

Use & Care Guide  
Guía de uso y cuidada  
Guide d'utilisation et d'entretien  
English / Español / Français

Model/Modèle/Modelos: 790.7050\*, 7060\*, 7061\*

# Kenmore®

## Gas Range

### Estufa de gas

### Cuisinière à gaz

\* = color number, código de color, numéro de couleur

P/N 316901021 Rev B

Sears Brands Management Corporation  
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.  
[www.kenmore.com](http://www.kenmore.com)  
[www.sears.com](http://www.sears.com)

Sears Canada Inc.,  
Toronto, Ontario, Canada, M5B 2C3  
[www.sears.ca](http://www.sears.ca)



## Table of Contents

Kenmore Limited Warranty .....	2	Setting Timer .....	12
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	3-6	Setting Bake .....	12
Before Setting Oven Controls .....	7	Setting Broil .....	13
Before Setting Surface Controls .....	8-9	Adjusting oven temperature .....	14
Setting Surface Controls .....	10	Care & Cleaning .....	15-18
Oven Controls Functions .....	11	Before You Call - Solutions to common problems .....	19-20
Setting Oven Controls .....	11-14	Notes .....	21-22
Setting Clock .....	11	Protection Agreements .....	23
		Sears Service .....	Back Cover

## Kenmore Limited Warranty

When installed, operated and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material and workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair.

This warranty applies for only 90 days from the date of purchase if this appliance is ever used for other than private family purposes.

### This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears 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 failure to maintain it properly according to all instructions supplied with the product.
3. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
4. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
5. A service technician to clean or maintain this product.
6. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
8. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
9. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

### Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair 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. Sears 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.

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

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

## Product Record

In this space below, record the date of purchase, model and serial number of your product. You will find the model and serial number printed on an identification plate. **See bottom of this page** for serial plate location.

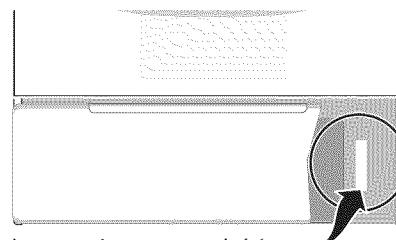
Model No. 790.

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

Date of Purchase \_\_\_\_\_

Save sales receipt for future reference.

## Serial Plate Location



Open broiler drawer (some models) or storage drawer (some models).

# Important Safety Instructions

## Read all instructions before using this appliance.

This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.

### Definitions

**⚠** This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

Do not attempt to install or operate your appliance until you have read the safety precautions in this manual. Safety items throughout this manual are labeled with a **WARNING** or **CAUTION** statement based on the risk type.

**⚠ WARNING** - indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury.

**⚠ CAUTION** - indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

- **Remove all tape and packaging before using the range.**  
Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range. Never allow children to play with packaging material.
- **Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.- latest edition, or in Canada CAN/CGA B149.1, and CAN/CGA B149.2, and the National Electrical Code ANSI/NFPA No.70-latest edition, or in Canada CSA Standard C22.1, Canadian Electrical Code, Part 1, and local code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this range. Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the range at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.
- **User servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician, This may reduce the risk of personal injury and damage to the range.
- **Never modify or alter the construction of a range by removing the leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the range.**
- Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.

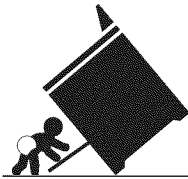
**⚠ WARNING** If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

### FOR YOUR SAFETY:

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
  - Do not try to light any appliance.
  - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, servicer or the gas supplier.

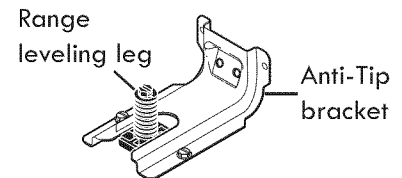
**⚠ WARNING**

### Tip Over Hazard



- A child or adult can tip the range and be killed.
- Verify the anti-tip device has been installed to floor or wall.

- Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved to floor or wall.
- Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To check if the anti-tip bracket is installed properly, use both arms and grasp the rear edge of range back. Carefully attempt to tilt range forward. When properly installed, the range should not tilt forward.

Refer to the anti-tip bracket **installation instructions** supplied with your range for proper installation.

Save these instructions for future reference.

## Important Safety Instructions

**Air curtain or other overhead range hoods**, which operate by blowing a downward air flow on to a range, shall not be used in conjunction with gas ranges other than when the hood and range have been designed, tested and listed by an independent test laboratory for use in combination with each other.

**For electric ignition models only: Do not attempt to operate the range during a power failure.** If the power fails, always turn off the range. If the range is not turned off and the power resumes, the range will begin to operate again. Once the power resumes, reset the clock and oven function.

### Important Safety Notice

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

**⚠ WARNING** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in CARBON MONOXIDE poisoning.

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

**⚠ WARNING** Stepping, leaning or sitting on the door or drawers of a range can result in serious injuries and also cause damage to the appliance. DO NOT allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open oven door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.

**⚠ WARNING** Storage in or on appliance — flammable materials should not be stored in an oven, near surface units or in the storage drawer, warmer drawer or lower oven. This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the range.

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

**⚠ WARNING** DO NOT LEAVE CHILDREN ALONE — children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance, including the storage drawer, lower broiler drawer, warmer drawer or lower double oven.

**⚠ CAUTION** DO NOT TOUCH SURFACE BURNERS, AREAS NEAR THESE BURNERS, OVEN BURNERS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN. Both surface and oven burners may be hot even though flames are not visible. Areas near surface burners may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cook top, surfaces facing the cook top, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and window.

**⚠ CAUTION** Wear proper apparel — loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces or open flames.

**⚠ CAUTION** Do not use water or flour on grease fires — smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.

**⚠ CAUTION** When heating fat or grease, watch it closely. Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.

**⚠ CAUTION** Use dry potholders — moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.

**⚠ CAUTION** Do not heat unopened food containers — buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.

## Important Safety Instructions

### IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

**⚠ WARNING Use Proper Flame Size** — Adjust flame size so it does not extend beyond the edge of the utensil. The use of undersized utensils will expose a portion of the burner flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to flame will also improve efficiency.

- **Know which knob controls each surface burner.** Place a pan of food on the burner before turning it on, and turn the burner off before removing the pan.
- **Always turn knob to the full LITE position when igniting top burners.** Visually check that burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.
- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface burners** — To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface burners.
- **Never leave surface burners unattended at high heat settings** — Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- **Glazed cooking utensils** — Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cook top service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cook top use.
- **When you are flaming foods under a ventilating hood, turn the fan on.**

### IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

**⚠ CAUTION Protective Liners** — **DO NOT use aluminum foil to line the oven bottom.** Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

- **Use care when opening oven door , warmer drawer or lower oven door** — Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.
- **Keep oven vent ducts unobstructed.** The oven vent is located below the backguard. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items could melt or ignite.
- **Placement of Oven Racks.** Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot heating elements in the oven. Remove all utensils from the rack before moving.
- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and its insert allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler insert with aluminum foil.** Exposed fat and grease could ignite.

# Important Safety Instructions

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

**⚠ CAUTION** Before manually cleaning any part of the range, be sure all controls are turned OFF and the range is COOL. The range may be hot and can cause burns.

- **Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Pay particular attention to the area around each surface burner. Do not allow grease to accumulate.
- **Kitchen cleaners and aerosols — Always follow the manufacturer's recommended directions for use.** Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.
- **Clean ventilating hoods frequently — Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.** Follow the manufacturer's instructions for cleaning hoods.

## Conversion to L.P. Gas

**⚠ WARNING** Personal injury or death from electrical shock may occur if the conversion to L.P. gas is not made by a qualified installer or electrician.

**⚠ WARNING** Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by a qualified technician.

This appliance allows for conversion to Liquefied Petroleum (L.P.) Gas.

If L.P. conversion is needed, contact **your local L.P. Gas provider** for assistance. The L.P. conversion kit is provided with this appliance and is located on the lower REAR (back side) panel of the range. Before installing the kit be sure to read the L.P. Installation Instructions and follow them carefully when making the installation.

## Grounding Instructions

**⚠ WARNING** Avoid fire hazard or electrical shock. **DO NOT** use an adapter plug, an extension cord, or remove grounding prong from electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.

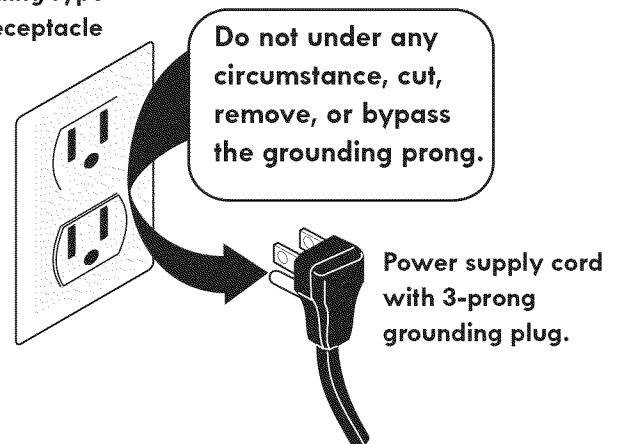
This appliance is equipped with a 3-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. **DO NOT** cut or remove the grounding prong from this plug.

For personal safety, the range must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be plugged into an electrical outlet that is correctly polarized and properly grounded.

If a 2-prong wall receptacle is the only available outlet, it is the personal responsibility of the consumer to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall receptacle installed by a qualified electrician.

See the INSTALLATION INSTRUCTIONS packaged with this range for complete installation and grounding instructions.

### Grounding type wall receptacle



## Before Setting Oven Controls

### Oven vent location

The oven vent is located **below the control panel** (Refer to Fig. 1). When the oven is on, warm air passes through this vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. **Do not block the oven vent.**

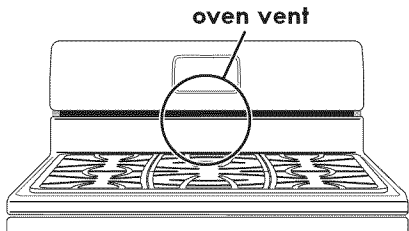


Fig. 1

### Removing, replacing and arranging racks

**CAUTION** Always use oven mitts when using the oven. When cooking using the oven, the oven interior, oven racks and cooktop will become very hot which can cause burns.

**Arranging** - always arrange the oven racks when the oven is cool (prior to operating the oven).

**To remove** - pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out.

**To replace** - fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.

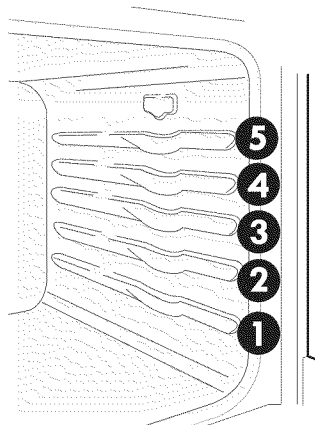


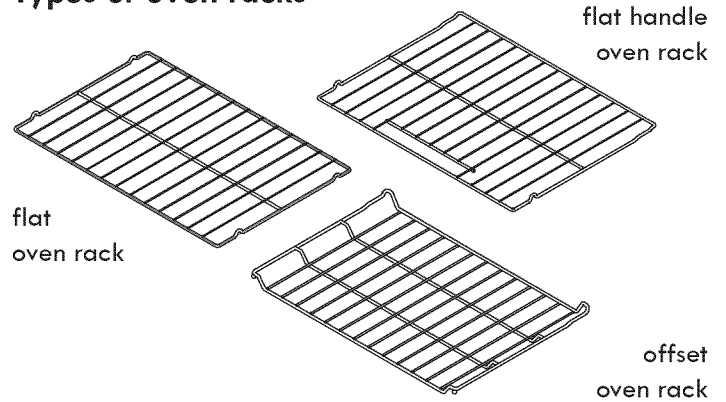
Fig. 2

### Recommended oven rack positions by food type:

(Refer to Fig. 2 for oven rack positions)

Food type	Position
Cookies, cakes, pies, biscuits & muffins	2 or 3
Frozen pies, angel food cake, yeast, bread and casseroles	1 or 2
Small cuts of meat or poultry	1 or 2
Turkey, roast or ham	1
Broiling	See Broil instructions

### Types of oven racks

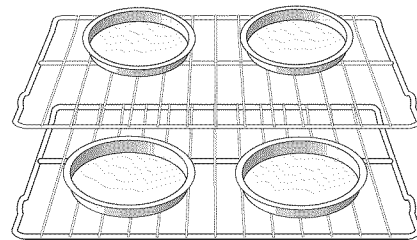


The flat oven rack or flat handle oven rack (on some models) may be used for most cooking needs.

The offset oven rack (on some models) will place the base of the rack about 1/2 of a rack position lower than a flat oven rack. This feature provides several additional possible oven rack positions.

### Air circulation in the oven

For best baking results allow 2-4" (5-10 cm) around the cookware for proper air circulation and be sure pans and cookware do not touch each other, the oven door, sides or back of the oven cavity. Hot air must be able to circulate around the pans and cookware in the oven for even heat to reach around the food.



## Before Setting Surface Controls

### Check burner cap placement before operating the surface burners

**⚠ WARNING** To prevent flare-ups and avoid creation of harmful by-products, **do not** use the cooktop without all burner caps properly installed to insure proper ignition and gas flame size.

It is **very important** to be sure that all surface burner caps and burner grates are properly installed and in the correct locations **BEFORE** operating the cooktop burners.

#### Remember:

- **Always** keep surface burner caps in place **whenever** using a surface burner.
- When placing the burner caps, be sure that all burner caps are **seated firmly** and **rest level** on top of burner heads.
- For proper flow of gas and ignition of burners **DO NOT** allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas orifice port opening.

On **round** style burners, the burner cap lip (See Fig. 1) should fit snug into the center of burner head and rest level. Refer to Figs. 2 & 3 for correct and incorrect burner cap placement. Once in place, you may check the fit by gently sliding the burner cap from side to side (Fig. 4) to be sure it is centered and firmly seated. When the burner cap lip makes contact inside the center of the burner head you will be able to hear the burner cap click. Please note that the burner cap should **NOT** move off the center of the burner head when sliding from side to side.

Check and be sure that all **oval** style (some models) burner caps are correctly in place on oval burner heads.

### Installing burner grates

**⚠ CAUTION** Do not use the surface burners without the burner caps and burner grates properly installed. Missing pieces or improper installation may lead to spills, burns, or damage to your range and cookware.

Make sure the burner grates are properly placed on the cooktop before using the surface burners. The grates are designed to rest inside the recess on the cooktop.

To install burner grates, place grates flat-side down and align into the cooktop recess. Grates should rest flush against each other and against the sides of the recess.

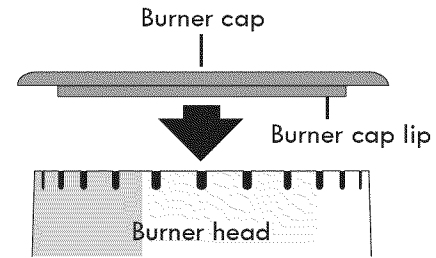
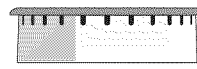
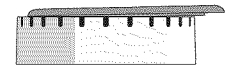


Fig. 1



Correct burner cap placement

Fig. 2



Incorrect burner cap placement

Fig. 3

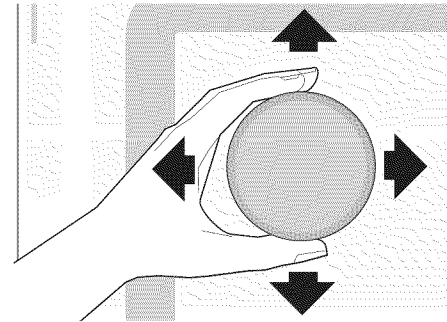


Fig. 4

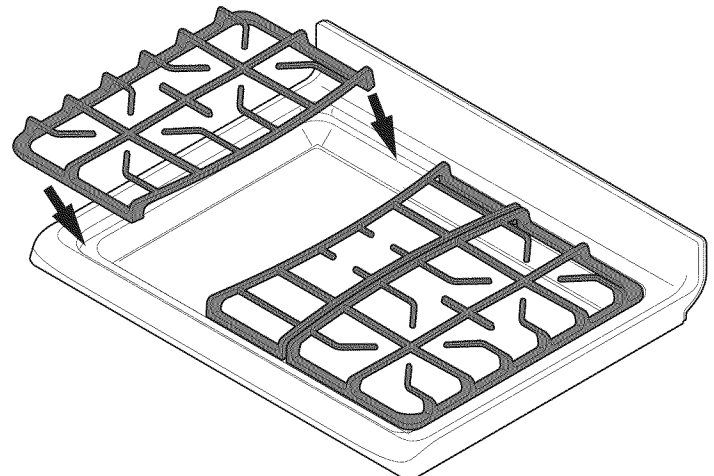


Fig. 5



## Before Setting Surface Controls

### Using proper cookware

**⚠ CAUTION** DO NOT place flammable items such as plastic salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on the cooktop when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the range cooktop.

**Important: DO NOT place aluminum foil, or ANY material that can melt on the range cooktop.** If these items melt they may damage the cooktop.

For best cooking results, cookware should have flat bottoms that rest level on the burner grate. Before using cookware, check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (Fig. 1).

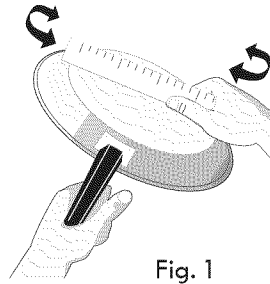


Fig. 1

**Please note:** The size and type of utensil used, and the amount and type of food being cooked will influence the burner flame setting needed for best cooking results.

### Cookware material types

The most popular materials available are:

**Aluminum** - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (Anodized aluminum cookware resists staining & pitting).

**Copper** - Excellent heat conductor but discolors easily.

**Stainless** - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.

**Cast Iron** - A slow heat conductor however will retain heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached.

**Porcelain-enamel on metal** - Heating characteristics will vary depending on base material.

**Glass** - Slow heat conductor.

### Setting proper burner flame size

**⚠ CAUTION** Never extend the flame beyond the outer edge of the cooking utensil. A higher flame wastes energy, and increases your risk of being burned by the flame.

The color of the flame is the key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted room. Each cone of flame should be steady and sharp. Adjust or clean burner if flame is yellow-orange.

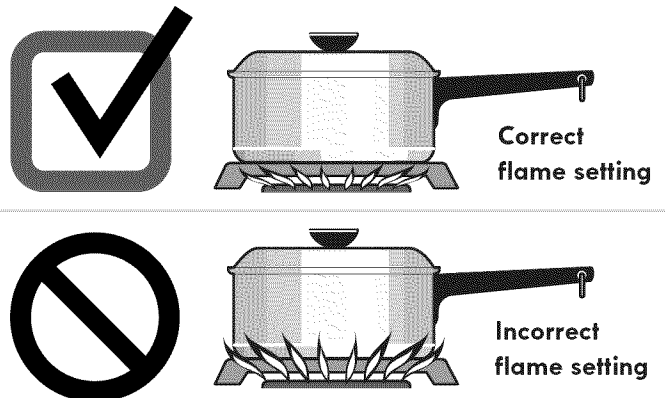
**For most cooking:** start on the highest setting and then turn to a lower setting to complete the process. Use the recommendations below as a guide for determining proper flame size for various types of cooking (Fig. 2)

**For deep fat frying:** use a thermometer and adjust the surface knob accordingly. If the fat is too cool, the food will absorb the fat and be greasy. If the fat is too hot, the food will brown so quickly that the center will be under cooked. Do not attempt to deep fat fry too much food at once as the food will neither brown or cook properly.

Flame size*	Type of cooking
High flame	Start most foods; bring water to a boil; pan broiling.
Medium flame	Maintain a slow boil; thicken sauces, gravies; steaming.
Low flame	Keep foods cooking; poach; stewing.

Fig. 2

\*These settings are based for medium-weight metal or aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.



## Setting Surface Controls

### Setting surface burners

Your gas appliance may be equipped with different sized surface burners. The ability to heat food quicker and in larger volumes increases as the burner size increases. It is important to select cookware that is suitable for the amount and type of food being prepared.

The smaller **SIMMER** burner (on some models) is best suited for simmering delicate sauces, etc.

The **standard** size burners may be used for most surface cooking needs. Some models are equipped with a center burner.

The larger **POWER** burners (on some models) or **TURBO BOIL** burner (on some models) are recommended for bringing large quantities of liquid to temperature and when preparing larger quantities of food.

### To set surface burners:

1. Place cooking utensil on center of surface burner grate. Be sure the cooking utensil sets stable on the burner grate.
2. Push the desired surface control knob in and turn counterclockwise out of the **OFF** position (Fig. 1).
3. Release the surface control knob and rotate to the **LITE** position. Visually check that the burner has lit.
4. Once the burner has a flame, push the control knob in and turn counterclockwise to the desired flame size. Use the control knob markings and adjust the flame as needed.

### Important notes:

- **DO NOT** cook with the surface control knob left in the **LITE** position. The electronic ignitor will continue to spark if the control knob setting remains in the **LITE** position .
- When setting any surface control knob to the **LITE** position, all electronic surface ignitors will spark at the same time. However, only the surface burner you are setting will ignite.
- **NEVER** place or straddle a cooking utensil over 2 different surface cooking areas at the same time. This can cause uneven heating results.
- In the event of an electrical power outage, the surface burners can be lit manually. Use caution when lighting surface burners manually. To light a surface burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the surface control knob to **LITE**. After burner lights push in and turn knob to desired setting.

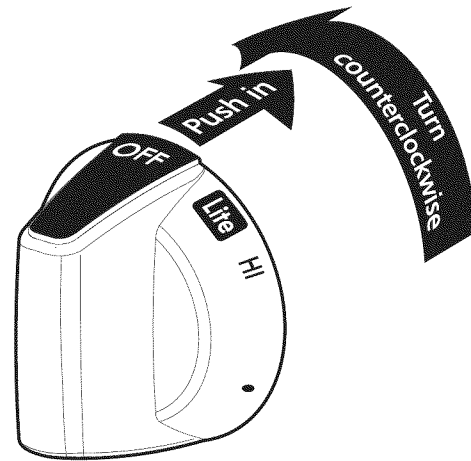


Fig. 1

**⚠ CAUTION** Do not place flammable items such as plastic salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on the cooktop when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the range cooktop.

**⚠ CAUTION** Do not place aluminum foil, or ANY material that can melt on the range cooktop. If these items melt they may permanently damage the cooktop surface.

**⚠ CAUTION** When operating the oven, it is possible for residual heat from the oven to build-up and over time to eventually transfer to the surface control knobs located directly above the oven door.

## Home Canning

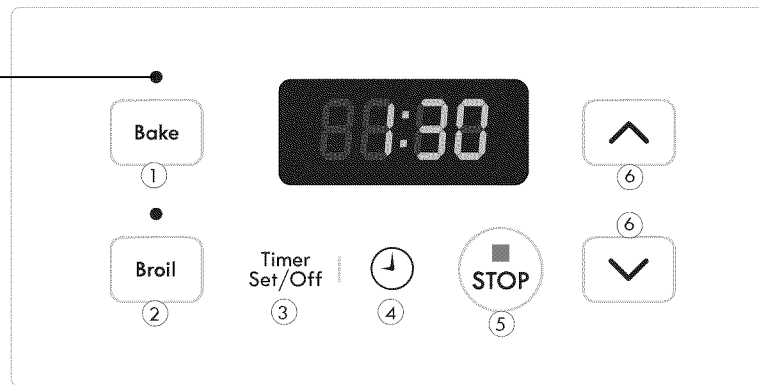
Be sure to read and observe all the following points when home canning with your appliance. Check with the USDA (United States Department of Agriculture) website and be sure to read all the information they have available as well as follow their recommendations for home canning procedures.

- Use only a completely flat bottom canner.
- Use only quality flat bottom canners when home canning. Use a straight-edge to check canner bottom.
- Make sure the diameter of the canner does not exceed 1 inch beyond the burner grate.
- Start with hot tap water to bring water to boil more quickly.
- Use the highest heat setting when first bringing the water to a boil. Once boiling is achieved, reduce heat to lowest possible setting to maintain that boil.

## Oven Control Features

For satisfactory use of your oven, become familiar with the various pad features and functions of the oven as described below.

Function indicator lights - These indicator lights glow when a function is active.



### Oven control keypads

1. **Bake** - Use to select Bake function.
2. **Broil** - Use to select variable broil function.
3. **Timer Set/Off** - Use to set or cancel the timer. Timer Set/Off is used to set the continuous bake feature.
4. **Clock** - Use to set the time of day.
5. **STOP** - Use to cancel any active oven function except clock or timer.
6. **Up / Down** arrow key pads - Use with the function key pads to accept settings and to adjust temperature and times.




## Setting Oven Controls

### Setting Clock

When the appliance is first plugged in or when the power supply to the appliance has been interrupted, the display will flash "12:00".

You must set the clock for the time of day before using the appliance.



#### To set the clock:

1. Press  key pad once (do not hold key pad down).
2. Within 5 seconds, press and hold the  or  key pad until the correct time of day appears in the display and release key pad.
3. The clock should display the correct time of day.


### Changing temperature display mode (°F or °C)

The electronic oven control is set to display °F (Fahrenheit) when shipped from the factory. The display may be changed to show either Fahrenheit or Celsius oven temperatures.

### To change temperature display mode from °F to °C (Celsius) or from °C to °F (Fahrenheit):

1. Press and hold **Broil** key pad (for 6-8 seconds) until F or C appears in the display. At this time the display will show the current temperature display mode whether set for F or C. Before proceeding read the notes below.
2. Press either  or  key pad to toggle between **F** (Fahrenheit) or **C** (Celsius) mode choices.
3. To accept the change, wait until the oven control provides the acceptance beep (See Notes below).
4. The display will return to the time of day and the changed temperature will display the next time the oven is set for Bake or Broil.

#### Important notes:

If at any time during the process of changing the temperature display mode you decide not to change the mode, press the  key pad once before the acceptance beep.



The temperature display mode cannot be changed when Bake or Broil is active.


## Setting Oven Controls

### Setting Timer

The timer allows you to track your cooking times without interfering with the cooking process. The timer may be set from 1 minute up to 11 hours and 59 minutes.

#### To set Timer:

1. Press **Timer Set/Off**.
2. Press the  to increase the time in one minute increments. Press and hold the  to increase the time in 10 minute increments. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

**Note:** If the  pad is pressed first, the timer will advance to 11 hours and 59 minutes.



3. When the set time has run out, the timer will sound a 3 second tone and 0:00 will show in the display until **Timer Set/Off** is pressed.

#### Important notes:

The Timer **will not** start or stop the cooking process. It serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. The minute timer can be used alone or when Bake or Broil is active.

If another feature is active when the Timer is running, the minute timer will show in the display. To view information about other active features, press the key pad for that feature.

#### To change the time remaining in Timer:

While the timer is active, press and hold the  or  key pad to increase or decrease the time remaining.








#### To cancel the Timer before the set time has run out:

Press **Timer Set/Off** key pad once.


### Setting Bake

The oven may be programmed to Bake at any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 287°C). The factory preset bake temperature is 350°F (177°C).

#### To set Bake:



1. Press **Bake** key pad.  appears in display.
2. Within 5 seconds, press  or  key pad. The display will show 350°F (177°C). By pressing and holding  or  key pad, the temperature can be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
3. As soon as the  or  key pad is released, the oven will begin preheating to the selected temperature. As a reminder the control will beep when the oven reaches the set baking temperature.

#### Important notes:

To cancel Bake at any time press the  key pad.

**Important:** Dark or dull pans absorb more heat than shiny bakeware resulting in dark or overbrowning of foods. It may be necessary to reduce the oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods. Dark pans are recommended for pies. Shiny pans are recommended for cakes, cookies and muffins.

#### To change oven temperature after Bake has started:

1. Press **Bake** key pad once. Visually check the bake temperature and that it needs to be changed.
2. Press the  or  key pad to increase or decrease the set temperature to the desired new oven temperature.

## Setting Oven Controls

### Broil

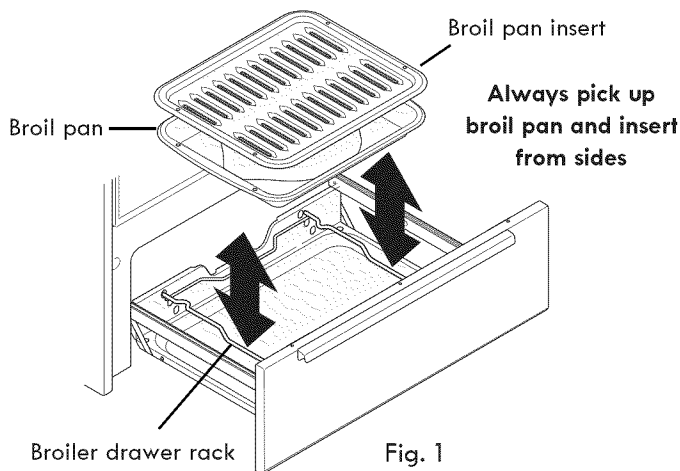
Use the Broil feature to cook meats that require direct exposure to flame heat for optimum browning. Use the broiler drawer and rack along with the broil pan and insert when broiling. The broiler drawer offers 3 different broil rack positions.

**⚠ WARNING** DO NOT use oven or broiler drawer for storage. Items placed in oven or broiler drawer will catch fire.

**⚠ WARNING** Should an oven fire occur, close the door and drawer and turn the oven OFF. If the fire continues, use a fire extinguisher. DO NOT put water or flour on the fire. Flour may be explosive.

**⚠ CAUTION** Always use oven mitts when using the oven or broiler drawer. When cooking, the oven, cooktop, broiler drawer and racks will become very hot which can cause burns.

**⚠ CAUTION** The broil pan and insert allows grease to drain and be kept away from high heat of the broiler. DO NOT use broil pan without insert. DO NOT cover insert with aluminum foil; the exposed grease could ignite.



#### Important notes:

For medium doneness, position the broiler rack close to the oven burner (upper or middle positions). For well-done foods such as chicken, lobster tails or thick cuts of meat, position rack further away from oven burner (lower position).

For optimum browning, close broiler drawer and **preheat broiler 5 minutes** before adding food.

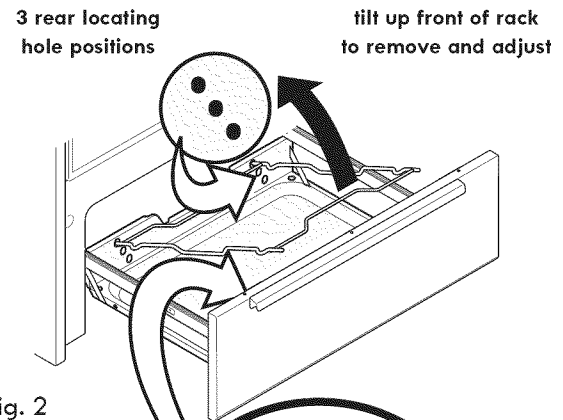


Fig. 2

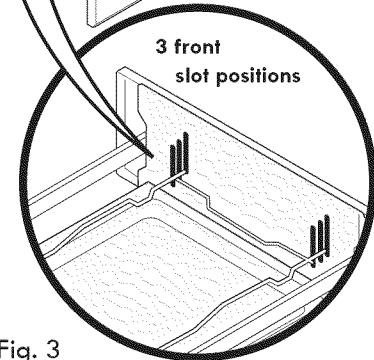





Fig. 3

#### To set broil:



1. Slide broiler drawer out until drawer stops.
2. Remove broiler pan and insert (See Fig. 1).
3. If needed, reposition broiler rack in broiler drawer while the range is still cool. Be sure to read broiler rack position recommendations (See **Notes**).
4. If needed, change broiler rack position by tilting front of rack up & pulling rack completely out from locating holes in rear of broiler drawer (See Fig. 2). Reposition back of rack in one of 3 locating holes and allow front of rack to slide down into the corresponding slots in front of broiler drawer (Fig. 3). Be sure rack is level before broiling.
5. Place insert on broiler pan and place prepared food on insert. Place broiler pan and insert with food into broiler on drawer rack as shown (See Fig. 1). Slide broiler drawer completely into range.
6. Press **Broil** key pad.
7. Press the  or  key pad until the desired broil setting level appears in the display. **nor** is for normal, **hi** for high and **lo** is for low setting. Most foods can be broiled at the **hi** broil setting. Select the **lo** broil setting to avoid excess browning or drying of foods that should be broiled to the well-done stage.
8. Broil on one side until food is browned; turn and broil on other side.
9. When finished broiling or to cancel broil at any time press  key pad.

## Setting Oven Controls




### Adjusting oven temperature

Your appliance has been factory calibrated and tested to ensure an accurate baking temperature. For the first few uses, follow your recipe times and temperature recommendations carefully. If you think the oven is cooking too hot or too cool for your recipe times, you can adjust the control so the oven cooks hotter or cooler than the temperature displayed.

#### To adjust oven temperature:

1. Press & hold the **Bake** key pad and release after the display shows the factory temperature setting of 00. If the oven temperature has been previously adjusted from the factory setting, the latest adjusted value will appear in the display instead.
2. You may increase the oven temperature in 5°F increments with each press of the  key pad. You may also adjust the oven temperature downward in 5°F increments with each press of the  key pad (total adjustment range is +35°F to -35°F).
3. To accept the change, wait until the oven control provides the acceptance beep (See Notes).
4. Once oven temperature adjustment has been accepted by the oven control, the display will return to the time of day.

#### Important notes:

- If at any time during the process of adjusting the oven temperature feature you decide not to make the change, press the  key pad once before the acceptance beep tone.
- The oven temperature adjustment feature cannot be modified if Bake or Broil is active.
- The oven temperature adjustment may be made if your oven control has been set for °C (Celsius) temperature display mode. In this case each press of the  or  key pad will adjust in 1°C increments upward (maximum +18°C) or downward (maximum -18°C), depending on which arrow key pad is pressed.
- **DO NOT USE** oven thermometers such as those found in grocery stores to check the temperature settings inside your oven. These oven thermometers may vary as much as 20 to 40°F from actual temperatures.

### Operating oven light (on some models)

The interior oven light will automatically turn ON when the oven door is opened. Press the oven light switch located on the upper left control panel to turn the interior oven light ON and OFF whenever the oven door is closed.

If your model is equipped with an interior oven light, the light is located at the upper left rear wall of the oven interior. To replace the interior oven light, see the **Care & Cleaning** section for instructions.

## Care & Cleaning

### Cleaning recommendation table

Surface type	Recommendation
Control knobs Painted body parts Painted decorative trim Aluminum, plastic or vinyl trim pieces	For general cleaning, use hot, soapy water and a cloth. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30-60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. <b>Do not</b> use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch. To remove control knobs, turn to OFF position; grasp firmly and pull straight off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both knob and shaft; then push knob into place.
Control panel Control key pad membrane Decorative trim (some models)	Before cleaning the control panel, turn all controls OFF, activate oven lockout (on some models) and if needed remove any knobs from panel. Clean using hot, soapy water and a dishcloth. Be sure to squeeze excess water from dishcloth before wiping control panel; especially when wiping around the controls area. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. When rinsing, use clean water and a dishcloth and be sure to squeeze excess water from dishcloth before wiping the control panel.
Oven interior & door liner Porcelain enamel broil pan and broil pan insert (some models)	<p>Gentle scrubbing with a soapy no-scratch cleaning pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled no-scratch cleaning pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Do not allow food spills with high sugar or acid content (milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface; they may cause a dull spot even after cleaning.</p> <p>The oven interior is porcelain coated and safe to clean with oven cleaners following manufacturer's instructions. After cleaning, remove any oven cleaner or the porcelain may become damaged during future heating. <b>Do not</b> spray oven cleaner on any electrical controls or switches. <b>Do not</b> spray or allow oven cleaner to build up on oven temperature sensing bulb. <b>Do not</b> spray cleaner on oven door trim, door gasket, plastic drawer glides, handles or any exterior surfaces of the range. Clean any soils from oven frame and door liner outside the oven door gasket. Clean with hot, soapy water. <b>Do not</b> clean oven door gasket. Rinse using clean water and a cloth. For additional cleaning information see <b>General cleaning</b> in the Care &amp; Cleaning section.</p>
Oven racks	Remove oven racks from oven cavity before cleaning. Clean by using a mild, abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water, dry and then replace in oven.
Oven door	Use soap & water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. <b>Do not</b> immerse the door in water. <b>Do not</b> spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents. <b>Do not</b> use oven cleaners, cleaning powders or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. <b>Do not</b> clean oven door gasket.
Stainless Steel (on some models)	Only use cleaners and polishes that are specifically manufactured for cleaning stainless steel. Always rub in direction of metal grain to avoid damaging. <b>Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorine.</b> <b>Do not</b> use harsh scrubbing cleaners. Polish with a lint-free cloth. Always be sure to wipe excess cleaner/polish off from the metal surface as bluish stains may occur during future oven heating that cannot be removed. Clean heavier soils with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse and dry using clean water and a cloth.
Cooktop surface Surface burners Burner grates	<b>Do not</b> use spray oven cleaners on the cooktop. See Cleaning the cooktop and burner grates instructions provided in the Care & Cleaning section.

## Care & Cleaning

### General cleaning

**⚠ CAUTION** Ammonia must be rinsed before operating the oven. Provide adequate ventilation.

**⚠ CAUTION** Before manually cleaning any part of the range, be sure all controls are turned OFF and the range is COOL. The range may be hot and can cause burns.

Remove soils using hot, soapy water. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may cause a dull spot even after cleaning. Remove spillovers and heavy soiling as soon as possible. Regular cleaning will reduce the effort required for major cleaning later.

#### Follow these cleaning precautions:

- Allow the oven to cool before cleaning.
- Wear rubber gloves when cleaning the appliance manually.

#### Cleaning porcelain enamel oven and broiler drawer:

The oven interior is porcelain on steel, it is safe to clean using oven cleaners.

#### Adhere to the following precautions when using spray oven cleaners:

- **DO NOT** spray cleaner on the electrical controls or switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.
- **DO NOT** allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensing bulb; it could cause the oven to heat improperly. The bulb is located in the rear of the oven. Carefully wipe the bulb clean after each oven cleaning, being careful not to move the bulb. A change in its position could affect how the oven bakes. Avoid bending the bulb and capillary tube.
- **DO NOT** spray any cleaner on the oven door trim or gasket, broiler drawer glides, handles or any exterior surfaces of the range, plastic or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.

#### To remove heavy soil:

1. Allow a dish of ammonia to sit in the oven overnight or for several hours with the oven door closed. Clean softened dirt spots using hot, soapy water. Rinse well with water and a clean cloth.
2. If soil remains, use a nonabrasive scouring pad or a nonabrasive cleaner. If necessary, use an oven cleaner following manufacturer's instructions. **DO NOT** mix ammonia with other cleaners.
3. Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket and the small area at the front center of the oven bottom. Clean with hot, soapy water. Rinse well using clean water and a cloth.

### Aluminum foil and utensils

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

- **Aluminum foil** - Use of aluminum foil on a hot cooktop can damage the cooktop. Do not use thin aluminum cooking utensils or allow aluminum foil to touch the surface burners under ANY circumstances.
- **Aluminum utensils** - The melting point of aluminum is much lower than that of other metals. Care must be taken when aluminum pots or pans are used on the cooktop. If aluminum pans are allowed to boil dry when using the cooktop, the utensil may be damaged or destroyed.

### Cleaning oven bottom (some models)

The oven bottom is porcelain enamel and on some models may be removed for easier cleaning.

Gentle scouring with a soapy nonabrasive plastic scrubbing pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia.

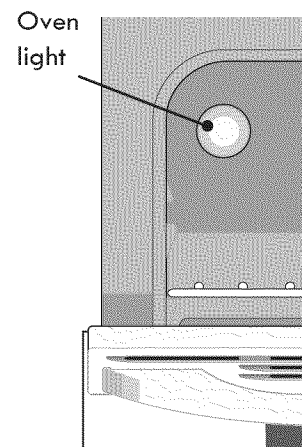
If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled non-abrasive scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth.

**⚠ CAUTION** Ammonia must be rinsed before operating the oven. Provide adequate ventilation.

### Replacing oven light (on some models)

#### To replace the oven light:

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the range.
2. Replace bulb with a new 40 watt appliance bulb.
3. Turn power back on again at the main source (or plug the range back in).
4. The clock will then need to be reset. To reset see "Setting clock".



**⚠ CAUTION** Be sure the range is unplugged and all parts are COOL before replacing oven light. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.



## Care & Cleaning

### Cleaning the cooktop and surface burners

**⚠ CAUTION** To avoid possible burns **DO NOT** attempt any of the cooktop cleaning instructions provided before turning OFF all of the surface burners and allow them to completely cool.

**⚠ CAUTION** Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by an authorized qualified agency.

Routinely clean the cooktop. Wipe with a clean, damp cloth and wipe dry to avoid scratches.

Keeping the surface burner head ports and slots clean will prevent improper ignition and an uneven flame. See the following sections for more instructions.

#### Cleaning recessed and contoured areas of cooktop

If a spill occurs on or in the recessed or contoured areas, blot up spill with an absorbent cloth. Rinse with a clean, damp cloth and wipe dry.

#### Cleaning surface burner grates

- Clean only after the grates are completely cool.
- Use nonabrasive plastic scrubbing pad and mild abrasive cleanser or clean in the dishwasher.
- Food soils containing acids may affect the finish. Clean immediately after the grates are cool.
- Thoroughly dry grates **immediately** following cleaning.

#### Cleaning burner caps

- Remove caps from burner heads after they have cooled.
- Clean heavy soils with a plastic scrubbing pad and absorbent cloth.
- Thoroughly dry burner caps immediately following cleaning including the bottom and inside of cap.
- Do not use abrasive cleaners. They can scratch porcelain.
- Do not clean burner caps in the dishwasher.
- **Do not operate surface burners without burner caps properly in place. Read important notes.**

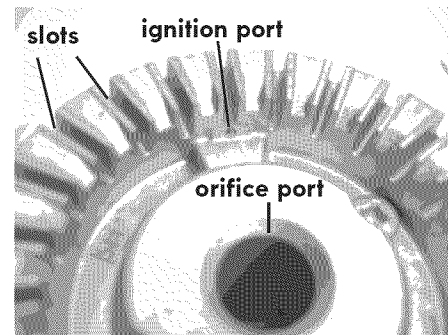


Fig. 1 - Cooktop burner head

#### Cleaning surface burner heads

For proper gas flow it may be necessary to clean the burner head and slots. To clean, first use a clean DAMP cloth to soak up any spills. Remove any food from between the burner slots using a small nonabrasive brush like a toothbrush and afterwards wipe up using a damp cloth. For stubborn soils located in the slots, use a small-gauge wire or needle to clean.

Any spill on or around the electrode must be carefully cleaned. Take care not to hit the electrode with anything hard or it could be damaged.

#### To clean the burner head ignition ports

Each burner head has a small ignition port located as shown. Should you experience ignition problems it may be that this port hole is partially blocked with soil. With the burner head in place, use a small wire gauge needle or the end of a paper clip to clear the ignition port (See Fig. 1; round style shown; oval burner on some models not shown).

#### Important notes:

- The surface burner heads are secured to the cooktop and must be cleaned in place on the cooktop.
- **Always** keep the surface burner caps in place **whenever a surface burner is in use.**
- When replacing the burner caps, be sure the burner caps are **seated firmly on top of the burner heads.**
- For proper flow of gas and ignition of burners **DO NOT** allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas orifice port opening.

## Care & Cleaning

### Removing and replacing lift-off oven door

**⚠ CAUTION** To avoid possible injury when removing or replacing the oven door, follow the instructions below carefully and always hold the oven door with both hands positioned away from the door hinge area.

**⚠ CAUTION** The door is heavy. For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down.

#### To remove oven door:

1. Open oven door completely (horizontal with floor - See Fig. 1).
2. Remove 2 screws located on the inside of the oven door liner (See A Fig. 2).
3. Insert the 2 screws into the door hinge holes located on the side of the hinge arm, one into each hinge (See B Fig. 2).
4. Close oven door until the door stops, (do not force the door to close any further). The placement of these screws should keep door open in about a 45 degree position.
5. Grasp oven door firmly on both sides and slide door up and off hinges at the same angle (See Fig. 3).
6. To clean oven door, follow the instructions provided listed in the cleaning chart under "oven door".

#### To replace oven door:

1. Be sure the hinge arms remain at the 45 degree angle position. Be sure the screws are still locking the hinge arms from moving. If the screws fall out of the hinge holes, the hinge(s) may snap back against the oven frame and could pinch fingers or chip the porcelain finish on the oven front frame.
2. Hold door at the sides near the top while resting the lower front of door on your knee. Insert the door channels at the bottom of door over the door hinges, (See Fig. 3).
3. Allow the door to slide down into the door hinges evenly at the same 45 degree angle. The hinge arms should be inserted into the bottom corners as far as they can go.
4. Open door completely (horizontal with floor) and remove both screws from holes in door hinges.
5. Reinstall the 2 screws into the door liner (See C Fig. 2).
6. If the door is not in alignment with the oven frame, remove door and repeat the above steps.

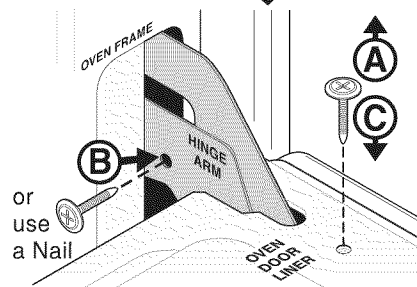
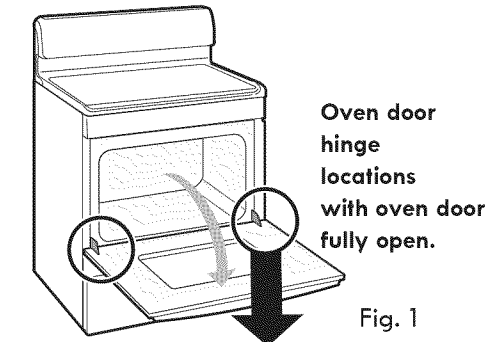


Fig. 2

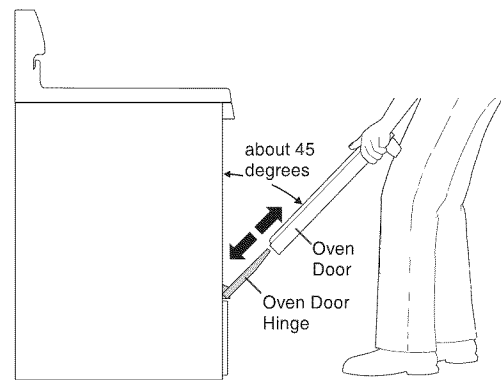


Fig. 3

### Special door care instructions -

**Most oven doors contain glass that can break. Read the following recommendations:**




- Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
- Do not hit the oven door glass (if equipped) with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring or stressing the oven door glass (if equipped) may weaken the door structure causing an increased risk of breakage at a later time.

## Before You Call • Solutions to common problems

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense.

Problem	Solution
Poor baking results.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Many factors affect baking results. Make sure the proper oven rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see <b>Adjusting oven temperature</b> in Setting Oven Controls section.</li></ul>
Entire appliance does not operate.	<ul style="list-style-type: none"><li>• The time of day is not set. The time of day <b>must</b> first be set in order to operate the oven. See <b>Setting the clock</b> in Setting Oven Controls section.</li><li>• Make sure power cord is plugged properly into outlet.</li><li>• Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service outage information.</li><li>• Service wiring is not complete. Call 1-800-4-MY-HOME® for assistance (See back cover).</li></ul>
Oven portion of appliance does not operate.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Be sure regulator gas valve is turned to ON. See installation instructions.* The time of day is not set. The time of day must first be set in order to operate the oven. See <b>Setting clock</b> in Setting Oven Controls section.</li><li>• Be sure the oven controls are set properly for the desired function. See Setting Oven Controls section and review instructions for the desired cooking function in this manual or see "Entire appliance does not operate" in this checklist.</li></ul>
Surface burners do not ignite.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Surface control knob was not completely turned to LITE. Push in &amp; turn the surface control knob to LITE until burner ignites and then turn control knob to desired flame size.</li><li>• Burner ports are clogged. With the burner OFF, use a small-gauge wire or needle to burner head slots and ignition ports. See <b>Cleaning the cooktop and surface burners</b> in the Care &amp; Cleaning section for additional cleaning instructions.</li><li>• Range power cord is disconnected from outlet (electric ignition models only). Be sure power cord is securely plugged into the power outlet.</li><li>• Electrical power outage. Burners may be lit manually. See section on Setting Surface Controls.</li></ul>
Surface burner flame only part way around burner cap.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Burner slots or ports are clogged. With the surface burner OFF, clean ports with a small-gauge wire or needle.</li><li>• Moisture is present after cleaning. Lightly fan the flame and allow burner to operate until flame is full.</li></ul>
Surface burner flame is orange.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dust particles in main gas line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue. In coastal areas, a slightly orange flame is unavoidable due to salt content in air.</li></ul>
Oven light does not work (on some models).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Be sure the oven light is secure in the socket. Also see <b>Replacing oven light</b> in <b>Care &amp; Cleaning</b> section.</li></ul>

## Before You Call • Solutions to common problems

Problem	Solution
Oven smokes excessively during broiling.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Incorrect setting. Follow broil instructions in <b>Setting Oven Controls</b>.</li><li>• Broiler drawer is open. Be sure broiler drawer is closed.</li><li>• Meat too close to broil burner. Reposition the broiler drawer rack to provide proper clearance between the meat &amp; the burner.</li><li>• Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean.</li><li>• Broiler pan and insert wrong side up and grease not draining. Always place insert on the broiler pan with ribs up &amp; slots down to allow grease to drip into pan.</li><li>• Grease built up on drawer surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.</li></ul>
Flames inside oven or smoking from oven vent.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Excessive spillovers in oven. For example this will happen for pie spillovers or large amounts of grease left on the oven bottom. Wipe up excessive spillovers before starting oven. If flames or excessive smoke are present see <b>Broil</b> in Setting Oven Controls section.</li></ul>
Oven control panel beeps & displays any F code error.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oven control has detected a fault or error condition. Press  to clear the error code. Try the Bake or Broil feature again. If the F code error repeats, remove power from appliance, wait 5 minutes and then repower appliance and set clock for the time of day. Try the Bake or Broil feature again. If the fault recurs, press the  key pad to clear. Call 1-800-4-MY-HOME® for assistance (See back cover).</li></ul>
Appliance is not level.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Be sure floor is level, strong &amp; stable enough to adequately support range.</li><li>• If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.</li><li>• Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of appliance until the rack is level.</li><li>• Kitchen cabinet alignment may make range appear not level. Be sure cabinets are square &amp; have sufficient room for appliance clearance.</li></ul>
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible.</li><li>• Carpet interferes with appliance. Provide sufficient space so appliance can be lifted over carpet.</li><li>• Gas line is hard-plumbed. Have a flexible <b>CSA International</b> approved metal appliance connector installed.</li></ul>
Oven control beeps and displays F code error.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oven control has detected a fault or error condition. Press  key pad to clear the error code. Try Bake or Broil function. If the F code error repeats, remove power from appliance, wait 5 minutes and then repower appliance and set clock with the correct time of day. Try Bake or Broil function again. If the fault recurs, press  to clear and call 1-800-4-MY-HOME® for assistance (See back cover).</li></ul>

## Notes

## Notes

# Protection Agreements

# Acuerdos de protección

## 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** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection**.
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual".
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **\$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% 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, or schedule a service appointment online.

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. or Canada call 1-800-4-MY-HOME®.*

## Acuerdos maestros de protección

*Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.*

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo\* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto**. No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección**.
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico**: se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía "sin sorpresas"**: se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto**: en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto**: puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida**: es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un "manual parlante del usuario".
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas**, contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **\$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **10% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

**Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).**

**\* La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

## Servicio de instalación de Sears

*Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, llame al 1-800-4-MY-HOME en los EE.UU. o Canadá.*

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



[www.managemylife.com](http://www.managemylife.com)

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

**1-800-4-MY-HOME<sup>®</sup>** (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

[www.sears.com](http://www.sears.com)      [www.sears.ca](http://www.sears.ca)

## Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, 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)

[www.sears.com](http://www.sears.com)      [www.sears.ca](http://www.sears.ca)

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

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

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

**1-888-SU-HOGAR<sup>®</sup>**

(1-888-784-6427)

[www.sears.com](http://www.sears.com)

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**

(1-800-533-6937)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

The Sears logo, consisting of the word "sears" in a lowercase, serif font.

® Registered Trademark / <sup>TM</sup> Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

® Marca Registrada / <sup>TM</sup> Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países

<sup>MC</sup> Marque de commerce / <sup>MD</sup> Marque déposée de Sears Brands, LLC



Use & Care Guide  
Guía de uso y cuidada  
Guide d'utilisation et d'entretien  
English / Español / Français

Model/Modèle/Modelos: 790.7050\*, 7060\*, 7061\*

# Kenmore®

## Gas Range

### Estufa de gas

### Cuisinière à gaz

\* = color number, código de color, numéro de couleur

P/N 316901021 Rev B

Sears Brands Management Corporation  
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.  
[www.kenmore.com](http://www.kenmore.com)  
[www.sears.com](http://www.sears.com)

Sears Canada Inc.,  
Toronto, Ontario, Canada, M5B 2C3  
[www.sears.ca](http://www.sears.ca)



## Table des matières

Garantie limitée Kenmore .....	2	Réglage de la cuisson au four .....	12
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES .....	3-6	Réglage du gril .....	13
Avant l'utilisation du four .....	7	Ajustement de la température du four .....	14
Avant l'utilisation des commandes des brûleurs de surface .....	8-9	Entretien et nettoyage .....	15-18
Réglage des commandes des brûleurs de surface .....	10	Avant de faire appel au service après-vente - Solutions aux problèmes courants .....	19-20
Fonctions des commandes du four .....	11	Remarques .....	21-22
Réglage des commandes du four .....	11-14	Contrats de protection .....	23
Réglage de l'horloge .....	11	Service Sears .....	Dernière de couverture
Réglage de la minuterie .....	12		

## Garantie limitée Kenmore

Si le produit est installé, utilisé et entretenu selon toutes les instructions fournies et qu'il présente un problème relié à un défaut de fabrication ou à un vice de matériau au cours de l'année suivant la date d'achat, téléphonez au 1-800-4-MY-HOME<sup>MD</sup> pour obtenir une réparation gratuite de l'appareil.

Si cet appareil est utilisé à d'autres fins qu'à des fins domestiques, cette garantie n'est valide que pendant les 90 jours suivant la date d'achat.

**Cette garantie couvre seulement les défauts de fabrication et les vices de matériau. Sears NE COUVRE PAS les frais liés :**

1. Aux fissures de la table de cuisson en vitrocéramique qui ne résultent pas d'un choc thermique.
2. Aux taches et aux égratignures sur la table de cuisson en vitrocéramique qui sont apparues à la suite du non-respect de toutes les instructions fournies avec l'appareil.
3. Aux articles consommables sujets à l'usure normale incluant, mais sans s'y limiter, les filtres, les courroies, les ampoules et les sacs.
4. À la visite d'un réparateur venu expliquer comment installer, utiliser ou entretenir l'appareil.
5. À la visite d'un réparateur venu nettoyer ou entretenir l'appareil.
6. Aux dommages ou aux pannes causés par une installation, une utilisation ou un entretien non conformes aux instructions fournies avec l'appareil.
7. Aux dommages ou aux pannes causés par un accident, un abus, une mauvaise utilisation ou toute utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil a été conçu.
8. Aux dommages ou aux pannes causés par l'utilisation de détergents, de nettoyants, de produits chimiques ou d'accessoires autres que ceux recommandés dans les instructions fournies avec cet appareil.
9. Aux dommages ou aux pannes qui ont été causés par des pièces ou des systèmes ayant fait l'objet de modifications non autorisées.

### Avertissement concernant les garanties implicites; limitations des recours

L'unique recours du client en vertu de cette garantie limitée est la réparation du produit comme décrit précédemment. Les garanties implicites, y compris les garanties de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier, sont limitées à un an ou à la période la plus courte permise par la loi. Sears ne peut être tenue responsable des dommages accessoires ou indirects. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de restriction ou d'exemption sur les dommages accessoires ou indirects, ni de restriction sur les garanties implicites de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables.

Cette garantie est valide seulement si ce produit est utilisé aux États-Unis ou au Canada.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'un État à un autre ou d'une province à une autre.

**Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179, États-Unis**

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

## Enregistrement du produit

Notez ci-dessous la date d'achat, les numéros de modèle et de série de votre produit. Vous trouverez les numéros de modèle et de série inscrite sur la plaque signalétique. **Reportez-vous au bas de cette page** pour connaître l'emplacement du numéro de série.

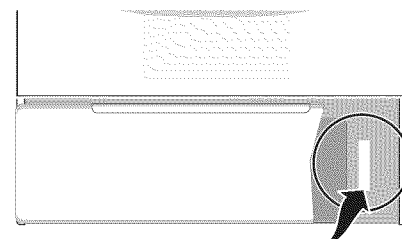
N° de modèle **790.** \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

Conservez le reçu pour vous y reporter ultérieurement.

## Emplacement du numéro de série



Ouvrez le tiroir-gril (certains modèles) ou le tiroir de rangement (certains modèles).

Tous droits réservés. Imprimé aux États-Unis.

## Mesures de sécurité importantes

### Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce guide contient des symboles et des renseignements importants concernant la sécurité. Veuillez porter une attention particulière à ces symboles et respecter toutes les directives.

#### Définitions

**⚠** Voici le symbole d'avertissement concernant la sécurité. Il est utilisé pour vous avertir des risques de blessures potentiels. Respectez toutes les mesures de sécurité qui accompagnent ce symbole afin de prévenir les blessures ou d'éviter la mort.

Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les mesures de sécurité décrites dans ce guide. Les mesures de sécurité présentées dans ce guide sont identifiées par le mot **AVERTISSEMENT** ou **ATTENTION** selon le type de risque.

**⚠ AVERTISSEMENT** - indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

**⚠ ATTENTION** - indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures mineures ou modérées.

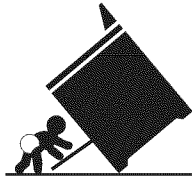
- **Enlevez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- **Installation adéquate :** assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 aux États-Unis ou aux normes CAN/ACG B149.1 et CAN/ACG B149.2 au Canada, et conformément à la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA N° 70 aux États-Unis ou à la norme C22.1 de la CSA, Code canadien de l'électricité, partie 1, au Canada, ainsi qu'aux codes locaux. N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation données dans la documentation fournie avec l'appareil. Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.
- **Entretien par l'utilisateur :** ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise fournie dans ce guide. Afin de réduire les risques de blessures et pour éviter d'endommager l'appareil, toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié.
- **Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, les pieds de mise à niveau, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement, ou toute autre pièce de la cuisinière.**
- Enlevez la porte du four si vous rangez ou mettez au rebut la cuisinière.

**⚠ AVERTISSEMENT** Ne pas suivre à la lettre les directives contenues dans ce guide peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

#### POUR VOTRE SÉCURITÉ :

- Vous ne devez ni entreposer, ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- **QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
  - Ne mettez pas d'appareil en marche.
  - Ne touchez à aucun commutateur électrique; n'utilisez aucun téléphone de votre domicile.
  - En utilisant le téléphone d'un voisin, appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez les directives données par votre fournisseur de gaz.
  - Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien de cet appareil doivent être effectués par un installateur qualifié, un technicien de service ou le fournisseur de gaz.

#### **⚠ AVERTISSEMENT** Risque de basculement

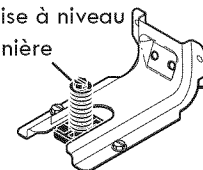


- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.
- Vérifiez que le dispositif anti-renversement a été fixé au plancher ou au mur.

- Assurez-vous d'enclencher le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée sur le plancher ou contre le mur.
- Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.
- Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.



Pied de mise à niveau de la cuisinière



Support anti-renversement

Pour vérifier si le support anti-renversement est correctement installé, attrapez le bord arrière de la cuisinière à deux mains, et essayez doucement de faire basculer la cuisinière vers l'avant. Lorsque le support est correctement installé, la cuisinière ne doit pas basculer vers l'avant.

Reportez-vous aux **instructions d'installation** du support anti-renversement fournies avec la cuisinière pour vous assurer que l'installation est effectuée de façon appropriée.

**Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.**

## Mesures de sécurité importantes

Les rideaux d'air ou les hottes de cuisinières en hauteur, qui projettent de l'air vers la cuisinière en contrebas, ne doivent pas être utilisés avec des cuisinières à gaz, sauf si la hotte et la cuisinière ont été conçues, testées et répertoriées par un laboratoire d'essais indépendant pour pouvoir fonctionner ensemble.

**Pour modèles à allumage électrique seulement : N'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière pendant une panne de courant.** En cas de panne, éteignez toujours la cuisinière. Si la cuisinière n'est pas éteinte et que le courant se rétablit, le four se mettra à fonctionner de nouveau. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

### Avis de sécurité important

En vertu de la loi sur l'eau potable et les produits toxiques « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act », la Californie publie une liste des substances chimiques reconnues par l'État comme pouvant causer le cancer ou perturber les fonctions normales de reproduction. Les fabricants sont tenus d'ajouter des avertissements sur les étiquettes de leurs produits si ces derniers contiennent l'une ou l'autre des substances chimiques figurant sur la liste.

**⚠ AVERTISSEMENT** N'utilisez jamais cet appareil comme radiateur indépendant pour chauffer la pièce. Le non-respect de cette directive peut causer une intoxication par MONOXYDE DE CARBONE.

**⚠ AVERTISSEMENT** NE RECOUVREZ JAMAIS les fentes, les trous ni les passages d'air situés au bas du four et ne recouvrez jamais entièrement une grille avec du papier d'aluminium. Vous bloqueriez la circulation de l'air autour du four, ce qui pourrait entraîner une intoxication par MONOXYDE DE CARBONE. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

**⚠ AVERTISSEMENT** S'APPUYER SUR LA CUISINIÈRE OU S'ASSEOIR SUR SES PORTES OU TIROIRS POURRAIT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET ENDOMMAGER L'APPAREIL. NE LAISSEZ PAS les enfants grimper sur la cuisinière ni jouer autour de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire à faire renverser la cuisinière et ainsi entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.

**⚠ AVERTISSEMENT** Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, près des brûleurs de surface dans le tiroir de rangement, dans le tiroir chauffant ou dans le four intérieur. Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (p. ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la cuisinière ou près de celle-ci.

**⚠ ATTENTION** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires se trouvant au-dessus de la cuisinière ou sur son dossier. En voulant atteindre ces articles, les enfants risqueraient de se blesser gravement.

**⚠ AVERTISSEMENT** NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SEULS : les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.

**⚠ ATTENTION** NE TOUCHEZ PAS AUX BRÛLEURS DE SURFACE, AUX ZONES ENTOURANT LES BRÛLEURS, AUX BRÛLEURS DU FOUR NI À L'INTÉRIEUR DU FOUR. Les brûleurs du four et les brûleurs de surface peuvent être chauds même si aucune flamme n'est visible. Les zones situées près des brûleurs de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables entrer en contact avec elles, à moins qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, les ouvertures de l'évent du four et les zones situées à proximité de ces ouvertures, la porte du four et le hublot.

**⚠ ATTENTION** Portez des vêtements appropriés : ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez cet appareil. Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes ou des flammes nues.

**⚠ ATTENTION** Ne tentez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau ou de la farine : étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou encore avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.

**⚠ ATTENTION** Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, restez près de la cuisinière. La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.

**⚠ ATTENTION** N'utilisez que des maniques sèches : des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques venir en contact avec les éléments chauffants. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais à la place d'une manique.

**⚠ ATTENTION** Ne chauffez pas de contenants fermés : l'augmentation de la pression pourrait faire exploser le contenant et causer des blessures.

## Mesures de sécurité importantes

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

**⚠ AVERTISSEMENT** Utilisez une flamme de dimension appropriée : réglez la flamme de façon à ce qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile. Si vous utilisez des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera à découvert et pourrait enflammer les vêtements qui entrent en contact avec la flamme. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité du brûleur.

- **Connaissez le bouton correspondant à chaque brûleur de surface.** Placez un ustensile contenant de la nourriture sur le brûleur avant de le mettre en marche et éteignez le brûleur avant d'enlever l'ustensile.
- **Tournez toujours le bouton à la position LITE (allumage) pour allumer les brûleurs de surface.** Vérifiez que le brûleur s'est allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.
- **Tournez toujours les ustensiles pour que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'autres brûleurs de surface :** pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres brûleurs de surface.
- **Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages élevés : les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée vide peut fondre.**
- **Ustensiles émaillés :** en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **Si vous faites flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.**

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DU FOUR

**⚠ ATTENTION** Revêtements protecteurs : **N'UTILISEZ PAS de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four.** N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

- **Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant :** tenez-vous sur le côté de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.
- **Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four.** L'orifice de ventilation est situé sous le dossier. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur l'évent du four ou à proximité de ce dernier. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.
- **Installation des grilles de four.** Ne manipulez les grilles du four que lorsque le four est froid. Faites preuve d'une extrême prudence si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants du four lorsque ceux-ci sont chauds. Retirez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille.** La lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur.
- **Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.**

## Mesures de sécurité importantes

### INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES

**⚠ ATTENTION** Avant de nettoyer une partie de votre cuisinière à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont **ÉTEINTES** et que la cuisinière a **REFROIDI**. **La cuisinière peut être encore chaude** et vous pourriez vous brûler.

- **Nettoyez la cuisinière régulièrement pour vous assurer que toutes les pièces sont exemptes de graisse qui pourrait s'enflammer.** Faites particulièrement attention à la zone se trouvant à proximité des brûleurs de surface. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler.
- **Produits de nettoyage et aérosols : suivez toujours les recommandations du fabricant concernant leur utilisation.** N'oubliez pas que les résidus de produits de nettoyage et d'aérosols risquent de s'enflammer et d'entraîner des dommages et/ou des blessures.
- **Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation : ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ni sur son filtre.** Suivez les instructions du fabricant de la hotte pour le nettoyage de cette dernière.

### Instructions de mise à la terre

**⚠ AVERTISSEMENT** Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. **N'UTILISEZ PAS** de rallonge électrique ou de fiche d'adaptation, et **n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.** Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

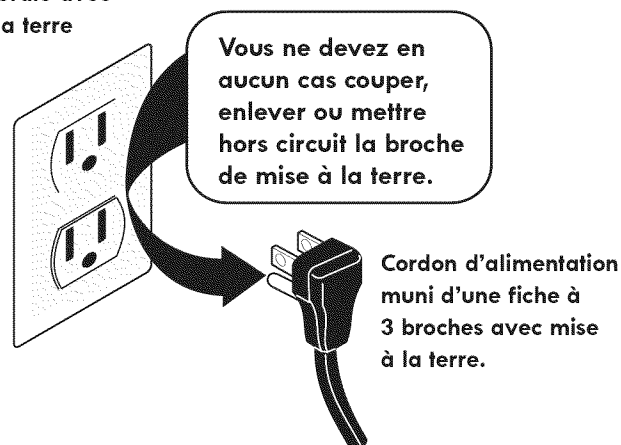
Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. **N'ENLEVEZ PAS** la broche de mise à la terre de cette fiche.

Pour des raisons de sécurité, cette cuisinière doit être correctement mise à la terre. Pour un maximum de sécurité, cette cuisinière doit être correctement mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre.

Si une prise murale à deux alvéoles est la seule prise à votre disposition, il vous revient de demander à un électricien qualifié de la remplacer par une prise murale à trois alvéoles correctement mise à la terre.

Reportez-vous aux INSTRUCTIONS D'INSTALLATION fournies avec cette cuisinière pour trouver les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

### Prise murale avec mise à la terre



### Conversion au GPL

**⚠ AVERTISSEMENT** Pour éviter les blessures ou même la mort causées par un choc électrique, l'installation de la cuisinière doit être effectuée par un installateur ou un électricien qualifié.

**⚠ AVERTISSEMENT** Les ajouts, changements ou conversions requis doivent être faits par un technicien qualifié afin de répondre de façon satisfaisante aux exigences d'utilisation. Cet appareil est conçu pour permettre la conversion au gaz de pétrole liquéfié (GPL).

Si la conversion au gaz de pétrole liquéfié est nécessaire, obtenez de l'aide en communiquant avec **votre marchand de GPL local**. Le nécessaire de conversion au GPL est fourni avec cet appareil. Il est situé sur le panneau inférieur gauche **ARRIÈRE** de l'appareil. Avant l'installation du nécessaire de conversion au GPL, assurez-vous de lire attentivement et de bien comprendre les instructions d'installation. Lors de l'installation, suivez ces instructions à la lettre.

## Avant l'utilisation du four

### Emplacement de l'évent du four

L'évent du four est situé **sous le panneau de commande** (reportez-vous à la figure 1). Lorsque le four fonctionne, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. **Ne bloquez pas l'évent du four.**

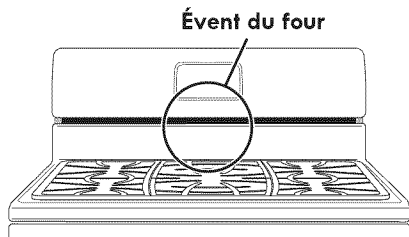


Fig. 1

### Retrait, remise en place et disposition des grilles

**⚠ ATTENTION** Portez toujours des gants isolants lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, ainsi que les grilles du four et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

**Disposition** - Disposez toujours les grilles de four lorsque le four est froid (avant de l'allumer).

**Pour enlever une grille** - Tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle bloque. Soulevez l'avant et sortez la grille.

**Pour remettre la grille en place** - Appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.

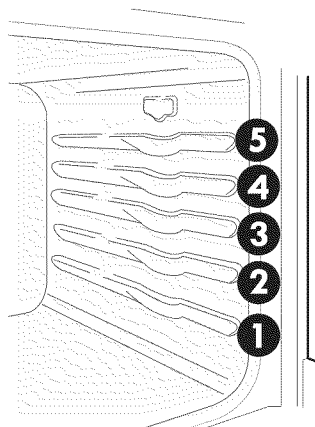


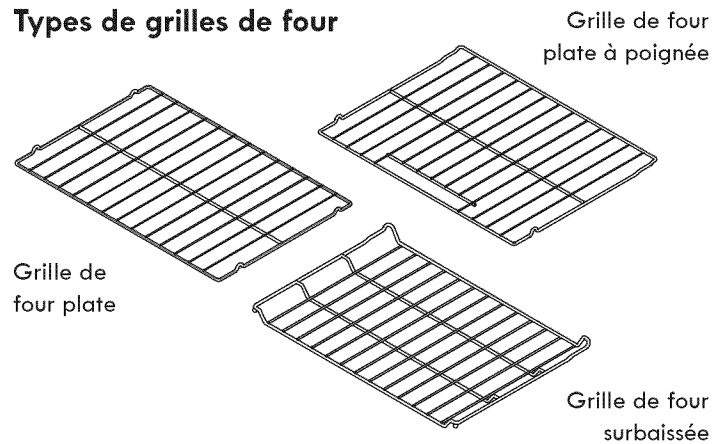
Fig. 2

### Positions recommandées des grilles par type d'aliment :

(Consultez la fig. 2 pour les positions des grilles du four)

Type d'aliments	Position
Biscuits, gâteaux, tartes, petits pains et muffins	2 ou 3
Tartes congelées, gâteau des anges, levure, pain et plats mijotés	1 ou 2
Petites coupes de viande ou de poulet	1 ou 2
Dinde, rôti ou jambon	1
Cuisson au gril	Consultez la section « Gril »

### Types de grilles de four

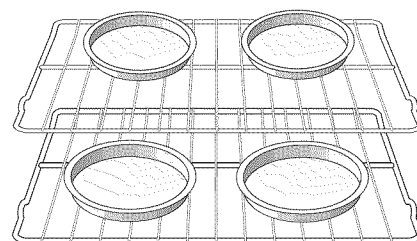


La grille de four plate ou la grille de four plate à poignée (certains modèles) peut être utilisée pour la plupart de vos cuissons.

La grille de four surbaissée (certains modèles) place la base de la grille à la moitié de la hauteur d'une grille de four plate. Cette caractéristique offre plusieurs positions de grilles supplémentaires.

### Circulation d'air dans le four

Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, laissez un espace de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre une circulation d'air adéquate. Assurez-vous également que les ustensiles ne se touchent pas entre eux, qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés ou le fond du four. L'air chaud doit circuler autour des ustensiles pour qu'une chaleur uniforme se répartisse autour des aliments.



## Avant l'utilisation des commandes des brûleurs de surface

### Vérification du positionnement des chapeaux des brûleurs de surface avant d'allumer les brûleurs

**⚠ AVERTISSEMENT** Pour éviter les poussées de flammes ou la création de sous-produits dangereux, **n'utilisez pas** la surface de cuisson si les chapeaux des brûleurs ne sont pas bien installés, ceci afin d'assurer un allumage adéquat et une bonne dimension de la flamme.

Il est **très important** de vérifier que tous les chapeaux et toutes les grilles des brûleurs de surface sont correctement installés et se trouvent au bon endroit **AVANT** d'utiliser l'appareil.

#### Rappelez-vous :

- Laissez **toujours** le chapeau du brûleur de surface en place lorsque le **brûleur est utilisé**.
- Lorsque vous remettez les chapeaux des brûleurs en place, assurez-vous **qu'ils reposent fermement sur les têtes des brûleurs**.
- Pour vous assurer que le débit de gaz des brûleurs et leur allumage sont appropriés, **NE LAISSEZ PAS** de renversements, de nourriture, de produits de nettoyage ni d'autres produits pénétrer dans l'ouverture du porte-gicleur.

Sur les brûleurs **ronds**, la lèvre du chapeau du brûleur (fig. 1) doit s'adapter au gicleur au centre de la tête de brûleur et être de niveau. Reportez-vous aux figures 2 et 3 pour le positionnement correct et incorrect du chapeau du brûleur. Vous pouvez vérifier l'installation en faisant doucement glisser latéralement le chapeau du brûleur (fig. 4) pour vous assurer qu'il est bien centré et bien assis. Lorsque la lèvre du chapeau du brûleur entre en contact avec le centre de la tête du brûleur, vous pourrez entendre un clic. Le chapeau du brûleur **NE DEVRAIT PAS** sortir hors du centre de la tête du brûleur lors du déplacement latéral.

Vérifiez que tous les chapeaux de brûleur **ovales** (certains modèles) sont bien placés sur des têtes de brûleur ovales.

### Installation des grilles de brûleurs

**⚠ ATTENTION** N'utilisez pas les brûleurs de surface sans que les chapeaux et les grilles ne soient correctement en place. S'il y a des pièces manquantes ou que l'installation est inadéquate, cela peut entraîner des renversements et des brûlures ou endommager votre cuisinière et vos ustensiles de cuisson.

Assurez-vous que les grilles de brûleur sont correctement en place sur la surface de cuisson avant d'utiliser les brûleurs de surface. Les grilles ont été conçues de manière à reposer dans la cavité de la surface de cuisson.

Pour installer les grilles de brûleurs, placez les grilles, surface plane vers le bas, et alignez-les dans la cavité de la surface de cuisson. Les grilles doivent s'aligner l'une contre l'autre et contre les rebords de la cavité (fig. 5).

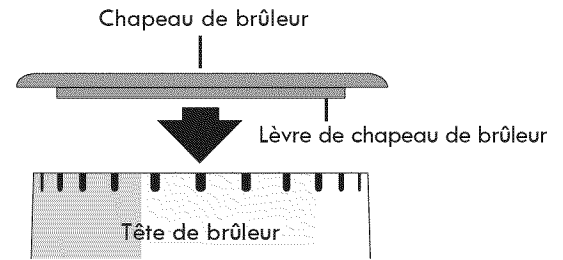
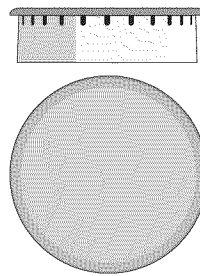
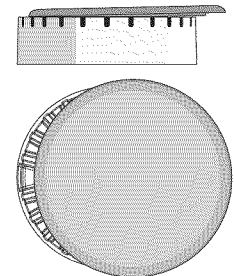


Fig. 1



Bon positionnement du chapeau de brûleur

Fig. 2



Mauvais positionnement du chapeau de brûleur

Fig. 3

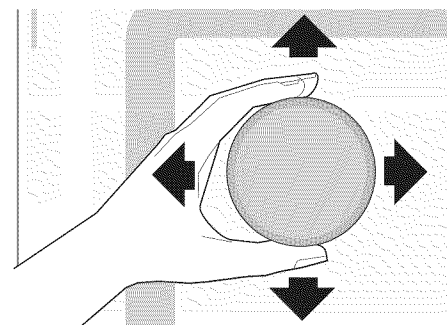


Fig. 4

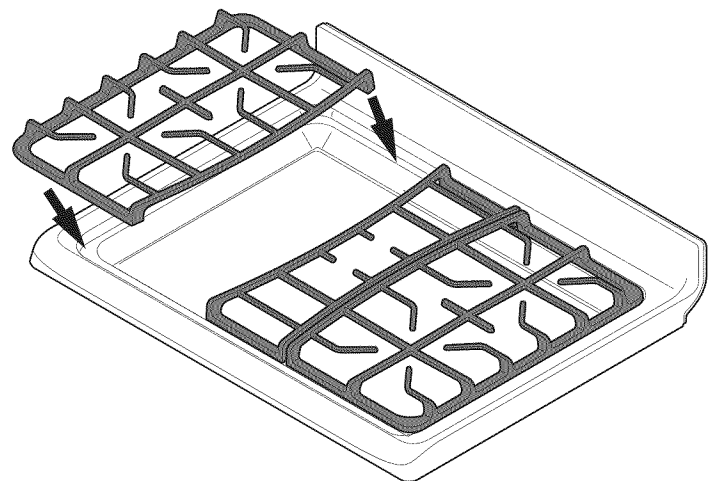


Fig. 5



## Avant l'utilisation des commandes des brûleurs de surface

### Utilisation d'ustensiles appropriés

**ATTENTION** NE PLACEZ PAS d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur la surface de cuisson lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près de la table de cuisson de la cuisinière.

**Important : NE LAISSEZ PAS de papier d'aluminium ou TOUT AUTRE matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la table de cuisson de la cuisinière.** S'ils fondent, ces articles peuvent endommager la table de cuisson.

Pour les meilleurs résultats de cuisson possible, les ustensiles doivent disposer d'un fond plat qui repose à plat sur la grille du brûleur. Avant d'utiliser les ustensiles, vérifiez que leur fond est bien plat en y faisant tourner une règle (fig. 1).

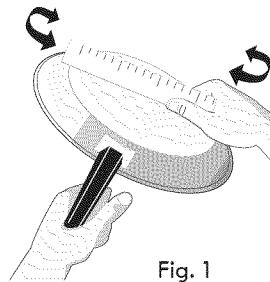


Fig. 1

**Remarque :** La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité et le genre des aliments à cuire influencent le réglage des brûleurs nécessaire pour obtenir la meilleure cuisson.

### Type de matériau des ustensiles

Les matériaux les plus utilisés sont :

**Aluminium** - Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent le faire noircir (les ustensiles d'aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion).

**Cuivre** - Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement.

**Acier inoxydable** - Conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches.

**Fonte** - Conducteur de chaleur lent mais très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte.

**Email vitrifié sur métal** - Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base.

**Verre** - Conducteur de chaleur lent.

### Réglage de la flamme à une dimension appropriée

**ATTENTION** Ne laissez jamais la flamme dépasser du bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute gaspille l'énergie et augmente les risques de brûlure.

La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage. Une flamme bien réglée est transparente, bleue et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Chaque cône de la flamme doit être uniforme et précis. Réglez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune orangé.

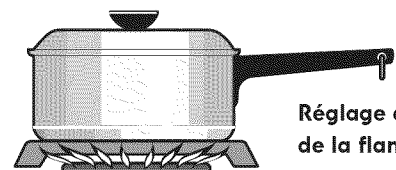
**Pour presque tous les types de cuisson,** commencez par le réglage le plus élevé, puis choisissez un réglage plus faible pour terminer la cuisson. Suivez les recommandations ci-dessous pour déterminer la dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson (fig. 2).

**Pour la cuisson à grande friture,** servez-vous d'un thermomètre et réglez le bouton de commande du brûleur en conséquence. Si l'huile est trop froide, les aliments l'absorberont et seront gras. Si l'huile est trop chaude, la nourriture rissolera si rapidement que le centre ne cuira pas. N'essayez pas de cuire à grande friture une trop grande quantité d'aliments à la fois. Ils risquent de ne pas rissoler ou de ne pas cuire correctement.

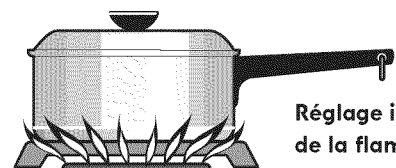
Dimension de la flamme*	Type de cuisson
Flamme haute	Pour commencer la majorité des recettes, amener l'eau à ébullition, cuire à feu vif dans une poêle.
Flamme moyenne	Pour maintenir une ébullition lente, épaissir les sauces, cuire à la vapeur.
Flamme basse	Sert à faire mijoter, à pocher et à poursuivre la cuisson.

Fig. 2

\*Ces réglages sont basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium ou en métal de poids moyen avec couvercle. Ces réglages peuvent varier selon le type de casseroles.



Réglage adéquat de la flamme



Réglage incorrect de la flamme

# Réglage des commandes des brûleurs de surface

## Réglage des brûleurs de surface

Votre cuisinière à gaz peut être munie de brûleurs de surface de différentes tailles. La capacité du brûleur à chauffer les aliments plus rapidement et en plus grands volumes est proportionnelle à sa taille. Choisissez toujours l'ustensile qui convient le mieux à la quantité et au type d'aliment à préparer.

Le petit brûleur de **MIJOTAGE** (certains modèles) est idéal pour le mijotage des sauces délicates, etc.

Les brûleurs de dimensions **standards** peuvent être utilisés pour la plupart des types de cuisson. Certains modèles sont munis d'un brûleur central.

Les grands brûleurs **PUISSANTS** (certains modèles) ou **TURBO BOIL** (certains modèles) sont recommandés pour le chauffage de grandes quantités de liquides et la préparation de grandes quantités de nourriture.

### Pour régler les brûleurs de surface :

1. Placez l'ustensile au centre de la grille du brûleur de surface. Assurez-vous que l'ustensile est bien stable sur la grille du brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur de surface désiré et tournez-le vers la gauche pour le dégager de la position **OFF** (arrêt; fig. 1).
3. Relâchez le bouton et tournez-le à la position **LITE** (allumage). Vérifiez si le brûleur est allumé.
4. Une fois le brûleur allumé, enfoncez le bouton de commande et tournez-le vers la gauche pour ajuster la dimension de la flamme. Servez-vous des marques du bouton de commande et réglez la flamme au besoin.

### Remarques importantes :

- **NE FAITES PAS CUIRE** d'aliments lorsque le bouton de commande du brûleur est laissé à la position **LITE** (allumage). L'allumeur électronique continue de produire une étincelle si le bouton de commande est laissé à cette position.
- Lorsque vous placez le bouton de commande de l'un des brûleurs en position **LITE** (allumage), tous les allumeurs électroniques produisent une étincelle en même temps. Cependant, seul le brûleur de surface qui a été réglé s'allume.
- **NE PLACEZ JAMAIS** un ustensile de cuisson sur deux surfaces de cuisson en même temps. Cela peut entraîner une cuisson non uniforme.
- En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent s'allumer à la main. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs de surface. Pour allumer un brûleur manuellement, tenez une allumette allumée au-dessus de la tête du brûleur, puis tournez lentement la commande sur **LITE** (allumage). Après l'allumage du brûleur, enfoncez et tournez le bouton pour l'amener à la position désirée.



Fig. 1

**ATTENTION** Ne placez pas d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur la surface de cuisson lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près de la table de cuisson de la cuisinière.

**ATTENTION** Ne laissez pas le papier d'aluminium, ou TOUT AUTRE matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la table de cuisson de la cuisinière. S'ils fondent, ces articles peuvent endommager la surface de cuisson de façon permanente.

### Mise en conserve

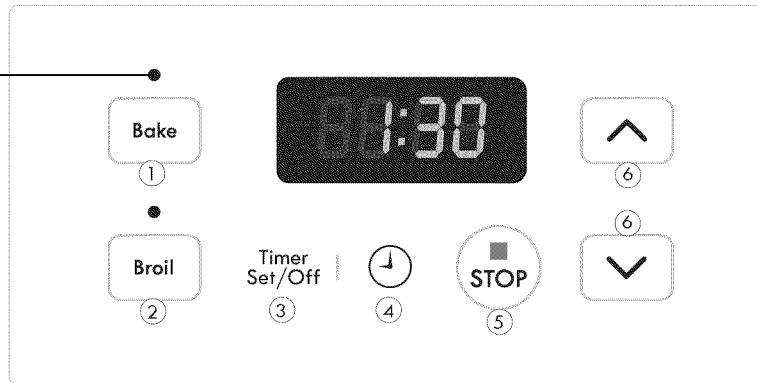
Lisez et respectez les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve à l'aide de votre électroménager. Informez-vous sur le site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) en vous assurant de lire toutes les informations disponibles et de suivre les recommandations qu'on y trouve pour la mise en conserve.

- N'utilisez que des marmites à fond plat de qualité pour la mise en conserve. Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de la marmite.
- N'utilisez qu'une marmite au fond parfaitement plat.
- Assurez-vous que le diamètre de la marmite ne dépasse pas de plus de 2,5 cm (1 po) les cercles incrustés délimitant l'élément de surface ou le brûleur.
- Utilisez l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Lorsque vous commencez à faire bouillir de l'eau, utilisez d'abord le réglage de température le plus élevé. Une fois l'eau à ébullition, réduisez la chaleur au réglage le plus bas pour maintenir l'ébullition.

## Fonctions des commandes du four

Pour utiliser votre four de façon optimale, familiarisez-vous avec les différentes caractéristiques et fonctions des touches décrites ci-dessous.

Voyants de fonction : ces voyants s'allument lorsqu'une fonction est activée.



### Touches de commande du four

1. **BAKE** (cuisson au four) : sert à sélectionner diverses fonctions de cuisson au four.
2. **BROIL** (gril) : sert à sélectionner diverses fonctions de cuisson au gril.
3. **TIMER SET/OFF** (minuterie marche/arrêt) : sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie. Cette fonction sert aussi à régler la fonction de cuisson au four continue.
4. **Horloge** : sert à régler l'heure.
5. **STOP** (arrêt) : utilisez cette fonction pour annuler toute fonction du four en cours d'utilisation, sauf l'horloge et la minuterie.
6. **Flèches vers le haut et vers le bas** : utilisez ces touches avec les touches de fonction pour valider les réglages et modifier la température et le temps de cuisson.




## Réglage des commandes du four

### Réglage de l'horloge

Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois ou s'il y a eu interruption de l'alimentation, « 12:00 » clignote sur l'affichage.

Vous devez régler l'horloge à la bonne heure avant d'utiliser l'électroménager.



#### Pour régler l'horloge

1. Appuyez sur  une fois (ne maintenez pas la touche enfoncée).
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur la touche  ou  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'heure juste s'affiche, puis relâchez-la.
3. L'horloge doit afficher la bonne heure.


### Modification du mode d'affichage de la température du four (°F ou °C)

Le régulateur électronique du four est réglé pour afficher la température en °F (Fahrenheit) lorsqu'il quitte l'usine. L'affichage peut être configuré pour afficher les températures en Fahrenheit ou en Celsius.

### Pour changer le mode d'affichage de la température de °F à °C (Celsius) ou de °C à °F (Fahrenheit) :

1. Appuyez sur la touche **BROIL** (gril) et maintenez-la enfoncée pendant 6 à 8 secondes jusqu'à ce que « F » ou « C » s'affiche. À ce moment, l'afficheur indiquera le mode d'affichage actuel, qu'il soit réglé en °F ou en °C. Avant de continuer, lisez les remarques ci-dessous.
2. Appuyez sur la touche  ou  pour alterner entre **F** (Fahrenheit) ou **C** (Celsius).
3. Pour accepter la modification, attendez que la commande du four émette le bip d'acceptation (voir Remarques ci-dessous).
4. L'affichage réaffichera l'heure du jour et le mode d'affichage de la température sera modifié la prochaine fois que le four sera réglé pour la cuisson ou le gril.

#### Remarques importantes :

Si vous changez d'avis au cours du processus de modification du mode d'affichage de la température, appuyez une fois sur la touche  avant le bip d'acceptation.




Le mode d'affichage de la température ne peut être modifié lorsque le mode de cuisson ou de gril est activé.

## Réglage des commandes du four

### Réglage de la minuterie

La minuterie vous permet d'effectuer le suivi de votre temps de cuisson sans nuire au processus de cuisson. La minuterie peut être réglée pour toute durée située entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.

#### Pour régler la minuterie :



1. Appuyez sur la touche **TIMER SET/OFF** (minuterie marche/arrêt).
  2. Appuyez sur  pour faire avancer l'heure par intervalles d'une minute. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pour faire avancer l'heure par intervalles de 10 minutes. La minuterie peut être réglée pour toute durée située entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.
- Remarque :** Si vous appuyez d'abord sur la touche , la minuterie indiquera 11 heures et 59 minutes.
3. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, la minuterie sonne pendant 3 secondes. « 0:00 » s'affiche jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **TIMER SET/OFF** (minuterie marche/arrêt).

#### Remarques importantes :

La minuterie **ne fait pas** démarrer ni arrêter la cuisson. Elle sert de minuterie additionnelle dans la cuisine et émet un signal sonore lorsque la durée programmée s'est écoulée. La minuterie peut être utilisée de façon indépendante ou lorsque les fonctions de cuisson ou de gril sont utilisées.

Si une autre fonction est activée lorsque la minuterie est utilisée, cette dernière s'affiche. Pour avoir accès aux informations concernant les autres fonctions, appuyez sur la touche de celles-ci.

#### Pour changer le temps restant à la minuterie :

Lorsque la minuterie fonctionne, maintenez la touche  ou  appuyée pour augmenter ou réduire le temps restant.







#### Pour annuler la minuterie avant que la durée programmée ne soit écoulée :

Appuyez une fois sur la touche **TIMER SET/OFF** (minuterie marche/arrêt).

### Réglage de la cuisson au four

Le four peut être programmé pour la cuisson à une température de 77 °C à 288 °C (170 °F à 550 °F). La température par défaut pré-réglée en usine est 177 °C (350 °F).

#### Pour régler la cuisson au four :

1. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson au four).  
« — — — » s'affiche.
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur  ou .  
« 350 » °F (177 °C) s'affiche. En appuyant sur la touche  ou  et en la maintenant enfoncée, la température peut alors être ajustée par intervalles de 5 °F (1 °C si le régulateur affiche la température en Celsius).
3. Dès que vous relâchez la touche  ou , le four se met à préchauffer pour atteindre la température sélectionnée. La commande du four émet un signal sonore pour vous avertir que le four a atteint la température de cuisson.



#### Remarques importantes :

Pour arrêter la cuisson à tout moment, appuyez sur la

touche .

**Important :** Les casseroles à fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles à fini brillant, ce qui peut noircir ou brunir excessivement les aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les casseroles au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.

#### Pour changer la température du four une fois la cuisson commencée :

1. Appuyez une fois sur la touche **BAKE** (cuisson au four). Vérifiez la température de cuisson affichée pour voir si elle doit être changée.
2. Appuyez sur la touche  ou  pour augmenter ou réduire la température à la celle désirée.

# Réglage des commandes du four

## Gril

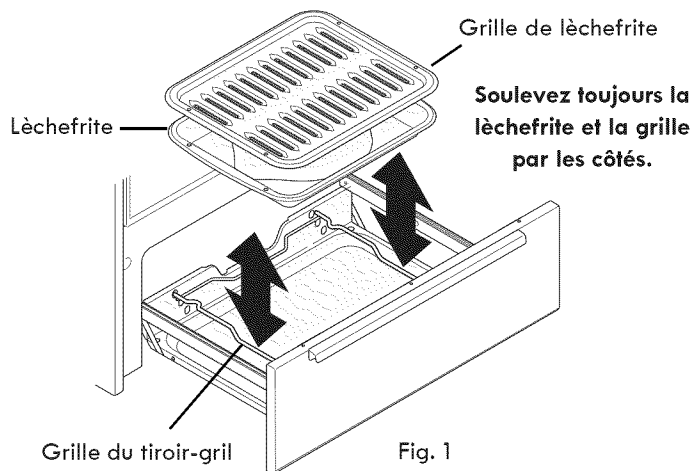
Utilisez le mode de cuisson au gril pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à une source de chaleur intense et pour obtenir de bons résultats de brunissage. Utilisez le tiroir-gril et la grille en combinaison avec la lèchefrite et la grille de cette dernière lorsque vous optez pour la cuisson au gril. La grille du tiroir-gril peut être placée à trois différentes positions.

**⚠ AVERTISSEMENT** N'UTILISEZ PAS le four ou le tiroir-gril pour y ranger des articles. Les articles qui y seraient placés pourraient prendre feu.

**⚠ AVERTISSEMENT** Si un feu se produit dans le four, fermez la porte et le tiroir, puis éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, servez-vous d'un extincteur. **NE JETEZ PAS** d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut être explosive.

**⚠ ATTENTION** Portez toujours des gants isolants lorsque vous utilisez le four ou le tiroir-gril. Lorsque la cuisinière est en marche, le four, la surface de cuisson, le tiroir-gril et les grilles deviendront très chaudes, ce qui pourrait causer des brûlures.

**⚠ ATTENTION** La lèchefrite et la grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans sa grille. **NE COUVREZ PAS** la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.



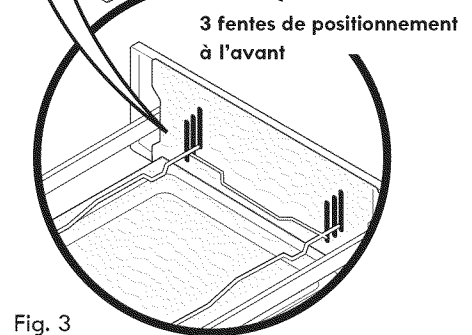
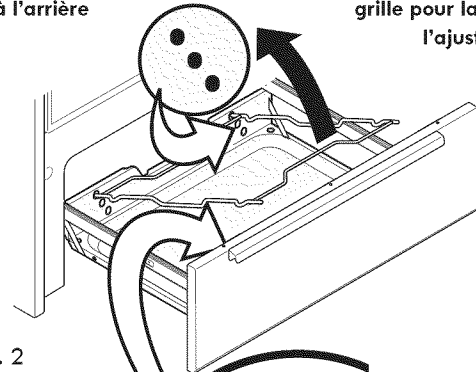
### Remarques importantes :

Pour une cuisson médium, placez la grille du gril prêt du brûleur de four (position centrale ou supérieure). Pour des aliments bien cuits, comme du poulet, des queues de langoustes ou des tranches épaisses de viande, placez la grille le plus loin possible du brûleur (position inférieure).

Pour des résultats de brunissage optimaux, fermez le tiroir-gril et préchauffez-le pendant 5 minutes **avant d'y mettre les aliments**.

3 trous de positionnement à l'arrière

Soulevez l'avant de la grille pour la retirer ou l'ajuster.



### Pour programmer la cuisson au gril :



1. Tirez sur le tiroir-gril jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Enlevez la lèchefrite et sa grille (fig. 1).
3. Au besoin, repositionnez la grille du tiroir-gril lorsque la cuisinière est froide. Assurez-vous de lire les recommandations sur les positions de la grille du gril (voir les **Remarques**).
4. Au besoin, changez la position de la grille du gril en la soulevant par l'avant et en la tirant pour la sortir complètement des trous de positionnement situés à l'arrière du tiroir-gril (voir fig. 2). Replacez l'arrière de la grille dans l'un des trois trous de positionnement et laissez l'avant de la grille coulisser en place dans les fentes correspondantes à l'avant du tiroir-gril (fig. 3). Assurez-vous que la grille est de niveau avant d'utiliser la cuisson au gril.
5. Placez la grille de la lèchefrite à l'intérieur de cette dernière et déposez-y les aliments préparés. Placez la lèchefrite contenant les aliments sur la grille du tiroir-gril, tel qu'illustré (voir fig. 1). Refermez complètement le tiroir-gril.
6. Appuyez sur la touche **BROIL** (gril).
7. Appuyez sur la touche **▲** ou **▼** jusqu'à ce que le réglage du gril souhaité s'affiche. **nor** s'affiche pour un réglage normal, **hi** pour élevé et **lo** pour bas. La plupart des aliments peuvent être passés sous le gril au réglage élevé **HI**. Choisissez le réglage **LO** (bas) du gril afin d'éviter de trop brunir ou d'assécher les aliments qui doivent être bien cuits.
8. Passez la viande au gril sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse. Retournez-la et faites-la griller de l'autre côté.
9. Lorsque la cuisson au gril est terminée ou pour arrêter le gril à tout moment, appuyez sur la touche **STOP**.

## Réglage des commandes du four




### Ajustement de la température du four

Votre four a été réglé et testé en usine de façon à fournir une température de cuisson précise. Au cours des premières utilisations, suivez attentivement les durées et les températures recommandées dans vos recettes. Si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez pour les durées indiquées dans vos recettes, vous pouvez ajuster le régulateur pour que le four chauffe plus ou moins que la température indiquée.

#### Pour ajuster la température du four :

1. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson au four) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'afficheur clignote pendant qu'il affiche la température 00 réglée à l'usine. Si la température du four a déjà été ajustée par rapport à celle réglée à l'usine, ce sera plutôt la valeur de cet ajustement de température qui s'affichera dans l'afficheur.
2. Vous pouvez faire augmenter la température par intervalles de 5 °F (1 °C) à chaque fois que vous appuyez sur la touche . Vous pouvez également faire diminuer la température par intervalles de 5 °F (1 °C) à chaque fois que vous appuyez sur la touche  (la plage totale de réglage varie de 35 °F à -35 °F/19 °C à -19 °C).
3. Pour accepter la modification, attendez que la commande du four émette le bip d'acceptation (reportez-vous aux remarques).
4. Le réglage de la température a été accepté par les commandes du four et l'afficheur revient au mode d'affichage de l'heure.

#### Remarques importantes :

- Si vous changez d'avis au cours du processus de réglage de la température du four, appuyez une fois sur la touche  avant le bip d'acceptation.
- La fonction de réglage de la température ne peut être modifiée si la fonction de cuisson ou de gril est activée.
- Vous pouvez également procéder à un tel réglage lorsque la température de votre four est réglée pour fonctionner en degrés Celsius (°C). Dans ce cas, vous pouvez faire augmenter ou diminuer la température par intervalles de 1 °C en appuyant sur la touche  (maximum +18 °C) ou sur la touche  (maximum -18 °C).
- **N'UTILISEZ PAS** de thermomètre, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier le réglage de la température intérieure de votre four. Ces thermomètres de four peuvent indiquer des températures qui varient de 11 à 22 °C (20 à 40 °F) par rapport aux températures réelles.

### Utilisation de l'éclairage du four (certains modèles)

Sur certains modèles, l'éclairage du four S'ALLUME automatiquement à l'ouverture de la porte. Appuyez sur l'interrupteur de la lampe du four situé sur le panneau de contrôle supérieur gauche pour ALLUMER et ÉTEINDRE la lampe interne du four en tout temps, lorsque la porte est fermée.

Si votre modèle est muni d'une lampe de four intérieure, cette dernière sera située en haut à gauche, sur la paroi arrière du four. Pour plus de renseignements sur le remplacement de l'ampoule de la lampe de four intérieure, consultez la section « **Entretien et nettoyage** ».

## Entretien et nettoyage

### Recommandations de nettoyage

Type de surface	Recommandation
<b>Boutons de commande</b> <b>Pièces peintes</b> <b>Garniture décorative peinte</b> <b>Garnitures en aluminium, en plastique ou en vinyle</b>	Pour un nettoyage général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Pour les taches rebelles et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. <b>N'utilisez aucun</b> produit abrasif sur ces surfaces, au risque de les rayer. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position OFF (arrêt); tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons en place.
<b>Tableau de commande</b> <b>Membrane du clavier de commande</b> <b>Garniture décorative</b> (certains modèles)	Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes à l'ARRÊT, activez le verrouillage du four (certains modèles) et enlevez les boutons du panneau au besoin. Nettoyez avec un chiffon et de l'eau savonneuse chaude. Essorez bien le chiffon à vaisselle avant d'essuyer le tableau de commande, surtout autour de la zone des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Rincez à l'eau claire en utilisant un chiffon, et assurez-vous d'essorer l'excédent d'eau du chiffon avant d'essuyer le tableau de commande.
<b>Intérieur du four et revêtement de porte</b> <b>Lèchefrite et grille en émail vitrifié</b> (certains modèles)	<p>En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif, imbibé d'eau savonneuse, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque et ce, pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer non abrasif, imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de produire des taches ternes, même après le nettoyage.</p> <p>L'intérieur du four est revêtu d'émail vitrifié que vous pouvez nettoyer à l'aide de produits de nettoyage pour four, en suivant les instructions du fabricant. Après le nettoyage, enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lors des prochaines utilisations de l'appareil. <b>Ne pulvérisez pas</b> de produits nettoyants sur les commandes électriques. <b>Ne pulvérisez pas</b> de produit nettoyant sur la sonde de température et ne permettez pas qu'une couche de produit nettoyant se forme sur celle-ci. <b>Ne pulvérisez pas</b> de produits nettoyants sur le joint et la garniture de la porte, les glissières, les poignées et les surfaces extérieures de la cuisinière. Nettoyez le cadre de la porte ainsi que le revêtement de la porte autour du joint de la porte. Nettoyez à l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon. Pour obtenir plus d'information sur le nettoyage, reportez-vous à la partie <b>Nettoyage général</b> de la section « Entretien et nettoyage ». <b>Ne pas</b> nettoyer le joint de la porte du four.</p>
<b>Grilles du four</b>	Retirez les grilles de la cavité du four avant de les nettoyer. Ensuite, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les, puis remettez-les dans le four.
<b>Porte du four</b>	Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la fenêtre externe de la porte du four. <b>Ne trempez pas</b> la porte dans l'eau. <b>Ne laissez pas</b> d'eau ni de nettoyant pour vitres entrer dans les événements de la porte. <b>N'utilisez pas</b> de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. <b>Ne pas</b> nettoyer le joint de la porte du four.
<b>Acier inoxydable</b> (certains modèles)	Utilisez seulement des nettoyants et des produits à polir qui sont spécialement conçus pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Frottez toujours dans le sens du grain du métal pour éviter de l'endommager. <b>N'utilisez pas de produit de nettoyage à concentration élevée en chlore ou en chlorure. N'utilisez pas</b> de produit de récurage trop puissant. Procédez au polissage avec un chiffon non pelucheux. Assurez-vous d'essuyer l'excès de produit nettoyant/à polir de la surface métallique pour éviter la formation de taches bleuâtres qui ne pourront être enlevées lors du chauffage du four. Nettoyez les taches tenaces avec un chiffon et de l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon et d'eau propre.
<b>Surface de la table de cuisson</b> <b>Brûleurs de surface</b> <b>Grilles de brûleur</b>	<b>N'utilisez pas</b> de produit de nettoyage de four à pulvérisation sur la table de cuisson. Consultez les instructions de nettoyage de la table de cuisson et des grilles de brûleur dans la section Entretien et nettoyage.

## Entretien et nettoyage

### Nettoyage général

**⚠ ATTENTION** L'ammoniaque doit être rincée avant de vous servir du four. Aérez bien.

**⚠ ATTENTION** Avant de nettoyer une partie de votre cuisinière à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont ÉTEINTES et que la cuisinière a REFROIDI. La cuisinière peut être encore chaude et vous pourriez vous brûler.

Enlevez la saleté à l'aide d'eau savonneuse chaude. Ne laissez pas les renversements à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruit ou intérieur de tarte) sur la surface au risque de causer des taches ternes, même après nettoyage. Nettoyez rapidement les débordements et la saleté épaisse. Le nettoyage régulier réduit les efforts requis par d'éventuels grands nettoyages.

#### Suivez les précautions de nettoyage suivantes :

- Laissez le four refroidir avant de le nettoyer.
- Portez des gants en caoutchouc pour nettoyer le four à la main.

#### Nettoyage du four en émail vitrifié et du tiroir-gril :

L'intérieur du four est constitué d'acier revêtu d'émail vitrifié que vous pouvez nettoyer à l'aide de produits de nettoyage pour four.

#### Suivez les précautions suivantes lors de l'utilisation de produits de nettoyage pour four :

- **NE PULVÉRISEZ PAS** de produits nettoyants sur les commandes électriques au risque de produire un court-circuit avec possibilité d'étincelles ou de feu.
- **ÉVITEZ** qu'une couche de produits nettoyants ne se forme sur la sonde de température, car cela pourrait nuire au fonctionnement du four. L'ampoule est située à l'arrière du four. Essuyez la sonde après chaque nettoyage du four en faisant attention de ne pas la déplacer. Un changement de position pourrait modifier le fonctionnement du four. Évitez de cintrer la sonde et le tube capillaire.
- **NE PULVÉRISEZ PAS** de produits nettoyants sur le joint et la garniture de la porte, les glissières, les poignées, les surfaces extérieures de la cuisinière, les surfaces en plastique ou peintes. Les produits nettoyants peuvent endommager ces surfaces.

#### Nettoyage de la saleté excessive :

1. Laissez un plat d'ammoniaque dans le four pendant la nuit ou pendant plusieurs heures, porte de four fermée. Nettoyez les taches ramollies à l'aide d'eau chaude savonneuse. Rincez bien à l'eau avec un chiffon propre.
2. S'il reste encore de la saleté, enlevez-la à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif, imbibé de savon ou d'un produit de nettoyage. Au besoin, utilisez un produit de nettoyage du commerce, en suivant les instructions du fabricant. **NE MÉLANGEZ PAS** l'ammoniaque avec d'autres produits de nettoyage.
3. Nettoyez la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Nettoyez à l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'aide d'un chiffon et d'eau propre.

### Papier d'aluminium et ustensiles

**⚠ AVERTISSEMENT** NE RECOUVREZ JAMAIS les fentes, les trous ni les passages d'air situés au bas du four et ne recouvrez jamais entièrement une grille avec du papier d'aluminium. Vous bloqueriez la circulation de l'air autour du four, ce qui pourrait entraîner une intoxication par MONOXYDE DE CARBONE. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

- **Papier d'aluminium** : L'utilisation du papier d'aluminium sur une table de cuisson chaude peut endommager celle-ci. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium mince et ne laissez EN AUCUN CAS du papier d'aluminium toucher les brûleurs de surface.
- **Ustensiles en aluminium** : Le point de fusion de l'aluminium est de beaucoup inférieur à celui des autres métaux. Usez de prudence lorsque vous utilisez des casseroles et des ustensiles en aluminium sur la table de cuisson. Si vous laissez les casseroles en aluminium chauffer sans liquide sur la table de cuisson, elles pourraient être endommagées ou détruites.

#### Nettoyage de la sole du four (certains modèles)

Sur certains modèles, il est possible d'enlever la plaque de sole en émail vitrifié pour en faciliter le nettoyage.

Pour enlever la plupart des taches, frottez doucement avec un tampon à récurer en plastique non abrasif et savonneux. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque.

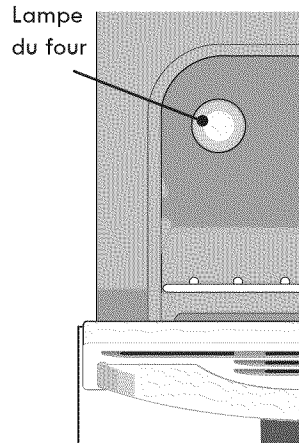
Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer anti-rayures savonneux. Rincez et séchez avec un chiffon propre.

**⚠ ATTENTION** L'ammoniaque doit être rincée avant de vous servir du four. Aérez bien.

#### Remplacement de la lampe du four (certains modèles)

##### Pour remplacer l'ampoule du four :

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez la cuisinière.
2. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule de 40 W pour électroménagers.
3. Rétablissez le courant (ou rebranchez la cuisinière).
4. L'horloge doit alors être remise à l'heure. Pour ce faire, consultez la section « Réglage de l'horloge ».



**⚠ ATTENTION** Assurez-vous que la cuisinière est débranchée et que toutes les pièces sont FROIDES avant de remplacer l'ampoule du four. Portez un gant en cuir pour vous protéger contre le bris éventuel du verre.



## Entretien et nettoyage

### Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface

**⚠ ATTENTION** Pour éviter les brûlures, **N'ESSAYEZ PAS** de suivre l'une ou l'autre des instructions de nettoyage de la table de cuisson avant d'éteindre tous les brûleurs de surface et de les avoir laissés refroidir.

**⚠ ATTENTION** Les ajouts, changements ou conversions requis doivent être faits par un technicien autorisé et qualifié afin de répondre de façon satisfaisante aux exigences d'utilisation.

Nettoyez la table de cuisson régulièrement. Essuyez-la avec un linge propre et humide, puis séchez-la pour éviter les égratignures.

Les gicleurs et les fentes doivent être propres pour empêcher un mauvais allumage et une flamme inégale. Veuillez vous reporter aux sections suivantes pour plus de détails.

#### Nettoyage des zones encastrées et concaves de la table de cuisson

Vous pouvez nettoyer les renversements sur les zones encastrées ou concaves en les épongeant avec un linge absorbant. Rincez avec un chiffon propre et humide, puis séchez.

#### Nettoyage des grilles de brûleur de surface

- Nettoyez seulement les grilles lorsqu'elles sont complètement froides.
- Utilisez un tampon à récurer non abrasif en plastique et un produit de nettoyage légèrement abrasif, ou nettoyez-les au lave-vaisselle.
- Les résidus d'aliments acides peuvent endommager le fini des grilles. Nettoyez-les immédiatement lorsque les grilles sont refroidies.
- Essuyez complètement les grilles **immédiatement** après le nettoyage.

#### Nettoyage des chapeaux de brûleur

- Enlevez les chapeaux des têtes des brûleurs lorsque ces derniers sont froids.
- Nettoyez les saletés incrustées à l'aide d'un tampon à récurer en plastique et d'un linge absorbant.
- Essuyez complètement les chapeaux des brûleurs immédiatement après leur nettoyage, y compris l'intérieur et la partie inférieure des chapeaux.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs. Ceux-ci peuvent rayer l'émail.
- Ne lavez pas les chapeaux des brûleurs dans le lave-vaisselle.
- **N'utilisez pas les brûleurs de surface si les chapeaux des brûleurs ne sont pas correctement installés. Lisez les remarques importantes.**

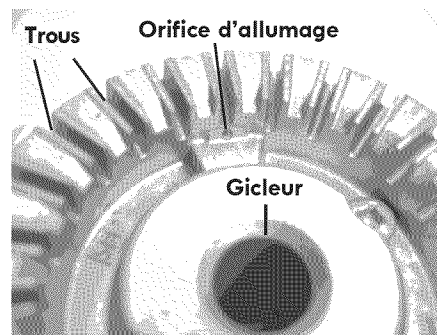


Fig. 1 - Tête de brûleur de la table de cuisson

#### Nettoyage des têtes de brûleur de surface

Pour que le débit de gaz soit approprié, il peut s'avérer nécessaire de nettoyer les têtes et les fentes des brûleurs. Pour le nettoyage, utilisez tout d'abord un chiffon propre et HUMIDE pour essuyer les renversements. Retirez tout résidu d'aliment situé entre les fentes des brûleurs en utilisant une petite brosse non abrasive, comme une brosse à dents, puis essuyez à l'aide d'un chiffon humide. Pour nettoyer les saletés tenaces, utilisez un fil métallique fin ou une aiguille.

Assurez-vous de bien nettoyer les résidus qui se trouvent sur l'électrode. Prenez soin de ne pas toucher l'électrode avec un objet dur pour ne pas l'endommager.

#### Nettoyage des orifices d'allumage des têtes de brûleur

Chaque brûleur comporte un petit orifice d'allumage (voir illustration). Si vous éprouvez des problèmes d'allumage, il est possible que cet orifice soit partiellement obstrué par des saletés. Avec la tête de brûleur en place, utilisez un fil métallique fin, une aiguille ou l'extrémité d'un trombone pour dégager l'orifice d'allumage (fig. 1; modèle rond illustré; brûleur central ovale de certains modèles non illustré).

#### Remarques importantes :

- Les têtes des brûleurs de surface sont fixées à la table de cuisson et doivent être nettoyées sur celle-ci.
- **Laissez toujours** le chapeau et la tête des brûleurs de surface en place **lorsqu'un brûleur est utilisé.**
- Lorsque vous remettez les chapeaux des brûleurs en place, assurez-vous qu'ils **reposent fermement sur les têtes des brûleurs.**
- Pour vous assurer que le débit de gaz des brûleurs et leur allumage sont appropriés, **NE LAISSEZ PAS** de renversements, de nourriture, de produits de nettoyage ni d'autres produits pénétrer dans l'ouverture du porte-gicleur.

## Entretien et nettoyage

### Retrait et remise en place de la porte du four

**⚠ ATTENTION** Pour éviter les blessures lorsque vous retirez ou replacez la porte du four, suivez attentivement les instructions et tenez toujours la porte du four ouverte en éloignant vos mains des charnières.

**⚠ ATTENTION** La porte est lourde. Pour la ranger de façon temporaire, mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

#### Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol - fig. 1).
2. Enlevez les 2 vis situées à l'intérieur de la contre-porte (fig. 2, A).
3. Introduisez les 2 vis dans les trous de charnière de la porte situés sur le côté du bras de charnière, une dans chaque charnière (fig. 2, B).
4. Fermez la porte du four jusqu'à la butée (ne forcez pas la porte pour la fermer plus loin que la butée). La mise en place de ces vis devrait vous permettre de garder la porte ouverte à un angle d'environ 45°.
5. Saisissez fermement la porte des deux côtés et faites-la coulisser vers le haut pour la sortir des charnières en respectant le même angle (fig. 3).
6. Pour nettoyer la porte du four, suivez les instructions fournies, indiquées dans le tableau de nettoyage sous « Porte du four ».

#### Pour remettre la porte du four en place :

1. Assurez-vous que les bras de charnières sont restés dans la même position, avec un angle de 45°. Assurez-vous que les vis empêchent toujours les bras de charnières de bouger. Si les vis sont tombées des trous des charnières, ces dernières peuvent se replier contre le cadre du four et peuvent vous pincer les doigts ou écailler la finition vitrifiée du cadre avant du four.
2. Tenez la porte de chaque côté près du haut de la porte, tout en la faisant reposer sur votre genou. Insérez les profilés situés dans le bas de la porte sur les bras des charnières de porte (fig. 3).
3. Laissez la porte glisser vers le bas sur les charnières, en la tenant à un angle de 45°. Les bras de charnières doivent s'insérer aussi loin que possible dans les coins inférieurs.
4. Ouvrez la porte complètement (parallèlement au sol) et enlevez les deux vis des trous des charnières de porte.
5. Réinstallez les 2 vis dans la contre-porte (fig. 2, C).
6. Si la porte n'est pas alignée avec le cadre du four, enlevez-la et répétez les étapes ci-dessus.

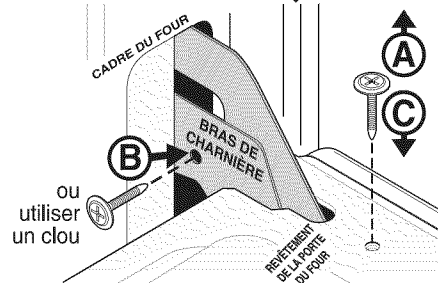
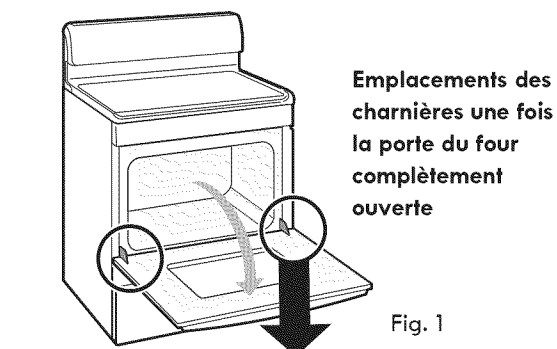


Fig. 2

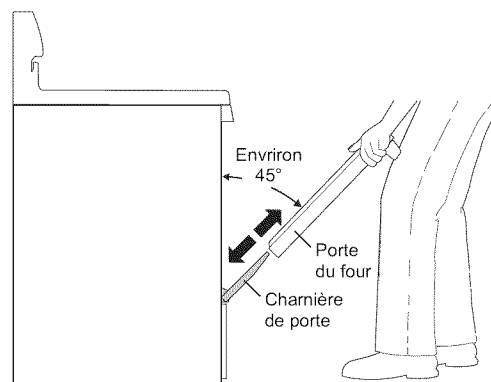


Fig. 3

### Instructions spéciales pour l'entretien de la porte

La plupart des portes de four possèdent une vitre qui peut se casser. Lisez les recommandations suivantes :





- Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place.
- Ne heurtez pas le hublot de la porte du four (le cas échéant) avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet.
- Égratigner, cogner et frapper le hublot de la porte du four (le cas échéant) ou le soumettre à des tensions indues peut affaiblir la structure de la porte et augmenter le risque de bris dans le futur.

## Avant de faire appel au service après-vente • Solutions aux problèmes courants

Avant de faire appel au service après-vente Cela pourrait vous faire économiser temps et argent.

Problème	Solution
Mauvais résultats de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"><li>• De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Assurez-vous d'utiliser la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou pas assez, consultez la rubrique <b>Ajustement de la température du four</b> dans la section « Réglage des commandes du four ».</li></ul>
La cuisinière ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge <b>doit</b> d'abord être mise à l'heure pour que le four fonctionne. Reportez-vous au paragraphe <b>Réglage de l'horloge</b> dans la section « Réglage des commandes du four ».</li><li>• Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise.</li><li>• Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour de l'information sur les coupures de courant.</li><li>• Le câblage n'est pas complet. Composez le 1-800-4-MY-HOME<sup>MD</sup> (reportez-vous à la dernière de couverture).</li></ul>
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que la soupape de gaz du détendeur est <b>OUVERTE</b>. Reportez-vous aux instructions d'installation. L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge doit d'abord être mise à l'heure pour que le four fonctionne. Reportez-vous au paragraphe <b>Réglage de l'horloge</b> dans la section « Réglage des commandes du four ».</li><li>• Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées à la fonction souhaitée. Reportez-vous à la section « Réglage des commandes du four » de ce guide et lisez les instructions relatives à la fonction de cuisson désirée ou consultez la section « La cuisinière ne fonctionne pas » de cette page.</li></ul>
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La commande n'est pas complètement en position « LITE » (Allumage). Enfoncez le bouton de commande et tournez-le sur « LITE » (allumage) pour que le brûleur s'allume, puis tournez le bouton pour ajuster la dimension de la flamme.</li><li>• Les orifices des brûleurs sont obstrués. Éteignez le brûleur, puis utilisez une aiguille ou un fil métallique fin pour nettoyer les fentes des têtes des brûleurs et orifices d'allumage. Pour de plus amples instructions sur le nettoyage, reportez-vous à la partie <b>Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface</b> de la section « Entretien et nettoyage ».</li><li>• Le cordon d'alimentation de la cuisinière n'est pas branché (modèles à allumage électrique seulement). Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise électrique.</li><li>• Panne de courant. Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Reportez-vous à la section « Réglage des commandes des brûleurs de surface ».</li></ul>
La flamme ne fait pas tout le tour du chapeau du brûleur.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les fentes des brûleurs sont obstruées. Lorsque le brûleur de surface est <b>ÉTEINT</b>, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique fin ou d'une aiguille.</li><li>• Il reste de l'humidité après le nettoyage. Ventilez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit complète.</li></ul>
La flamme est orange.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Des particules de poussière se trouvent dans la conduite de gaz principale. Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue. Dans les régions côtières, l'air salin produit inévitablement une flamme légèrement orangée.</li></ul>
La lampe du four ne fonctionne pas (sur certains modèles).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Consultez également la rubrique <b>Remplacement de l'ampoule du four</b> de la section « Entretien et nettoyage ».</li></ul>

## Avant de faire appel au service après-vente • Solutions aux problèmes courants

Problème	Solution
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réglage incorrect. Suivez les instructions pour la cuisson au gril dans la section <b>Réglage des commandes du four</b>.</li><li>• Le tiroir-gril est ouvert. Assurez-vous que le tiroir-gril est fermé.</li><li>• La viande est placée trop près du brûleur du gril. Changez la position de la grille du tiroir-gril en laissant plus de place entre la viande et le brûleur.</li><li>• La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.</li><li>• La grille et la lèchefrite sont à l'envers et la graisse ne s'écoule pas. Placez toujours la grille sur la lèchefrite en plaçant les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite.</li><li>• La graisse s'est accumulée sur les parois du tiroir. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. La graisse accumulée et les débordements produisent une fumée excessive.</li></ul>
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Cette situation peut se produire lorsque des tartes débordent ou que de grandes quantités de graisse ont été laissées sur la sole du four. Essuyez les débordements excessifs avant de mettre le four en marche. Si des flammes ou une fumée excessive se forment, reportez-vous à la rubrique <b>Gril</b> de la section « Réglage des commandes du four ».</li></ul>
Le tableau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre F.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le système de commande de four a décelé une défektivité ou une anomalie. Appuyez sur  pour effacer le code d'erreur. Essayez d'utiliser les fonctions BAKE (cuisson au four) ou BROIL (gril) à nouveau. Si le code d'erreur comportant la lettre F réapparaît, coupez l'alimentation électrique de l'appareil, attendez 5 minutes, puis rebranchez l'appareil et réglez l'heure. Essayez d'utiliser les fonctions BAKE (cuisson au four) ou BROIL (gril) à nouveau. Si le problème persiste, appuyez sur la touche  pour effacer le code d'erreur. Composez le 1-800-4-MY-HOME<sup>MD</sup> (reportez-vous à la dernière de couverture).</li></ul>
L'appareil n'est pas de niveau.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil.</li><li>• Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher.</li><li>• Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau de l'appareil jusqu'à l'obtention du bon niveau.</li><li>• Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.</li></ul>
La cuisinière est difficile à déplacer. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires.</li><li>• La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.</li><li>• La conduite de gaz est trop rigide. Faites installer un raccord flexible en métal approuvé par le <b>C.S.A. International</b> et conçu pour les électroménagers.</li></ul>
Les commandes du four émettent un signal sonore et affichent un code d'erreur comportant la lettre F.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le système de commande de four a décelé une défektivité ou une anomalie. Appuyez sur la touche  pour effacer le code d'erreur. Essayez la fonction de cuisson ou de gril. Si le code d'erreur comportant la lettre F réapparaît, coupez l'alimentation électrique de l'appareil, attendez 5 minutes, puis rebranchez l'appareil et réglez l'heure. Essayez une nouvelle fois la fonction de cuisson ou de gril. Si le problème persiste, appuyez sur  pour l'effacer et demandez de l'aide en téléphonant au 1-800-4-MY-HOME<sup>MD</sup> (reportez-vous à la dernière de couverture).</li></ul>

## Remarques

## Remarques

# 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** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection**.
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **“No-lemon” guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a “talking owner's manual”.
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **\$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% 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, or schedule a service appointment online.

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. or Canada call 1-800-4-MY-HOME®.*

# Contrats de protection

## Contrats de protection principaux

*Félicitations! Vous avez fait un bon achat. Votre nouvel appareil Kenmore® est conçu et fabriqué dans le but de vous offrir plusieurs années d'utilisation sans tracas. Cependant, comme tout appareil, il peut nécessiter un entretien préventif ou des réparations occasionnelles. C'est pourquoi un contrat de protection principal peut vous permettre d'épargner de l'argent et vous éviter des problèmes.*

Le contrat de protection principal contribue également à prolonger la durée de vie de votre nouvel appareil. Voici ce que couvre le contrat\* :

- ☑ **Les pièces et la main-d'oeuvre** requises pour le fonctionnement adéquat de l'appareil **dans des conditions d'utilisation normales**, pas seulement pour les défauts. Notre couverture vous offre **beaucoup plus que la simple garantie du produit**. Aucune franchise, aucune exclusion de défaillance fonctionnelle, **une véritable protection**.
- ☑ **Un service professionnel** offert par une équipe de plus de **10 000 techniciens de service Sears autorisés**, ce qui signifie que votre appareil sera confié à une personne de confiance.
- ☑ **Des appels de service illimités et un service à la grandeur du pays**, à tout moment, aussi souvent que vous le désirez.
- ☑ **La garantie « anti-citron »**, vous assurant le remplacement de l'appareil couvert si quatre défaillances ou plus surviennent à l'intérieur de douze mois.
- ☑ **Le remplacement de l'appareil** couvert s'il ne peut être réparé.
- ☑ **Une vérification d'entretien préventive annuelle** sur demande et sans frais.
- ☑ **Un service d'aide téléphonique rapide**, appelé « **Résolution rapide** », qui vous permet de bénéficier du soutien téléphonique d'un représentant Sears pour tous les produits. Nous sommes votre « guide d'utilisation parlant ».
- ☑ **Une protection contre les surtensions** pour les dommages électriques causés par des fluctuations électriques.
- ☑ **Une couverture annuelle de 250 \$ pour la perte d'aliments** à la suite de toute détérioration d'aliments résultant d'une défaillance mécanique d'un réfrigérateur ou d'un congélateur couvert.
- ☑ **Le remboursement de la location**, si la réparation de l'appareil couvert prend plus de temps que prévu.
- ☑ **Un rabais de 10 %** sur le prix régulier de tout service de réparation non couvert et les pièces installées qui en découlent.

Une fois le contrat acheté, un simple appel téléphonique suffit pour obtenir un service de réparation. Vous pouvez téléphoner à toute heure du jour ou de la nuit, ou prendre rendez-vous en ligne pour une réparation.

Le contrat de protection principal est un achat sans risque. Si, pour quelque raison que ce soit, vous annulez le contrat durant la période de garantie du produit, vous serez remboursé en totalité. En cas d'annulation après la période de garantie du produit, vous recevrez un remboursement calculé au prorata. Procurez-vous votre contrat de protection principal dès aujourd'hui!

**Certaines restrictions et exclusions s'appliquent. Si vous êtes aux États-Unis et que vous désirez connaître les prix et obtenir de plus amples renseignements, téléphonez au 1 800 827-6655.**

**\* Au Canada, la couverture de certains articles peut varier. Pour connaître tous les détails, communiquez avec Sears Canada au 1 800 361-6665.**

### Service d'installation Sears

Pour bénéficier du *service d'installation professionnel de Sears* pour électroménagers, ouvre-portes de garage, chauffe-eau et autres appareils domestiques importants, aux États-Unis et au Canada, téléphonez au 1 800 4-MY-HOME.

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



[www.managemylife.com](http://www.managemylife.com)

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

**1-800-4-MY-HOME<sup>®</sup>** (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

[www.sears.com](http://www.sears.com)      [www.sears.ca](http://www.sears.ca)

## Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, 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)

[www.sears.com](http://www.sears.com)      [www.sears.ca](http://www.sears.ca)

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

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

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

**1-888-SU-HOGAR<sup>®</sup>**

(1-888-784-6427)

[www.sears.com](http://www.sears.com)

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**

(1-800-533-6937)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

The Sears logo, consisting of the word "sears" in a lowercase, serif font.



Use & Care Guide  
Guía de uso y cuidada  
Guide d'utilisation et d'entretien  
English / Español / Français

Model/Modèle/Modelos: 790.7050\*, 7060\*, 7061\*

# Kenmore®

## Gas Range

### Estufa de gas

### Cuisinière à gaz

\* = color number, código de color, numéro de couleur

P/N 316901021 Rev B

Sears Brands Management Corporation  
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.  
[www.kenmore.com](http://www.kenmore.com)  
[www.sears.com](http://www.sears.com)

Sears Canada Inc.,  
Toronto, Ontario, Canada, M5B 2C3  
[www.sears.ca](http://www.sears.ca)



# Índice

Garantía limitada Kenmore .....	2	Ajuste del horneado .....	12
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD .....	3-6	Programación del asado .....	13
Antes de ajustar los controles del horno .....	7	Ajuste de la temperatura del horno .....	14
Antes de ajustar los controles superiores .....	8-9	Cuidado y limpieza .....	15-18
Ajuste de los controles superiores .....	10	Antes de solicitar servicio técnico -	
Funciones de los controles del horno .....	11	Soluciones de problemas comunes .....	19-20
Ajuste de los controles del horno .....	11-14	Notas .....	21-22
Ajuste del reloj.....	11	Acuerdos de protección .....	23
Ajuste del temporizador .....	12	Servicio Sears .....	Contraportada

## Garantía limitada Kenmore

Si esta cubierta, instalada y utilizada de acuerdo con las instrucciones de instalación y la guía de uso y cuidado, falla debido a defectos de material y mano de obra durante el primer año a partir de la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME® para hacer arreglos para que sea reparada (o reemplazada si no se puede reparar) gratuitamente.

Si este electrodoméstico se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, esta garantía rige únicamente durante 90 días a partir de la fecha de compra.

### Esta garantía cubre únicamente los defectos de material y mano de obra. Sears NO pagará lo siguiente:

1. Grietas en la cubierta de vidrio cerámico que no sean resultado de choque térmico.
2. Manchas y rayas en la cubierta de vidrio cerámico causadas por mal mantenimiento según todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
3. Componentes desechables que pueden desgastarse debido al uso habitual, incluyendo y sin limitarse a los filtros, las correas, las bombillas y las bolsas.
4. Técnicos de servicio que instruyan al usuario en la manera adecuada de instalar, utilizar o mantener el producto.
5. Un técnico que limpie o realice el mantenimiento de este producto.
6. Daños o fallas de este producto si el mismo no fue instalado, utilizado o mantenido de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
7. Daños o fallas en el producto que sean resultado de accidentes, abuso, mal uso u otra clase de uso que no sea el apropiado.
8. Daños o fallas en el producto causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o elementos que no sean los recomendados en las instrucciones provistas con el producto.
9. Daños o fallas de las piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas al producto.

### Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

La única y exclusiva opción del cliente bajo esta garantía limitada es la reparación del producto según se indica. Las garantías implícitas, incluyendo las garantías de aptitud para la venta o de idoneidad para un fin en particular, están limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley. Sears no se responsabiliza por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o las limitaciones de duración de las garantías implícitas de comercialización o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este producto se use dentro de los Estados Unidos y Canadá.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.

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

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

## Registro del producto

En el espacio que se provee a continuación, registre la fecha de compra, el modelo y el número de serie de su producto. Encontrará el número de modelo y de serie impreso en una placa de identificación. **Vea en la parte inferior de esta página** la ubicación de la placa de serie.

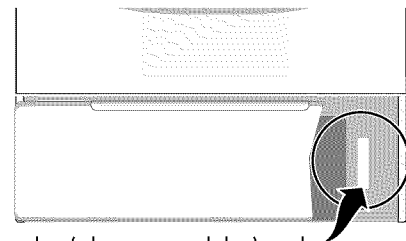
N.º de modelo **790.** \_\_\_\_\_

N.º de serie \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_

Conserve su recibo de compra para referencia futura.

## Ubicación de la placa de serie



Abra el cajón asador (algunos modelos) o el cajón de almacenamiento (algunos modelos).

Reservados todos los derechos. Impreso en los EE.UU.

# Instrucciones importantes de seguridad

## Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Preste mucha atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones.

### Definiciones

**!** Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para alertar sobre peligros potenciales de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad que tengan este símbolo, para evitar posibles lesiones personales o la muerte.

No intente instalar o usar su producto hasta haber leído las precauciones de seguridad indicadas en este manual. Las indicaciones de seguridad presentes en este manual están etiquetadas como "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN" de acuerdo con el nivel de riesgo.

**!** **ADVERTENCIA** - indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones graves o la muerte.

**!** **PRECAUCIÓN** - indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones personales leves o moderadas.

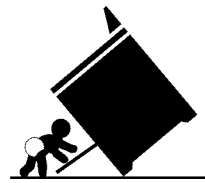
- **Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaque antes de usar la estufa.** Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar la estufa. Nunca deje que los niños jueguen con el material de empaque.
- **Instalación adecuada:** asegúrese de que su electrodoméstico haya sido instalado y puesto a tierra correctamente por un técnico calificado de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223 (última edición), o, en Canadá, con la norma CAN/CGA B149.1 y CAN/CGA B149.2, y con el Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA No. 70 (última edición), o, en Canadá con la Norma CSA C22.1 del Código Canadiense de Electricidad, Parte 1 y con los códigos locales. Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de esta estufa. Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica de la estufa en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.
- **Mantenimiento por el usuario—No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en los manuales.** Todo otro tipo de mantenimiento debe ser efectuado por un técnico calificado para reducir el riesgo de lesiones personales o daño a la estufa.
- **Nunca modifique o altere la construcción de una estufa quitando los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o soportes antivuelco o cualquier otra pieza de la estufa.**
- Saque la puerta del horno de toda estufa que ya no se utilice cuando la guarde o la descarte.

**!** **ADVERTENCIA** Si no sigue con precisión la información de esta guía, se podría producir un incendio o una explosión, lo que causaría daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

### PARA SU SEGURIDAD:

- No almacene ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o de cualquier otro electrodoméstico.
- **QUÉ HACER SI SIENTE OLOR A GAS:**
  - No intente encender ningún electrodoméstico.
  - No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún teléfono en la vivienda.
  - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
  - Si no puede ponerse en contacto con el proveedor de gas, llame a los bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser llevados a cabo por un instalador o técnico de servicio calificado o por el proveedor de gas.

### **!** **ADVERTENCIA** Riesgo de volcamiento

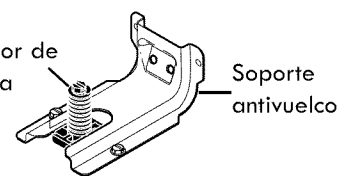


- Un niño o adulto puede volcar la estufa y acabar muerto.
- Verifique que se haya instalado el dispositivo antivuelco en el piso o en la pared.

- Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se haya reacomplado cuando mueva la estufa sobre el piso o a la pared.
- No utilice la estufa sin el dispositivo antivuelco instalado y acoplado.
- Si no se siguen estas instrucciones, se puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Tornillo nivelador de la estufa



Soporte antivuelco

Para verificar si el soporte antivuelco está instalado correctamente, sostenga el borde trasero de la parte trasera de la estufa usando ambos brazos.

Intente inclinar la estufa hacia adelante con cuidado. Si está instalada correctamente, la estufa no debería inclinarse hacia adelante. Consulte las **instrucciones de instalación** del soporte antivuelco proporcionadas con la estufa para instalarlo adecuadamente.

**Conserve estas instrucciones para referencia futura.**

# Instrucciones importantes de seguridad

**No se deben usar cortinas de aire o cualquier otra campana de ventilación superior** que sople aire hacia abajo sobre la estufa a gas a menos que la campana de ventilación y la estufa hayan sido diseñadas, probadas y certificadas por un laboratorio de pruebas independiente para el uso combinado de la una con la otra.

**Para modelos de encendido eléctrico solamente: No intente usar la estufa durante una falla eléctrica.** Si se interrumpe la energía eléctrica, apague siempre la estufa. Si la estufa no se apaga y se restablece el suministro eléctrico, la estufa comenzará a funcionar nuevamente. Una vez que la electricidad se reanude, vuelva a programar el reloj y el horno.

## Aviso importantes sobre seguridad

La Ley del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos o daños al sistema reproductor, y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

**⚠️ ADVERTENCIA** Nunca use este electrodoméstico como calefactor para calentar la habitación. Esto podría causar envenenamiento por MONÓXIDO DE CARBONO.

**⚠️ ADVERTENCIA** NUNCA cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Esto obstruirá el flujo de aire en el horno y podría causar envenenamiento por MONÓXIDO DE CARBONO. Las envolturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

**⚠️ ADVERTENCIA** Pararse, apoyarse o sentarse en la puerta o los cajones de una estufa puede causar lesiones graves y además dañar el electrodoméstico. NO permita que los niños trepen o jueguen alrededor de la estufa. El peso de un niño en una puerta de horno abierta puede volcar la estufa, lo cual puede causar quemaduras graves u otro tipo de lesiones.

**⚠️ ADVERTENCIA** Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico: no se deben guardar materiales inflamables en el horno, cerca de los elementos superiores, en el cajón de almacenamiento, el cajón calentador o el horno inferior. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, sobre la estufa o cerca de ella.

**⚠️ PRECAUCIÓN** No guarde artículos que le interesen a los niños en los armarios que estén arriba de la estufa o en el protector trasero. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar dichos objetos pueden sufrir lesiones graves.

**⚠️ ADVERTENCIA** NO DEJE A LOS NIÑOS DESATENDIDOS: no se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Nunca permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna pieza del electrodoméstico, incluyendo el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón calentador o el horno doble inferior.

**⚠️ PRECAUCIÓN** NO TOQUE LOS QUEMADORES SUPERIORES, LAS ÁREAS CERCANAS A LOS QUEMADORES, LOS QUEMADORES DEL HORNO O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Tanto los quemadores superiores como los del horno pueden estar calientes, incluso si no hay llamas visibles. Las áreas cercanas a los quemadores superiores pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso de la estufa, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que se hayan enfriado. Estas áreas incluyen la cubierta, las superficies orientadas hacia la cubierta, las aberturas de los respiraderos del horno, las superficies cercanas a estas aberturas, la puerta y la ventana del horno.

**⚠️ PRECAUCIÓN** Vista ropa adecuada: nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando utilice este electrodoméstico. No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes o las llamas abiertas.

**⚠️ PRECAUCIÓN** No use agua ni harina para apagar un incendio de grasa: apague el fuego con la tapa de un sartén o utilice bicarbonato de sodio o un extintor de espuma o de producto químico seco.

**⚠️ PRECAUCIÓN** Cuando caliente grasa o aceite, vigílela atentamente. La grasa o el aceite pueden encenderse si se calientan demasiado.

**⚠️ PRECAUCIÓN** Use toalla seca: los toalla mojada o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras por vapor. No deje que los toalla toquen los elementos. No use toalla u otros materiales gruesos en vez de toalla.

**⚠️ PRECAUCIÓN** No caliente envases de alimentos cerrados: la acumulación de presión puede reventar el envase y ocasionar lesiones.

# Instrucciones importantes de seguridad

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA CUBIERTA

**⚠ ADVERTENCIA** Use el tamaño de llama adecuado: ajuste el tamaño de la llama para que no se extienda más allá del borde del utensilio. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesta a contacto directo parte de la llama del quemador y se podría quemar la ropa. Una relación adecuada entre el tamaño del utensilio y el tamaño de la llama también mejorará la eficacia de la cocción.

- **Familiarícese con cada una de las perillas que controlan los quemadores superiores.** Coloque un utensilio con alimentos en el quemador antes de encenderlo y apague el quemador antes de retirar el utensilio.
- **Siempre gire la perilla completamente a la posición “LITE” (encender) cuando encienda los quemadores superiores.** Verifique visualmente que el quemador se haya encendido. Luego ajuste la llama para que no se extienda más allá del borde del utensilio.
- **Las manijas del utensilio deben estar orientadas hacia el centro de la estufa y no deben estar colocadas sobre otros quemadores cercanos.** — Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, la manija del mismo debe estar colocada de tal manera que quede orientada hacia el centro del electrodoméstico y que no se extienda sobre quemadores superiores cercanos.
- **Nunca deje sin vigilancia los quemadores superiores encendidos en los ajustes altos:** al hervir se derrama el contenido, produciendo derrames de grasa que se pueden encender o se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya consumido.
- **Utensilios de cocina de cerámica** — Sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para usar en la cubierta de la estufa sin que se quiebren con el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante del utensilio para su uso en la cubierta.
- **Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.**

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL HORNO

**⚠ PRECAUCIÓN** Revestimientos protectores—**NO use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno.** Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. El uso inadecuado de estos forros puede causar un riesgo de choque eléctrico o incendio.

- **Abra con cuidado la puerta del horno, del cajón calentador o del horno inferior:** manténgase a un lado de la estufa cuando abra la puerta del horno caliente. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- **Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno.** El respiradero del horno se encuentra debajo del protector trasero. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, ya que se pueden ocasionar quemaduras graves. Además, no coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o encenderse.
- **Colocación de las parrillas del horno.** Coloque las parrillas del horno en la posición deseada solamente cuando el horno esté frío. Si debe mover la parrilla a otra posición cuando el horno está caliente, hágalo con sumo cuidado. Use tomaollas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. No deje que los tomaollas toquen los elementos calientes del horno. Quite todos los utensilios de la parrilla antes de retirarla.
- **No use la asadera sin el inserto.** La asadera y el inserto permiten drenar la grasa y mantenerla alejada del calor del asador.
- **No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. La grasa y el aceite así expuestos pueden encenderse.**

## Instrucciones importantes de seguridad

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU ESTUFA

**⚠ PRECAUCIÓN** Antes de limpiar manualmente cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y que la estufa esté FRÍA. La estufa puede estar caliente y causar quemaduras.

- Limpie regularmente la estufa para mantener sin grasa todas las piezas que puedan encenderse. Preste especial atención al área alrededor de cada quemador superior. No deje que se acumule grasa.
- Aerosoles y agentes de limpieza para estufas: siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante. Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden encenderse causando daños y lesiones.
- Limpie con frecuencia las campanas de ventilación—No deje que se acumule grasa en la campana o en el filtro. Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza de las campanas de ventilación.

### Instrucciones de puesta a tierra

**⚠ ADVERTENCIA** Evite el riesgo de incendio o de choque eléctrico. NO utilice un enchufe adaptador ni un cable de extensión. Tampoco quite la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación eléctrica. De lo contrario podría provocar lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

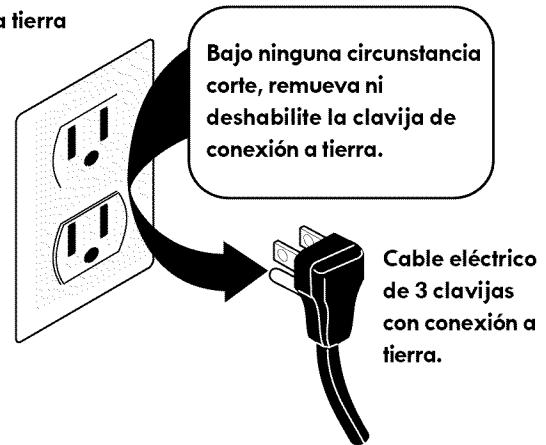
Este electrodoméstico está equipado con un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra para su protección contra choques eléctricos, y debe ser conectado directamente a un tomacorriente debidamente puesto a tierra. **NO** corte ni quite la clavija de conexión a tierra de este enchufe.

Para su seguridad personal, esta estufa debe ser debidamente puesta a tierra. Para una máxima seguridad, el cable eléctrico debe ser enchufado a un tomacorriente que esté correctamente polarizado y debidamente puesto a tierra.

Si sólo cuenta con un tomacorriente para enchufes de 2 clavijas, es la responsabilidad personal del consumidor hacer que un electricista calificado lo reemplace con un tomacorriente para enchufes de 3 clavijas debidamente puesto a tierra.

Vea las INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN que se incluyen con esta estufa para obtener información completa sobre la instalación y puesta a tierra.

Tomacorriente con puesta a tierra



### Conversión a gas L.P.

**⚠ ADVERTENCIA** Si la estufa no es instalada por un instalador o electricista calificado, pueden causarse lesiones personales o la muerte por choque eléctrico.

**⚠ ADVERTENCIA** Las adiciones, cambios o conversiones necesarios para que esta estufa cumpla satisfactoriamente con sus requisitos de funcionamiento deben ser realizados por un técnico calificado.

Este electrodoméstico permite la conversión a gas licuado de petróleo (Gas LP).

Si necesita realizar una conversión a gas LP, llame a su **distribuidor local de gas LP** para obtener asistencia. El kit de conversión a gas LP se incluye con este electrodoméstico y se encuentra en el panel inferior TRASERO (parte trasera) de la estufa. Antes de instalar el kit, asegúrese de seguir las instrucciones de instalación del gas LP cuidadosamente.

## Antes de ajustar los controles del horno

### Ubicación del respiradero del horno

El respiradero del horno se encuentra **debajo del panel de control** (vea la figura 1). Cuando el horno está encendido, pasa aire caliente a través de esta rejilla. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado. **No bloquee el respiradero del horno.**

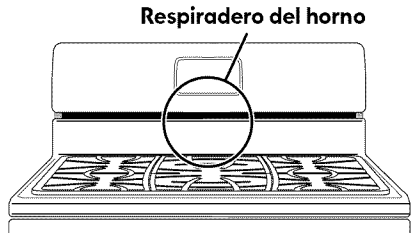


Figura 1

### Desinstalación, reinstalación y organización de las parrillas

**⚠ PRECAUCIÓN** Siempre use guantes para hornear cuando use el horno. Cuando use el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calentarán mucho, lo que podría causar quemaduras.

**Para organizar las parrillas,** siempre colóquelas en el interior del horno cuando el horno esté frío (antes de hacerlo funcionar).

**Para retirar una parrilla,** tire de ella hacia afuera hasta que se detenga. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.

**Para volver a colocar la parrilla,** colóquela sobre los rieles de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla hacia arriba y deslícela hacia atrás a su posición final.

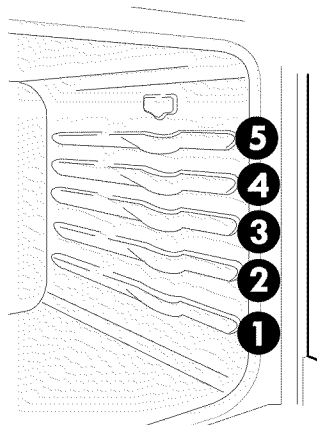


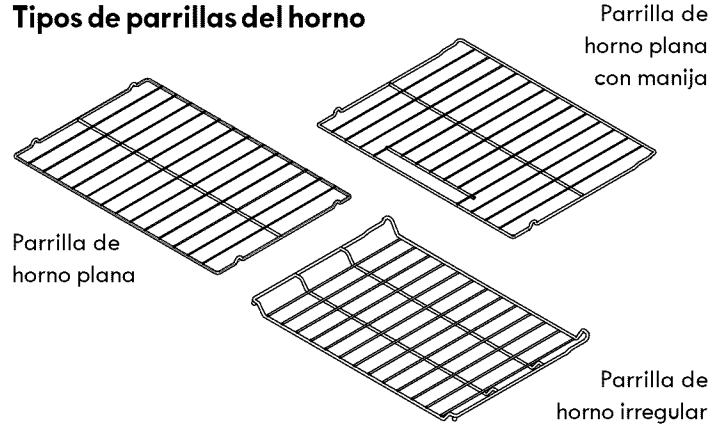
Figura 2

### Posiciones recomendadas de las parrillas del horno según el tipo de alimento

(Consulte las posiciones de las parrillas en la Fig. 2)

Tipo de alimento	Posición
Galletas, tortas, pays, bizcochos y panecillos	2 o 3
Pays congelados, torta de ángel, levadura, pan y guisos	1 o 2
Cortes pequeños de carne de res o de ave	1 o 2
Pavo, asado o jamón	1
Asado a la parrilla	Vea la sección sobre asar

### Tipos de parrillas del horno

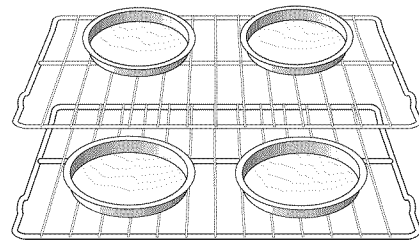


La parrilla plana o la parrilla plana con manija (algunos modelos) pueden ser utilizadas para la mayoría de los requerimientos de cocción.

La parrilla irregular (algunos modelos) está diseñada para ubicar la base de la parrilla aproximadamente 1/2 posición más baja que la parrilla plana. Este diseño de parrilla ofrece varias posiciones adicionales para las parrillas.

### Circulación del aire en el horno

Para obtener los mejores resultados del horneado, deje entre 2" (5 cm) y 4" (10 cm) de espacio alrededor de los utensilios para una mejor circulación del aire y asegúrese de que los mismos no se toquen entre sí, la puerta del horno o los costados o pared trasera del horno. El aire caliente debe poder circular alrededor de los utensilios en el horno para que el calor se distribuya uniformemente.



### Funcionamiento de la luz del horno (algunos modelos)

La luz interior del horno se **ENCENDERÁ** automáticamente cuando se abra la puerta. Oprima el interruptor de la luz del horno que se encuentra en la parte superior izquierda del panel de control para **ENCENDER** y **APAGAR** la luz interior del horno cuando la puerta esté cerrada (algunos modelos).

La luz del horno se encuentra en la parte trasera superior izquierda en el interior del horno. Para cambiar la luz interior del horno, vea "Cambio de la luz del horno" en la sección de **Cuidado y limpieza**.

## Antes de ajustar los controles superiores

Verifique la ubicación de la tapa de los quemadores antes de utilizarlos.

**⚠ ADVERTENCIA** Para evitar llamaradas y evitar la generación de vapores nocivos, **no** use la cubierta sin todas las tapas de los quemadores debidamente instaladas. Si están todas instaladas correctamente, asegurará el encendido adecuado y el tamaño correcto de las llamas.

Es **muy importante** asegurarse de que todas las tapas y rejillas de los quemadores estén debidamente instaladas y en las ubicaciones correctas **ANTES** de utilizar los quemadores superiores.

### Recuerde:

- **Siempre** mantenga las tapas de los quemadores superiores en su lugar **cuando utilice un quemador superior**.
- Cuando coloque las tapas de los quemadores, asegúrese de que todas las tapas de los quemadores estén **firmemente asentadas y niveladas sobre las cabezas de los quemadores**.
- Para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado de los quemadores, **NO** permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza ni ningún otro material entren en la abertura de los orificios.

En los quemadores **redondos**, el reborde de la tapa del quemador (vea la Fig. 1) debe calzar firmemente en el centro de la cabeza del quemador y quedar nivelado. Consulte las figuras 2 y 3 para conocer las maneras correctas e incorrectas de colocar la tapa del quemador. Una vez que esté en su lugar, puede verificar si cabe deslizándola suavemente de lado a lado (Fig. 4) para asegurarse de que esté centrada y firmemente asentada. Cuando el reborde de la tapa del quemador haga contacto en el centro de la cabeza del quemador, podrá escuchar un clic. Tenga en cuenta que la tapa del quemador **NO** se debe mover del centro de la cabeza del quemador cuando intente moverla de lado a lado.

Verifique de que todas las tapas de los quemadores **ovalados** (algunos modelos) estén debidamente colocadas sobre las cabezas de los quemadores.

## Instalación de las rejillas de los quemadores

**⚠ PRECAUCIÓN** No use los quemadores de la superficie sin que las tapas y las rejillas estén instaladas correctamente. Si faltan piezas o si la instalación es incorrecta, puede haber derrames, quemaduras o daños en su estufa y utensilios de cocina.

Verifique que todos los quemadores estén ubicados correctamente en la cubierta de cocción antes de utilizar los quemadores de la superficie. Los quemadores están diseñados para permanecer dentro de la superficie de cocción.

Para instalar las rejillas de los quemadores, coloque las rejillas con el lado plano hacia abajo y alinéelas con el hueco de la superficie de cocción. Las rejillas deben quedar acopladas al ras una contra otra y contra los lados del hueco (vea la Fig. 5).

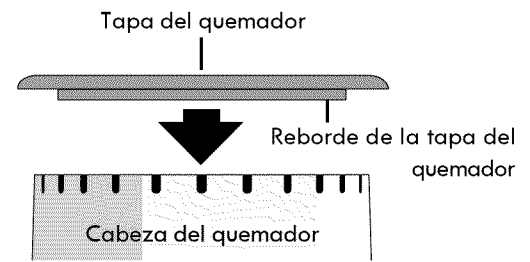
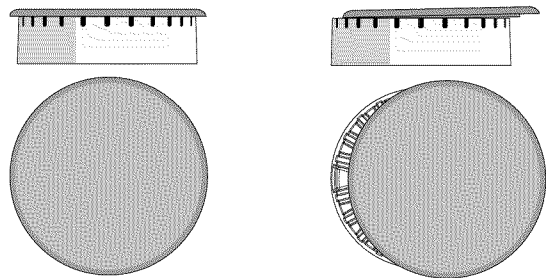


Figura 1



Colocación correcta de la tapa del quemador

Figura 2

Colocación incorrecta de la tapa del quemador

Figura 3

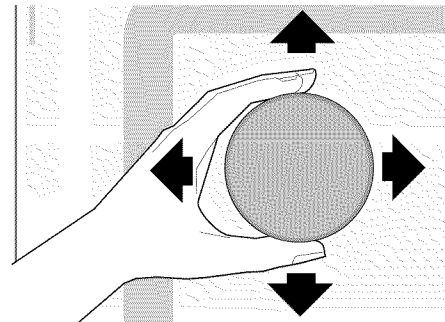


Figura 4

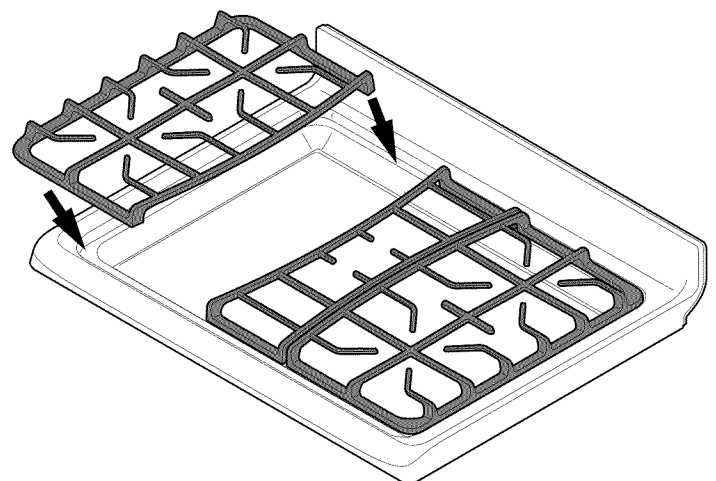


Figura 5



## Antes de ajustar los controles superiores

### Uso de los utensilios correctos

**PRECAUCIÓN** NO coloque artículos inflamables tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de la cubierta de la estufa.

**Importante: NO coloque papel de aluminio o NINGÚN otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa.** Si estos materiales se derriten, podrían dañar la cubierta.

Para obtener los mejores resultados, los utensilios deben tener fondo plano y deben quedar completamente nivelados sobre la rejilla del quemador. Antes de usar un utensilio, verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre el mismo (vea la Fig. 1).

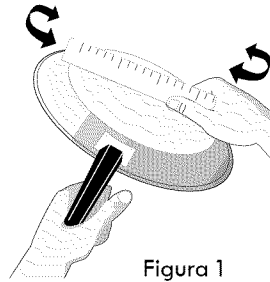


Figura 1

**Tenga en cuenta lo siguiente:** El tipo y tamaño de utensilio que utilice, así como la cantidad y tipo de alimento que cocine, influirán en el ajuste necesario de las llamas para obtener los mejores resultados.

### Tipos de materiales de los utensilios

Los materiales disponibles más populares son los siguientes:

**Aluminio:** excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras).

**Cobre:** excelente conductor de calor, pero se decolora fácilmente.

**Acero inoxidable:** conductor lento de calor que proporciona resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.

**Hierro fundido:** conductor lento de calor, pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción.

**Porcelana esmaltada sobre metal:** las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base.

**Vidrio:** conductor lento de calor.

### Ajuste del tamaño correcto de la llama

**PRECAUCIÓN** Nunca extienda la llama más allá del borde exterior del utensilio. Una llama más alta malgasta energía y aumenta el riesgo de sufrir quemaduras.

El color de la llama es la clave para el ajuste adecuado del quemador. Una buena llama es azul transparente y casi invisible en una habitación bien iluminada. Cada cono de la llama debe ser estable y bien definido. Ajuste o limpie el quemador si la llama es amarilla o naranja.

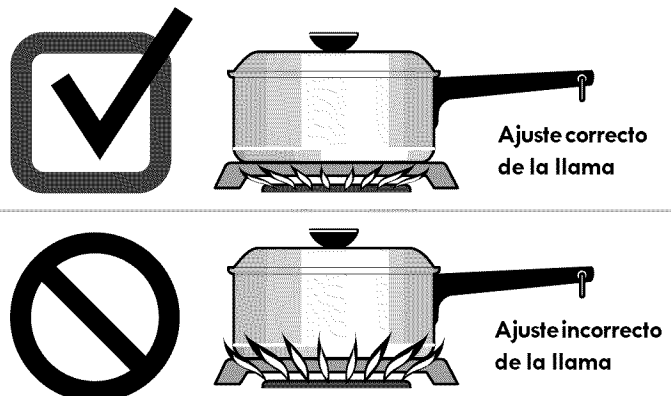
**Para la mayoría de las recetas,** comience con el ajuste máximo y luego gire la perilla a un ajuste menor para completar el proceso. Use las siguientes recomendaciones como guía para determinar el tamaño adecuado de la llama para los diferentes tipos de cocción (vea la Fig. 2).

**Para freír en aceite,** use un termómetro apropiado y ajuste la perilla de control según sea necesario. Si el aceite está demasiado frío, el alimento lo absorberá y quedará grasoso. Si el aceite está demasiado caliente, el alimento se dorará demasiado rápido y el centro quedará crudo. No intente freír en aceite demasiado alimento a la vez, ya que el mismo no se dorará ni se cocinará adecuadamente.

Tamaño de la llama*	Tipo de cocción
Llama alta	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera.
Llama intermedia	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para cocinar al vapor.
Llama baja	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados.

Figura 2

\*Estos ajustes se basan en el uso de utensilios de peso medio de metal o de aluminio con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilicen otros tipos de utensilio.



Ajuste correcto de la llama

Ajuste incorrecto de la llama

## Ajuste de los controles superiores

### Ajuste de los quemadores superiores

Su electrodoméstico a gas puede estar equipado con quemadores de diferentes tamaños. La capacidad de calentar alimentos más rápidamente y en mayores cantidades aumenta a medida que el tamaño del quemador aumenta. Sin importar su tamaño, es importante elegir utensilios apropiados para la cantidad y tipo de alimento que prepare.

El quemador más pequeño para **cocinar a fuego lento** (algunos modelos) sirve mejor para cocinar salsas delicadas, etc.

Los quemadores de tamaño **normal** se pueden usar para la mayoría de las necesidades de cocción. Algunos modelos vienen equipados con un quemador central.

Se recomienda utilizar los quemadores **POTENTES** más grandes (algunos modelos) o el quemador **TURBO BOIL** (hervor rápido) (algunos modelos) para hacer hervir grandes cantidades de líquido y para cocinar grandes cantidades de alimentos.

#### Para ajustar los quemadores superiores:

1. Coloque el utensilio en el centro de la rejilla del quemador superior. Asegúrese de que el utensilio quede estable sobre la rejilla del quemador.
2. Oprima la perilla de control del quemador que desea utilizar hacia adentro y gírela a la izquierda alejada de la posición "OFF" (apagado) (vea la Fig. 1).
3. Libere la perilla de control y gírela a la posición "LITE" (encender). Verifique visualmente que el quemador se haya encendido.
4. Una vez que el quemador esté encendido, presione la perilla de control y gírela a la izquierda al tamaño de llama deseado. Use las marcas de la perilla de control y ajuste la llama como sea necesario.

#### Notas importantes:

- **NO** cocine con la perilla de control en la posición "LITE" (encender). El encendedor electrónico seguirá emitiendo chispas si la perilla de control permanece en esa posición.
- Cuando ajuste cualquier perilla de control a la posición "LITE" (encendido), todos los encendedores de los quemadores superiores emitirán chispas a la vez. Sin embargo, sólo el quemador que esté activando se encenderá.
- **NUNCA** coloque o extienda un utensilio de cocina sobre 2 áreas de cocción diferentes a la vez. Esto podría causar un calentamiento disparado.
- En caso de una falla eléctrica, los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Tenga cuidado cuando encienda los quemadores superiores manualmente. Para encender un quemador superior, sostenga una cerilla encendida sobre la cabeza del quemador y gire la perilla de control lentamente a la posición "LITE" (encender). Después de que el quemador se haya encendido, oprima la perilla hacia adentro y gírela al ajuste deseado.

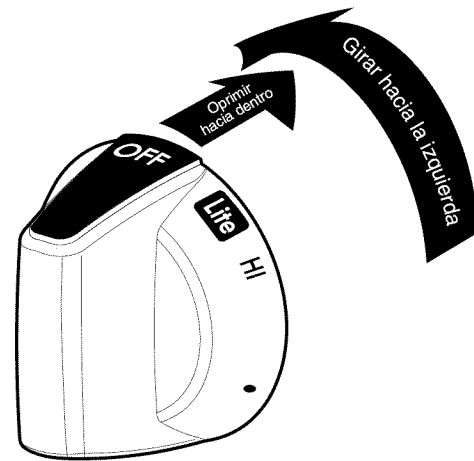


Figura 1

**PRECAUCIÓN** No coloque artículos inflamables tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de la cubierta de la estufa.

**PRECAUCIÓN** No coloque papel de aluminio o NINGÚN otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa. Si estos materiales se derriten, podrían dañar la cubierta permanentemente.

**PRECAUCIÓN** Cuando utilice el horno, es posible que el calor residual se acumule y se transfiera a las perillas de control ubicadas directamente sobre la puerta del horno.

### Enlatado de conservas

Asegúrese de leer y seguir todas las siguientes pautas cuando enlata conservas con su electrodoméstico. Consulte la página web de la USDA (Departamento de Agricultura de los EE.UU.) y lea toda la información disponible además de seguir sus recomendaciones para los procedimientos de enlatado de conservas en el hogar.

- Sólo use utensilios de enlatados de conservas de fondo plano de alta calidad. Utilice un borde recto para verificar el fondo del utensilio de enlatado.
- Sólo utilice un utensilio de enlatado de fondo completamente plano.
- Asegúrese de que el diámetro del utensilio de enlatado no sobresalga más de 1 pulgada de las marcas del elemento superior o del quemador.
- Comience con agua de grifo caliente para hacer hervir el agua más rápidamente.
- Use el nivel de calentamiento más alto para primero hacer hervir el agua. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el nivel de calentamiento al ajuste más bajo posible que mantenga el hervor.

## Funciones de control del horno

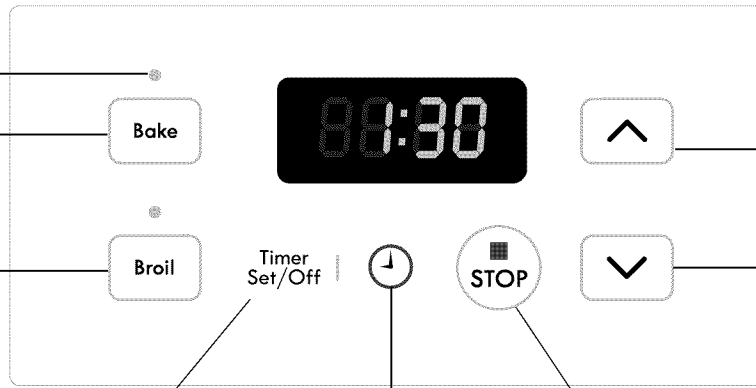
Para un uso satisfactorio del horno, aprenda a utilizar las diversas funciones de teclas que se describen a continuación.

**Luces indicadoras:** estas luces indicadoras se encienden si las funciones de horneado o de asar están activas.

**Tecla "Bake"** (hornear): se usa para seleccionar la función de horneado.

**Tecla "Broil"** (asar a la parrilla): se usa para seleccionar la función de asado a la parrilla.

**Tecla "Timer On/Off"** (encendido/apagado del temporizador): se usa para programar o anular el temporizador. El temporizador no comienza ni detiene la cocción.



**Tecla "Clock"** (reloj): se usa para programar la hora del día.

**Tecla "STOP"** (apagado): se usa para anular cualquier función ingresada previamente, excepto la hora del día y el contador de minutos. Oprima la tecla "STOP" (apagado) para finalizar la cocción.

**Teclas direccionales hacia arriba y hacia abajo:** Use estas teclas con las teclas de función para ajustar la temperatura del horno, el reloj y el temporizador.




## Ajuste de los controles del horno

### Ajuste del reloj

Cuando el electrodoméstico se enchufa por primera vez o cuando se ha interrumpido el suministro eléctrico, "12:00" destellará en la pantalla.

Debe programar el reloj con la hora actual antes de poder utilizar el electrodoméstico.



#### Ajuste del reloj:

- Oprima la tecla  una vez (no la mantenga oprimida).
- Dentro de 5 segundos, oprima y mantenga oprimida la tecla  o  hasta que aparezca la hora correcta del día en la pantalla y libere la tecla.
- El reloj debe mostrar la hora correcta del día.


### Cambio de unidades de temperatura (°F o °C)

El control electrónico del horno está programado de fábrica para mostrar °F (Fahrenheit). La pantalla puede ser cambiada para mostrar las temperaturas del horno en grados Fahrenheit o Celsius.

### Para cambiar la unidad de temperatura de °F a °C (Celsius) o de °C a °F (Fahrenheit):

- Oprima y mantenga oprimida la tecla "Broil" (asar) (durante 6 a 8 segundos) hasta que "F" o "C" aparezcan en la pantalla. En este momento la pantalla mostrará el modo de despliegue de temperatura actual bien sea que esté en el ajuste "F" o "C". Antes de proceder, lea las notas siguientes.
- Presione las teclas  o  para cambiar las unidades entre F (Fahrenheit) y C (Celsius).
- Para aceptar el cambio, espere hasta que el control del horno emita la señal sonora (vea las notas más abajo).
- La pantalla regresará a la hora del día y el modo de unidad de temperatura quedará programado para la próxima vez que se ajuste el horno para hornear o asar.

#### Notas importantes:



Si en cualquier momento del proceso de cambio de unidad de temperatura decide no cambiar el ajuste, oprima la tecla  una vez antes de escuchar la señal sonora.


El modo de unidad de temperatura no puede ser cambiado cuando las funciones de horneado o de asar están activas.

## Ajuste de los controles del horno

### Ajuste del temporizador

#### Para programar el temporizador:

1. Oprima la tecla **"Timer Set/Off"** (encender/apagar el temporizador).
2. Oprima  para aumentar la hora en incrementos de un minuto. Oprima y mantenga oprimida  para aumentar la hora en incrementos de 10 minutos. El temporizador se puede programar para cualquier cantidad de tiempo desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.

**Nota:** Si oprime  primero, el contador avanzará a 11 horas y 59 minutos.



3. Cuando se acaba el tiempo programado, el contador emitirá 3 señales sonoras. "0:00" aparecerá en la pantalla hasta que oprima la tecla **"Timer Set/Off"** (encender/apagar el temporizador).

#### Notas importantes:

El temporizador **no** encenderá ni detendrá el proceso de cocción. El mismo sirve como un contador adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. El temporizador puede ser utilizado por sí solo o cuando estén activas las funciones de horneado o de asar.

Si cualquier otra función está activa mientras el temporizador está en funcionamiento, el temporizador aparecerá en la pantalla. Para ver la información sobre otras funciones activas, oprima la tecla de esa función.

#### Para cambiar el tiempo restante en el temporizador:

Mientras el temporizador está activo, mantenga oprimida la tecla  o  para aumentar o reducir el tiempo restante.







#### Para anular el temporizador antes de que se acabe el tiempo:

Oprima la tecla **"Timer Set/Off"** (encender/apagar el temporizador) una vez.

### Ajuste del horneado

El horno se puede programar para hornear a cualquier temperatura desde 170°F a 550°F (77°C a 287°C). La temperatura predeterminada de fábrica para el horneado es 350°F (177°C).

#### Para programar el horneado:

1. Oprima la tecla **"Bake"** (hornear). '— — —' aparecerá en la pantalla.
2. Dentro de 5 segundos, oprima la tecla  o . El indicador mostrará "350°F" (177°C). Si oprime y mantiene oprimida la tecla  o , la temperatura puede ser ajustada en incrementos de 5°F (1°C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius).
3. Una vez que se suelte la tecla  o , el horno comenzará a precalentarse hasta alcanzar la temperatura deseada. A modo de recordatorio el control emitirá una señal sonora cuando el horno alcance la temperatura de horneado.



#### Notas importantes:

Para anular el horneado en cualquier momento, oprima la

tecla .

**Importante:** Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pavs. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.

#### Para cambiar la temperatura del horno después de haber comenzado a hornear

1. Oprima la tecla **"Bake"** (hornear) una vez. Verifique visualmente la temperatura de horneado y asegúrese de que deba ser cambiada.
2. Presione la tecla  o  para aumentar o reducir la temperatura programada hasta alcanzar la nueva temperatura deseada.

## Ajuste de los controles del horno

### Asado a la parrilla

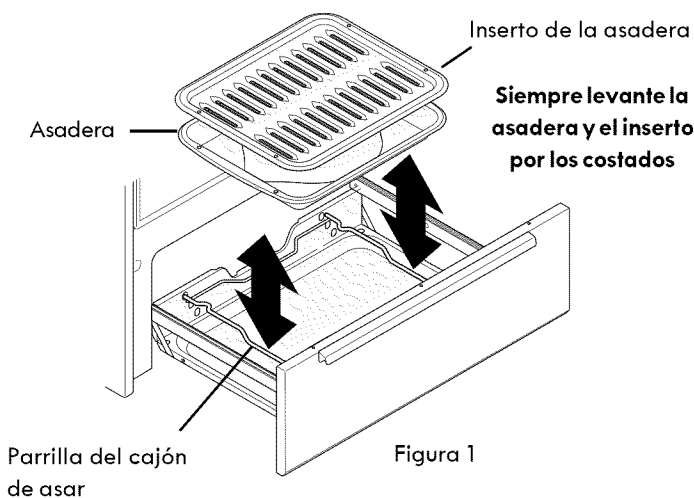
Use la función de asado a la parrilla para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor de la llama y obtener un dorado ideal. Utilice el cajón de asar y la parrilla junto con la asadera y el inserto cuando vaya a asar. El cajón de asar ofrece 3 posiciones diferentes para la parrilla de asar.

**⚠️ ADVERTENCIA** **NO** use el horno o el cajón de asar para almacenar objetos. Los artículos que coloque en el horno o en el cajón de asar podrían encenderse.

**⚠️ ADVERTENCIA** En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y el cajón y **APAGUE** el horno. Si continúa el incendio, use un extintor. **NO** vierta agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva.

**⚠️ PRECAUCIÓN** Siempre use guantes para hornear cuando use el horno o el cajón de asar. Cuando cocine, el horno, la cubierta, el cajón de asar y las parrillas se calentarán mucho, lo que podría causar quemaduras.

**⚠️ PRECAUCIÓN** La asadera y el inserto permiten drenar la grasa y mantenerla alejada de las altas temperaturas del asador. **NO** use la asadera sin el inserto. **NO** cubra el inserto con **papel de aluminio** ya que la grasa se puede encender.



#### Notas importantes:

Para cocinar a término medio, coloque la parrilla de asar cerca del quemador del horno (posiciones superior o media). Para alimentos bien cocidos, como el pollo, colas de langosta o cortes gruesos de carne, coloque la parrilla alejada del quemador del horno (posición inferior).

Para obtener resultados de dorado óptimos, cierre el cajón de asar y **precaliente el horno durante 5 minutos** antes de agregar los alimentos.

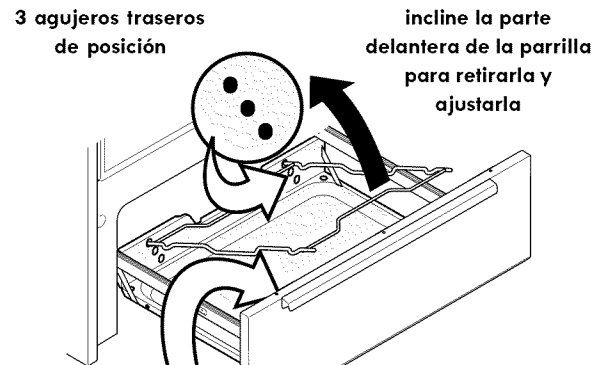


Figura 2

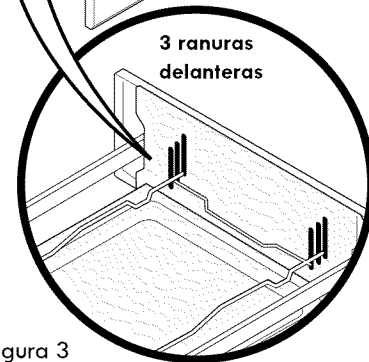


Figura 3

#### Para programar el asado a la parrilla:



1. Abra el cajón de asar hasta que se detenga.
2. Retire la asadera y el inserto (vea la Fig. 1).
3. De ser necesario, vuelva a colocar la parrilla de asar en el cajón de asar mientras la estufa todavía está fría. Asegúrese de leer las recomendaciones de las posiciones de las parrillas (vea las **Notas**).
4. De ser necesario, cambie la posición de la parrilla de asar inclinando la parte delantera de la parrilla hacia arriba y tirando de ella para sacarla completamente de los agujeros de posición ubicados en la parte trasera del cajón de asar (vea la Fig. 2). Vuelva a colocar la parte trasera de la parrilla en uno de los 3 agujeros de posición y permita que la parte delantera de la parrilla se deslice hacia abajo para calzar en las ranuras de la parte delantera del cajón de asar (Fig. 3). Asegúrese de que la parrilla esté nivelada antes de asar.
5. Coloque el inserto en la asadera y coloque los alimentos preparados en el inserto. Coloque la asadera y el inserto con alimentos en el cajón de asar sobre la parrilla como se muestra (vea la Fig. 1). Cierre completamente el cajón de asar.
6. Oprima la tecla **"Broil"** (asar).
7. Oprima **^** o **v** hasta que aparezca el nivel deseado para asar en la pantalla. **"nor"** es para nivel normal, **"hi"** para nivel alto y **"lo"** para nivel bajo. La mayoría de los alimentos se pueden asar en **"hi"**. Seleccione el ajuste **"lo"** para evitar que los alimentos que deben quedar bien asados a la parrilla se doren o sequen demasiado.
8. Ase un lado de los alimentos hasta que se doren; dé vuelta y ase el otro lado.
9. Cuando termine de asar, oprima la tecla.

## Ajuste de los controles del horno




### Ajuste de la temperatura del horno

Su electrodoméstico ha sido calibrado de fábrica y sometido a prueba, a fin de asegurar una temperatura de horneado precisa. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente las instrucciones de tiempo y temperatura de sus recetas. Si piensa que el horno está cocinando a temperaturas más altas o más bajas que las de sus recetas, usted puede ajustar el control para que el horno cocine a mayor o menor temperatura de la que se muestra.

#### Para ajustar la temperatura del horno:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **"Bake"** (hornear) y libérela después de que la pantalla muestre el ajuste de la temperatura de fábrica "00".  
Si la temperatura del horno ha sido ajustada previamente de fábrica, el ajuste más reciente aparecerá en la pantalla.
2. Puede aumentar la temperatura del horno en incrementos de 5°F cada vez que oprima la tecla . También puede ajustar la temperatura del horno en incrementos de 5°F cada vez que oprima la tecla  (el rango máximo de ajuste está entre los +35°F y los -35°F).
3. Para aceptar el cambio, espere hasta que el control del horno emita la señal sonora (vea las notas).
4. Esto indica que el ajuste de la temperatura del horno ha sido aceptado y la pantalla mostrará nuevamente la hora del día.

#### Notas importantes:

- Si en cualquier momento del proceso de ajuste de temperatura del horno decide no cambiarlo, oprima la tecla  una vez antes de escuchar la señal sonora.
- La función de ajuste de temperatura del horno no puede ser modificada si las funciones de horneado o de asado están activas.
- También puede realizar el ajuste de la temperatura del horno si el control del horno ha sido modificado para funcionar en el modo de despliegue de temperatura °C (grados Celsius). En este caso, cada vez que oprima la tecla  o , el control aumentará la temperatura en incrementos de 1°C hasta un máximo de +18°C y la disminuirá hasta un máximo de -18°C, dependiendo de cuál tecla se oprima.
- **NO UTILICE** termómetros de horno como los que se consiguen en supermercados para medir la temperatura interior del horno. Estos termómetros pueden tener una variación de 20°F a 40°F grados con respecto a la temperatura real.

### Funcionamiento de la luz del horno

#### (algunos modelos)

La luz interior del horno se ENCENDERÁ automáticamente cuando se abra la puerta. Oprima el interruptor de la luz del horno que se encuentra en la parte superior izquierda del panel de control para ENCENDER y APAGAR la luz interior del horno cuando la puerta esté cerrada.

Si su modelo viene equipado con una luz interior en el horno, la luz está ubicada en la parte superior izquierda de la pared trasera del interior del horno. Para reemplazar la luz interior del horno, consulte la sección **Cuidado y limpieza** para obtener más información.

## Cuidado y limpieza

### Tabla de recomendaciones de limpieza

Tipo de superficie	Recomendación
<b>Perillas de control</b> <b>Piezas pintadas del armazón</b> <b>Moldura decorativa pintada</b> <b>Piezas de molduras de aluminio, plástico o vinilo</b>	Para limpieza general, use agua caliente jabonosa y un paño. Para manchas más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. <b>No</b> use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición "OFF" (apagado); sosténgalas firmemente y tire de ellas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.
<b>Panel de control</b> <b>Membrana de la tecla de control</b> <b>Molduras decorativas</b> (algunos modelos)	Antes de limpiar el panel de control, APAGUE todos los controles, active el bloqueo del horno (algunos modelos) y, de ser necesario, retire las perillas del panel. Limpie usando agua caliente jabonosa y un paño. Asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel, especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua dentro o cerca de los controles puede causar daños al electrodoméstico. Cuando lo enjuague, utilice un paño limpio y agua limpia y asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel de control.
<b>Interior del horno y forro de la puerta</b>  Asadera e inserto de porcelana esmaltada (algunos modelos)	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva. Enjuague y seque con un paño limpio. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.  El interior del horno está recubierto de porcelana y puede ser limpiado de manera segura con limpiadores de hornos siguiendo las instrucciones del fabricante. Después de limpiar, elimine todos los residuos de limpiador de horno o de lo contrario la porcelana se podría dañar cuando se vuelva a calentar. <b>No</b> rocíe limpiador de horno en ningún interruptor o control eléctrico. <b>No</b> rocíe ni permita que se acumule limpiador de horno en la bombilla que funciona como sensor de temperatura. <b>No</b> rocíe limpiador en la moldura de la puerta del horno, la junta de la puerta, los rieles plásticos de la puerta, las manijas ni en ninguna superficie exterior de la estufa. Limpie todas las manchas del marco del horno y del forro de la puerta por fuera de la junta de la puerta del horno. Limpie con agua caliente jabonosa. Enjuague con agua limpia y un paño. Para obtener información adicional de limpieza, consulte el apartado <b>Limpieza general</b> en la sección Cuidado y limpieza. <b>No</b> limpie la junta de la puerta del horno.
<b>Parrillas del horno</b>	Retire las parrillas del interior del horno antes de limpiarlo. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y vuelva a colocarlas en el horno.
<b>Puerta del horno</b>	Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. <b>No</b> sumerja la puerta en agua. <b>No</b> rocíe o permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos de la puerta. <b>No</b> use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno. <b>No</b> limpie la junta de la puerta del horno.
<b>Acero inoxidable</b> (algunos modelos).	Sólo utilice limpiadores y cremas para pulir fabricadas especialmente para limpiar acero inoxidable. Frote siempre a favor del grano para evitar causar daños. <b>No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro.</b> <b>No</b> use limpiadores ásperos. Pula la superficie con un paño libre de pelusas. Siempre asegúrese de limpiar bien el exceso de limpiador o de crema para pulir de las superficies pues pueden dejar manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser removidas. Limpie las manchas más fuertes con agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño.
<b>Superficie de cocción</b> <b>Quemadores superiores</b> <b>Rejillas de los quemadores</b>	<b>No</b> use agentes de limpieza tipo aerosol para hornos en la cubierta. Consulte las instrucciones de limpieza de la cubierta y de las rejillas de los quemadores en la sección de Cuidado y limpieza.

# Cuidado y limpieza

## Limpieza general

**⚠ PRECAUCIÓN** Enjuague el amoníaco antes de utilizar el horno. Proporcione ventilación adecuada.

**⚠ PRECAUCIÓN** Antes de limpiar manualmente cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y que la estufa esté FRÍA. **La estufa puede estar caliente** y causar quemaduras. Quite las manchas con agua caliente jabonosa. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza. Remueva los derrames y las manchas grandes lo más pronto posible. La limpieza frecuente del electrodoméstico reducirá el esfuerzo requerido para limpiarlo más a fondo en lo sucesivo.

### Siga estas precauciones de limpieza:

- Permita que el horno se enfríe antes de limpiarlo.
- Utilice guantes de goma cuando limpie el electrodoméstico a mano.

### Para limpiar el cajón de asar y el horno de porcelana esmaltada:

El interior del horno tiene un acabado de acero revestido con porcelana esmaltada, por lo cual es seguro utilizar productos de limpieza de hornos.

### Tome las siguientes precauciones al usar limpiadores de hornos con rociador:

- **NO** rocíe el producto limpiador sobre los interruptores o controles eléctricos, ya que ello podría causar un cortocircuito y generar chispas o un incendio.
- **NO** permita que se adhiera una capa de limpiador a la bombilla que funciona como sensor de la temperatura, ya que ello podría causar que el horno se calentara incorrectamente. La bombilla está ubicada en la parte trasera del horno. Limpie cuidadosamente con un paño la bombilla tras limpiar el horno, teniendo la precaución de no mover la bombilla. Un cambio en su posición podría afectar la forma en que el horno realiza el horneado. Evite doblar la bombilla y su tubo capilar.
- **NO** rocíe ningún limpiador sobre la moldura o junta de la puerta del horno, los rieles del cajón asador, las manijas o cualquier superficie exterior de la estufa, ya sea una superficie plástica o pintada. El limpiador podría dañar dichas superficies.

### Para quitar manchas difíciles:

1. Deje un recipiente con amoníaco dentro del horno durante la noche o durante varias horas, con la puerta del horno cerrada. Limpie las manchas de suciedad suavizadas con agua caliente jabonosa. Enjuague bien con agua y un paño limpio.
2. Si las manchas no se quitan, use una esponja de restregar no abrasiva o un limpiador no abrasivo. En caso necesario, use un limpiador de hornos y siga las instrucciones de este producto. **NO** mezcle amoníaco con otros limpiadores.
3. Limpie toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Limpie con agua caliente jabonosa. Enjuague bien con agua limpia y un paño.

## Papel de aluminio y sus utensilios

**⚠ ADVERTENCIA** **NUNCA** cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Esto obstruirá el flujo de aire en el horno y podría causar envenenamiento por **MONÓXIDO DE CARBONO**. **Las envolturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.**

- **Papel de aluminio** - El uso del papel de aluminio sobre una cubierta caliente podría dañar la cubierta. No use utensilios de aluminio ligero o permita que el papel de aluminio entre en contacto con los quemadores superiores bajo NINGUNA circunstancia.
- **Utensilios de aluminio** - El punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usen utensilios de aluminio sobre la superficie de cocción. Si permite que los utensilios de aluminio hiervan hasta secarse, podrían dañarse o quedar destruidos.

## Limpeza del fondo del horno

La parte inferior del horno tiene un acabado de porcelana esmaltada y en algunos modelos se puede retirar para facilitar la limpieza.

Restriegue suavemente con una esponja plástica jabonosa de fregar no abrasiva para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco.

Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva. Enjuague y seque con un paño limpio.

**⚠ PRECAUCIÓN** Enjuague el amoníaco antes de utilizar el horno. Proporcione ventilación adecuada.



## Cuidado y limpieza

### Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores

**⚠ PRECAUCIÓN** Para evitar posibles quemaduras, **NO** intente seguir ninguna de las instrucciones de limpieza proporcionadas antes de APAGAR todos los quemadores superiores y de esperar a que se enfríen completamente.

**⚠ PRECAUCIÓN** Las adiciones, cambios o conversiones necesarios para que esta estufa cumpla satisfactoriamente con sus requisitos de funcionamiento deben ser realizados por una agencia de servicio autorizada.

Limpie la cubierta con frecuencia. Límpiela usando un paño húmedo limpio y séquela para evitar rayones.

Si se mantienen limpios los orificios de las cabezas de los quemadores superiores, se evitarán el mal encendido del quemador y las llamas disperejas. Consulte las siguientes secciones para obtener instrucciones adicionales.

#### Para limpiar las cavidades y contornos de la cubierta

Si se produce un derrame sobre o dentro de las áreas en relieve o con bordes, seque el líquido del derrame con un paño absorbente. Enjuague con un paño húmedo limpio y seque.

#### Limpieza de las rejillas de los quemadores superiores

- Limpie estos derrames sólo tan pronto se hayan enfriado completamente las rejillas.
- Utilice una esponja plástica de restregar no abrasiva y un limpiador abrasivo suave o lave en el lavavajillas.
- Los derrames de alimentos ácidos pueden afectar el acabado. Limpie estos derrames tan pronto se hayan enfriado las rejillas.
- Seque bien las rejillas **inmediatamente** después de la limpieza.

#### Limpieza de las tapas de los quemadores

- Retire las tapas de las cabezas de los quemadores después de que se hayan enfriado.
- Limpie las manchas fuertes con una esponja de restregar plástica y con un paño absorbente.
- Seque bien las tapas tan pronto las haya limpiado, incluyendo el fondo y el interior de cada tapa.
- No use limpiadores abrasivos. Pueden rayar la superficie de porcelana.
- No limpie las tapas de los quemadores en un lavavajillas.
- **No utilice los quemadores superiores sin sus tapas debidamente instaladas. Lea las notas importantes.**

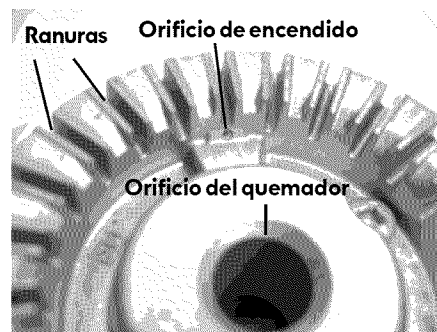


Fig. 1 - Cabeza de quemador superior

#### Limpieza de las cabezas de los quemadores superiores

Para que el gas fluya adecuadamente, es posible que sea necesario limpiar las cabezas y ranuras de los quemadores. Para limpiar, use primero un paño limpio y HÚMEDO para remojar los derrames. Retire cualquier alimento que haya quedado entre las ranuras de los quemadores usando un cepillo pequeño no abrasivo, como un cepillo de dientes viejo, y límpielo usando un paño húmedo. Para eliminar manchas difíciles en las ranuras, use un alambre delgado o una aguja.

Cualquier derrame sobre el electrodo o a su alrededor debe ser limpiado cuidadosamente. Tenga cuidado de no golpear el electrodo con ningún objeto duro o podría dañarlo.

#### Para limpiar los orificios de las cabezas de los quemadores

Cada cabeza de quemador tiene un orificio de encendido ubicado según se muestra. Si experimenta problemas de encendido, es posible que este orificio de encendido esté parcialmente tapado con suciedad. Con la cabeza del quemador en su lugar, utilice una aguja fina o el extremo de un clip para limpiar el agujero de encendido (vea la Fig. 1; se muestra el estilo redondo; el quemador ovalado de algunos modelos no se muestra).

#### Notas importantes:

- Las cabezas de los quemadores superiores están fijadas a la cubierta y deben ser limpiadas en su lugar.
- **Siempre** mantenga las tapas de los quemadores superiores en su lugar **cada vez que los utilice.**
- Cuando vuelva a instalar las tapas de los quemadores, asegúrese de que las tapas de los quemadores estén **firmemente asentadas sobre las cabezas de los quemadores.**
- Para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado de los quemadores, **NO** permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza o cualquier otro material entren en la abertura de los orificios.

## Cuidado y limpieza

### Desmontaje y reinstalación de la puerta elevable del horno

Para evitar posibles lesiones cuando desinstale o reinstale la puerta del horno, siga cuidadosamente las instrucciones indicadas más abajo y siempre sostenga la puerta del horno con ambas manos alejadas del área de la bisagra de la puerta.

La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, coloque la puerta horizontalmente con el lado interior dirigido hacia abajo.

#### Para retirar la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno (dejándola horizontal con el piso – vea la Fig. 1).
2. Retire los dos tornillos ubicados en el revestimiento interior de la puerta (Ver A Fig. 2).
3. Inserte los dos tornillos en los agujeros de la bisagra de la puerta ubicados en el lado del brazo de la bisagra, uno en cada bisagra (Ver B Fig. 2).
4. Cierre la puerta del horno hasta que la puerta se detenga, (no fuerce la puerta para que se cierre más). Al colocar estos tornillos la puerta se mantendrá abierta aproximadamente 45 grados.
5. Sujete firmemente la puerta en ambos lados y deslícela hacia arriba para sacarla de las bisagras en el mismo ángulo (vea la Fig. 3).
6. Para limpiar la puerta del horno, siga las instrucciones proporcionadas que se muestran en la tabla de limpieza bajo el apartado “puerta del horno”.

#### Para reinstalar la puerta del horno:

1. Asegúrese de que los brazos de la bisagra permanecen en la posición de ángulo de 45 grados. Asegúrese de que los tornillos aún están evitando que se muevan los brazos de la bisagra. Si los tornillos se salen de los agujeros de la bisagra, la(s) bisagra(s) puede(n) retroceder por presión contra el marco del horno y pueden pinchar los dedos o picar el acabado de porcelana del marco delantero del horno.
2. Sujete la puerta por los lados cerca de la parte superior a la vez que hace descansar la parte delantera inferior de la puerta sobre su rodilla. Inserte las ranuras de la parte inferior de la puerta sobre las bisagras de la puerta. (Ver Fig. 3).
3. Deje deslizar la puerta hacia abajo, hacia las bisagras uniformemente al mismo ángulo de 45 grados. Los brazos de la bisagra tienen que quedar insertados en las esquinas inferiores tanto como sea posible.
4. Abra completamente la puerta (horizontal con el piso) y retire los tornillos de los agujeros de las bisagras de la puerta.
5. Vuelva a instalar los dos tornillos en el revestimiento de la puerta (Ver C Fig. 2).
6. Si la puerta no está alineada con el marco del horno, retírela y repita los pasos anteriores.

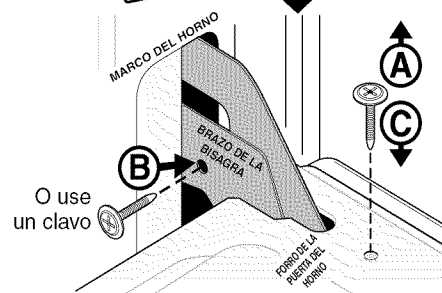
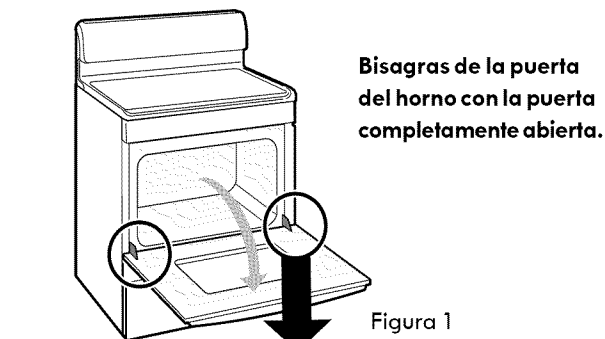


Figura 2

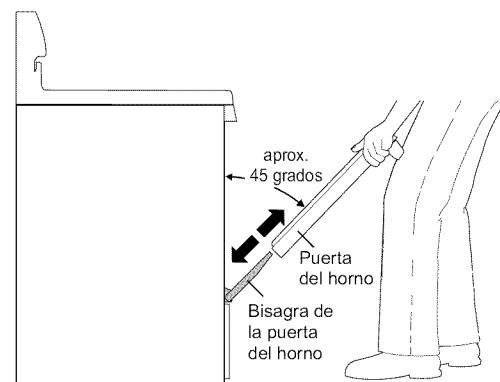


Figura 3

### Instrucciones especiales de cuidado de la puerta - La mayoría de las puertas tiene piezas de vidrio que se pueden romper. Lea las siguientes recomendaciones:



- No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar.
- No golpee el vidrio de la puerta del horno (si viene equipado) con ollas, sartenes ni ningún otro objeto.
- Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio de la puerta del horno (si viene equipado), su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

## Antes de solicitar servicio técnico • Soluciones de problemas comunes

Consulte la lista siguiente antes de solicitar servicio. Puede ahorrarle tiempo y dinero.

Problema	Solución
Resultados de cocción deficientes.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Asegúrese de que esté usando la parrilla del horno en la posición correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, vea la sección <b>Ajuste de la temperatura del horno</b> en la sección de Ajuste de los controles del horno.</li></ul>
La estufa no funciona por completo.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La hora del día no está programada. Primero se <b>debe</b> programar la hora del día para que el horno funcione. Consulte el apartado <b>Ajuste del reloj</b> en la sección Ajuste de los controles del horno.</li><li>• Asegúrese de que el cordón eléctrico esté correctamente conectado al tomacorriente.</li><li>• Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces de la vivienda. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local para obtener información sobre interrupciones del servicio.</li><li>• El cableado de servicio está incompleto. Llame al 1-800-4-MY-HOME® para obtener asistencia (vea la contraportada).</li></ul>
La sección del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que la válvula de regulación del gas esté ABIERTA. Vea las instrucciones de instalación.</li><li>• La hora del día no está programada. Primero se debe programar la hora del día para que el horno funcione. Consulte el apartado <b>Ajuste del reloj</b> en la sección Ajuste de los controles del horno.</li><li>• Asegúrese de que los controles estén ajustados correctamente para la función deseada. Vea la sección "Ajuste de los controles del horno" en este manual o lea las instrucciones "El electrodoméstico no funciona por completo" en esta lista.</li></ul>
Los quemadores superiores no encienden.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La perilla de control no se colocó completamente en la posición "LITE" (encender). Oprima la perilla y gírela a la posición "LITE" (encendido) hasta que el quemador se encienda y luego gire la perilla al ajuste de tamaño de llama deseado.</li><li>• Los orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador APAGADO, use un cable de bajo calibre o una aguja para limpiar las ranuras de la cabeza y los orificios de encendido del quemador. Consulte el apartado <b>Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores</b> en la sección Cuidado y limpieza para obtener instrucciones adicionales de limpieza.</li><li>• El cable eléctrico está desenchufado (solamente modelos de encendido eléctrico). Asegúrese de que el cable eléctrico esté conectado firmemente al tomacorriente.</li><li>• Interrupción del suministro eléctrico. Los quemadores se pueden encender manualmente. Vea la sección Ajuste de los controles superiores.</li></ul>
La llama sólo se enciende en algunas partes del quemador alrededor de la tapa:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Las ranuras u orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador superior APAGADO, limpie los orificios usando un alambre de bajo calibre o una aguja.</li><li>• Hay residuos de humedad después de limpiar. Sople aire levemente sobre la llama y permita que el quemador funcione hasta que la llama esté completa.</li></ul>
La llama del quemador superior es anaranjada.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hay partículas de polvo en la tubería principal de gas. Permita que los quemadores funcionen durante varios minutos hasta que la llama se vuelva azul. En las áreas costeras es imposible evitar las llamas levemente anaranjadas debido al nivel de sal en el aire.</li></ul>
La luz del horno no funciona (algunos modelos).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. Consulte también el apartado <b>Reemplazo de las bombillas del horno</b> en la sección <b>Cuidado y limpieza</b>.</li></ul>

## Antes de solicitar servicio técnico • Soluciones de problemas comunes

Problema	Solución
Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones de asado a la parrilla en la sección <b>Ajuste de los controles del horno</b>.</li><li>• El cajón asador está abierto. Asegúrese de que el cajón de asar esté cerrado.</li><li>• La carne está demasiado cerca del quemador de asar. Vuelva a colocar la parrilla del cajón de asar, de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el quemador.</li><li>• La carne no fue preparada adecuadamente. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes con grasa para evitar el pandeamiento de la carne, pero no corte hasta la parte magra.</li><li>• El inserto y la asadera están colocados al revés y la grasa no está goteando. Siempre coloque el inserto de la asadera con las nervaduras dirigidas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa gotee hacia la asadera.</li><li>• Se ha acumulado grasa en las superficies del cajón. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.</li></ul>
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Derrames excesivos en el horno. Por ejemplo, esto ocurrirá con derrames de pasteles o grandes cantidades de grasa que queden en la parte inferior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes, vea el apartado <b>Asado a la parrilla</b> en la sección "Ajuste de los controles del horno".</li></ul>
El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error "F".	<ul style="list-style-type: none"><li>• El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima  para anular el código de error. Intente utilizar la función de horneado o asado nuevamente. Si el código de error se repite, desconecte el suministro eléctrico al electrodoméstico, espere 5 minutos, conecte el electrodoméstico y vuelva a programar el reloj. Intente utilizar la función de horneado o asado nuevamente. Si la falla vuelve a aparecer, oprima la tecla  para anular el mensaje. Llame al 1-800-4-MY-HOME® para obtener asistencia (vea la contraportada).</li></ul>
El electrodoméstico está desnivelado.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda resistir la estufa de forma adecuada.</li><li>• Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso.</li><li>• Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste los tornillos niveladores en la base del electrodoméstico hasta que la parrilla quede nivelada.</li><li>• Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico.</li></ul>
Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico.</li><li>• La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra.</li><li>• La tubería de gas es fija. Haga instalar un conector flexible de metal para electrodomésticos aprobado por la <b>CSA International</b>.</li></ul>
El control del horno emite una señal sonora y muestra cualquier error F.	<ul style="list-style-type: none"><li>• El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima la tecla  para anular el código de error. Pruebe la función de horneado o de asado a la parrilla. Si el código aparece nuevamente, desconecte el suministro eléctrico al electrodoméstico, espere 5 minutos, conecte el electrodoméstico y vuelva a programar el reloj. Pruebe nuevamente la función de horneado o de asado a la parrilla. Si la falla persiste, oprima la tecla  para anular la falla y llame al 1-800-4-MY-HOME® para obtener asistencia (vea la contraportada).</li></ul>

## Notas

## Notas

# Protection Agreements

# Acuerdos de protección

## 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** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection**.
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual".
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **\$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% 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, or schedule a service appointment online.

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. or Canada call 1-800-4-MY-HOME®.*

## Acuerdos maestros de protección

*Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.*

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo\* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto**. No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección**.
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico**: se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía "sin sorpresas"**: se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto**: en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto**: puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida**: es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un "manual parlante del usuario".
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas**, contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **\$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **10% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

**Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).**

**\* La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

## Servicio de instalación de Sears

*Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, llame al 1-800-4-MY-HOME en los EE.UU. o Canadá.*

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



[www.managemylife.com](http://www.managemylife.com)

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

**1-800-4-MY-HOME<sup>®</sup>** (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

[www.sears.com](http://www.sears.com)      [www.sears.ca](http://www.sears.ca)

## Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, 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)

[www.sears.com](http://www.sears.com)      [www.sears.ca](http://www.sears.ca)

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

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

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

**1-888-SU-HOGAR<sup>®</sup>**

(1-888-784-6427)

[www.sears.com](http://www.sears.com)

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**

(1-800-533-6937)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

The Sears logo, consisting of the word "sears" in a lowercase, serif font.

® Registered Trademark / <sup>TM</sup> Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

© Marca Registrada / <sup>TM</sup> Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países

<sup>MC</sup> Marque de commerce / <sup>MD</sup> Marque déposée de Sears Brands, LLC