de cocción de vitrocerámica

Limpie la superficie de cocción después de cada uso para ayudar a evitar rayaduras, picaduras y abrasiones y para acondicionar la superficie de vidrio. También se recomienda el uso de un limpiador y raspador de superficies de cocción de vitrocerámica para eliminar las manchas rebeldes. No use productos de limpieza o almohadillas de limpieza abrasivas ni productos químicos demasiado fuertes para la limpieza. El kit para el cuidado de la superficie de cocción, pieza número 31605, contiene todos los artículos necesarios para limpiar y acondicionar la superficie de cocción de vitrocerámica. Consulte la sección "Cuidado de la estufa" para obtener información adicional.

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en la superficie de cocción y para poder quitar la suciedad con más facilidad, límpiela después de cada uso.

Luz indicadora de encendido de superficie de cocción

La luz indicadora de encendido de la superficie de cocción está ubicada en el panel de la pantalla. Cuando esté encendido cualquier elemento de la superficie de cocción en el panel de la consola, se iluminará la luz indicadora Cooktop On (Superficie de cocción encendida).

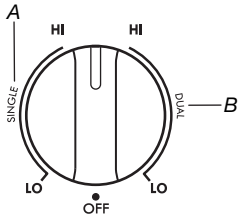
Luz indicadora de superficie caliente

En los modelos con vitrocerámica, la luz indicadora de superficie caliente está ubicada en el panel de la pantalla.

La luz indicadora de superficie caliente se iluminará mientras cualquier área de la superficie de cocción esté muy caliente para tocarla, aun después de que se haya apagado el área de la superficie de cocción.

Elemento de la zona de cocción dual (en algunos modelos)

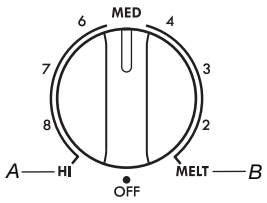
El elemento de cocción de la zona dual ofrece flexibilidad respecto al tamaño del utensilio de cocina. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. El tamaño dual combina el elemento simple y el exterior, y también se recomienda para los utensilios de cocina de tamaño más grande.



A. Simple
B. Doble

Elemento de cocción Melt

El elemento de cocción Melt (Derretir) ofrece flexibilidad debido a una variedad de ajustes entre HI (Alta) y MELT (Derretir). La opción de calor Hi (Alta) puede usarse para hervir rápidamente pequeñas cantidades de líquido. Para reducir el ajuste de intensidad, gire la perilla hacia la derecha. El ajuste Melt (Derretir) se ha diseñado para alimentos delicados que requieran un calor bajo, por ejemplo para derretir chocolate o mantener salsas calientes. Use utensilios de cocina de tamaño apropiado respecto al elemento de cocción para derretir.



A. Opción de calor Hi (alto)
B. Opción de derretir

Utensilios de cocina

IMPORTANTE: No deje utensilios de cocina vacíos sobre un área de cocción, un elemento o un quemador de superficie calientes.

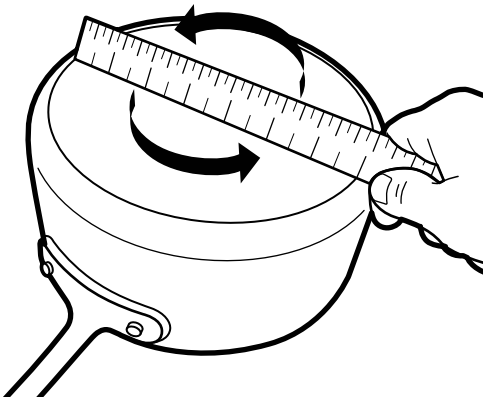
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de grosor mediano a pesado.

Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción. El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base en el utensilio de cocina. Sin embargo, cuando se use como base puede dejar marcas permanentes en la superficie de cocción.

El material de los utensilios de cocción afecta al resultado porque influye en la rapidez y la uniformidad de la transferencia del calor. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que su material de base. Por ejemplo, un utensilio de cocina de aluminio con un acabado antiadherente tendrá las mismas propiedades que el aluminio.

No deben usarse utensilios de cocina con superficies antiadherentes bajo el asador.

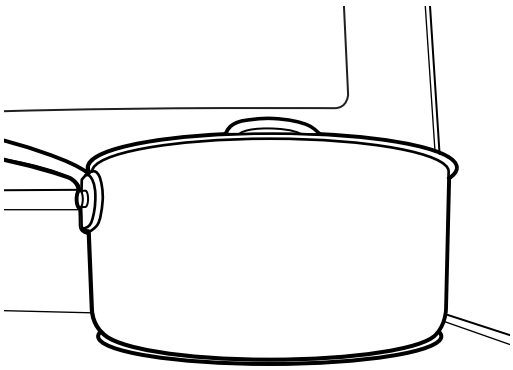
Verifique si está plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Al girar la regla no debe haber espacio ni luz visible entre la regla y el utensilio de cocina.



Utilice la tabla siguiente como guía de las características de los materiales de los utensilios de cocina.

Utensilios de cocción	Características
Aluminio	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción. ■ Los espesores medianos o pesados son óptimos para la mayoría de las labores de cocción. ■ Pueden quedar residuos de aluminio, que se reducirán si se limpia inmediatamente después de la cocción.
Hierro fundido	■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta. ■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.
Cerámica o vitrocerámica	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Calienta de manera lenta pero desigual. ■ Ofrece buenos resultados con los ajustes de calor bajo a medio. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Cobre	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Puede dejar residuos de cobre, que disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción. ■ Puede dejar manchas o adherencias permanentes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.
Barro cocido	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de calor bajo. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Hierro fundido o acero esmaltado	■ Vea acero inoxidable o hierro fundido. ■ Los utensilios esmaltados sin base metálica pueden adherirse a la superficie de cocción si se calientan en exceso.
Acero inoxidable	■ Se calienta de manera rápida pero desigual. ■ Un centro o base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

Use utensilios de cocina con fondo plano para lograr los mejores resultados de cocción y un uso eficiente de energía. El recipiente de cocción deberá ser aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción descrita en la superficie de cocción. Los utensilios de cocina no deben superar la zona de cocción más de $^1/_2$" (1,3 cm).



Envasado casero

El envasado puede realizarse sobre una superficie de cocción de vidrio con la parte superior lisa o en una superficie de cocción tradicional con un elemento de bobina. Cuando esté haciendo envasados por largos períodos, alterne y use las áreas o los elementos de cocción de la superficie entre una tanda y otra. Esto da tiempo para que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el envasador sobre el área o elemento de cocción más grande de la superficie. En las superficies de cocción eléctricas, los envasadores no deben superar la zona o elemento de cocción más de $^1/_2$" (1,3 cm).
- No coloque el envasador sobre dos zonas o elementos de cocción al mismo tiempo.
- En los modelos con vitrocerámica, use solamente envasadores con la base plana para no dañar la superficie y los elementos de cocción.
- Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina de extensión del departamento de agricultura local o consulte guías para envasado casero publicadas. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

USO DEL HORNO

Los olores y el humo son normales cuando el horno se usa las primeras veces o cuando tiene suciedad profunda.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertos pájaros. Traslade siempre los pájaros a otro cuarto cerrado y bien ventilado.

NOTA: El ventilador de convección se apaga cuando se abre la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece mucho tiempo abierta, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione CANCEL (Cancelar) para borrarla. Cuando el horno no está en uso, se muestra la hora del día.

Fahrenheit y Celsius

La temperatura está prefijada en Fahrenheit, pero puede cambiarse a Celsius.

Para cambiar: Mantenga presionada la flecha "arriba" de TIMER (Temporizador) durante 5 segundos. Aparecerá "°F" o "°C" en la pantalla. Repita para volver al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione CANCEL (Cancelar).

Tonos del teclado

Permite activar o apagar los tonos que suenan al presionarse una tecla.

Para cambiar: Mantenga presionada LIGHT (Luz) durante 5 segundos. Repita para volver al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione CANCEL (Cancelar).

Modo de demostración

IMPORTANTE: Esta característica está destinada al uso en el salón de ventas con una conexión eléctrica de 120 V y permite demostrar las características de control sin que se enciendan los elementos calentadores. Si se activa esta función, el horno no funcionará.

Para activar el modo de demostración: Presione dos veces CANCEL (Cancelar) y a continuación la flecha "arriba" de Temp/Time (Temperatura/Hora). Repita para regresar al ajuste anterior y terminar el modo de demostración.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Funciones básicas

Un tono

- Presión de tecla válida
- El horno está precalentado (tono largo).
- Se ha ingresado una función.
- Señal recordatoria, se repite cada 20 segundos después de los tonos de fin de ciclo

Tres tonos

- Presión de tecla no válida

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

Control de la temperatura del horno

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno. Los elementos se encenderán y se apagarán según sea necesario para brindar una temperatura uniforme, pero es posible que funcione en algún momento ligeramente caliente o frío a causa de este ciclo. La mayoría de los termómetros son lentos para reaccionar a los cambios de temperatura y no brindarán una lectura precisa a causa de este ciclo.

El horno proporciona temperaturas exactas; sin embargo, es posible que cocine más rápido o más despacio que su horno anterior, de manera que se puede ajustar la temperatura para adecuarla a sus necesidades de cocción. Puede cambiarse a Fahrenheit o a Celsius.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Mantenga presionada la flecha hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) 5 segundos hasta que la pantalla del horno muestre el ajuste actual, por ejemplo “0° F CAL” o “00”.
2. Presione la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para aumentar o disminuir la temperatura 5 °F (3 °C). El ajuste puede fijarse entre 30 °F (18 °C) y -30 °F (-18 °C).
3. Presione START (Inicio).

Ejemplo: Después de un ajuste de incremento de 5 °F (3 °C), el horno cocina a 305 °F (152 °C) mientras que la pantalla indica 300 °F (149 °C)

Modo de descanso

(en algunos modelos)

El modo Sabbath (Día de descanso) fija el horno para que permanezca encendido con un ajuste para hornear hasta que se apague. También puede programarse el modo Timed Bake (Horneado programado) para mantener el horno encendido solo durante una parte del día de descanso. La característica de Oven Control Lockout (Bloqueo de los controles del horno) (si está presente) se desactiva durante el modo Sabbath. Después de fijar el modo Sabbath (Modo de día de descanso), no sonará ningún tono, la pantalla no mostrará la temperatura, el modo Kitchen Timer (Temporizador de cocina) se cancelará (si estuviera activado) y solo funcionarán las teclas siguientes:

- Botones de flecha “arriba” y “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Hora)
- Cancel (Cancelar)

Cuando se abra o se cierre la puerta del horno, la luz no se encenderá ni apagará y los elementos calentadores no se encenderán ni apagarán de inmediato.

Cuando se restablezca la energía después de un corte de corriente, el horno se volverá a fijar en el modo Sabbath (Día de descanso) y seguirá cumpliendo con el descanso religioso del Sabbath con los elementos de horneado apagados hasta que se presione la tecla Cancel (Cancelar).

Al presionar la tecla Cancel (Cancelar) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir el modo de descanso).

Antes de ingresar al modo Sabbath (Día de descanso), se debe decidir si la luz del horno estará encendida o apagada durante todo el período del modo Sabbath. Si la luz está encendida en el momento de ingresar al modo Sabbath, permanecerá encendida durante todo el tiempo que dicho modo permanezca activado. Si la luz está apagada en el momento de ingresar al modo Sabbath, permanecerá apagada durante todo el tiempo que dicho modo permanezca activado. La apertura del horno o presionar la tecla LIGHT (Luz) no afectará a la luz del horno una vez que se active el modo Sabbath.

En el día festivo, la temperatura puede cambiarse una vez que el horno esté en modo Sabbath (Día de descanso) presionando las flechas “arriba” o “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Hora). La temperatura del horno cambia 25 °F (14 °C) cada vez que se presionan las flechas hacia arriba o hacia abajo. Presione START (Inicio) para activar la nueva temperatura. La pantalla no cambiará y no habrá sonidos durante este ajuste.

Para hornear usando el modo Sabbath (Día de descanso):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione la flecha “arriba” o “abajo”.
3. Presione START (Inicio).
4. Mantenga presionada TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. Destellará “SAb” en la pantalla.
5. Presione START (Inicio) mientras “SAb” está destellando para ingresar al modo Sabbath (Día de descanso); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath y cumplirá las características del Sabbath religioso.

Al presionar la tecla CANCEL (Cancelar) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir el modo de descanso).

Para fijar Timed Bake (Horneado programado) utilizando el modo Sabbath (en algunos modelos):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). Se enciende la luz indicadora de Cook Time (Tiempo de cocción) del horno.
4. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar una duración de cocción.
5. Presione START (Inicio).
6. Mantenga presionada TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. Destellará “SAb” en la pantalla.
7. Presione START (Inicio) mientras “SAb” está destellando para ingresar al modo Sabbath (Día de descanso); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath y cumplirá las características del Sabbath religioso. Se encenderán las luces de Bake (Horneado), On (Encendido) y Cook Time (Tiempo de cocción).

Cuando termine el tiempo programado de cocción, el horno se apagará automáticamente y las luces indicadoras se apagarán, lo que indica el fin del ciclo.

Al presionar CANCEL (Cancelar) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir el modo de descanso).

Para fijar Delayed Timed Bake (Horneado programado diferido) utilizando el modo Sabbath (en algunos modelos):

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). Se enciende la luz indicadora de Cook Time (Tiempo de cocción) del horno.
4. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar una duración de cocción.
5. Presione DELAY (Retraso). Se encenderá la luz indicadora de Delay (Retraso).
6. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar una duración de cocción.
7. Presione START (Inicio).
8. Mantenga presionada TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. Destellará “SAb” en la pantalla.
9. Presione START (Inicio) mientras “SAb” está destellando para ingresar al modo Sabbath (Día de descanso); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath y cumplirá las características del Sabbath religioso. Se encienden las luces indicadoras de On (Encendido) y Delay (Retraso).

Al cumplirse la hora de inicio, las luces indicadoras de Bake (Horneado), On (Encendido) y Cook Time (Tiempo de cocción) se encenderán automáticamente. Cuando termine el tiempo programado de cocción, el horno se apagará automáticamente y las luces indicadoras se apagarán, lo que indica el fin del ciclo.

Al presionar CANCEL (Cancelar) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir el modo de descanso).

Para obtener asistencia, instrucciones sobre el uso correcto y una lista completa de modelos con la función Sabbath, visite www.star-k.org.

Mantenimiento caliente

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

NOTA: El ventilador de convección se apaga cuando se abre la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece mucho tiempo abierta, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

IMPORTANTE: Los alimentos deben estar a la temperatura de consumo antes de colocarlos en el horno caliente. Se pueden mantener hasta 1 hora; sin embargo, los panes y estofados se pueden secar mucho si se dejan en el horno con la función Keep Warm (Mantenimiento caliente). Para obtener resultados óptimos, cubra los alimentos.

La característica de Keep Warm (Mantenimiento caliente) permite mantener los alimentos cocinados a una temperatura lista para servirse.

Cómo usar:

1. Presione KEEP WARM (Mantenimiento caliente).
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) hasta alcanzar la temperatura deseada. Suena un tono cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima.
3. Presione START (Inicio).
4. Coloque los alimentos en el horno.
5. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.

NOTA: Para cambiar la temperatura en cualquier momento, presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) hasta ajustar la temperatura que desee y presione START (Inicio).

Papel de aluminio

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado del piso del horno, no lo cubra con ningún tipo de papel de aluminio o revestimiento.

Para obtener resultados de cocción óptimos, no cubra toda la parrilla del horno con papel de aluminio, ya que el aire debe poder circular libremente.

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o el piso del horno.

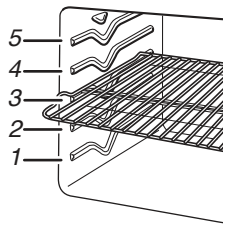
Utensilios para hornear

Para una cocción uniforme del alimento, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5 cm) libres alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Asegúrese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima de otro.

Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

Para mover una parrilla, desplácela a la posición de tope, levante el borde delantero y sáquela. Utilice la siguiente tabla como guía.



Posiciones de la parrilla

Parrilla 5: Para tostar pan o asar alimentos de poco grosor y sin grasa.

Parrilla 4: Asado y horneado con 2 parrillas

Parrilla 3: La mayoría de los alimentos horneados en bandeja para galletas, bandeja para panecillos o bandeja para galletas con lados y pasteles en capas; asado de pollo troceado.

Parrilla 2: Pasteles, guisos, pan con levadura, panes rápidos, alimentos precocidos congelados y horneado en 2 parrillas.

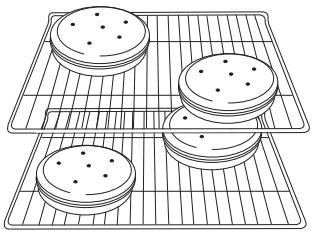
Parrilla 1: Asado de cortes grandes y pequeños de carne y aves.

Cocción en varias parrillas

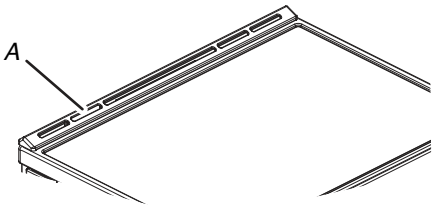
2 parrillas: Use las posiciones para parrilla 2 y 4.

Horneado de pasteles de capas en 2 parrillas

Para obtener los mejores resultados cuando hornee pasteles en 2 parrillas, use las parrillas 2 y 4 para el horneado. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.



Ventilación del horno



A. Ventilación del horno

La ventilación del horno despide aire caliente y humedad y no debe bloquearse ni taparse; de lo contrario, se producirá una circulación de aire deficiente que afectará a los resultados de la cocción y de la limpieza. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan derretirse o quemarse cerca de la ventilación del horno.

Cómo hornear y asar

NOTA: El ventilador de convección se apaga cuando se abre la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece mucho tiempo abierta, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

Sistema de control de temperatura

El sistema de control de temperatura regula electrónicamente los niveles de calor del horno durante el precalentamiento y el horneado para mantener una temperatura precisa y obtener resultados de cocción óptimos. Los elementos o quemadores de hornear y asar a la parrilla tendrán ciclos con encendido y apagado a intervalos. En los modelos de estufas con convección, el ventilador se encenderá mientras la estufa se está precalentando, y se enciende y apaga a intervalos cortos durante el horneado para dar los mejores resultados. Esta función se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas según la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”. Al asar, no es necesario esperar a que termine el ciclo de precalentamiento del horno antes de colocar los alimentos, a menos que la receta de cocina lo recomiende.

Precalentamiento

Cuando se presiona Start (Inicio), el horno empieza el precalentamiento. Una vez que se alcancen 150 °F (66 °C), la temperatura de la pantalla se incrementará a medida que aumente la temperatura real del horno. Cuando alcance la temperatura de precalentamiento, sonará un tono y aparecerá la temperatura seleccionada en la pantalla.

Asado a la parrilla

NOTA: El ventilador de convección se apaga cuando se abre la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece mucho tiempo abierta, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

IMPORTANTE: Cierre la puerta para garantizar una temperatura adecuada para asar.

Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura según sea necesario. Cuanto más bajo sea el ajuste de temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y los trozos de carne, pescado y ave con forma irregular se pueden cocinar mejor con ajustes de temperatura más bajos. Use las parrillas 4 o 5 para asar a la parrilla. Consulte la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear" para obtener más información.

Con los ajustes más bajos, el elemento para asar a la parrilla se encenderá y se apagará para mantener la temperatura adecuada.

- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar con rejilla, Se han diseñado para drenar los jugos y evitar salpicaduras y humo.

  Para hacer un pedido de una charola para asar, puede hacer un pedido con la referencia de pieza 4396923 a **sears.com**. Consulte la contratapa de esta Guía de Uso y cuidado para obtener información adicional.

NOTA: Es normal que el horno despida olores y humo con los primeros usos o si contiene una gran suciedad.

Tiempo de cocción

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Para fijar una cocción programada:

1. Presione BAKE (Hornear). Se enciende la luz indicadora de Bake (Hornear).
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). Se enciende la luz indicadora de Cook Time (Tiempo de cocción) del horno.
4. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione START (Inicio). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando termine el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione CANCEL (Cancelar) para borrar la pantalla.

Para fijar una cocción programada diferida:

Antes de fijar el reloj, asegúrese de que esté en la hora correcta del día. Vea la característica de la tecla "Clock" (Reloj) en la sección "Guía de funciones".

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). Se enciende la luz indicadora de Cook Time (Tiempo de cocción) del horno.
4. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione DELAY (Retraso). Se enciende la luz indicadora de Delay (Retraso).
6. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar la hora en que se iniciará la función.
7. Presione START (Inicio).

El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. El ajuste de la temperatura y/o el tiempo se pueden cambiar en cualquier momento después de presionar START (Inicio) y repetir los pasos del 1 al 7. Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.

8. Presione CANCEL (Cancelar) para borrar la pantalla.

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de autolimpieza

(en algunos modelos)

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Quemadura

No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.

Mantenga a los niños lejos del horno durante el ciclo de autolimpieza.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras.

IMPORTANTE: La salud de algunos pájaros es sumamente sensible a los gases emanados durante el ciclo de autolimpieza. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertos pájaros. Traslade siempre los pájaros a otro cuarto cerrado y bien ventilado.

No bloquee los orificios de ventilación del horno durante el ciclo de autolimpieza. El aire debe moverse con libertad. Consulte la sección "Uso del horno".

No limpie, frote, dañe ni mueva la junta de las puertas de los hornos.

Prepare la estufa

- Retire el recipiente para asar, la parrilla, los utensilios de cocina y los de hornear, todos los utensilios de cocción, las parrillas del horno y el papel de aluminio y, en algunos modelos, la sonda de temperatura del horno.
- Use un paño húmedo para limpiar el borde interior de la puerta y la superficie de 1 1/2" (3.8 cm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno, con cuidado de no mover ni doblar la junta.
- Retire los objetos de plástico de la superficie de cocción, ya que pueden derretirse.
- Saque todos los objetos del cajón de almacenamiento.

NOTA: Las parrillas pierden el color de manera definitiva si se dejan en el horno durante el ciclo de autolimpieza.

Cómo funciona el ciclo

IMPORTANTE: Si la porcelana se calienta o se enfría sobre el acero en el horno, se puede producir cambio de color, pérdida de brillo, pequeñas fisuras y sonidos de estallido.

Antes de la autolimpieza, asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada; de lo contrario no quedará bloqueada y no comenzará el ciclo de autolimpieza.

Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo. Para evitar la rotura del vidrio, no le aplique un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo.

Para detener el ciclo de autolimpieza en cualquier momento, presione CANCEL (Cancelar). Si la temperatura es demasiado alta, la puerta del horno permanecerá bloqueada y aparecerán en la pantalla "cool" (enfriamiento) y "locked" (bloqueado). El ventilador de enfriamiento puede continuar funcionando.

La luz del horno no funcionará durante el ciclo de autolimpieza.

Control electrónico del horno con tiempo de limpieza ajustable (en algunos modelos)

El ciclo de autolimpieza puede ajustarse entre 2 horas y 30 minutos y 4 horas y 30 minutos en incrementos de 30 minutos. Los tiempos sugeridos de limpieza son de 2 horas y 30 minutos para la suciedad ligera, y de 4 horas y 30 minutos para la suciedad intensa.

Para usar la autolimpieza:

1. Presione CLEAN (Limpieza).
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar el tiempo del ciclo de autolimpieza.
3. Presione START (Inicio).

   La puerta del horno se bloqueará automáticamente. Aparecerán en la pantalla las luces indicadoras de Door Locked (Puerta bloqueada) y Clean (Limpieza). También aparecerá en la pantalla el tiempo restante.
4. Cuando se haya terminado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, se apagarán las luces indicadoras de Door Locked (Puerta bloqueada) y Clean (Limpieza).
5. Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo.

   Para salir del ciclo de limpieza antes de que se complete, presione CANCEL (Cancelar). La puerta se desbloqueará una vez que se enfríe el horno.

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza.

Se sugiere usar primero agua, jabón y un paño o una esponja suaves, a menos que se indique otra cosa.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Las salpicaduras de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas se enfríe por completo la estufa: esas salpicaduras pueden afectar al acabado.

Método de limpieza:

- Limpiavidrios, limpiador líquido suave o estropajo no abrasivo:
  Limpie con cuidado alrededor de la placa con el número de modelo/serie/clasificación porque la fregarlos se pueden borrar los números.
- Es posible solicitar limpiador de cocina y aparatos (referencia W10355010) a **sears.com**. Consulte la contratapa de esta Guía de Uso y cuidado para obtener información adicional.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

NOTA: para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos precargados con jabón, productos de limpieza abrasivos, limpiador para superficies de cocción, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos o toallas de papel abrasivas; Podrían producir daños en las superficies de acero inoxidable, aunque solo se usen una vez o de forma limitada.

Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar causar daños.

- Es posible solicitar limpiador de acero inoxidable (referencia W10355016) a **sears.com**. Consulte la contratapa de esta Guía de Uso y cuidado para obtener información adicional.

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

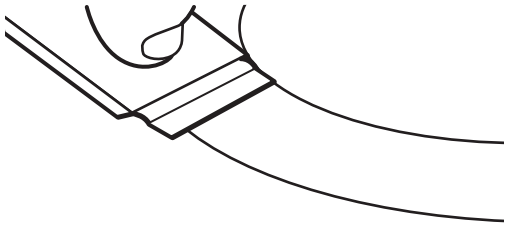
No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, removedores de óxido, amoníaco ni hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

VITROCERÁMICA

Método de limpieza:

Para evitar daños en la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza en polvo abrasivos, blanqueador con cloro, removedor de óxido ni amoníaco.

1. Quite los alimentos/residuos con un raspador para superficies de cocción.

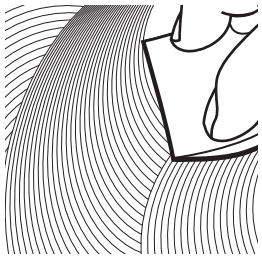


- Para obtener resultados óptimos, use el raspador para superficies de cocción mientras la superficie de cocción todavía esté templada, pero no caliente al tacto. Se recomienda usar guantes para horno cuando se raspa la superficie de cocción tibia.
- Sostenga el raspador para superficies de cocción en un ángulo de unos 45° contra la superficie de vidrio y raspe los residuos. Será necesario aplicar presión para retirar los residuos.

Espere hasta que la superficie de cocción se enfríe por completo antes de seguir con el paso 2.

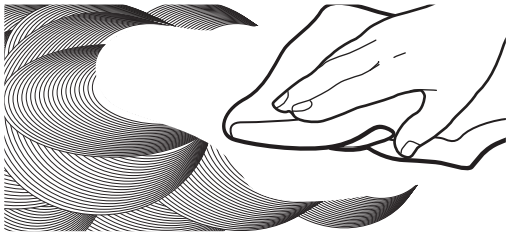
2. Aplique unas pocas gotas pequeñas de limpiador para superficies de cocción en las zonas afectadas.





- Utilice una almohadilla de limpieza para frotar y limpiar la superficie de cocción. Se requiere algo de presión para eliminar las manchas rebeldes.
- Espere hasta que el limpiador se seque y deje una opacidad blanca antes de seguir con el paso 3.

3. Pula con una toalla de papel o con un paño limpio y seco.



- Repita los pasos 1 a 3 según sea necesario para las manchas rebeldes o adheridas al quemarse.

Se puede pedir el juego completo de limpieza de superficies de cocción (ref. 31605) a **sears.com** (consulte la contratapa de esta Guía de Uso y cuidado para obtener información adicional), que incluye lo siguiente:

- Raspador para superficies de cocción
- Limpiador de superficies de cocción:
- Almohadillas de limpieza azules para superficies de cocción

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Para evitar daños en los controles de la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza abrasivos ni productos para limpiar hornos.

Para evitar daños, no remoje ni sumerja las perillas en agua.

Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que las mismas estén en la posición Off (Apagado).

En algunos modelos, no quite los obturadores que hay debajo de las perillas.

Método de limpieza:

- Agua y jabón:
  Tire de las perillas en sentido recto para quitarlas del panel de control. Límpielas con un paño suave humedecido con agua y jabón.

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Para evitar daños en el panel de control, no use productos de limpieza abrasivos, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos ni toallas de papel abrasivas.

Método de limpieza:

- Limpiavidrios y un paño o una esponja suave:
  Aplique limpiavidrios en una esponja o un paño suave, no directamente sobre el panel.
- Es posible solicitar limpiador de cocina y aparatos (referencia W10355010) a **sears.com**. Consulte la contratapa de esta Guía de Uso y cuidado para obtener información adicional.

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero
- Para las parrillas que han cambiado de color y que no se deslizan con facilidad, la aplicación de una capa ligera de aceite vegetal en las guías de la parrilla ayudará a que se deslicen con mayor facilidad.

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO (en algunos modelos)

Verifique que el cajón de almacenamiento esté frío y vacío antes de limpiarlo.

Método de limpieza:

- Detergente suave

CAVIDAD DEL HORNO

No use limpiadores para horno en los modelos con autolimpieza.

Los alimentos derramados deben eliminarse cuando el horno se enfríe. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Esto puede dar lugar a manchas, marcas, picaduras o manchas blancas tenues.

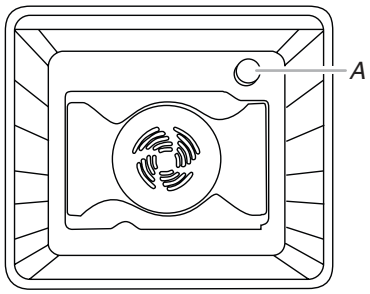
No limpie la junta de la puerta del horno.

Método de limpieza:

- Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza”.

Luz del horno

La luz del horno es un foco estándar de 40 vatios para electrodomésticos. Antes de cambiarlo, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que de las perillas de control estén la posición Off (Apagado).



A. Luz del horno

Cómo volver a colocarla:

1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.
2. Gire a la izquierda la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para quitarla.
3. Gire el foco a la izquierda para sacarlo del casquillo.
4. Vuelva a colocar el foco y, después, la cubierta del foco girándola a la derecha.
5. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

VERIFIQUE ESTOS PUNTOS PARA AHORRAR TIEMPO Y DINERO.

Problema	Causas posibles	Soluciones
Nada funciona	El cable de suministro eléctrico está desenchufado.	Conéctelo a un enchufe con conexión a tierra.
	Se ha fundido un fusible de la vivienda o se ha disparado un interruptor automático.	Reemplace el fusible o restablezca el interruptor automático. Si el problema continúa, llame a un electricista.
	Aparece un código de error F9 o F9 E0 en la pantalla.	Es posible que el cableado del enchufe sea incorrecto. Póngase en contacto con un electricista calificado para verificar el suministro eléctrico.
La superficie de cocción no funciona	Se ha fijado incorrectamente la perilla de control.	Empuje la perilla hacia dentro antes de realizar un ajuste.
	En los modelos con vitrocerámica se ha fijado el bloqueo de control del horno.	Vea la función de la tecla de bloqueo de control en la sección “Guía de funciones”.
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción	El utensilio de cocina no tiene el tamaño adecuado.	Use utensilios de cocina que sean más o menos del mismo tamaño que el área, el elemento o el quemador de la superficie de cocción. Los recipientes no deben superar la zona de cocción más de $^{1}/_{2}$" (1.3 cm).
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados	Se ha fijado la perilla de control en un nivel de calor incorrecto.	Consulte la sección “Uso de la superficie de cocción”.
	La estufa no está nivelada.	Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
El elemento de cocción se enciende y se apaga en el ajuste High (alta)	El elemento se encuentra en un ciclo debido a una limitación de temperatura.	Ese es el funcionamiento normal. Es posible que el elemento se encienda y se apague para evitar que la superficie de cocción se caliente en exceso.
El horno no funciona	Se ha fijado el inicio diferido.	Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.
	El bloqueo de control del horno está activado	Mantenga presionada la tecla Hold 3 Sec durante 3 segundos.
	El control está en Demo Mode (modo de demostración).	El modo de demostración desactiva todos los elementos del horno. Vea “Modo de demostración” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
	Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno.	Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja	La temperatura del horno debe regularse:	Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
Las luces indicadoras del horno destellan	Se ha encendido o restablecido la energía a la estufa.	Vea “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si la(s) luz(luces) indicadora(s) continúa(n) destellando, solicite servicio técnico. Para obtener más información, vea la contraportada.
La pantalla muestra mensajes	Corte de corriente (aparece la hora destellando en la pantalla).	Borre la pantalla. En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Vea la función de la tecla “Clock” (Reloj) en la sección “Guía de funciones”.
	Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número).	Según su modelo, presione CANCEL (Cancelar) para despejar la pantalla. Vea “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si vuelve a aparecer, solicite servicio técnico. Para obtener más información, vea la contraportada.
	Se debe presionar Start (inicio) para que comience un ciclo.	Vea la función de la tecla “Start” (Inicio) en la sección “Guía de funciones”.

Problema	Causas posibles	Soluciones
No funciona el ciclo de autolimpieza	La puerta del horno no está cerrada.	Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada.
	No se ha ingresado correctamente la función Self-Cleaning (Autolimpieza).	Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza”.
	Se ha ingresado una función de Timed Cooking (Cocción programada).	Vea la sección “Tiempo de cocción”.
	La estufa está en Sabbath Mode (Modo de descanso).	Consulte la sección “Modo de descanso”.
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaban	La estufa no está nivelada.	Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
	Se ha fijado la temperatura incorrecta.	Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.
	Se ha calibrado incorrectamente la temperatura del horno	Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
	No se ha precalentado el horno.	Consulte la sección “Cómo hornear y asar”.
	Se han colocado las parrillas de modo incorrecto	Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.
	No hay suficiente circulación de aire alrededor de los utensilios para hornear:	Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.
	La masa se ha distribuido de manera desigual en el recipiente.	Verifique la uniformidad de la masa en la bandeja.
	Los alimentos tienen un dorado más oscuro causado por un utensilio de horneado de color mate u oscuro.	Baje la temperatura del horno 25 °F (15 °C) o mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
	Los alimentos tienen un dorado más claro causado por un utensilio de cocción lustroso o de color claro.	Mueva la parrilla hacia una posición más baja en el horno.
	Se ha usado un tiempo de cocción incorrecto:	Ajuste el tiempo de cocción.
	No se ha cerrado la puerta del horno:	Asegúrese de que el utensilio para hornear no impida que se cierre la puerta.
	Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción	Abrir el horno durante la cocción disminuye el calor interior horno y puede prolongar los tiempos de cocción.
	La puerta del horno estuvo abierta demasiado tiempo	Si la puerta del horno permanece mucho tiempo abierta, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre.
	La parrilla está demasiado cerca del quemador, por lo que los alimentos horneados quedan demasiado dorados en la base	Sitúe la parrilla en una posición más alta en el horno.
	Las cortezas de las tartas se doran con demasiada rapidez:	Use papel de aluminio para cubrir el borde de la tarta y/o reduzca la temperatura de horneado.
	Se ha cambiado la escala de temperatura de Fahrenheit a Celsius.	Los alimentos quedan demasiado cocidos o quemados, aun usando temperaturas bajas. Vea “Fahrenheit y Celsius” en la sección “Controles electrónicos del horno”.

TABLE DES MATIÈRES

GARANTIE 41
SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE 42
Pied antibasculement 42
GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES 45
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON 47
Plat de cuisson 49
Mise en conserve à la maison 50
UTILISATION AU FOUR 50
Commandes électroniques du four 50
Mode Sabbat 51
Maintien de la température 52
Papier d'aluminium 53
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four 53
Évent du four 53
Cuisson au four et rôtissage 53
Cuisson au gril 54
Durée de cuisson 54
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE 55
Programme d'autonettoyage 55
Nettoyage général 56
Lampe du four 57
DÉPANNAGE 58
NUMÉROS DE DÉPANNAGE ..... COUVERTURE ARRIÈRE

CONTRATS DE PROTECTION

Contrats principaux de protection

Nous vous félicitons d'avoir fait un achat judicieux. Votre nouvel appareil Kenmore® est conçu pour vous offrir des années de fonctionnement fiable. Mais comme pour tous les produits, il pourra à l'occasion nécessiter un entretien préventif ou une réparation. Le cas échéant, un Contrat principal de protection peut vous épargner de l'argent et des soucis.

Le Contrat principal de protection contribue aussi à prolonger la vie utile de votre nouvel appareil ménager. Le Contrat* inclut :

- ✔ **Pièces et main d'œuvre** pour non seulement réparer le problème, mais aussi s'assurer que l'appareil fonctionne dans des **conditions d'utilisation normales**. Notre couverture s'étend **bien au-delà de la garantie du produit**. Aucune franchise, aucune anomalie de fonctionnement ne sont exclues de ce contrat - **protection réelle**.
- ✔ **Service d'expert** offert par des techniciens d'expérience et appréciés par des millions de familles chaque année.
- ✔ **Appels de service illimités et service national**, aussi souvent que vous en avez besoin et quand vous en avez besoin.
- ✔ **Garantie "Sans soucis"** – couvre le remplacement de votre appareil après trois défaillances séparées en douze mois et qu'une quatrième réparation est requise. Comprend la livraison et l'installation gratuites, au besoin, du produit de remplacement.
- ✔ **Remplacement du produit** si votre produit couvert ne peut être réparé.
- ✔ **Vérification annuelle d'entretien préventif** sur demande – sans frais supplémentaires.
- ✔ **Aide rapide par téléphone** - support téléphonique d'un agent d'entretien sur votre produit couvert. Considérez-nous comme un "?manuel d'utilisateur parlant?".
- ✔ **Protection contre les surtensions** pour prévenir les dommages électriques attribuables aux fluctuations de courant.
- ✔ **Couverture pour la perte de nourriture de 300 $** sur tout aliment altéré en raison d'une défaillance mécanique sur tout réfrigérateur ou congélateur couvert.
- ✔ **Services promis : 50 $** si la première tentative de réparation de votre appareil couvert échoue et qu'il ne peut pas être utilisé pendant l'attente de la réparation suivante.
- ✔ **25 % de réduction** sur le prix courant de toute intervention de réparation non couverte et pièces de rechange nécessaires dans le cadre de cette réparation.

Dès que vous achetez le Contrat, il suffit d'un appel téléphonique pour obtenir un rendez-vous pour une intervention de dépannage ou d'entretien. Vous pouvez appeler en tout temps, le jour comme la nuit.

Le Contrat principal de protection constitue un investissement sans risque. Si vous annulez pour une quelconque raison pendant la période de garantie du produit, nous vous rembourserons intégralement. Ou nous vous verserons un remboursement au prorata après l'expiration de la période de garantie. Achetez votre Contrat principal de protection aujourd'hui même!

Certaines limitations et exclusions s'appliquent. Pour des prix et renseignements supplémentaires aux États-Unis, composez le 1-800-827-6655.

***Le contrat de couverture au Canada varie pour certains articles. Pour des informations détaillées, appelez Sears Canada au 1-800-361-6665.**

Service d'installation Sears

Pour une installation professionnelle par Sears d'appareils ménagers et d'articles tels que les ouvre-portes de garage, chauffe-eau, et autres gros appareils ménagers, aux É.-U. **1-844-553-6667** et au Canada, composez le **1-800-469-4663**.

6/16

GARANTIE DES APPAREILS MÉNAGERS KENMORE

GARANTIE LIMITÉE KENMORE

PENDANT UN AN à compter de la date d'achat, cet appareil est garanti contre tout défaut de matériau ou de fabrication lorsqu'il est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies.

SUR PREUVE DE VENTE, un appareil défectueux sera réparé ou remplacé gratuitement à la discrétion du vendeur.

Pour connaître les détails sur la couverture de la garantie afin d'obtenir un dépannage gratuit ou un remplacement, visitez la page Web suivante : **www.kenmore.com/warranty**

La présente garantie ne s'applique que pendant 90 JOURS à partir de la date d'achat aux États-Unis et est nulle au Canada si cet appareil ménager est utilisé à d'autres fins que pour un usage privé et domestique.

Cette garantie couvre UNIQUEMENT les vices de matériaux et de fabrication, elle ne couvre PAS :

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

Clause d'exonération de responsabilité au titre des garanties implicites; limitation des recours.

Le seul et exclusif recours du client dans le cadre de la présente garantie limitée consiste en la réparation ou le remplacement prévu ci-dessus. Les garanties implicites, y compris les garanties applicables de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, sont limitées à un an ou à la plus courte période autorisée par la loi. Le vendeur n'assume aucune responsabilité pour les dommages fortuits ou indirects. Certains États ou certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects, ou la limitation de la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que ces exclusions ou limitations peuvent ne pas être applicables dans votre cas.

Cette garantie s'applique seulement lorsque cet appareil est utilisé aux États-Unis ou au Canada*.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre.

* Le service de réparation à domicile n'est pas disponible dans toutes les régions géographiques du Canada; cette garantie ne couvrira pas non plus les frais de déplacement et de transport de l'utilisateur ou du dépanneur si ce produit se trouve dans une région éloignée (tel que défini par Sears Canada inc.) où aucun dépanneur autorisé n'est disponible.

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179

Sears Canada inc.
Toronto, Ontario, Canada M5B 2C3

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

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

Pied antibasculement

La cuisinière ne basculera pas pendant une utilisation normale. Cependant, la cuisinière peut basculer, si vous appliquez trop de force ou de poids à la porte de la cuisinière, sans avoir adéquatement fixé le pied antibasculement.



⚠AVERTISSEMENT

Risque de basculement

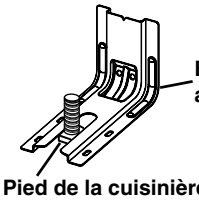
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée, conformément aux instructions d'installation.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

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



Pour vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée :

- **Faire glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.**
- **Faire de nouveau glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.**
- **Voir les instructions d'installation pour plus de détails.**

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

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

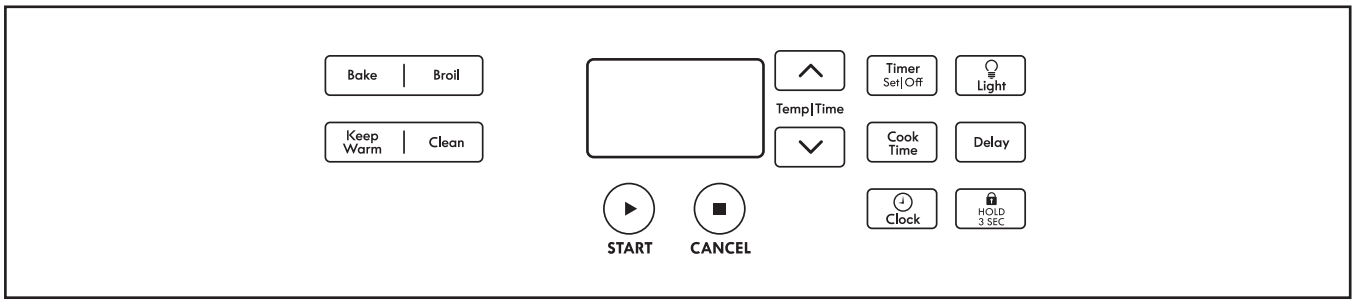
Ce Guide d'utilisation et d'entretien couvre différents modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Consulter ce Guide d'utilisation et d'entretien pour obtenir des instructions détaillées. Vous trouverez les numéros de modèle et de série sur l'étiquette située sur le châssis du four, derrière la partie supérieure de la porte du four.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.



Clavier	Fonction	Instructions
CLOCK (horloge)	**Horloge**	L'horloge utilise un affichage sur 12 heures. **1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer sur CLOCK (horloge). **3.** Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour régler l'heure. Appuyer sur CLOCK (horloge) pour passer aux minutes. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour régler les minutes. **4.** Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).
LIGHT (lampe)	**Lampe de la cavité du four**	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur LIGHT (lampe) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe du four ne s'allume pas durant le programme d'autonettoyage.
TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie)	**Minuterie du four**	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes. **1.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). **2.** Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour régler la durée. **3.** Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie. Ne pas appuyer sur la touche CANCEL (annulation), sinon le four s'éteindra.
START (mise en marche)	**Démarrage de la cuisson**	La touche Start (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si l'on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 5 secondes, un signal sonore se fait entendre et Start clignote jusqu'à ce que l'on appuie sur celle-ci ou on l'annule. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start dans la minute qui suit, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
CANCEL (annulation)	**Fonction de la cuisinière**	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions à l'exception de la minuterie et du verrouillage des commandes du four.

Clavier	Fonction	Instructions
TEMP/TIME (température/ durée)	**Réglage de la durée et de la température de cuisson**	Les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) servent à régler la durée et la température.
BAKE (cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	**1.** Appuyer sur BAKE (cuisson au four). **2.** Appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu’à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. **3.** Appuyer sur START (mise en marche). **4.** Pour changer la température, répéter l’étape 2. Appuyer sur START (mise en marche). **5.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé. **REMARQUE :** Le ventilateur de convection s’arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu’à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.
BROIL (cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Placer les ustensiles de cuisson dans le four et fermer la porte. **2.** Appuyer sur BROIL (cuisson au gril). **3.** Appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu’à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. **4.** Appuyer sur START (mise en marche). **5.** Pour changer la température, répéter l’étape 3. Appuyer sur START (mise en marche). **6.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé. **REMARQUE :** Le ventilateur de convection s’arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu’à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.
KEEP WARM (maintien au chaud)	**Maintien au chaud**	Les aliments doivent être à la température de service avant d’être placés dans le four chaud. **1.** Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). **2.** Appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu’à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. **3.** Appuyer sur START (mise en marche). **4.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé. **REMARQUE :** Le four s’éteint automatiquement après 60 minutes. **REMARQUE :** Le ventilateur de convection s’arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu’à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.
DELAY (mise en marche différée)	**Mise en marche différée**	La touche Delay (mise en marche différée) sert à entrer l’heure de mise en marche pour un four équipé la mise en marche différée. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section “Durée de cuisson”.

Clavier	Fonction	Instructions
COOK TIME (durée de cuisson)	**Cuisson minutée**	La fonction de durée de cuisson permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée ou d'éteindre le four automatiquement. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson".
CLEAN (nettoyage) (sur certains modèles)	**Programme d'autonettoyage**	Voir la section "Programme d'autonettoyage".
HOLD 3 SEC (appuyer pendant 3 sec)	**Verrouillage des commandes du four**	**1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer sur la touche HOLD 3 SEC (maintien 3 sec) pendant 3 secondes. **3.** Un signal sonore retentit et un verrou s'affiche. **4.** Répéter l'opération pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT

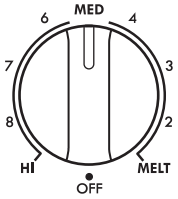


Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre HI (élevée) et LO (basse). Pousser et tourner le bouton au réglage.



N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Vitrocéramique

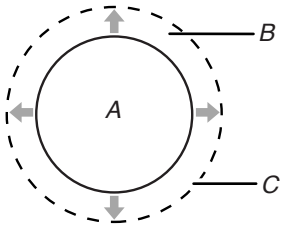
La surface de cuisson rougeoie lorsqu'un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu'un élément est allumé. Ce phénomène est normal. L'élément fonctionne également par intermittence et de façon aléatoire (même en position élevée) afin de protéger la table de cuisson contre des températures extrêmes.

Il est normal que la surface de vitrocéramique claire semble changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Lorsque le verre refroidit, il revient à sa couleur originale.

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter les égratignures, les piqûres et l'abrasion et pour entretenir la surface de verre. Un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique et un grattoir de table de cuisson sont aussi recommandés pour les saletés tenaces. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, de tampons de nettoyage ou de produits chimiques agressifs. La trousse d'entretien de la table de cuisson (numéro de pièce 31605) contient tous les articles nécessaires pour nettoyer et entretenir votre table de cuisson en vitrocéramique. Consulter la section "Entretien de la cuisinière" pour plus de renseignements.

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager la surface de la table de cuisson et faciliter l'élimination des saletés, nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation pour enlever toutes les saletés.

- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les salissures des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer les renversements avec un grattoir pendant que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et laisse un creux et des marques permanentes.
- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser de plats de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux des ustensiles de cuisson pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas faire cuire de maïs soufflé dans son emballage en aluminium d'origine sur la table de cuisson. Il pourrait rester des traces d'aluminium qui ne peuvent être complètement enlevées.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de $^1/_2$" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



A. Zone de cuisson à la surface
B. Ustensiles de cuisson/autoclave
C. Dépassement maximum de $^1/_2$ po (1,3 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les plats de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.
- Contrôler la planéité du récipient en plaçant une règle plate en travers du fond du plat. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le plat.
- Les ustensiles de cuisson à fond légèrement cannelé ou à petites stries de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter les égratignures, les piqûres et l'abrasion et pour entretenir la surface de verre. Un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique et un grattoir de table de cuisson sont aussi recommandés pour les saletés tenaces. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, de tampons de nettoyage ou de produits chimiques agressifs. La trousse d'entretien de la table de cuisson (numéro de pièce 31605) contient tous les articles nécessaires pour nettoyer et entretenir votre table de cuisson en vitrocéramique. Consulter la section "Entretien de la cuisinière" pour plus de renseignements.

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager la surface de la table de cuisson et faciliter l'élimination des saletés, nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation pour enlever toutes les saletés.

Témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson

Le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson se trouve sur le panneau d'affichage. Lorsqu'un élément de la table de cuisson sur le panneau de la console est activé, le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson s'allume.

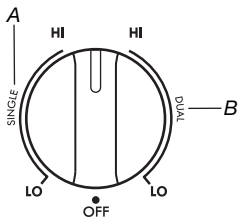
Témoin lumineux de surface chaude

Sur les modèles en vitrocéramique, le témoin lumineux de surface chaude est situé sur le panneau d'affichage.

Le témoin de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson est trop chaude au toucher, même si la surface de cuisson est éteinte.

Élément de cuisson à double zone (sur certains modèles)

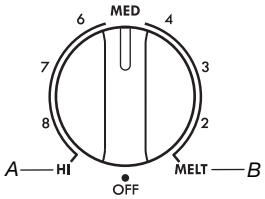
L'élément de cuisson à double zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple et l'élément extérieur; elle est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension.



A. Simple
B. Double

Élément de cuisson Melt (faire fondre)

L'élément Melt (faire fondre) offre plus de souplesse de chauffe grâce à une grande amplitude de réglages entre Hi (élevé) et MELT (faire fondre). L'option de chauffage Hi heat (chaleur élevée) peut être utilisée pour faire bouillir rapidement de petites quantités de liquide. Pour réduire le réglage du niveau de puissance, tourner le bouton dans le sens horaire. Le réglage Melt (faire fondre) est destiné aux aliments délicats qui nécessitent une température basse, comme pour faire fondre du chocolat ou maintenir des sauces au chaud. Utiliser des ustensiles de cuisson de dimensions appropriées pour l'élément Melt (faire fondre).



A. Option Hi heat (chaleur élevée)
B. Option Melt (faire fondre)

Plat de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser d'ustensile de cuisson vide sur une surface de cuisson, un élément ou un brûleur de surface chaud.

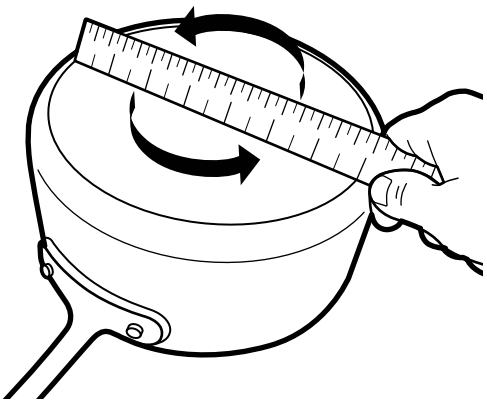
Les plats de cuisson parfaits doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Cependant, une base en aluminium ou en cuivre peut laisser des traces permanentes sur la surface de la table de cuisson.

Le matériau de l'ustensile de cuisson a une incidente sur le résultat de cuisson en raison de sa capacité à distribuer de façon égale et rapide la chaleur. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous le gril.

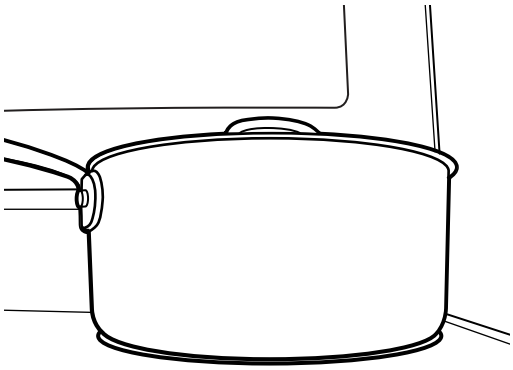
Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le plat.



Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

Plat de cuisson	Caractéristiques
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson. ■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente. ■ Des rebords anguleux ou mal poncés peuvent érafler la table de cuisson.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Excellents résultats avec des réglages de chaleur de bas à moyen. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément. ■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson. ■ Peut laisser une tache indélébile ou adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte. ■ Les ustensiles de cuisson au four en émail vitrifié dépourvus d'une base métallique peuvent adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson doivent avoir la même taille que la zone de cuisson indiquée sur la table de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de $^1/_2$" (13 mm) hors de la zone de cuisson.



Mise en conserve à la maison

La mise en conserve peut se faire sur une surface de cuisson lisse en verre ou sur une table de cuisson à éléments tubulaires traditionnels. Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson ou des éléments entre les quantités préparées. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. L'autoclave ne doit pas dépasser de plus de $^1/_2$" (13 mm) hors de la surface de cuisson ou l'élément de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson ou deux éléments à la fois.
- Sur les modèles en vitrocéramique, utiliser seulement des boîtes de conserve à fond plat pour éviter d'endommager la table de cuisson et les éléments.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local ou consulter les guides publiés sur la mise en conserve domestique Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

UTILISATION AU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois et lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

REMARQUE : Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage clignote à la mise sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer. Lorsque le four n'est pas utilisé, l'heure s'affiche.

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée pour un affichage en degrés Fahrenheit, mais on peut la permuter en degrés Celsius.

Pour modifier : Appuyer sur la touche "vers le haut" de Temp/Time (température/durée) pendant 5 secondes. "°C" ou "°F" apparaît sur l'afficheur. Répéter l'opération pour permuter à nouveau.

Pour sortir du mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Son des touches

Active ou désactive les signaux sonores lorsqu'on appuie sur une touche.

Pour modifier : Appuyer sur LIGHT (lampe) pendant 5 secondes. Répéter l'opération pour permuter à nouveau.

Pour sortir du mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Mode de démonstration

IMPORTANT : Destinée au personnel en magasin, cette fonction permet, avec un raccordement au secteur 120 V, de présenter les fonctions des commandes sans pour autant activer les éléments chauffants. Si cette fonction est activée, le four ne fonctionnera pas.

Réglage du mode Démo : Appuyer sur CANCEL (annulation) deux fois, puis sur la flèche "vers le haut" de Temp/Time (température/durée) et sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). Répéter l'opération pour permuter à nouveau et mettre fin au mode Démo.

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Fonctions basiques

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Préchauffage du four terminé (signal sonore long)
- Saisie d'une fonction
- Rappel, se répétant toutes les 20 secondes après les quatre tonalités de fin du programme

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Commande de la température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. De nombreux thermomètres réagissent lentement à un changement de température et ne donneront pas une mesure exacte du fait de cette alternance.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, c'est pourquoi la température peut être ajustée à vos besoins de cuisson. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Ajustement de la température du four :

1. Appuyer sur la flèche "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'afficheur du four indique le calibrage actuel, par exemple "0 °F CAL" ou "00".
2. Appuyer sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 5 °F (3 °C). L'ajustement peut être réglé entre 30 °F (18 °C) et -30 °F (-18 °C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

Exemple : Après une augmentation de 5 °F (3 °C), le four cuit à 305 °F (152 °C), mais affiche toujours 300 °F (149 °C).

Mode Sabbat

(sur certains modèles)

Le mode Sabbat permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne. Une cuisson au four minutée peut également être programmée pour garder le four allumé seulement pendant une partie du mode Sabbat. La caractéristique de verrouillage des commandes du four (si présente) est désactivée pendant le mode Sabbat. Une fois le mode Sabbat réglé, aucun signal sonore ne retentit, l'affichage n'indique pas la température, le mode de minuterie de cuisine est annulé (si activé) et seules les touches suivantes fonctionnent :

- Flèches "vers le haut" et "vers le bas" de Temp/Time (température/durée)
- Cancel (annulation)

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

Lorsque le courant est rétabli après une panne de courant, le four retourne au mode Sabbat et conserve les modalités du mode Sabbat avec les éléments de cuisson au four désactivés jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche Cancel (annulation).

Si l'on appuie sur la touche Cancel (annulation) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbat).

Avant d'entrer au mode Sabbat, l'utilisateur doit décider s'il souhaite que la lampe du four soit allumée ou éteinte pendant toute la période du mode Sabbat. Si la lampe est allumée au moment où le four entre au mode Sabbat, elle restera allumée durant toute la période d'utilisation du mode Sabbat. Si la lampe est éteinte au moment où le four entre au mode Sabbat, elle restera éteinte durant toute la période d'utilisation du mode Sabbat. Le fait d'ouvrir la porte du four ou d'appuyer sur la touche LIGHT (lampe) n'affecte pas le statut de la lampe du four une fois que le four est entré au mode Sabbat.

Au mode de vacances, la température peut être modifiée une fois que le four est au mode Sabbat en appuyant sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée). La température du four change de 25 °F (14 °C) à chaque pression de touche à flèche "vers le haut" et "vers le bas" de Temp/Time (température/durée). Appuyer sur START (mise en marche) pour activer la nouvelle température. L'affichage ne change pas et aucun signal sonore ne retentit durant cet ajustement.

Cuisson au four avec le mode Sabbat :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes. "SAb" clignote sur l'affichage.

5. Appuyer sur START (mise en marche) tandis que “SAb” clignote pour permettre d’entrer en mode Sabbat, sans quoi le programme tout entier est annulé. “SAb” cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbat et respecte les modalités du mode Sabbat.

Si l’on appuie sur la touche Cancel (annulation) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbat).

Pour régler une cuisson au four minutée avec le mode Sabbat (sur certains modèles) :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s’allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour entrer une durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche).
6. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes. “SAb” clignote sur l’affichage.
7. Appuyer sur START (mise en marche) tandis que “SAb” clignote pour permettre d’entrer en mode Sabbat, sans quoi le programme tout entier est annulé. “SAb” cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbat et respecte les modalités du mode Sabbat. Les témoins lumineux de Bake (cuisson au four), On (marche) et Cook Time (durée de cuisson) s’affichent.

Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s’éteint automatiquement et les témoins lumineux s’éteignent, indiquant la fin du programme.

Si l’on appuie sur la touche CANCEL (annulation) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbat).

Pour régler une cuisson au four minutée différée avec le mode Sabbat (sur certains modèles) :

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s’allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour entrer une durée de cuisson.
5. Appuyer sur DELAY (mise en marche différée). Le témoin de mise en marche différée s’allume.
6. Appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour entrer l’heure de départ.
7. Appuyer sur START (mise en marche).
8. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes. “SAb” clignote sur l’affichage.
9. Appuyer sur START (mise en marche) tandis que “SAb” clignote pour permettre d’entrer en mode Sabbat, sans quoi le programme tout entier est annulé. “SAb” cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbat et respecte les modalités du mode Sabbat. Les témoins lumineux de On (marche) et Delay (mise en marche différée) s’affichent.

Lorsque l’heure de mise en marche est atteinte, les témoins lumineux de Bake (cuisson au four), On (marche) et Cook Time (durée de cuisson) s’allument automatiquement. Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s’éteint automatiquement et les témoins lumineux s’éteignent, indiquant la fin du programme.

Si l’on appuie sur la touche CANCEL (annulation) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbat).

Pour obtenir de l’aide, des directives pour une utilisation convenable et une liste complète des modèles munis du mode Sabbat, visiter le site Web www.star-k.org.

Maintien de la température

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

REMARQUE : Le ventilateur de convection s’arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu’à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d’être placés dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu’à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s’ils sont laissés dans le four alors que la fonction Keep Warm (maintien au chaud) est activée. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

La caractéristique Keep Warm (maintien au chaud) permet de garder les aliments cuits chauds à la température de service.

Utilisation :

1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud).
2. Appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu’à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte.
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Placer les aliments dans le four.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.

REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu’à ce qu’on obtienne la température souhaitée, puis sur START (mise en marche).

Papier d’aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d’aluminium ou un revêtement quelconque.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d’aluminium, car l’air doit pouvoir circuler librement.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

IMPORTANT : Afin d’éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d’aliments ou d’ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

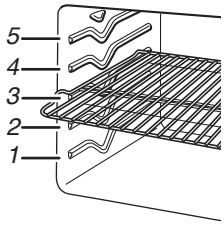
Ustensiles de cuisson

L’air chaud doit pouvoir circuler autour de l’aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. S’assurer qu’aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d’un autre.

Grilles

- Placer les grilles avant d’allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S’assurer que les grilles sont horizontales.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu’à la butée, soulever l’avant puis la retirer. Utiliser le tableau suivant comme guide.



Position de la grille

Grille 5 : Faire griller du pain ou des aliments peu épais et sans matières grasses.

Grille 4 : Griller et cuisson sur 2 grilles.

Grille 3 : La plupart des aliments cuits au four sur une tôle à biscuits, un moule à muffins ou une tôle à roulés; les gâteaux à étages; ainsi que le rôtissage de morceaux de poulet.

Grille 2 : Tartes, mets en sauce, pain à levure, pains éclairs, plats surgelés et cuisson sur 2 grilles.

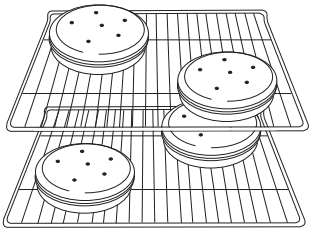
Grille 1 : Pour le rôtissage de grands et petits morceaux de viande et de volaille.

Cuisson sur plusieurs grilles

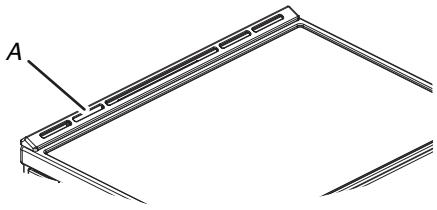
Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 4.

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 2 et 4. Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué.



Évent du four



A. Évent du four

L’évent du four permet l’évacuation de l’air chaud et de l’humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Le fait d’obstruer ou de couvrir l’évent nuit à la circulation adéquate de l’air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l’évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

Cuisson au four et rôtissage

REMARQUE : Le ventilateur de convection s’arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu’à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

Système de gestion de la température

Le système de contrôle de la température contrôle électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril ou brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence. Pour les cuisinières à convection, le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre par intermittence pendant de courts intervalles dans le mode Bake (cuisson au four) afin de produire un meilleur résultat. Ce comportement est automatique lorsque le four est utilisé.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles comme indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four". Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du préchauffage du four avant d'y placer la nourriture, sauf si la recette le recommande.

Préchauffage

Lorsque l'on appuie sur Start (mise en marche), le four commence à préchauffer. Une fois que la température de 150 °F (66 °C) est atteinte, la température affichée augmente au fur et à mesure de l'augmentation de la température réelle du four. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l'affichage.

Cuisson au gril

REMARQUE : Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

IMPORTANT : Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate.

Le changement de température lors de la cuisson personnalisée au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Utiliser les positions de grilles 4 ou 5 pour la cuisson au gril. Consulter la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson" pour plus d'informations.

À des réglages inférieurs, l'élément de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La grille est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

  Le numéro de pièce 4396923 peut être commandé sur **sears.com**. Voir la couverture arrière de ce guide d'utilisation et d'entretien pour obtenir des coordonnées supplémentaires.

REMARQUE : Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois ou lorsqu'il est très sale.

Durée de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). Le témoin de cuisson au four s'allume.
2. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la caractéristique de touche "Horloge" à la section "Guide des caractéristiques".

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur DELAY (mise en marche différée). Le témoin lumineux de la mise en marche différée du four s'allume.
6. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour entrer l'heure de mise en marche.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Il est possible de modifier les réglages de température ou d'heure de mise en marche à tout moment après avoir appuyé sur START (mise en marche) en répétant les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.

8. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage

(sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Ne pas obstruer le ou les évents du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Voir la section "Évent du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four.

Préparation de la hotte

- Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson au four et de rôtissage, les grilles du four, le papier d'aluminium et sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Utiliser un chiffon humide pour nettoyer l'intérieur de la porte et une zone de $1^1/_2$" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité.
- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson, car ils peuvent fondre.
- Enlever tous les articles du tiroir de remisage.

REMARQUE : Les grilles de four se décoloreront de façon permanente si elles sont laissées dans le four pendant le programme d'autonettoyage.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme d'autonettoyage ne commencera pas.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Afin d'éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide et froid sur la partie interne du hublot de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment, appuyer sur la touche CANCEL (annulation). Si la température est trop élevée, la porte du four reste verrouillée et "cool" et "locked" s'affichent. Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Commande électronique de four avec temps de nettoyage ajustable (sur certains modèles)

La durée du programme d'autonettoyage est réglable entre 2 h 30 et 4 h 30 par tranches de 30 minutes. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 pour des saletés légères et de 4 h 30 pour des saletés abondantes.

Pour utiliser l'autonettoyage :

1. Appuyer sur CLEAN (nettoyage).
2. Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée du programme d'autonettoyage désirée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   La porte du four se verrouille automatiquement. Les témoins lumineux Door locked (porte verrouillée) et Clean (propre) s'allument. La durée résiduelle est également affichée.
4. Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, les témoins lumineux Door locked (porte verrouillée) et Clean (propre) s'éteignent.
5. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

   Pour quitter le programme d'autonettoyage avant la fin, appuyer sur CANCEL (annulation). La porte se déverrouille dès que le four est froid.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT (sur certains modèles)

Les éclaboussures alimentaires acides, telles que vinaigre et tomate, doivent être nettoyées dès que la cuisinière a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :
  Nettoyer délicatement autour de la plaque signalétique, car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant pour la cuisine et les électroménagers (numéro de pièce W10355010 peut être commandé sur **sears.com**. Voir la couverture arrière de ce guide d'utilisation et d'entretien pour obtenir des coordonnées supplémentaires.)

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, même après une seule application ou quelques-unes.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour l'acier inoxydable (numéro de pièce W10355016 peut être commandé sur **sears.com**. Voir la couverture arrière de ce guide d'utilisation et d'entretien pour obtenir des coordonnées supplémentaires.)

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

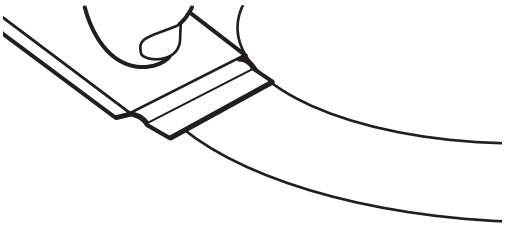
Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude), car la surface peinte pourrait se tacher.

VITROCÉRAMIQUE

Méthode de nettoyage :

Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque.

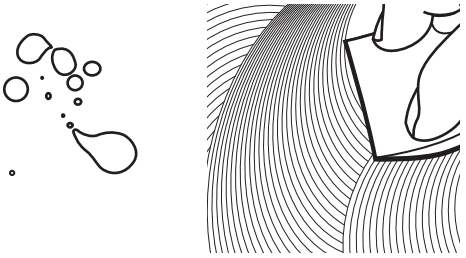
1. Éliminer les salissures alimentaires avec un grattoir pour table de cuisson.



   - Pour faciliter le nettoyage, utiliser le grattoir pendant que la table de cuisson est encore tiède, mais non brûlante au toucher. Il est recommandé de porter des mitaines de four pour gratter la table de cuisson tiède.
   - Tenir le grattoir pour table de cuisson à un angle d'environ 45° par rapport à la surface de verre et gratter les salissures. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les salissures.

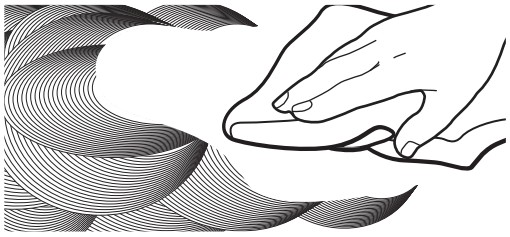
   Laisser la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.

2. Appliquer quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson sur les zones concernées.



   - Frotter le nettoyant sur la surface de la table de cuisson avec le tampon bleu à nettoyer les tables de cuisson. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les taches rebelles.
   - Laisser le produit nettoyant sécher en une pellicule blanchâtre avant de passer à l'étape 3.

3. Faire briller avec un chiffon ou un essuie-tout propre et sec.



   - Répéter au besoin les étapes 1 à 3 pour les taches les plus tenaces ou incrustées.

Le nécessaire complet de nettoyage pour tables de cuisson (numéro de pièce 31605) peut être commandé sur **sears.com** (voir la couverture arrière de ce guide d'utilisation et d'entretien pour obtenir des coordonnées supplémentaires). Il contient :

- Grattoir pour table de cuisson.
- Nettoyant pour table de cuisson.
- Tampons bleus à nettoyer les tables de cuisson.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Pour éviter tout dommage, ne pas immerger ou laisser tremper les boutons dans l'eau.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position ARRÊT.

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau :
  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever. Nettoyer en utilisant un chiffon doux humecté d'eau savonneuse.

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge et non directement sur le tableau.
- Nettoyant pour la cuisine et les électroménagers (numéro de pièce W10355010 peut être commandé sur **sears.com**. Voir la couverture arrière de ce guide d'utilisation et d'entretien pour obtenir des coordonnées supplémentaires.)

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier.
- Pour les grilles ternies qui glissent difficilement, enduire légèrement les glissières d'huile végétale; cela facilitera leur glissement.

TIROIR DE RANGEMENT (sur certains modèles)

S'assurer que le tiroir est froid et vide avant le nettoyage.

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants pour four sur les modèles avec programme d'autonettoyage.

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches.

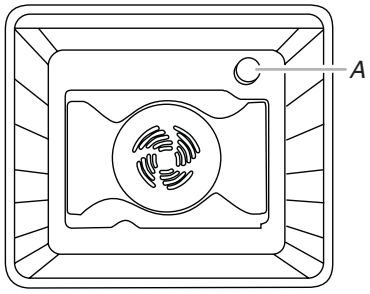
Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité de la porte.

Méthode de nettoyage :

- Voir la section "Programme d'autonettoyage".

Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil ménager. Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position off (arrêt).



A. Lampe du four

Pour replacer :

1. Débrancher l'appareil ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et la retirer de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher l'appareil ou reconnecter la source de courant électrique.

DÉPANNAGE

CONTRÔLER LES POINTS SUIVANTS POUR GAGNER DU TEMPS ET FAIRE DES ÉCONOMIES.

Problème	Causes possibles	Solutions
Rien ne fonctionne	Le cordon d'alimentation électrique est débranché.	Brancher sur une prise reliée à la terre.
	Un fusible domestique est grillé ou le disjoncteur est ouvert.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
	Le code d'erreur F9 ou F9 E0 est affiché.	Le câblage de la prise électrique du domicile est peut-être défectueux. Demander à un électricien qualifié d'inspecter le circuit d'alimentation électrique.
La table de cuisson ne fonctionne pas	Le bouton de commande est mal réglé.	Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
	Sur les modèles en vitrocéramique, le verrouillage des commandes du four est réglé.	Voir la caractéristique de la touche de verrouillage des commandes dans "Guide des caractéristiques".
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	Ustensiles de cuisson n'ayant pas la bonne taille.	Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de $^1/_2$" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.
La cuisson ne produit pas les résultats escomptés	Le bouton de commande est réglé sur un niveau de chaleur incorrect.	Voir la section "Utilisation de la table de cuisson".
	La cuisinière n'est pas d'aplomb.	Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.
L'élément de la table de cuisson s'allume et s'éteint en alternance sur le réglage élevé	Alternance marche/arrêt de l'élément en raison du limiteur de température.	Ce phénomène est normal. L'élément fonctionne par intermittence pour éviter toute surchauffe de la table de cuisson.
Le four ne fonctionne pas	Delay Start (mise en marche différée) est réglée.	Voir la section "Commandes électroniques du four".
	Le verrouillage de la commande du four est en fonction.	Appuyer pendant 3 secondes sur la touche Hold 3 sec (maintenir pendant 3 secondes) pour déverrouiller.
	La commande est en mode Démo.	Le mode Démo désactivera tous les éléments du four. Voir "Mode de démonstration" dans la section "Commandes électroniques du four".
	La commande électronique du four est mal réglée.	Voir la section "Commandes électroniques du four".
La température du four est trop élevée ou trop basse	Il faut régler la température du four.	Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
Les témoins lumineux du four clignotent	L'alimentation de la cuisinière vient d'être établie ou rétablie.	Voir "Affichage des commandes" dans la section "Commandes électroniques du four". Si le témoin lumineux clignote toujours, faire un appel de service. Voir la couverture arrière pour plus de renseignements.
Des messages s'affichent	Panne de courant (l'afficheur indique une heure clignotante).	Effacer l'affichage. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la fonction de la touche "Clock" (horloge) à la section "Guide des caractéristiques".
	Code d'erreur (l'afficheur indique une lettre suivie d'un numéro).	En fonction du modèle, appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage. Voir "Affichage des commandes" dans la section "Commandes électroniques du four". S'il réapparaît, appeler le service de dépannage. Voir la couverture arrière pour plus de renseignements.
	Il faut appuyer sur Start (mise en marche) pour qu'un programme commence.	Voir la caractéristique de touche "Start" (mise en marche) à la section "Guide des caractéristiques".

Problème	Causes possibles	Solutions
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas	La porte du four n'est pas fermée.	S'assurer que la porte du four est complètement fermée.
	La fonction d'autonettoyage n'a pas été correctement entrée.	Voir la section "Programme d'autonettoyage".
	Une fonction de cuisson minutée a été entrée.	Voir la section "Durée de cuisson".
	La cuisinière est au mode Sabbat.	Voir la section "Mode Sabbat".
La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus	La cuisinière n'est pas d'aplomb.	Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.
	Le réglage de température était incorrect.	Vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
	La température du four est mal calibrée.	Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
	Le four n'a pas été préchauffé.	Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
	Les grilles ont été positionnées de façon inappropriée.	Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
	La circulation d'air est insuffisante autour des ustensiles de cuisson au four.	Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
	La pâte est distribuée de façon inégale dans le plat.	Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
	Brunissage plus foncé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson au four plus ternes ou plus foncés.	Diminuer la température du four de 25 °F (15 °C) ou déplacer la grille plus haut dans le four.
	Brunissage moins prononcé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson au four brillants ou plus clairs.	Déplacer la grille à une position moins élevée dans le four.
	Une durée de cuisson incorrecte a été utilisée.	Régler la durée de cuisson.
	La porte du four n'a pas été fermée.	Vérifier que les ustensiles de cuisson au four n'empêchent pas la porte de se fermer.
	La porte du four a été ouverte durant la cuisson.	Lorsqu'on ouvre la porte pour vérifier la cuisson, de la chaleur s'échappe du four, ce qui peut retarder la cuisson.
	La porte du four est restée ouverte trop longtemps.	Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée.
	La grille est trop proche du brûleur de cuisson, ce qui fait que les éléments cuits au four sont trop bruns à la base.	Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
	Les croûtes de tarte brunissent trop tôt.	Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte ou réduire la température de cuisson du four.
	L'échelle de température a été changée de Fahrenheit à Celsius.	Les aliments sont trop cuits ou brûlés même aux basses températures. Voir "Fahrenheit et Celsius" dans la section "Commandes électroniques du four".

Kenmore®

For Sears Home Services in-home repair
of all Kenmore major appliances.

For the replacement parts, accessories and
Use & Care Guides that you need to do-it-yourself.

For professional installation of major home appliances
and items like air conditioners and water heaters.

1-844-553-6667

www.kenmore.com

In Canada 1-800-469-4663

www.sears.ca

Call anytime for the location of your nearest
Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

To purchase a protection agreement on a serviceable product:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación
a domicilio, y ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.kenmore.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER[MC]

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Kenmore®

W10884749A
© 2016. Sears Brands, LLC