

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

Model/Modelo/Modèle: 664.7511*

Kenmore[®]
Gas Range
Estufa a gas
Cuisinière à gaz

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

P/N W10884751A

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

www.kenmore.com
www.sears.com

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



TABLE OF CONTENTS

WARRANTY	3	Aluminum Foil.....	13
RANGE SAFETY	4	Positioning Racks and Bakeware.....	13
The Anti-Tip Bracket	5	Oven Vent.....	14
FEATURE GUIDE	6	Baking and Roasting.....	14
COOKTOP USE	8	Broiling.....	14
Sealed Surface Burners.....	8	Cook Time.....	14
Surface Grates	9	RANGE CARE	15
Burner Size.....	9	Self-Cleaning Cycle.....	15
Cookware.....	10	General Cleaning.....	16
Home Canning.....	10	Oven Light.....	17
OVEN USE	11	TROUBLESHOOTING	18
Electronic Oven Controls	11	SERVICE NUMBERS	BACK COVER
Sabbath Mode	12		
Keep Warm	13		

PROTECTION AGREEMENTS

Master Protection Agreements

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

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

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

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

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

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

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

Sears Installation Service

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

KENMORE MAJOR APPLIANCE WARRANTY

KENMORE LIMITED WARRANTY

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

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

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

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

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

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

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

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

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

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

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

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179
Sears Canada Inc.
Toronto, Ontario, Canada M5B 2C3

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

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

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

- 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, service agency or the gas supplier.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the "What to do if you smell gas" instructions.

State of California Proposition 65 Warnings:

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

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

The Anti-Tip Bracket

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



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

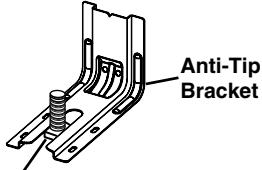
A child or adult can tip the range and be killed.

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

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

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

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



Range Foot

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This range is equipped with a three-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.
- Disconnect power before servicing.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

For self-cleaning ranges –

- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURE GUIDE

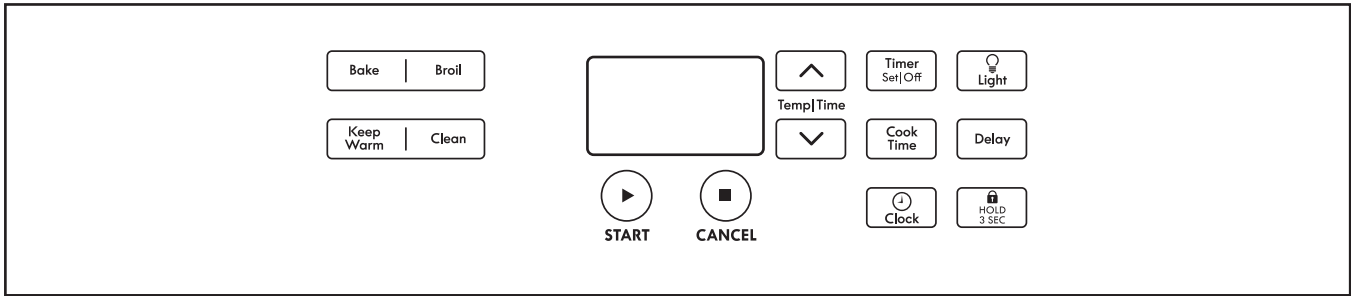
This Use and Care Guide covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this Use and Care Guide for more detailed instructions. You can find your model number and serial number on the label, located on the oven frame behind the top side of the oven door.

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.



Keypad	Feature	Instructions
CLOCK	Clock	<p>The Clock uses a 12-hour cycle.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the oven is OFF. 2. Press CLOCK. 3. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to set the hours. Press CLOCK to switch to the minutes. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to set the minutes. 4. Press CLOCK or START.
LIGHT	Oven cavity light	<p>While the oven door is closed, press LIGHT to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened. The oven light will not come on during the Self-Cleaning cycle.</p>
TIMER SET/OFF	Oven timer	<p>The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press TIMER SET/OFF. 2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to set the length of time. 3. Press START to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown. 4. Press TIMER SET/OFF to cancel the Timer. Do not press CANCEL because the oven will turn off.
START	Cooking start	<p>The Start keypad begins any oven function. If Start is not pressed within 5 seconds, a tone will sound and Start will blink until pressed or canceled. If Start is not pressed within 1 minute after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.</p>
CANCEL	Range function	<p>The Cancel keypad stops any function except the Timer and Oven Control Lockout.</p>
TEMP/TIME	Temperature and time adjust	<p>The Temp/Time “up” and “down” arrow keypads are used to adjust time and temperature settings.</p>
BAKE	Baking and roasting	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press BAKE. 2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. 3. Press START. 4. To change the temperature, repeat Step 2. Press START. 5. Press CANCEL when finished.

Keypad	Feature	Instructions
BROIL	Broiling	<ol style="list-style-type: none"> 1. Position cookware in oven and close the oven door. 2. Press BROIL. 3. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad until the desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. 4. Press START. 5. To change the temperature, repeat Step 3. Press START. 6. Press CANCEL when finished.
KEEP WARM	Hold warm	<p>Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press KEEP WARM. 2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. 3. Press START. 4. Press CANCEL when finished. <p>NOTE: The oven will automatically turn off after 60 minutes.</p>
DELAY	Delayed start	<p>The Delay keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly.</p> <p>To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.</p>
COOK TIME	Timed cooking	<p>Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically.</p> <p>To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.</p>
CLEAN (on some models)	Self-Cleaning cycle	See the “Self-Cleaning Cycle” section.
HOLD 3 SEC	Oven control lockout	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the oven is OFF. 2. Press and hold HOLD 3 SEC for 3 seconds. 3. A tone will sound and a lock will be displayed. 4. Repeat to unlock. No keypad will function with the controls locked.

COOKTOP USE

⚠ WARNING



Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instructions can result in death or fire.

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LITE.

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to LITE.
All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between Hi and Lo.

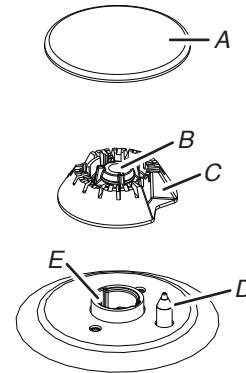
REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

IMPORTANT: When cooktop is in use, the Self-Cleaning cycle will be disabled. Attempting to activate the Self-Cleaning cycle during cooktop use will cause an error tone to sound and the Cooktop On indicator light to flash. If you turn on the cooktop when the Self-Cleaning cycle is in use, it will disable the Self-Cleaning cycle and “END” will be displayed.

Power Failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner, and then turn knob counterclockwise to LITE. After burner lights, turn knob to setting.

Sealed Surface Burners



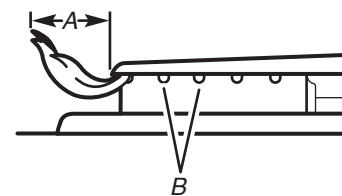
- A. Burner cap
- B. Gas tube opening
- C. Burner base
- D. Igniter electrode
- E. Orifice holder

IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner Cap: Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps according to the “General Cleaning” section.

Alignment: Be sure to align the gas tube opening in the burner base with the orifice holder on the cooktop and the igniter electrode with the notch in the burner base.

Gas Tube Opening: Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas tube opening. Keep spillovers out of the gas tube opening by always using a burner cap.



- A. 1" to 1 1/2" (2.5 cm to 3.8 cm)
- B. Burner ports

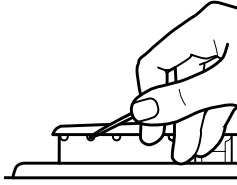
Burner Ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown in the previous illustration. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the burner ports.

To Clean:

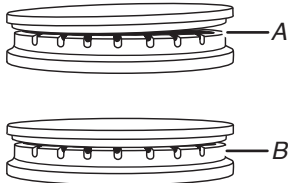
IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are OFF and the cooktop is cool. Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers. Do not wash in the dishwasher.

1. Remove the burner cap and the burner base, and clean according to “General Cleaning” section.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown.

Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



- Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.



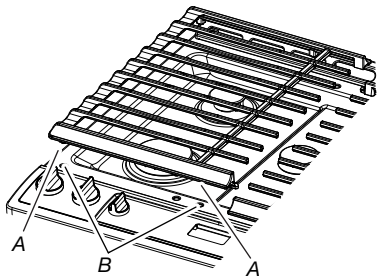
A. Incorrect
B. Correct

- Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, turn off the burner. Do not service the burner yourself. Contact a trained repair specialist.

Surface Grates

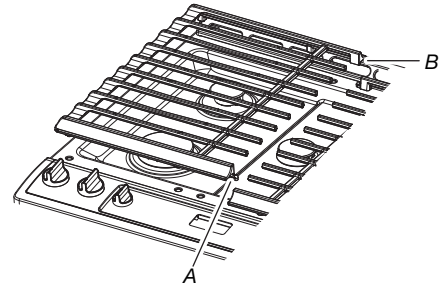
The grates must be properly positioned before cooking. In the proper position, the grates should be flush and level. Improper installation of the grates may result in chipping or scratching of the cooktop.

To ensure proper positioning, align bumpers on grate bottom with the indentations in the cooktop.



A. Bumpers
B. Alignment indentations

The surface grates interlock using the hook on one end of the grate and the indent on the other. To remove the grates, lift the rear of the left grate off the hook, and then lift the front of the right grate off the hook and pull apart. To replace the grates, replace the left grate first. Place the front indent of the right grate over the hook of the left grate, and then lift the rear of the left grate and place the indent over the hook on the right grate.

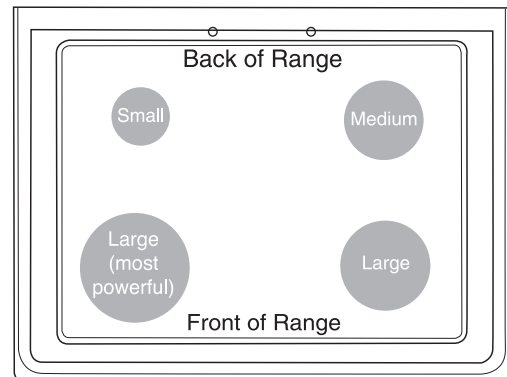


A. Hook
B. Indent

Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor due to the high temperatures of the gas flame.

Burner Size

Select a burner that best fits your cookware. See the following illustration and table.



Burner Size	Recommended Use
Small	<ul style="list-style-type: none"> Low-heat cooking Melting chocolate or butter
Medium	<ul style="list-style-type: none"> Multipurpose burner
Large	<ul style="list-style-type: none"> For large cookware
Large (most powerful)	<ul style="list-style-type: none"> For large cookware Most powerful burner

Cookware

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

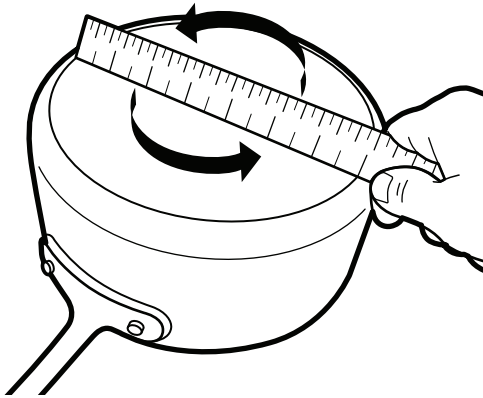
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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

Cookware material affects cooking results because it is a factor in how quickly and evenly heat is transferred.

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

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



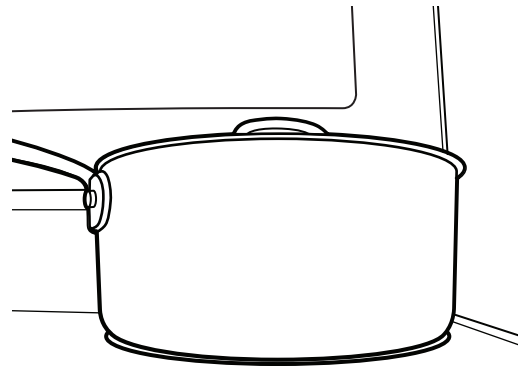
Use the following table as a guide for cookware material characteristics.

Cookware	Characteristics
Aluminum	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. ■ May leave aluminum residues which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Cast iron	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying ■ Maintains heat for slow cooking. ■ Rough edges or burrs may scratch the cooktop.
Ceramic or ceramic glass	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low-to-medium heat settings ■ May scratch the cooktop.

Cookware	Characteristics
Copper	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats very quickly and evenly. ■ May leave copper residues which may be diminished if cleaned immediately after cooking. ■ Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.
Earthenware	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings. ■ May scratch the cooktop.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	<ul style="list-style-type: none"> ■ See stainless steel or cast iron. ■ Porcelain enamel bakeware without a metal base may bond to the cooktop if overheated.
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

Use flat-bottomed cookware for best cooking results and energy efficiency. The cookware should be about the same size as the cooking area outlined on the cooktop or the coil element. Cookware should not extend more than $\frac{1}{2}$ " (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.

The cookware should be centered above the burner with the bottom sitting level on the grate. The flame should be adjusted so that it does not extend up the sides of the cookware.



Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate above the burner.
- Do not place canner on two surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural extension office or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

OVEN USE

The normal operation of the range will include several noises that may be heard each time the bake or broil burners ignite during the cooking cycle:

- Gas valves may make a “popping” sound when opening or closing.
- Igniters will “click” several times until a flame is sensed.
- A “poof” sound is heard when a bake or broil burner ignites.

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

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

Electronic Oven Controls

Control Display

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

Fahrenheit and Celsius

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

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

To exit mode, press CANCEL.

Keypress Tones

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

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

To exit mode, press CANCEL.

Demo Mode

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

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

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

Basic Functions

One Tone

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

Three Tones

- Invalid keypad press

Four Tones

- End of cycle

Oven Temperature Control

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

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

To Adjust Oven Temperature:

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

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

Sabbath Mode

(on some models)

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

- Temp/Time “up” and “down” arrow keypads
- Cancel

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

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

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

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

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

To Bake Using Sabbath Mode:

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

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

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

1. Press BAKE.
2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter a cook time length.

5. Press START.
6. Press and hold TIMER SET/OFF for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
7. Press START while “SAb” is flashing to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain ON in the display. The oven is now in Sabbath mode and is Sabbath compliant. The Bake, On, and Cook Time indicator lights will be displayed.

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

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

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

WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

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

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



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

Keep Warm

! WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

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

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

To Use:

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

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

Aluminum Foil

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

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

Positioning Racks and Bakeware

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

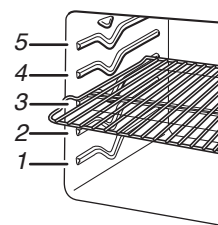
Bakeware

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

Racks

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

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



Rack Positions

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

Rack 4: Broiling and 2-rack baking

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

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

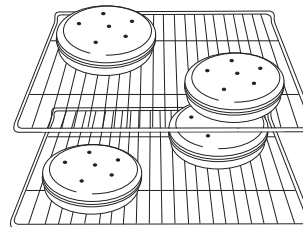
Rack 1: Roasting large and small cuts of meat and poultry

Multiple Rack Cooking

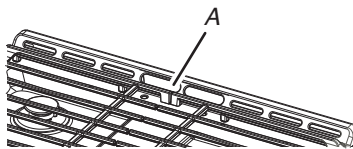
2-rack: Use rack positions 2 and 4.

Baking Layer Cakes on 2 Racks

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



Oven Vent



A. Oven vent

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

Baking and Roasting

Temperature Management System

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

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

Preheating

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

Broiling

When broiling, preheat the oven for 5 minutes before putting food in, unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack.

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

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

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

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

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

Cook Time

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

To Set a Timed Cook:

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

To Set a Delayed Timed Cook:

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

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

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

8. Press **CANCEL** to clear the display.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle

(on some models)

⚠ WARNING



Burn Hazard

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

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

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

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

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

Prepare Range

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware, all cooking utensils, oven racks and aluminum foil and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Use a damp cloth to clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket.
- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the storage drawer.

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

How the Cycle Works

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

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

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

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

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

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

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

To Self-Clean:

1. Press CLEAN.
2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter the desired Self-Cleaning cycle time.
3. Press START.
The oven door will automatically lock. The Door Locked and Clean indicator lights will be displayed. The time remaining will also be displayed.
4. When the Self-Cleaning cycle is complete and the oven cools, the Door Locked and Clean indicator lights will turn off.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.
To exit the Self-Cleaning cycle before completed, press CANCEL. The door will unlock once the oven cools.

General Cleaning

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

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

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

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

Cleaning Method:

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

STAINLESS STEEL (on some models)

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

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

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

METALLIC PAINT (on some models)

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

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates, and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:
Clean as soon as cooktop, grates, and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):
Use the most-aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.
Although the burner grates are durable, they may lose their shine and/or discolor when washed in a dishwasher.
- Gas grate and drip pan cleaner (Part number 31617 may be ordered from sears.com. See the back cover of this Use and Care Guide for additional contact information.)

SURFACE BURNERS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates, and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Do not clean in dishwasher.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:
Clean as soon as cooktop, grates, burners, and caps are cool.
- Gas grate and drip pan cleaner (Part number 31617 may be ordered from sears.com. See the back cover of this Use and Care Guide for additional contact information.)

COOKTOP CONTROLS

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

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

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

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

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

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

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

Cleaning Method:

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

OVEN RACKS

Cleaning Method:

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

STORAGE DRAWER (on some models)

Check that storage drawer is cool and empty before cleaning.

Cleaning Method:

- Mild detergent

OVEN CAVITY

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

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

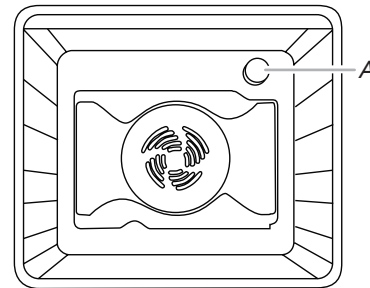
Do not clean the oven door gasket.

Cleaning Method:

- See the “Self-Cleaning Cycle” section.

Oven Light

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



A. Oven light


To Replace:

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

TROUBLESHOOTING

CHECK THESE POINTS TO HELP SAVE YOU TIME AND MONEY.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Problem	Possible Causes	Solutions
Nothing will operate	Power supply cord is unplugged	Plug into a grounded 3 prong outlet.
	Household fuse is blown or a circuit breaker is tripped	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
	Main or regulator gas shut-off valve is in the Off position	See the Installation Instructions.
	The range is improperly connected to the gas supply	Contact a trained repair specialist, or see Installation Instructions.
Surface burners will not operate	The oven is in Self-Cleaning cycle	Surface burners will not operate during Self-Cleaning cycle.
	The control knob is not set correctly	Push in knob before turning to a setting.
	Air in the gas lines	If this is the first time the surface burners have been used, turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
	Clogged burner ports	See the “Sealed Surface Burners” section.
Surface burner flames are uneven, yellow, and/or noisy	Clogged burner ports	See the “Sealed Surface Burners” section.
	Burner caps positioned improperly	See the “Sealed Surface Burners” section.
	Range converted improperly	If propane gas is being used, contact a service technician. See the back cover for more information.
Excessive heat around cookware on cooktop	Cookware and flame are not matched	The cookware should be centered above the burner with the bottom sitting level on the grate. The flame should be adjusted so that it does not extend up the sides of the pan.
Cooktop cooking results not what expected	Improper cookware	Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of a medium-to-heavy thickness.
	Control knob set to incorrect heat level	See the “Cooktop Use” section.
	Range is not level	Level the range. See the Installation Instructions.
Oven will not operate	Air in the gas lines	If this is the first time the oven has been used, turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
	Oven control lockout is ON	Press and hold the Hold 3 Sec keypad for 3 seconds to unlock.
	Control is in Demo mode	Demo mode will deactivate all oven elements. See “Demo Mode” in the Electronic Oven Controls” section.
	Electronic oven control set incorrectly	See the “Electronic Oven Controls” section.

Problem	Possible Causes	Solutions
Oven burner flames are yellow or noisy	Range converted improperly	If propane gas is being used, contact a service technician. See the back cover for more information.
Oven temperature too high or too low	Oven temperature needs adjustment	See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.
Display shows messages	Power failure (display shows flashing time)	Clear the display. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock” keypad feature in the “Feature Guide” section.
	Error code (display shows letter followed by number)	Depending on your model, press STOP to clear the display. See “Control Display” in the “Electronic Oven Controls” section. If it reappears, call for service. See the back cover for more information.
	Range is in Sabbath mode (display shows “SAB”)	Press STOP to exit Sabbath mode.
Self-Cleaning cycle will not operate	The oven door is open	Close the oven door all the way.
	The function has not been entered	See the “Self-Cleaning Cycle” section.
	Self-Cleaning cycle has been run in the past 12 hours	If a Self-Cleaning cycle has been run or canceled after the oven has reached temperature, you will have to wait 12 hours to restart.
Oven cooking results not what expected	Range is not level	Level the range. See the Installation Instructions.
	The temperature set was incorrect	Double-check the recipe in a reliable cookbook.
	Oven temperature is calibrated incorrectly	See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.
	Oven was not preheated	See the “Baking and Roasting” section.
	Racks were positioned improperly	See the “Positioning Racks and Bakeware” section.
	Not enough air circulation around bakeware	See the “Positioning Racks and Bakeware” section.
	Batter distributed unevenly in pan	Check that batter is level in the pan.
	Darker browning of food caused by dull or dark bakeware	Lower oven temperature 25°F (15°C) or move rack to a higher position in the oven.
	Lighter browning of food caused by shiny or light-colored bakeware	Move rack to a lower position in the oven.
	Incorrect length of cooking time was used	Adjust cooking time.
	Oven door was not closed	Be sure that the bakeware does not keep the door from closing.
	Oven door was opened during cooking	Peeking into the oven releases oven heat and can result in longer cooking times.
	Rack is too close to bake burner, making baked items too brown on bottom	Move rack to higher position in the oven.
Pie crusts browning too quickly	Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.	

Noises

Problem	Possible Causes	Solutions
Surface burner making popping noises	Wet burner	Allow it to dry.
Gas range noises during Bake and Broil operations The following are some normal sounds with the explanations.	These sounds are normal operational noises that can be heard each time the bake or broil burners ignite during the cycle.	
Pop	Gas valve is opening or cycling on and will make a single pop when it snaps open from the solenoid. It sounds similar to a suction cup being pulled off of a piece of glass.	This is normal.
Click	The igniters will click several times until the flame is detected. These are short clicking sounds like tapping a nail onto a piece of glass.	This is normal.
	Convection fan relay is cycling on and off (on some models).	This is normal.
Woosh or poof	Bake or broil burner is igniting.	This is normal.
Oven burner flames are yellow or noisy	Range converted improperly.	If propane gas is being used, contact a service technician. See the back cover for more information.

ÍNDICE

GARANTÍA	22
SEGURIDAD DE LA ESTUFA	23
Soporte antivuelco.....	24
GUÍA DE FUNCIONES	25
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	27
Quemadores de superficie sellados.....	27
Rejillas de la superficie.....	28
Tamaño del quemador.....	29
Utensilios de cocina.....	29
Envasado casero.....	30
USO DEL HORNO	31
Controles electrónicos del horno.....	31
Modo de descanso.....	32
Mantenimiento caliente.....	33

Papel de aluminio.....	33
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....	34
Ventilación del horno.....	34
Cómo hornear y asar.....	34
Asar a la parrilla.....	35
Tiempo de cocción.....	35
CUIDADO DE LA ESTUFA	36
Ciclo de autolimpieza.....	36
Limpieza general.....	37
Luz del horno.....	38
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	39
NÚMEROS DE SERVICIO	CONTRAPORTADA

CONTRATOS DE PROTECCIÓN

Contratos maestros de protección

Felicitaciones por su inteligente adquisición. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para proporcionarle años de funcionamiento confiable. Pero al igual que todos los productos, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparación de vez en cuando. Es allí donde el Contrato maestro de protección puede ahorrarle dinero e inconvenientes. El Contrato maestro de protección también ayuda a prolongar la vida útil de su nuevo producto. He aquí lo que se incluye en el Contrato*:

- ✓ **Piezas y mano de obra** no solo para reparar defectos, pero para ayudar a mantener los productos funcionando correctamente **bajo el uso normal**. Nuestra cobertura va **mucho más allá de la garantía del producto**. No existen deducibles ni fallas de funcionamiento que estén excluidas de la cobertura — **protección verdadera**.
- ✓ **Servicio de expertos** a cargo de técnicos de servicio experimentados que merecen la confianza de millones de hogares cada año.
- ✓ **Llamadas de servicio ilimitadas y servicio en todo el país**, con la frecuencia que usted desee, cuando lo desee.
- ✓ **Garantía "sin disgustos"** — reemplazo de su producto cubierto después de que ocurran tres fallas independientes del producto en un plazo de doce meses y se requiera una cuarta reparación. Incluye entrega e instalación sin cargo, de ser necesario, del producto de reemplazo.
- ✓ **Reemplazo del producto** si su producto protegido no puede ser reparado.
- ✓ **Revisión anual de mantenimiento preventivo** a solicitud suya — sin costo adicional.
- ✓ **Ayuda rápida por teléfono** — asistencia telefónica de un agente de servicio para todos los productos para ayudar a resolver problemas. Piense en nosotros como si fuéramos un "manual parlante para el propietario".

- ✓ **Protección por picos de tensión** contra daños eléctricos debidos a fluctuaciones de electricidad.
- ✓ **Protección por pérdida de comida, por un valor de \$300** por cualquier pérdida de comida que sea resultado de fallas mecánicas de cualquier refrigerador o congelador cubierto.
- ✓ **Promesa de servicio: \$50** si el primer intento de reparar su producto cubierto no da resultado y el producto no se puede usar mientras espera otro servicio de reparación.

- ✓ **Descuento del 25 %** sobre el precio normal por el servicio de reparación que no esté cubierto, así como las piezas relacionadas que se hayan instalado. Una vez adquirido el Contrato, basta con llamar por teléfono para programar la visita de servicio técnico. Puede llamar a cualquier hora del día o la noche.

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

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

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

Servicio de instalación de Sears

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

6/16

GARANTÍA DE GRANDES ELECTRODOMÉSTICOS KENMORE

GARANTÍA LIMITADA DE KENMORE

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

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

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

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

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

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

Exclusión de garantías implícitas; limitación de recursos

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

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

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

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

**Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179**

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

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

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

ADVERTENCIA: Si la información en este manual no se sigue con exactitud, podría ocurrir un incendio o una explosión, lo que causaría daños a propiedades, heridas personales o la muerte.

- No almacene o use gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otro aparato electrodoméstico.
- **PASOS QUE USTED DEBE SEGUIR SI HUELE A GAS:**
 - No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su casa o edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
 - Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador calificado, una agencia de servicio o por el proveedor de gas.

ADVERTENCIA: Las pérdidas de gas no siempre se pueden detectar por el olfato.

Los proveedores de gas recomiendan que usted use un detector de gas aprobado por UL (Laboratorio de normalización) o CSA (Asociación canadiense de seguridad).

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor de gas.

Si se detecta una fuga de gas, siga las instrucciones de "Pasos que usted debe seguir si huele a gas".

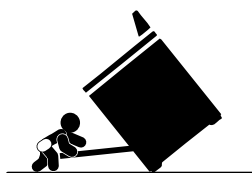
Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

Soporte antivuelco

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



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

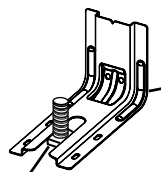
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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

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

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

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



Soporte anti-vuelco

Pata de la estufa

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, ÉSTA DEBE ASEGURARSE MEDIANTE LA INSTALACIÓN DEBIDA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN DEBIDAMENTE INSTALADOS, DESLICE LA ESTUFA HACIA DELANTE, CERCÍOARSE DE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO AL PISO O A LA PARED Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. El hacerlo puede resultar en la intoxicación con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una rejilla entera con materiales tales como papel de aluminio. El hacerlo bloquea el flujo de aire en el horno y puede causar la intoxicación con monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un riesgo de incendio.
- **AVISO:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de una estufa o en el respaldo de protección de una estufa - al trepar los niños encima de la estufa para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.

- Instalación apropiada – Al instalar la estufa debe hacer la conexión eléctrica a tierra de acuerdo con las normas locales o, en ausencia de normas locales, con *el Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70*. Cerciórese que la instalación y puesta a tierra de la estufa sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Esta estufa está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para su protección contra riesgo de electrocución y debería enchufarse directamente a un tomacorriente que tiene conexión a tierra. No corte ni quite la punta para conexión a tierra de este enchufe.
- Desconecte el suministro de energía antes de dar mantenimiento.
- El mal uso de las puertas o cajones del aparato electrodoméstico, tales como pisar, recostarse o sentarse en las puertas o cajones, puede ocasionar heridas.
- Mantenimiento – Mantenga el área de la estufa despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Almacenaje dentro o encima de la estufa – No se debe almacenar materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades que están en la superficie.
- El tamaño de la llama del quemador superior debe ajustarse de manera que no se extienda más allá de los bordes del utensilio de cocina.

Para estufas de gas de limpieza automática –

- Antes de efectuar la limpieza automática del horno – quite la charola para asar y otros utensilios. Limpie todo derrame excesivo antes de iniciar el ciclo de limpieza.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

GUÍA DE FUNCIONES

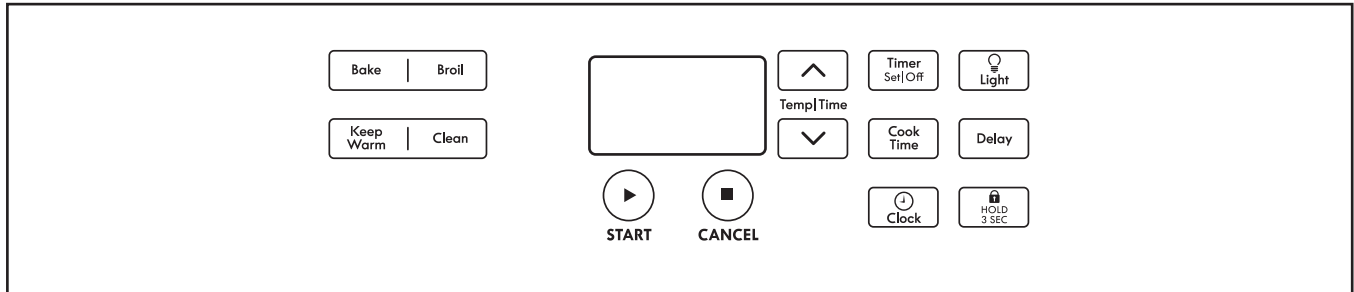
Este manual de uso y cuidado abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual de uso y cuidado para obtener instrucciones más detalladas. Puede encontrar el número de modelo y de serie en la etiqueta ubicada en el marco del horno, detrás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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



Tecla	Función	Instrucciones
CLOCK (Reloj)	Reloj	<p>Este reloj tiene un ciclo de 12 horas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Presione CLOCK (Reloj). 3. Presione las teclas con las flechas de Temp/Time (Temperatura/hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar las horas. Presione CLOCK (Reloj) para cambiar a minutos. Presione las teclas con las flechas de TEMP/TIME (Temperatura/hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar las horas. 4. Presione CLOCK (Reloj) o START (Inicio).
LIGHT (Luz)	Luz de la cavidad del horno	<p>Con la puerta del horno cerrada, presione LIGHT (Luz) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno. La luz del horno no se enciende durante el ciclo de Self-Clean (autolimpieza).</p>
TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador)	Temporizador del horno	<p>El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador). 2. Presione las teclas con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar la duración del tiempo. 3. Presione START (Inicio) para comenzar la cuenta regresiva. Si se habilitan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. 4. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) dos veces para cancelar el temporizador. No presione CANCEL (Cancelar), ya que al hacerlo se apagará el horno.
START (Inicio)	Inicio de cocción	<p>Con la tecla Start (Inicio) se inicia cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 5 segundos, sonará un tono y Start (Inicio) parpadeará hasta que se presione o se cancele. Si no se presiona Start (Inicio) menos de 1 minuto después de haber presionado una tecla, la función se cancela y en la pantalla aparece la hora del día.</p>
CANCEL (Cancelar)	Función de la estufa	<p>La tecla Cancel (Cancelar) detiene todas las funciones, excepto el temporizador y el bloqueo de los controles del horno.</p>
TEMP/TIME (Temperatura/Hora)	Ajuste de temperatura y hora	<p>Las teclas de Temp/Time (Temperatura/Hora) con las flechas hacia arriba o hacia abajo se utilizan para ajustar la hora y la temperatura.</p>

Tecla	Función	Instrucciones
BAKE (Hornear)	Hornear y asar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BAKE (Hornear). 2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se escuchará un tono cuando se alcance la temperatura mínima o máxima. 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (Inicio). 5. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
BROIL (Asar a la parrilla)	Asar a la parrilla	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del horno. 2. Presione BROIL (Asar a la parrilla). 3. Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) hasta alcanzar la temperatura que desee. Se escuchará un tono cuando se alcance la temperatura mínima o máxima. 4. Presione START (Inicio). 5. Para cambiar la temperatura, repita el paso 3. Presione START (Inicio). 6. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
KEEP WARM (Mantener caliente)	Mantener caliente	<p>Los alimentos deberán estar a la temperatura como para ser servidos antes de colocarlos en el horno caliente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente). 2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. 3. Presione START (Inicio). 4. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado. <p>NOTA: El horno se apaga automáticamente después de 60 minutos.</p>
DELAY (Inicio diferido)	Inicio diferido	<p>La tecla Delay (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen como es debido.</p> <p>Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección "Tiempo de cocción".</p>
COOK TIME (Tiempo de cocción)	Cocción programada	<p>La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente.</p> <p>Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección "Tiempo de cocción".</p>
CLEAN (Limpieza) (en algunos modelos)	Ciclo de autolimpieza	Vea la sección "Ciclo de autolimpieza".
HOLD 3 SEC (Presione durante 3 segundos)	Bloqueo de controles del horno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Presione HOLD 3 SEC (Presione durante 3 segundos) durante 3 segundos. 3. Sonará un tono y aparecerá un candado en la pantalla. 4. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funciona ninguna tecla.

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No permita que la llama del quemador se extienda más allá de la orilla de la cacerola.

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de la superficie cuando las perillas de control se giran a la posición LITE (Encendido).

Coloque un utensilio de cocina lleno sobre la rejilla antes de ajustar una perilla de control. No use un quemador con utensilios de cocina vacíos o sin utensilios de cocina sobre la rejilla.

Para ajustar:

1. Empuje hacia adentro y gire la perilla en sentido antihorario hasta LITE (Encendido).
Todos los quemadores de superficie harán un chasquido. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté en LITE (Encendido).
2. Gire la perilla hasta cualquier posición entre Hi (Alto) y Lo (Bajo).

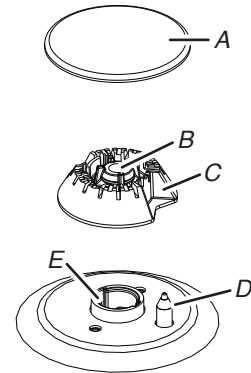
RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa o (en algunos modelos) durante el ciclo de autolimpieza, toda la superficie de cocción se puede calentar.

IMPORTANTE: Cuando la superficie de cocción esté en uso, el ciclo de autolimpieza estará desactivado. Si se intenta activar el ciclo de autolimpieza durante el uso de la superficie de cocción, sonará un tono de error y parpadeará el indicador Cooktop On (Superficie de cocción encendida). Si se enciende la superficie de cocción cuando el ciclo de autolimpieza está en uso, se deshabilitará el ciclo de autolimpieza y aparecerá "END" (Fin) en la pantalla.

Corte de corriente

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Sostenga un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla a la izquierda, a LITE (Encendido). Después de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado.

Quemadores de superficie sellados



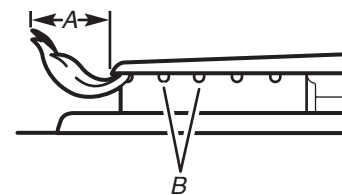
- A. Tapa del quemador
B. Abertura del tubo de gas
C. Base del quemador
D. Electrodo encendedor
E. Soporte de orificio

IMPORTANTE: No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación alrededor de los bordes de las rejillas de los quemadores.

Tapa del quemador: Siempre mantenga la tapa del quemador en su lugar cuando use un quemador de la superficie. Una tapa del quemador limpia ayudará a prevenir el encendido deficiente y las llamas desperejadas. Siempre limpie la tapa del quemador después de un derrame; quite y limpie periódicamente las tapas según la sección "Limpieza general".

Alineamiento: Asegúrese de alinear la abertura del tubo de gas en la base del quemador con el soporte de orificio en la superficie de cocción y el electrodo encendedor con la muesca en la base del quemador.

Apertura del tubo de gas: Debe haber flujo libre de gas a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda como es debido. Mantenga esa zona libre de suciedad y no permita que ingresen derrames, comida, productos de limpieza ni otros materiales en la abertura del tubo de gas. Para mantener las salpicaduras alejadas de la abertura del tubo de gas, coloque siempre una tapa en el quemador.



- A. 1" a 1 1/2" (2,5 cm a 3,8 cm)
B. Orificios de los quemadores

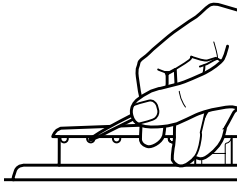
Orificios de los quemadores: Revise las llamas de los quemadores ocasionalmente para verificar que tengan el tamaño y la forma adecuados para verificar que tengan el tamaño y la forma adecuados, como se muestra arriba. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta zona libre de suciedad y no deje que entren derrames, alimentos, agentes de limpieza ni otro material en los orificios de los quemadores.

Para limpiar:

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la superficie de cocción esté fría. No use limpiadores para horno, blanqueador ni productos para quitar óxido. No lave en la lavavajillas.

1. Quite la tapa del quemador de la base del quemador y límpiela como se indica en la sección "Limpieza general".
2. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
3. Limpie los orificios del quemador obstruidos con un alfiler recto, como se muestra.

No agrande ni deforme el orificio. No use un palillo de dientes de madera. Si se debe regular el quemador, póngase en contacto con un especialista en reparaciones capacitado.



4. Vuelva a colocar la tapa del quemador, asegurándose de que las espigas de alineamiento estén debidamente alineadas con la tapa del quemador.



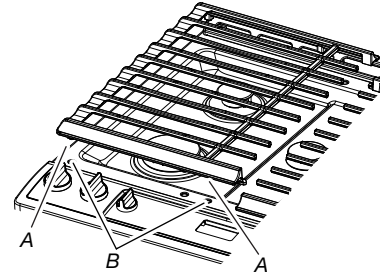
A. Incorrecto
B. Correcto

5. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador todavía no se enciende, ciérrelo. No intente reparar el quemador por su cuenta. Póngase en contacto con un especialista en reparaciones capacitado.

Rejillas de la superficie

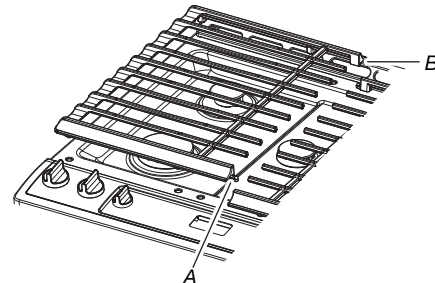
Las rejillas deben colocarse correctamente antes de cocinar. Cuando están bien colocadas, las rejillas deben quedar al ras y niveladas. La instalación incorrecta de las rejillas puede dar como resultado desportillados o rayas en la superficie de cocción.

Para asegurar la colocación correcta, alinee los topes en la parte inferior de la rejilla con las hendiduras en la superficie de cocción.



A. Topes
B. Hendiduras de alineación

Las rejillas de la superficie se fijan con el gancho de un extremo de la rejilla y la hendidura del otro. Para extraer las rejillas, eleve la parte trasera de la rejilla izquierda para soltar el gancho y, a continuación, eleve la parte delantera de la rejilla derecha para soltarla del gancho y extráigalas. Para volver a colocar las rejillas, introduzca primero la rejilla izquierda. Coloque la hendidura delantera de la rejilla derecha sobre el gancho de la rejilla izquierda; a continuación, eleve la parte trasera de la rejilla izquierda y coloque la hendidura sobre el gancho de la rejilla derecha.

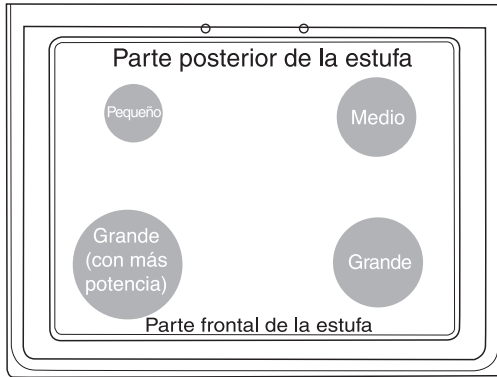


A. Gancho
B. Hendidura

A pesar de que las rejillas de los quemadores son duraderas, perderán gradualmente el brillo y/o cambiarán de color debido a las altas temperaturas de la llama de gas.

Tamaño del quemador

Seleccione un quemador cuyo tamaño sea el más adecuado para el utensilio de cocina. Vea la ilustración y la tabla siguientes.



Tamaño del quemador	Uso recomendado
Pequeño	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cocción con calor bajo ■ Para derretir chocolate o mantequilla
Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> ■ Quemador multiuso
Grande	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para utensilios de cocina grandes
Grande (potencia máxima)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para utensilios de cocina grandes ■ El quemador más potente

Utensilios de cocina

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

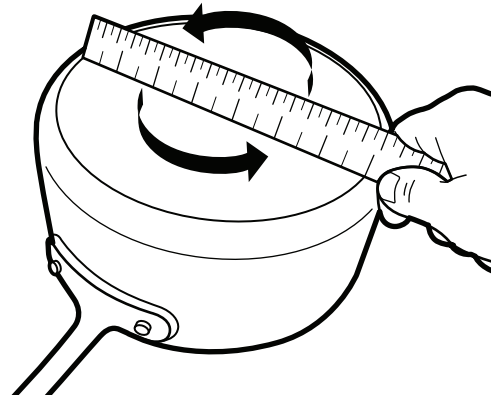
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de grosor mediano a pesado.

Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción o las bobinas de encendido. El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base del utensilio de cocina; Sin embargo, una base de aluminio o cobre puede dejar marcas permanentes en las rejillas.

El material de los utensilios de cocción afecta al resultado porque influye en la rapidez y la uniformidad de la transferencia del calor.

No deben usarse utensilios de cocina con superficies antiadherentes debajo del asador.

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

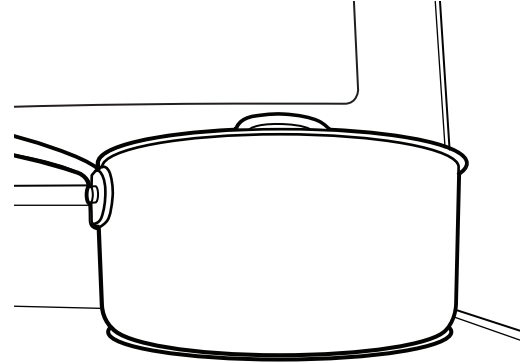


Utilice la tabla siguiente como guía de las características de los materiales de los utensilios de cocina.

Utensilios de cocina	Características
Aluminio	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción. ■ Los espesores medianos o pesados son óptimos para la mayoría de los trabajos de cocción. ■ Pueden quedar residuos de aluminio, que se reducirán si se limpia inmediatamente después de la cocción.
Hierro fundido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es adecuado para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta. ■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.
Cerámica o vitrocerámica	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Calienta de manera lenta pero no uniforme. ■ Ofrece buenos resultados con los ajustes de calor bajo a medio. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Cobre	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Puede dejar residuos de cobre, que disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción. ■ Podría dejar manchas permanentes o pegotes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.
Barro cocido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de calor bajo. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vea acero inoxidable o hierro fundido. ■ Los utensilios esmaltados sin base metálica pueden adherirse a la superficie de cocción si se calientan en exceso.
Acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera rápida pero no uniforme. ■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

Use utensilios de cocina con fondo plano para lograr los mejores resultados de cocción y un uso eficiente de energía. El recipiente de cocción deberá ser aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción descrita en la superficie de cocción o el elemento de bobina. Los utensilios de cocina no deben superar la zona o elemento de cocción más de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm).

El recipiente de cocción debe centrarse sobre el quemador, con el fondo nivelado en la parrilla. Deberá regularse la llama para que no se eleve por los costados del recipiente.



Envasado casero

Cuando esté haciendo enlatados por largos períodos, alterne el uso de los quemadores de la superficie entre una tanda y otra. Esto da tiempo para que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el recipiente para envasado sobre la rejilla, encima del quemador.
- No coloque el recipiente para envasado sobre dos quemadores de superficie a la vez.
- Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina de extensión del departamento de agricultura local o consulte guías para envasado casero publicadas. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

USO DEL HORNO

Durante el funcionamiento normal de la estufa, se pueden oír diversos ruidos cada vez que se encienden los quemadores para hornear o asar a la parrilla durante el ciclo de cocción:

- Es posible que las válvulas de gas emitan un ligero sonido de “estallido” cuando se abran o se cierren.
- Los encendedores emitirán un chasquido varias veces hasta que se detecte una llama.
- Sonará un “puf” cuando se encienda el quemador de hornear o el de asar.

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

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

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

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

Fahrenheit y Celsius

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

Para cambiar: Mantenga presionada la flecha "arriba" de Temp/Time (Temperatura/Hora) durante 5 segundos. Aparecerá "°F" o "°C" aparecerá en la pantalla. Repita para volver al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione CANCEL (Cancelar).

Tonos del teclado

Activa o apaga los tonos que se escuchan cuando se presiona una tecla.

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

Para salir del modo, presione CANCEL (Cancelar).

Modo de demostración

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

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

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Funciones básicas

Un tono

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

Tres tonos

- Tecla no válida

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

Control de la temperatura del horno

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

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

Para ajustar la temperatura del horno:

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

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

Modo de descanso

(en algunos modelos)

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

- Teclas de flecha "arriba" y "abajo" de Temp/Time (Temperatura/Hora)
- Cancelar

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

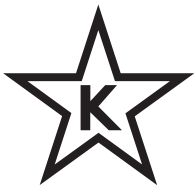
No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

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

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



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

Mantenimiento caliente

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

IMPORTANTE: Los alimentos deberán estar a la temperatura como para ser servidos antes de colocarlos en el horno caliente. Los alimentos se pueden mantener adentro por hasta 1 hora. Sin embargo, panes y estofados se pueden secar mucho si se dejan en el horno con la función Keep Warm (Mantener caliente). Para obtener resultados óptimos, cubra los alimentos.

La característica de Keep Warm (Mantener caliente) le permite mantener los alimentos cocidos a una temperatura lista para servirse.

Cómo usar:

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

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

Papel de aluminio

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

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

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

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

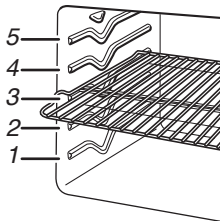
Utensilios para hornear

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

Parrillas

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

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



Posiciones de la parrilla

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

Parrilla 4: Asado y horneado con 2 parrillas

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

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

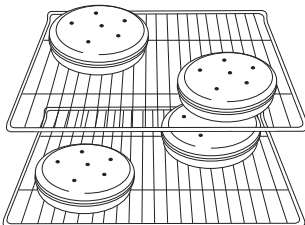
Parrilla 1: Asado de cortes grandes y pequeños de carne y aves.

Cocción en varias parrillas

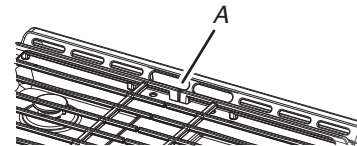
2 parrillas: Use las posiciones para parrilla 2 y 4.

Horneado de pasteles de capas en 2 parrillas

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



Ventilación del horno



A. Ventilación del horno

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

Cómo hornear y asar

Sistema de control de temperatura

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

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas según la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".

Al asar, no es necesario esperar a que termine el ciclo de precalentamiento del horno antes de colocar los alimentos, a menos que la receta de cocina lo recomiende.

Precalentamiento

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

Asar a la parrilla

Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante 5 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque los alimentos sobre una rejilla en una bandeja para asar y después ubíquelos en el centro de la parrilla del horno.

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

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

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

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

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

Tiempo de cocción

ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Para fijar una cocción programada:

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

Para fijar una cocción programada diferida:

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

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

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

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

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de autolimpieza

(en algunos modelos)

ADVERTENCIA



Peligro de Quemadura

No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.

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

No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras.

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

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

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

Prepare la estufa

- Retire el recipiente para asar, la parrilla, los utensilios de cocina y los de hornear, todos los utensilios de cocción, las parrillas del horno y el papel de aluminio y, en algunos modelos, la sonda de temperatura del horno.
- Use un paño húmedo para limpiar el borde interior de la puerta y la superficie de 1¹/₂" (3.8 cm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno, con cuidado de no mover ni doblar la junta.
- Retire los objetos de plástico de la superficie de cocción, ya que pueden derretirse.
- Saque todos los artículos del cajón de almacenamiento.

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

Cómo funciona el ciclo

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

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

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

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

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

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

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

Para usar la autolimpieza:

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

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

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

Limpeza general

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

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

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

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

Método de limpieza:

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

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

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

Método de limpieza:

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

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

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

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

TAPAS Y REJILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

Las salpicaduras de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas estén frías; esas salpicaduras pueden afectar al acabado.

Para evitar los desportillados, no golpee las rejillas y las tapas entre sí ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas sobre los quemadores mientras estén húmedas.

Método de limpieza:

- Almohadilla plástica no abrasiva y limpiador abrasivo suave:
Limpie apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas se hayan enfriado.
- Lavavajillas (solo las rejillas, no las tapas):
Use el ciclo más potente. Los restos de alimentos cocidos se deben poner en remojo o fregar antes de llevarlos a una lavavajillas.
Si bien las rejillas de los quemadores son duraderas, pueden perder el brillo y/o decolorarse si se lavan en la lavavajillas.
- Es posible solicitar limpiador de rejillas de gas y bandejas colectoras (referencia 31617) a **sears.com**. Consulte la contratapa de esta Guía de Uso y cuidado para obtener información adicional.

QUEMADORES DE SUPERFICIE

Las salpicaduras de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas estén frías; esas salpicaduras pueden afectar al acabado.

Para evitar los desportillados, no golpee las rejillas y las tapas entre sí ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas sobre los quemadores mientras estén húmedas.

No las limpie en el ciclo de autolimpieza.

No las lave en la lavavajillas.

Método de limpieza:

- Almohadilla plástica no abrasiva y limpiador abrasivo suave:
Limpie la superficie de cocción, las rejillas y las tapas en cuanto se hayan enfriado.
- Es posible solicitar limpiador de rejillas de gas y bandejas colectoras (referencia 31617) a **sears.com**. Consulte la contratapa de esta Guía de Uso y cuidado para obtener información adicional.

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

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

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

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

Método de limpieza:

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

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

Método de limpieza:

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

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

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

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO (en algunos modelos)

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

Método de limpieza:

- Detergente suave

CAVIDAD DEL HORNO

No use limpiadores para horno en los modelos con autolimpieza.

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

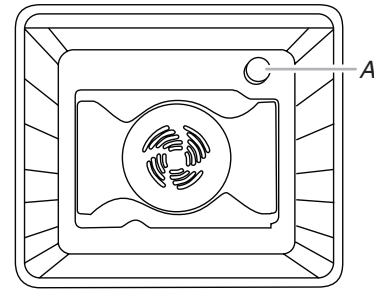
No limpie la junta de la puerta del horno.

Método de limpieza:

- Vea la sección "Ciclo de autolimpieza".

Luz del horno

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



A. Luz del horno

Cómo volver a colocarla:

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

VERIFIQUE ESTOS PUNTOS PARA AHORRAR TIEMPO Y DINERO.

! ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Problema	Causas posibles	Soluciones
Nada funciona	El cable de suministro eléctrico está desenchufado	Enchufe en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.
	Se ha fundido un fusible de la vivienda o se ha disparado un interruptor automático.	Reemplace el fusible o reposicione el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.
	La válvula de cierre de gas principal o reguladora está cerrada.	Vea las Instrucciones de instalación.
	Se ha conectado incorrectamente la estufa al suministro de gas.	Póngase en contacto con un especialista en reparación capacitado o vea las Instrucciones de instalación.
Los quemadores de superficie no funcionan	El horno está en el ciclo de autolimpieza	Los quemadores de la superficie de cocción no funcionan durante el ciclo de autolimpieza.
	La perilla del control no está fijada correctamente.	Empuje hacia adentro la perilla antes de girar hasta un ajuste.
	Aire en los conductos gas	Si esta es la primera vez que se usan los quemadores de superficie, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para liberar el aire de las líneas de gas.
	Orificios del quemador obstruidos	Vea la sección "Quemadores de superficie sellados".
Las llamas del quemador de superficie son desparejas, amarillas y/o hacen ruido	Orificios del quemador obstruidos	Vea la sección "Quemadores de superficie sellados".
	Tapas del quemador colocadas incorrectamente	Vea la sección "Quemadores de superficie sellados".
	Estufa convertida incorrectamente	Si utiliza gas propano, llame al servicio técnico. Para obtener más información, vea la contraportada.
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción	El recipiente de cocción no coincide con la llama	El recipiente de cocción debe centrarse sobre el quemador, con el fondo nivelado en la parrilla. Deberá regularse la llama para que no se eleve por los costados del recipiente.
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados	Utensilio de cocina inadecuado	El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.
	Se ha fijado la perilla de control en un nivel de calor incorrecto	Consulte la sección "Uso de la superficie de cocción".
	La estufa no está nivelada	Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.

Problema	Causas posibles	Soluciones
El horno no funciona	Aire en los conductos gas	Si es la primera vez que se usa el horno, encienda la perilla de cualquiera de los quemadores de superficie para liberar el aire de las líneas de gas.
	El bloqueo de control del horno está activado	Mantenga presionada la tecla Hold 3 Sec durante 3 segundos.
	El control está en Demo Mode (modo de demostración)	El modo de demostración desactiva todos los elementos del horno. Vea “Modo de demostración” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
	Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno	Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.
Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas	Estufa convertida incorrectamente	Si utiliza gas propano, llame al servicio técnico. Para obtener más información, vea la contraportada.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja	La temperatura del horno debe regularse	Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
La pantalla muestra mensajes	Corte de corriente (aparece la hora destellando en la pantalla)	Borre la pantalla. En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Vea la función de la tecla “Clock” (reloj) en la sección “Guía de funciones”.
	Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número)	Según su modelo, presione STOP para borrar la pantalla. Consulte “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si vuelve a aparecer, solicite servicio técnico. Para obtener más información, vea la contraportada.
	La estufa está en Sabbath mode (Día de descanso - la pantalla muestra “SAb”)	Presione STOP para salir de Sabbath Mode.
No funciona el ciclo de autolimpieza	La puerta del horno está abierta	Cierre bien la puerta del horno.
	No se ha ingresado la función	Vea la sección “Ciclo de autolimpieza”.
	Se ha ejecutado un ciclo de autolimpieza en las últimas 12 horas	Si se ha ejecutado un ciclo de autolimpieza o se ha cancelado después de que el horno haya alcanzado la temperatura, deberá esperar 12 horas para el reinicio.
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaban	La estufa no está nivelada	Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
	Se ha fijado la temperatura incorrecta	Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.
	Se ha calibrado incorrectamente la temperatura del horno	Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
	No se ha precalentado el horno	Consulte la sección “Cómo hornear y asar”.
	Se han colocado las parrillas de modo incorrecto	Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.
	No hay suficiente circulación de aire alrededor de los utensilios para hornear	Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.
	La masa se ha distribuido de manera desigual en el recipiente	Verifique que la masa esté nivelada en la bandeja.
	Los alimentos tienen un dorado más oscuro causado por un utensilio de horneado de color mate u oscuro	Baje la temperatura del horno 25 °F (15 °C) o mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
	Los alimentos tienen un dorado más claro causado por un utensilio de cocción lustroso o de color claro	Mueva la parrilla hacia una posición más baja en el horno.
	Se ha usado un tiempo de cocción incorrecto	Ajuste el tiempo de cocción.
	No se ha cerrado la puerta del horno	Asegúrese de que el utensilio para hornear no impida que se cierre la puerta.
	Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción	Abrir el horno durante la cocción disminuye el calor interior del horno y puede prolongar los tiempos de cocción.

Problema	Causas posibles	Soluciones
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaban (cont.)	La parrilla está demasiado cerca del quemador y los alimentos horneados quedan demasiado dorados en la base	Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
	Las cortezas de las tartas se doran con demasiada rapidez	Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.

Ruidos

Problema	Causas posibles	Soluciones
El quemador de superficie hace ruidos como estallidos	Quemador mojado	Déjelo secar.
Ruidos provenientes de la estufa a gas durante el funcionamiento de Bake (Hornear) y Broil (Asar a la parrilla) A continuación, se indican algunos sonidos normales con las explicaciones.	Estos sonidos son ruidos normales del funcionamiento que se pueden escuchar cada vez que se encienden los quemadores para hornear o asar durante el ciclo.	
Estallido	La válvula de gas se abre o se enciende y producirá un solo estallido cuando se abra a presión del solenoide El sonido es similar al de una ventosa que se separa de una pieza de vidrio.	Eso es normal.
Chasquido	Los encendedores harán ruidos de chasquido varias veces hasta que se detecte la llama. Son chasquidos breves, como cuando se dan golpecitos con la uña sobre un vidrio.	Eso es normal.
	El relé del ventilador de convección se enciende y apaga (en algunos modelos).	Eso es normal.
Zumbido o sonido de "puf"	Se está encendiendo el quemador de hornear o de asar a la parrilla.	Eso es normal.
Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas	Estufa convertida incorrectamente.	Si utiliza gas propano, llame al servicio técnico. Para obtener más información, vea la contraportada.

TABLE DES MATIÈRES

GARANTIE	43	Papier d'aluminium	55
SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	44	Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four	55
Pied antibasculement	45	Évent du four	56
GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES	47	Cuisson au four et rôtissage	56
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	49	Cuisson au gril	56
Brûleurs de surface scellés	49	Durée de cuisson	57
Grilles de surface	50	ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	58
Taille du brûleur	51	Programme d'autonettoyage	58
Plat de cuisson	51	Nettoyage général	59
Mise en conserve à la maison	52	Lampe du four	60
UTILISATION AU FOUR	53	DÉPANNAGE	61
Commandes électroniques du four	53	NUMÉROS DE DÉPANNAGE	COUVERTURE ARRIÈRE
Mode Sabbath	54		
Maintien au chaud	55		

CONTRATS DE PROTECTION

Contrats principaux de protection

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

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

- ✓ **Pièces et main d'œuvre** pour non seulement réparer le problème, mais aussi s'assurer que l'appareil fonctionne dans des **conditions d'utilisation normales**. Notre couverture s'étend **bien au-delà de la garantie du produit**. Aucune franchise, aucune anomalie de fonctionnement ne sont exclues de ce contrat - **protection réelle**.
- ✓ **Service d'expert** offert par des techniciens d'expérience et appréciés par des millions de familles chaque année.
- ✓ **Appels de service illimités et service national**, aussi souvent que vous en avez besoin et quand vous en avez besoin.
- ✓ **Garantie "Sans soucis"** – couvre le remplacement de votre appareil après trois défaillances séparées en douze mois et qu'une quatrième réparation est requise. Comprend la livraison et l'installation gratuites, au besoin, du produit de remplacement.
- ✓ **Remplacement du produit** si votre produit couvert ne peut être réparé.
- ✓ **Vérification annuelle d'entretien préventif** sur demande – sans frais supplémentaires.
- ✓ **Aide rapide par téléphone** - support téléphonique d'un agent d'entretien sur votre produit couvert. Considérez-nous comme un "manuel d'utilisateur parlant?".

✓ **Protection contre les surtensions** pour prévenir les dommages électriques attribuables aux fluctuations de courant.

✓ **Couverture pour la perte de nourriture de 300 \$** sur tout aliment altéré en raison d'une défaillance mécanique sur tout réfrigérateur ou congélateur couvert.

✓ **Services promis : 50 \$** si la première tentative de réparation de votre appareil couvert échoue et qu'il ne peut pas être utilisé pendant l'attente de la réparation suivante.

✓ **25 % de réduction** sur le prix courant de toute intervention de réparation non couverte et pièces de rechange nécessaires dans le cadre de cette réparation.

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

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

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

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

Service d'installation Sears

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

GARANTIE DES APPAREILS MÉNAGERS KENMORE

GARANTIE LIMITÉE KENMORE

PENDANT UN AN à compter de la date d'achat, cet appareil est garanti contre tout défaut de matériau ou de fabrication en cas d'installation, d'utilisation et d'entretien conformément aux instructions fournies.

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

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

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

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

1. Les fissures dans une table de cuisson en vitrocéramique qui ne sont pas liées à un choc thermique.
2. Les taches et éraflures sur une table de cuisson en vitrocéramique dues à un accident, une manipulation incorrecte ou à l'entretien.
3. La décoloration des surfaces de la table de cuisson résultant d'un usage normal.
4. Les pièces courantes pouvant s'user suite à une utilisation normale, notamment les filtres, courroies, sacs et les ampoules d'éclairage à culot à vis.
5. L'intervention d'un technicien de réparation pour nettoyer ou entretenir cet appareil ou pour montrer à l'utilisateur comment installer, utiliser et entretenir correctement cet appareil.
6. Les interventions de dépannage pour rectifier l'installation de l'appareil non réalisée par des agents d'entretien autorisés de Sears ou pour intervenir sur des problèmes concernant les fusibles du domicile, les disjoncteurs et les systèmes de plomberie ou d'alimentation de gaz résultant de l'installation.
7. L'endommagement ou l'état défectueux de cet appareil imputable à l'installation non réalisée par des agents d'entretien autorisés de Sears, y compris une installation non conforme aux codes d'électricité, de gaz et de plomberie.
8. L'endommagement ou l'état défectueux de cet appareil, notamment une décoloration ou l'apparition de rouille sur la surface, dans le cas où l'utilisation ou l'entretien ne sont pas conformes à toutes les instructions fournies.

9. L'endommagement ou l'état défectueux de cet appareil, notamment une décoloration ou l'apparition de rouille sur la surface, résultant d'un accident, d'un usage impropre ou abusif ou d'une utilisation autre que celle à laquelle il est destiné.
10. L'endommagement ou l'état défectueux de cet appareil, notamment une décoloration ou l'apparition de rouille sur la surface, causé par l'utilisation de détergents, nettoyants, produits chimiques ou ustensiles autres que ceux recommandés dans toutes les instructions fournies avec le produit.
11. L'endommagement ou l'état défectueux de pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à cet appareil.
12. L'intervention sur l'appareil si la plaque signalétique indiquant le numéro de modèle et de série est manquante, a subi une modification ou s'il est difficile de déterminer si l'appareil porte le logo de certification approprié.

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

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

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

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

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

**Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179**

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

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

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

AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ce manuel ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.

- **Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.**
- **QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :**
 - **Ne pas tenter d'allumer un appareil.**
 - **Ne pas toucher à un commutateur électrique.**
 - **Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.**
 - **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.**
 - **À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.**
- **L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.**

AVERTISSEMENT : L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

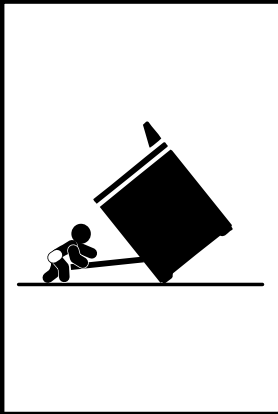
Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

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

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

Pied antibasculement

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



⚠️ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

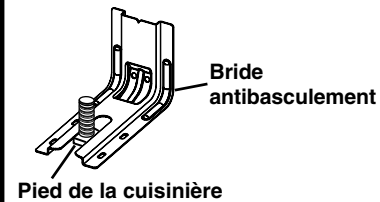
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

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

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

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



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

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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

■ **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.

■ **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

■ **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.

■ **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se blesser gravement en grimpant sur la cuisinière.

- Installation appropriée – La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le *Code électrique national (US) ANSI/NFPA 70* ou le *Code canadien de l'électricité*. S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Cette cuisinière est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Des blessures peuvent survenir du fait d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

Cuisinière autonettoyante –

- Avant l'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles. Essuyer tous les renversements excessifs avant de mettre en marche le programme d'autonettoyage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

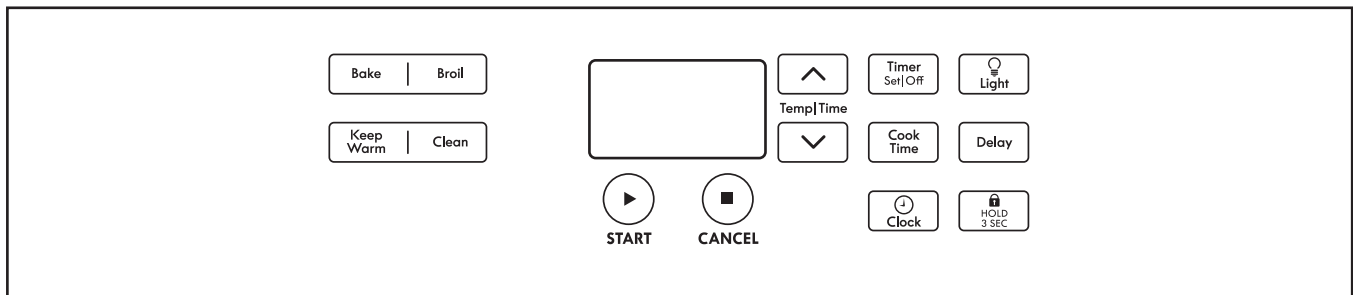
Ce Guide d'utilisation et d'entretien couvre plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Consulter ce Guide d'utilisation et d'entretien pour des instructions détaillées. Vous trouverez les numéros de modèle et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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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



Clavier	Fonction	Instructions
CLOCK (horloge)	Horloge	<p>L'horloge utilise un programme de 12 heures.</p> <ol style="list-style-type: none"> Vérifier que le four est éteint. Appuyer sur CLOCK (horloge). Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour régler l'heure. Appuyer sur CLOCK (horloge) pour passer aux minutes. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour régler les minutes. Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).
LIGHT (lampe)	Lampe de la cavité du four	<p>Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur LIGHT (lampe) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe du four ne s'allume pas durant le programme d'autonettoyage.</p>
TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie)	Minuterie du four	<p>La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes.</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour régler la durée. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie. Ne pas appuyer sur la touche CANCEL (annulation), sinon le four s'éteindra.
START (mise en marche)	Démarrage de la cuisson	<p>La touche Start (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si l'on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 5 secondes, un signal sonore se fait entendre et Start clignote jusqu'à ce que l'on appuie sur celle-ci ou on l'annule. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start dans la minute qui suit, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.</p>
CANCEL (annulation)	Fonction de la cuisinière	<p>La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions à l'exception de la minuterie et du verrouillage des commandes du four.</p>

Clavier	Fonction	Instructions
TEMP/TIME (température/ durée)	Réglage de la durée et de la température de cuisson	Les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) servent à régler la durée et la température.
BAKE (cuisson au four)	Cuisson au four et rôtissage	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). 2. Appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu’à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Pour changer la température, répéter l’étape 2. Appuyer sur START (mise en marche). 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
BROIL (cuisson au gril)	Cuisson au gril	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placer les ustensiles de cuisson dans le four et fermer la porte. 2. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril). 3. Appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu’à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. 4. Appuyer sur START (mise en marche). 5. Pour changer la température, répéter l’étape 3. Appuyer sur START (mise en marche). 6. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
KEEP WARM (maintien au chaud)	Maintien au chaud	<p>Les aliments doivent être à la température de service avant d’être placés dans le four chaud.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). 2. Appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu’à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé. <p>REMARQUE : Le four s’éteint automatiquement après 60 minutes.</p>
DELAY (mise en marche différée)	Mise en marche différée	<p>La touche Delay (mise en marche différée) sert à entrer l’heure de mise en marche pour un four équipé de la mise en marche différée. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.</p> <p>Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section “Durée de cuisson”.</p>
COOK TIME (durée de cuisson)	Cuisson minutée	<p>La fonction de durée de cuisson permet d’allumer le four à une certaine heure de la journée, d’effectuer une cuisson pendant une durée ou d’éteindre le four automatiquement.</p> <p>Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section “Durée de cuisson”.</p>
CLEAN (nettoyage) (sur certains modèles)	Programme d’autonettoyage	Voir la section “Programme d’autonettoyage”.
HOLD 3 SEC (appuyer pendant 3 sec)	Verrouillage des commandes du four	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier que le four est éteint. 2. Appuyer sur la touche HOLD 3 SEC (appuyer pendant 3 sec) pendant 3 secondes. 3. Un signal sonore retentit et un verrou s’affiche. 4. Répéter l’opération pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

Des allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont tournés à LITE (allumage).

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

Réglage :

1. Enfoncer et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE (allumage).
Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est tourné à LITE (allumage) produira une flamme.
2. Tourner le bouton n'importe où entre Hi et Lo (élevé et bas).

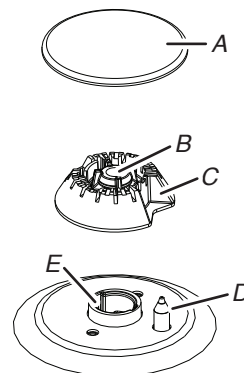
N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

IMPORTANT : Lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation, le programme de nettoyage est désactivé. Essayer de faire fonctionner l'autonettoyage pendant l'utilisation de la surface de cuisson fait retentir une tonalité d'erreur et clignoter le témoin lumineux de surface de cuisson en marche. Si l'utilisateur utilise la table de cuisson lorsque le programme de nettoyage est en cours d'utilisation, le programme de nettoyage est désactivé et END (fin) est affiché.

Panne de courant

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur, puis tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE (allumage). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton sur réglage.

Brûleurs de surface scellés



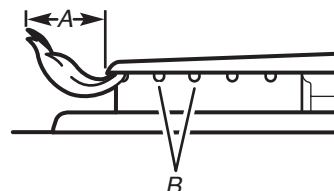
- A. Chapeau de brûleur
B. Ouverture du tube d'arrivée de gaz
C. Base du brûleur
D. Électrode d'allumage
E. Support du gicleur

IMPORTANT : Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

Chapeau de brûleur : Toujours garder le chapeau de brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre aide à empêcher le mauvais allumage et les flammes irrégulières. Toujours nettoyer le chapeau du brûleur après un renversement; enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux comme indiqué à la section "Nettoyage général".

Alignement : S'assurer d'aligner l'ouverture du tube d'arrivée de gaz de la base du brûleur avec le porte-gicleur situé sur la cuisinière et d'aligner également l'électrode d'allumage avec l'encoche de la base du brûleur.

Ouverture du tube d'arrivée de gaz : Pour que le brûleur s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'orifice. Garder cette zone propre et ne pas laisser de renversements, d'aliments, d'agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Toujours utiliser un chapeau de brûleur pour protéger l'ouverture de gaz contre tout renversement.



- A. Raccord de transition de 1" à 1/2" (2,5 cm à 3,8 cm)
B. Orifices de brûleur

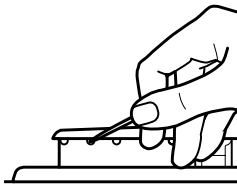
Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme comme indiqué dans l'illustration précédente. Une bonne flamme est bleue plutôt que jaune. Garder cette zone exempte de saletés et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou autre produit pénétrer dans les orifices de brûleur.

Nettoyage :

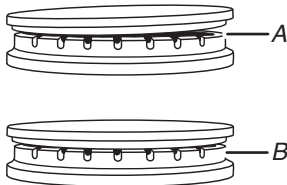
IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que la table de cuisson est refroidie. Ne pas utiliser de nettoyants à four, d'agent de blanchiment ou de décapants à rouille. Ne pas laver au lave-vaisselle.

1. Enlever le chapeau et la base du brûleur et nettoyer comme indiqué à la section "Nettoyage général".
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un chiffon humide.
3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite comme indiqué.

Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.



4. Réinstaller le chapeau du brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sont bien alignées avec le chapeau du brûleur.



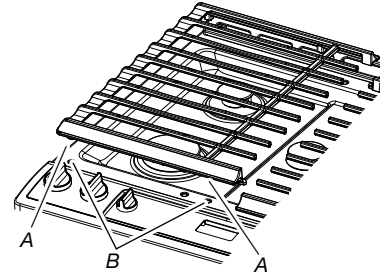
A. Incorrect
B. Correct

5. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, éteindre le brûleur. Ne pas réparer le brûleur soi-même. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Grilles de surface

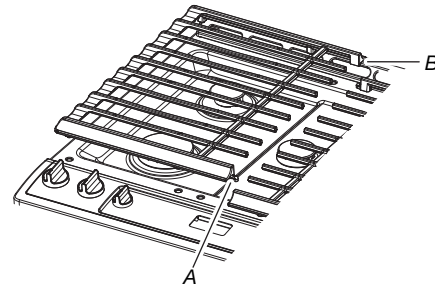
Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson. Les grilles doivent être en affleurement et de niveau pour être en bonne position. Une mauvaise installation des grilles peut entraîner l'écaillage ou l'éraflage de la table de cuisson.

Afin de les positionner correctement, aligner les butoirs souples au-dessous de la grille avec les indentations sur la table de cuisson.



A. Butoir souple
B. Indentations d'alignement

Les deux grilles s'imbriquent à l'aide du crochet situé à une extrémité de l'une d'entre elles et de la fente qui se trouve sur l'autre. Pour retirer les grilles, soulever l'arrière de la grille de gauche pour la dégager du crochet, soulever ensuite l'avant de la grille de droite pour la dégager du crochet, puis séparer les deux grilles. Pour remettre les grilles en place, remettre la grille de gauche en place en premier. Placer la fente avant de la grille de droite par-dessus le crochet de la grille de gauche, soulever ensuite l'arrière de la grille de gauche et placer la fente par-dessus le crochet de la grille de droite.

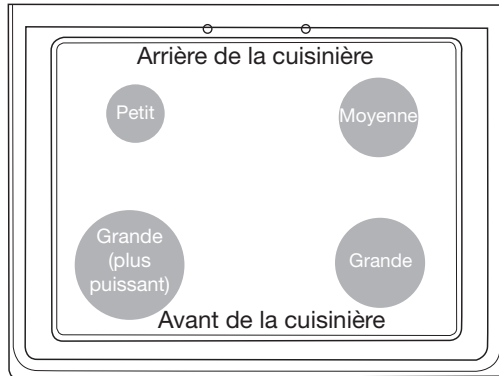


A. Crochet
B. Fente

Bien que les grilles de brûleurs soient durables, elles perdront progressivement de leur lustre ou se décoloreront en raison des fortes températures produites par les flammes.

Taille du brûleur

Sélectionner le brûleur qui convient le mieux à votre ustensile. Voir l'illustration et le tableau suivants



Taille du brûleur	Utilisation recommandée
Petit	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cuisson à température faible ■ Faire fondre le chocolat ou le beurre
Moyenne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Brûleur tout usage
Grand	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pour ustensile de cuisson de grande taille
Grand (le plus puissant)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pour ustensile de cuisson de grande taille ■ Brûleur le plus puissant

Plat de cuisson

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

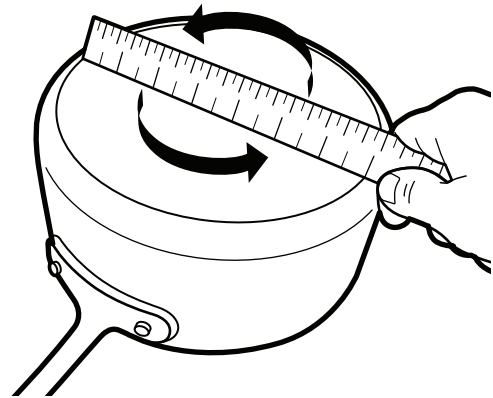
Les plats de cuisson parfaits doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent érafler la table de cuisson ou les éléments. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Toutefois, une base en aluminium ou en cuivre peut laisser des marques permanentes sur les grilles.

Le matériau de l'ustensile de cuisson a une incidence sur le résultat de cuisson en raison de sa capacité à distribuer de façon égale et rapide la chaleur.

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

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



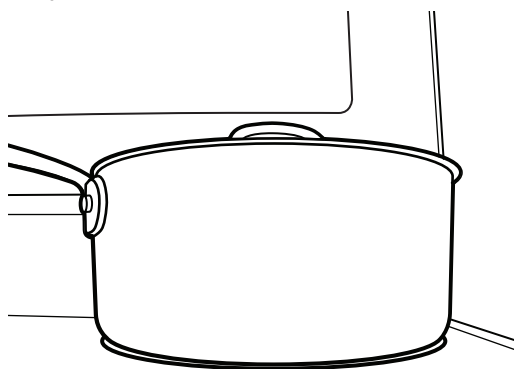
Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

Plat de cuisson	Caractéristiques
Aluminium	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson. ■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Fonte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente. ■ Des rebords anguleux ou mal poncés peuvent érafler la table de cuisson.
Céramique ou vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Excellents résultats avec des réglages de chaleur de bas à moyen. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Cuivre	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe très rapidement et uniformément. ■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson. ■ Peut laisser une tache indélébile ou adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Terre cuite	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse. ■ Peut érafler la table de cuisson.

Plat de cuisson	Caractéristiques
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	<ul style="list-style-type: none"> ■ Voir acier inoxydable ou fonte. ■ Les ustensiles de cuisson au four en émail vitrifié dépourvus d'une base métallique peuvent adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson doivent avoir la même taille que la zone de cuisson indiquée sur la table de cuisson. L'autoclave ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson ou de l'élément.

Les ustensiles de cuisson doivent être centrés au-dessus du brûleur tout en étant posés à l'horizontale au fond sur la grille. La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne s'étende pas sur les côtés du plat.



Mise en conserve à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des brûleurs de surface de cuisson entre chaque quantité préparée. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément.
- Ne pas placer l'autoclave sur 2 brûleurs de surface en même temps.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local ou consulter les guides publiés sur la mise en conserve domestique. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

UTILISATION AU FOUR

Durant le fonctionnement normal de la cuisinière, plusieurs bruits se font entendre chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument au cours du programme de cuisson.

- La valve de gaz peut produire un bruit d'éclatement lorsqu'elle est ouverte ou fermée.
- Les allumeurs émettront plusieurs "déclics" jusqu'à ce qu'une flamme soit détectée.
- Un bruit "d'affaissement" peut se faire entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume.

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

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

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

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

Fahrenheit et Celsius

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

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

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

Son des touches

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

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

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

Mode de démonstration

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

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

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Fonctions basiques

Un seul signal sonore

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

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide.

Quatre signaux sonores

- Fin de programme.

Commande de la température du four

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

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

Ajustement de la température du four :

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

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

Mode Sabbat

(sur certains modèles)

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

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

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

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

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

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

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

Cuisson au four avec le mode Sabbat :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes. "SAb" clignote sur l'affichage.
5. Appuyer sur START (mise en marche) tandis que "SAb" clignote pour permettre d'entrer en mode Sabbat, sans quoi le programme tout entier est annulé. "SAb" cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbat et respecte les modalités du mode Sabbat.

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

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

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

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

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



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

Maintien au chaud

AVERTISSEMENT

Risque d’empoisonnement alimentaire

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

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

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

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

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

Utilisation :

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

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

Papier d’aluminium

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

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

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

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

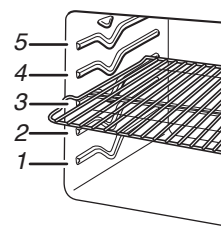
Ustensiles de cuisson

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

Grilles

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

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



Position de la grille

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

Grille 4 : Griller et cuisson sur 2 grilles.

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

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

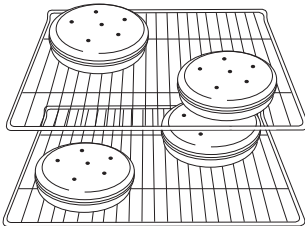
Grille 1 : Pour le rôtissage de grands et petits morceaux de viande et de volaille.

Cuisson sur plusieurs grilles

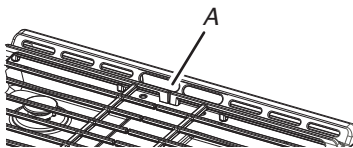
Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 4.

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles

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



Évent du four



A. Évent du four

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

Cuisson au four et rôtissage

Système de gestion de la température

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

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

Préchauffage

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

Cuisson au gril

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

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

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

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

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

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

Durée de cuisson

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

Réglage d'une cuisson minutée :

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

Réglage d'une cuisson minutée différée :

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

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

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

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

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage

(sur certains modèles)

AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

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

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

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

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

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

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

Préparation de la hotte

- Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson au four et de rôtissage, les grilles du four, le papier d'aluminium et sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Utiliser un chiffon humide pour nettoyer l'intérieur de la porte et une zone de 1 1/2" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité.
- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson, car ils peuvent fondre.
- Enlever tous les articles du tiroir de remisage.

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

Comment fonctionne le programme

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

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

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

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

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

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

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

Pour utiliser l'autonettoyage :

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

La porte du four se verrouille automatiquement. Les témoins lumineux Door locked (porte verrouillée) et Clean (propre) s'allument. La durée résiduelle est également affichée.

4. Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, les témoins lumineux Door locked (porte verrouillée) et Clean (propre) s'éteignent.

5. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

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

Nettoyage général

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

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

SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT (sur certains modèles)

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

Méthode de nettoyage :

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

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

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

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

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

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

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

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Pour éviter l'écaillage, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif :
Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Lave-vaisselle (les grilles seulement et non les chapeaux) :
Utiliser le programme le plus intense. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle.
Bien que les grilles de brûleurs soient durables, elles perdront progressivement de leur lustre et se décoloreront lorsqu'on les lave au lave-vaisselle.
- Nettoyant pour les grilles et le plateau d'égouttement (numéro de pièce 31617, peut être commandé sur **sears.com**. Voir la couverture arrière de ce guide d'utilisation et d'entretien pour obtenir des coordonnées supplémentaires.).

BRÛLEURS DE SURFACE

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Pour éviter l'écaillage, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.

Ne pas utiliser le programme d'autonettoyage pour les nettoyer.

Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif :
Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles, les brûleurs et les chapeaux ont refroidi.
- Nettoyant pour les grilles et le plateau d'égouttement (numéro de pièce 31617, peut être commandé sur **sears.com**. Voir la couverture arrière de ce guide d'utilisation et d'entretien pour obtenir des coordonnées supplémentaires.).

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

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

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

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

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

Méthode de nettoyage :

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

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

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

Méthode de nettoyage :

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

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

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

TIROIR DE RANGEMENT (sur certains modèles)

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

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux.

CAVITÉ DU FOUR

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

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

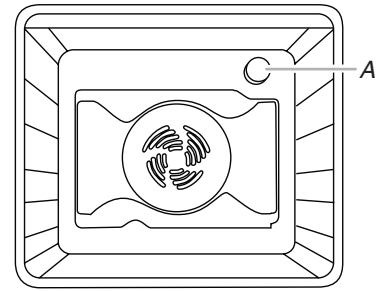
Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité de la porte.

Méthode de nettoyage :

- Voir la section "Programme d'autonettoyage".

Lampe du four

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



A. Lampe du four

Pour remplacer :

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

DÉPANNAGE

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

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Problème	Causes possibles	Solutions
Rien ne fonctionne	Le cordon d'alimentation électrique est débranché	Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
	Un fusible domestique est grillé ou le disjoncteur est ouvert	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
	Le robinet principal d'arrêt ou de réglage du gaz est à la position fermée	Voir les instructions d'installation.
	La cuisinière est mal raccordée à la canalisation de gaz	Contacteur un technicien de réparation qualifié ou voir les Instructions d'installation.
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas	Le four est en autonettoyage	Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas pendant le programme d'autonettoyage.
	Le bouton de commande n'est pas réglé correctement	Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
	Présence d'air dans les conduites de gaz	Si c'est la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés, allumer n'importe quel bouton de brûleur de surface afin de libérer l'air présent dans les canalisations.
Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune foncée ou sont bruyantes	Orifices de brûleur obstrués	Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
	Les chapeaux des brûleurs sont mal positionnés	Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
	Conversion inappropriée de la cuisinière	Si du gaz propane est utilisé, communiquer avec un technicien. Voir la couverture arrière pour plus de renseignements.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	Le brûleur et la flamme ne couvrent pas la même surface	Les ustensiles de cuisson doivent être centrés au-dessus du brûleur tout en étant posés à l'horizontale au fond sur la grille. La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne s'étende pas sur les côtés du plat.
La cuisson ne produit pas les résultats escomptés	Ustensiles de cuisson inappropriés	Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.
	Le bouton de commande est réglé sur un niveau de chaleur incorrect	Voir la section "Utilisation de la table de cuisson".
	La cuisinière n'est pas d'aplomb	Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.

Problème	Causes possibles	Solutions
Le four ne fonctionne pas	Présence d'air dans les conduites de gaz	Si c'est la première fois que le four est utilisé, allumer n'importe quel bouton de brûleur de surface afin de libérer l'air présent dans les canalisations.
	Le verrouillage de la commande du four est en fonction	Appuyer pendant 3 secondes sur la touche Hold 3 sec (maintenir pendant 3 secondes) pour déverrouiller.
	La commande est en mode Démo.	Le mode démonstration désactivera tous les éléments du four. Voir "Mode de démonstration" dans la section "Commandes électroniques du four".
	La commande électronique du four est mal réglée.	Voir la section "Commandes électroniques du four".
Les flammes du brûleur du four sont jaunes ou bruyantes	Conversion inappropriée de la cuisinière	Si du gaz propane est utilisé, communiquer avec un technicien. Voir la couverture arrière pour plus de renseignements.
La température du four est trop élevée ou trop basse	Il faut ajuster la température du four	Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
Des messages s'affichent	Panne de courant (l'afficheur indique une heure clignotante)	Effacer l'affichage. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la fonction de la touche "Clock" (horloge) à la section "Guide des caractéristiques".
	Code d'erreur (l'afficheur indique une lettre suivie d'un numéro)	En fonction du modèle, appuyer sur STOP (arrêt) pour effacer l'affichage. Voir "Affichage des commandes" dans la section "Commandes électroniques du four". S'il réapparaît, appeler le service de dépannage. Voir la couverture arrière pour plus de renseignements.
	La cuisinière est en mode Sabbath ("SAb" affiché)	Appuyer sur STOP (arrêt) pour quitter le mode Sabbath.
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas	La porte du four est ouverte	Fermer la porte du four complètement.
	La fonction n'a pas été entrée	Voir la section "Programme d'autonettoyage".
	On a exécuté un programme d'autonettoyage au cours des 12 dernières heures	Si un programme d'autonettoyage a fonctionné ou été annulé une fois que le four a atteint la température, vous devez attendre 12 heures avant de le remettre en marche.
La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus	La cuisinière n'est pas d'aplomb	Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.
	Le réglage de température était incorrect	Vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
	La température du four est mal calibrée	Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
	Le four n'a pas été préchauffé	Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
	Les grilles ont été positionnées de façon inappropriée	Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
	La circulation d'air est insuffisante autour des ustensiles de cuisson au four	Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
	La pâte est distribuée de façon inégale dans le plat	Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
	Brunissage plus foncé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson au four plus ternes ou plus foncés	Diminuer la température du four de 25 °F (15 °C) ou déplacer la grille plus haut dans le four.
	Brunissage moins prononcé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson au four brillants ou plus clairs	Déplacer la grille à une position moins élevée dans le four.
	Une durée de cuisson incorrecte a été utilisée	Ajuster la durée de cuisson.
La porte du four n'a pas été fermée.	Vérifier que les ustensiles de cuisson au four n'empêchent pas la porte de se fermer.	

Problème	Causes possibles	Solutions
La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus (suite)	La porte du four a été ouverte durant la cuisson.	Lorsqu'on ouvre la porte pour vérifier la cuisson, de la chaleur s'échappe du four, ce qui peut retarder la cuisson.
	La grille est trop proche du brûleur de cuisson, ce qui fait que les éléments cuits au four sont trop bruns à la base	Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
	Les croûtes de tarte brunissent trop tôt	Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte ou réduire la température de cuisson du four.

Bruits

Problème	Causes possibles	Solutions
Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement	Le brûleur est mouillé	Le laisser sécher.
Bruits émis par la cuisinière à gaz lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril Voici quelques bruits normaux avec des explications.	Ces bruits sont des bruits de fonctionnement normaux qui peuvent survenir chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument au cours du programme.	
Éclatement	Le robinet de gaz s'ouvre ou se met en marche; un seul bruit d'éclatement retentira lorsqu'il se libère du solénoïde. Le bruit est similaire au bruit de succion qu'émettrait une ventouse que l'on retire d'une surface de verre.	Ceci est normal.
Déclic	Les allumeurs émettent plusieurs déclics jusqu'à ce que la flamme soit détectée. Il s'agit de bruits de claquements courts, similaires au bruit d'un ongle tapotant sur une surface de verre.	Ceci est normal.
	Le relais du ventilateur de convection fonctionne par intermittence (sur certains modèles).	Ceci est normal.
Crissement ou pouf	Le brûleur de cuisson au four ou au gril est en train de s'allumer.	Ceci est normal.
Les flammes du brûleur du four sont jaunes ou bruyantes	Conversion inappropriée de la cuisinière.	Si du gaz propane est utilisé, communiquer avec un technicien. Voir la couverture arrière pour plus de renseignements.

Kenmore®

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

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

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

1-844-553-6667

www.kenmore.com

In Canada 1-800-469-4663

www.sears.ca

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

1-800-488-1222 (U.S.A.)

1-800-469-4663 (Canada)

To purchase a protection agreement on a serviceable product:

1-800-827-6655 (U.S.A.)

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.kenmore.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

