

Use & Care Guide
Guía de uso y cuidada
English / Español

Model/Modelos: 790. 7250*, 7271*, 7280*, 7290*

Kenmore®

Gas Range

Estufa de gas

* = color number, código de color

P/N 316901023 Rev D

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.kenmore.com
www.sears.com

Sears Canada Inc.,
Toronto, Ontario, Canada, M5B 2C3
www.sears.ca



Table of Contents

Appliance Warranty	2	Setting timer	12
Important Safety Instructions	3-6	Oven lockout	13
Product Record/Serial Plate Location	6	Setting Bake	13
Before Setting Oven Controls	7	Setting Cook Time	14
Removing, replacing & arranging the oven racks	7	Setting Delay Start	15
Before Setting Surface Controls	8-9	Operating Oven Light	15
Burner cap placement	8	Convection (on some models)	16
Installing burner grates	8	Broil	17
Using proper cookware	9	Warm & Hold	18
Cookware material types	9	Adjusting Oven Temperature	18
Setting Surface Controls	10	Warmer Drawer (on some models).....	19-20
Home canning	10	Select Clean	21-22
Oven Control Functions	11	Care & Cleaning	23-26
Setting Oven Controls	11-18	Cleaning the cooktop and surface burners	24
Setting clock.....	11	General cleaning.....	25
Setting silent or audible control mode	11	Removing and replacing the lift-off oven door.....	26
Changing temperature display (F° or C°)	12	Before You Call - Solutions to common problems	27-29
Changing between continuous bake setting or 12-Hour	12	Master Protection Agreement	30
Energy Saving feature	12	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

All rights reserved. Printed in the USA.

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.

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.

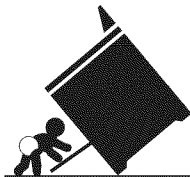
- ### • Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.

⚠ 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:

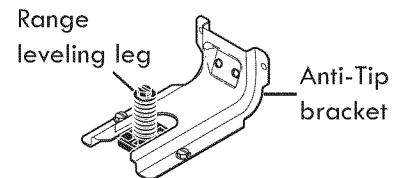
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier 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.

- **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.**

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.

⚠ 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.

⚠ 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 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.

⚠ 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 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.

Save these instructions for future reference.

Important Safety Instructions

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.

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 SELF-CLEANING OVENS

- **Clean in the self-cleaning cycle only the parts listed in this Use & Care Manual.** Before self-cleaning the oven, remove the oven racks, broil pan, broil pan insert and any cookware, cooking utensils or foods from the oven.
- **Do Not Use Oven Cleaners** — No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Do Not Clean Door Gasket** — The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

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.

Save these instructions for future reference.

Important Safety Instructions

Grounding Instructions

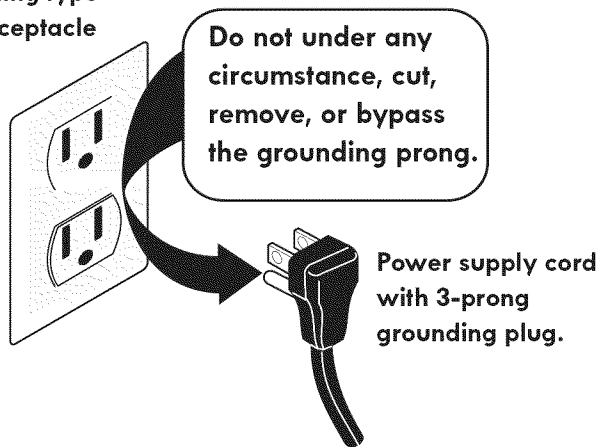
⚠ WARNING Avoid fire hazard or electrical shock. **DO NOT** use an adapter plug, an extension cord, or remove grounding prong from electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.

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.

Grounding type wall receptacle



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

Save these instructions for future reference.

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.

Conversion to L.P. Gas

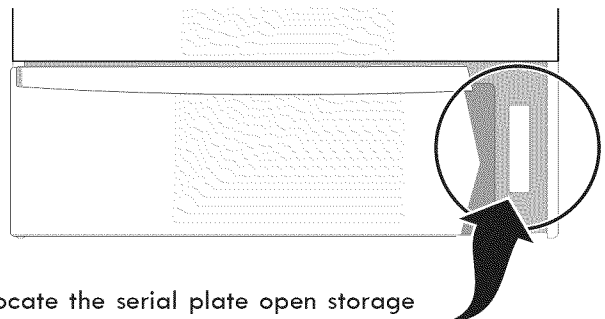
⚠ WARNING Personal injury or death from electrical shock may occur if the conversion to L.P. gas is not made by a qualified installer or electrician.

⚠ 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.

Serial Plate Location



To locate the serial plate open storage drawer (some models) or warmer drawer (some models). The serial plate is attached to the lower right oven frame.

Before Setting Oven Controls

Oven vent location

The oven vent is located below the control panel (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 oven vent.**

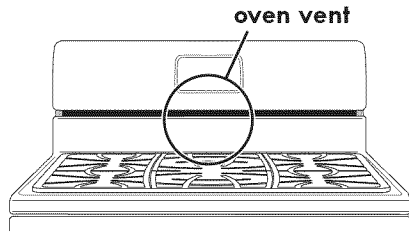


Fig. 1

Removing, replacing and arranging racks

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

CAUTION DO NOT line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior. Aluminum foil will melt to the interior of the oven.

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 oven rack onto the rack guides on both sides of oven walls. Tilt the front of oven rack upward and slide the rack back into place. Be sure oven racks are level before using.

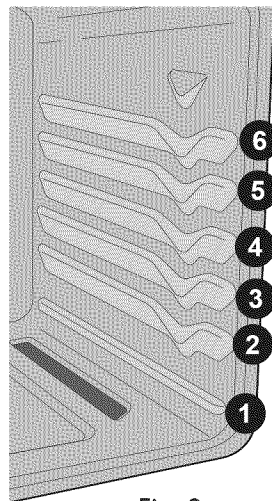
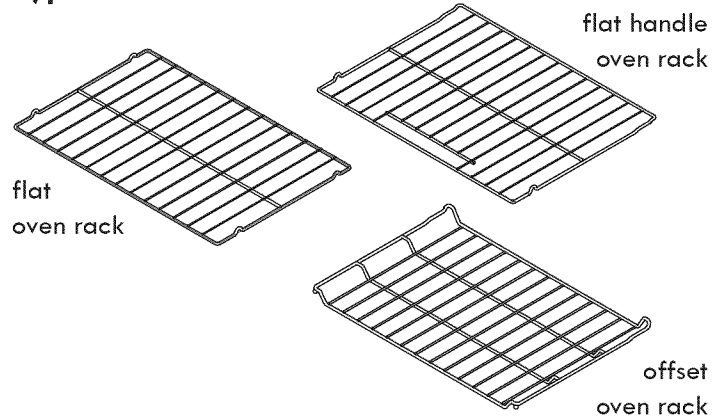


Fig. 2

Recommended oven rack positions by food type:

Food type	Position
Cookies, cakes, pies, biscuits & muffins	3 or 4
Frozen pies, angel food cake, yeast, bread and casseroles	2 or 3
Small cuts of meat or poultry	1 or 2
Turkey, roast or ham	1 or 2
Broiling	See Broil instructions

Types of oven racks



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

The **offset oven rack** (some models) is designed to place the base of the rack about 1/2 of a rack position lower than flat oven racks. This design provides several additional possible positions between the flat 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 cookware in the oven for even heat to reach around the food (See Fig. 3).

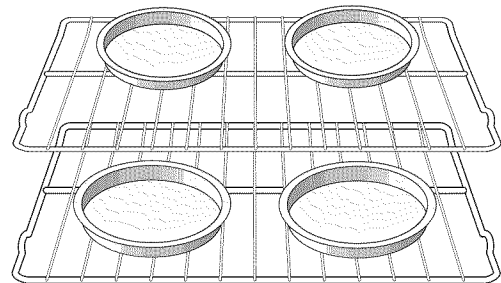


Fig. 3

Baking layer cakes with 1 or 2 oven racks

For best results when baking cakes or cookies using 2 oven racks, place cookware on rack positions 2 and 4. For best results when baking cakes or cookies using a single oven rack, place cookware on rack in positions 2, 3 or 4 (See Fig. 2).

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 (See Fig. 5).

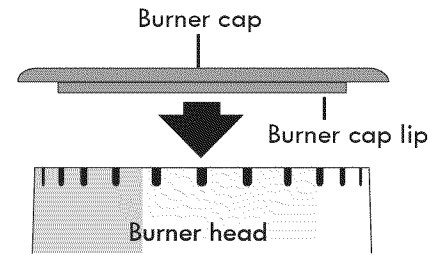
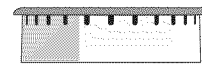
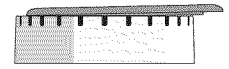


Fig. 1



Correct burner cap placement

Fig. 2



Incorrect burner cap placement

Fig. 3

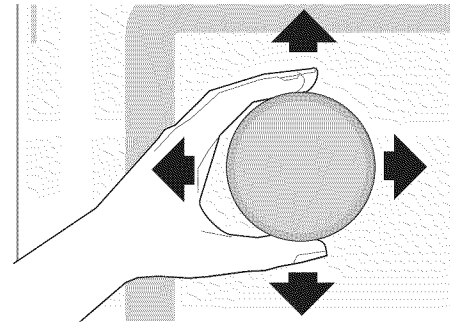


Fig. 4

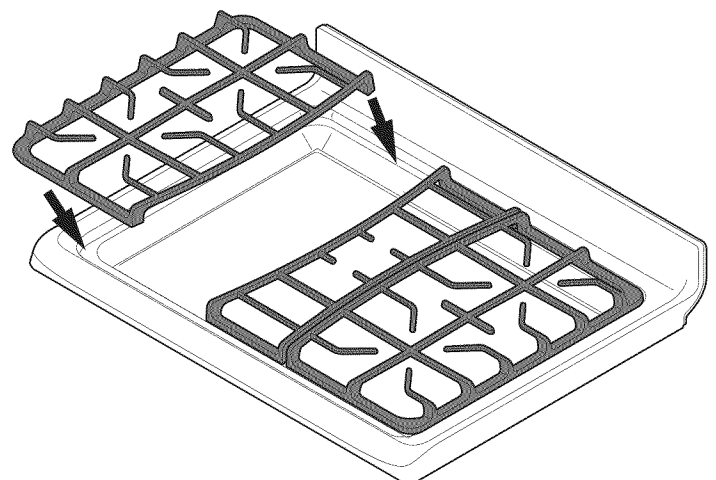


Fig. 5

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 surface burner grate. Before using cookware, check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (Fig. 1).

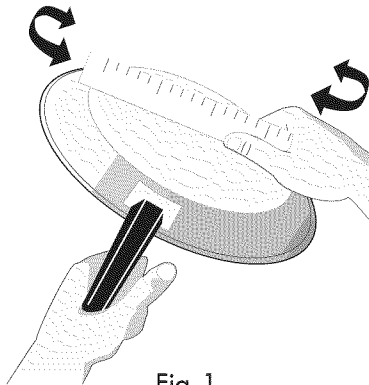


Fig. 1

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.

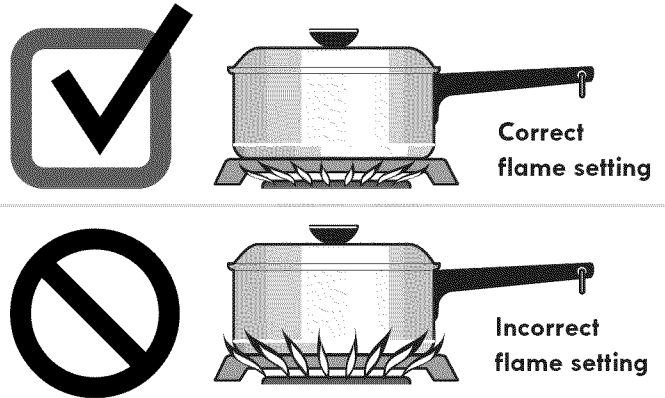
Porcelain-enamel on metal - Heating characteristics will vary depending on base material.

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 cookware made from different materials.

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 two 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.

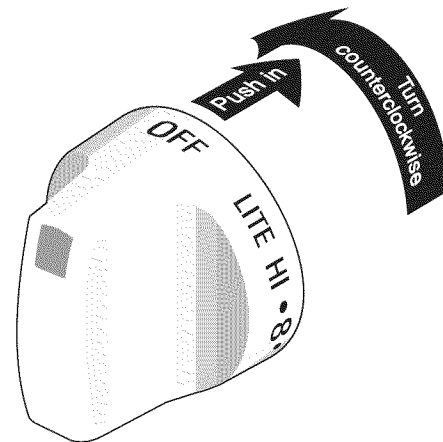


Fig. 1

⚠ 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.

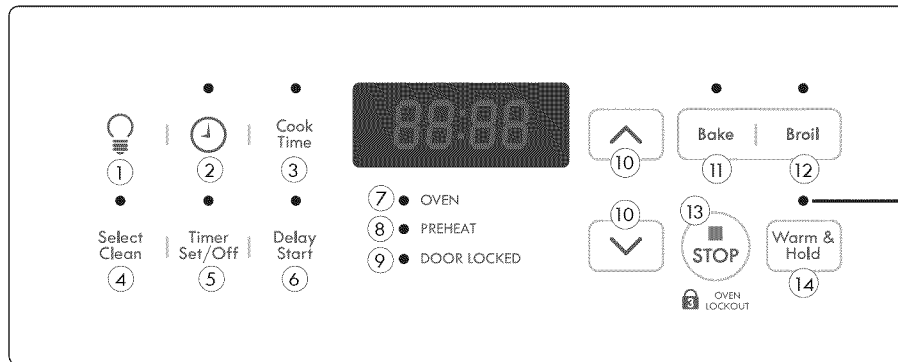
Home canning

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 Functions

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



Function indicator lights - These lights located above the functions will glow when the function is active.

Oven control keypads




1. **Oven Light** - Use to turn the oven lights ON and OFF.
2. **Clock** - Use to set the time of day.
3. **Cook Time** - Use to enter length of cook time desired.
4. **Select Clean** - Use to set a 2, 3 or 4 hour self-clean cycle.
5. **Timer Set/Off** - Use to set or cancel Timer.
6. **Delay Start** - Use with Bake and Select Clean functions to program a delay start time or delay start self-cleaning cycle.
7. **OVEN indicator light** - The OVEN light will glow each time the oven turns on to maintain the set oven temperature.
8. **PREHEAT indicator light** - The PREHEAT light will glow when the oven is first set for cooking and remain on until the oven reaches the set temperature.
9. **DOOR LOCKED indicator light** - The DOOR LOCKED light will glow when the oven door locks or unlocks, oven lockout is active or when Select Clean is active.
10. **Up / Down arrow** key pads - Use with function keypads to accept settings and to adjust temperature and times.
11. **Bake** - Use to select Bake function.
12. **Broil** - Use to select variable Broil function.
13. **STOP** - Use to cancel any oven mode previously entered except clock and timer. Press STOP to stop cooking. Use to activate or cancel OVEN LOCKOUT.
14. **Warm & Hold** - Use to set Warm & Hold feature.

Setting Oven Controls

Setting Clock

When the appliance is first powered up or when the power supply to the appliance has been interrupted, 12:00 will flash in the display (See Fig. 1). The time of day must first be set before operating the oven.

To set the clock:

1. Press  key pad once (do not hold key pad down).
2. Within 5 seconds, press and continue pressing the  or  key pad until the correct time of day appears in the display. Release key pad.

Important note:

The time of day cannot be changed when the oven is set for cooking or when Select Clean is active.

Setting silent or audible control mode

The oven control is factory preset with audible tones active. The control may be programmed for silent operation or with normal audible tones.

To block the controls from sounding when any key pad is pressed, press and hold **Delay Start** key pad until the control beeps once (about 6 seconds).




To return to the audible control mode, press and hold **Delay Start** key pad until the control beeps once (about 6 seconds).

Setting Oven Controls

Changing temperature display (°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 **Broil** key pad. — — appears in the display.
2. Press and hold  until **HI** appears in display.
3. Press and hold **Broil** key pad until **F** or **C** appears in the display.
4. Press either  or  key pad to toggle between **F** (Fahrenheit) or **C** (Celsius) mode choices. Release key pad when desired mode is displayed.
5. To accept selection, press any control key pad once. The display will return to the time of day.

Important note:

The temperature display mode cannot be changed when the oven is set for cooking or Select Clean is active.

Changing between continuous bake setting or 12-Hour Energy Saving feature

The oven control has a factory preset 12-Hour Energy Saving feature that will turn the oven off automatically if the oven is left on for more than 12 hours. The control may be programmed to override this feature to continuously bake.

To change to continuous bake mode:

Press and hold **Timer Set/Off** key pad until the control beeps once (about 6 seconds). **-- hr** will appear in display indicating the control is now set for continuous bake setting.

To change to 12-Hour Energy Saving feature:

Press and hold **Timer Set/Off** key pad until the control beeps once (about 6 seconds). **12hr** will now appear in display indicating the control is set for 12-Hour Energy Saving feature.




Important note:

Changing between continuous bake or the 12-Hour Energy saving mode does not change how the cooktop controls operate.



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 the timer:

1. Press **Timer Set/Off** key pad.
2. Press the  to increase the time in one minute increments. Press and hold  to increase the time in 10 minute increments. Release  when the desired time appears in the display. The timer will begin to count down.
3. When the set time has run out, the Timer will sound with 3 beeps and will continue to beep 3 times every 60 seconds until **Timer Set/Off** key pad is pressed.

To change time remaining in Timer:

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

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

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

Important notes:

- The timer does 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 timer may be used alone or when any other oven function is active.
- The indicator light located above the **Timer Set/Off** key pad will glow when the timer is active.
- The timer will display hours and minutes until 1 hour remains. When less than 1 hour remains, the display will count down in minutes and seconds. Once the timer has less than 1 minute remaining only seconds will display.
- If the timer is active when oven cooking, the minute timer will show in the display by default. To view information of any other **active** oven function, press the key pad once for the active function to view status.


Setting Oven Controls

Oven Lockout


The control may be programmed to lockout the oven control key pads and oven door.



To activate OVEN LOCKOUT feature:

1. Be sure oven door is completely closed.
2. Press and hold  key pad for 3 seconds. **Loc** will appear in the display. The **DOOR LOCKED** indicator light will flash and the motor driven door latch mechanism will begin locking the oven door automatically. Do not open the oven door at this time. Allow about 15 seconds for the oven door to completely lock. Once the oven door is locked, the time of day will appear in the display.

To cancel OVEN LOCKOUT feature:

1. Press and hold  key pad for 3 seconds. The **DOOR LOCKED** indicator light will flash and the motor driven door latch mechanism will begin to unlock the oven door. Do not open the oven door at this time. Allow about 15 seconds for the oven door to completely unlock.
2. The oven control key pads will be available and the oven door may be opened.








Important notes:

- To avoid possible damage to the oven door latch mechanism, **do not** attempt to open or close the oven door whenever the **DOOR LOCKED** indicator light is flashing.
- If a control key pad is pressed when OVEN LOCKOUT is active, **Loc** will appear in the display as a reminder that the key pad action is not available when the OVEN LOCKOUT feature is active.


Setting Bake

Use the bake function whenever the recipe calls for baking using normal temperatures. A reminder tone will sound when the set bake temperature is reached. Bake may be programmed for 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. Arrange oven racks and close oven door.
2. Press **Bake** key pad.  appears in display.
3. Within 5 seconds, press  or . The display will show the default oven temperature of 350°F (177°C). By pressing  or , the oven temperature may be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
4. As soon as the  or  key pad is released, the oven will begin heating to the selected temperature. When the oven temperature reaches the set temperature, the PREHEAT indicator light will turn off and the oven control will beep 3 times.

To cancel bake at anytime:

Press .

To change the oven temperature after Bake has started:

1. Press **Bake** key pad. The current set oven temperature will display.
2. Press the  or  pad to increase or decrease the current set temperature to the new oven temperature.

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

Important notes:

- The oven will bake no longer than 12 hours. If you wish to continuously bake, see Changing between continuous bake setting or 12-Hour Energy Saving mode for detailed information.
- 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.

Setting Oven Controls







Setting Cook Time


Use Cook Time to set the amount of time needed for baking. The oven will turn on immediately and stop automatically after the set cook time ends.

⚠ WARNING FOOD POISONING HAZARD. Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when finished cooking.


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

To program the oven to begin baking immediately and to shut off automatically:



1. Be sure that the clock displays the correct time of day.
2. Arrange oven racks and close oven door.
3. Press **Bake** key pad. — — — ° appears in display.
4. Within 5 seconds, press  or  key pad. The display will show the default oven temperature of 350°F (177°C). By pressing  or , the temperature may be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
5. Press **Cook Time** key pad. :00 will appear in display.
6. Press  or  and release when the desired cook time appears in the display.
7. The oven will turn ON and begin heating. When the oven temperature reaches the set temperature, the PREHEAT indicator light will turn off and the oven control will beep 3 times.

To cancel at anytime press .

When the cook time runs out:

End will appear in the display. As a reminder, the oven control will beep 3 times and continue every minute after until  is pressed.

To change the oven temperature or cook time after baking has started:

1. To change press **Bake** (for oven temperature) or **Cook Time** key pad.
2. To adjust, press  or  and release when the desired setting appears in the display.

Important notes:

- The maximum Cook Time or Delay Start setting is 11 hours & 59 minutes.
- Cook Time may be set with Bake or Convection (on some models). Cook Time or Delay Start will not operate with Broil active.
- While baking with Cook Time, press the **Cook Time** key pad to display any cook time remaining.
- 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.

Setting Oven Controls









Setting Delay Start


Delay Start allows you to set a delayed starting time to the oven baking or cleaning functions.

⚠ WARNING FOOD POISONING HAZARD. Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when finished cooking.



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

To program oven for a delayed starting time and to shut-off automatically:


1. Be sure that the clock displays the correct time of day.
2. Arrange oven racks and close oven door.
3. Press **Bake** key pad. — — — ° appears in display.
4. Within 5 seconds, press  or  key pad. The display will show the default oven temperature of 350°F (177°C). By pressing  or  key pad, the oven temperature may be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
5. Press **Cook Time** key pad. :00 will appear in display.
6. Press the  or  and release when the desired cook time appears in the display.
7. Press **Delay Start**. The time of day will appear in the display.
8. Press  or  until the desired starting time appears in the display and release.
9. The oven will automatically turn ON at the set delayed starting time and begin heating. When the oven temperature reaches the set temperature, the PREHEAT indicator light will turn off and the oven control will beep 3 times.

To cancel at anytime press .

To change the oven temperature or cook time after baking has started:

1. To change press **Bake** (for oven temperature) or **Cook Time** key pad.
2. To adjust, press  or  and release when the desired setting appears in the display.

When the cook time runs out:


End will appear in the display. As a reminder, the oven control will beep 3 times and continue every minute after until  is pressed.

Important notes:

- Cook Time may be set with Bake or Convection (on some models). Cook Time or Delay Start will not operate with Broil active.
- The maximum Cook Time or Delay Start setting is 11 hours & 59 minutes.

Operating oven light

The interior oven light will automatically turn ON when the oven door is opened.

Press  to turn the interior oven light ON and OFF whenever the oven door is closed.

The interior oven light is located at the upper left rear wall of the oven interior and is covered with a glass shield held by a wire holder. The glass shield protects the bulb from high temperatures and should always be in place whenever the oven is in use.

To change the interior oven light, see **Changing oven light** in the Care & Cleaning section for instructions.

Setting Oven Controls

Convection (on some models)







Benefits of convection cooking:


- Cooks more evenly.
- Multiple rack baking.
- No special pans or bakeware needed.
- Recommended method for cakes, cookies, biscuits and breads.

How convection works

Convection uses a fan to circulate the oven's heat uniformly and continuously around the oven (See Fig. 1). This improved heat distribution allows for fast, even cooking and browning results. It also gives better baking results when using two racks at the same time. Heated air flows around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Meats cooked with Convection are juicier. Poultry is crisp on the outside while staying tender and moist on the inside. Breads and pastry brown more evenly. Most foods baked in a standard oven will bake faster and more evenly with the Convection feature.

To set Convection (on some models):

1. Arrange oven racks and close oven door.
2. Press **Bake** key pad. — — —° appears in display.
3. Within 5 seconds, press  or . The display will show the default oven temperature of 350°F (177°C). By pressing  or , the oven temperature may be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius). When setting for convection, be sure to set the oven temperature between 300°F (149°C) to 550°F (288°C).
4. As soon as the  or  key pad is released, the oven will begin heating to the selected temperature.
5. Once the **Bake** function is active, press and release the **Convection switch** located on the backguard to start Convection. The Convection indicator light will glow when Convection is active.

To cancel Convection at any time, press .

Baking:

- For optimum cooking results it is recommended to preheat the oven when baking foods such as cookies, biscuits and breads.
- Reduce oven temperature 25°F from your recipe's recommended oven temperature. Follow the remainder of the recipe's instructions using the minimum recommended cook time.
- When using 2 oven racks at the same time, place in oven rack positions 2 & 4 for best results (See Fig. 1). Please note that layer cakes will have better results using the Bake function.

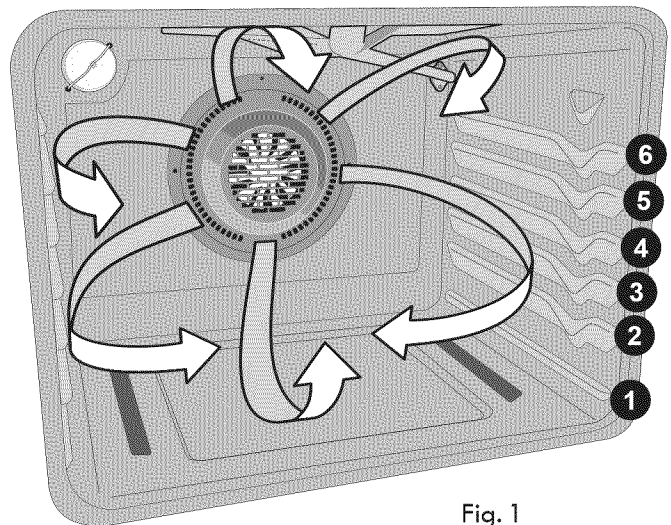


Fig. 1

Roasting:

- Preheating is not necessary when roasting foods with the Convection feature.
- Since Convection cooks food faster, reduce the cook time by 25% from the recommended cook time of your recipe. Then if necessary, increase the time until the desired doneness is obtained.

Important notes:

- The Convection fan will take **6 minutes** to begin rotating after the Convection switch has been turned ON. This is normal.
- If the oven door is opened when Convection is active, the fan will **stop rotating** until the oven door is closed.
- Convection will not operate when Select Clean is active.
- When using Convection cook time reductions may vary depending on the amount and type of food being cooked.
- 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.
- **For Convection be sure to set the oven temperature between 300°F (149°C) to 550°F (288°C).** If Convection is active and the oven temperature is lowered below 300°F (149°C), the convection fan and indicator light will turn off but the oven will continue to bake at the lower oven temperature.






Setting Oven Controls


Broil

Use the broil function to cook meats that require direct exposure to flame heat for optimum browning results. The Broil function is factory preset to broil at 550°F.

The suggested broil settings table (See Fig. 2) is provided for recommendations only. Increase or decrease broiling times, or move to a different rack position to suit for doneness. If the food you are broiling is not listed in the table, follow the instructions provided in your cookbook and watch the item closely.

To set Broil:

1. Arrange the oven racks when cool. For optimum browning results, preheat oven for 5 minutes before adding food.
2. Position cookware in oven. **Close oven door** when broiling.
3. Press **Broil** key pad. — — will appear in display.
4. Press  or  key pad until the desired broil setting level appears in the display. Press  for HI broil or  for LO broil setting. Most foods may be broiled at the HI broil setting. Select the LO broil setting to avoid excess browning or drying of foods that should be cooked to the well-done stage.
5. Broil on one side until food is browned. Turn and broil food on 2nd side.
6. When finished broiling press .

To cancel Broil at anytime press .

Important notes:

- Always arrange the oven racks when the oven racks are cool.
- For best results when broiling, use a quality broil pan along with a broil pan insert. A broil pan is designed to drain the fat from the food, help avoid spatter and reduce smoking.
- When broiling, always pull the oven rack out to the stop position before turning or removing food.

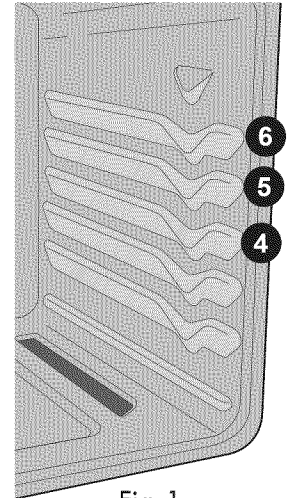


Fig. 1

- Cook Time or Delay Start will not operate with the Broil function.

⚠ WARNING Should an oven fire occur, close the oven door 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 pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking, the oven interior, exterior, oven racks and cooktop will become very hot which can cause burns

Suggested broil settings table (gas oven)

Food	Rack position (See Fig. 1)	Setting	Cook time in minutes		Doneness
			1st side	2nd side	
Steak 1" thick	5th or 6th	Hi	8	6	Medium
Steak 1" thick	5th or 6th	Hi	10	8	Medium-well
Steak 1" thick	5th or 6th	Hi	11	10	Well
Pork chops 3/4" thick	5th	Hi	12	8	Well
Chicken-bone in	4th	Lo	25	15	Well
Chicken-boneless	5th	Lo	10	8	Well
Fish	5th	Hi	- as directed -	-	Well
Shrimp	4th	Hi	- as directed -	-	Well
Hamburger 1" thick	5th or 6th	Hi	12	10	Medium
Hamburger 1" thick	5th	Hi	14	12	Well

Cook times given are approximate and should be used only as a guide.

Fig. 2

Setting Oven Controls

Warm & Hold™


Warm & Hold keeps cooked foods warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours the Warm & Hold will shut-off automatically. Warm & Hold should only be used with foods that are already at serving temperatures. Warm & Hold will maintain the oven temperature at 170° F (77°C).

⚠ WARNING FOOD POISONING HAZARD. Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when finished cooking.



To add Warm & Hold when baking with Cook Time:

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Set the oven for Bake, adjust oven temperature if needed. Set the desired Cook Time.
3. Press **Warm & Hold** key pad once. The Warm & Hold function will turn ON automatically after the set cook time runs out. Warm & Hold will automatically turn off after 3 hours.

To cancel the Warm & Hold function before Warm & Hold starts press **Warm & Hold** key pad again. To

cancel all cooking functions press .

To set Warm & Hold for hot cooked foods (when oven has no other active function):

1. Place hot cooked food in oven.
2. Press **Warm & Hold** key pad. **— —** will appear in the display. If no further key pads are touched the request for Warm & Hold will clear.
3. Press  or  to start. Warm & Hold will activate and automatically turn off after 3 hours.

To turn Warm & Hold OFF at any time press .

Important notes:





- Warm & Hold may be set independently for hot cooked foods or may be added to automatically turn on when setting Bake with a Cook Time. A Delay Start may also be added.
- Warm & Hold will maintain the oven temperature at 170° F (77°C) for 3 hours.

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 may adjust the control so the oven cooks hotter or cooler than the oven temperature displayed.

The oven temperature may be increased as much as +35°F (+19°C) or decreased -35°F (-19°C) from the factory calibrated settings.

To adjust oven temperature:

1. Press **Bake** key pad.
2. Set the oven temperature to 550°F (287°C) by pressing and holding the  key pad. Release when 550°F appears in display (287°C if control is set for Celsius display mode).
3. Within 2 seconds, press and hold **Bake** key pad until numeric digit(s) appear. Release **Bake** keypad. The display now indicates the amount of degrees offset from the original factory temperature setting and the current temperature setting. If the control still has the original factory calibration, the display will read 0.
4. The temperature may be adjusted up or down 35°F (19°C), in 5°F increments by pressing and holding the  or  key pads. Adjust until the desired amount of temperature offset appears in the display and release key pad.
5. Press  to accept and return to normal operation.

Important notes:

- Oven temperature adjustments made will not change the Broil or Select Clean operating temperatures.
- **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 degrees from actual temperatures.
- The oven temperature adjustment may be made if your oven control has been set to display °C (Celsius) temperatures. Minimum and maximum settings for Celsius is plus (+) or minus (-) 19°C.
- If the display mode is set for Celsius, adjustments made will be in 1°C increments each press of the  or  key pads.

Warmer Drawer (on some models)

The purpose of the warmer drawer is to keep hot cooked foods at serving temperatures. Examples are vegetables, gravies, meats, casseroles, biscuits, rolls and pastries. It is not recommended to heat cold food in the warmer drawer; always start with hot food.

The warmer drawer may also be used to warm dinner plates. All food placed in the warmer drawer should be covered with a lid or aluminum foil to maintain quality.

Important note:

Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the drawer and be very difficult to clean up. Use only utensils and cookware recommended by the manufacturer for use in the keep warm drawer.

Arranging warmer drawer rack positions

The keep warmer drawer rack may be used in 2 ways:

- In the **upright position** (See Fig. 1) to allow low profile food items to be placed both under and on top of the rack (for example, rolls or biscuits on top of the rack and a casserole dish underneath).
- In the **downward position** (See Fig. 2) to allow for light weight food items and empty cookware (for example, rolls or pastries and dinner plates) on the rack.

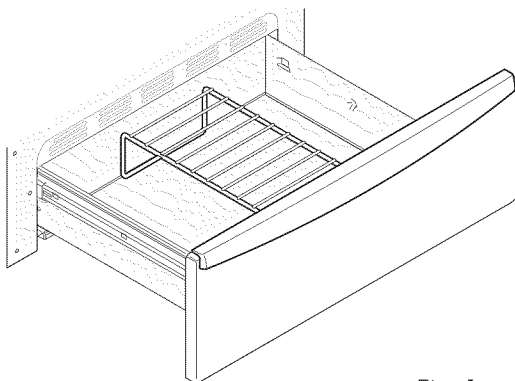


Fig. 1

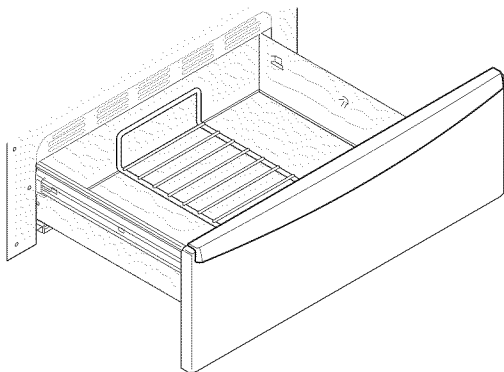


Fig. 2

⚠ WARNING Storage in or on appliance—flammable materials should not be stored in an oven, warmer drawer, near surface units. 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.

⚠ 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 warmer drawer.

⚠ CAUTION Always use potholders or oven mitts when removing food from the warmer drawer as cookware and plates will be hot and you can be burned.

Warmer drawer recommended settings

The recommended warmer drawer food settings is provided in Fig. 3. Remember the settings provided are meant to be used as recommendations only. If a particular food is not listed, start with the **MED** (medium) setting. If more crispness is desired, remove the lid or aluminum foil from the food.

Most foods can be maintained at serving temperatures on the **MED** setting. When a combination of foods are to be kept warm (for example, a meat with 2 vegetables and rolls) use the **HI** (high) setting. To minimize heat loss, avoid opening the warmer drawer frequently while in use.

Warmer drawer recommended food settings

Food Item	Setting
Bacon	HI (High)
Hamburger patties	HI (High)
Poultry	HI (High)
Pork chops	HI (High)
Fried foods	HI (High)
Pizza	HI (High)
Gravies	MED (Medium)
Casseroles	MED (Medium)
Eggs	MED (Medium)
Roasts (beef, pork or lamb)	MED (Medium)
Vegetables	MED (Medium)
Biscuits	MED (Medium)
Rolls (hard)	MED (Medium)
Pastries	MED (Medium)
Rolls (soft)	LO (Low)
Empty dinner plates	LO (Low)

Fig. 3

Warmer Drawer (on some models)

Warmer drawer indicator light

The indicator light is located above the warmer drawer thermostat control knob. It turns on when the control is set, and stays on until the control is turned OFF.

Setting warmer drawer

The thermostat control knob is used to select the temperature for the warmer drawer. It is located on the control panel. The temperatures are approximate, and are marked LO, MED and HI (See Fig. 1).

⚠ WARNING FOOD POISONING HAZARD. Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when finished cooking.

⚠ CAUTION Always use potholders or oven mitts when removing food from the warmer drawer as cookware and plates will be hot and you can be burned.

To set warmer drawer:

1. Open warmer drawer when cool and arrange warmer drawer rack as needed.
2. For best results, close the warmer drawer and preheat the drawer before adding food or plates. An empty warmer drawer will fully preheat in approximately 15 minutes.
3. Place food that is already at serving temperature on warmer drawer rack in warmer drawer. Dinner plates may also be warmed.
4. Push in and turn the warmer drawer control knob in either direction to the desired temperature setting (See Fig. 1).
5. Always turn warmer drawer control knob to **OFF** position after use.

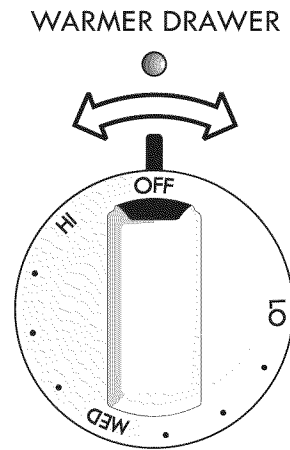


Fig. 1

Important notes:

- Always start with hot food when using the warmer drawer. **DO NOT** heat cold food in the warmer drawer.
- Flex Clean can not be set when the warmer drawer is active.
- The warmer drawer is equipped with a catch that may require extra force to open and close the drawer.

Select Clean

A self-cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above normal cooking temperatures) which eliminate soils completely or reduces them to a fine powdered ash you can wipe away afterwards with a damp cloth.

The Select Clean function allows you to select 3 different cleaning times from 2, 3 or 4 hours. A 3-hour cleaning time is best used for normal cleaning; 2-hour time for light soils and a 4-hour clean time for heavier stubborn soils.

Read before starting Select Clean

Be sure to read all the following caution and important statements **BEFORE** starting a self-clean cycle:

⚠ CAUTION DO NOT leave small children unattended near the appliance. During the self-cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to touch and can cause burns.

⚠ CAUTION DO NOT line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior. Aluminum foil will melt to the interior of the oven.

⚠ CAUTION The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

⚠ CAUTION DO NOT force the oven door open. This can damage the automatic door locking system.

⚠ CAUTION Use caution when opening the oven door after self-cleaning. The oven may still be **VERY HOT** and can cause burns. To avoid possible burns stand to the side of the oven when opening the oven door to allow hot air or steam to escape.

Important notes:

- Completely remove **ALL OVEN RACKS** and **ANY ACCESSORIES FROM OVEN CAVITY** to avoid damage to oven racks. If the oven racks are not removed they may discolor.
- Remove ALL items from the oven and cooktop including cookware, utensils and **ANY ALUMINUM FOIL**. Aluminum foil will not withstand high temperatures from a self-clean cycle and will melt.
- **DO NOT** use oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the oven interior.
- 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 (See Fig. 1). These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean using soap and water prior to starting Select Clean (See Fig. 1).

- Remove any excessive spillovers. Any spills on the oven bottom should be wiped-up and removed before starting a self-clean cycle. To clean, use hot, soapy water and a cloth. Large spillovers can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures. **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 leave a dull spot even after cleaning.
- **DO NOT** clean the oven door gasket (See Fig. 1). The woven material of the oven door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket. **DO NOT** use any cleaning materials on the oven door gasket. Doing so could cause damage to the door gasket.

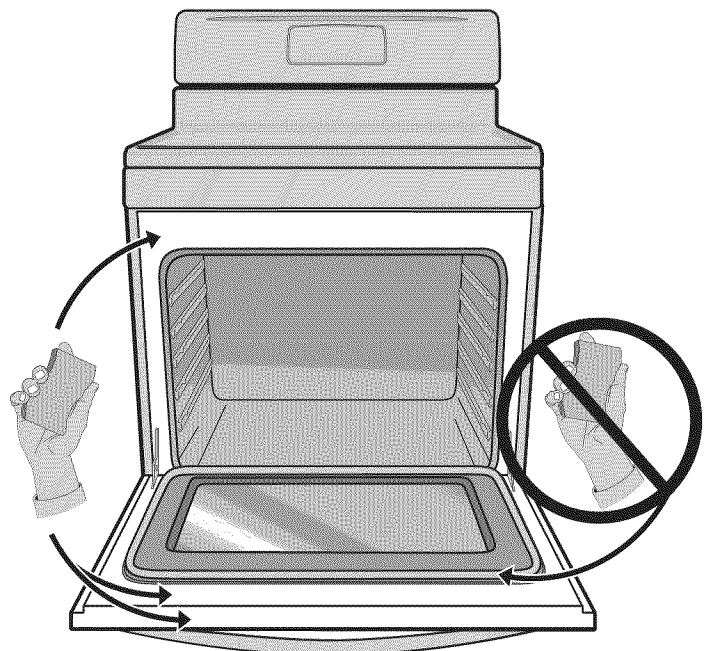


Fig. 1

Setting Select Clean

To set Select Clean to start immediately:

1. Be sure the oven is empty and **ALL** oven racks are removed. Remove all items from the cooktop. Be sure oven door is **completely** closed.
2. Press **Select Clean** key pad. — — — appears in the display.
3. Press **^** or **v** once. 3:00 appears in the display indicating the default 3 hour clean time is selected. To change to a 2 hour clean time press **v**; "2:00" appears in the display. To select a 4 hour clean time press **^**; "4:00" appears in the display.
4. After selecting the clean time Select Clean will activate. The **DOOR LOCKED** indicator light will glow and **CLn** will appear in the display.

Select Clean

When Select Clean begins the cleaning cycle, the motorized door latch mechanism will automatically start to lock the oven door and the DOOR LOCKED indicator light will flash. **DO NOT** open the oven door when the DOOR LOCKED indicator light is flashing. Allow about 15 seconds for the oven door to completely lock.

Once the oven door has locked the DOOR LOCKED indicator light will glow steady. When **CLn** will appears in the display Select Clean is active.

⚠ CAUTION Use caution when opening the oven door after self-cleaning. The oven may still be **VERY HOT and can cause burns**. To avoid possible burns stand to the side of the oven when opening the oven door to allow hot air or steam to escape.

When Select Clean is finished:






1. The time of day will appear in the display window and the Select Clean and DOOR LOCKED indicator lights will continue to glow.
2. Once the oven has cooled down (about 1 hour) and the DOOR LOCKED indicator light has turned off the oven door may be opened.
3. When the oven interior has completely cooled, wipe away any residue or powdered ash with a damp cloth or paper towel.

Important notes:


- The kitchen area should be well ventilated using an open window, ventilation fan or exhaust hood during the 1st self-clean cycle. This will help eliminate the normal odors associated with the 1st self-clean cycle.
- **DO NOT** attempt to open the oven door when the DOOR LOCKED indicator light is flashing. Allow about 15 seconds for the motorized door latch mechanism to completely lock or unlock the oven door.
- When the clean time finishes the oven door will remain locked until the range has cooled sufficiently. In addition to the clean time that was programmed, you must allow about 1 additional hour for the oven to cool before you will be able to open the oven door.
- The Select Clean function will not operate whenever a radiant surface element is ON or the oven lockout is active.

Delayed Start Select Clean

To start a Delay Start Select Clean:

1. Be sure the oven is empty and **ALL** oven racks are removed. Remove all items from the cooktop. Be sure oven door is **completely** closed.
2. Be sure the clock shows the correct time of day.
3. Press **Delay Start** key pad.
4. Press and hold the  key pad to scroll to the time to start the self-clean cycle. Release the key pad when the desired start time is displayed.
5. Press **Select Clean** key pad. — — — appears in the display.
6. Press  or  once. 3:00 appears in the display indicating the default 3 hour clean time is selected. To select a 2 hour clean time press ; 2:00 appears in the display. To select a 4 hour clean time press ; 4:00 appears in the display.
7. After selecting the clean time Select Clean is set to activate. The DOOR LOCKED indicator light will turn on and the oven door will lock in advance of the starting time. Once the starting time is reached **CLn** will appear in the display.

If it becomes necessary to stop Select Clean when active:

1. Press .
2. If Select Clean has heated the oven to a high temperature, allow enough time for the oven to cool and for the DOOR LOCKED indicator light to turn off. When this indicator light turns OFF the oven door may be opened.
3. Restart Select Clean if needed.

Important notes:

- If Select Clean is active and a power failure occurs, the oven may not have thoroughly cleaned. This would depend on how much cleaning time had elapsed before the power failure. If needed after power is restored, set Select Clean again.

Care & Cleaning

Cleaning recommendation table

Surface type	Recommendation
Control knobs Painted body parts Painted decorative trim Aluminum, plastic or vinyl 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. Do not 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. Do not use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch. 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.
Porcelain enamel parts & door liner	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 a 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.
Oven interior	For oven interior remove excessive spillovers from oven cavity bottom before starting Select Clean. Clean any soils from oven frame and door liner outside the oven door gasket. For very important cleaning precautions be sure to read all the instructions in the Select Clean section. Do not clean the oven door gasket.
Oven racks	Remove oven racks from oven cavity before starting Select Clean. 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. Do not immerse the door in water. Do not spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents. Do not use oven cleaners, cleaning powders or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Do not clean the oven door gasket.
Cooktop surface Surface burners Burner grates	Do not use spray oven cleaners on the cooktop. See Cleaning the cooktop and burner grates instructions provided in the Care & Cleaning section.
Stainless Steel (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. Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorine. Do not 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.

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.**

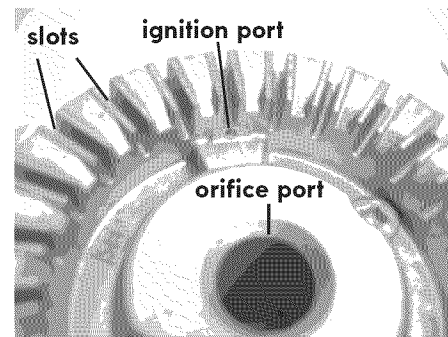


Fig. 1 - Cooktop burner head

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 any thing 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 (Refer to 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

General cleaning

Refer to the **Cleaning recommendation table** in the Care & Cleaning section for more detailed information about cleaning specific parts of the 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.

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

Aluminum foil and utensils

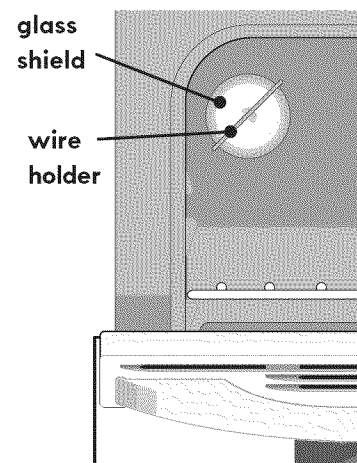
⚠ WARNING NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire oven rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause **CARBON MONOXIDE** poisoning. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.

- **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.

Replacing oven light (some models)

⚠ 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.

The oven light is located at the rear of the oven cavity and is covered with a glass shield held by a wire holder. The glass shield protects the light bulb and must be in place whenever the oven is in use.



To replace the interior oven light bulb:

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the range.
2. Press wire holder to one side to release the glass shield that covers the light bulb.
3. Replace light with a new 40 watt appliance bulb.
4. Replace glass shield over bulb and snap wire holder back into place.
5. Turn power on at the main source (or plug the appliance in).
6. The clock will then need to be reset. To reset, see **Setting clock** in this Use & Care Guide.

Care & Cleaning

Removing and replacing the 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 - Fig.1).
2. Pull the door hinge locks on both left and right door hinges down from the oven frame completely towards the oven door (Fig. 2). A tool such as a small flat-blade screwdriver may be required.
3. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - Fig. 3).
4. Close the door to the broil stop position (the oven door will stop into this position just before fully closing).
5. With the oven door in the broil stop position, lift the oven door hinge arms over the roller pins located on each side of the oven frame (Fig. 4).

To replace oven door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - Fig. 3).
2. Holding the oven door at the same angle as the removal position, seat the hook of the hinge arm over the roller pins located on each side of the oven door frame (Fig. 4). The hook of the hinge arms must be fully seated onto the roller pins.
3. Fully open the oven door (horizontal with floor - Fig. 1).
4. Push the door hinge locks up towards and into the oven frame on both left and right oven door hinges (Fig. 2) to the locked position; then close the oven door.

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 inside the oven cavity.
- Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

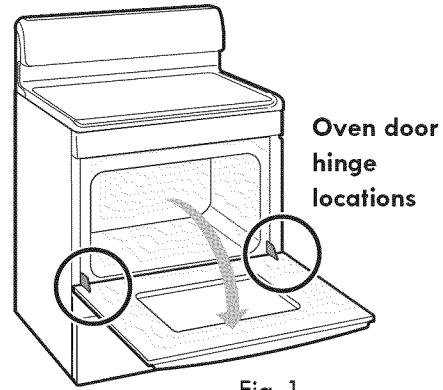


Fig. 1

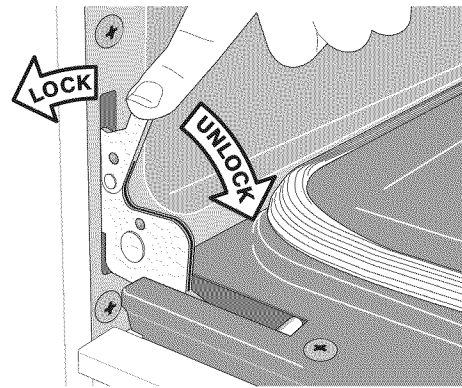


Fig. 2

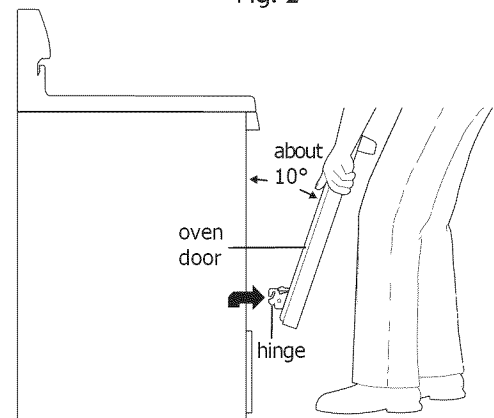


Fig. 3

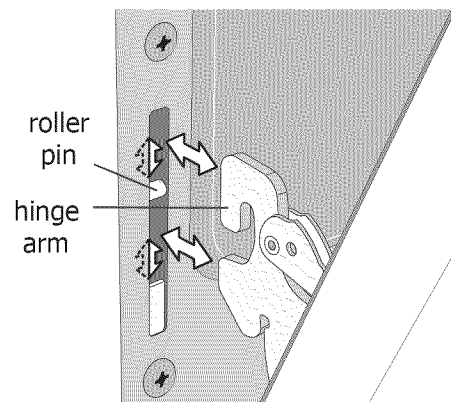




Fig. 4

Before You Call • Solutions to common problems

Before you call for service, review the following list. It may save you time & expense. Possible solutions to these problems are provided with the problem listed:

Problem	Solution
Poor baking results.	<ul style="list-style-type: none">• 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 Adjusting oven temperature in Setting Oven Controls section.
Appliance is not level.	<ul style="list-style-type: none">• Be sure floor is level, strong & stable enough to adequately support range.• If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.• 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.• Kitchen cabinet alignment may make range appear not level. Be sure cabinets are square & have sufficient room for appliance clearance.
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	<ul style="list-style-type: none">• Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible.• Carpet interferes with appliance. Provide sufficient space so appliance can be lifted over carpet.• Gas line is hard-plumbed. Have a flexible CSA International approved metal appliance connector installed.
Oven portion of appliance does not operate.	<ul style="list-style-type: none">• 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 Setting clock in Setting Oven Controls section.• 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.
Entire appliance does not operate.	<ul style="list-style-type: none">• Make sure power cord is plugged properly into outlet.• Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service outage information.• Service wiring is not complete. Call 1-800-4-MY-HOME® for assistance (See back cover).
Oven control beeps and displays F code error.	<ul style="list-style-type: none">• 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).

Before You Call • Solutions to common problems

Problem	Solution
Oven smokes excessively when broiling.	<ul style="list-style-type: none">• Incorrect setting. Follow broiling instructions in Setting Oven Controls section.• Be sure oven door closed when broiling.• Meat too close to upper burner. Reposition the oven rack to provide proper clearance between the meat & the upper burner. Preheat oven when searing.• Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean.• Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Flames inside oven or smoking from oven vent.	<ul style="list-style-type: none">• 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 Broil in Setting Oven Controls section.
Convection fan does not rotate (on some models)	<ul style="list-style-type: none">• Allow 6 minutes for convection fan to start rotating after setting Convection.• Oven door is open. Convection fan will turn off if oven door is opened when Convection is active. Close oven door.
Select Clean does not work.	<ul style="list-style-type: none">• Oven control not set properly. Review instructions in Select Clean section.
Soil not completely removed after running Select Clean cycle.	<ul style="list-style-type: none">• Select Clean was interrupted. Review instructions in Select Clean section.• Excessive spillovers on oven bottom. Remove before starting Select Clean.• Failure to clean 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. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before the self-cleaning cycle is started. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.
Oven racks discolored.	<ul style="list-style-type: none">• Oven racks left in oven cavity during Select Clean. Always remove oven racks from oven cavity before starting a self-clean cycle. Clean by using a mild, abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water, dry and replace in oven.
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none">• Be sure the oven light is secure in the socket. Also see Replacing oven light in the Care & Cleaning section.

Before You Call • Solutions to common problems

Problem	Solution
Surface burners do not ignite.	<ul style="list-style-type: none">• Surface control knob was not completely turned to LITE. Push in & turn the surface control knob to LITE until burner ignites and then turn control knob to desired flame size.• Burner ports are clogged. With the burner OFF, use a small-gauge wire or needle to burner head slots and ignition ports. See Cleaning the cooktop and surface burners in the Care & Cleaning section for additional cleaning instructions.• Range power cord is disconnected from outlet (electric ignition models only). Be sure power cord is securely plugged into the power outlet.• Electrical power outage. Burners may be lit manually. See section on Setting Surface Controls.
Surface burner flame uneven or only part way around burner cap.	<ul style="list-style-type: none">• Burner slots or ports are clogged. With the surface burner OFF, clean ports with a small-gauge wire or needle.• Moisture is present after cleaning. Lightly fan the flame and allow burner to operate until flame is full.• Burner caps are not seated properly. Check that all burner caps are level and seated correctly on burner heads. See Cleaning the cooktop and surface burners in the Care & Cleaning section.
Surface burner flame is too high.	<ul style="list-style-type: none">• Surface control knob is set too high. Adjust to lower flame setting.• Burner caps are not seated properly. Check that all surface burner caps are level and seated correctly on surface burner heads. See Cleaning the cooktop and surface burners in the Care & Cleaning section.• Incorrect L.P. conversion. Refer to L.P. conversion kit instructions to correct.
Surface burner flame is orange.	<ul style="list-style-type: none">• 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.

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.

Notes

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



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[®] (1-800-469-4663)

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

www.sears.com 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 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[®]

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

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

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

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

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears Brands, LLC

Use & Care Guide
Guide d'utilisation et d'entretien
English / Français

Model/Modèles: 790.7271*, 7290*

Kenmore[®]

Gas Range

Cuisinière à gaz

* = color number, numéro de couleur

P/N 316901110 Rev D

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.kenmore.com
www.sears.com

Sears Canada Inc.,
Toronto, Ontario, Canada, M5B 2C3
www.sears.ca



Table des matières

Garantie sur les appareils	2	Verrouillage du four	13
Mesures de sécurité importantes	3-6	Réglage de la cuisson au four	13
Emplacement du numéro de série et enregistrement du produit ..	6	Réglage du temps de cuisson	14
Avant l'utilisation du four	7	Réglage de la mise en marche différée	15
Retrait, remise en place et disposition des grilles	7	Utilisation de l'éclairage du four	15
Avant l'utilisation des commandes des brûleurs de surface	8-9	Convection (certains modèles)	16
Positionnement du chapeau de brûleur	8	Gril	17
Installation des grilles de brûleurs	8	Warm & Hold (maintien au chaud)	18
Utilisation d'ustensiles appropriés	9	Ajustement de la température du four	18
Type de matériau des ustensiles	9	Tiroir chauffant (certains modèles)	19-20
Réglage des commandes des brûleurs de surface	10	Autonettoyage	21-22
Mise en conserve	10	Entretien et nettoyage	23-26
Fonctions des commandes du four	11	Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface ...	24
Réglage des commandes du four	11-18	Nettoyage général	25
Réglage de l'horloge	11	Retrait et remise en place de la porte basculante du four	26
Réglage du mode de commande silencieux ou sonore	11	Avant de faire appel au service après-vente -	
Modification de l'affichage de la température		Solutions aux problèmes courants	27-29
du four (°F ou °C)	12	Remarques	30
Passer de la fonction de cuisson au four continue		Contrat de protection principal	31
à la fonction d'économie d'énergie 12 heures	12	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^{MD} 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 nettoyeurs, 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

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.

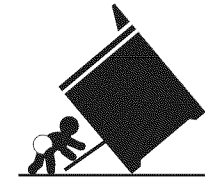
- **Enlevez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- **Installation adéquate :** assurez-vous que l'appareil 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 fournies 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. 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.
- **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.**

⚠ 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

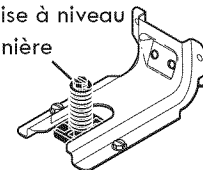


- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.
- Vérifiez que le dispositif anti-renversement a été fixé au plancher ou au mur.

- 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.

- Enlevez la porte du four si vous rangez ou mettez au rebut la cuisinière.

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 conjointement.

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.

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 au bas du four et NE RECOUVREZ JAMAIS une grille dans sa totalité 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 ses 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 inférieur. 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.

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 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.

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.

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.** Un 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 ou près de l'évent du four. 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'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 dégagée par le gril.
- **Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium.** La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

Mesures de sécurité importantes

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.

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 table de cuisson.
- **Si vous faites flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES FOURS AUTONETTOYANTS

- **Ne nettoyez au cycle d'autonettoyage que les pièces indiquées dans ce guide.** Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez les grilles de four, la lèchefrite et sa grille, ainsi que tout ustensile ou aliment du four.
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours :** aucun produit de nettoyage commercial ni aucun revêtement protecteur ne doivent être utilisés dans le four ou sur l'une de ses pièces.
- **Ne nettoyez pas le joint de la porte :** le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

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 de nettoyage de la hotte du fabricant.

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

Mesures de sécurité importantes

Instructions de mise à la terre

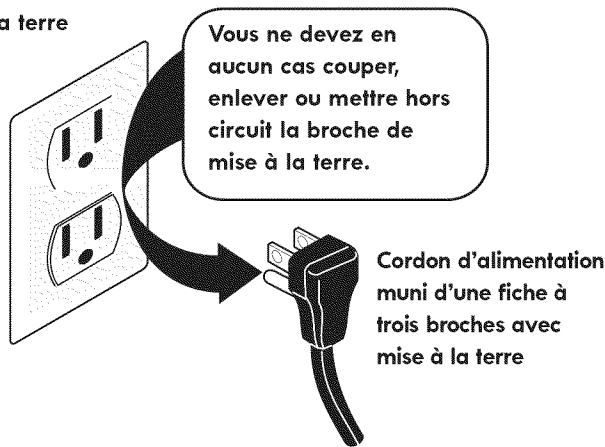
⚠ AVERTISSEMENT Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. **N'UTILISEZ PAS** de rallonge électrique ou de fiche d'adaptation, et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

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.

Prise murale avec mise à la terre



Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

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 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.

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

Conversion au GPL

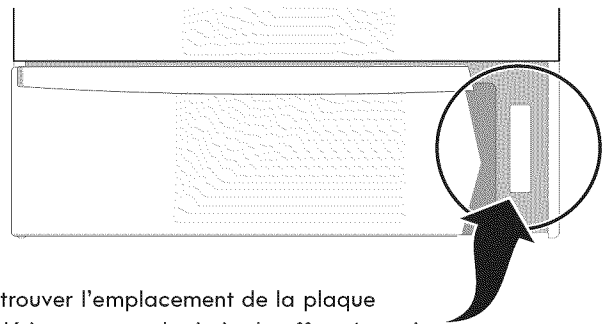
⚠ AVERTISSEMENT Pour éviter les blessures ou même la mort, l'installation de la cuisinière doit être effectuée par un installateur ou un électricien qualifié.

⚠ 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.

Emplacement du numéro de série



Pour trouver l'emplacement de la plaque signalétique, ouvrez le tiroir chauffant (certains modèles) ou le tiroir de rangement (certains modèles). Cette plaque est fixée sur la partie inférieure droite du cadre du four.

Avant l'utilisation du four

Emplacement de l'évent du four

L'évent du four est situé sous le tableau de commande (fig. 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.**

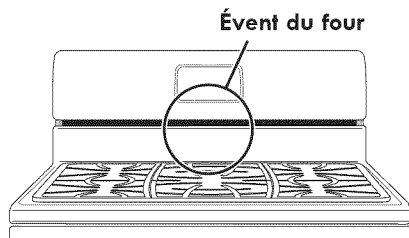


Fig. 1

Retrait, remise en place et disposition des grilles

ATTENTION Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, ainsi que les grilles du four et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

ATTENTION NE RECOUVREZ PAS les parois, les grilles, la sole ni toute autre partie du four au moyen de papier d'aluminium. Cela nuirait à la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson avec risque d'endommager de façon permanente l'intérieur du four. Le papier d'aluminium fondra sur l'intérieur du four.

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 deux parois latérales du four. Soulevez l'avant de la grille et poussez-la en place. Assurez-vous que les grilles du four sont de niveau avant toute utilisation.

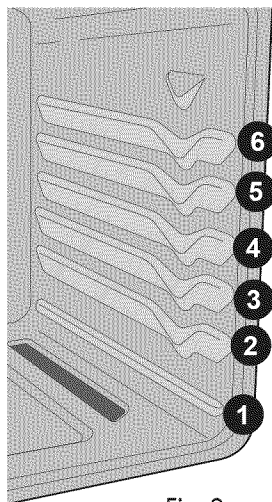
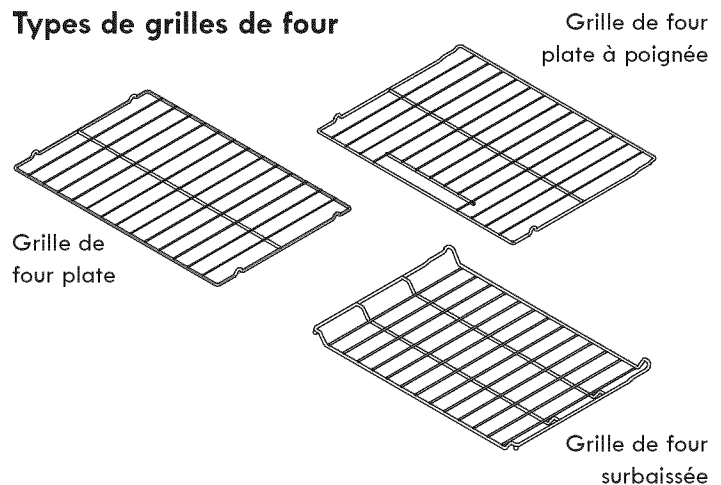


Fig. 2

Positions recommandées des grilles par type d'aliment :

Type d'aliments	Position
Biscuits, gâteaux, tartes, petits pains et muffins	3 ou 4
Tartes congelées, gâteau des anges, levure, pain et plats mijotés	2 ou 3
Petites coupes de viande ou de poulet	1 ou 2
Dinde, rôti ou jambon	1 ou 2
Cuisson au gril	Consultez la section « Gril »

Types de grilles de four



La **grille de four plate** (certains modèles) 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) est conçue pour une insertion de la base de la grille à la moitié de la hauteur d'une grille de four plate. Cette conception de grille permet d'augmenter le nombre de positions de grilles supplémentaires possibles entre les positions de grille de four plate.

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 (fig. 3).

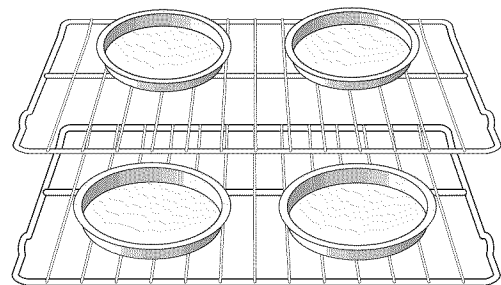


Fig. 3

Cuisson d'un gâteau étagé sur 1 ou 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson de gâteaux ou de biscuits sur 2 grilles, placez les ustensiles sur les grilles aux positions 2 et 4. Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez une seule grille pour la cuisson de gâteaux ou de biscuits, placez l'ustensile sur la grille à la position 2, 3 ou 4 (fig. 2).

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 lèvres du chapeau du brûleur (voir 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 lèvres 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 (voir fig. 5).

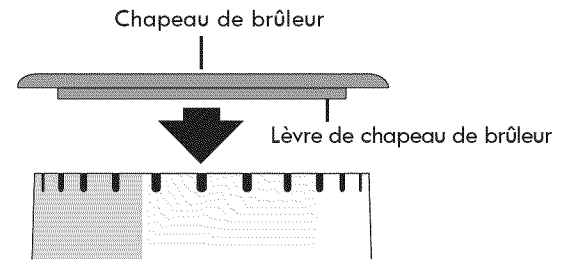
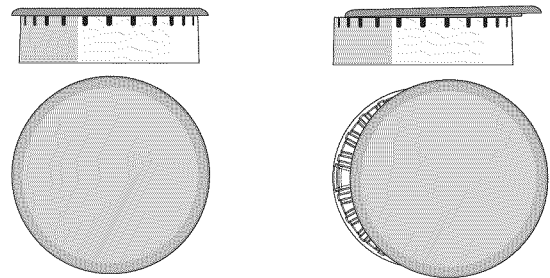


Fig. 1



Bon positionnement du chapeau de brûleur

Mauvais positionnement du chapeau de brûleur

Fig. 2

Fig. 3

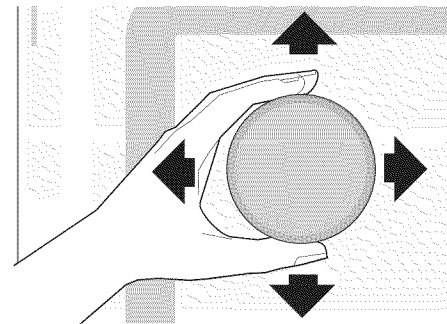


Fig. 4

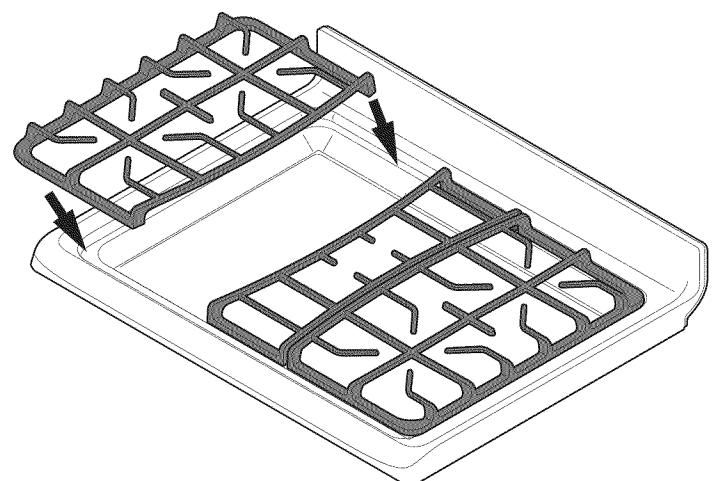


Fig. 5

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).

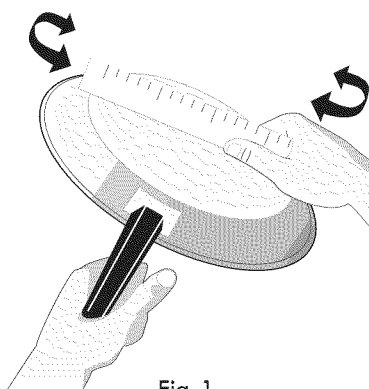


Fig. 1

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.

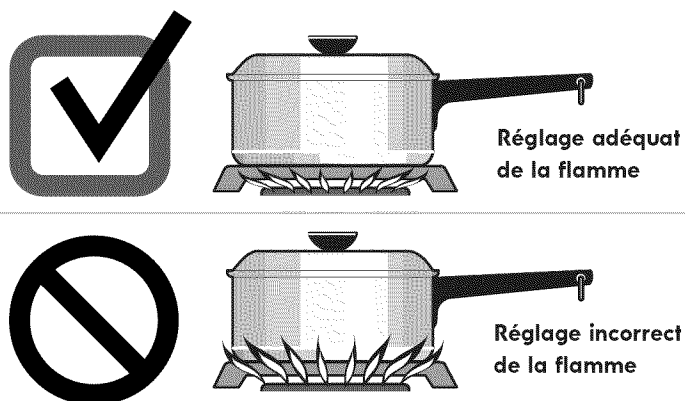
Émail vitrifié sur métal - Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base.

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	Permet de commencer la majorité des recettes, d'amener l'eau à ébullition et de 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. Les réglages peuvent varier selon le type de matériau de l'ustensile utilisé.

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.

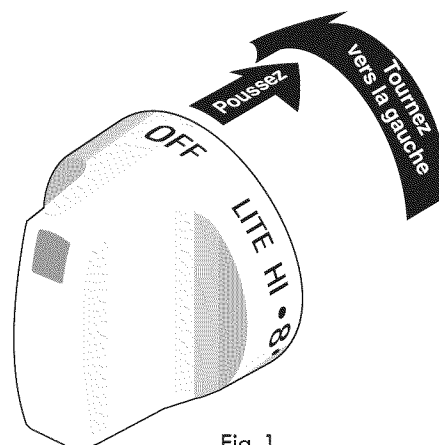


Fig. 1

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.

ATTENTION Lorsque vous utilisez le four, il est possible que de la chaleur résiduelle provenant du four se transmette aux boutons de commande situés directement au-dessus de la porte du four.

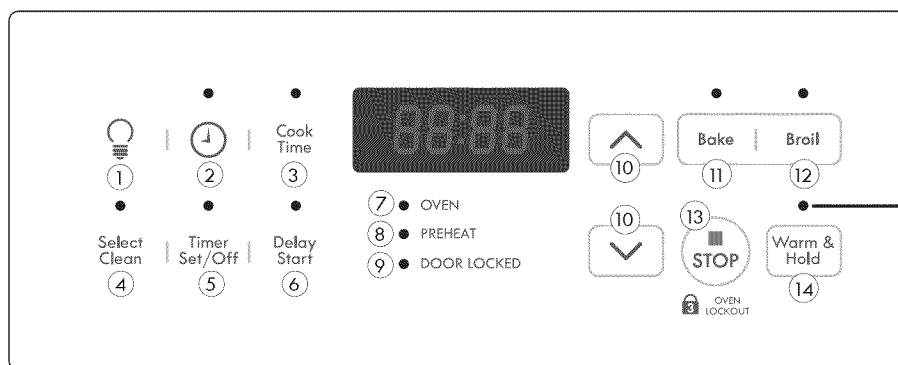
Mise en conserve

Lisez et respectez les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve à l'aide de votre électroménager. Informez-vous auprès du site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) en vous assurant de lire toutes les informations disponibles et de suivre leurs recommandations 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 fonctions des touches et caractéristiques du four décrites ci-dessous.



Voyants de fonction : ces voyants situés près des fonctions s'allument lorsque la fonction correspondante est activée.

Touches de commande du four




1. **Lampe du four :** Sert à allumer ou à éteindre les lampes du four.
2. **Horloge :** Sert à régler l'heure.
3. **COOK TIME (temps de cuisson) :** Sert à entrer la durée de temps de cuisson voulue.
4. **SELECT CLEAN (autonettoyage) :** Permet de sélectionner un programme d'autonettoyage de 2, 3 ou 4 heures.
5. **TIMER SET/OFF (minuterie marche/arrêt) :** Sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie.
6. **DELAY START (mise en marche différée) :** utilisez cette fonction avec les fonctions Bake (cuisson au four) et Select Clean (autonettoyage) pour programmer une mise en marche différée ou un cycle d'autonettoyage différé.
7. **Voyant OVEN (four) :** le voyant OVEN (four) s'allume chaque fois que le four se met en marche pour maintenir la température programmée.
8. **Voyant PREHEAT (préchauffage) :** le voyant PREHEAT (préchauffage) s'allume lorsque vous réglez la cuisson au four et reste allumé jusqu'à ce que la température programmée soit atteinte.
9. **Voyant DOOR LOCKED (porte verrouillée) :** le voyant DOOR LOCKED (porte verrouillée) s'allume lorsque la porte du four est verrouillée ou déverrouillée, lorsque le verrouillage du four est actif ou lorsque la fonction Select Clean (autonettoyage) est active.
10. **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.
11. **BAKE (cuisson au four) :** sert à sélectionner diverses fonctions de cuisson au four.
12. **BROIL (gril) :** sert à sélectionner diverses fonctions de cuisson au gril.
13. **STOP (arrêt) :** permet d'annuler toute fonctionnalité du four précédemment entrée, à l'exception des fonctions liées à l'horloge et à la minuterie. Appuyez sur STOP (arrêt) pour arrêter la cuisson. Utilisez cette touche pour activer ou désactiver le VERROUILLAGE DU FOUR.
14. **WARM & HOLD (maintien au chaud) :** sert à sélectionner la fonction de maintien au chaud.

Réglage des commandes du four

Réglage de l'horloge

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou s'il y a interruption de l'alimentation en électricité, les chiffres 12:00 clignotent à l'écran (fig. 1). L'horloge doit d'être mise à l'heure avant d'utiliser le four.

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. Relâchez la touche.

Remarque importante :

L'heure ne peut être modifiée lorsque la fonction de cuisson ou d'autonettoyage du four est activée.

Réglage du mode de commande silencieux ou sonore

Le régulateur du four est programmé en usine pour émettre des signaux sonores. Il est possible de le programmer afin qu'il fonctionne sans bruit.

Pour empêcher les commandes d'émettre un son lorsque vous appuyez sur une touche, appuyez sur la touche **DELAY START** (mise en marche différée) et tenez-la enfoncée jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre (environ 6 secondes).




Pour revenir au mode de commande sonore, maintenez la touche **DELAY START** (mise en marche différée) enfoncée (environ 6 secondes) jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre.

Réglage des commandes du four

Modification de l'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 indiquer des degrés Fahrenheit ou 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). « — — » apparaît sur l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que **HI** s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **BROIL** (gril) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que **F** ou **C** s'affiche.
4. Appuyez sur la touche  ou  pour alterner entre **F** (Fahrenheit) et **C** (Celsius). Relâchez la touche lorsque le mode désiré s'affiche.
5. Pour accepter la sélection, appuyez une fois sur n'importe quelle touche. L'afficheur revient à l'heure du jour.

Remarque importante :

Le mode d'affichage de la température ne peut être modifié lorsque la fonction de cuisson ou de nettoyage (Select Clean) du four est activée.

Passer de la fonction de cuisson au four continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures

Le régulateur du four comporte une fonction d'économie d'énergie 12 heures intégrée et réglée en usine qui arrête le four s'il est laissé en marche pendant plus de 12 heures. Le régulateur peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en mode de cuisson au four continue.

Pour passer à la fonction de cuisson au four continue :

Maintenez la touche **TIMER SET/OFF** (minuterie marche/arrêt) enfoncée jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre (environ 6 secondes). - - **hr** s'affiche pour indiquer que la fonction de cuisson au four continue est désormais activée.

Pour passer à la fonction d'économie d'énergie 12 heures :

Maintenez la touche **TIMER SET/OFF** (minuterie marche/arrêt) enfoncée jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre (environ 6 secondes). **12hr** s'affiche pour indiquer que la commande est réglée à la fonction d'économie d'énergie 12 heures.




Remarque importante :

Le fait de passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures ne modifie pas le fonctionnement de la table de cuisson.



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 augmenter la durée par intervalles d'une minute. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pour augmenter la durée par intervalles de 10 minutes. Relâchez  lorsque le temps souhaité s'affiche. Le compte à rebours débute.
3. Lorsque la durée programmée est écoulée, la minuterie émet 3 bips. Elle continue à émettre 3 bips toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **TIMER SET/OFF** (minuterie marche/arrêt).

Pour changer le temps restant à la minuterie :

Lorsque la minuterie fonctionne, appuyez sur la touche  ou  et maintenez-la enfoncée 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).

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 seule ou lorsqu'une autre fonction du four est activée.
- Le voyant lumineux situé au-dessus de la touche **TIMER SET/OFF** (minuterie marche/arrêt) s'allume quand la minuterie fonctionne.
- La minuterie affiche les heures et les minutes jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une heure. Lorsqu'il reste moins d'une heure, l'afficheur ne montre que les minutes et les secondes. Lorsqu'il ne reste qu'une minute à écouler, seules les secondes sont affichées.
- Lorsque la minuterie est utilisée pendant une fonction de cuisson, le décompte de la minuterie s'affiche. Pour afficher l'information concernant les autres fonctions activées du four, appuyez une fois sur la touche de la fonction pour vérifier son état.


Réglage des commandes du four

Verrouillage du four



La commande peut être programmée pour verrouiller la porte du four et les touches de commande du four.

Pour activer le verrouillage du four :

1. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée.
2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. **Loc** s'affiche. Le voyant **DOOR LOCKED** (porte verrouillée) clignote et le mécanisme de verrouillage motorisé de la porte commence automatiquement à verrouiller la porte du four. N'ouvrez pas la porte du four. La porte du four prend environ 15 secondes à se verrouiller complètement. Une fois la porte du four verrouillée, l'heure s'affiche.

Pour annuler le verrouillage du four :

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Le voyant **DOOR LOCKED** (porte verrouillée) clignote et le mécanisme de verrouillage motorisé de la porte commence automatiquement à déverrouiller la porte du four. N'ouvrez pas la porte du four. La porte du four prend environ 15 secondes à se déverrouiller complètement.
2. Les touches de commande du four fonctionnent à nouveau et il est possible d'ouvrir la porte du four.








Remarques importantes :

- Pour éviter d'endommager le mécanisme de verrouillage de la porte du four, n'essayez pas d'ouvrir ou de fermer cette dernière lorsque le voyant **DOOR LOCKED** (porte verrouillée) clignote.
- Si le clavier de commande est utilisé lorsque le VERROUILLAGE DU FOUR est activé, les lettres **Loc** s'affichent pour vous rappeler que le clavier n'est pas fonctionnel et que la fonction de VERROUILLAGE DU FOUR est activée.


Réglage de la cuisson au four

Utilisez la fonction de cuisson au four lorsque la recette nécessite une cuisson au four à une température normale. Un bip retentit lorsque le four atteint la température programmée. La cuisson peut être programmée à toute température située entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F). La température par défaut pré-réglée en usine est de 177 °C (350 °F).



Pour régler la cuisson au four :

1. Disposez les grilles de four et fermez la porte.
2. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson au four).  s'affiche.
3. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur  ou . La température du four par défaut s'affiche (177 °C ou 350 °F). En appuyant sur la touche  ou , vous pouvez régler la température par intervalles de 5 °F (1 °C si l'affichage de la température est réglé en Celsius).
4. Dès que vous relâchez la touche  ou , le four se met à chauffer pour atteindre la température sélectionnée. Lorsque le four atteint la température programmée, le voyant lumineux de préchauffage PREHEAT s'éteint et le tableau de commande émet 3 bips.

Pour arrêter la cuisson à tout moment :

Appuyez sur .

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

1. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson au four). La température programmée s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  ou  pour augmenter ou réduire la température.

ATTENTION Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser 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.

Remarques importantes :

- Le four ne peut pas cuire pendant plus de 12 heures. Si vous souhaitez poursuivre la cuisson, consultez la rubrique « Passer de la fonction de cuisson au four continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures » pour plus de détails.
- Les casseroles au fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles au fini brillant, ce qui peut entraîner le noircissement ou un brunissement excessif des 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.

Réglage des commandes du four








Réglage du temps de cuisson


Utilisez la fonction Cook Time (temps de cuisson) pour définir le temps de cuisson nécessaire. Le four s'allume immédiatement et s'arrête automatiquement à la fin du temps de cuisson défini.

⚠ AVERTISSEMENT DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

⚠ ATTENTION Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser 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.


Pour programmer la mise en marche immédiate et l'arrêt automatique du four :

1. Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.
2. Disposez les grilles de four et fermez la porte.
3. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson au four).  s'affiche.
4. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur la touche  ou . La température du four par défaut s'affiche (177 °C ou 350 °F). En appuyant sur la touche  ou , vous pouvez régler la température par intervalles de 5 °F (1 °C si l'affichage de la température est réglé en Celsius).
5. Appuyez sur la touche **COOK TIME** (temps de cuisson). **:00** s'affiche.
6. Appuyez sur  ou  et relâchez la touche lorsque la durée de cuisson désirée s'affiche.
7. Le four **S'ALLUME** et commence à chauffer. Lorsque le four atteint la température programmée, le voyant lumineux de préchauffage **PREHEAT** s'éteint et le tableau de commande émet 3 bips.



Pour arrêter la cuisson à tout moment, appuyez sur .

Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

End (fin) s'affiche. La commande du four émet 3 bips pour vous avertir et recommence chaque minute jusqu'à ce que vous

appuyiez sur .

Pour changer la température du four ou le temps de cuisson pendant la cuisson :

1. Pour changer la température du four ou le temps de la cuisson, appuyez d'abord respectivement sur la touche **BAKE** (cuisson au four) ou **COOK TIME** (temps de cuisson).
2. Pour ajuster la température ou le temps de cuisson, appuyez sur  ou sur  jusqu'à ce que le réglage souhaité s'affiche.

Remarques importantes :

- Le temps de cuisson ou de mise en marche différée ne peut dépasser 11 heures et 59 minutes.
- La fonction de temps de cuisson peut être utilisée lors de la cuisson au four et de la cuisson à convection (certains modèles). Les fonctions de temps de cuisson et de mise en marche différée ne fonctionnent pas avec la fonction de grill.
- Lorsque vous utilisez la fonction de temps de cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche **COOK TIME** (temps de cuisson) pour afficher le temps restant.
- Les casseroles au fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles au fini brillant, ce qui peut entraîner le noircissement ou un brunissement excessif des 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.

Réglage des commandes du four

Réglage de la mise en marche différée










La fonction Delay Start vous permet de définir l'heure de mise en marche différée des fonctions de cuisson ou de nettoyage.


⚠ AVERTISSEMENT DANGER D'EMPOISONNEMENT

ALIMENTAIRE. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.



⚠ ATTENTION Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser 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.

Pour programmer la mise en marche différée et l'arrêt automatique du four :

1. Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.
2. Disposez les grilles de four et fermez la porte.
3. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson au four).  s'affiche.
4. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur la touche  ou . La température du four par défaut s'affiche (177 °C ou 350 °F). En appuyant sur la touche  ou , vous pouvez régler la température par intervalles de 5 °F (1 °C si l'affichage de la température est réglé en Celsius).
5. Appuyez sur la touche **COOK TIME** (temps de cuisson). **:00** s'affiche.
6. Appuyez sur  ou  et relâchez la touche lorsque la durée de cuisson désirée s'affiche.
7. Appuyez sur **DELAY START** (mise en marche différée). L'heure actuelle s'affiche.
8. Appuyez sur  ou  jusqu'à ce que l'heure de mise en marche souhaitée s'affiche.
9. Le four s'allume automatiquement à l'heure de mise en marche différée et commence à chauffer. Lorsque le four atteint la température programmée, le voyant lumineux de préchauffage **PREHEAT** s'éteint et le tableau de commande émet 3 bips.


Pour arrêter la cuisson à tout moment, appuyez sur .

Pour changer la température du four ou le temps de cuisson pendant la cuisson :

1. Pour changer la température du four ou le temps de la cuisson, appuyez d'abord respectivement sur la touche **BAKE** (cuisson au four) ou **COOK TIME** (temps de cuisson).
2. Pour ajuster la température ou le temps de cuisson, appuyez sur  ou sur  jusqu'à ce que le réglage souhaité s'affiche.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

End (fin) s'affiche. La commande du four émet 3 bips pour vous avertir et recommence chaque minute jusqu'à ce que vous


appuyiez sur .

Remarques importantes :

- La fonction de temps de cuisson peut être utilisée lors de la cuisson au four et de la cuisson à convection (certains modèles). Les fonctions de temps de cuisson et de mise en marche différée ne fonctionnent pas avec la fonction de gril.
- Le temps de cuisson ou de mise en marche différée ne peut dépasser 11 heures et 59 minutes.

Utilisation de l'éclairage du four

La lampe du four **S'ALLUME** automatiquement à l'ouverture de la porte.

Appuyez sur  pour **ALLUMER** ou **ÉTEINDRE** la lampe du four lorsque la porte est fermée.

La lampe du four est située dans le coin supérieur gauche de la paroi arrière du four. Elle est protégée par un globe en verre retenu par une tige métallique. Le protecteur en verre protège l'ampoule des températures élevées et doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Pour remplacer l'ampoule du four, reportez-vous au paragraphe **Remplacement de l'ampoule du four** dans la section « Entretien et nettoyage ».

Réglage des commandes du four

Convection (certains modèles)







Avantages de la cuisson à convection :


- Cuisson plus uniforme.
- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.

Fonctionnement de la cuisson à convection

La cuisson à convection utilise un ventilateur qui fait circuler la chaleur à l'intérieur du four de façon uniforme et continue (fig. 1). La distribution de chaleur étant ainsi améliorée, la nourriture cuit et brunit plus rapidement. Vous obtenez également de meilleurs résultats de cuisson lorsque vous utilisez deux grilles en même temps. L'air chaud circule autour de la nourriture de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les viandes cuites à l'aide de la cuisson à convection sont plus juteuses. La volaille est croustillante à l'extérieur mais reste tendre et juteuse à l'intérieur. Les pains et les pâtisseries cuisent plus uniformément. La plupart des aliments que vous faites cuire dans un four standard peuvent être cuits plus vite et de manière plus uniforme grâce à la cuisson à convection.

Pour régler la cuisson à convection (certains modèles) :

1. Disposez les grilles de four et fermez la porte.
2. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson au four).
— — ° s'affiche.
3. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur  ou . La température du four par défaut s'affiche (177 °C ou 350 °F). En appuyant sur la touche  ou , vous pouvez régler la température par intervalles de 5 °F (1 °C si l'affichage de la température est réglé en Celsius). Lorsque vous souhaitez utiliser la convection, assurez-vous de régler la température du four entre 149 °C (300 °F) et 288 °C (550 °F).
4. Dès que vous relâchez la touche  ou , le four se met à chauffer pour atteindre la température sélectionnée.
5. Une fois la fonction de **cuisson au four** activée, appuyez sur **l'interrupteur de convection** situé sur le dossier puis relâchez-le pour mettre la convection en marche. Le voyant de convection s'allume lorsque la convection est activée.

Pour désactiver la convection à tout moment, appuyez sur .

Cuisson au four :

- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, nous vous recommandons de préchauffer le four lorsque vous préparez des aliments comme des petits gâteaux, des biscuits et du pain.
- Réduisez la température indiquée dans la recette de 14 °C (25 °F). Suivez le reste de la recette en utilisant le temps de cuisson minimal recommandé.
- Lorsque vous utilisez deux grilles de four en même temps, placez-les dans les positions 2 et 4 pour obtenir de meilleurs résultats (fig. 1). Veuillez noter que les gâteaux étagés cuisent mieux à l'aide de la caractéristique de cuisson normale.

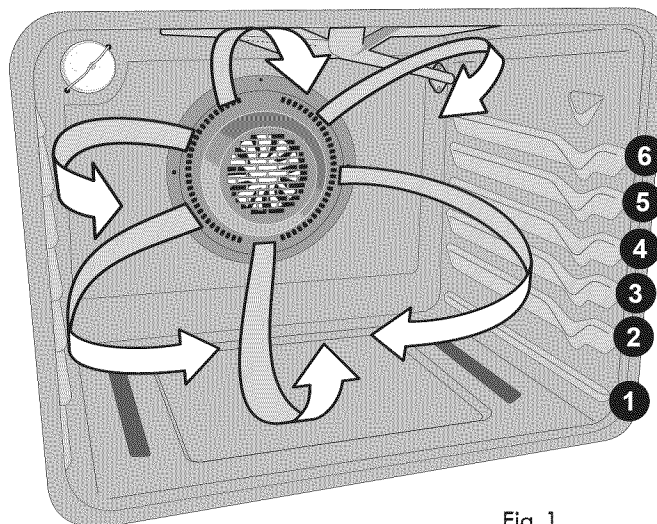


Fig. 1

Rôtissage :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous faites griller des aliments à l'aide de la fonction de convection.
- Puisque la convection cuit les aliments plus rapidement, réduisez le temps de cuisson recommandé dans la recette de 25 %. Au besoin, augmentez la durée de cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.

Remarques importantes :

- Le ventilateur de convection prendra **6 minutes** avant de commencer à tourner après avoir mis l'interrupteur de cuisson à convection en position de marche. Cela est tout à fait normal.
- Si la porte du four est ouverte lorsque la convection est activée, le ventilateur de convection **arrête de tourner** jusqu'à ce que la porte soit refermée.
- La convection ne fonctionne pas lorsque la fonction d'autonettoyage Select Clean est activée.
- Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, l'économie de temps peut varier selon la quantité et le type de nourriture préparés.
- Les casseroles au fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles au fini brillant, ce qui peut entraîner le noircissement ou un brunissement excessif des 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 la convection, assurez-vous de régler la température du four entre 149 °C (300 °F) et 288 °C (550 °F).** Si la convection est activée et que la température du four est réglée en dessous de 149 °C (300 °F), le ventilateur de convection s'arrête et le voyant de convection s'éteint, mais le four continue à cuire à la nouvelle température.






Réglage des commandes du four


Gril

Utilisez la fonction de gril pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la flamme et obtenir des résultats de brunissement optimaux. La fonction de gril est programmée en usine pour cuire à une température de 288 °C (550 °F).

Le tableau de suggestions de paramètres pour le gril (fig. 2) n'est donné qu'à titre de recommandation. Augmentez ou diminuez ces durées, ou changez la position de la grille pour obtenir le degré de cuisson désiré. Si l'aliment que vous désirez cuire au gril ne se trouve pas dans le tableau, suivez les instructions fournies dans votre livre de recettes et surveillez la cuisson de près.

Pour régler la cuisson au gril :

1. Positionnez les grilles lorsque le four est froid. Pour des résultats de brunissement optimaux, préchauffez le four pendant 5 minutes avant d'ajouter de la nourriture.
2. Placez l'ustensile dans le four. **Fermez la porte du four** durant l'utilisation du gril.
3. Appuyez sur la touche **BROIL** (gril). — — s'affiche.
4. Appuyez sur la touche  ou  jusqu'à ce que le réglage du gril souhaité s'affiche. Appuyez sur  pour une température élevée (HI) ou sur  pour une température basse (LO). La plupart des aliments peuvent être passés sous le gril au réglage élevé (HI). Choisissez le réglage de gril LO (bas) pour éviter de trop brunir ou d'assécher les aliments qui doivent être bien cuits.
5. Passez le premier côté au gril jusqu'à ce que l'aliment soit bruni. Tournez l'aliment et passez le deuxième côté au gril.
6. Lorsque la cuisson au gril est terminée, appuyez sur .

Pour arrêter la cuisson au gril à tout moment, appuyez sur .

Remarques importantes :

- Positionnez toujours les grilles de four lorsque celles-ci sont froides.
- Pour des résultats de cuisson au gril optimaux, utilisez une lèchefrite et une grille de lèchefrite de qualité. Une lèchefrite est conçue pour évacuer les graisses des aliments, éviter les projections et réduire la production de fumée.
- Lors de la cuisson au gril, tirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner la nourriture ou de la retirer du four.
- Les fonctions de temps de cuisson et de mise en marche différée ne fonctionnent pas avec la fonction de gril.

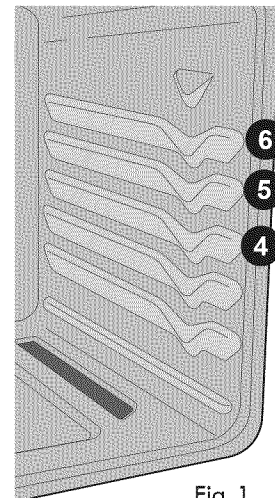


Fig. 1

AVERTISSEMENT Si des flammes apparaissent dans le four, fermez la porte du four et **ÉTEIGNEZ-le**. 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 Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, ainsi que les grilles du four et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

Tableau de suggestions de paramètres pour le gril (four au gaz)

Aliments	Position de la grille (fig. 1)	Réglage	Temps de cuisson en minutes		Cuisson
			1 ^{er} côté	2 ^e côté	
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e ou 6 ^e	HI (élevé)	8	6	À point
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e ou 6 ^e	HI (élevé)	10	8	À point-bien cuit
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e ou 6 ^e	HI (élevé)	11	10	Bien cuit
Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaiss.	5 ^e	HI (élevé)	12	8	Bien cuit
Poulet, avec os	4 ^e	LO (bas)	25	15	Bien cuit
Poulet, désossé	5 ^e	LO (bas)	10	8	Bien cuit
Poisson	5 ^e	HI (élevé) - selon les instructions -		Bien cuit	
Crevettes	4 ^e	HI (élevé) - selon les instructions -		Bien cuit	
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaiss.	5 ^e ou 6 ^e	HI (élevé)	12	10	À point
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaiss.	5 ^e	HI (élevé)	14	12	Bien cuit

Les temps de cuisson représentent des estimations et devraient être utilisés comme guides uniquement.

Fig. 2

Réglage des commandes du four

Warm & Hold^{MC} (maintien au chaud)

Le maintien au chaud garde les aliments cuits au chaud pour qu'ils puissent être servis jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson.


Après 3 heures, la fonction de maintien au chaud s'arrête automatiquement. Le maintien au chaud doit seulement être utilisé avec des aliments qui sont déjà à une température de service. Le maintien au chaud garde la température du four à 77 °C (170 °F).

AVERTISSEMENT DANGER D'EMPOISONNEMENT




ALIMENTAIRE. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.


Pour ajouter le maintien au chaud à une cuisson minutée :

1. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four.
2. Réglez le four pour la cuisson, ajustez la température au besoin. Réglez le temps de cuisson désiré.
3. Appuyez une fois sur la touche **WARM & HOLD** (maintien au chaud). La fonction de maintien au chaud se met automatiquement en marche une fois le temps de cuisson écoulé. Le maintien au chaud s'arrête automatiquement après 3 heures.

Pour désactiver la fonction de maintien au chaud avant qu'elle ne se mette en marche, appuyez une nouvelle fois sur **WARM & HOLD** (maintien au chaud). Pour désactiver toutes les fonctions de cuisson, appuyez sur .

Pour activer la fonction de maintien au chaud (Warm & Hold) des aliments cuits (lorsqu'aucune autre fonction du four n'est active) :

1. Placez les aliments (qui sont déjà cuits et chauds) dans le four.
2. Appuyez sur la touche **WARM & HOLD** (maintien au chaud).  s'affiche. Si vous n'appuyez sur aucune autre touche, la fonction de maintien au chaud ne s'activera pas.
3. Appuyez sur  ou  pour commencer le maintien au chaud. Le maintien au chaud s'active et s'arrête automatiquement après 3 heures.

Vous pouvez **ARRÊTER** le maintien au chaud en tout temps en appuyant sur .

Remarques importantes :





- Le maintien au chaud peut être réglé séparément pour les aliments déjà cuits et chauds, ou peut être réglé pour se mettre en marche automatiquement lors du réglage d'une cuisson minutée. Une mise en marche différée peut également être ajoutée.
- Le maintien au chaud garde la température du four à 77 °C (170 °F) pendant 3 heures.

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 de four indiquée.

Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four de 19 °C (35 °F) par rapport aux réglages par défaut.

Pour ajuster la température du four :

1. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson au four).
2. Réglez la température à 550 °F (288) en appuyant sur la touche  et en la maintenant enfoncée. Relâchez-la lorsque 550 °F s'affiche (288 °C si la température est affichée en degrés Fahrenheit).
3. Dans les 2 secondes qui suivent, appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson au four) jusqu'à ce que des chiffres apparaissent. Relâchez la touche **BAKE** (cuisson au four). L'écart en degrés entre le réglage d'usine original et le réglage actuel est maintenant affiché. Si le régulateur du four possède le calibrage d'usine d'origine, « 0 » s'affiche.
4. Vous pouvez maintenant augmenter ou réduire la température de 19 °C (35 °F), par intervalles de 1 °C (5 °F), en maintenant enfoncée la touche  ou . Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'écart désiré s'affiche.
5. Appuyez sur  pour accepter et revenir au fonctionnement normal.

Remarques importantes :

- Les ajustements n'affectent pas la température du gril ou du cycle d'autonettoyage Select Clean.
- **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.
- Vous pouvez également procéder à un tel réglage lorsque la température de votre four est réglée pour fonctionner en degrés Celsius (°C). Les réglages minimum et maximum en degrés Celsius sont de plus (+) ou moins (-) 19 °C.
- Si l'affichage est réglé pour afficher la température en Celsius, la température pourra être modifiée par intervalles de 1 °C chaque fois que vous appuierez sur la touche  ou .

Tiroir chauffant (certains modèles)

Le tiroir chauffant est destiné à maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Il peut servir par exemple à maintenir au chaud les légumes, les sauces, les viandes, les cocottes, les biscuits, les petits pains et les pâtisseries. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids dans le tiroir chauffant; placez-y toujours des aliments chauds.

Le tiroir chauffant peut également être utilisé pour réchauffer des assiettes à dîner. Tous les aliments placés dans le tiroir chauffant doivent être recouverts d'un couvercle ou de papier d'aluminium pour préserver leur qualité.

Remarque importante :

N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique pourrait fondre dans le tiroir et s'avérer très difficile à enlever. N'utilisez dans le tiroir chauffant que des ustensiles de cuisine recommandés par le fabricant pour une utilisation avec le tiroir chauffant.

Disposition de la grille du tiroir chauffant

La grille du tiroir chauffant peut être utilisée de 2 façons :

- **Relevée** (fig. 1) pour permettre de disposer des aliments peu épais sur et sous la grille (par exemple, petits pains ou biscuits sur la grille et plat en dessous).
- **À plat sur le fond** (fig. 2) pour permettre de disposer sur la grille des aliments de moindre poids et de la vaisselle vide (par exemple, assiettes à dîner, petits pains ou pâtisseries).

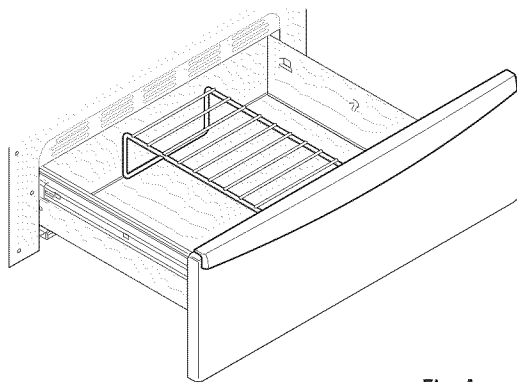


Fig. 1

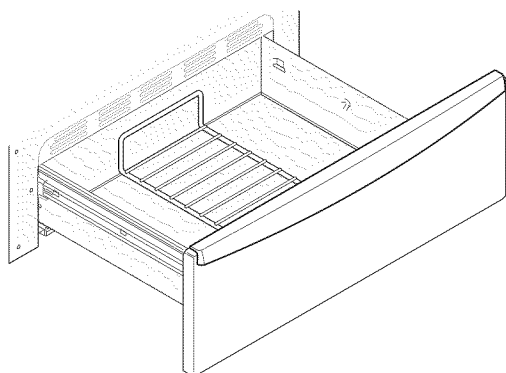


Fig. 2

⚠ AVERTISSEMENT **Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, dans le tiroir chauffant et près des brûleurs de surface.** 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.

⚠ 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 pièce quelconque de l'appareil, notamment le tiroir chauffant.

⚠ ATTENTION Enfillez toujours des maniques ou des gants isolants pour retirer les aliments du tiroir chauffant, car les ustensiles et les plats qui s'y trouvent sont chauds et risquent de vous brûler.

Réglages recommandés pour le tiroir chauffant

Les réglages recommandés pour le tiroir chauffant sont fournis à la figure 3. Rappelez-vous que ces réglages ne sont fournis qu'à titre indicatif. Si un aliment ne figure pas dans la liste, commencez par le réglage **MED** (moyen). Si vous désirez que l'aliment soit plus croustillant, enlevez le couvercle ou le papier d'aluminium qui le recouvre.

La température de service de la plupart des aliments peut être obtenue en réglant le tiroir à **MED** (moyen). Lorsque vous devez maintenir au chaud des aliments combinés (par exemple, de la viande accompagnée de deux légumes et de petits pains), utilisez le réglage **HI** (élevé). Pour minimiser la perte de chaleur, évitez d'ouvrir souvent le tiroir chauffant pendant son utilisation.

Réglages recommandés pour le maintien au chaud des aliments

Aliments	Réglage
Bacon	HI (élevé)
Galettes de bœuf haché	HI (élevé)
Volaille	HI (élevé)
Côtelettes de porc	HI (élevé)
Aliments frits	HI (élevé)
Pizza	HI (élevé)
Sauces	MED (moyen)
Plats mijotés	MED (moyen)
Œufs	MED (moyen)
Rôtis (bœuf, porc, agneau)	MED (moyen)
Légumes	MED (moyen)
Biscuits	MED (moyen)
Petits pains (durs)	MED (moyen)
Pâtisseries	MED (moyen)
Petits pains (mous)	LO (bas)
Assiettes à dîner vides	LO (bas)

Fig. 3

Tiroir chauffant (certains modèles)

Voyant du tiroir chauffant

Le voyant est situé au-dessus du bouton de commande de thermostat du tiroir chauffant. Il s'allume lorsque la commande est réglée et reste allumé jusqu'à ce que la commande soit placée à la position OFF (arrêt).

Réglage du tiroir chauffant

Le bouton de commande du thermostat est utilisé pour sélectionner la température du tiroir chauffant. Il est situé sur le tableau de commande. Les températures sont approximatives et sont indiquées par LO (basse), MED (moyenne) et HI (élevée) (fig. 1).

⚠ AVERTISSEMENT DANGER D'EMPOISONNEMENT

ALIMENTAIRE. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

⚠ ATTENTION Portez toujours des maniques ou des gants isolants pour retirer les aliments du tiroir chauffant, car les ustensiles et les plats qui s'y trouvent sont chauds et risquent de vous brûler.

Pour régler le tiroir chauffant :

1. Ouvrez le tiroir chauffant lorsqu'il est froid et positionnez la grille comme souhaité.
2. Pour de meilleurs résultats, fermez le tiroir chauffant et préchauffez-le avant d'y ajouter des aliments ou des assiettes. Le préchauffage complet d'un tiroir vide prend environ 15 minutes.
3. Placez des aliments qui sont déjà à une température de service sur la grille du tiroir chauffant. Les assiettes peuvent également être chauffées.
4. Appuyez sur le bouton de commande du tiroir chauffant et tournez-le dans une direction ou l'autre, jusqu'à la température voulue (fig. 1).
5. Placez toujours le bouton de commande du tiroir chauffant à la position **OFF** (arrêt) après toute utilisation.

WARMER DRAWER

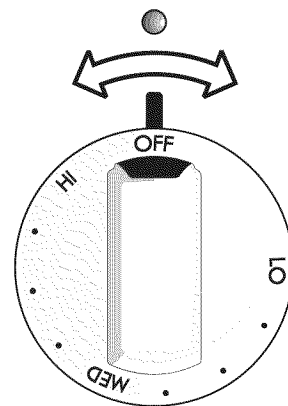


Fig. 1

Remarques importantes :

- Commencez toujours l'utilisation du tiroir chauffant avec des aliments chauds. **NE RÉCHAUFFEZ PAS** des aliments froids dans le tiroir chauffant.
- L'autonettoyage Self Clean ne peut pas être réglé lorsque le tiroir chauffant est utilisé.
- Le tiroir chauffant est muni d'un loquet qui requiert l'utilisation de force additionnelle pour ouvrir et fermer le tiroir.

Autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à de très hautes températures (beaucoup plus hautes que les températures normales de cuisson), ce qui permet d'éliminer complètement les saletés ou de les réduire en une fine poudre de cendres que vous pouvez facilement enlever après avec un chiffon humide.

La fonction Select Clean (autonettoyage) vous permet de sélectionner trois durées d'autonettoyage différentes, soit 2, 3 ou 4 heures. Il faut 3 heures pour un nettoyage normal, 2 heures pour de légères saletés et 4 heures pour les saletés tenaces.

À lire avant de démarrer l'autonettoyage (Select Clean)

Assurez-vous de lire toutes les remarques importantes et les mises en garde **AVANT** de commencer un cycle d'autonettoyage :

ATTENTION NE LAISSEZ PAS d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil. Pendant l'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher et provoquer des brûlures.

ATTENTION NE RECOUVREZ PAS les parois, les grilles, la sole ni toute autre partie du four au moyen de papier d'aluminium. Cela nuirait à la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson avec risque d'endommager de façon permanente l'intérieur du four. Le papier d'aluminium fondra sur l'intérieur du four.

ATTENTION Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

ATTENTION NE TENTEZ PAS d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte.

ATTENTION Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. **La cuisinière peut être encore TRÈS CHAUDE** et vous pourriez vous brûler. Pour éviter de vous brûler, tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

Remarques importantes :

- Retirez complètement **TOUTES LES GRILLES DE FOUR** et **TOUT ACCESSOIRE DE LA CAVITÉ DU FOUR** pour éviter d'endommager les grilles. Si vous ne retirez pas les grilles du four, elles peuvent se décolorer.
- Retirez **TOUS** les articles du four et de la table de cuisson, dont les ustensiles et **TOUT PAPIER D'ALUMINIUM**. Le papier d'aluminium ne résistera pas à la température élevée d'un cycle d'autonettoyage et fondra.
- N'UTILISEZ PAS** de produits de nettoyage du commerce ni d'enduit protecteur dans le four ou autour d'une des pièces de la cavité du four.
- Nettoyez la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et sur la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four (fig. 1). Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse avant de lancer l'autonettoyage Select Clean (fig. 1).

- Nettoyez tout renversement excessif. Tout renversement sur la sole du four devrait être essuyé et nettoyé avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures. **NE LAISSEZ PAS** les éclaboussures à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface. Elles risquent de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- NE NETTOYEZ PAS** le joint de la porte (fig. 1). Ce joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint. **N'UTILISEZ AUCUN** produit de nettoyage sur le joint de la porte. Cela pourrait endommager le joint de la porte.

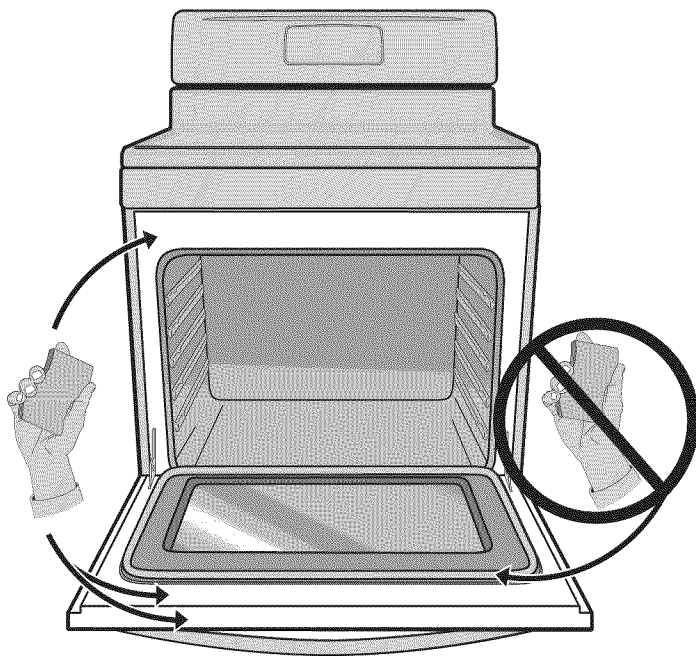


Fig. 1

Réglage du mode d'autonettoyage

Pour lancer un autonettoyage immédiatement :

- Vérifiez que le four est vide et que **TOUTES** les grilles ont été retirées. Retirez tous les articles de la table de cuisson. Assurez-vous que la porte du four est **complètement** fermée.
- Appuyez sur la touche **SELECT CLEAN** (autonettoyage). — — — s'affiche.
- Appuyez une fois sur **▲** ou **▼**. « 3:00 » s'affiche pour indiquer que la durée de nettoyage par défaut de trois heures est sélectionnée. Pour régler un cycle d'autonettoyage d'une durée de 2 heures, appuyez une fois sur **▼** (« 2:00 » s'affiche). Pour régler un cycle d'autonettoyage d'une durée de 4 heures, appuyez une fois sur **▲** (« 4:00 » s'affiche).
- Une fois la durée sélectionnée, l'autonettoyage se met en marche. Le voyant **DOOR LOCKED** (porte verrouillée) s'allume et la mention **CLn** s'affiche.

Autonettoyage

Lorsque l'autonettoyage commence, le loquet motorisé de la porte verrouille automatiquement la porte du four et le voyant de porte verrouillée DOOR LOCKED clignote. **N'OUVREZ PAS** la porte du four lorsque le voyant DOOR LOCKED (porte verrouillée) clignote. La porte du four prend environ 15 secondes à se verrouiller complètement.

Lorsque la porte du four est verrouillée, le voyant DOOR LOCKED (porte verrouillée) reste allumé. Les lettres **CLn** qui s'affichent indiquent que l'autonettoyage est en cours.

ATTENTION Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four peut être encore **TRÈS CHAUD et vous pourriez vous brûler**. Pour éviter de vous brûler, tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

Lorsque l'autonettoyage Select Clean est terminé :








1. L'heure du jour s'affiche et les voyants d'autonettoyage (Select Clean) et de porte verrouillée (DOOR LOCKED) restent allumés.
2. Une fois que le four a refroidi pendant environ 1 heure et que le voyant DOOR LOCKED (porte verrouillée) s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Lorsque l'intérieur du four est complètement froid, essuyez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un chiffon humide ou d'un essuie-tout.

Remarques importantes :


- Vous devez bien aérer la cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte durant le 1^{er} cycle d'autonettoyage. L'aération aide à éliminer les odeurs normales qui se dégagent lors de ce cycle d'autonettoyage.
- **N'OUVREZ PAS** la porte du four lorsque le voyant DOOR LOCKED (porte verrouillée) clignote. Il faut environ 15 secondes au mécanisme de verrouillage motorisé de la porte pour se verrouiller ou se déverrouiller complètement.
- Lorsque le temps de nettoyage est terminé, la porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la cuisinière ait suffisamment refroidi. En plus du temps de nettoyage programmé, vous devez laisser 1 heure supplémentaire pour que le four refroidisse avant de pouvoir ouvrir la porte du four.
- La fonction d'autonettoyage Select Clean ne fonctionne pas lorsqu'un élément de surface radiant est EN MARCHE ou que le verrouillage du four est activé.

Autonettoyage Select Clean différé

Pour régler l'autonettoyage Select Clean différé :

1. Vérifiez que le four est vide et que TOUTES les grilles ont été retirées. Retirez tous les articles de la table de cuisson. Assurez-vous que la porte du four est **complètement** fermée.
2. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
3. Appuyez sur la touche **DELAY START** (mise en marche différée).
4. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pour choisir l'heure de départ du programme d'autonettoyage. Relâchez la touche lorsque l'heure voulue s'affiche.
5. Appuyez sur la touche **SELECT CLEAN** (autonettoyage).   s'affiche.
6. Appuyez une fois sur  ou . « 3:00 » s'affiche pour indiquer que la durée de nettoyage par défaut de trois heures est sélectionnée. Pour régler un cycle d'autonettoyage d'une durée de 2 heures, appuyez une fois sur  (« 2:00 » s'affiche). Pour régler un cycle d'autonettoyage d'une durée de 4 heures, appuyez une fois sur  (« 4:00 » s'affiche).
7. Une fois la durée sélectionnée, l'autonettoyage Select Clean se met en marche. Le voyant DOOR LOCKED (porte verrouillée) s'allume et la porte du four se verrouille avant l'heure de début. À l'heure programmée pour le nettoyage, **CLn** s'affiche.

S'il s'avère nécessaire d'arrêter l'autonettoyage Select Clean lorsqu'il fonctionne :

1. Appuyez sur .
2. Si le four a chauffé à une température élevée durant l'autonettoyage Select Clean, attendez qu'il refroidisse et que le voyant DOOR LOCKED (porte verrouillée) s'éteigne. Lorsque le voyant s'éteint, la porte du four peut être ouverte.
3. Redémarrez l'autonettoyage Select Clean si nécessaire.

Remarques importantes :

- Si une panne de courant survient pendant l'autonettoyage, il se peut que le four n'ait pas été bien nettoyé. Cela dépend du temps de nettoyage déjà écoulé avant la coupure de courant. Au besoin, relancez l'autonettoyage une fois le courant rétabli.

Entretien et nettoyage

Recommandations de nettoyage

Type de surface	Recommandation
Boutons de commande Pièces peintes Garniture décorative peinte Pièces de garniture en aluminium, en plastique ou en vinyle	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. N'utilisez aucun 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.
Tableau de commande Membrane du clavier de commande Garniture décorative (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. N'utilisez aucun produit abrasif sur ces surfaces, au risque de les rayer. 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.
Revêtement de la porte et pièces en émail vitrifié	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 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 à fortes concentrations 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. Ne pas nettoyer le joint de la porte du four.
Intérieur du four	Pour l'intérieur du four, retirez le gros de la saleté de la sole du four avant de lancer l'autonettoyage Select Clean. Nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière et le revêtement de la porte autour du joint de la porte. Assurez-vous de lire toutes les instructions de la section sur l'autonettoyage Select Clean pour prendre connaissance de précautions de nettoyage très importantes. Ne pas nettoyer le joint de la porte du four.
Grilles du four	Retirez les grilles de la cavité du four avant l'autonettoyage Select Clean. 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.
Porte du four	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 nettoyeur pour vitres sur la fenêtre externe de la porte du four. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne laissez pas d'eau ni de nettoyeur pour vitres entrer dans les événements de la porte. N'utilisez pas 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. Ne pas nettoyer le joint de la porte du four.
Surface de la table de cuisson Brûleurs de surface Grilles de brûleur	N'utilisez pas 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 ».
Acier inoxydable (certains modèles)	Utilisez seulement des nettoyeurs 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. N'utilisez pas de produit de nettoyage à concentration élevée en chlore ou en chlorure. N'utilisez pas 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.

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 faits sur cet appareil doivent être effectués par un technicien autorisé et qualifié afin de répondre aux exigences d'utilisation.

Nettoyez la table de cuisson régulièrement. Essuyez-la avec un chiffon 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 chiffon absorbant. Rincez avec un chiffon propre et humide, puis séchez.

Nettoyage des grilles de brûleur de surface

- Nettoyez les grilles seulement 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 chiffon 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 au lave-vaisselle.
- **N'utilisez pas les brûleurs de surface si les chapeaux des brûleurs ne sont pas correctement installés. Lisez les remarques importantes.**

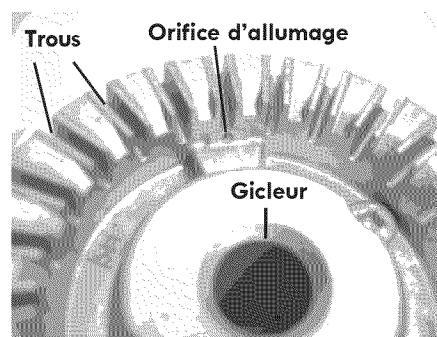


Fig. 1 - Tête de brûleur de la table de cuisson

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 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.

Entretien et nettoyage

Nettoyage général

Consultez le tableau des **recommandations de nettoyage** de la section « Entretien et nettoyage » pour plus de détails sur le nettoyage de pièces spécifiques de la cuisinière.

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.

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

Papier d'aluminium et ustensiles

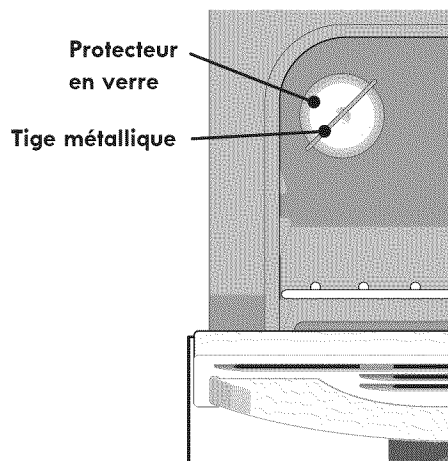
AVERTISSEMENT **NE RECOUVREZ JAMAIS** les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et **NE RECOUVREZ JAMAIS** une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium. Vous bloqueriez la circulation de l'air autour du four, ce qui pourrait entraîner une intoxication par **MONOXYDE DE CARBONE**. 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.

Remplacement de l'ampoule du four (certains modèles)

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.

La lampe du four est située à l'arrière de la cavité du four et elle est protégée par un globe de verre retenu par une tige métallique. Le protecteur en verre protège l'ampoule et doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.



Pour remplacer l'ampoule de la lampe intérieure du four :

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez la cuisinière.
2. Poussez la tige métallique d'un côté pour libérer le protecteur en verre qui recouvre l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule de 40 W pour électroménagers.
4. Remettez le protecteur en verre par-dessus l'ampoule et enclenchez la tige métallique.
5. Mettez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. L'horloge doit alors être remise à l'heure. Pour ce faire, consultez la section **Réglage de l'horloge** dans le présent guide.

Entretien et nettoyage

Retrait et remise en place de la porte basculante du four

⚠ ATTENTION Pour éviter les blessures lorsque vous retirez ou remplacez 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. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre de la cuisinière (fig. 2). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte - fig. 3).
4. Fermez la porte à la position d'arrêt pour gril (la porte du four arrête à cette position juste avant de se fermer complètement).
5. Lorsque la porte est à la position d'arrêt pour gril, soulevez les bras des charnières sur les tiges situées de chaque côté du cadre du four (fig. 4).

Pour remettre la porte du four en place :

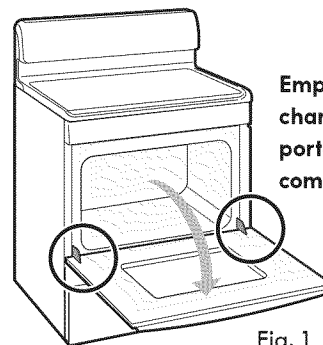
1. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte - fig. 3).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour le retrait, posez le crochet du bras de charnière sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (fig. 4). Le crochet des bras de charnière doit être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol - fig. 1).
4. Soulevez les verrous des charnières de droite et de gauche dans le cadre du four (fig. 2) jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée, puis refermez la porte du four.

Instructions spéciales pour l'entretien de la porte

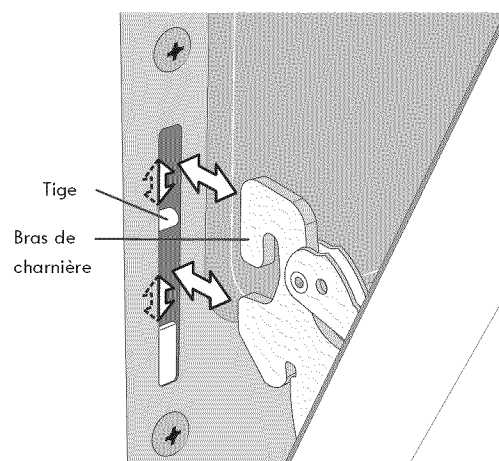
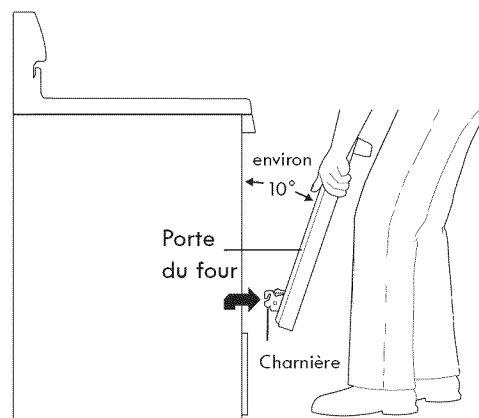
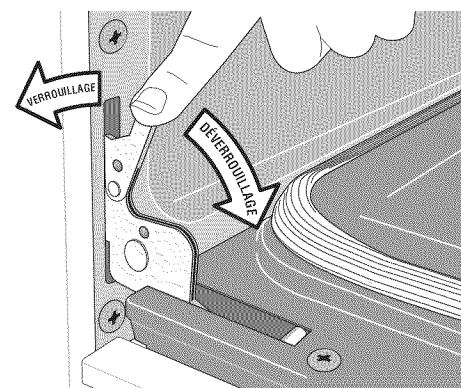
La plupart des portes de four possèdent une vitre qui peut se casser.

Lisez les recommandations suivantes :

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





Emplacements des charnières une fois la porte du four complètement ouverte



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

Avant de faire une demande de service, consultez la liste suivante. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Les solutions possibles sont fournies à la suite de la description du problème.

Problème	Solution
Mauvais résultats de cuisson.	<ul style="list-style-type: none">• 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 chauffe trop ou pas assez, consultez la rubrique Ajustement de la température du four dans la section « Réglage des commandes du four ».
L'appareil n'est pas de niveau.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil.• Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher.• 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.• 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.
La cuisinière est difficile à déplacer. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	<ul style="list-style-type: none">• 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.• La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.• La conduite de gaz est trop rigide. Faites installer un raccord flexible en métal approuvé par C.S.A. International et conçu pour les électroménagers.
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que la soupape de gaz du détendeur est OUVERTE. 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 à la rubrique Réglage de l'horloge dans la section « Réglage des commandes du four ».• 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.
La cuisinière ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise.• 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.• Le câblage n'est pas complet. Composez le 1-800-4-MY-HOME^{MD} (reportez-vous à la dernière de couverture).
Les commandes du four émettent un signal sonore et affichent un code d'erreur comportant la lettre F.	<ul style="list-style-type: none">• 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^{MD} (reportez-vous à la dernière de couverture).

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

Problème	Solution
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au grill.	<ul style="list-style-type: none">• Réglage incorrect. Suivez les instructions pour la cuisson au grill dans la section « Réglage des commandes du four ».• Assurez-vous que la porte du four est fermée lors de la cuisson au grill.• La viande est placée trop proche du brûleur supérieur. Changez la position de la grille en laissant plus de place entre la viande et le brûleur supérieur. Préchauffez le four lorsque vous voulez saisir des aliments.• 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.• La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au grill. La graisse accumulée et les débordements produisent une fumée excessive.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	<ul style="list-style-type: none">• 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 Grill de la section « Réglage des commandes du four ».
Le ventilateur de convection ne tourne pas (certains modèles).	<ul style="list-style-type: none">• Allouez 6 minutes pour que le ventilateur de convection commence à tourner après le réglage de la cuisson à convection.• La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte et que la convection est activée. Fermez la porte du four.
L'autonettoyage Select Clean ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Lisez les instructions de la section sur l'autonettoyage Select Clean.
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage Select Clean.	<ul style="list-style-type: none">• L'autonettoyage Select Clean a été interrompu. Lisez les instructions de la section sur l'autonettoyage Select Clean.• Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Éliminez-les avant d'utiliser l'autonettoyage Select Clean.• Vous n'avez pas bien nettoyé 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. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez-les avant l'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte.
Grilles du four décolorées.	<ul style="list-style-type: none">• Les grilles ont été laissées à l'intérieur du four lors de l'autonettoyage Select Clean. Retirez toujours les grilles de la cavité du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. 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 et remettez-les dans le four.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Consultez également la rubrique Remplacement de l'ampoule du four de la section « Entretien et nettoyage ».

Problème	Solution
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	<ul style="list-style-type: none">• Le bouton de commande n'est pas complètement tourné à la position LITE (allumage). Enfoncez le bouton de commande et tournez-le jusqu'à la position LITE (allumage) pour que le brûleur s'allume, puis tournez le bouton pour ajuster la dimension de la flamme.• 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 Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface de la section « Entretien et nettoyage ».• 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.• Panne de courant. Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Reportez-vous à la section « Réglage des commandes des brûleurs de surface ».
La flamme est inégale ou ne fait pas tout le tour du chapeau du brûleur.	<ul style="list-style-type: none">• Les fentes des brûleurs sont obstruées. Lorsque le brûleur de surface est ÉTEINT, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique fin ou d'une aiguille.• 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.• Les chapeaux de brûleur ne sont pas placés correctement. Vérifiez que tous les chapeaux de brûleur sont de niveau et placés correctement sur la tête des brûleurs. Consultez la partie Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface de la section « Entretien et nettoyage ».
La flamme du brûleur est trop haute.	<ul style="list-style-type: none">• Le bouton de commande du brûleur a été réglé à un niveau trop élevé. Réglez-la à un niveau plus bas.• Les chapeaux de brûleur ne sont pas placés correctement. Vérifiez que tous les chapeaux de brûleur sont de niveau et placés correctement sur la tête des brûleurs de surface. Consultez la partie Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface de la section « Entretien et nettoyage ».• La conversion au GPL est incorrecte. Reportez-vous au nécessaire de conversion au GPL pour corriger le problème.
La flamme est orange.	<ul style="list-style-type: none">• 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.

Remarques:

Protection Agreements

Contrats de protection

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 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

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[®] (1-800-469-4663)

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

www.sears.com

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.)

www.sears.com

1-800-469-4663 (Canada)

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[®]

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

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

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

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

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears Brands, LLC

Use & Care Guide
Guía de uso y cuidada
English / Español

Model/Modelos: 790.7250*, 7271*, 7280*, 7290*

Kenmore®

Gas Range

Estufa de gas

* = color number, código de color

P/N 316901110 Rev D

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.kenmore.com
www.sears.com

Sears Canada Inc.,
Toronto, Ontario, Canada, M5B 2C3
www.sears.ca



Índice

Garantía del electrodoméstico	2	Ajuste del temporizador	12
Instrucciones importantes de seguridad	3-6	Bloqueo del horno	13
Ubicación del registro del producto y placa de serie	6	Ajuste del horneado	13
Antes de ajustar los controles del horno	7	Ajuste del tiempo de cocción	14
Desinstalación, reinstalación y organización de		Ajuste del encendido diferido	15
las parrillas del horno	7	Funcionamiento de la luz del horno	15
Antes de ajustar los controles superiores	8-9	Convección (algunos modelos)	16
Verifique la ubicación de la tapa de los quemadores	8	Asado a la parrilla	17
Instalación de las rejillas de los quemadores	8	Warm & Hold (calentar y mantener caliente)	18
Uso de los utensilios correctos	9	Ajuste de la temperatura del horno	18
Tipos de materiales de los utensilios	9	Cajón calentador (algunos modelos)	19-20
Ajuste de los controles superiores	10	“Select Clean” (limpieza)	21-22
Enlatado de conservas	10	Cuidado y limpieza	23-26
Funciones de los controles del horno	11	Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores	24
Ajuste de los controles del horno	11-18	Limpieza general	25
Ajuste del reloj	11	Desmontaje y reinstalación de la puerta elevable	26
Modo silencioso o modo de control con señal sonora	11	Antes de solicitar servicio técnico -	
Cambio de unidades de temperatura (°F o °C)	12	Soluciones de problemas comunes	27-29
Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro		Acuerdo maestro de protección	30
de energía después de 12 horas	12	Notas	31
		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, Canadá M5B 2C3

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.

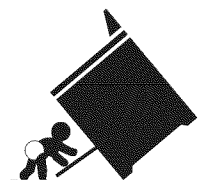
- Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaque antes de usar la estufa. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar la estufa. Nunca deje que los niños jueguen con el material de empaque.
- Instalación adecuada: asegúrese de que su electrodoméstico haya 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. 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.
- 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.

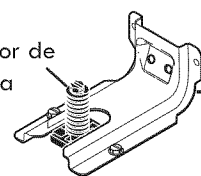
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de volcamiento



- 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.

- 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.

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, sometidas a prueba 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 es apagada 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.

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 se 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.

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 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.

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 mojados 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 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 toalla y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. No deje que los toalla 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 protegerla contra el calor del asador.
- **No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio.** La grasa y el aceite así expuestos pueden encenderse.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

Instrucciones importantes de seguridad

Aviso importante 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.

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 para su uso en la cubierta de la estufa.
- **Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE LOS HORNOS CON AUTOLIMPIEZA

- **Limpie en el ciclo de autolimpieza sólo las piezas que se indican en esta Guía de uso y cuidado.** Antes de la autolimpieza del horno, retire las parrillas, la asadera, el inserto y todo utensilio o alimento que se encuentren en el horno.
- **No use agentes de limpieza para hornos** — No se deben usar agentes de limpieza para hornos o revestimientos de protección de ningún tipo en ninguna pieza del horno o en su cercanía.
- **No limpie la junta de la puerta del horno** — La junta de la puerta es esencial para que quede sellada en forma correcta. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

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.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

Instrucciones importantes de seguridad

Instrucciones de puesta a tierra

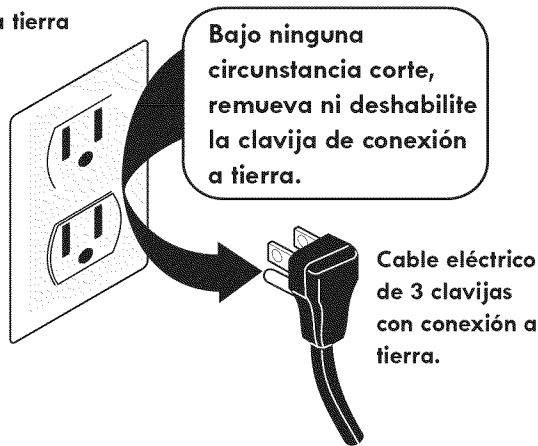
Evite el riesgo de incendio o de choque eléctrico. **NO** utilice un enchufe adaptador ni un cable de extensión. **Tampoco quite la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación eléctrica. De lo contrario podría provocar lesiones graves, incendios o incluso la muerte.**

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.

Tomacorriente con puesta a tierra



Conserve estas instrucciones para referencia futura.

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.

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

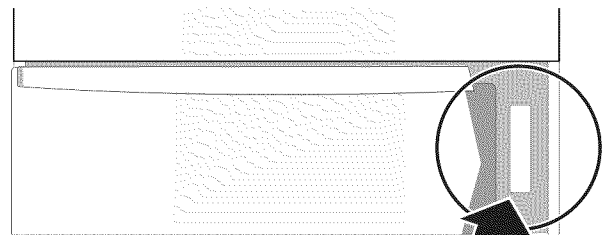
Conversión a gas L.P.

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.

Ubicación de la placa de serie



Ubicación de la placa de serie; abra el cajón de almacenamiento (algunos modelos) o el cajón calentador (algunos modelos). La placa de serie está instalada en el marco inferior derecho del marco del horno.

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.**

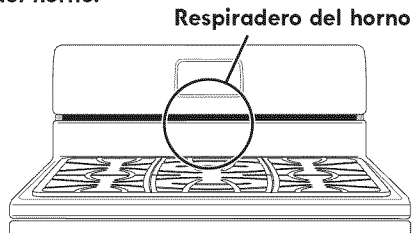


Figura 1

Desinstalación, reinstalación y organización de las parrillas

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

PRECAUCIÓN NO coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno o en ninguna otra pieza de la estufa. Esto interferirá con la distribución de calor, producirá malos resultados de cocción y causará daños permanentes en el interior del horno. El papel de aluminio se derretirá y se adherirá al interior del horno.

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 reinstalar la parrilla, acóplela en las hendiduras en ambos costados de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla hacia arriba y deslícela hacia atrás a su posición final. Asegúrese de que las parrillas del horno estén niveladas antes de usarlas.

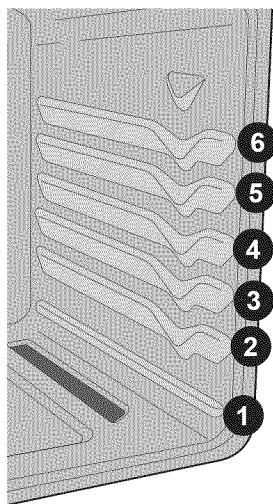
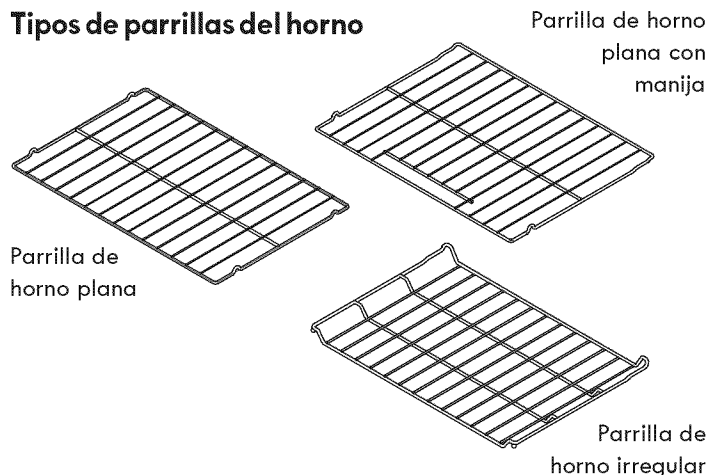


Figura 2

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

Tipo de alimento	Posición
Galletas, tortas, pays, bizcochos y panecillos	4 o 5
Pays congelados, torta de ángel, levadura, pan y guisos	2 o 3
Cortes pequeños de carne de res o de ave	1 o 2
Pavo, asado o jamón	1 o 2
Asado a la parrilla	Vea la sección sobre asar

Tipos de parrillas del horno



La **parrilla plana** (algunos modelos) o la **parrilla plana con manija** (algunos modelos) puede ser utilizada 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 las parrillas planas. Este diseño de parrilla ofrece varias posiciones adicionales entre las posiciones de parrilla plana.

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 (vea el Fig. 3).

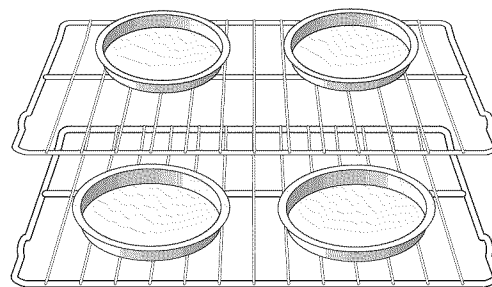


Figura 3

Horneado de tortas de capas con 1 o 2 parrillas del horno

Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas o galletas usando 2 parrillas, coloque los utensilios en las posiciones 2 y 4. Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas o galletas usando una parrilla, coloque los utensilios en las posiciones 2, 3 o 4 (vea la Fig. 2).

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).

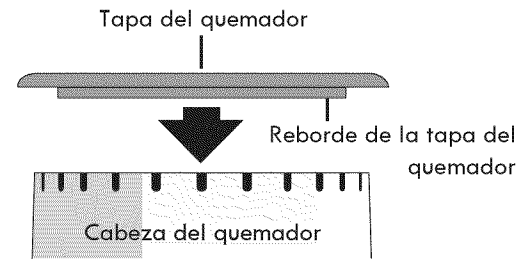
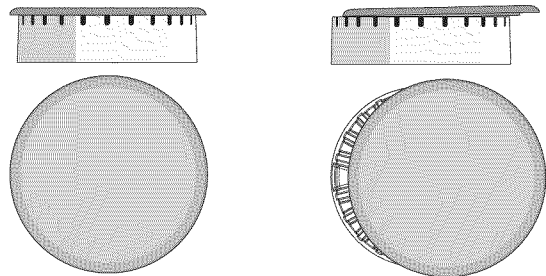


Figura 1



Colocación correcta de la tapa del quemador

Figura 2

Colocación incorrecta de la tapa del quemador

Figura 3

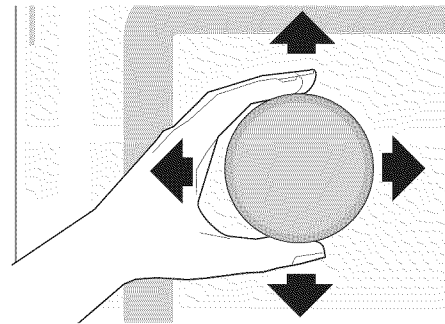


Figura 4

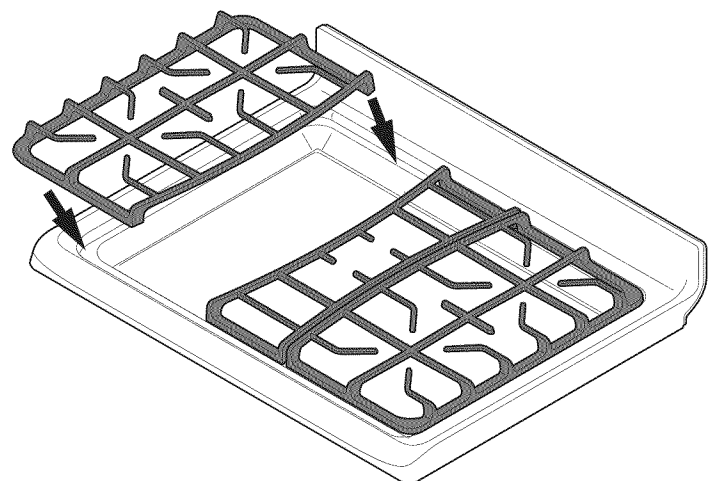


Figura 5

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).

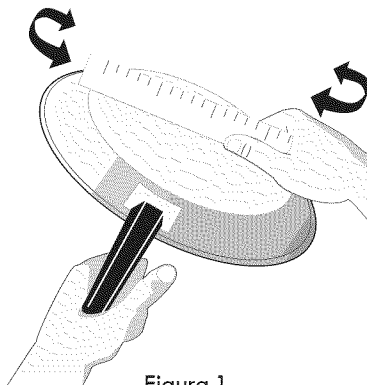


Figura 1

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.

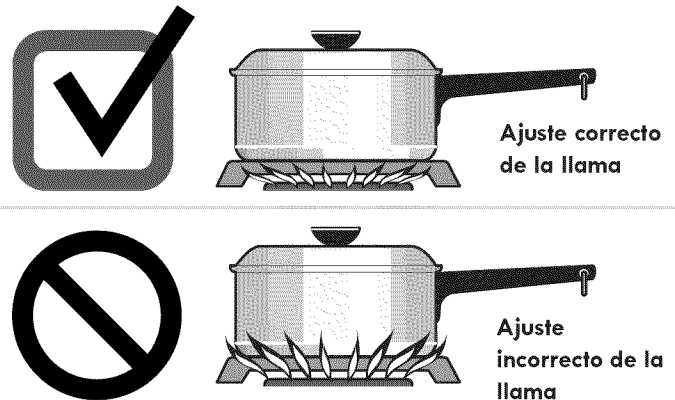
Porcelana esmaltada sobre metal: las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base.

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 espesar	Para mantener un hervor lento, 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 utilice utensilios de diferentes materiales.

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 desparejo.
- 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.

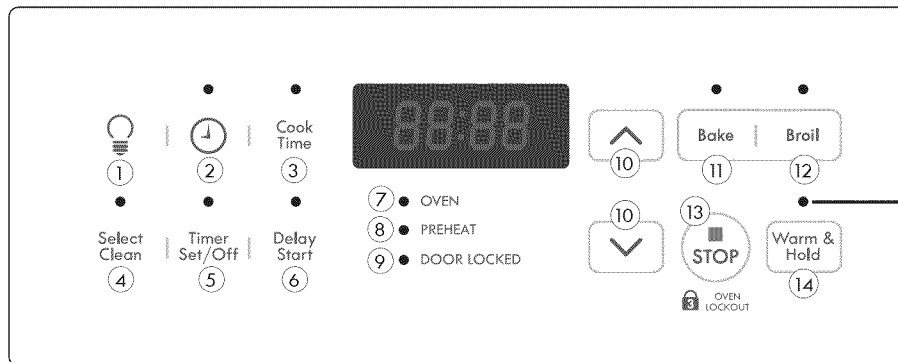
Enlatado de conservas

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 los controles del horno

Para un uso satisfactorio del horno, aprenda a utilizar las diversas funciones de teclas y las diferentes características del horno.



Luces indicadoras de función: estas luces indicadoras se encenderán cuando las funciones estén activas.

Funciones de los controles del horno




1. Luz del horno - Se usa para ENCENDER y APAGAR la luz del horno.
2. Reloj - se usa para programar la hora del día.
3. **COOK TIME** (tiempo de cocción) - Se usa para seleccionar el tiempo de cocción.
4. **SELECT CLEAN** (autolimpieza) - se usa para ajustar un ciclo de autolimpieza de 2, 3 o 4 horas.
5. **TIMER SET/OFF** (encendido/apagado del temporizador) - se usa para programar o anular el temporizador. la tecla "Timer Set/Off" (temporizador encendido/apagado) se usa para programar la función de horneado continuo.
6. **DELAY START (encendido diferido)** - Utilice esta opción con las funciones de horneado y de limpieza para programar un horneado con encendido diferido o un ciclo de autolimpieza con encendido diferido.
7. la luz "OVEN" (horno) se ilumina cada vez que se enciende el horno para mantener la temperatura seleccionada del horno.
8. La luz "PREHEAT" (precalentar) se encenderá cuando se ajuste inicialmente el horno y permanecerá encendida hasta que el horno alcance la temperatura programada.
9. La luz "DOOR LOCKED" (puerta bloqueada) se encenderá cuando la puerta se bloquee o se desbloquee, cuando el bloqueo del horno esté activo o cuando la limpieza esté activa.
10. Teclas flechadas hacia arriba y hacia abajo: utilice las teclas de función para aceptar la configuración y para ajustar las temperaturas y tiempos de duración.
11. **BAKE** (hornear) - se usa para seleccionar la función de horneado.
12. **BROIL** (asar a la parrilla) - se usa para seleccionar la función de asado a la parrilla variable.
13. **STOP** (apagar) - Utilice esta tecla para anular cualquier función activa del horno excepto el reloj o el temporizador. También puede utilizarla para BLOQUEAR EL HORNO.
14. **WARM & HOLD** (calentar y mantener caliente) - Sirve para seleccionar la función de calentar y mantener caliente.

Ajuste de los controles del horno

Ajuste del reloj

Cuando enchufa el electrodoméstico por primera vez o cuando se ha interrumpido el suministro eléctrico, el "12:00" destellará en la pantalla (vea la figura 1). Primero debe programar la hora del día antes de utilizar el horno.

Ajuste del reloj:

1. Oprima la tecla  una vez (no la mantenga oprimida).
2. Dentro de los siguientes 5 segundos, oprima y mantenga oprimida la tecla  o  hasta que aparezca la hora correcta del día en la pantalla. Libere la tecla.

Nota importante:

No se puede cambiar la hora del día una vez que se haya ajustado el horno para cocinar o cuando esté activa la autolimpieza.

Modo silencioso o modo de control con señal sonora

El control del horno está programado de fábrica con las señales sonoras activas. El control puede ser programado para funcionamiento silencioso o con señales sonoras audibles normales.

Para evitar que los controles emitan señales sonoras cuando oprima una tecla, mantenga oprimida la tecla "**Delay Start**" (encendido diferido) hasta que el control emita una señal sonora (aprox. 6 segundos).



Para regresar al modo de control con señales sonoras, mantenga oprimida la tecla "**Delay Start**" (encendido diferido) hasta que el control emita una señal sonora (aprox. 6 segundos).

Ajuste de los controles del horno

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):

1. Oprima la tecla **“Broil” (asar)**. — — aparecerá en la pantalla.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla  hasta que **“HI”** aparezca en la pantalla.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **“Broil” (asar)** hasta que **“F”** o **“C”** aparezcan en la pantalla.
4. Presione las teclas  o  para cambiar las unidades entre **F** (Fahrenheit) y **C** (Celsius). Libere la tecla cuando la pantalla muestre el modo deseado.
5. Para aceptar la selección, oprima cualquier tecla de control una vez. La pantalla mostrará nuevamente la hora del día.

Nota importante:

No se puede cambiar la unidad de despliegue de temperatura una vez que se haya ajustado el horno para cocinar o cuando esté activa la autolimpieza.

Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas

El control del horno tiene una característica de ahorro de energía después de 12 horas de funcionamiento que permite que el horno se apague automáticamente si el control se deja encendido por más de 12 horas. El control puede ser programado para desactivar esta característica y programar el horneado continuo.

Para cambiar al modo de horneado continuo:

Mantenga oprimida la tecla **“Timer Set/Off”** (encender/apagar el temporizador) hasta que el control emita una señal sonora (aprox. 6 segundos). **“- hr”** aparecerá en la pantalla para indicar que el control está programado para horneado continuo.

Para cambiar al modo de ahorro de energía después de 12 horas:

Mantenga oprimida la tecla **“Timer Set/Off”** (encender/apagar el temporizador) hasta que el control emita una señal sonora (aprox. 6 segundos). **“12hr”** aparecerá en la pantalla para indicar que el control ha vuelto a la función de ahorro de energía después de 12 horas.




Nota importante:

El cambio entre el horneado continuo y el modo de ahorro de energía después de 12 horas no cambia la manera en la que funcionan los controles del horno.



Ajuste del temporizador

El temporizador le permite hacer seguimiento a los tiempos de cocción sin interferir el proceso de cocción. El temporizador puede ser programado entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.

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. Libere la tecla  cuando el tiempo deseado aparezca en la pantalla. El temporizador comenzará un conteo regresivo.
3. Cuando el tiempo programado se haya terminado, el temporizador emitirá 3 señales sonoras y seguirá emitiendo 3 señales sonoras cada 60 segundos hasta que oprima la tecla **“Timer Set/Off”** (encender/apagar el temporizador).

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.

Notas importantes:

- El temporizador no enciende ni detiene el proceso de cocción. El mismo sirve como un contador adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. Puede utilizar el temporizador por sí solo o cuando otras funciones estén activas.
- La luz indicadora ubicada sobre la tecla **“Timer Set/Off”** (encender/apagar el temporizador) se encenderá cuando se active el temporizador.
- El temporizador mostrará las horas y los minutos hasta que quede 1 hora. Una vez que quede menos de 1 hora, la pantalla hará conteo regresivo en minutos y segundos. Una vez que quede menos de 1 minuto, sólo se mostrarán los segundos.
- Si el temporizador está activo durante la cocción, la pantalla mostrará el temporizador por defecto. Para ver la información sobre cualquier otra función **activa** del horno, oprima la tecla una vez para mostrar el estado de la función activa.


Ajuste de los controles del horno

Bloqueo del horno




El control puede ser programado para bloquear la puerta del horno y desactivar los controles del horno.

Para activar la función de BLOQUEO DEL HORNO:

1. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Mantenga oprimida la tecla  durante 3 segundos. “Loc” aparecerá en la pantalla. La luz indicadora “DOOR LOCKED” (puerta bloqueada) destellará y el mecanismo motorizado de cierre de la puerta comenzará a bloquear automáticamente la puerta. No abra la puerta del horno durante este proceso. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente. Una vez que la puerta se haya bloqueado, la hora del día aparecerá en el indicador visual.

Para anular la función de BLOQUEO DEL HORNO:

1. Mantenga oprimida la tecla  durante 3 segundos. La luz indicadora “DOOR LOCKED” (puerta bloqueada) destellará y el mecanismo motorizado de cierre de la puerta comenzará a desbloquear la puerta. No abra la puerta del horno durante este proceso. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se desbloquee completamente.
2. Las teclas de control del horno estarán disponibles y podrá abrir la puerta del horno.







Notas importantes:

- Para evitar posibles daños al mecanismo de cierre de la puerta, **no** intente abrir o cerrar la puerta mientras la luz indicadora “DOOR LOCKED” (puerta bloqueada) destelle.
- Si oprime una tecla de control cuando el BLOQUEO DEL HORNO está activo, “Loc” aparecerá en la pantalla como recordatorio de que las teclas no están activas cuando la función de BLOQUEO DEL HORNO está activa.

Ajuste del horneado

Utilice la función de horneado cuando la receta requiera el horneado con temperaturas normales. Escuchará una señal sonora una vez que el horno alcance la temperatura programada. El horno se puede programar para 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. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla “Bake” (hornear). — — —” aparecerá en la pantalla.
3. Dentro de los siguientes 5 segundos, oprima  o . La pantalla mostrará la temperatura predeterminada del horno de 350°F (177°C). Si oprime 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).
4. Una vez que se libere la tecla  o , el horno comenzará a calentarse hasta alcanzar la temperatura deseada. Cuando la temperatura desplegada alcance la temperatura de horneado, la luz indicadora de PRECALENTAMIENTO se apagará y el control emitirá 3 señales sonoras.

Para anular el horneado en cualquier momento:

Oprima .

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

1. Oprima la tecla “Bake” (hornear). La temperatura programada actual se mostrará en la pantalla.
2. Presione la tecla  o  para aumentar o reducir la temperatura programada actual hasta alcanzar la nueva temperatura.

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

Notas importantes:

- El horno no funcionará de manera continua por más de 12 horas. Si desea hornear de manera continua, consulte la sección “Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas” para obtener más información.
- 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.

Ajuste de los controles del horno

Ajuste del tiempo de cocción

Utilice la opción de tiempo de cocción para programar la cantidad de tiempo necesaria para hornear. El horno se encenderá inmediatamente y se apagará automáticamente después de que el tiempo programado de cocción se haya terminado.







ADVERTENCIA PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR


ALIMENTOS. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas o guantes para hornear


cuando utilice el horno. Cuando use el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calentarán mucho, lo que podría causar quemaduras.

Para programar el horno para comenzar a hornear inmediatamente y para que se apague automáticamente



1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
3. Oprima la tecla **“Bake”** (hornear). **“— — — °”** aparecerá en la pantalla.
4. Dentro de los siguientes 5 segundos, oprima la tecla  o . La pantalla mostrará la temperatura predeterminada del horno de 350°F (177°C). Si oprime 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).
5. Oprima la tecla **“Cook Time”** (tiempo de cocción). **“:00”** se desplegará en la pantalla.
6. Oprima la tecla  o  y libérela cuando el tiempo de cocción deseado aparezca en la pantalla.
7. El horno se **ENCENDERÁ** y comenzará a calentar. Cuando la temperatura desplegada alcance la temperatura de horneado, la luz indicadora de **PRECALENTAMIENTO** se apagará y el control emitirá 3 señales sonoras.

Para anularlo en cualquier momento, oprima .

Cuando el tiempo de cocción programado termine:

“End” aparecerá en la pantalla. A modo de recordatorio, el control del horno emitirá 3 señales sonoras y continuará sonando cada minuto hasta que oprima .

Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de cocción después de haber comenzado a hornear:

1. Para cambiar la opción, oprima **“Bake”** (hornear) (para la temperatura del horno) o **“Cook Time”** (tiempo de cocción).
2. Para cambiar la opción, oprima la tecla  o  y libérela cuando el ajuste deseado aparezca en la pantalla.

Notas importantes:

- El tiempo máximo de la función de tiempo de cocción o de encendido diferido es de 11 horas y 59 minutos.
- Puede programar el tiempo de cocción con la función de hornado o de convección (algunos modelos). Las opciones de tiempo de cocción o de encendido diferido no funcionarán cuando la función de asado a la parrilla esté activa.
- Cuando cocine con la opción de tiempo de cocción, oprima la tecla **“Cook Time”** (tiempo de cocción) para mostrar el tiempo de cocción restante.
- 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 pays. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.

Ajuste de los controles del horno

Ajuste del encendido diferido

El encendido diferido le permite programar una hora de encendido diferido para las funciones de horneado o de limpieza.









ADVERTENCIA PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR


ALIMENTOS. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas o guantes para hornear



cuando utilice el horno. Cuando use el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calentarán mucho, lo que podría causar quemaduras.

Para ajustar un tiempo de encendido diferido y un apagado automático:


1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
3. Oprima la tecla **“Bake”** (hornear). **“— — — °”** aparecerá en la pantalla.
4. Dentro de los siguientes 5 segundos, oprima la tecla  o . La pantalla mostrará la temperatura predeterminada del horno de 350°F (177°C). Si oprime 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).
5. Oprima la tecla **“Cook Time”** (tiempo de cocción). **“:00”** se desplegará en la pantalla.
6. Oprima la tecla  o  y libérela cuando el tiempo de cocción deseado aparezca en la pantalla.
7. Oprima la tecla **“Delay Start”** (encendido diferido). La hora del día aparecerá en la pantalla.
8. Oprima la tecla  o  hasta que el tiempo de cocción deseado aparezca en la pantalla y libérela.
9. El horno se ENCENDERÁ automáticamente a la hora de encendido diferido programada y comenzará a calentar. Cuando la temperatura desplegada alcance la temperatura de horneado, la luz indicadora de PRECALENTAMIENTO se apagará y el control emitirá 3 señales sonoras.

Para anularlo en cualquier momento, oprima .

Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de cocción después de haber comenzado a hornear:

1. Para cambiar la opción, oprima **“Bake”** (hornear) (para la temperatura del horno) o **“Cook Time”** (tiempo de cocción).
2. Para cambiar la opción, oprima la tecla  o  y libérela cuando el ajuste deseado aparezca en la pantalla.

Cuando el tiempo de cocción programado termine:


“End” aparecerá en la pantalla. A modo de recordatorio, el control del horno emitirá 3 señales sonoras y continuará sonando cada minuto hasta que oprima .

Notas importantes:

- Puede programar el tiempo de cocción con la función de horneado o de convección (algunos modelos). Las opciones de tiempo de cocción o de encendido diferido no funcionarán cuando la función de asado a la parrilla esté activa.
- El tiempo máximo de la función de tiempo de cocción o de encendido diferido es de 11 horas y 59 minutos.

Funcionamiento de la luz del horno

La luz interior del horno se ENCENDERÁ automáticamente cuando se abra la puerta.

Oprima la tecla  para ENCENDER y APAGAR la luz interior del horno cuando la puerta del horno esté cerrada.

La luz del horno se encuentra en la parte trasera superior izquierda del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico. El protector de vidrio protege la bombilla de las altas temperaturas y siempre debe estar instalado cuando utilice el horno.

Para cambiar la luz interior del horno, vea el apartado **“Cambio de la luz del horno”** en la sección de Cuidado y limpieza.

Ajuste de los controles del horno

Convección (algunos modelos)







Ventajas de la cocción por convección:

- Cocina de manera uniforme.
- Horneado en múltiples parrillas.
- No se necesitan utensilios o bandejas especiales.

Funcionamiento de la convección

El horneado por convección utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno de manera uniforme y continua dentro del horno (vea la figura 1). Esta mejor distribución del calor permite que los alimentos se cocinen más rápido, de manera más uniforme y más dorados. También mejora el horneado cuando se utilizan dos parrillas a la vez. El aire caliente fluye alrededor del alimento desde todos los lados, sellando los jugos y sabores. Las carnes cocinadas con la función de convección son más jugosas. La carne de pollo queda más crujiente en el exterior a la vez que queda blanda y húmeda en el interior. Los panes y pasteles se doran más uniformemente. La mayoría de los alimentos horneados en un horno estándar pueden ser cocinados más rápido y de manera más uniforme con la función de convección.

Para programar la opción de convección (algunos modelos)

1. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla **"Bake"** (hornear). — — —"o" aparecerá en la pantalla.
3. Dentro de los siguientes 5 segundos, oprima  o . La pantalla mostrará la temperatura predeterminada del horno de 350°F (177°C). Si oprime 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). Cuando programe la convección, asegúrese de ajustar la temperatura del horno entre 300°F (149°C) y 550°F (288°C).
4. Una vez que se libere la tecla  o , el horno comenzará a calentarse hasta alcanzar la temperatura deseada.
5. Una vez que la función **"Bake"** (horneado) se haya activado, oprima y libere el **interruptor de convección** ubicado en el protector trasero para iniciar la convección. La luz indicadora de convección se encenderá cuando la convección esté activa.

Para anular la convección en cualquier momento, oprima la

tecla .

Horneado:

- Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno cuando se horneen alimentos como galletas, bizcochos y pan.
- Reduzca la temperatura del horno a 25°F menos de la temperatura recomendada en la receta. Siga el resto de las instrucciones de la receta usando el tiempo mínimo de cocción recomendado.

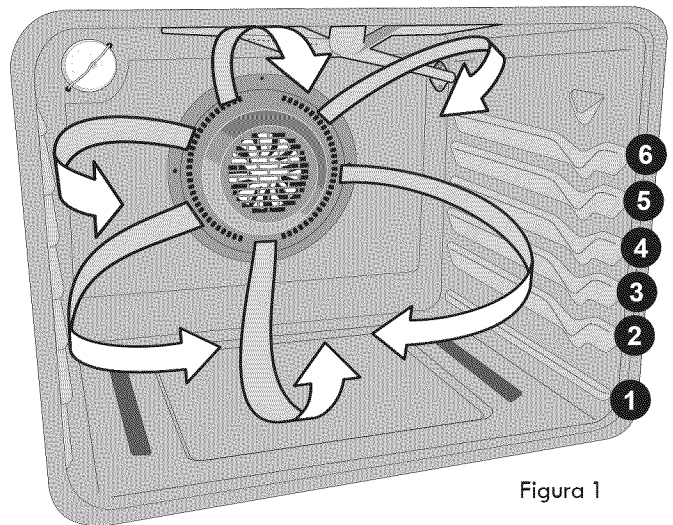


Figura 1

- Cuando use 2 parrillas a la vez, colóquelas en las posiciones 1 y 4 para obtener los mejores resultados (vea la figura 1). Tenga en cuenta que las tortas de capas quedarán mejor si utiliza la función de horneado.

Asado:

- No es necesario precalentar cuando se asa comida con la función de convección.
- Dado que la convección cocina los alimentos más rápidamente, reduzca el tiempo de cocción en un 25% del tiempo recomendado en la receta. Luego, de ser necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener el dorado deseado.

Notas importantes:

- El ventilador de convección tardará **6 minutos** en comenzar a girar después de haber ENCENDIDO el interruptor de convección. Esto es normal.
- Si abre la puerta del horno cuando la convección está activa, el ventilador **dejará de girar** hasta que cierre la puerta del horno.
- La convección no funcionará cuando la autolimpieza esté activa.
- Cuando use la opción de convección, las reducciones de tiempo de cocción dependerán de la cantidad y el tipo de alimento que se va a preparar.
- 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 pays. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.
- **Para usar la convección, asegúrese de ajustar la temperatura del horno entre 300°F (149°C) y 550°F (288°C).** Si la convección está activa y reduce la temperatura del horno a menos de 300°F (149°C), el ventilador de convección y la luz indicadora se apagarán, pero el horno continuará horneando a la temperatura seleccionada.






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. La función de asado a la parrilla utiliza una temperatura predeterminada de 550°F.

La tabla de ajustes sugeridos para el asado (vea la Fig. 2) se proporciona sólo a modo de recomendación. Aumente o reduzca los tiempos de asado o mueva el alimento a una posición diferente que se ajuste al nivel de cocción que desea. Si el alimento que está asando no se encuentra en la tabla, siga las instrucciones de su libro de recetas y vigile el alimento atentamente.

Para programar el asado a la parrilla:

1. Organice las parrillas del horno cuando estén frías. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno durante 5 minutos antes de agregar los alimentos.
2. Coloque el utensilio en el horno. **Cierre la puerta del horno** cuando ase.
3. Oprima la tecla **"Broil"** (asar). " — — " se desplegará en la pantalla.
4. Oprima  o  hasta que aparezca el nivel deseado para asar en la pantalla. Oprima  para asar a nivel "HI" (alto) o  para asar a nivel "LO" (bajo). La mayoría de los alimentos se puede asar en "HI" (alto). Seleccione el ajuste "LO" (bajo) para evitar que los alimentos que deben quedar bien asados a la parrilla se doren o sequen demasiado.
5. Ase el alimento por un lado hasta que se dore. Voltéelo y áselo en el segundo lado.
6. Cuando termine de asar, oprima .

Para anular el asado en cualquier momento, oprima .

Notas importantes:

- Siempre organice las parrillas del horno cuando estén frías.
- Para obtener los mejores resultados del asado, utilice una asadera de alta calidad con un inserto. Las asaderas están diseñadas para drenar la grasa de los alimentos, ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo.
- Cuando ase a la parrilla, siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.
- Las opciones de tiempo de cocción o de encendido diferido no funcionarán con la función de asado a la parrilla.

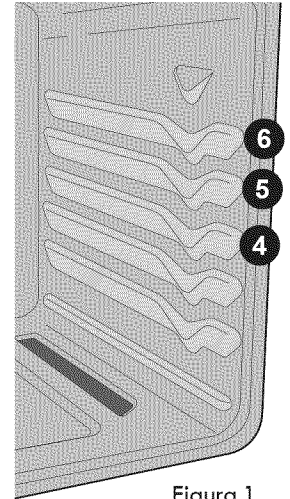


Figura 1

ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta 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 tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Cuando use el horno, el interior y exterior del horno, las parrillas y la cubierta se calentarán mucho, lo que podría causar quemaduras.

Tabla de sugerencias de ajustes para asar a la parrilla (horno a gas)

Alimento	Posición de la parrilla (Vea la figura 1)	(ajuste)	Tiempo de cocción en minutos		Nivel de cocción
			1er lado	2do lado	
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso	5 o 6	Alto	8	6	Término medio
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso	5 o 6	Alto	10	8	Término medio
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso	5 o 6	Alto	11	10	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso	5	Alto	12	8	Bien cocido
Pollo (con hueso)	4	Bajo	25	15	Bien cocido
Pollo (deshuesado)	5	Bajo	10	8	Bien cocido
Pescado	5	Alto	- como se indica -	- como se indica -	Bien cocido
Camarones	4	Alto	- como se indica -	- como se indica -	Bien cocido
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grueso	5 o 6	Alto	12	10	Término medio
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grueso	5	Alto	14	12	Bien cocido

Los tiempos de cocción mostrados son aproximados y sólo deben ser utilizados como recomendación.

Fig. 2

Ajuste de los controles del horno

Warm & Hold^{MC} (calentar y mantener caliente)

La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá los alimentos horneados calientes hasta 3 horas después de que la cocción haya terminado. Después de 3 horas, la función Warm & Hold (calentar y mantener caliente) se apagará automáticamente. La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) sólo debe ser utilizada con alimentos que ya se encuentren calientes. La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170° F (77°C).


⚠ ADVERTENCIA PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR

ALIMENTOS. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.



Para agregar la opción de calentar y mantener caliente con la opción "Cook Time" (tiempo de cocción):

1. Organice las parrillas del horno y coloque el alimento en el horno.
2. Programe el horno para la función "Bake" (horneado) y ajuste la temperatura de ser necesario. Programe el tiempo de cocción deseado.
3. Oprima la tecla "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) una vez. La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) se ENCENDERÁ automáticamente después de que se acabe el tiempo de cocción. La función de calentar y mantener caliente se apagará automáticamente después de 3 horas.

Para anular la función de calentar y mantener caliente después de que se haya iniciado, oprima la tecla "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) nuevamente. Para anular todas las funciones de

cocción, oprima .

Para usar la función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) para mantener calientes alimentos cocinados (cuando el horno no tenga ninguna otra función activa):

1. Coloque los alimentos calientes en el horno.
2. Oprima la tecla "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente). " — " se desplegará en la pantalla. Si no se oprimen teclas adicionales, la función de calentar y mantener caliente quedará anulada.
3. Oprima la tecla  o  para comenzar. La función de calentar y mantener caliente se activará y se desactivará automáticamente después de 3 horas.

Para APAGAR la función 'Warm & Hold' (Calentar y mantener

caliente) en cualquier momento, oprima la tecla .

Notas importantes:





- Puede programar la función de calentar y mantener caliente de manera independiente para los alimentos cocinados que ya estén calientes o puede programarla para que se inicie al final de un programa de horneado con tiempo de cocción. También puede agregar la opción de encendido diferido.
- La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170° F (77°C) durante 3 horas.

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.

Puede elevar o reducir la temperatura normal del horno hasta en 35°F (19°C) de su valor predeterminado calibrado en la fábrica.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Oprima la tecla "Bake" (hornear).
2. Ajuste la temperatura a 550°F (287°C) oprimiendo y manteniendo oprimida la tecla . Libérela cuando "550°F" aparezca en la pantalla ("287°C" si el control está en grados Celsius).
3. Durante los 2 segundos siguientes, oprima y mantenga oprimida la tecla "Bake" (horneado) hasta que aparezcan números en la pantalla. Libere la tecla "Bake" (horneado). El indicador visual muestra entonces la cantidad de grados de diferencia entre la temperatura original regulada de fábrica y el ajuste actual de la temperatura. Si el control del horno aún tiene el ajuste de fábrica original, la pantalla mostrará '0'.
4. Puede ajustar la temperatura hasta en 35°F (19°C) en incrementos de 5°F oprimiendo y manteniendo oprimidas las teclas  o . Ajuste hasta que aparezca la diferencia de temperatura deseada en el indicador visual y libere la tecla.
5. Oprima  para aceptar el cambio y regresar al funcionamiento normal.

Notas importantes:

- Los ajustes de temperatura no afectarán las temperaturas de las funciones de asado a la parrilla o de limpieza flexible.
- **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.
- 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). Los ajustes mínimos y máximos en grados Celsius son de más (+) o menos (-) 19°C.
- Si la pantalla está programada para mostrar la temperatura en grados centígrados, los ajustes serán en incrementos de 1°C cada vez que se opriman las teclas  o .

Cajón calentador (algunos modelos)

El propósito del cajón calentador es mantener calientes y a temperatura de servir los alimentos cocinados. Algunos ejemplos son verduras, salsas para carne, carnes, cacerolas, bizcochos, panecillos y pasteles. No se recomienda calentar alimentos fríos en el cajón calentador. Siempre comience el uso del cajón calentador con alimentos calientes.

El cajón calentador también sirve para calentar platos. Todos los alimentos que se coloquen en el cajón calentador deben cubrirse con una tapa o con papel de aluminio para mantener su calidad.

Nota importante:

No use envoltura de plástico para cubrir el alimento. El plástico se puede derretir en el cajón y ser muy difícil de limpiar. Sólo coloque en el cajón calentador utensilios y ollas recomendadas por el fabricante para uso en el cajón calentador.

Colocación de las parrillas del cajón calentador

La parrilla del cajón calentador se puede usar de dos maneras:

- En la **posición elevada** (vea la Fig. 1) para permitir que los alimentos llanos sean colocados debajo y sobre la rejilla (por ejemplo, panecillos o bizcochos sobre la parrilla y un guiso en cacerola debajo).
- En la **posición inferior** (vea la Fig. 2) para permitirle colocar alimentos livianos y platos vacíos (por ejemplo, panecillos o pasteles y platos de comida) sobre la parrilla.

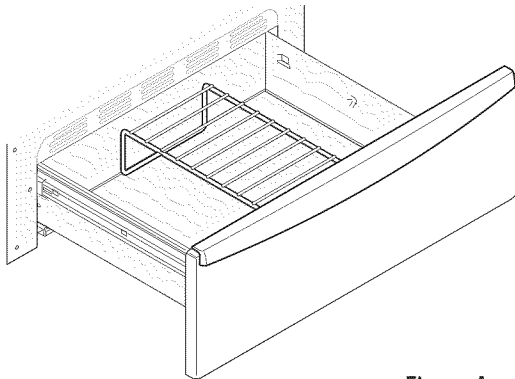


Figura 1

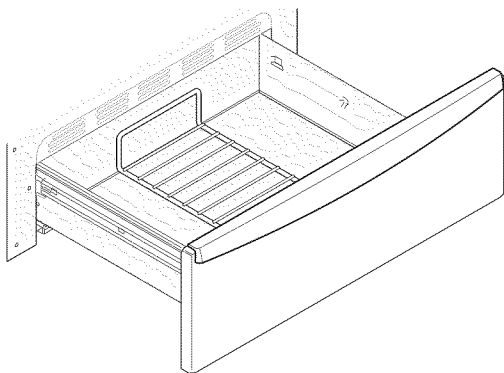


Figura 2

ADVERTENCIA Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico—No se deben guardar materiales inflamables en el horno, en el cajón calentador cerca de los elementos superiores. 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.

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 se sienten o se apoyen en ninguna parte del electrodoméstico, incluyendo el cajón calentador.

PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas o guantes para hornear para retirar el alimento del cajón calentador ya que los utensilios o los platos estarán calientes y puede sufrir quemaduras.

Ajustes recomendados para el cajón calentador

La Fig. 3 muestra los ajustes recomendados para el cajón calentador. Recuerde que los ajustes proporcionados se ofrecen sólo como recomendaciones. Si algún alimento en particular no se encuentra en la lista, utilice el ajuste "MED" (intermedio). Si desea que el alimento quede más crujiente, retire la tapa o el papel de aluminio del alimento.

La mayoría de los alimentos pueden mantenerse a temperaturas de servir usando el ajuste 'MED' (intermedio). Cuando desee mantener caliente una combinación de alimentos (por ejemplo, un tipo de carne con 2 tipos de verduras y panecillos), use el ajuste "HI" (alto). Para minimizar la pérdida de calor, evite abrir el cajón calentador con demasiada frecuencia mientras esté en uso.

Ajustes recomendados para el cajón calentador

Alimento	Ajuste
Tocino	"HI" (alto)
Hamburguesas	"HI" (alto)
Carne de ave	"HI" (alto)
Chuletas de cerdo	"HI" (alto)
Frituras	"HI" (alto)
Pizza	"HI" (alto)
Salsas para carne	"MED" (medio)
Guisos	"MED" (medio)
Huevos	"MED" (medio)
Asados (carne de res, de cerdo o de cordero)	"MED" (medio)
Verduras	"MED" (medio)
Bizcochos	"MED" (medio)
Panecillos (duros)	"MED" (medio)
Pasteles	"MED" (medio)
Panecillos, suaves	"LO" (bajo)
Platos sin comida	"LO" (bajo)

Figura 3

Cajón calentador (algunos modelos)

Luz indicadora del cajón calentador

La luz indicadora está ubicada por encima de la perilla de control del termostato del cajón calentador. La misma se enciende cuando se programa el control y permanece encendida hasta que se APAGA el control.

Ajuste del cajón calentador

La perilla de control del termostato se utiliza para seleccionar la temperatura del cajón calentador. Está ubicada en el panel de control. Las temperaturas son aproximadas y están marcadas como "LO", "MED" y "HI" (bajo, medio y alto) (vea la Fig. 1).

⚠ ADVERTENCIA PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR

ALIMENTOS. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas o guantes para hornear para retirar el alimento del cajón calentador ya que los utensilios o los platos estarán calientes y puede sufrir quemaduras.

Para ajustar el cajón calentador:

1. Abra el cajón calentador cuando esté frío y organice la parrilla del cajón calentador según se requiera.
2. Para obtener los mejores resultados, cierre el cajón calentador y precaliéntelo antes de colocar alimentos o platos en su interior. El cajón calentador vacío se precalienta completamente en aproximadamente 15 minutos.
3. Coloque alimentos ya calientes en la parrilla del cajón calentador. También puede calentar platos.
4. Oprima y gire la perilla de control del cajón calentador hacia cualquier lado hasta llegar al ajuste de temperatura deseado (ver Fig. 1).
5. Siempre gire la perilla de control del cajón calentador a la posición "OFF" (apagado) después de usarlo.

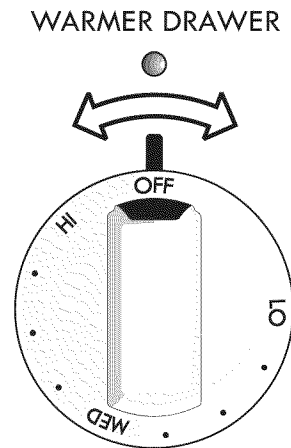


Figura 1

Notas importantes:

- Siempre coloque alimentos que ya estén calientes cuando utilice el cajón calentador. **NO** caliente alimentos fríos en el cajón calentador.
- No se puede iniciar la autolimpieza cuando el cajón calentador está activo.
- El cajón calentador viene equipado con un gancho que puede requerir mayor fuerza para abrir y cerrar el cajón.

“Select Clean” (limpieza)

La autolimpieza permite que el horno se limpie por sí mismo a altas temperaturas (muy superiores a las temperaturas de cocción normal), lo que elimina completamente la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo.

La función “Select Clean” (autolimpieza) le permite seleccionar 3 duraciones diferentes: 2, 3 o 4 horas. El ciclo de limpieza de 3 horas es ideal para limpieza normal; use el ciclo de 2 horas para suciedad leve y el ciclo de 4 horas para eliminar las manchas más difíciles.

Lea esto antes de iniciar la autolimpieza

Asegúrese de leer todas las siguientes precauciones y notas importantes ANTES de comenzar un ciclo de autolimpieza:

⚠ PRECAUCIÓN NO deje a los niños sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior de la estufa puede calentarse mucho y causar quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN NO coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno o en ninguna otra pieza de la estufa. Esto interferirá con la distribución de calor, producirá malos resultados de cocción y causará daños permanentes en el interior del horno. El papel de aluminio se derretirá y se adherirá al interior del horno.

⚠ PRECAUCIÓN Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

⚠ PRECAUCIÓN NO fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta.

⚠ PRECAUCIÓN Tenga cuidado cuando abra la puerta después del ciclo de autolimpieza. **La estufa puede estar aún MUY CALIENTE** y causar quemaduras. Para evitar quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.

Notas importantes:

- Retire completamente **TODAS LAS PARRILLAS** y **CUALQUIER ACCESORIO DE LA CAVIDAD DEL HORNO** para evitar dañar las parrillas. De lo contrario, se decolorarán.
- Retire **TODOS** los artículos del horno y de la cubierta, incluyendo los utensilios, accesorios y **CUALQUIER PIEZA DE PAPEL DE ALUMINIO**. El papel de aluminio no soporta las altas temperaturas de la autolimpieza y se derretirá.
- **NO** use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o a su alrededor.
- 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 (vea la Fig. 1). Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie. Limpie usando jabón y agua antes de iniciar el ciclo de limpieza “Select Clean” (vea la Fig. 1).

- Limpie cualquier derrame excesivo. Limpie cualquier derrame en el fondo del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. **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.
- **NO** limpie la junta de la puerta del horno (vea la Fig. 1). El tejido del material de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen aislamiento. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta. **NO** use ningún agente de limpieza en la junta de la puerta del horno. Esto podría dañar la junta de la puerta.

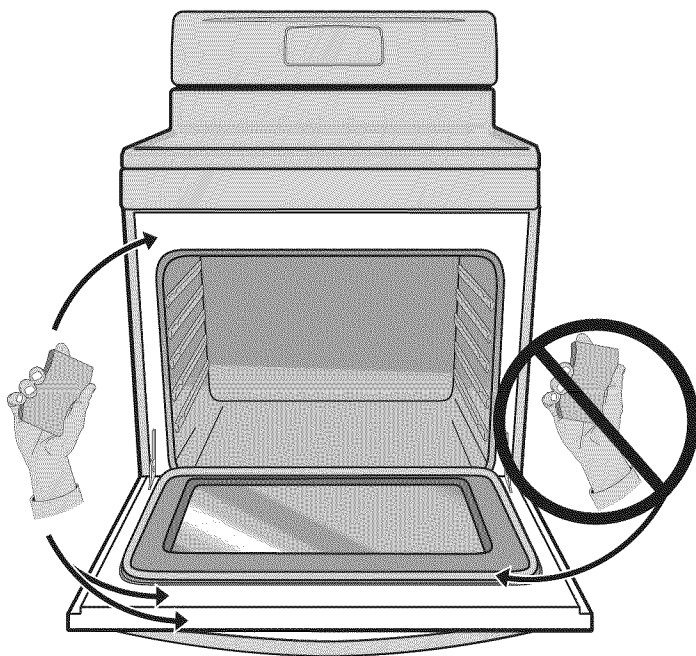


Figura 1

Ajuste de la autolimpieza “Select Clean”

Para ajustar un ciclo de limpieza “Select Clean” para que comience inmediatamente:

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y de haber retirado **TODAS** las parrillas. Retire todos los artículos de la cubierta. Asegúrese de que la puerta esté **completamente** cerrada.
2. Oprima la tecla “Select Clean” (autolimpieza). — — — aparece en la pantalla.
3. Oprima **▲** o **▼** una vez. “3:00” aparecerá en la pantalla para indicar la selección del tiempo de limpieza determinado de 3 horas. Para cambiar el ajuste a un ciclo de autolimpieza de 2 horas, oprima la tecla **▼** (“2:00” aparecerá en la pantalla). Para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 4 horas, oprima la tecla **▲** (“4:00” aparecerá en la pantalla).
4. Después de seleccionar el tiempo de limpieza, “Select Clean” (autolimpieza) se activará. La luz indicadora “DOOR LOCKED” (puerta bloqueada) se encenderá y “CLn” aparecerá en la pantalla.

“Select Clean” (limpieza)

Cuando se inicie el ciclo de autolimpieza, el mecanismo motorizado de la cerradura de la puerta comenzará a bloquear automáticamente la puerta del horno y la luz indicadora “DOOR LOCKED” (puerta bloqueada) destellará. **NO** abra la puerta del horno cuando la luz indicadora “DOOR LOCKED” (puerta bloqueada) esté destellando. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente.

Una vez que la puerta del horno se haya bloqueado, la luz indicadora “DOOR LOCKED” (puerta bloqueada) permanecerá encendida. Cuando “CLn” aparezca en la pantalla, la función “Select Clean” (autolimpieza) estará activa.

⚠ PRECAUCIÓN Tenga cuidado cuando abra la puerta después del ciclo de autolimpieza. La estufa puede estar aún **MUY CALIENTE y causar quemaduras**. Para evitar quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.

Cuando la autolimpieza haya terminado:






1. La hora del día aparecerá en la pantalla y las luces indicadoras “Select Clean” y “DOOR LOCKED” seguirán destellando.
2. Podrá abrir la puerta del horno una vez que se haya enfriado (aproximadamente 1 hora) y que se haya apagado la luz indicadora “DOOR LOCKED” (puerta bloqueada).
3. Cuando el interior del horno se haya enfriado completamente, limpie cualquier residuo o ceniza en polvo con un paño o toalla de papel húmeda.

Notas importantes:


- La cocina debe estar bien ventilada dejando una ventana abierta, o usando el ventilador o la campana extractora durante el primer ciclo de autolimpieza. Esto ayudará a eliminar los olores normales asociados con el primer ciclo de autolimpieza.
- **NO** intente abrir la puerta del horno cuando la luz indicadora “DOOR LOCKED” (puerta bloqueada) esté destellando. Espere aproximadamente 15 segundos hasta que el mecanismo motorizado del seguro de la puerta bloquee o desbloquee completamente la puerta del horno.
- Cuando el tiempo de limpieza termine, la puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que la estufa se haya enfriado lo suficiente. Además del tiempo de limpieza programado, debe esperar por lo menos 1 hora adicional hasta que el horno se enfríe antes de poder abrir la puerta del horno.
- La función “Select Clean” (autolimpieza) no funcionará si hay un elemento radiante superior ENCENDIDO o si el bloqueo del horno está activo.

“Select Clean” (autolimpieza) diferida

Para iniciar un ciclo diferido de autolimpieza:

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y de haber retirado **TODAS** las parrillas. Retire todos los artículos de la cubierta. Asegúrese de que la puerta esté **completamente** cerrada.
2. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
3. Oprima la tecla “**Delay Start**” (encendido diferido).
4. Oprima y mantenga oprimida la tecla  para programar la hora de inicio del ciclo de autolimpieza. Libere la tecla cuando la pantalla muestre la hora de inicio deseada.
5. Oprima la tecla “**Select Clean**” (autolimpieza). — — — aparecerá en la pantalla.
6. Oprima  o  una vez. “3:00” aparecerá en la pantalla para indicar la selección del tiempo de limpieza determinado de 3 horas. Para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 2 horas, oprima la tecla  (“2:00” aparecerá en la pantalla). Para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 4 horas, oprima la tecla  (“4:00” aparecerá en la pantalla).
7. Después de seleccionar el tiempo de limpieza, “Select Clean” estará listo para ser activado. La luz indicadora “DOOR LOCKED” se encenderá y la puerta del horno se bloqueará antes de la hora de inicio. Una vez que se haya alcanzado la hora de inicio, “CLn” aparecerá en la pantalla.

Si debe anular el ciclo de autolimpieza cuando está activo:

1. Oprima .
2. Si la función “Select Clean” calentó el horno a una temperatura alta, espere el tiempo suficiente para que el horno se enfríe y hasta que la luz indicadora “DOOR LOCKED” (puerta bloqueada) se apague. Cuando esta luz indicadora se APAGUE, la puerta podrá ser abierta.
3. Vuelva a iniciar la autolimpieza de ser necesario.

Notas importantes:

- Si la función “Select Clean” (autolimpieza) está activa y ocurre una falla eléctrica, es posible que el horno no haya quedado bien limpio. Esto dependerá de cuánto tiempo de limpieza haya transcurrido antes de la falla eléctrica. Si es necesario, después de que se haya restablecido el suministro eléctrico, vuelva a iniciar la autolimpieza.

Cuidado y limpieza

Tabla de recomendaciones de limpieza

Tipo de superficie	Recomendación
Perillas de control Piezas pintadas del armazón Moldura decorativa pintada Piezas de molduras de aluminio, plástico o vinilo	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. No 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.
Panel de control Membrana de la tecla de control Molduras decorativas (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. No use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. 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.
Piezas de porcelana esmaltada y el forro de la puerta	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. No limpie la junta de la puerta del horno.
Interior del horno	Para el interior del horno, limpie los derrames excesivos del fondo de la cavidad del horno antes de iniciar la autolimpieza. Limpie todas las manchas del marco del horno y del forro de la puerta por fuera de la junta de la puerta del horno. Para conocer precauciones muy importantes para la limpieza, asegúrese de leer todas las instrucciones de la sección sobre la autolimpieza.
Parrillas del horno	Retire las parrillas del interior del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y vuelva a colocarlas en el horno.
Puerta del horno	Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior y delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe o permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos de la puerta. No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno. No limpie la junta de la puerta del horno.
Superficie de cocción Quemadores superiores Rejillas de los quemadores	No 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.
Acero inoxidable (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. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No 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.

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 disparejas. 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 después de que 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.**

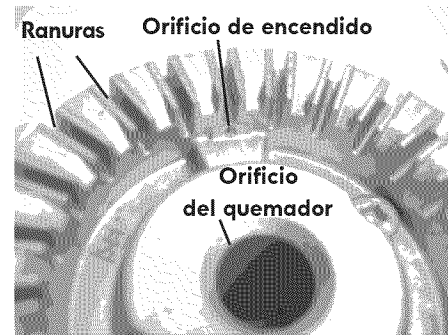


Fig. 1 - Cabeza de quemador superior

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 **firmente 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

Limpieza general

Consulte la **tabla de recomendaciones de limpieza** en la sección de Cuidado y Limpieza para obtener información más detallada sobre la limpieza de piezas específicas de la 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.

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

Papel de aluminio y sus utensilios

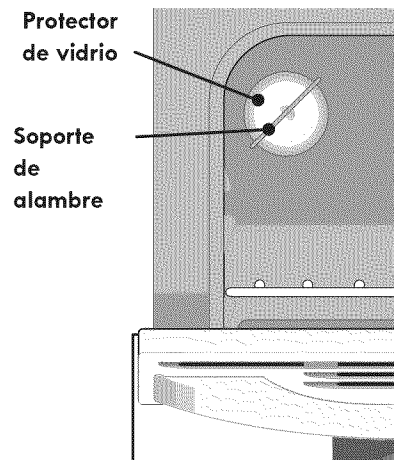
ADVERTENCIA **NUNCA** cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Esto obstruirá el flujo de aire en el horno y podría causar envenenamiento por **MONÓXIDO DE CARBONO**. Las envolturas con papel de aluminio pueden 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 y no 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.

Reemplazo de la luz del horno (algunos modelos)

PRECAUCIÓN Asegúrese de que la estufa esté desenchufada y que todas las piezas estén FRÍAS antes de reemplazar las bombillas del horno. Utilice un guante de cuero como protección en caso de que haya vidrios rotos.

La luz del horno se encuentra en la parte trasera de la cavidad del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico. El protector de vidrio protege la bombilla y siempre debe estar instalado cuando utilice el horno.



Para cambiar la bombilla del interior del horno:

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe la estufa.
2. Oprima el soporte metálico en uno de los costados para liberar el protector de vidrio que cubre la bombilla.
3. Reemplace la bombilla por una bombilla nueva de 40 vatios para electrodomésticos.
4. Vuelva a colocar el protector de vidrio y cierre el soporte metálico.
5. Conecte el suministro eléctrico en la fuente principal (o enchufe el electrodoméstico).
6. Se deberá volver a programar el reloj. Para volver a programarlo, vea la sección **Programación del reloj** en esta Guía de uso y cuidado.

Cuidado y limpieza

Desmontaje y reinstalación de la puerta elevable

⚠ PRECAUCIÓN 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**.

⚠ PRECAUCIÓN 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 – Fig. 1).
2. Tire de los seguros de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (figura 2). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta; figura 3).
4. Cierre la puerta hasta el tope de asar (la puerta del horno se detendrá en esta posición justo antes de cerrarse completamente).
5. Con la puerta del horno en la posición de asar, levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (figura 4).

Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta; figura 3).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción, coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (figura 4). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno (dejándola horizontal en relación con el piso; Fig. 1).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno (Fig. 2) a su posición bloqueada; luego cierre la puerta del horno.

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 en el interior de la cavidad del horno.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes o cualquier otro objeto.
- Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

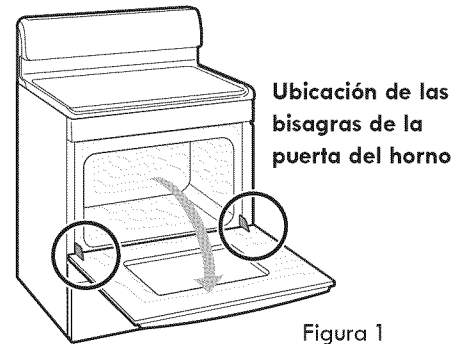


Figura 1

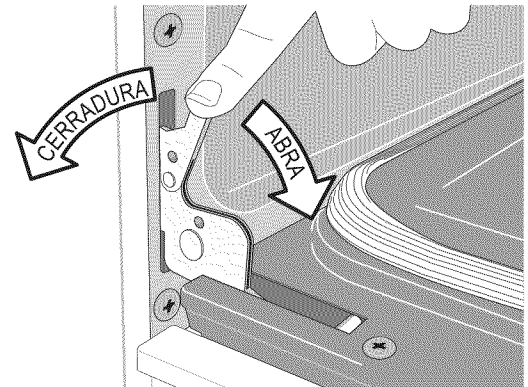


Figura 2

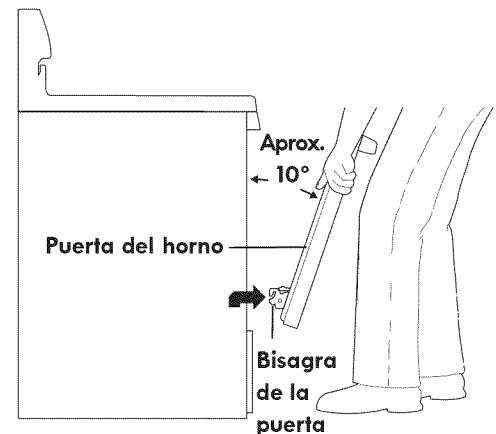


Figura 3

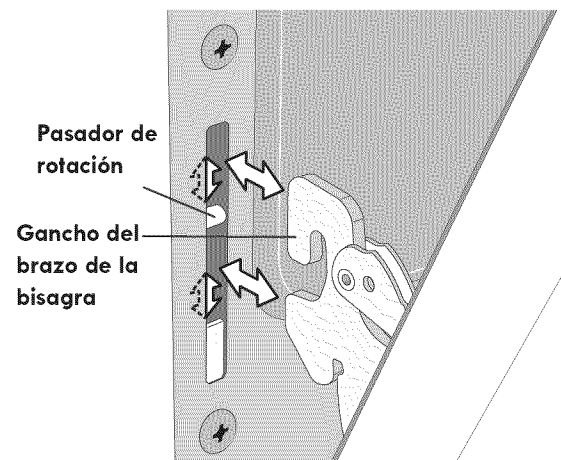


Figura 4

Antes de solicitar servicio técnico • Soluciones de problemas comunes

Consulte la siguiente lista antes de solicitar servicio. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Posibles soluciones de estas situaciones son proporcionadas con los problemas indicados:

Problema	Solución
Resultados de cocción deficientes.	<ul style="list-style-type: none">• 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 Ajuste de la temperatura del horno en la sección de Ajuste de los controles del horno.
El electrodoméstico está desnivelado.	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda resistir la estufa de forma adecuada.• Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso.• 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.• 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.
Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	<ul style="list-style-type: none">• Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico.• La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra.• La tubería de gas es fija. Haga instalar un conector flexible de metal para electrodomésticos aprobado por la CSA International.
La sección del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que la válvula de regulación del gas esté ABIERTA. Vea las instrucciones de instalación.• La hora del día no está programada. Primero se debe programar la hora del día para que el horno funcione. Consulte el apartado Ajuste del reloj en la sección Ajuste de los controles del horno.• 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.
La estufa no funciona por completo.	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que el cordón eléctrico esté correctamente conectado al tomacorriente.• 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.• El cableado de servicio está incompleto. Llame al 1-800-4-MY-HOME® para obtener asistencia (vea la contraportada).
El control del horno emite una señal sonora y muestra cualquier error F.	<ul style="list-style-type: none">• 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).

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">• Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones de asado a la parrilla en la sección “Ajuste de los controles del horno”.• La puerta del horno debe estar cerrada durante el asado.• La carne está demasiado cerca del quemador superior. Vuelva a colocar la parrilla de asar, de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el quemador superior. Precaliente el horno cuando vaya a abrasar alimentos.• 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.• Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	<ul style="list-style-type: none">• 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 Asado a la parrilla en la sección “Ajuste de los controles del horno”.
El ventilador de convección no gira (algunos modelos)	<ul style="list-style-type: none">• Espere 6 minutos hasta que se encienda el ventilador de convección después de activar la función de convección.• La puerta del horno está abierta. El ventilador de convección se apagará si abre la puerta del horno mientras la función de convección esté activa. Cierre la puerta del horno.
“Select Clean” (autolimpieza) no funciona.	<ul style="list-style-type: none">• El control del horno no está ajustado correctamente. Repase las instrucciones de la sección “Select Clean” (autolimpieza).
No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza “Select Clean”.	<ul style="list-style-type: none">• Se interrumpió el ciclo de autolimpieza “Select Clean”. Repase las instrucciones de la sección “Select Clean” (autolimpieza).• Derrames excesivos en el fondo del horno. Límpielos antes de iniciar la autolimpieza• No se limpió 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. Estas áreas no entran en el ciclo de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para que se quemen los residuos. Limpie estas áreas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. El residuo quemado se puede limpiar con un cepillo de nylon duro y agua o con un restregador de nylon. Trate de no dañar la junta del horno.
Las parrillas del horno se decoloraron.	<ul style="list-style-type: none">• Se dejaron las parrillas en la cavidad del horno durante la autolimpieza “Select Clean”. Siempre retire las parrillas del interior del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y vuelva a colocarlas en el horno.
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. Consulte también el apartado Reemplazo de las bombillas del horno en la sección Cuidado y limpieza.

Antes de solicitar servicio técnico • Soluciones de problemas comunes

Problema	Solución
Los quemadores superiores no encienden.	<ul style="list-style-type: none">• 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.• 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 Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores en la sección Cuidado y limpieza para obtener instrucciones adicionales de limpieza.• El cable eléctrico está desenchufado (solamente modelos de encendido eléctrico). Asegúrese de que el cable eléctrico esté conectado firmemente al tomacorriente.• Interrupción del suministro eléctrico. Los quemadores se pueden encender manualmente. Vea la sección Ajuste de los controles superiores.
La llama no es uniforme o sólo se enciende en algunas partes del quemador alrededor de la tapa.	<ul style="list-style-type: none">• 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.• 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.• Las tapas de los quemadores no están bien asentadas. Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores estén niveladas y debidamente asentadas sobre las cabezas de los quemadores. Consulte el apartado de limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores en la sección de Cuidado y limpieza.
La llama del quemador superior es demasiado alta.	<ul style="list-style-type: none">• La perilla de control del quemador superior está ajustada a un nivel demasiado alto. Cámbiela a un ajuste de llama más bajo.• Las tapas de los quemadores no están bien asentadas. Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores superiores estén niveladas y debidamente asentadas sobre las cabezas de los quemadores. Consulte el apartado de limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores en la sección de Cuidado y limpieza.• Conversión a gas LP incorrecta. Consulte las instrucciones del kit de conversión a gas LP para corregir el problema.
La llama del quemador superior es anaranjada.	<ul style="list-style-type: none">• 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.

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®.

Acuerdos de protección

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.

Notas

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



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[®] (1-800-469-4663)

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

www.sears.com

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.)

www.sears.com

1-800-469-4663 (Canada)

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[®]

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

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

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

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

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears Brands, LLC