

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

Model/Modelo/Modèle: 664.9522\*

# Kenmore Elite<sup>®</sup>

## Electric Range

### Estufa eléctrica

### Cuisinière électrique

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

P/N W11024180A

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

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



# TABLE OF CONTENTS

<b>PROTECTION AGREEMENTS</b> .....	<b>2</b>	Positioning Racks and Bakeware.....	17
<b>WARRANTY</b> .....	<b>3</b>	Roll-Out Rack.....	18
<b>RANGE SAFETY</b> .....	<b>4</b>	Oven Vent.....	19
The Anti-Tip Bracket .....	4	Baking and Roasting.....	19
<b>KEY USAGE TIPS</b> .....	<b>6</b>	Broiling.....	20
Surface Temperatures.....	6	Convection Cooking.....	20
Preheating .....	6	Cook Time .....	20
Ceramic Glass Cooktop Cleaning.....	6	Meat Probe .....	21
<b>FEATURE GUIDE</b> .....	<b>7</b>	Warming Drawer .....	21
<b>COOKTOP USE</b> .....	<b>10</b>	Slow Cook .....	21
Cookware .....	12	<b>RANGE CARE</b> .....	<b>22</b>
Home Canning.....	13	Clean Cycle.....	22
<b>OVEN USE</b> .....	<b>14</b>	General Cleaning.....	23
Electronic Oven Controls .....	14	Oven Light.....	24
Sabbath Mode .....	16	Remove/Replace Drawer.....	24
Keep Warm .....	16	<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>25</b>
Aluminum Foil.....	17	<b>SERVICE NUMBERS</b> .....	<b>BACK COVER</b>

## PROTECTION AGREEMENTS

### Master Protection Agreements

*Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore Elite® 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 call 1-800-827- 6655.**

### Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, call **1-844- 553-6667**.

# KENMORE MAJOR APPLIANCE WARRANTY

## KENMORE ELITE LIMITED WARRANTY

WITH PROOF OF SALE, the following warranty coverage applies when this appliance is correctly installed, operated and maintained according to all supplied instructions.

FOR ONE YEAR from the date of sale this appliance is warranted against defects in material or workmanship. A defective appliance will receive free repair or replacement at option of seller.

FOR TWO YEARS from the date of sale, a free replacement part will be supplied for a ceramic cooktop that fails due to thermal shock or for a ceramic cooktop heating element that is defective. If the failure or defect is within the first year, a new part will be installed at no charge. If the failure or defect is after the first year, a new part will be supplied but not installed at no charge. You are responsible for the labor cost of part installation after the first year from the date of sale.

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

All warranty coverage applies for only 90 DAYS from the sale date 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 on the appliance and two years on a ceramic cooktop and heating elements, 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.

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

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

# RANGE SAFETY

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

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



This is the safety alert symbol.

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

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

These words mean:

**⚠ DANGER**

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

**⚠ WARNING**

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

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

## The Anti-Tip Bracket

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



**⚠ WARNING**

### Tip Over Hazard

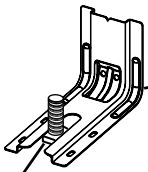
A child or adult can tip the range and be killed.

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

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

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

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



Anti-Tip Bracket

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.

State of California Proposition 65 Warnings:

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

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

## For self-cleaning ranges –

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

## For units with ventilating hood –

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# KEY USAGE TIPS

## Surface Temperatures

When the range is in use, all range surfaces may become hot, such as the knobs and oven door.

## Warming Drawer

When the oven is in use, the drawer may become hot. Do not store plastics, cloth, or other items that could melt or burn in the drawer.

## Oven Vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven and should not be blocked or covered. Do not set plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent.

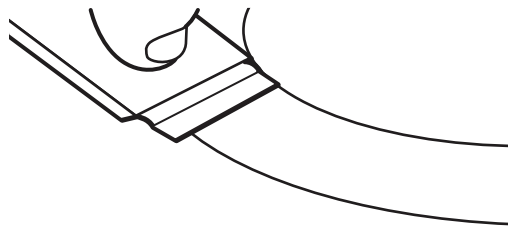
## Preheating

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

## Ceramic Glass Cooktop Cleaning

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

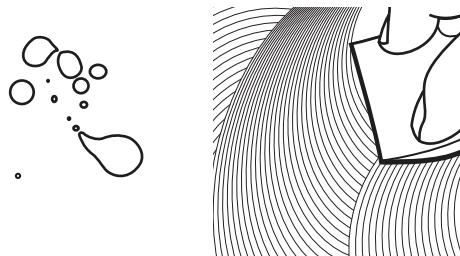
1. Remove food/residue with a cooktop scraper.



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

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

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



- Rub the cooktop cleaner onto the cooktop surface with a cooktop cleaning pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
  - Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.
3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.



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

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

- Cooktop scraper
- Cooktop cleaner
- Blue cooktop cleaning pads

# FEATURE GUIDE

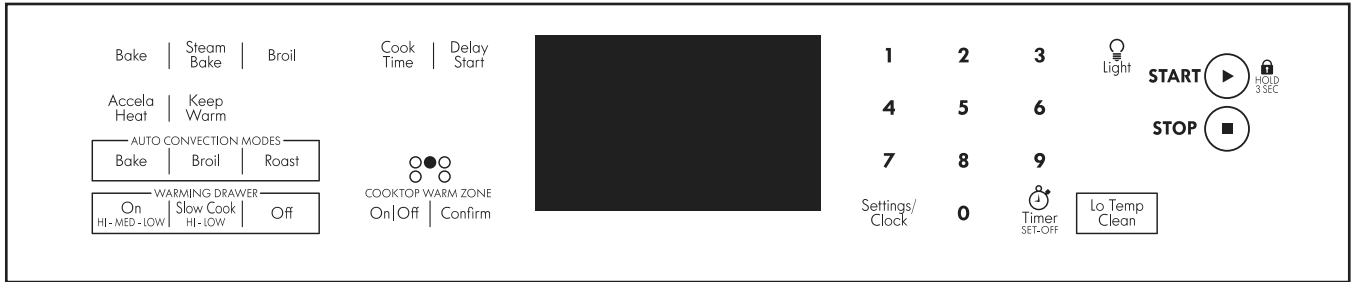
This Use and Care Guide covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this Use and Care Guide for more detailed instructions. You can find your model number and serial number on the label, located on the oven frame behind the top side of the oven door.

## ⚠ 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
SETTINGS/CLOCK	Clock	The Clock can use a 12- or 24-hour cycle. See the “Electronic Oven Controls” section. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press SETTINGS/CLOCK until “CLOCK” is displayed.</li> <li>2. Use the number keypad to set the time of day.</li> <li>3. Press START to change the time.</li> <li>4. Press 3 for AM or 6 for PM.</li> </ol>
SETTINGS/CLOCK	Settings	Settings enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Electronic Oven Controls” section.
LIGHT	Oven cavity light	While the oven door is closed, press LIGHT to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened.
TIMER SET-OFF	Oven timer	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press TIMER SET-OFF.</li> <li>2. Press the number keypads to set the length of time in hr-min-min. For example, for 2 hours and 45 minutes, enter 2-4-5. Leading zeros do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter 2.</li> <li>3. Press TIMER SET-OFF to begin the countdown. If enabled, one tone will sound at end of countdown.</li> <li>4. Press TIMER SET-OFF again to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the Stop keypad because the oven will turn off.</li> <li>5. If the Timer is running, but not in the display, press TIMER SET-OFF to display the countdown for 5 seconds.</li> </ol>
START	Cooking start	Start begins any oven function. If Start is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
STOP	Range function	Stop stops any function except the Clock and Timer.

Keypad	Feature	Instructions
<b>BAKE</b>	<b>Baking and roasting</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press BAKE.</li> <li>2. Press the number keypads to set the desired temperature.</li> <li>3. Press START.</li> <li>4. To change the temperature, repeat Step 2. Press START.</li> <li>5. Press STOP when finished.</li> </ol> <p><b>NOTE:</b> 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.</p>
<b>STEAM BAKE</b>	<b>Steam bake</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Insert the steam rack with water reservoir in the oven.</li> <li>2. Pour 1½ cups (350 mL) of warm distilled water into the water reservoir. <b>NOTE:</b> Do not fill past the Max mark.</li> <li>3. Press STEAM BAKE.</li> <li>4. Press the number keypad to select the desired food option.</li> <li>5. Press the number keypads to set the temperature.</li> <li>6. Press START.</li> <li>7. Insert food when preheating finishes.</li> <li>8. (Optional) Press COOK TIME. Press the number keypads to set the cook time.</li> <li>9. Press START.</li> <li>10. Press STOP when finished.</li> </ol> <p><b>NOTE:</b> Let oven cool before removing and emptying water reservoir.</p> <p><b>NOTE:</b> 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.</p>
<b>BROIL</b>	<b>Broiling</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press BROIL.</li> <li>2. Select the broiling temperature by pressing 1 - High or 2 - Low.</li> <li>3. Press START and allow the oven to preheat for 2 minutes.</li> <li>4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3.</li> <li>5. Position the cookware in the oven, and then close the door.</li> <li>6. Press STOP when finished.</li> </ol> <p><b>NOTE:</b> 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.</p>
<b>AUTO CONVECTION BAKE</b>	<b>Convection cooking</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press BAKE in AUTO CONVECTION MODES.</li> <li>2. Press 1 to have the oven automatically convert the temperature and time for convection baking. Press 2 to manually convert the temperature and time.</li> <li>3. Press the number keypads to set the desired temperature.</li> <li>4. Press START.</li> <li>5. To change the temperature, repeat steps 3 and 4.</li> <li>6. Press STOP when finished.</li> </ol> <p><b>NOTE:</b> 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.</p>



Keypad	Feature	Instructions
<b>AUTO CONVECTION BROIL</b>	<b>Convection cooking</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press BROIL in AUTO CONVECTION MODES.</li> <li>2. Press 1 to have the oven automatically convert the temperature and time for convection baking. Press 2 to manually convert the temperature and time.</li> <li>3. Press the number keypads to set the desired temperature.</li> <li>4. Press START.</li> <li>5. To change the temperature, repeat steps 3 and 4.</li> <li>6. Press STOP when finished.</li> </ol> <p><b>NOTE:</b> 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.</p>
<b>AUTO CONVECTION ROAST</b>	<b>Convection cooking</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press ROAST in AUTO CONVECTION MODES.</li> <li>2. Press 1 to have the oven automatically convert the temperature and time for convection baking. Press 2 to manually convert the temperature and time.</li> <li>3. Press the number keypads to set the desired temperature.</li> <li>4. Press START.</li> <li>5. To change the temperature, repeat steps 3 and 4.</li> <li>6. Press STOP when finished.</li> </ol> <p><b>NOTE:</b> 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.</p>
<b>KEEP WARM</b>	<b>Hold warm</b>	<p>Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press KEEP WARM.</li> <li>2. Press the number keypads to set the desired temperature.</li> <li>3. Press START.</li> <li>4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3.</li> <li>5. Press STOP when finished.</li> </ol> <p><b>NOTE:</b> 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.</p>
<b>ACCELA HEAT</b>	<b>No-preheat baking</b>	<p><b>To bake without preheating:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press ACCELA HEAT.</li> <li>2. Press the number keypads to set the desired temperature.</li> <li>3. Press START.</li> <li>4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3.</li> <li>5. Press STOP when finished.</li> </ol>
<b>WARMING DRAWER ON/OFF</b>	<b>Warming drawer</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press WARMING DRAWER ON to select the Warming Drawer function at the Low setting.</li> <li>2. To select a higher temperature setting, press WARMING DRAWER ON a second time for the Medium setting and a third time for the High setting.</li> <li>3. Press START to begin preheating the warming drawer.</li> <li>4. Allow the warming drawer to preheat for 15 minutes.</li> <li>5. Place the cooked food(s) in the warming drawer.</li> <li>6. Press WARMING DRAWER OFF to turn off the heating element.</li> </ol> <p>Refer to the “Warming Drawer” section for more information.</p>

Keypad	Feature	Instructions
<b>WARMING DRAWER SLOW COOK/OFF</b>	<b>Slow cook drawer</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press WARMING DRAWER SLOW COOK to select the Slow Cook function at the Low setting.</li> <li>2. To select a higher temperature setting, press WARMING DRAWER SLOW COOK a second time for the High setting.</li> <li>3. Place the food(s) in the warming drawer.</li> <li>4. Press START to begin heating the warming drawer.</li> <li>5. Press WARMING DRAWER OFF to turn off the heating element.</li> </ol> <p>Refer to the “Warming Drawer” section for more information.</p>
<b>COOKTOP WARM ZONE ON/OFF/ CONFIRM</b>	<b>Warming zone</b>	<p>Press COOKTOP WARM ZONE ON/OFF to select the warming element on the cooktop, and then press COOKTOP WARM ZONE CONFIRM.</p> <p>Press COOKTOP WARM ZONE ON/OFF again to turn off the warming element.</p>
<b>DELAY START</b>	<b>Delayed start</b>	<p>The Delay Start keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay Start 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>
<b>COOK TIME</b>	<b>Timed cooking</b>	<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>
<b>LO TEMP CLEAN</b>	<b>Clean cycle</b>	See the “Clean Cycle” section.
<b>START (hold 3 sec)</b>	<b>Oven control lockout</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check that the oven is off.</li> <li>2. Press and hold START (hold 3 sec) for 3 seconds.</li> <li>3. A tone will sound and “Control Locked” will scroll, and then “Locked” will be displayed.</li> <li>4. Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked. The cooktop functions are not affected by the oven control lockout.</li> </ol>

## COOKTOP USE

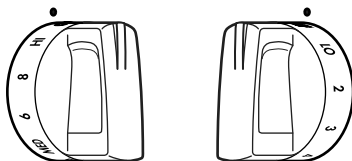
**⚠ WARNING**



**Fire Hazard**

**Turn off all controls when done cooking.**

**Failure to do so can result in death or fire.**



The control knobs can be set to anywhere between Hi and Lo. Push in and turn to setting.

**REMEMBER:** When range is in use, the entire cooktop area may become hot.

### Ceramic Glass

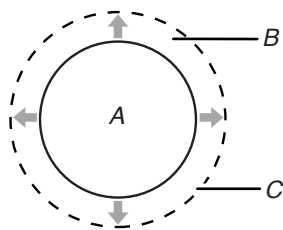
The surface cooking area will glow red when an element is on. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. This is normal operation. The element will also randomly cycle off and back on again, even while on Hi, to keep the cooktop from extreme temperatures.

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

Clean the cooktop after each use to help avoid scratches, pitting, abrasions and to condition the glass surface. Ceramic glass cooktop cleaner and a cooktop scraper are also recommended for stubborn soils. Do not use abrasive cleaners, cleaning pads, or harsh chemicals for cleaning. The Cooktop Care Kit Part Number 31605 contains all of the items needed to clean and condition your ceramic glass cooktop. Refer to the “Range Care” section for additional information.

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

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the area.



A. Surface cooking area  
 B. Cookware/canner  
 C. 1/2" (1.3 cm) maximum overhang

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed, or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

### Cooktop On Indicator Light

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

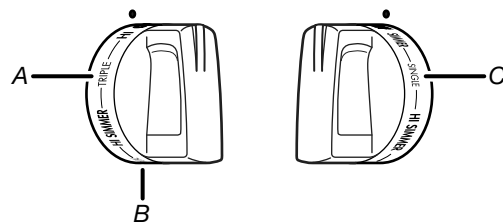
### Hot Surface Indicator Light

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

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

### Triple Zone Cooking Element

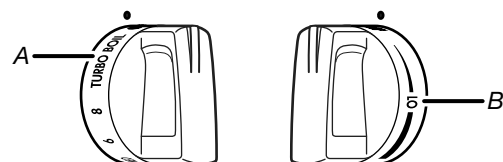
The Triple Zone cooking element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual and triple sizes combine the single, dual, and outer elements and are recommended for larger cookware, larger quantities of food, and home canning.



A. Triple  
 B. Dual  
 C. Single

### Turbo Boil Element (right front element)

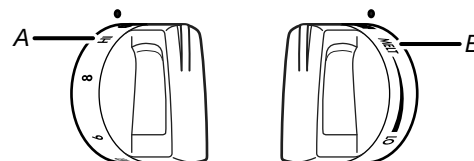
The Turbo Boil cooking element offers additional cooking flexibility. The Turbo Boil cooking element can be used to boil liquids faster. The lowest heat setting can be used to prepare sauces, to brown or sauté foods, and to keep foods at a low temperature. Use cookware appropriate in size for the Turbo Boil cooking element.



A. Turbo boil option  
 B. Lower heat option

### Melt Element

The Melt cooking element offers flexibility due to a wide range of settings between Hi and Melt. The Hi heat option can be used to boil small amounts of liquid quickly. To reduce the power setting, turn the knob clockwise. The Melt setting is designed for delicate foods that require low heat, such as when melting chocolate or holding sauces. Use cookware appropriate in size for the Melt cooking element.



A. Hi heat option  
 B. Melt option

## Warm Zone Element

### **⚠ WARNING**

#### **Food Poisoning Hazard**

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

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

Use the Cooktop Warm Zone element to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

Do not use it to heat cold foods.

The Warm Zone element can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used.

The Warm Zone element area will not glow red when cycling on. However, the Cooktop On indicator light will be displayed when the Warm Zone is in use.

- Use only cookware recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- To avoid damage to the cooktop, do not use plastic wrap to cover food because the plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.



#### **To Use:**

1. To turn on, press COOKTOP WARM ZONE ON/OFF and then COOKTOP WARM ZONE CONFIRM.
2. To turn off, press COOKTOP WARM ZONE ON/OFF.

## Cookware

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

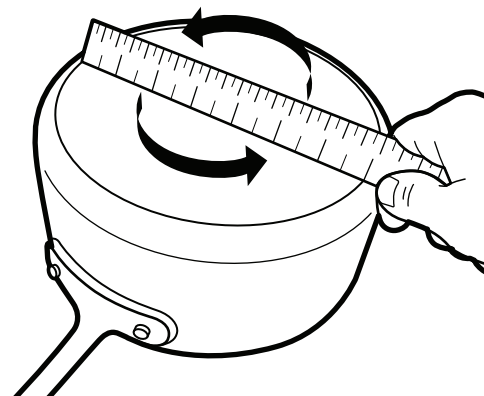
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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

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

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

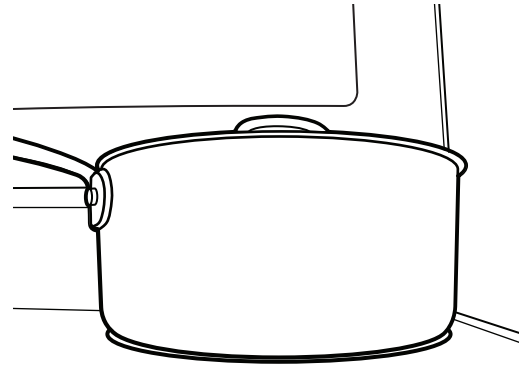
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



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

Cookware	Characteristics
<b>Aluminum</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heats quickly and evenly.</li> <li>■ Suitable for all types of cooking</li> <li>■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.</li> <li>■ May leave aluminum residues which may be diminished if cleaned immediately after cooking.</li> </ul>
<b>Cast iron</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heats slowly and evenly.</li> <li>■ Good for browning and frying</li> <li>■ Maintains heat for slow cooking.</li> <li>■ Rough edges or burrs may scratch the cooktop.</li> </ul>
<b>Ceramic or ceramic glass</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Follow manufacturer's instructions.</li> <li>■ Heats slowly but unevenly.</li> <li>■ Ideal results on low-to-medium heat settings</li> <li>■ May scratch the cooktop.</li> </ul>
<b>Copper</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heats very quickly and evenly.</li> <li>■ May leave copper residues which may be diminished if cleaned immediately after cooking.</li> <li>■ Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.</li> </ul>
<b>Earthenware</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Follow manufacturer's instructions.</li> <li>■ Use on low heat settings.</li> <li>■ May scratch the cooktop.</li> </ul>
<b>Porcelain enamel on steel or cast iron</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ See stainless steel or cast iron.</li> <li>■ Porcelain enamel bakeware without a metal base may bond to the cooktop if overheated.</li> </ul>
<b>Stainless steel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heats quickly but unevenly.</li> <li>■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.</li> </ul>

Use flat-bottomed cookware for best cooking results and energy efficiency. The cookware should be about the same size as the cooking area outlined on the cooktop. Cookware should not extend more than 1/2" (13 mm) outside the area.



## Home Canning

Canning can be performed on a glass smooth-top cooking surface or traditional coil element cooktop. When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas or elements between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than 1/2" (13 mm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas or elements at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners to avoid damage to the cooktop and elements.
- For more information, contact your local agricultural extension office or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

# OVEN USE

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

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

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

## Electronic Oven Controls

---

### Control Display

---

The display will flash when powered up or after a power loss. Press STOP to clear. When the oven is not in use, the time of day is displayed. If the range is in Energy Save mode, the display will be blank when not in use.

---

### Tones

---

Tones are audible signals, indicating the following:

#### One Tone

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

#### Three Tones

- Invalid keypad press

#### Four Tones

- End of cycle

Use Settings/Clock to change the tone settings.

---

### Energy Save

---

The Energy Save mode puts the range into sleep mode and reduces energy consumption.

1. Press SETTINGS/CLOCK until "ENERGY SAVE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 to adjust the setting.
4. Press START or STOP to exit and display the time of day.

---

### Settings

---

Many features of the oven control can be adjusted to meet your personal needs. These changes are made using Settings/Clock.

Use Settings/Clock to scroll through the features that can be changed. Each press of Settings/Clock will advance the display to the next setting. After selecting the feature to be changed, the control will prompt you for the required input. Then press START or STOP to exit and display the time of day. Details of all of the feature changes are explained in the following sections.

Press STOP to exit Settings.

---

### Clock

---

The Clock can use a 12- or 24-hour cycle.

1. Press SETTINGS/CLOCK until "CLOCK" is displayed.
2. Use the number keypads to set the time of day.
3. Press START to change the time.
4. Press 3 for AM or 6 for PM.

---

### Fahrenheit and Celsius

---

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

1. Press SETTINGS/CLOCK until "TEMP UNIT" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 to adjust the setting.
4. Press START or STOP to exit and display the time of day.

---

### Audible Tones Disable

---

Turns off all tones, including the end-of-cycle tone and keypress tones. Reminder tones are still active when all tones are disabled.

1. Press SETTINGS/CLOCK until "SOUND" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 to adjust the setting.
4. Press START or STOP to exit and display the time of day.

---

## Sound Volume

---

Sets the volume of the tone to either high or low.

1. Press SETTINGS/CLOCK until "SOUND VOLUME" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press  $\uparrow$  to adjust the setting.
4. Press START or STOP to exit and display the time of day.

---

## End-of-Cycle Tone

---

Activates or turns off the tones that sound at the end of a cycle.

1. Press SETTINGS/CLOCK until "END TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press  $\uparrow$  to adjust the setting.
4. Press START or STOP to exit and display the time of day.

---

## Keypress Tones

---

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

1. Press SETTINGS/CLOCK until "KEYPRESS TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press  $\uparrow$  to adjust the setting.
4. Press START or STOP to exit and display the time of day.

---

## Reminder Tones Disable

---

Turns off the short repeating tone that sounds every 1 minute after the end-of-cycle tones.

1. Press SETTINGS/CLOCK until "REMINDER TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press  $\uparrow$  to adjust the setting.
4. Press START or STOP to exit and display the time of day.

---

## 12/24 Hour Clock

---

1. Press SETTINGS/CLOCK until "12/24 HOUR" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press  $\uparrow$  to adjust the setting.
4. Press START or STOP to exit and display the time of day.

---

## 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 the oven turning on. If this feature is activated, the oven will not work.

1. Press SETTINGS/CLOCK until "DEMO MODE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press  $\uparrow$  to adjust the setting.
4. Press START or STOP to exit and display the time of day.

---

## Sabbath Mode

---

The Sabbath mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off.

When the Sabbath mode is set, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound and the displays will not indicate temperature changes.

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.

**To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):**

1. Press SETTINGS/CLOCK until "SABBATH" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press  $\uparrow$  to adjust the setting.
4. Press START or STOP to exit and display the time of day.

---

## 12-Hour Shutoff

---

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven initiates a cook or clean function. This will not interfere with any Timed or Delay Cook functions.

1. Press SETTINGS/CLOCK until "12Hr AUTO\_OFF" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press  $\uparrow$  to adjust the setting.
4. Press START or STOP to exit and display the time of day.

---

## Languages — Scrolling Display Text

---

Language options are English, Spanish, and French.

1. Press SETTINGS/CLOCK until "LANGUAGE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press  $\uparrow$  or  $\downarrow$  to select the desired language.
4. Press START or STOP to exit and display the time of day.

---

## Oven Temperature Offset 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 to Fahrenheit or Celsius.

**To Adjust Oven Temperature:**

1. Press SETTINGS/CLOCK until "TEMP CALIB" is displayed.
2. On some models, press  $\uparrow$  to adjust the drawer temperature calibration. Press START, wait 10 seconds for the display to change, and then continue with Step 3.

**OR**

Press START to adjust the oven temperature calibration. Wait 10 seconds for the display to change, and then continue with Step 3.

3. Press **3** to increase the temperature in 5°F (3°C) increments, or press **6** to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The offset range is from -30°F to +30°F (-18°C to +18°C).

4. Press START or STOP to exit and display the time of day.

**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

Sabbath mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off.

When Sabbath mode is set, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound and the displays will not indicate temperature changes.

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.

### To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press SETTINGS/CLOCK until "SABBATH" is displayed. "OFF. Press (1) for On" will scroll in the display.
2. Press **1**. "ON. Press (1) for Off" will scroll in the display. Sabbath mode can be activated for baking.
3. Press START or STOP to exit and display the time of day.  
**NOTE:** To disable Sabbath mode, repeat steps 1 through 3 to change the status from "SABBATH ON" to "SABBATH OFF."

### To Activate Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press START.  
For timed cooking in Sabbath mode, press COOK TIME and then the number keypads to set the desired cook time. Press START.
4. Press SETTINGS/CLOCK. Then press **7**. "SAb" will appear in the display.

### To Adjust Temperature (When Sabbath Mode Is Running):

1. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.  
**NOTE:** The temperature adjustment will not appear on the display and no tones will sound. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.
2. Press START.

### To Activate a Delayed Timed Sabbath Mode:

## ⚠ WARNING

### Food Poisoning Hazard

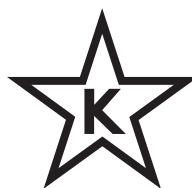
**Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

1. Press BAKE.
2. Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME.
4. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press DELAY START.
6. Press the number keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
7. Press START.
8. Press SETTINGS/CLOCK. Then press **7**. "Sab" will appear in the display.  
When the start time is reached, the oven will automatically turn on.

### To Deactivate Sabbath Mode:

Press SETTINGS/CLOCK, and then press **7** to return to regular baking, or press STOP to turn off the range.



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](http://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 number keypads to set the desired temperature.  
A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached.
3. Press START.
4. Place food in the oven.
5. Press STOP when finished.

**NOTE:** The temperature may be changed at any time by repeating steps 2 and 3.

## 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.

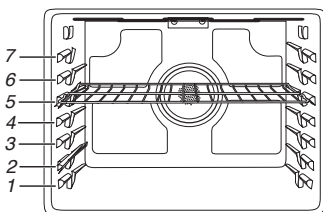
### Bakeware

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

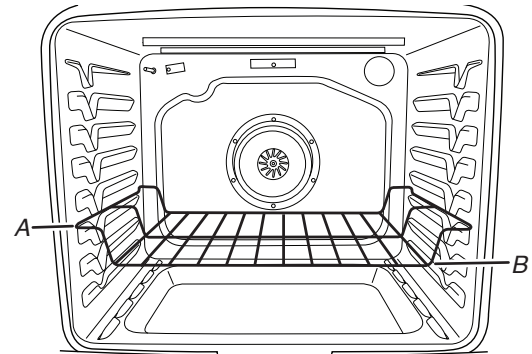


The oven has 7 positions for a flat rack, as shown in the previous illustration and the following table.

Flat Rack Position*	Type of Food
7	Broiling/searing meats, hamburgers, steaks
6	Broiled meats, poultry, fish
3 or 4	Most baked goods, casseroles, frozen foods
2	Roasted meats
1	Large roasts or poultry

For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior, use a flat rack in rack position 7. Side 1 should cook for approximately 2½ to 3½ minutes. Side 2 should cook for approximately 4 to 5 minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

\*If your model has a Max Capacity Oven Rack, the recessed ends must be placed in the rack position above the desired position of the food. See the following illustration.



- A. Ends of rack in position 3
- B. Food in position 2

**IMPORTANT:** These rack positions are for flat racks. If a Max Capacity Oven Rack is used, the rack position must be adjusted as shown in the previous figure.

## Multiple Rack Cooking

Two-rack (non-convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

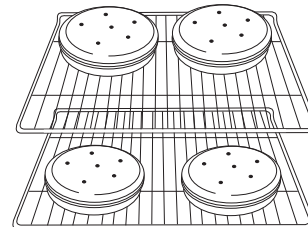
Two-rack (convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

Three-rack (convection): Use rack positions 2 and 7 and a Max Capacity Oven Rack in rack position 5.

## Baking Cookies and Layer Cakes on Two Racks

### Baking Layer Cakes

For best results when baking cakes on two racks, use the Bake function, a flat rack in rack position 5, and a flat rack in rack position 2. If you do not have two flat racks, use a Max Capacity Oven Rack in rack position 6. Place the cakes on the racks as shown. Keep at least 3" (7.6 cm) of space between the front of the racks and the front cakes.



### Baking Cookies

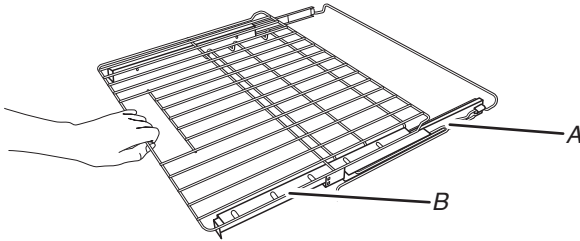
For best results when baking cookies on two racks, use the Convection Bake function, a flat rack in rack position 6, and a flat rack in rack position 3.

If you do not have two flat racks, use a flat rack in rack position 2 and a Max Capacity Oven Rack in rack position 6. If you do not have Convection Bake, use the standard Bake function.

## Roll-Out Rack

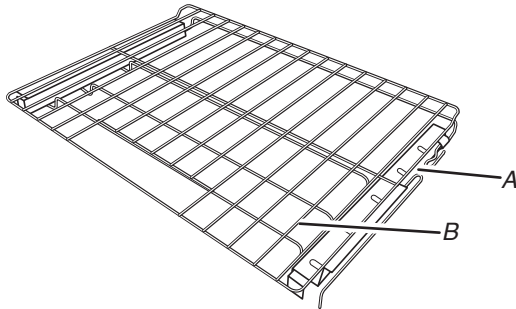
The roll-out rack allows easy access to position and remove food in the oven. It is not recommended to use the roll-out rack in the top rack, position 7, or the bottom rack, position 1.

### Open Position



A. Rack frame  
B. Sliding rack

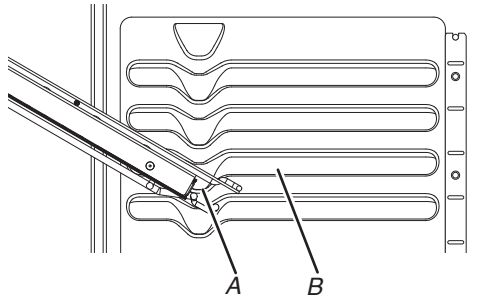
### Closed and Engaged Position



A. Rack frame  
B. Sliding rack

### To Insert Roll-Out Rack:

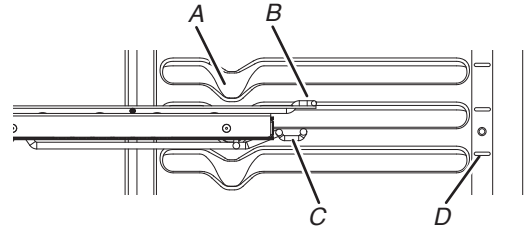
1. Angle the front of the rack assembly up, and then insert the rack frame into the "V" cutout in the rack guides of the oven cavity.



A. "V" cutout  
B. Rack guides

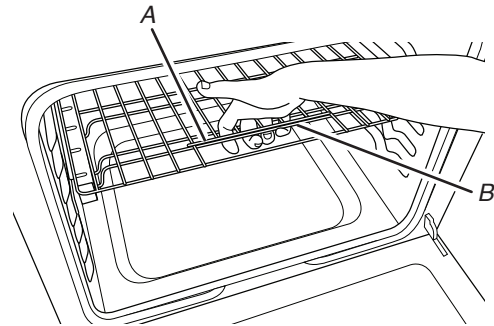
2. Keep rack assembly lifted up at an angle, and then push in to bypass the lower "V" cutout.

3. Lower the front of the rack assembly, and then gently slide rack assembly into oven, bypassing the "V" cutouts. Push the rack assembly into the oven until it stops at the ladder in the back of the oven.



A. "V" cutout  
B. Rack guides  
C. Ladder hook  
D. Ladder

4. Reach through the rack to hold the sliding rack and the front crossbar. Lift the front of the rack assembly, and then push the rack assembly to the back of the oven. Lower the front of the rack assembly so the ladder hook engages with the ladder on both sides of the oven.



A. Sliding rack  
B. Front crossbar

### To Remove Roll-Out Rack:

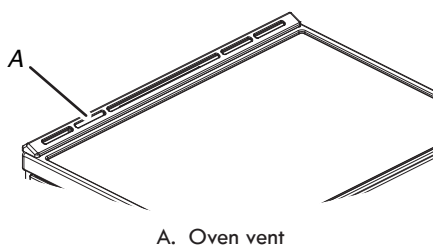
1. Push the sliding rack in completely so that it is in the closed and engaged position.
2. Reach through the rack to hold the sliding rack and the front crossbar. Lift the front of the rack assembly to disengage the ladder hook from the ladders at the rear of the oven, and then pull the rack assembly forward.
3. Using 2 hands, gently pull the sliding rack and the rack frame at the same time to the "V" cutout. Angle the rack so that the front is higher than the back, and then gently pull rack past "V" cutout and then out of the oven.

To avoid damage to the sliding rack, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.

Do not clean the roll-out rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide.

See the "General Cleaning" section for more information.

## Oven Vent



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

## Baking and Roasting

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

### Preheating

When beginning a Bake, Convect Bake, or Convect Roast cycle, the oven will begin preheating after Start is pressed. The oven will take approximately 12 to 15 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when your oven door is opened to insert food. This ensures that when you place your food in the oven, the oven will begin at the proper temperature. Insert your food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat before the tone sounds.

### Accela Heat

Use the Accela Heat feature whenever you wish to start baking immediately, without the need for preheating. This feature provides good results when preparing convenience foods such as cinnamon rolls, frozen pizza, bacon, french fries, and tator tots. During Accela Heat, the bake and broil elements cycle on and off while the fan circulates the hot air. Accela Heat is designed for single-rack baking. For best results, use a flat rack in position 3 and bakeware with low or no sides. This allows the air to circulate around the food evenly.

Do not open the oven door often. Opening the door will reduce the temperature in the oven and may increase bake time. Check food for doneness at the package time. Food may require a few extra minutes.

## Oven Temperature

While in use, the oven elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Opening the oven door while in use will release the hot air and cool the oven which could impact the cooking time and performance. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.

**NOTE:** On models with convection, the convection fan may run in the non-convection Bake mode to improve oven performance.

## 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.

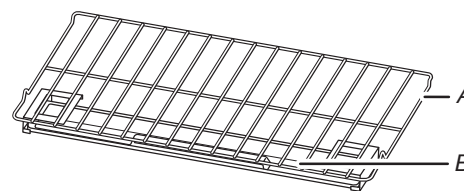
## Steam Bake

The Steam Bake function works in conjunction with the steam rack to provide additional moisture during baking. The steam rack contains a water reservoir which heats up and releases steam into the oven cavity during the Steam Bake cycle. There are 3 preprogrammed food options to choose from: Breads, Desserts, and Fish as well as a Refresh/Reheat option.

For best performance, place the steam rack in the lowest available rack position in the cavity and pour 1½ cups (350 mL) of warm distilled water into the reservoir. Do not fill past the Max level indicated on the reservoir.

**NOTE:** Using distilled water will help to prevent calcium build-up and mineral deposits.

After the Steam Bake cycle is complete, some water may remain in the reservoir. This is normal. Wait for the oven to cool and discard the water.



A. Steam rack  
B. Water reservoir

## Broiling

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

When broiling, preheat the oven for 2 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.

Lower broil temperature settings add to cooking time but allow for more precise control of 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 6 or 7 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.

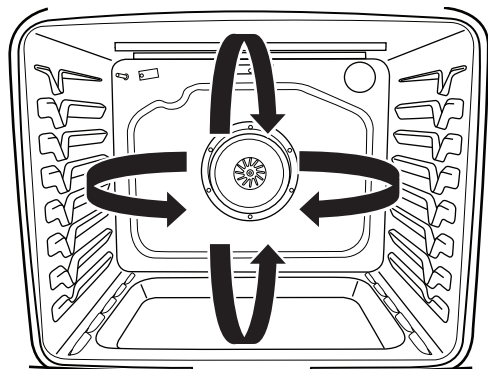
To purchase a broiler pan, Part Number 4396923 may be ordered from [sears.com](http://sears.com). See the back cover of this Use and Care Guide for additional contact information.

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

## Convection Cooking

**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.

In a convection oven, the fan-circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture, and yielding crustier breads.



During convection baking or roasting, the bake, broil, and convection elements cycle on and off in intervals while the fan circulates the hot air. During convection broiling, the broil and convection elements cycle on and off.

If the oven door is opened during convection cooking, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.

With convection cooking, most foods can be cooked at a lower temperature and/or a shorter cooking time than in a standard thermal oven. Use the following table as a guide.

Convection Mode	Time/Temp. Guidelines
Convection Bake	25°F (15°C) lower temperature, possible shortened cooking time
Convection Roast	Cooking time shortened by up to 30%
Convection Broil	Shortened cooking time

### Convect Options

Convect Bake - multiple-rack baking or cookies, biscuits, breads, casseroles, tarts, tortes, cakes

Convect Roast - whole chicken or turkey, vegetables, pork roasts, beef roasts

Convect Broil - thicker cuts or unevenly shaped pieces of meat, fish, or poultry

## 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, BROIL, AUTO CONVECTION BAKE, AUTO CONVECTION BROIL, or AUTO CONVECTION ROAST.
2. Press the number keypads 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 number keypads 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 STOP to clear the display.

### To Set a Delayed Timed Cook:

1. Press BAKE, BROIL, AUTO CONVECTION BAKE, AUTO CONVECTION BROIL, or AUTO CONVECTION ROAST.
2. Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press DELAY START.
6. Press number keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.

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 2 through 7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.

8. Press STOP to clear the display.

## Meat Probe

(on some models)

The meat probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry, and casseroles with liquid and should be used in determining the doneness of meat and poultry.

This meat probe operates as an independent device and is not plugged into the oven. Follow the meat probe directions for using the meat probe.

To avoid damage to the meat probe, do not leave the meat probe in self-cleaning ovens while the cycle is running.

## Warming Drawer

### ⚠️ 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.**

The Warming Drawer is ideal for keeping hot cooked foods at serving temperature. It may also be used for warming breads and pastries.

Different types of food may be placed in the warming drawer at the same time. For best results, do not hold foods longer than 1 hour. For smaller quantities, pizza, or heat-sensitive foods, such as eggs, do not hold longer than 30 minutes.

Food must be at serving temperature before being placed in the warming drawer. Breads, pastries, and fruit pies may be heated from room temperature.

Remove food from plastic bags and place in oven-safe container. Cover foods with a lid or aluminum foil.

Do not cover with plastic wrap.

Empty serving dishes and ovenproof dishes can be heated while the warming drawer is preheating. Check the dish manufacturer's recommendations before warming the cookware.

Before using the warming drawer, wash the bottom of the drawer with soap and water. See the "General Cleaning" section.

### To Use:

1. Press WARMING DRAWER ON to select the Warming Drawer function at the Low setting.



- To select a higher temperature setting, press WARMING DRAWER ON a second time for the Medium setting or a third time for the High setting.
- Press START to begin preheating the warming drawer.
- Allow the warming drawer to preheat for 15 minutes.
- Place the cooked food(s) in the warming drawer.
- Press WARMING DRAWER OFF to turn off the heating element.



The Warming Drawer operates at temperatures of approximately 127°F (53°C) (Low), 141°F (61°C) (Medium), and 159°F (71°C) (High).

## Slow Cook

### ⚠️ 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.**

The Slow Cook function in the warming drawer cooks food slowly at a low temperature over a long period of time, similar to a countertop slow cooker.

There are 2 settings: Hi and Lo. Guidelines for cooking times are 4 to 5 hours for Hi and 8 to 10 hours for Lo. Smaller quantities of food may require less time, while larger quantities may require more time.

When slow cooking, use oven-safe cookware. Before slow cooking, thaw frozen foods completely. Cover foods with a lid or aluminum foil to keep the food moist.

**IMPORTANT:** Brown roasts thoroughly before starting to slow cook.

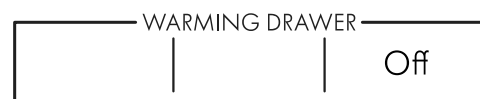
Before using the warming drawer, wash the bottom of the drawer with soap and water. See the "General Cleaning" section.

### To Use:

1. Press WARMING DRAWER SLOW COOK to select the Slow Cook function at the Low setting.



- To select a higher temperature setting, press WARMING DRAWER SLOW COOK a second time for the High setting.
- Place the food(s) in the warming drawer.
- Press START to begin heating the warming drawer.
- Press WARMING DRAWER OFF to turn off the heating element.



# RANGE CARE

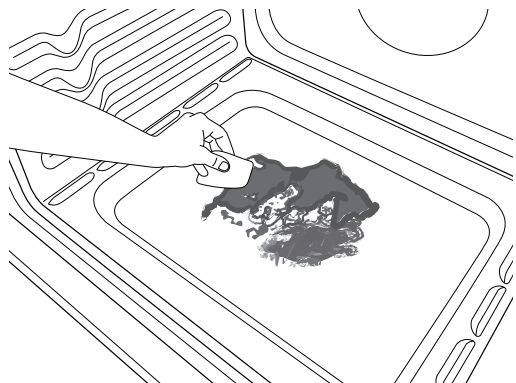
## Clean Cycle

Lo Temp Clean is an innovative cleaning solution that utilizes heat and water to release baked-on spills from the oven in less than 1 hour. This new cleaning technology is a low-heat, odor-free alternative to traditional self-cleaning options.

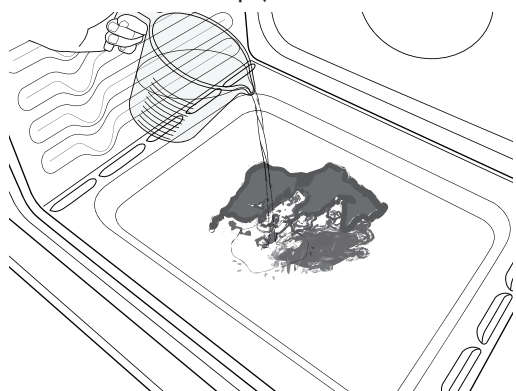
Allow the oven to cool to room temperature before using the Clean cycle. If your oven cavity is above 200°F (93°C), “Oven Cooling” will appear in the display and the Clean cycle will not be activated until the oven cavity cools down.

### To Clean:

1. Remove all racks and accessories from the oven cavity and wipe excess soil. Use a plastic scraper to remove easily removed soils.



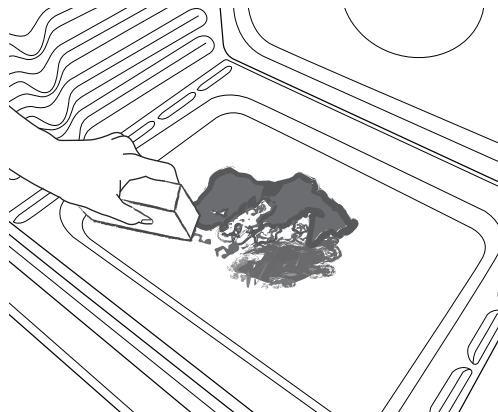
2. Pour 2 cups (16 oz [500 mL]) of distilled or filtered water onto the bottom of the empty oven and close the oven door.



**IMPORTANT:** Do not use chemicals or other additives with the water. Do not open the oven door during the Clean cycle. The water on the oven bottom is hot.

3. Press LO TEMP CLEAN and then START on the oven control panel.
4. Allow 40 minutes for cleaning and cooldown. A beep will sound when the Clean cycle is complete.
5. Press STOP at the end of the cycle. Stop may be pressed at any time to stop the Clean cycle.

6. Remove the residual water and loosened soils with a sponge or cloth immediately after the Clean cycle is complete. Much of the initial 2 cups (16 oz [500 mL]) of water will remain in the oven after the cycle is completed. If additional soils remain, leave a small amount of water in the oven bottom to assist with the cleaning.



7. If any soils remain, remove them with a non-scratch scrubbing sponge or plastic scraper. Additional Clean cycles may be run to help remove the stubborn soils.

**IMPORTANT:** Do not use oven cleaners. The use of chemicals, including commercial oven cleaners or metal scouring pads, may cause permanent damage to the porcelain surface of the oven interior.

### NOTES:

- The range should be level to ensure that the entire surface of the bottom of the oven cavity is covered by water at the beginning of the Clean cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Before removing the residual water and loosened soils at the end of the Clean cycle, insert a cloth or paper towel between the lower edge of the oven door and the front frame to keep water from spilling onto the front of the range and the floor.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the Clean cycle.
- Nonabrasive scrub sponges or eraser-style cleaning pads (without cleaners) can be effective for cleaning the oven cavity walls, oven door, and oven bottom for difficult soils. For best results, moisten the pads and sponges before use.
- Run an additional Clean cycle for stubborn soils.
- Kitchen and appliance cleaner and cooktop cleaner may be used to clean the oven bottom, walls, and door when the oven has finished the cycle and returned to room temperature. If cooktop cleaner is used, it is recommended to wipe out the cavity with distilled water as well.

## 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](http://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](http://sears.com). See the back cover of this Use and Care Guide for additional contact information.)

### METALLIC PAINT (on some models)

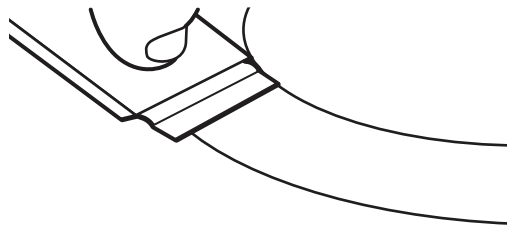
Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia, or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

### CERAMIC GLASS

#### Cleaning Method:

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

1. Remove food/residue with a cooktop scraper.

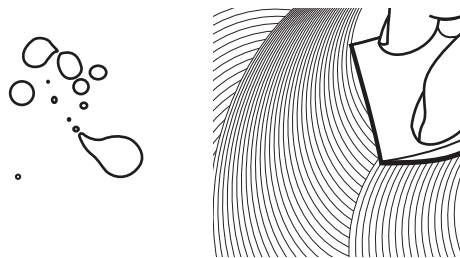


- For best results, use the cooktop scraper while the cooktop is still warm but not hot to the touch. It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.

- Hold the cooktop scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.

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

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



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

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



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

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

- Cooktop scraper
- Cooktop cleaner
- Blue cooktop cleaning pads

### COOKTOP CONTROLS

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

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

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

On some models, do not remove seals under knobs.

#### Cleaning Method:

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

## CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

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

### Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:  
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- Kitchen and appliance cleaner (Part Number W10355010 may be ordered from [sears.com](http://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.

## WARMING DRAWER

Check that warming drawer is cool and empty before cleaning.

### Cleaning Method:

- Mild detergent

## OVEN CAVITY

Use Lo Temp Clean regularly to clean oven spills.

Do not use oven cleaners.

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

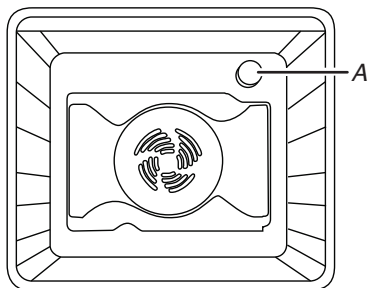
Do not clean the oven door gasket.

### Cleaning Method:

- Clean cycle:  
See the "Clean 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.

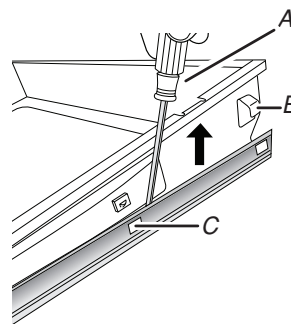
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

## Remove/Replace Drawer

Remove all items from inside the warming drawer, and then allow the range to cool completely before attempting to remove the drawer.

### To Remove:

1. Open the drawer to its fully open position.
2. Using a flat-blade screwdriver, gently loosen the drawer from the glide alignment notch, and then lift up the drawer alignment tab from the glide.

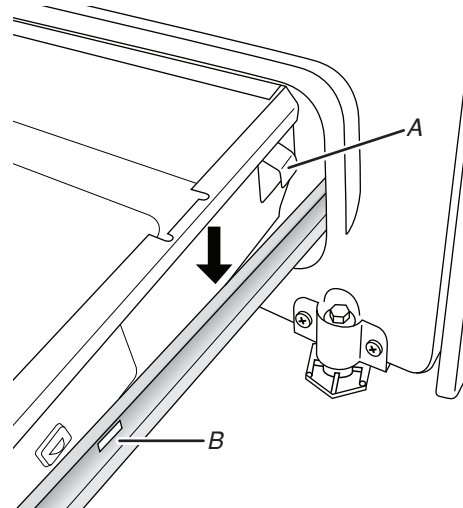


A. Flat-blade screwdriver  
B. Drawer alignment tab  
C. Drawer glide notch

3. Repeat Step 2 on the other side. The drawer is no longer attached to the drawer glides. Using both hands, pick up the drawer to complete the removal.

### To Replace:

1. Align the forward drawer notches with the notches in the drawer glides on both sides. Place the rear alignment tabs into the drawer glides on both sides.



A. Drawer alignment tab  
B. Drawer glide notch

2. Push the drawer in all the way.
3. Gently open and close the drawer to ensure it is seated properly on the glides on both sides.



# TROUBLESHOOTING

CHECK THESE POINTS TO HELP SAVE YOU TIME AND MONEY.

Problem	Possible Causes	Solutions
<b>Nothing will operate</b>	Power supply cord is unplugged	Plug into a grounded outlet.
	ENERGY SAVE is active and the display is blank	Press any keypad on the control to display the time of day. See the “Electronic Oven Controls” section for more information.
	Household fuse is blown or a circuit breaker is tripped	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
	The control displays an F9 or F9 E0 error code	The electrical outlet in the home may be miswired. Contact a qualified electrician to verify the electrical supply.
<b>Cooktop will not operate</b>	The control knob is set incorrectly	Push in knob before turning to a setting.
<b>Excessive heat around cookware on cooktop</b>	Cookware that is not the proper size	Use cookware about the same size as the surface cooking area, element, or surface burner. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the cooking area.
<b>Cooktop cooking results not what expected</b>	Control knob set to incorrect heat level	See the “Cooktop Use” section.
	Range is not level	Level the range. See the Installation Instructions.
<b>Cooktop element cycles on and off on Hi setting</b>	Element cycling due to a temperature limiter	This is normal operation. The element may cycle on and off to keep the cooktop from overheating.
<b>Oven will not operate</b>	Delay Start is set	See the “Electronic Oven Controls” section.
	Oven control lockout is on	Press and hold START 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.
<b>Oven temperature too high or too low</b>	Oven temperature needs adjustment	See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.
<b>Oven indicator lights flash</b>	Power to range is turned on or restored	See “Control Display” in the “Electronic Oven Controls” section. If the indicator light(s) keep flashing, call for service. See the back cover for more information.
<b>Display shows messages</b>	Power failure (display shows flashing time)	Clear the display. On some models, reset the clock, if needed. See the “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.
<b>Clean cycle did not work on all spills</b>	Several cooking cycles between Clean cycles or spills on oven walls and doors	Run additional Clean cycles. Kitchen and appliance cleaner or cooktop cleaner can be used for stubborn soils.
<b>Mineral deposits are left on the oven bottom after the Clean cycle</b>	Tap water was used in the Clean cycle	Use distilled or filtered water in the Clean cycle. To remove deposits, use a cloth soaked with vinegar. Then use a cloth dampened with water to thoroughly remove any vinegar residue.
	Range is not level	Mineral deposits will collect on dry areas of the oven bottom during the Clean cycle. Level the range. See the Installation Instructions. To remove deposits, use a cloth soaked with vinegar. Then use a cloth dampened with water to thoroughly remove any vinegar residue.

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

## Notes

# ÍNDICE

<b>CONTRATOS DE PROTECCIÓN</b> .....	<b>28</b>	Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....	46
<b>GARANTÍA</b> .....	<b>29</b>	Parrilla extraíble.....	47
<b>SEGURIDAD DE LA ESTUFA</b> .....	<b>30</b>	Ventilación del horno .....	48
Soporte antivuelco.....	30	Cómo hornear y asar .....	48
<b>CONSEJOS DE USO ESENCIALES</b> .....	<b>33</b>	Asar a la parrilla.....	49
Temperaturas de la superficie.....	33	Cocción por convección.....	49
Precalentamiento .....	33	Tiempo de cocción.....	50
Limpieza de la superficie de cocción de vitrocerámica .....	33	Sonda para carnes .....	50
<b>GUÍA DE FUNCIONES</b> .....	<b>34</b>	Cajón de calentamiento.....	50
<b>USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN</b> .....	<b>38</b>	Cocción lenta.....	51
Utensilios de cocina.....	40	<b>CUIDADO DE LA ESTUFA</b> .....	<b>52</b>
Envasado casero .....	41	Ciclo de limpieza .....	52
<b>USO DEL HORNO</b> .....	<b>42</b>	Limpieza general.....	53
Controles electrónicos del horno .....	42	Luz del horno .....	54
Modo de descanso .....	44	Retire/vuelva a colocar el cajón .....	55
Mantenimiento caliente .....	45	<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	<b>56</b>
Papel de aluminio .....	45	<b>NÚMEROS DE SERVICIO</b> .....	<b>CONTRAPORTADA</b>

## CONTRATOS DE PROTECCIÓN

### Contratos maestros de protección

*¡Felicitaciones por su inteligente adquisición! Su nuevo producto Kenmore Elite® 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 de su nuevo producto. Aquí le presentamos lo que incluye el Contrato\*:

✓ **Piezas y mano de obra** no solo para reparar defectos, sino que para ayudar a mantener los productos funcionando **correctamente en condiciones normales**. 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 usted desee.

✓ **Garantía contra defectos de fábrica**: 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 con cobertura no puede ser reparado.

✓ **Revisión anual de mantenimiento preventivo** a petición suya, sin costo adicional.

✓ **Ayuda rápida por teléfono**: asistencia telefónica de un agente de servicio para todos los productos a fin de ayudar a resolver problemas. Piense en nosotros como si fuéramos un “manual parlante para el propietario”.

✓ **Protección por picos de tensión** contra daños eléctricos debido a fluctuaciones de electricidad.

✓ **Protección por pérdida de alimentos, 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 sobre las piezas relacionadas que se hayan instalado.

Una vez adquirido el Contrato, tan sólo tiene que llamar para fijar 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 usted 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.**

### Servicio de instalación de Sears

Para la instalación profesional de Sears de aparatos electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos principales del hogar, llame a **1-844-553-6667**.

# GARANTÍA DE GRANDES ELECTRODOMÉSTICOS KENMORE

## GARANTÍA LIMITADA DE KENMORE ELITE

CON EL COMPROBANTE DE VENTA, la siguiente cobertura de garantía se aplica cuando este electrodoméstico se instala, opera y mantiene correctamente según todas las instrucciones entregadas.

Este electrodoméstico está garantizado DURANTE UN AÑO a partir de la fecha de venta contra defectos de materiales o de mano de obra. Un electrodoméstico defectuoso recibirá la reparación o sustitución gratuita, a discreción del vendedor.

DURANTE DOS AÑOS desde la fecha de venta, reemplazaremos en forma gratuita piezas para una superficie de vitrocerámica que falle debido a un choque térmico o para el elemento calefactor de una superficie de vitrocerámica que presente defectos. Si se detecta una falla o defecto dentro del primer año, se suministrará e instalará una pieza nueva sin cargo. Si se detecta una falla o defecto después del primer año, se suministrará una pieza nueva, pero la instalación tendrá un cargo. Usted es responsable por el costo de la mano de obra de la instalación de la pieza después del primer año a partir de la fecha de venta.

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](http://www.kenmore.com/warranty)

Toda cobertura de garantía es válida solamente durante 90 DÍAS a partir de la fecha de venta de este electrodoméstico si 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 idoneidad para un propósito particular, se limitarán a un año en el electrodoméstico y dos años en una superficie de vitrocerámica y elementos calefactores, o al período más breve 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.

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

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

# SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

**⚠ PELIGRO**

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

**⚠ ADVERTENCIA**

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

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

## Soporte antivuelco

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

### ⚠ ADVERTENCIA

#### Peligro de Vuelco

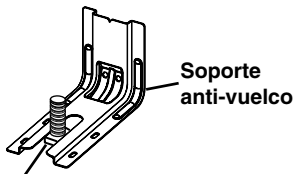
**Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.**

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

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

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

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



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.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

■ **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, ÉSTA DEBE ASEGURARSE EN EL PISO MEDIANTE LA INSTALACIÓN DEBIDA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN DEBIDAMENTE INSTALADOS, DESLICE LA ESTUFA HACIA DELANTE, CERCÍORSE DE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO AL PISO O A LA PARED Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.

■ **AVISO:** No guarde artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de la estufa o en el respaldo de protección de la estufa - cuando los niños suban encima de la estufa para poder coger objetos podrían lastimarse seriamente.

■ Instalación apropiada - Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra de la estufa sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.

■ Nunca use la estufa como calefacción del cuarto.

■ No deje a los niños solos - No se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde la estufa está en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten o se paren en parte alguna de la estufa.

■ Use ropa apropiada – Nunca debe ponerse ropa holgada o que se esté colgando mientras esté usando la estufa.

■ Servicio del usuario - No repare ni reemplace pieza alguna de la estufa a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.

■ Almacenaje dentro o encima de la estufa - No se debe guardar material inflamable en el horno ni cerca de las unidades exteriores.

■ No use agua en incendios provocados por grasa - Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.

■ Use sólo agarradores de ollas secos - Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador de ollas toque los elementos calefactores calientes. No use toallas u otros paños voluminosos.

■ **NO TOQUE LAS UNIDADES EXTERIORES O ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES.** Las unidades exteriores podrían estar calientes no obstante su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades exteriores se pueden calentar lo suficiente para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las superficies exteriores o las áreas cercanas a las unidades hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre esas áreas están la superficie de cocción y las superficies que están frente a la superficie de cocción.

■ Use cacerolas de tamaño apropiado - La estufa está equipada con una o más unidades exteriores de tamaño distinto. Seleccione utensilios que tengan el asiento liso lo suficientemente grande para cubrir el elemento calefactor de la unidad exterior. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento calefactor a contacto directo y puede ocasionar que la ropa se incendie. La relación apropiada entre el utensilio y el quemador también mejorará el rendimiento.

■ Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto. Los derrames por ebullición ocasionan salpicaduras grasosas y humeantes que pueden incendiarse.

■ Cerciórese de que las charolas reflectoras o platillos para goteo estén en su lugar - La ausencia de éstos durante la cocción puede ocasionar daños al alambrado o componentes que están debajo.

■ Forros protectores - No use papel de aluminio para forrar los platillos para goteo de las unidades exteriores o el fondo del horno, excepto como lo sugiera el manual. La instalación inapropiada de estos forros puede dar lugar a riesgos de electrocución o incendio.

■ Utensilios de cocción vidriados - Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la estufa sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.

■ Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes - Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.

■ No remoje los elementos calefactores desmontables - Nunca se deben sumergir los elementos calefactores en el agua.

■ No cocine en una superficie de cocción quebrada - Si la superficie de cocción se quiebra, las soluciones de limpieza y derrames pueden penetrar en la superficie de cocción quebrada y dar lugar a un riesgo de electrocución. Póngase en contacto con un técnico competente de inmediato.

■ Limpie la superficie de cocción con cuidado - Si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en el área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente.

■ Tenga cuidado al abrir la puerta - Deje que el aire caliente o el vapor se escape antes de retirar o volver a colocar los alimentos.

■ No caliente recipientes sellados de alimentos - La acumulación de presión podría hacer estallar el recipiente y ocasionar una lesión.

■ Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

## **Para estufas con función de autolimpieza -**

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

## **Para unidades con campana de ventilación -**

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

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**



# CONSEJOS DE USO ESENCIALES

## Temperaturas de la superficie

Cuando la estufa está en uso, todas las superficies pueden calentarse, incluidas las perillas y la puerta del horno.

## Cajón de calentamiento

Cuando el horno está funcionando, es posible que el cajón se caliente. No guarde en el cajón objetos de plástico, paños ni otros objetos que pudieran derretirse o quemarse.

## Ventilación del horno

La ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse; No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan derretirse o quemarse cerca de la ventilación del horno.

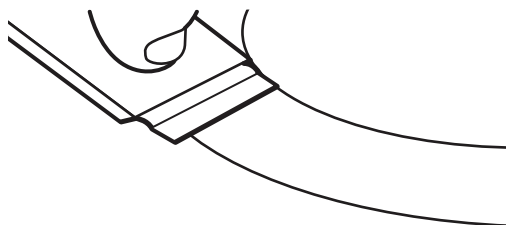
## Pre calentamiento

Cuando comience un ciclo de horneado, horneado por convección o asado por convección, el horno comenzará a precalentarse luego de presionar la tecla Start (Inicio). El horno tardará 12 a 15 minutos aproximadamente para alcanzar 350 °F (177 °C) con todas las parrillas de horno provistas con el horno dentro de la cavidad. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tomará precalentar el horno. El ciclo de precalentamiento aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura real del horno superará la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir los alimentos. Esto asegura que el horno comience a la temperatura correcta cuando se coloquen los alimentos en el horno. Introduzca los alimentos cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento antes de que suene el tono.

## Limpieza de la superficie de cocción de vitrocerámica

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

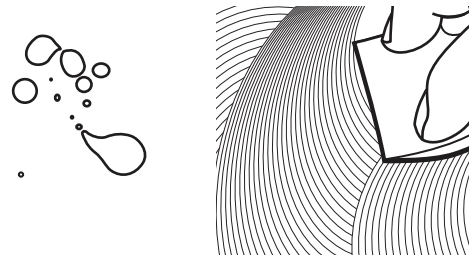
1. Quite los alimentos/residuos con un raspador para superficies de cocción.



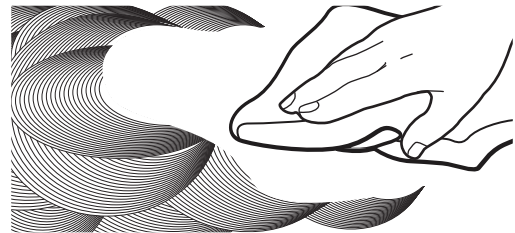
- Para obtener resultados óptimos, use el raspador para superficies de cocción mientras la superficie de cocción todavía esté templada, pero no caliente al tacto. Se recomienda usar guantes para horno cuando se raspa la superficie de cocción tibia.
- Sostenga el raspador para superficies de cocción en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

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

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



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



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

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

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

# 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
<b>SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj)</b>	<b>Reloj</b>	<p>El reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas. Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “CLOCK” (Reloj).</li> <li>2. Utilice las teclas numéricas para fijar la hora.</li> <li>3. Presione START (Inicio) para cambiar la hora.</li> <li>4. Presione 3 para AM o 6 para PM.</li> </ol>
<b>SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj)</b>	<b>Ajustes</b>	<p>Permite personalizar los tonos audibles y el funcionamiento del horno según las necesidades. Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.</p>
<b>LIGHT (Luz)</b>	<b>Luz de la cavidad del horno</b>	<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.</p>
<b>TIMER SET-OFF (Fijar-Apagar el temporizador)</b>	<b>Temporizador del horno</b>	<p>El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione TIMER SET-OFF (Fijar-Apagar el temporizador).</li> <li>2. Presione las teclas numéricas para fijar la duración en hr-min-min. Por ejemplo, para 2 horas y 45 minutos, ingrese 2-4-5. No es necesario ingresar ceros iniciales. Por ejemplo, para 2 minutos, ingrese 2.</li> <li>3. Presione TIMER SET-OFF (Fijar-Apagar el temporizador) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activa, sonará un tono al final de la cuenta regresiva.</li> <li>4. Presione TIMER SET-OFF (Fijar-Apagar el temporizador) para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione la tecla Stop (Detener), ya que al hacerlo se apagará el horno.</li> <li>5. Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione TIMER SET-OFF (Fijar-Apagar el temporizador) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla por 5 segundos.</li> </ol>
<b>START (Inicio)</b>	<b>Inicio de cocción</b>	<p>La tecla Start (Inicio) iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en un plazo de 2 minutos después de haber presionado una tecla, la función se cancela y en la pantalla aparece la hora del día.</p>
<b>STOP (Detener)</b>	<b>Función de la estufa</b>	<p>La tecla Stop (Detener) detiene todas las funciones, con excepción de Clock (Reloj) y Timer (Temporizador).</p>

Tecla	Función	Instrucciones
<b>BAKE</b> (Hornear)	<b>Hornear y asar</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione BAKE (Hornear).</li> <li>2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada.</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (Inicio).</li> <li>5. Presione STOP (Detener) cuando haya terminado.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> 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.</p>
<b>STEAM BAKE</b> (Hornear con vapor)	<b>Hornear con vapor</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introduzca la parrilla de vapor con depósito de agua en el horno.</li> <li>2. Vierta 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> tazas (350 mL) de agua tibia y destilada en el depósito de agua.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> No llene más allá de la marca de máximo Max.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Presione STEAM BAKE (Hornear con vapor).</li> <li>4. Presione el botón numérico para seleccionar la opción deseada de alimento.</li> <li>5. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura.</li> <li>6. Presione START (Inicio).</li> <li>7. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar.</li> <li>8. (Opcional) Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). Presione las teclas numéricas para fijar el tiempo de cocción.</li> <li>9. Presione START (Inicio).</li> <li>10. Presione STOP (Detener) cuando haya terminado.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> Deje que el horno se enfríe antes de quitar y vaciar el depósito de agua.</p> <p><b>NOTA:</b> 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.</p>
<b>BROIL</b> (Asar a la parrilla)	<b>Asar a la parrilla</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione BROIL (Asar a la parrilla).</li> <li>2. Seleccione la temperatura para asar presionando 1 - Alta o 2 - Baja.</li> <li>3. Presione START (Inicio) y deje que el horno se precaliente durante 2 minutos.</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3.</li> <li>5. Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del horno.</li> <li>6. Presione STOP (Detener) cuando haya terminado.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> 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.</p>
<b>AUTO CONVECTION BAKE</b> (Horneado de convección automática)	<b>Cocción por convección</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione BAKE (Hornear) en AUTO CONVECTION MODES (Modos de cocción por convección automáticos).</li> <li>2. Presione 1 para convertir automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción por convección del horno. Presione 2 para convertir manualmente la temperatura y el tiempo.</li> <li>3. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada.</li> <li>4. Presione START (Inicio).</li> <li>5. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 3 y 4.</li> <li>6. Presione STOP (Detener) cuando haya terminado.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> 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.</p>

Tecla	Función	Instrucciones
<b>AUTO CONVECTION BROIL</b> (Asar por convección automática)	<b>Cocción por convección</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione BROIL (Asar a la parrilla) en AUTO CONVECTION MODES (Modos de cocción por convección automáticos).</li> <li>2. Presione 1 para convertir automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción por convección del horno. Presione 2 para convertir manualmente la temperatura y el tiempo.</li> <li>3. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada.</li> <li>4. Presione START (Inicio).</li> <li>5. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 3 y 4.</li> <li>6. Presione STOP (Detener) cuando haya terminado.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> 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.</p>
<b>AUTO CONVECTION ROAST</b> (Asado de convección automática)	<b>Cocción por convección</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione ROAST (Asar) en AUTO CONVECTION MODES (Modos de cocción por convección automáticos).</li> <li>2. Presione 1 para convertir automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción por convección del horno. Presione 2 para convertir manualmente la temperatura y el tiempo.</li> <li>3. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada.</li> <li>4. Presione START (Inicio).</li> <li>5. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 3 y 4.</li> <li>6. Presione STOP (Detener) cuando haya terminado.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> 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.</p>
<b>KEEP WARM</b> (Mantener caliente)	<b>Mantener caliente</b>	<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"> <li>1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente).</li> <li>2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada.</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3.</li> <li>5. Presione STOP (Detener) cuando haya terminado.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> 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.</p>
<b>ACCELA HEAT</b> (Capacidad térmica Accela)	<b>Cocción sin precalentamiento</b>	<p><b>Para cocinar sin precalentamiento:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione ACCELA HEAT (Capacidad térmica Accela).</li> <li>2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada.</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3.</li> <li>5. Presione STOP (Detener) cuando haya terminado.</li> </ol>

Tecla	Función	Instrucciones
<b>WARMING DRAWER ON/OFF</b> (Cajón de calentamiento encendido/apagado)	<b>Cajón de calentamiento</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione WARMING DRAWER ON (Cajón de calentamiento encendido) para seleccionar la función de Cajón de calentamiento en el ajuste bajo.</li> <li>2. Para seleccionar un ajuste más alto de temperatura, presione WARMING DRAWER ON (Cajón de calentamiento encendido) por segunda vez para el ajuste medio o una tercera vez para el ajuste alto.</li> <li>3. Presione START (Inicio) para comenzar a precalentar el cajón de calentamiento.</li> <li>4. Deje que el cajón de calentamiento se precaliente durante 15 minutos.</li> <li>5. Coloque el (los) alimento(s) cocido(s) en el cajón de calentamiento.</li> <li>6. Presione WARMING DRAWER OFF (Cajón de calentamiento apagado) para apagar el elemento calefactor.</li> </ol> <p>Para obtener más información, vea la sección “Cajón de calentamiento”.</p>
<b>WARMING DRAWER SLOW COOK/OFF</b> (Cajón de calentamiento - Cocción lenta/apagado)	<b>Cajón de cocción lenta</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione WARMING DRAWER SLOW COOK (Cajón de calentamiento - Cocción lenta) para seleccionar la función de Slow Cook (Cocción lenta) en el ajuste Low (Bajo).</li> <li>2. Para seleccionar un ajuste más alto de temperatura, presione WARMING DRAWER SLOW COOK (Cajón de calentamiento - Cocción lenta) por segunda vez para el ajuste High (Alto).</li> <li>3. Coloque el (los) alimento(s) cocido(s) en el cajón de calentamiento.</li> <li>4. Presione START (Inicio) para comenzar a precalentar el cajón de calentamiento.</li> <li>5. Presione WARMING DRAWER OFF (Cajón de calentamiento apagado) para apagar el elemento calefactor.</li> </ol> <p>Para obtener más información, vea la sección “Cajón de calentamiento”.</p>
<b>COOKTOP WARM ZONE ON/OFF/ CONFIRM</b> (Encendido/ Apagado/ Confirmar de la zona de calentamiento de la superficie de cocción)	<b>Zona de calentamiento</b>	<p>Presione COOKTOP WARM ZONE ON/OFF (Encendido/Apagado de la zona de calentamiento de la superficie de cocción) para seleccionar el elemento de calentamiento en la superficie de cocción; luego presione COOKTOP WARM ZONE CONFIRM (Confirmar de la zona de calentamiento de la superficie de cocción).</p> <p>Presione COOKTOP WARM ZONE ON/OFF (Encendido/Apagado de la zona de calentamiento de la superficie de cocción) para apagar el elemento de calentamiento.</p>
<b>DELAY START</b> (Inicio diferido)	<b>Inicio diferido</b>	<p>La tecla Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. Delay Start (Inicio diferido) no debe usarse para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez 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>
<b>COOK TIME</b> (Tiempo de cocción)	<b>Cocción programada</b>	<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>
<b>LO TEMP CLEAN</b> (Limpieza a baja temperatura)	<b>Ciclo de limpieza</b>	<p>Vea la sección “Ciclo de limpieza”.</p>
<b>START</b> (hold 3 sec) (Inicio [presione por 3 segundos para bloquear])	<b>Bloqueo de controles del horno</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifique que el horno esté apagado.</li> <li>2. Mantenga presionada la tecla START (hold 3 sec) (Inicio [presione por 3 segundos para bloquear]) durante 3 segundos.</li> <li>3. Sonará un tono y se desplazará “Control Locked” (Bloqueo de control); luego aparecerá en la pantalla “Locked” (Bloqueado).</li> <li>4. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla. Las funciones de la superficie de cocción no se ven afectadas por el bloqueo del control del horno.</li> </ol>

# USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

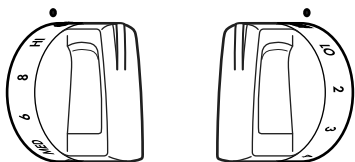
## ⚠️ ADVERTENCIA



### Peligro de Incendio

**Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.**

**No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.**



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

**RECUERDE:** Cuando se esté usando la estufa, toda la superficie de cocción se calienta.

### Vitrocerámica

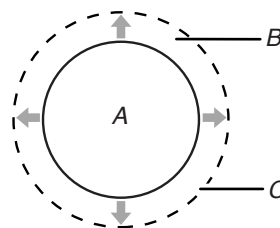
El área de cocción de la superficie se iluminará de color rojo cuando haya un elemento encendido. Es posible que algunas partes de la superficie de cocción no se estén rojas cuando un elemento está encendido. Ese es el funcionamiento normal. Dicho elemento también se encenderá y apagará al azar incluso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

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

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

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

- Evite colocar tarros o latas sobre la superficie de cocción. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la superficie de cocción podría rajarla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre la superficie de cocción. A medida que se enfríe la superficie de cocción, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y la vitrocerámica podría romperse cuando se quite la tapa.
- Para los alimentos que contienen azúcar en cualquier forma, limpie todas las salpicaduras y manchas tan pronto como le sea posible. Permita que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie las salpicaduras con un raspador mientras la superficie aún está tibia. Si se deja que las salpicaduras azucaradas se enfríen, pueden adherirse a la superficie de cocción, lo que causará picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar rayaduras, no deslice utensilios de cocina o para hornear sobre la superficie de cocción. Los fondos de aluminio o de cobre, así como los acabados ásperos de los utensilios de cocina o para hornear podrían dejar rayas o marcas en la superficie de cocción.
- No cocine en la superficie de cocción las palomitas de maíz que vienen en recipientes previamente empaquetados de papel de aluminio. Estos podrían dejar marcas de aluminio que no podrán quitarse por completo.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos que puedan derretirse, tales como plástico o papel de aluminio, toquen ninguna parte de toda la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no la use como una tabla para cortar.
- Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de cocción de la superficie. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área.



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

- Use utensilios de cocina de fondo plano para una óptima conducción del calor y un consumo eficiente de la energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados pueden causar un calor desperejo y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Para determinar si un fondo está plano, coloque el borde recto de una regla cruzando el fondo del utensilio de cocina. Al girar la regla no debe haber espacio ni luz visible entre la regla y el utensilio de cocina.
- Pueden usarse utensilios de cocina con fondos ligeramente estriados o con pequeños canales.

- Asegúrese de que los fondos de las ollas y las cacerolas estén limpios y secos antes de usarlos. El agua y los residuos pueden dejar marcas cuando se calientan.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no cocine alimentos directamente sobre la superficie de cocción.

### Luz indicadora de encendido de superficie de cocción

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

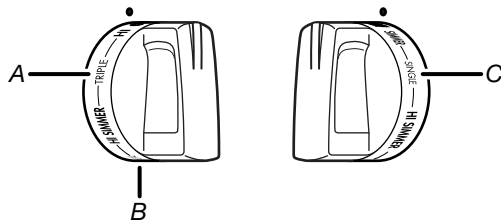
### Luz indicadora de superficie caliente

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

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

### Elemento de cocción de zona triple

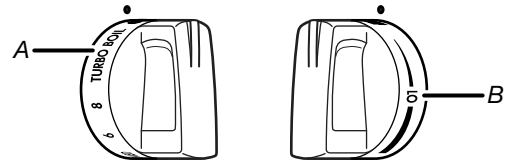
El elemento de zona triple ofrece flexibilidad según el tamaño del utensilio de cocción. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. Los tamaños doble y triple combinan el elemento simple, doble y exterior y se recomiendan para utensilios de cocina más grandes, grandes cantidades de alimentos y para procesos de envasado caseros.



- A. Triple
- B. Doble
- C. Simple

### Elemento Turbo Boil (Hervor rápido) (elemento delantero derecho)

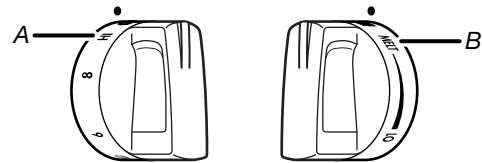
El elemento de cocción Turbo Boil (Hervor rápido) ofrece flexibilidad adicional para la cocción. El elemento Turbo Boil (Hervor rápido) se puede utilizar para hervir líquidos en menos tiempo. El ajuste de calor mínimo para derretir se puede utilizar para preparar salsas, dorar o sofreír alimentos y para mantener la comida a una temperatura baja. Use utensilios de cocina de tamaño apropiado respecto al elemento de cocción Turbo Boil (Hervor rápido).



- A. Opción de hervor rápido
- B. Opción de calor menos intenso

### Elemento Melt (Derretir)

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



- A. Opción de calor Hi (Alto)
- B. Opción de derretir

## Elemento Warm Zone (Zona de calentamiento)

### **⚠️ 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.**

Use el elemento Cooktop Warm Zone (Zona de calentamiento de la superficie de cocción) para mantener calientes los alimentos cocinados. Se recomienda una hora como tiempo máximo para mantener la calidad de la comida.

No lo use para calentar alimentos fríos.

El elemento Warm Zone (Zona de calentamiento) puede usarse solo o cuando se usen cualquiera de las otras áreas de la superficie de cocción.

El área del elemento Warm Zone (Zona de calentamiento) no se pondrá roja cuando esté encendida. Sin embargo, la luz indicadora de elemento encendido se encenderá mientras se esté usando el elemento Warm Zone (Zona de calentamiento).

- Use sólo utensilios de cocina recomendados para ser usados en hornos y en superficies de cocción.
- Cubra todos los alimentos con una tapa o con papel de aluminio. Cuando caliente alimentos horneados, deje una abertura pequeña en la tapa para que salga la humedad.
- Para evitar daños en la superficie de cocción, no use envoltorios de plástico para cubrir los alimentos, ya que se pueden derretir.
- Use agarraderas para ollas o guantes de horno para remover la comida.



### **Cómo usar:**

1. Para encender, presione COOKTOP WARM ZONE ON/OFF (Encendido/Apagado de la zona de calentamiento de la superficie de cocción) y después COOKTOP WARM ZONE CONFIRM (Confirmar de la zona de calentamiento de la superficie de cocción).
2. Para apagar, presione COOKTOP WARM ZONE ON/OFF (Encendido/Apagado de la zona de calentamiento de la superficie de cocción).

## Utensilios de cocina

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

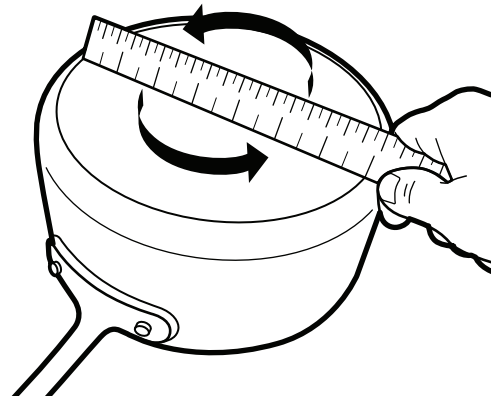
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de grosor mediano a pesado.

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

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

No deben usarse utensilios de cocina con superficies antiadherentes 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.

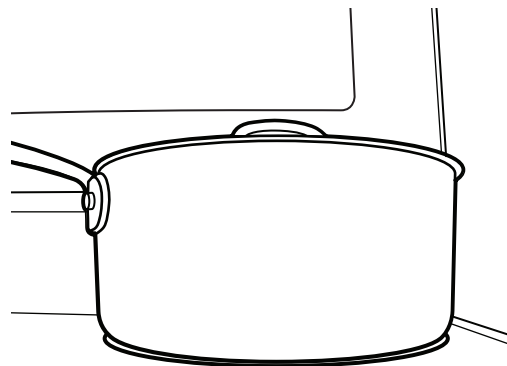




Utilice la tabla siguiente como guía de las características de los materiales de los utensilios de cocina.

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

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



## Envasado casero

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

- Centre el envasador sobre el área o elemento de cocción más grande de la superficie. En las superficies de cocción eléctricas, los envasadores no deben superar la zona o elemento de cocción más de 1/2" (1,3 cm).
- No coloque el envasador sobre 2 zonas o elementos de cocción al mismo tiempo.
- En los modelos con vitrocerámica, use solamente envasadores con la base plana para evitar que se dañen la superficie de cocción y los elementos.
- Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina de extensión del departamento de agricultura local o consulte guías para envasado casero publicadas. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

# USO DEL HORNO

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

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

**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.

## Controles electrónicos del horno

### Pantalla de control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione STOP (Detener) para borrarla. Cuando el horno no está en uso, se muestra la hora del día. Si la estufa está en modo Energy Save (Ahorro de energía), la pantalla estará en blanco cuando no esté en uso.

### Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

#### Un tono

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

#### Tres tonos

- Tecla no válida

#### Cuatro tonos

- Fin del ciclo

Use la tecla Settings/Clock para cambiar los ajustes de tono.

### Ahorro de energía

El modo Energy Save (Ahorro de energía) sitúa la estufa en reposo y reduce el consumo de energía.

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "ENERGY SAVE" (Ahorro de energía).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla 1 para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o STOP (Detener) para salir y para que se muestre la hora del día.

### Ajustes

Muchas características del control del horno pueden regularse para satisfacer sus necesidades personales. Estos cambios se hacen con la tecla Settings/Clock (Ajustes/Reloj).

Use la tecla Settings/Clock (Ajustes/Reloj) para desplazarse por las funciones que se pueden cambiar. Cada vez que presione la tecla Settings/Clock (Ajustes/Reloj) la pantalla avanzará hasta el ajuste siguiente. Después de seleccionar la función que va a cambiar, el control le indicará qué tecla debe presionar. A continuación presione START (Inicio) o STOP (Detener) para salir y para que se muestre la hora del día. En las secciones a continuación, se explican los detalles de todos los cambios en las características.

Presione STOP (Detener) para salir de Settings (Ajustes).

### Reloj

El reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas.

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "CLOCK" (Reloj).
2. Use las teclas numéricas para fijar la hora del día.
3. Presione START (Inicio) para cambiar la hora.
4. Presione 3 para AM o 6 para PM.

### Fahrenheit y Celsius

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

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "TEMP UNIT" (Unidad de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla 1 para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o STOP (Detener) para salir y para que se muestre la hora del día.

---

## Deshabilitar los tonos audibles

---

Apaga todos los tonos, incluso el de fin de ciclo y los tonos de las teclas. Los tonos recordatorios permanecen activados cuando todos los tonos se han desactivado.

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "SOUND" (Sonido).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla  $\uparrow$  para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o STOP (Detener) para salir y para que se muestre la hora del día.

---

## Volumen de sonido

---

Fija la intensidad del tono en alta o baja.

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "SOUND VOLUME" (Volumen de sonido).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla  $\uparrow$  para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o STOP (Detener) para salir y para que se muestre la hora del día.

---

## Tono de fin de ciclo

---

Activa o apaga los tonos que se escuchan al final de un ciclo.

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "END TONE" (Tono de final).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla  $\uparrow$  para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o STOP (Detener) para salir y para que se muestre la hora del día.

---

## Tonos del teclado

---

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

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "KEYPRESS TONE" (Tono de teclas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla  $\uparrow$  para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o STOP (Detener) para salir y para que se muestre la hora del día.

---

## Deshabilitar los tonos recordatorios

---

Apaga el tono breve que se repite cada 1 minuto después de los tonos de fin de ciclo.

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "REMINDER TONE" (Tono recordatorio).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla  $\uparrow$  para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o STOP (Detener) para salir y para que se muestre la hora del día.

---

## Reloj de 12/24 horas

---

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que en la pantalla aparezca "12/24 HOUR".
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla  $\uparrow$  para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o STOP (Detener) para salir y para que se muestre la hora del día.

---

## 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 encienda el horno. Si se activa esta característica, el horno no funcionará.

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "DEMO MODE" (Modo de demostración).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla  $\uparrow$  para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o STOP (Detener) para salir y para que se muestre la hora del día.

---

## Modo Sabbath (Día de descanso)

---

El modo Sabbath fija el horno para que permanezca encendido en un ajuste para hornear hasta que se apague.

Cuando se fije el modo Sabbath, solamente funcionará el ciclo Bake (Hornear). Todos los demás ciclos de cocción y limpieza estarán deshabilitados. No sonará ningún tono y la pantalla no indicará los cambios de temperatura.

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.

**Para activar la función Sabbath Mode (Modo de descanso) (solo una vez):**

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "SABBATH".
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla  $\uparrow$  para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o STOP (Detener) para salir y para que se muestre la hora del día.

---

## Apagado después de 12 horas

---

El control del horno se fija para apagarlo automáticamente 12 horas después de que haya comenzado la función de cocción o de limpieza. Esto no interfiere con ninguna función de cocción programada ni diferida.

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "12Hr AUTO\_OFF" (Apagado después de 12 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla  $\uparrow$  para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o STOP (Detener) para salir y para que se muestre la hora del día.

---

## Idiomas — Texto que se desplaza en la pantalla

---

Las opciones de idioma son inglés, español y francés.

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "LANGUAGE" (Idioma).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione las teclas 1 o 2 para seleccionar el idioma.
4. Presione START (Inicio) o STOP (Detener) para salir y para que se muestre la hora del día.

---

## Control de compensación 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. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "TEMP CALIB" (Calibración de temperatura).
2. En algunos modelos, presione 1 para ajustar la temperatura del cajón. Presione START (Inicio), espere 10 segundos hasta que cambie la pantalla, y continúe con el paso 3.

### O BIEN

Presione START (inicio) para ajustar la calibración de la temperatura del horno. Espere 10 segundos hasta que cambie la pantalla y continúe con el paso 3.

3. Presione el botón 3 para aumentar la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C), o presione el botón 6 para disminuir la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C). La escala de desviación es de -30 °F a +30 °F (de -18 °C a +18 °C).
4. Presione START (Inicio) o STOP (Detener) para salir y para que se muestre la hora del día.

**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

El modo Sabbath (Modo de descanso) fija el horno para que permanezca encendido en un ajuste para hornear hasta que se apague.

Cuando se fije el modo Sabbath (Modo de descanso), solamente funcionará el ciclo Bake (Hornear). Todos los demás ciclos de cocción y limpieza estarán deshabilitados. No sonará ningún tono y la pantalla no indicará los cambios de temperatura.

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.

### Para activar la función modo Sabbath (Modo de descanso) (solo una vez):

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "SABBATH". "OFF. Press (1) for On" (Apagado. Presione [1] para On [Encendido]) y podrá avanzar en la pantalla.
2. Presione la tecla 1. "ON. Press (1) for Off" (Encendido. Presione [1] para Off [Apagado]) y podrá avanzar en la pantalla. El modo de descanso se puede activar para hornear.
3. Presione START (Inicio) o STOP (Detener) para salir y para que se muestre la hora del día.

**NOTA:** Para desactivar el modo de descanso repita los pasos del 1 al 3 con el fin de cambiar el estado de "SABBATH ON" (activado) a "SABBATH OFF" (desactivado).

### Para activar el modo Sabbath (modo de descanso):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione las teclas numéricas para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione START (Inicio).  
Para la cocción programada en Sabbath Mode (Modo de descanso), presione COOK TIME (Tiempo de cocción) y luego las teclas numéricas para fijar el tiempo de cocción deseado. Presione START (Inicio).
4. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj). Luego presione 7. Aparecerá "Sab" en la pantalla.

### Para ajustar la temperatura (cuando el modo Sabbath [modo de descanso] está funcionando):

1. Presione la tecla numérica según se indique en el texto que se desplaza en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura.

**NOTA:** El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla y no sonará ningún tono. En la pantalla aparece el texto que había antes de presionar la tecla.

2. Presione START (Inicio).

Para activar un modo de descanso habilitado:

## **⚠️ 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 teclas numéricas para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción).
4. Presione las teclas numéricas para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione DELAY START (Inicio diferido).
6. Presione las teclas numéricas para ingresar la cantidad de horas y/o minutos que quiera retrasar la hora de inicio.
7. Presione START (Inicio).
8. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj). Luego presione 7. Aparecerá "Sab" en la pantalla.  
El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio.

### **Para desactivar el modo Sabbath (modo de descanso):**

Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) y luego 7 para volver al horneado normal o presione STOP (Detener) para apagar la estufa.



Para obtener asistencia, instrucciones sobre el uso correcto y una lista completa de modelos con la función Sabbath, visite [www.star-k.org](http://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 teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima.
3. Presione START (Inicio).
4. Coloque los alimentos en el horno.
5. Presione STOP (Detener) cuando haya terminado.

**NOTA:** La temperatura puede cambiarse en cualquier momento repitiendo los pasos 2 y 3.

## **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.

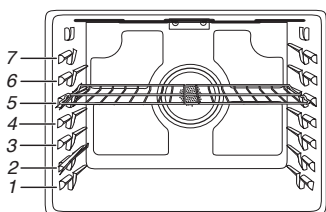
### Utensilios para hornear

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 ubicar una parrilla, retírela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la ilustración y la tabla siguientes.

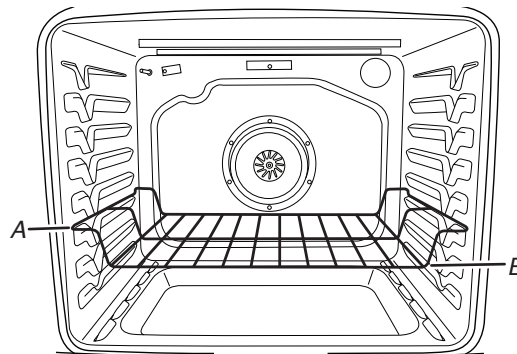


El horno tiene 7 posiciones para una parrilla plana, como se muestra en la ilustración anterior y en la tabla a continuación.

Posición de parrilla plana*	Tipo de alimento
7	Asar a la parrilla/dorar rápidamente carnes, hamburguesas y filetes
6	Carnes, pollo y pescado asados a la parrilla
3 o 4	La mayoría de los alimentos horneados, guisados, alimentos congelados
2	Carnes asadas
1	Asados o aves grandes

Para que las hamburguesas tengan un exterior bien dorado y un interior a punto, use una parrilla plana en la posición de parrilla 7. El lado 1 debe cocinarse durante aproximadamente 2 1/2 a 3 1/2 minutos. El lado 2 debe cocinarse durante aproximadamente 4 a 5 minutos. Es normal que haya un grado moderado de humo cuando se asa a la parrilla.

\*Si su modelo tiene una parrilla de horno de máxima capacidad, los extremos en relieve deberán colocarse en la posición de parrilla por encima de la posición deseada para el alimento. Vea la siguiente ilustración.



A. Extremos de la parrilla en la posición 3  
B. Alimento en la posición 2

**IMPORTANTE:** Estas posiciones de parrilla son para las parrillas planas. Si se usa una parrilla de horno de máxima capacidad, la posición de la parrilla debe ajustarse como se muestra en la figura anterior.

### Cocción en varias parrillas

Dos parrillas (sin convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

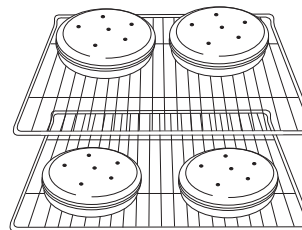
Dos parrillas (a convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 7 o 3 y 6.

Tres parrillas (a convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 7 y una parrilla de horno de máxima capacidad en la posición de parrilla 5.

### Horneado de galletas y pasteles de capas en dos parrillas

#### Horneado de pasteles de capas

Para obtener resultados óptimos cuando se hornean pasteles en dos parrillas, use la función Bake (Horneado), una parrilla plana en la posición de parrilla 5 y una parrilla plana en la posición de parrilla 2. Si no dispone de dos parrillas planas, utilice una parrilla de horno de máxima capacidad en la posición de parrilla 6. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra. Deje un espacio de al menos 3" (7,6 cm) entre la parte delantera de las parrillas y los pasteles delanteros.



## Horneado de galletas

Para obtener resultados óptimos cuando se hornean galletas en dos parrillas, use la función Convection Bake (Horneado por convección), una parrilla plana en la posición de parrilla 6 y una parrilla plana en la posición de parrilla 3.

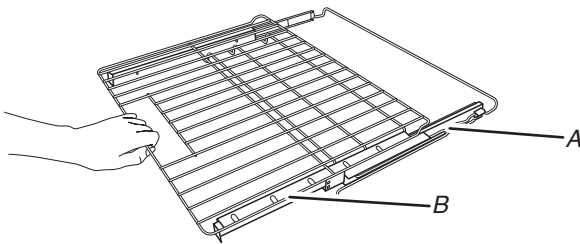
Si no dispone de dos parrillas planas, utilice una parrilla plana en la posición 2 y una parrilla de horno de máxima capacidad en la posición 6.

Si no dispone de la función Convection Bake, utilice la función Bake estándar.

## Parrilla extraíble

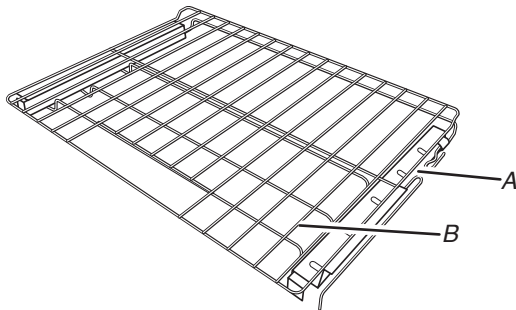
La parrilla extraíble permite un acceso fácil para colocar y quitar alimentos del horno. No se recomienda usar una parrilla deslizable en la parrilla superior, posición 7, o en la parrilla inferior, posición 1.

### Posición abierta



A. Marco de la parrilla  
B. Parrilla deslizable

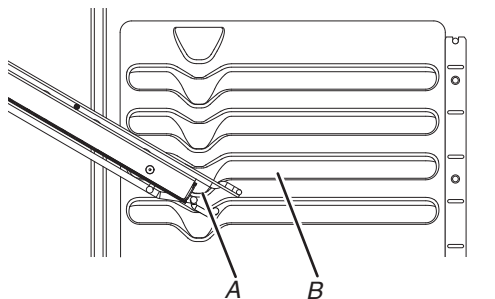
### Posición cerrada y enganchada



A. Marco de la parrilla  
B. Parrilla deslizable

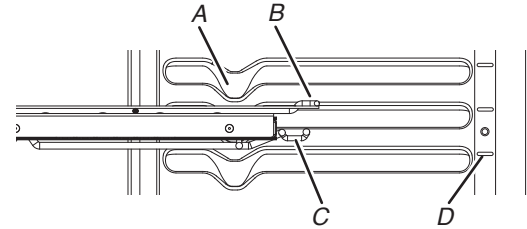
### Cómo insertar la parrilla deslizable:

1. Levante el frente del conjunto de la parrilla e inserte el marco de la parrilla en el recorte en "V" en las guías de la parrilla de la cavidad del horno.



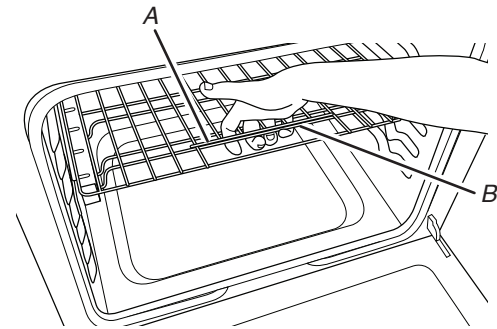
A. Recorte en "V"  
B. Guías de la parrilla

2. Mantenga levantado en ángulo el conjunto de la parrilla y luego, empuje hacia adentro hasta pasar el recorte inferior en "V".
3. Baje el frente del conjunto de la parrilla y deslícelo suavemente en el horno, pasando los recortes en "V". Empuje el conjunto de la parrilla dentro del horno hasta que se detenga en la escalera de la parte posterior del horno.



A. Recorte en "V"  
B. Guías de la parrilla  
C. Gancho de la escalera  
D. Escalera

4. Alcance la parrilla para agarrar la parrilla deslizable y la barra transversal frontal. Levante la parte frontal del conjunto de la parrilla y empuje el conjunto hacia la parte posterior del horno. Baje la parte frontal del conjunto de la parrilla para que el gancho de la escalera encaje con la escalera a ambos lados del horno.



A. Parrilla deslizable  
B. Barra transversal frontal

### Cómo quitar la parrilla deslizable:

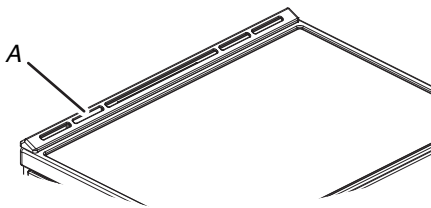
1. Empuje la parrilla deslizable completamente de modo que quede en la posición cerrada y enganchada.
2. Levante la parte frontal del conjunto de la parrilla para que el gancho de la escalera se desenganche de las escaleras de la parte trasera del horno y jale el conjunto de la parrilla hacia adelante.
3. Jale suavemente con las 2 manos la parrilla deslizable y el marco de la misma, a la misma vez, hasta el recorte en "V". Levante la parrilla en ángulo de modo que la parte frontal quede más alta que la parte posterior; jale suavemente la parrilla hasta pasar el recorte en "V" y luego, sáquela del horno.

Para evitar que se dañe la parrilla deslizable, no coloque más de 25 lb (11,4 kg) sobre la misma.

No lave la parrilla deslizable en la lavavajillas. Puede quitar el lubricante de la parrilla y afectar su capacidad de deslizamiento.

Vea la sección "Limpieza general" para obtener más información.

## 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

**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.

### Pre calentamiento

Cuando comience un ciclo de horneado, horneado por convección o asado por convección, el horno comenzará a precalentarse luego de presionar la tecla Start (Inicio). El horno tardará 12 a 15 minutos aproximadamente para alcanzar 350 °F (177 °C) con todas las parrillas de horno provistas con el horno dentro de la cavidad. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tomará precalentar el horno. El ciclo de precalentamiento aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura real del horno superará la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir los alimentos. Esto asegura que el horno comience a la temperatura correcta cuando se coloquen los alimentos en el horno. Introduzca el alimento cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento antes de que suene el tono.

### Capacidad térmica Accela

Utilice la función de Capacidad térmica Accela cuando desee comenzar a cocinar de inmediato, sin necesidad de precalentar. Esta función ofrece buenos resultados cuando prepara alimentos precocinados, como rollos de canela, pizza congelada, tocino, papas fritas y frituras de papas. Durante el uso de esta función, los elementos de horneado o asado se encienden y apagan a intervalos, mientras el ventilador hace circular aire caliente. La Capacidad térmica Accela está diseñada para horneado en una rejilla. Para obtener los mejores resultados, use una rejilla plana en la posición 3 y use platonos con bordes bajos o sin bordes. Esto permite que el aire circule alrededor de los alimentos de manera uniforme.

No abra la puerta del horno con frecuencia. Si abre la puerta del horno, reducirá la temperatura en su interior y puede prolongar el tiempo de cocción. Verifique el tiempo de cocción de los alimentos en las instrucciones del envase. Es posible que deba dejar los alimentos unos minutos más para su cocción completa.

## Temperatura del horno

Mientras está en uso, los elementos del horno se encenderán y se apagarán según sea necesario para mantener una temperatura constante, pero es posible que funcione en algún momento ligeramente caliente o frío a causa de este ciclo. Si se abre la puerta del horno mientras se encuentra en uso, se liberará aire caliente y el horno se enfriará, lo que podría afectar el tiempo y el rendimiento de la cocción. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso de cocción.

**NOTA:** En los modelos con convección, el ventilador de convección puede funcionar en el modo de horneado sin convección para mejorar el rendimiento del horno.

## 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.

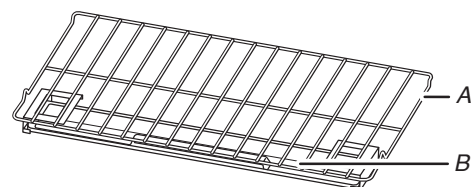
## Hornear con vapor

La función Steam Bake (Hornear con vapor) funciona junto con la parrilla de vapor para proporcionar mayor humedad durante el horneado. La parrilla de vapor tiene un depósito de agua que se calienta y libera vapor dentro de la cavidad del horno durante el ciclo de horneado con vapor. Se pueden elegir 3 opciones preprogramadas para alimentos: Breads (Panes), Desserts (Postres) y Fish (Pescados), así como una opción Refresh/Reheat (Reacondicionar/Recalentar).

Para un rendimiento óptimo, coloque la parrilla de vapor en la posición más baja disponible para las parrillas en la cavidad y vierta 1½ tazas (350 mL) de agua tibia y destilada en el depósito. No llene más allá del nivel indicado Max (Máximo) en el depósito.

**NOTA:** Si usa agua destilada, puede evitar la acumulación de calcio y los depósitos de mineral.

Una vez completo el ciclo de horneado con vapor, es posible que quede algo de agua en el depósito. Eso es normal. Espere hasta que el horno se enfríe y deseche el agua.



A. Parrilla de vapor  
B. Depósito de agua



## Asar a la parrilla

**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.

Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante 2 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.

El ajuste de temperatura más baja para asar aumenta el tiempo de cocción, pero permite controlar en forma más precisa la cocción. 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 6 o 7 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.

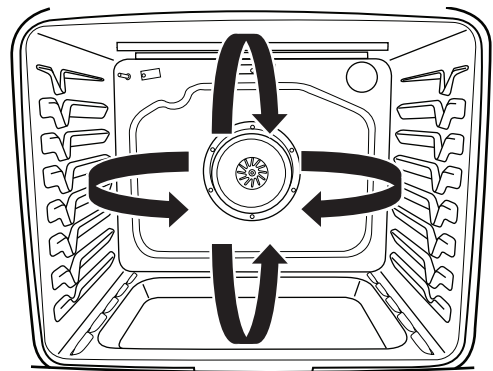
Para hacer un pedido de una charola para asar, puede hacer un pedido con la referencia de pieza 4396923 a [sears.com](http://sears.com). Consulte la contratapa de esta Guía de Uso y cuidado para obtener información adicional.

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

## Cocción por convección

**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.

En un horno por convección, el aire caliente que hace circular el ventilador distribuye el calor continuamente y con más uniformidad que el movimiento natural del aire en un horno térmico estándar. Este movimiento de aire caliente ayuda a mantener una temperatura uniforme en todo el horno, cocina los alimentos más uniformemente y deja las superficies crujientes a la vez que atrapa la humedad y hace que los panes salgan con cortezas más crujientes.



Durante el horneado o asado por convección, el ciclo de horneado, asado a la parrilla y de los elementos de convección se enciende y apaga a intervalos, mientras el ventilador hace circular aire caliente. Durante el asado a la parrilla por convección, el ciclo de los elementos de asado a la parrilla y convección se enciende y apaga.

Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección, el ventilador se apagará de inmediato. Se encenderá nuevamente cuando se cierre la puerta del horno.

Por medio de la cocción por convección, la mayoría de los alimentos puede cocinarse a una temperatura más baja y/o un tiempo de cocción menor que en un horno térmico estándar. Utilice la tabla siguiente como guía.

Modo de cocción por convección	Indicaciones de tiempo/temp.
Horneado por convección	25 °F (15 °C) temperatura menor, posible reducción del tiempo de cocción
Asado por convección	Reducción del tiempo de cocción en hasta un 30%
Asado a la parrilla por convección	Reducción del tiempo de cocción

### Opciones de convección

Horneado por convección: horneado en varias parrillas para galletas, bizcochos, panes, guisados, tartas, tortas y pasteles

Asar por convección: pollo o pavo entero, verduras, asados de cerdo y de carne de res

Asar a la parrilla por convección: cortes más gruesos o piezas de carne, pescado o ave de forma irregular

## 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), BROIL (Asar), AUTO CONVECTION BAKE (Horneado de convección automática), AUTO CONVECTION BROIL (Asar por convección automática), o AUTO CONVECTION ROAST (Asado de convección automática).
2. Presione las teclas numéricas para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). Se encenderá la luz indicadora de Cook Time (Tiempo de cocción).
4. Presione las teclas numéricas para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione START (Inicio). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando finalice el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione STOP (Detener) para borrar la pantalla.

#### **Para fijar una cocción programada diferida:**

1. Presione BAKE (Hornear), BROIL (Asar), AUTO CONVECTION BAKE (Horneado de convección automática), AUTO CONVECTION BROIL (Asar por convección automática), o AUTO CONVECTION ROAST (Asado de convección automática).
2. Presione las teclas numéricas para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). Se encenderá la luz indicadora de Cook Time (Tiempo de cocción).
4. Presione las teclas numéricas para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione DELAY START (Inicio diferido).
6. Presione las teclas numéricas para ingresar la cantidad de horas y/o minutos que quiera retrasar la hora de inicio.
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 2 al 7. Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.

8. Presione STOP (Detener) para borrar la pantalla.

## Sonda para carnes

(en algunos modelos)

La sonda para carnes mide con exactitud la temperatura interna de carnes, aves y guisados con líquido y se debe usar para determinar el punto de cocción de la carne y el pollo.

Esta sonda para carnes funciona como un dispositivo independiente y no se conecta al horno. Cuando use la sonda para carnes, siga las instrucciones.

Para evitar que se dañe, no deje la sonda para carnes en hornos de limpieza automática mientras el ciclo esté en ejecución.

## Cajón de calentamiento

### **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.**

El cajón de calentamiento es ideal para mantener los alimentos cocidos calientes a la temperatura para servirlos. También puede usarse para calentar panes y artículos de repostería.

Pueden colocarse diferentes tipos de alimentos a la vez en el cajón de calentamiento. Para obtener óptimos resultados, no mantenga los alimentos por más de 1 hora. Para las cantidades pequeñas, pizza o alimentos sensibles al calor (como son los huevos), no los mantenga por más de 30 minutos.

La comida deberá estar a la temperatura como para ser servida antes de colocarla en el cajón de calentamiento. Los panes, artículos de pastelería y país de fruta pueden calentarse a la temperatura ambiente.

Saque los alimentos de las bolsas de plástico y colóquelos en un recipiente a prueba de horno. Cubra los alimentos con una tapa o con papel de aluminio.

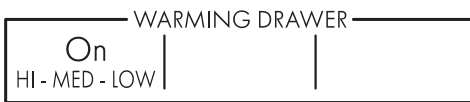
No los cubra con un envoltorio de plástico.

Los platos para servir y los resistentes al horno pueden calentarse mientras se esté precalentando el cajón de calentamiento. Revise las recomendaciones del fabricante de la vajilla antes de calentar el utensilio de cocción.

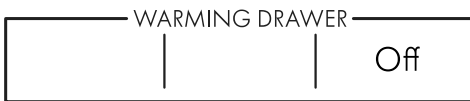
Antes de usar el cajón de calentamiento, lave la base del mismo con agua y jabón. Consulte la sección "Limpieza general".

## Forma de uso:

1. Presione WARMING DRAWER ON (Cajón de calentamiento encendido) para seleccionar la función de Cajón de calentamiento en el ajuste bajo.



2. Para seleccionar un ajuste más alto de temperatura, presione WARMING DRAWER ON (Cajón de calentamiento encendido) por segunda vez para el ajuste medio o una tercera vez para el ajuste alto.
3. Presione START (Inicio) para comenzar a precalentar el cajón de calentamiento.
4. Deje que el cajón de calentamiento se precaliente durante 15 minutos.
5. Coloque el (los) alimento(s) cocido(s) en el cajón de calentamiento.
6. Presione WARMING DRAWER OFF (Cajón de calentamiento apagado) para apagar el elemento calefactor.



El cajón de calentamiento funciona a temperaturas de aproximadamente 127 °F (53 °C) (Baja), 141 °F (61 °C) (Media) o 159 °F (71 °C) (Alta).

## Cocción lenta

### ⚠ 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.**

La función de Slow Cook (Cocción lenta) en el cajón de calentamiento cocina los alimentos lentamente a temperatura baja durante un largo período, similar al de la olla de cocimiento lento usada sobre un mostrador.

Hay 2 ajustes, Hi (Alto) y Lo (Bajo). Las pautas para los tiempos de cocción son de 4 a 5 horas para Hi (Alto) y 8 a 10 horas para Lo (Bajo). Para las cantidades más pequeñas de alimentos puede necesitarse menos tiempo, mientras que para las cantidades más grandes puede necesitarse más tiempo.

Cuando realice la cocción lenta, use utensilios de cocción resistentes al horno. Descongele por completo los alimentos congelados antes de la cocción lenta. Cubra los alimentos con una tapa o papel de aluminio para que mantengan la humedad.

**IMPORTANTE:** Dore bien los asados antes de comenzar la cocción lenta.

Antes de usar el cajón de calentamiento, lave la base del mismo con agua y jabón. Vea la sección "Limpieza general".

## Forma de uso:

1. Presione WARMING DRAWER SLOW COOK (Cajón de calentamiento - Cocción lenta) para seleccionar la función de Slow Cook (Cocción lenta) en el ajuste Low (Bajo).



2. Para seleccionar un ajuste más alto de temperatura, presione WARMING DRAWER SLOW COOK (Cajón de calentamiento - Cocción lenta) por segunda vez para el ajuste High (Alto).
3. Coloque el (los) alimento(s) cocido(s) en el cajón de calentamiento.
4. Presione START (Inicio) para comenzar a precalentar el cajón de calentamiento.
5. Presione WARMING DRAWER OFF (Cajón de calentamiento apagado) para apagar el elemento calefactor.



# CUIDADO DE LA ESTUFA

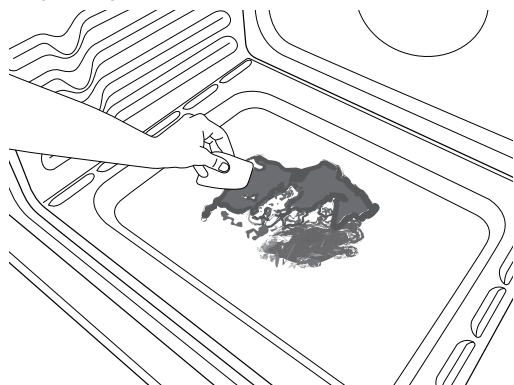
## Ciclo de limpieza

Lo Temp Clean es una solución de limpieza innovadora que utiliza calor y agua para aflojar en menos de 1 hora las salpicaduras quemadas y adheridas al horno. Esta nueva tecnología de limpieza presenta una alternativa de calor bajo y sin olor frente a las opciones tradicionales de autolimpieza.

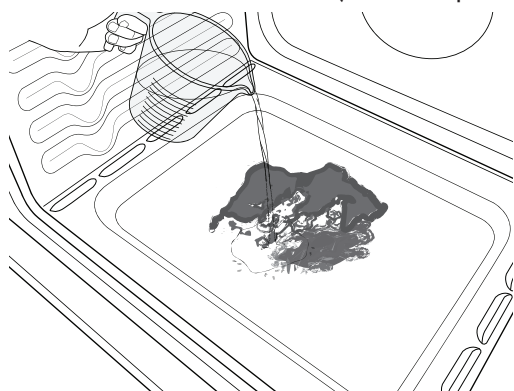
Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo Clean (Limpieza). Si la temperatura de la cavidad del horno es mayor de 200 °F (93 °C), aparecerá "Oven Cooling" (Enfriamiento del horno) en la pantalla y el ciclo de limpieza no se activará hasta que la cavidad del horno se haya enfriado.

### Para limpiar:

1. Quite todas las parrillas y los accesorios de la cavidad del horno y limpie el exceso de suciedad. Use un raspador de plástico para quitar la suciedad fácil de retirar.

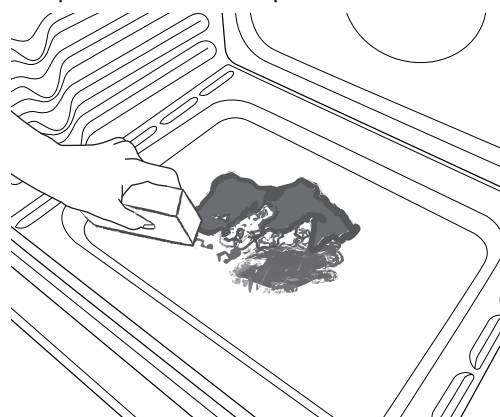


2. Vierta 2 tazas (16 oz [500 mL]) de agua destilada o filtrada en la base del horno vacío y cierre la puerta.



**IMPORTANTE:** No use productos químicos ni otros aditivos con el agua. No abra el horno durante el ciclo Clean (Limpieza). El agua que está en el piso del horno está caliente.

3. Presione LO TEMP CLEAN (Limpieza a baja temperatura) y, después, START (Inicio) en el panel de control del horno.
4. Deje que transcurran 40 minutos para la limpieza y el enfriamiento. Se escuchará un pitido cuando se haya terminado el ciclo Clean (Limpieza).
5. Presione STOP (Detener) al final del ciclo. Se puede presionar Stop (Detener) en cualquier momento para detener el ciclo de limpieza.
6. Retire el agua residual y la suciedad que se aflojó con una esponja o un paño de inmediato una vez que el ciclo de limpieza esté completo. La mayor parte de las 2 tazas (16 oz [500 mL]) iniciales de agua permanecerá en el horno después de que se termine el ciclo. Si todavía queda suciedad, deje una pequeña cantidad de agua en el piso del horno para facilitar la limpieza.



7. Si queda suciedad, quítela con una esponja para restregar que no raye o un raspador de plástico. Se pueden hacer funcionar ciclos de limpieza adicionales para ayudar a quitar la suciedad rebelde.

**IMPORTANTE:** No use productos de limpieza para hornos. El uso de sustancias químicas, incluso productos de limpieza comerciales para hornos o estropajos de metal, puede causar daños permanentes a la superficie de porcelana del interior del horno.

### NOTAS:

- La estufa deberá estar nivelada para asegurarse de que toda la superficie del piso de la cavidad del horno esté cubierta con agua al comienzo del ciclo de Clean (Limpieza).
- Para obtener resultados óptimos, use agua destilada o filtrada. Es posible que el agua del grifo deje depósitos minerales en el piso del horno.
- Antes de quitar el agua restante y la suciedad floja al final del ciclo Clean (Limpieza), inserte un paño o una toalla de papel entre el borde inferior de la puerta del horno y el marco delantero para evitar que el agua se derrame sobre el frente de la estufa y el piso.
- Será más difícil quitar suciedad acumulada después de varios ciclos de cocción con el ciclo Clean (Limpieza).

- Las esponjas para restregar no abrasivas o las almohadillas de limpieza tipo borrador (sin productos de limpieza) pueden ser eficaces para limpiar suciedad rebelde en las paredes de la cavidad, la puerta y la base del horno. Para obtener resultados óptimos, humedezca las almohadillas y las esponjas antes de usarlas.
- Ponga a funcionar un ciclo Clean (Limpieza) adicional para la suciedad rebelde.
- El limpiador para cocinas y electrodomésticos y el limpiador de superficies de cocción pueden usarse para limpiar la base, las paredes y la puerta del horno cuando se haya terminado el ciclo y el horno haya vuelto a la temperatura ambiente. Si se usa el limpiador para superficies de cocción, se recomienda limpiar también la cavidad con agua destilada.

## Limpieza general

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

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

### SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Las salpicaduras de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas la estufa se enfríe por completo: 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](http://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](http://sears.com). Consulte la contratapa de esta Guía de Uso y cuidado para obtener información adicional.

### PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

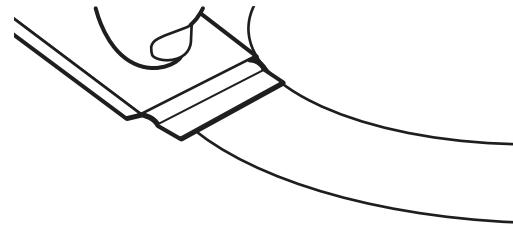
No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, removedores de óxido, amoníaco ni hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

### VITROCERÁMICA

#### Método de limpieza:

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

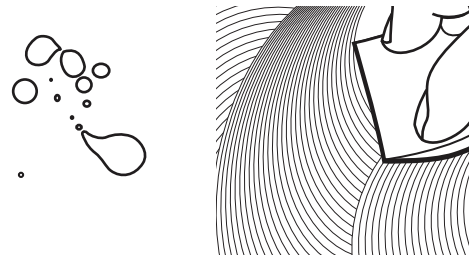
1. Quite los alimentos/residuos con un raspador para superficies de cocción.



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

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

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



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

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



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

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

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

## CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

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

Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que las mismas estén en la posición 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](http://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 CALENTAMIENTO

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

### Método de limpieza:

- Detergente suave

## CAVIDAD DEL HORNO

Utilice la función Lo Temp Clean (Limpieza a baja temperatura) con regularidad para limpiar salpicaduras en el horno.

No use productos de limpieza para hornos.

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

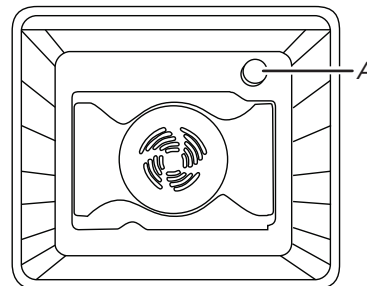
No limpie la junta de la puerta del horno.

### Método de limpieza:

- Ciclo de limpieza:  
Consulte la sección "Ciclo de limpieza".

## 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:

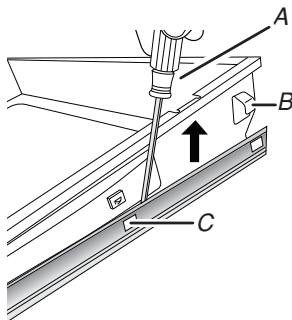
1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.
2. Gire en sentido antihorario la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para quitarla.
3. Gire el foco en sentido antihorario para sacarlo del casquillo.
4. Vuelva a colocar el foco y, después, la cubierta del foco girando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

## Retire/vuelva a colocar el cajón

Retire todos los elementos que haya dentro del cajón de calefacción y después, espere hasta que la estufa se enfríe por completo antes de intentar retirar el cajón.

### Cómo retirarlo:

1. Abra el cajón por completo.
2. Con un destornillador de punta plana, afloje suavemente el cajón de la muesca de alineación deslizante y levante la lengüeta de alineación del cajón desde la guía de deslizamiento.

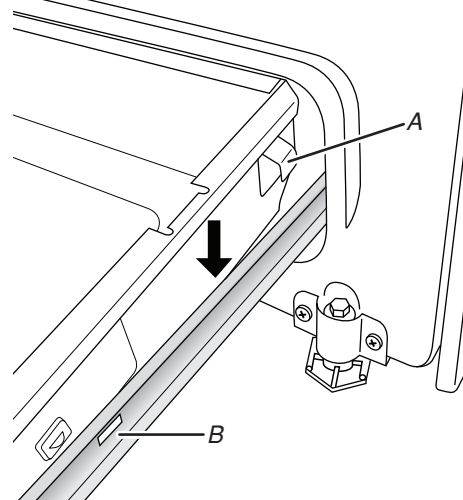


- A. Destornillador de punta plana
- B. Lengüeta de alineación del cajón
- C. Muesca de deslizamiento del cajón

3. Repita el paso 2 en el otro lado. El cajón ya no está más sujeto a las guías del cajón. Con ambas manos, tome el cajón para extraerlo completamente.

### Cómo volver a colocarla:

1. Alinee las muescas de la parte de adelante del cajón con las muescas en las guías del cajón las cuales están ubicadas a ambos lados. Inserte las lengüetas de alineación de la parte posterior en las guías del cajón a ambos lados.



- A. Lengüeta de alineación del cajón
- B. Muesca de deslizamiento del cajón

2. Empuje el cajón para introducirlo por completo.
3. Abra y cierre el cajón con cuidado para asegurarse de que esté bien encajado sobre las guías a ambos lados.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

VERIFIQUE ESTOS PUNTOS PARA AHORRAR TIEMPO Y DINERO.

Problema	Causas posibles	Soluciones
<b>Nada funciona</b>	El cable de suministro eléctrico está desenchufado.	Enchufe en un contacto con conexión a tierra.
	El modo ahorro de energía está activado y la pantalla está en blanco.	Presione cualquier tecla del control para que aparezca la hora del día. Vea la sección "Controles electrónicos del horno" para obtener más información.
	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.
	Aparece un código de error F9 o F9 E0 en la pantalla.	Es posible que se haya hecho mal el cableado del contacto eléctrico de la casa. Póngase en contacto con un electricista calificado para verificar el suministro eléctrico.
<b>La superficie de cocción no funciona</b>	Se ha fijado incorrectamente la perilla de control.	Empuje hacia adentro la perilla antes de girar hasta un ajuste.
<b>Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción</b>	El utensilio de cocina no tiene el tamaño adecuado.	Use utensilios de cocina que sean más o menos del mismo tamaño que el área, el elemento o el quemador de la superficie de cocción. Los recipientes no deben superar la zona de cocción más de 1/2" (1,3 cm).
<b>Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados</b>	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.
<b>El elemento de cocción se enciende y se apaga en el ajuste High (alta)</b>	El elemento se encuentra en un ciclo debido a una limitación de temperatura.	Ese es el funcionamiento normal. Es posible que el elemento se encienda y se apague para evitar que la superficie de cocción se caliente en exceso.
<b>El horno no funciona</b>	Se ha fijado el inicio diferido.	Vea la sección "Controles electrónicos del horno".
	El bloqueo de control del horno está activado	Mantenga presionada la tecla START (Inicio) 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".
<b>La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja</b>	La temperatura del horno debe regularse.	Vea "Control de la temperatura del horno" en la sección "Controles electrónicos del horno".
<b>Las luces indicadoras del horno destellan</b>	Se ha encendido o restablecido la alimentación eléctrica de la estufa.	Vea "Pantalla de control" en la sección "Controles electrónicos del horno". Si la(s) luz(luces) indicadora(s) continúa(n) destellando, solicite servicio técnico. Para obtener más información, vea la contraportada.
<b>La pantalla muestra mensajes</b>	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 característica 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 (Detener) 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.
<b>El ciclo de limpieza no actuó con todas las salpicaduras</b>	Pasan demasiados ciclos de cocción entre los ciclos de limpieza o hay demasiadas salpicaduras en las paredes y las puertas del horno	Ponga a funcionar ciclos de limpieza adicionales. Para las manchas rebeldes se puede utilizar el limpiador de cocina y electrodomésticos o el limpiador de superficies de cocción.



<b>Problema</b>	<b>Causas posibles</b>	<b>Soluciones</b>
<b>Quedan depósitos de minerales en el piso del horno después del ciclo de limpieza</b>	Se ha usado agua del grifo en el ciclo de limpieza.	Use agua destilada o filtrada en el ciclo de limpieza. Para quitar los depósitos, use un paño empapado con vinagre. Después, use un paño humedecido con agua para quitar por completo los restos de vinagre.
	La estufa no está nivelada.	Los depósitos de minerales se acumularán en las áreas secas del piso del horno durante el ciclo de limpieza. Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.  Para quitar los depósitos, use un paño empapado con vinagre. Después, use un paño humedecido con agua para quitar por completo los restos de vinagre.
<b>Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaban</b>	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 horno y puede prolongar los tiempos de cocción.
	La puerta del horno estuvo abierta demasiado tiempo	Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno.
La parrilla está demasiado cerca del quemador, por lo que 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.	

# TABLE DES MATIÈRES

CONTRATS DE PROTECTION .....	58	Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four .....	76
GARANTIE .....	59	Grille déployante .....	77
SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE .....	60	Évent du four .....	78
Pied antibasculement .....	60	Cuisson au four et rôtissage .....	78
CONSEILS ÉLÉMENTAIRES D'UTILISATION .....	63	Cuisson au gril .....	79
Températures en surface .....	63	Cuisson par convection.....	79
Préchauffage .....	63	Durée de cuisson .....	80
Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique .....	63	Sonde de cuisson.....	80
GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES.....	64	Tiroir-réchaud .....	80
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON .....	68	Cuisson lente .....	81
Plat de cuisson.....	70	ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE.....	82
Mise en conserve à la maison.....	71	Programme de nettoyage .....	82
UTILISATION AU FOUR.....	72	Nettoyage général.....	83
Commandes électroniques du four.....	72	Lampe du four .....	84
Mode Sabbath .....	74	Dépose et réinstallation du tiroir .....	85
Maintenance au chaud.....	75	DÉPANNAGE.....	86
Papier d'aluminium .....	75	NUMÉROS DE DÉPANNAGE.....	COUVERTURE ARRIÈRE

## CONTRATS DE PROTECTION

### Contrats principaux de protection

Nous vous félicitons d'avoir fait un achat judicieux. Votre nouvel appareil Kenmore Elite® 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 « aucun citron »** — 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 tous les produits pour aider avec le dépannage. 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 \$** par an 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, composez le 1-800-827-6655.**

### Service d'installation Sears

Pour l'installation professionnelle garantie par Sears d'appareils ménagers et d'articles tels que les ouvre-portes de garage, chauffe-eau, et autres gros appareils ménagers, composez le **1-844- 553-6667.**

# GARANTIE DES APPAREILS MÉNAGERS KENMORE

## GARANTIE LIMITÉE ELITE KENMORE

SUR PREUVE DE VENTE et dans le cas d'une installation, d'une utilisation et d'un entretien conformément à toutes les instructions fournies, la garantie suivante s'applique.

PENDANT UN AN à compter de la date de vente, cet appareil est garanti contre tout vice de matériau ou de fabrication. Un appareil défectueux sera réparé ou remplacé gratuitement à la discrétion du vendeur.

PENDANT DEUX ANS à compter de la date de vente, une pièce de rechange gratuite sera fournie pour une table de cuisson en céramique devenue défectueuse en raison de choc thermique ou pour un élément chauffant de la table de cuisson en céramique devenu défectueux. Si une pièce est défectueuse dans la première année, une nouvelle pièce sera installée sans frais. Si une pièce est défectueuse après la première année, une nouvelle pièce sera fournie sans frais mais il incombe à l'utilisateur de s'occuper des frais d'installation. Après la première année suivant la date de vente, c'est au consommateur qu'incombe la charge des frais d'installation de la pièce.

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](http://www.kenmore.com/warranty)

La couverture de garantie ne s'applique que pendant 90 JOURS à partir de la date d'achat 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 utilisation 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 pour l'appareil et deux ans pour la table de cuisson en céramique et les éléments chauffants, 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\*.

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.

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

# SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

## Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

**⚠ DANGER**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

## Pied antibasculement

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### Risque de basculement

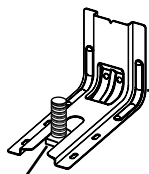
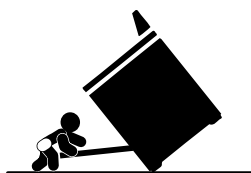
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

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

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

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



Bride antibasculement

Pied de la cuisinière

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

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

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

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

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

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

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

■ Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.

■ Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.

■ Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.

■ Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.

■ Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.

■ Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.

■ Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.

■ N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.

■ **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS** – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.

■ Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.

■ Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.

■ S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.

■ Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.

■ Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.

■ Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.

■ Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

■ Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

## **Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –**

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

## **Pour les appareils avec hotte de ventilation –**

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# CONSEILS ÉLÉMENTAIRES D'UTILISATION

## Températures en surface

Lorsque la cuisinière est en marche, toutes ses surfaces peuvent chauffer, y compris les boutons de commande et la porte du four.

### Tiroir-réchaud

Lorsque le four est en marche, le tiroir peut chauffer. Ne pas placer d'objets en plastique, en tissu ou susceptibles de fondre ou de brûler dans le tiroir.

### 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. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

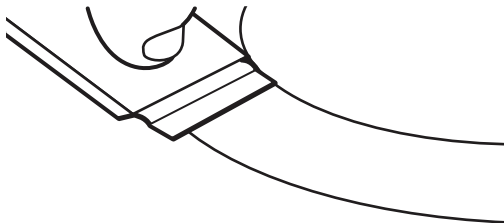
## Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four (Bake), de cuisson au four avec convection (Convect Bake) ou de rôtissage avec convection (Convect Roast), le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350 °F (177 °C) en 12 à 15 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur de la cavité du four. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

## Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique

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

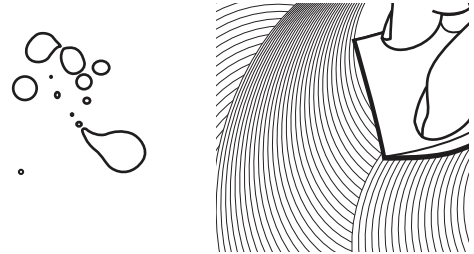
1. Éliminer les salissures alimentaires avec un grattoir pour table de cuisson.



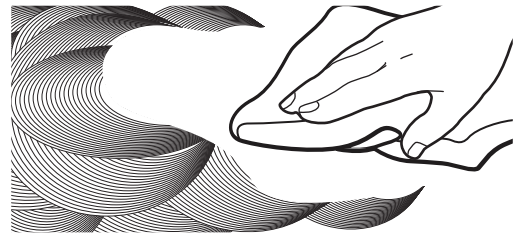
- Pour faciliter le nettoyage, utiliser le grattoir pendant que la table de cuisson est encore tiède, mais non brûlante au toucher. Il est recommandé de porter des mitaines de four pour gratter la table de cuisson tiède.
- Tenir le grattoir pour table de cuisson à un angle d'environ 45° par rapport à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

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

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



- Frotter le nettoyant sur la surface de la table de cuisson avec le tampon à nettoyer les tables de cuisson. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les taches rebelles.
  - Laisser le produit nettoyant sécher en une pellicule blanchâtre avant de passer à l'étape 3.
3. Faire briller avec un chiffon ou un essuie-tout propre et sec.



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

Le nécessaire complet de nettoyage pour tables de cuisson (numéro de pièce 31605) est disponible sur commande au [sears.com](http://sears.com). Il contient :

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

# GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

Ce Guide d'utilisation et d'entretien couvre différents modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Consulter ce Guide d'utilisation et d'entretien pour 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
<b>SETTINGS/CLOCK</b> (réglages/horloge)	<b>Horloge</b>	Cette horloge est réglable sur 12 ou 24 heures. Voir la section “Commandes électroniques du four”. <ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu’à afficher “CLOCK” (horloge).</li> <li>Appuyer sur les touches numériques pour régler l’heure.</li> <li>Appuyer sur START (mise en marche) pour changer l’heure.</li> <li>Appuyer sur <b>3</b> pour AM (heure du matin) ou <b>6</b> pour PM (heure de l’après-midi).</li> </ol>
<b>SETTINGS/CLOCK</b> (réglages/horloge)	<b>Réglages</b>	Réglages permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l’utilisateur. Voir la section “Commandes électroniques du four”.
<b>LIGHT</b> (lampe)	<b>Lampe de la cavité du four</b>	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.
<b>TIMER SET-OFF</b> (réglage-arrêt de la minuterie)	<b>Minuterie du four</b>	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu’à concurrence de 9 heures et 59 minutes. <ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur TIMER SET-OFF (réglage-arrêt de la minuterie).</li> <li>Appuyer sur les touches pour déterminer la durée en h:min:sec. Par exemple, pour 2 heures 45 minutes, saisir <b>2</b>, <b>4</b> et <b>5</b>. Il n’est pas nécessaire de saisir les zéros de gauche. Par exemple, pour saisir 2 minutes, appuyer sur <b>2</b>.</li> <li>Appuyer sur TIMER SET-OFF (réglage-arrêt de la minuterie) pour commencer le compte à rebours. S’il est activé, un signal sonore retentit à la fin du compte à rebours.</li> <li>Appuyer sur TIMER SET-OFF (réglage-arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie et revenir à l’heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche Stop (arrêt), sinon le four s’éteindra.</li> <li>Si la minuterie est activée, mais n’apparaît pas sur l’affichage, appuyer sur TIMER SET-OFF (réglage-arrêt de la minuterie) pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.</li> </ol>
<b>START</b> (mise en marche)	<b>Démarrage de la cuisson</b>	La touche Start (mise en marche) met en marche n’importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n’appuie pas sur Start dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l’heure s’affiche.
<b>STOP</b> (arrêt)	<b>Fonction de la cuisinière</b>	La touche Stop (arrêt) désactive toutes les fonctions à l’exception de l’horloge et de la minuterie.



Clavier	Fonction	Instructions
<b>BAKE</b> (cuisson au four)	<b>Cuisson au four et rôtissage</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).</li> <li>2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée.</li> <li>3. Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>4. Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>5. Appuyer sur STOP (arrêt) après avoir terminé.</li> </ol> <p><b>REMARQUE :</b> Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si la 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.</p>
<b>STEAM BAKE</b> (cuisson au four vapeur)	<b>Cuisson au four vapeur</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Insérer la grille d'étuvage avec le réservoir d'eau dans le four.</li> <li>2. Verser 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> tasse (350 mL) d'eau tiède et distillée dans le réservoir d'eau.</li> </ol> <p><b>REMARQUE :</b> Ne pas remplir au-delà de la ligne Max.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Appuyer sur STEAM BAKE (cuisson au four vapeur).</li> <li>4. Utiliser les touches numériques pour sélectionner le plat souhaité.</li> <li>5. Utiliser les touches numériques pour régler la température.</li> <li>6. Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>7. Insérer les aliments lorsque le préchauffage est terminé.</li> <li>8. (Facultatif) Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson.</li> <li>9. Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>10. Appuyer sur STOP (arrêt) après avoir terminé.</li> </ol> <p><b>REMARQUE :</b> Laisser le four refroidir avant de retirer et vider le réservoir d'eau.</p> <p><b>REMARQUE :</b> Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si la 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.</p>
<b>BROIL</b> (cuisson au gril)	<b>Cuisson au gril</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).</li> <li>2. Sélectionner la température de cuisson au gril en appuyant sur 1 - élevée ou 2 - basse.</li> <li>3. Appuyer sur START (mise en marche), et laisser le four préchauffer pendant 2 minutes.</li> <li>4. Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3.</li> <li>5. Placer le plat dans le four, puis fermer la porte.</li> <li>6. Appuyer sur STOP (arrêt) après avoir terminé.</li> </ol> <p><b>REMARQUE :</b> Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si la 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.</p>
<b>AUTO CONVECTION BAKE</b> (cuisson au four automatique par convection)	<b>Cuisson par convection</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) en AUTO CONVECTION MODES (modes de cuisson au four automatique par convection).</li> <li>2. Appuyer sur 1 pour que le four convertisse automatiquement la température et la durée pour la cuisson par convection. Appuyer sur 2 pour convertir manuellement la température et la durée.</li> <li>3. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée.</li> <li>4. Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>5. Pour changer la température, répéter les étapes 3 et 4.</li> <li>6. Appuyer sur STOP (arrêt) après avoir terminé.</li> </ol> <p><b>REMARQUE :</b> Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si la 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.</p>

Clavier	Fonction	Instructions
<b>AUTO CONVECTION BROIL</b> (cuisson au grill automatique par convection)	<b>Cuisson par convection</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur BROIL (cuisson au grill) en AUTO CONVECTION MODES (modes de cuisson au four automatique par convection).</li> <li>2. Appuyer sur 1 pour que le four convertisse automatiquement la température et la durée pour la cuisson par convection. Appuyer sur 2 pour convertir manuellement la température et la durée.</li> <li>3. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée.</li> <li>4. Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>5. Pour changer la température, répéter les étapes 3 et 4.</li> <li>6. Appuyer sur STOP (arrêt) après avoir terminé.</li> </ol> <p><b>REMARQUE :</b> 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.</p>
<b>AUTO CONVECTION ROAST</b> (rôtissage automatique par convection)	<b>Cuisson par convection</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur ROAST (rôtissage) en AUTO CONVECTION MODES (modes de cuisson au four automatique par convection).</li> <li>2. Appuyer sur 1 pour que le four convertisse automatiquement la température et la durée pour la cuisson par convection. Appuyer sur 2 pour convertir manuellement la température et la durée.</li> <li>3. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée.</li> <li>4. Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>5. Pour changer la température, répéter les étapes 3 et 4.</li> <li>6. Appuyer sur STOP (arrêt) après avoir terminé.</li> </ol> <p><b>REMARQUE :</b> 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.</p>
<b>KEEP WARM</b> (maintien au chaud)	<b>Maintien au chaud</b>	<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"> <li>1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud).</li> <li>2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée.</li> <li>3. Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>4. Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3.</li> <li>5. Appuyer sur STOP (arrêt) après avoir terminé.</li> </ol> <p><b>REMARQUE :</b> 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.</p>
<b>ACCELA HEAT</b>	<b>Cuisson au four sans préchauffage</b>	<p><b>Pour cuire au four sans préchauffage :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur ACCELA HEAT.</li> <li>2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée.</li> <li>3. Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>4. Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3.</li> <li>5. Appuyer sur STOP (arrêt) après avoir terminé.</li> </ol>

Clavier	Fonction	Instructions
<b>WARMING DRAWER ON/OFF</b> (Tiroir-réchaud [marche/arrêt])	<b>Tiroir-réchaud</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur WARMING DRAWER ON (tiroir-réchaud activé) pour sélectionner la fonction de tiroir-réchaud au réglage faible.</li> <li>2. Pour sélectionner un réglage de température supérieur, appuyer une deuxième fois sur WARMING DRAWER ON (tiroir-réchaud activé) pour un réglage de température moyen ou une troisième fois pour un réglage de température élevé.</li> <li>3. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du tiroir-réchaud.</li> <li>4. Laisser le tiroir-réchaud préchauffer pendant 15 minutes.</li> <li>5. Placer l'aliment/les aliments cuit(s) dans le tiroir-réchaud.</li> <li>6. Appuyer sur WARMING DRAWER OFF (tiroir-réchaud désactivé) pour éteindre l'élément chauffant.</li> </ol> <p>Consulter la section "Tiroir-réchaud" pour plus d'informations.</p>
<b>WARMING DRAWER SLOW COOK/OFF</b> (tiroir-réchaud mijotage/arrêt)	<b>Tiroir de cuisson lente</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur WARMING DRAWER SLOW COOK (tiroir-réchaud mijotage) pour sélectionner la fonction de mijotage au réglage faible.</li> <li>2. Pour sélectionner un réglage de température supérieur, appuyer une deuxième fois sur WARMING DRAWER SLOW COOK (tiroir-réchaud mijotage) pour un réglage de température élevé.</li> <li>3. Placer l'aliment/les aliments cuit(s) dans le tiroir-réchaud.</li> <li>4. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du tiroir-réchaud.</li> <li>5. Appuyer sur WARMING DRAWER OFF (tiroir-réchaud désactivé) pour éteindre l'élément chauffant.</li> </ol> <p>Consulter la section "Tiroir-réchaud" pour plus d'informations.</p>
<b>COOKTOP WARM ZONE ON/OFF/ CONFIRM</b> (zone de maintien au chaud de la surface de cuisson activée/désactivée/confirmation)	<b>Zone de maintien au chaud</b>	<p>Appuyer sur COOKTOP WARM ZONE ON/OFF (zone de maintien au chaud activée/désactivée) pour sélectionner l'élément de maintien au chaud sur la table de cuisson, puis appuyer sur COOKTOP WARM ZONE CONFIRM (confirmation de la zone de maintien au chaud).</p> <p>Appuyer de nouveau sur COOKTOP WARM ZONE ON/OFF (zone de maintien au chaud activée/désactivée) pour éteindre l'élément de maintien au chaud.</p>
<b>DELAY START</b> (mise en marche différée)	<b>Mise en marche différée</b>	<p>La touche Delay Start (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>
<b>COOK TIME</b> (durée de cuisson)	<b>Cuisson minutée</b>	<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 déterminée et/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>
<b>LO TEMP CLEAN</b> (nettoyage - température basse)	<b>Programme de nettoyage</b>	Voir la section "Programme de nettoyage".
<b>START (hold 3 sec)</b> (mise en marche [appuyer pendant 3 s]).	<b>Verrouillage des commandes du four</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifier que le four est éteint.</li> <li>2. Appuyer pendant 3 secondes sur la touche START (hold 3 sec) (mise en marche [appuyer pendant 3 s]).</li> <li>3. Un signal sonore retentit et l'avertissement "Control Locked" (commandes verrouillées) défile, puis "Locked" (verrouillé) s'affiche.</li> <li>4. Répéter l'opération pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. Les fonctions de la table de cuisson ne sont pas affectées par le verrouillage des commandes du four.</li> </ol>

# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

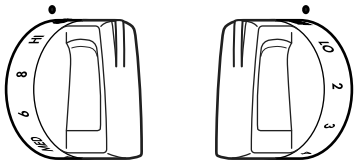
## ⚠ AVERTISSEMENT



### Risque d'incendie

**Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.**

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



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

**N'OUBLIEZ PAS :** Lors de l'utilisation de la cuisinière, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

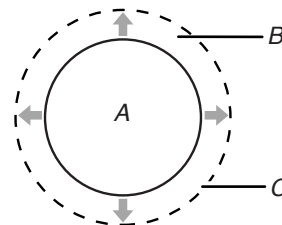
## Vitrocéramique

La surface de cuisson rougeoie lorsqu'un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu'un élément est allumé. Ce phénomène est normal. L'élément fonctionne également par intermittence et de façon aléatoire (même en position élevée) afin de protéger la table de cuisson contre des températures extrêmes. Il est normal que la surface de vitrocéramique claire semble changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Lorsque le verre refroidit, il revient à sa couleur originale.

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

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

- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les salissures des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer les renversements avec un grattoir pendant que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et laisse un creux et des marques permanentes.
- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser de plats de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux des ustensiles de cuisson pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas faire cuire de maïs soufflé dans son emballage en aluminium d'origine sur la table de cuisson. Il pourrait rester des traces d'aluminium qui ne peuvent être complètement enlevées.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



- A. Zone de cuisson à la surface
- B. Ustensiles de cuisson/autoclave
- C. Dépassement maximum de 1/2" (1,3 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les plats de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.
- Contrôler la planéité du récipient en plaçant une règle plate en travers du fond du plat. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le plat.
- Les ustensiles de cuisson à fond légèrement cannelé ou à petites stries de dilatation peuvent être utilisés.

- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

### Témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson

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

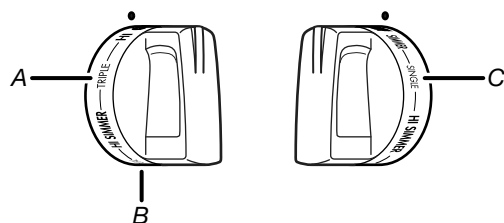
### Témoin lumineux de surface chaude

Sur les modèles avec vitrocéramique, le témoin lumineux de surface chaude est situé sur le panneau de commande.

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

### Élément de cuisson à triple zone

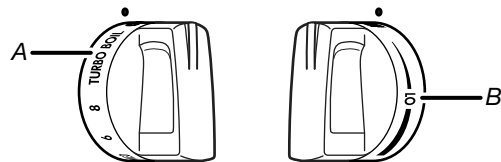
L'élément de cuisson à triple zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double et la dimension triple combinent l'élément simple, l'élément double et les éléments externes; leur utilisation est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension, les grandes quantités de nourriture et la préparation de conserves à la maison.



- A. Triple
- B. Double
- C. Simple

### Élément d'ébullition Turbo (à l'avant-droite)

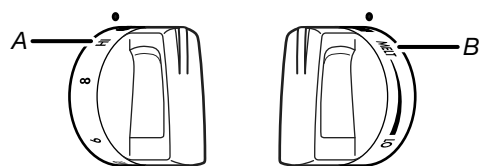
L'élément d'ébullition Turbo apporte une plus grande souplesse de cuisson. L'élément d'ébullition Turbo peut être utilisé pour faire bouillir des liquides plus vite. Le réglage le plus bas pour faire chauffer peut servir à préparer des sauces, faire dorer ou sauter des aliments et maintenir des préparations à basse température. Utiliser les ustensiles de cuisson de taille appropriée pour la zone de cuisson d'ébullition Turbo.



- A. Option d'ébullition Turbo
- B. Option de chaleur plus faible

### Élément de fonte

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



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

## ⚠️ 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.**

Utiliser l'élément de maintien au chaud de la table de cuisson pour garder au chaud les aliments cuits. La durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments est de une heure.

Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

L'élément de maintien au chaud peut être utilisé seul ou en même temps qu'une autre surface de cuisson.

La surface de l'élément de maintien au chaud ne rougeoie pas lorsque l'élément s'allume (par intermittence). En revanche, le témoin de table de cuisson en marche reste allumé lorsque la zone de maintien au chaud est en cours d'utilisation.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson recommandés pour une utilisation avec le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de film alimentaire en plastique pour couvrir les aliments, car le plastique risque de fondre.
- Utiliser des maniques ou des mitaines de four pour retirer les aliments.



### Utilisation :

1. Pour l'allumer, appuyer sur COOKTOP WARM ZONE ON/OFF (zone de maintien au chaud activée/désactivée), puis sur COOKTOP WARM ZONE CONFIRM (confirmation de la zone de maintien au chaud).
2. Pour l'éteindre, appuyer sur WARM ZONE ON/OFF (zone de maintien au chaud activée/désactivée).

## Plat de cuisson

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

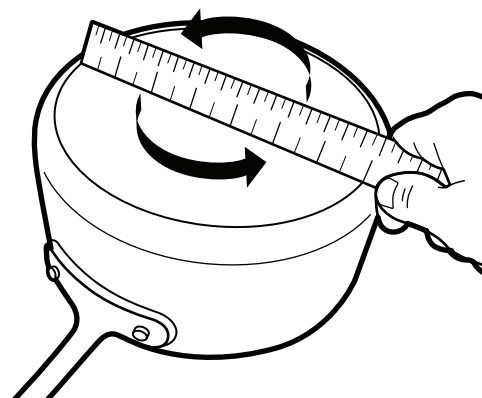
Les plats de cuisson parfaits doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

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

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

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

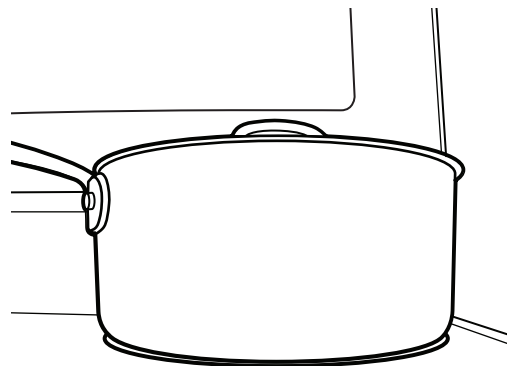
Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le plat.



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

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

Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson doivent avoir la même taille que la zone de cuisson indiquée sur la table de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (13 mm) hors de la zone de cuisson.



### Mise en conserve à la maison

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

- Centrer l'autoclave sur la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. L'autoclave ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (13 mm) hors de la surface de cuisson ou l'élément de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson ou deux éléments à la fois.
- Sur les modèles en vitrocéramique, utiliser seulement des boîtes de conserve à fond plat pour éviter d'endommager la table de cuisson et les éléments.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou consulter les guides publiés sur la mise en conserve domestique. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

# UTILISATION AU FOUR

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

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

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

## Commandes électroniques du four

### Affichage des commandes

L'affichage clignote à la mise sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur STOP (arrêt) pour effacer. Lorsque le four n'est pas utilisé, l'heure s'affiche. Si la cuisinière est en mode d'économie d'énergie, l'écran est inactif lorsque le four n'est pas utilisé.

### Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

#### Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Préchauffage du four terminé (signal sonore long)
- Saisie d'une fonction
- Rappel émis chaque minute après le signal sonore de fin de programme

#### Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

#### Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Appuyer sur la touche Settings/Clock (réglages/horloge) pour modifier les réglages des signaux sonores.

### Mode d'économie d'énergie

Le mode Energy Save (économie d'énergie) place la cuisinière en mode de veille pour réduire la consommation d'énergie.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK jusqu'à afficher "ENERGY SAVE" (économie d'énergie).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche 1 pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou STOP (arrêt) pour quitter et afficher l'heure.

### Réglages

De nombreuses fonctions du four peuvent être réglées pour répondre à vos besoins. La touche Settings/Clock (réglages/horloge) sert à effectuer ces ajustements.

Appuyer sur la touche Settings/Clock (réglages/horloge) pour faire défiler les fonctions modifiables. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur Settings/Clock (réglages/horloge). Après avoir sélectionné la fonction à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manœuvre nécessaire. Appuyer ensuite sur START (mise en marche) ou STOP (arrêt) pour quitter et afficher l'heure. Les sections suivantes détaillent toutes les fonctions modifiables.

Appuyer sur STOP (arrêt) pour quitter le mode Settings (réglages).

### Horloge

Cette horloge est réglable sur 12 ou 24 heures.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher "CLOCK" (horloge).
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour changer l'heure.
4. Appuyer sur 3 pour AM (heure du matin) ou 6 pour PM (heure de l'après-midi).

### Fahrenheit et Celsius

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

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher "TEMP UNIT" (unité de température).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche 1 pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou STOP (arrêt) pour quitter et afficher l'heure.



---

## Désactivation des signaux sonores

---

Désactive tous les signaux sonores, y compris le signal sonore de fin de programme et les signaux sonores d'appui sur une touche. Les signaux sonores de rappel restent actifs lorsque tous les sons sont désactivés.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher "SOUND" (son).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche ↵ pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou STOP (arrêt) pour quitter et afficher l'heure.

---

## Volume sonore

---

Règle le volume du signal sonore à bas ou élevé.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher "SOUND VOLUME" (volume sonore).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche ↵ pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou STOP (arrêt) pour quitter et afficher l'heure.

---

## Tonalité de fin de cycle

---

Active ou désactive les signaux sonores émis à la fin d'un programme.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher "END TONE" (signal sonore de fin).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche ↵ pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou STOP (arrêt) pour quitter et afficher l'heure.

---

## Son de touches

---

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

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher "KEYPRESS TONE" (signal sonore des touches).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche ↵ pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou STOP (arrêt) pour quitter et afficher l'heure.

---

## Désactivation des signaux sonores de rappel

---

Désactive le signal sonore bref qui retentit chaque minute après le signal sonore de fin de programme.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher "REMINDER TONE" (signal sonore de rappel).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche ↵ pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou STOP (arrêt) pour quitter et afficher l'heure.

---

## Horloge 12/24 heures

---

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher "12/24 HOUR" (horloge sur 12/24 heures).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche ↵ pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou STOP (arrêt) pour quitter et afficher l'heure.

---

## 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 le four. Si cette fonction est activée, le four ne fonctionnera pas.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher "DEMO MODE" (mode démo).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche ↵ pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou STOP (arrêt) pour quitter et afficher l'heure.

---

## Mode Sabbat

---

Le mode Sabbat permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne.

Lorsque le mode Sabbat est réglé, seul le programme de cuisson au four fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température.

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.

**Activation du mode Sabbat (une seule fois) :**

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK jusqu'à afficher "SABBATH" (sabbat).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche ↵ pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou STOP (arrêt) pour quitter et afficher l'heure.

---

## Arrêt au bout de 12 heures

---

Le four est configuré pour s'éteindre automatiquement 12 heures après avoir activé une fonction de cuisson ou de nettoyage. Cette fonction ne perturbe aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK jusqu'à afficher "12Hr AUTO\_OFF" (arrêt automatique après 12 heures).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche ↵ pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou STOP (arrêt) pour quitter et afficher l'heure.

---

## Langue du texte inscrit sur l'affichage

---

Les options de langue sont l'anglais, l'espagnol et le français.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK jusqu'à afficher "LANGUAGE" (langue).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur les touches 1 ou 2 pour sélectionner la langue souhaitée.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou STOP (arrêt) pour quitter et afficher l'heure.

---

## Commande de décalage de 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 SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher "TEMP CALIB" (étalonnage température).
2. Sur certains modèles, appuyer sur 1 pour régler la température du tiroir-réchaud. Appuyer sur START (mise en marche), attendre 10 secondes que l'affichage change, puis passer à l'étape 3.

### OU

Appuyer sur START (mise en marche) pour effectuer le réglage de la température du four. Attendre 10 secondes que l'affichage change, puis passer à l'étape 3.

3. Appuyer sur la touche 3 pour augmenter la température par paliers de 5 °F (3 °C) ou sur la touche 6 pour diminuer la température par paliers de 5 °F (3 °C). L'intervalle d'ajustement se situe entre -30 °F et +30 °F (-18 °C et +18 °C).
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou STOP (arrêt) pour quitter et afficher l'heure.

**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

Le mode Sabbat permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne.

Lorsque le mode Sabbat est réglé, seul le programme de cuisson au four fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température.

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.

### Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK jusqu'à afficher "SABBATH" (sabbat). "ARRÊT. Appuyer sur (1) pour On" défile dans la zone de texte.
2. Appuyer sur la touche 1. "MARCHE. Appuyer sur 1 pour OFF" défile dans la zone de texte. Le mode Sabbat peut être utilisé pour la cuisson au four.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou STOP (arrêt) pour quitter et afficher l'heure.

**REMARQUE :** Pour désactiver le mode Sabbat, répéter les étapes 1 à 3 pour changer l'état de "SABBATH ON" (mode Sabbat activé) à "SABBATH OFF" (mode Sabbat désactivé).

### Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).  
Pour une cuisson minutée au mode Sabbat, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge). Appuyer ensuite sur 7. "Sab" apparaît sur l'affichage.

### Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne) :

1. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.  
**REMARQUE :** Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

Pour activer le mode Sabbat avec cuisson minutée différée :

## **⚠ AVERTISSEMENT**

### **Risque d'empoisonnement alimentaire**

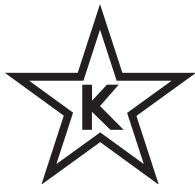
**Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

**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 numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le nombre d'heures et/ou de minutes dont on souhaite différer l'heure de mise en marche.
7. Appuyer sur START (mise en marche).
8. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge). Appuyer ensuite sur 7. "SAb" apparaît sur l'affichage. Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement.

### **Désactivation du mode Sabbat :**

Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge), puis sur 7 pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou sur STOP (arrêt) pour éteindre la cuisinière.



Pour obtenir de l'aide, des directives pour une utilisation convenable et une liste complète des modèles munis du mode Sabbat, visiter le site Web [www.star-k.org](http://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. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. 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 STOP (arrêt) après avoir terminé.

**REMARQUE :** Il est possible de changer les réglages de température en tout temps en répétant les étapes 2 et 3.

## **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.

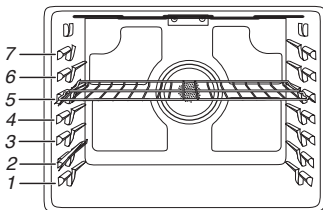
### Ustensiles de cuisson

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 positionner une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Se servir de l'illustration et des tableaux suivants comme guide.

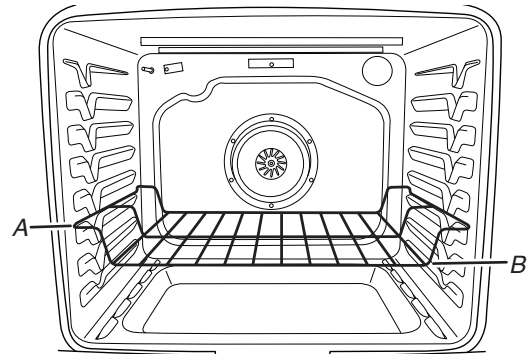


Le four présente 7 positions possibles pour une grille plate, comme indiqué dans l'illustration précédente et le tableau suivant.

Position de la grille plate*	Type d'aliment
7	Cuire au gril/griller les viandes, les hamburgers, les steaks
6	Viandes grillées, volaille, poisson
3 ou 4	La plupart des produits de boulangerie, plats en sauce, plats surgelés
2	Viandes rôties
1	Gros rôtis/volailles

Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant bien tendre à l'intérieur, utiliser une grille plate en position 7. La cuisson du 1<sup>er</sup> côté devrait prendre entre 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> à 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> minutes. La cuisson du deuxième côté devrait prendre entre 4 et 5 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.

\*Si votre modèle possède une grille de four à capacité maximale, les bords surélevés doivent être placés dans la position immédiatement supérieure à la position souhaitée pour les aliments. Voir l'illustration suivante.



A. Extrémités de la grille en position 3  
B. Aliments en position 2

**IMPORTANT :** Ces positions de grille sont pour les grilles plates. En cas d'utilisation d'une grille de four à capacité maximale, la position de la grille doit être ajustée en conséquence comme dans l'illustration précédente.

### Cuisson sur plusieurs grilles

Cuisson sur deux grilles (sans convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 5, ou 3 et 6.

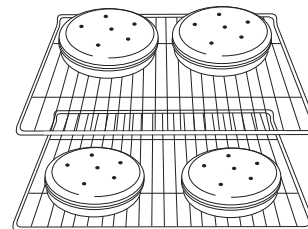
Cuisson sur deux grilles (avec convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 5, ou 3 et 6.

Cuisson sur trois grilles (avec convection) : Utiliser une grille aux positions 2 et 7 et une grille de four à capacité maximale en position 5.

### Cuisson au four de biscuits et de gâteaux à étages sur deux grilles

#### Cuisson au four de gâteaux à étages

Pour une cuisson optimale de gâteaux sur deux grilles, utiliser la fonction Bake (cuisson au four), une grille plate en position 5 et une grille plate en position 2. Si deux plaques plates ne sont pas disponibles, utiliser une grille à capacité maximale en position 6. Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué. Prévoir un espace d'au moins 3" (7,6 cm) entre le bord avant des grilles et les gâteaux placés à l'avant.



## Cuisson au four de biscuits

Pour une cuisson optimale de biscuits sur deux grilles, utiliser la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection), une grille plate en position 6 et une grille plate en position 3.

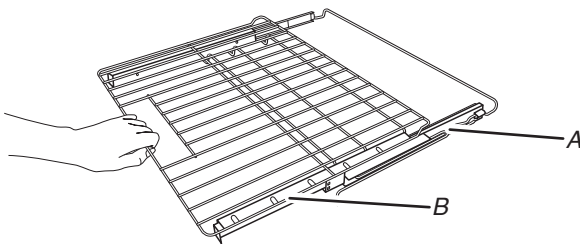
Si seule une grille plate est disponible, utiliser une grille plate en position 2 et une grille de four à capacité maximale en position 6.

Si le four est dépourvu de la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection), utiliser la fonction Bake (cuisson au four) standard.

## Grille déployante

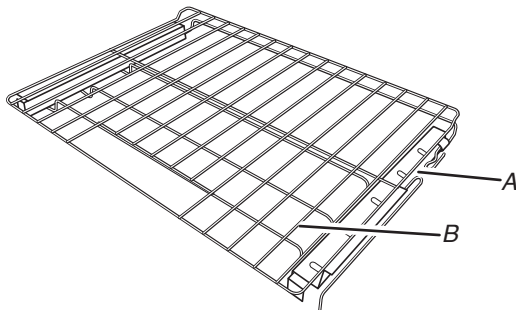
Cette grille déployante offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. Il n'est pas conseillé d'utiliser la grille déployante à la position supérieure (position 7) ou à la position inférieure (position 1).

### Position déployée



A. Pourtour de grille  
B. Grille coulissante

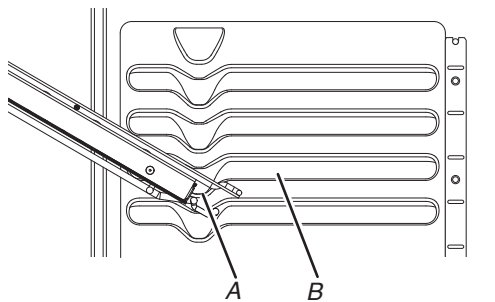
### Position rétractée et emboîtée



A. Pourtour de grille  
B. Grille coulissante

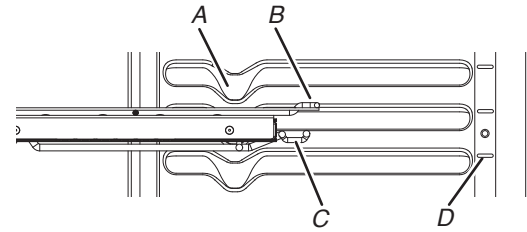
### Insertion de la grille déployante :

1. Incliner l'avant de la grille vers le haut et insérer le pourtour de la grille dans l'encoche en "V" des glissières de grille à l'intérieur de la cavité du four.



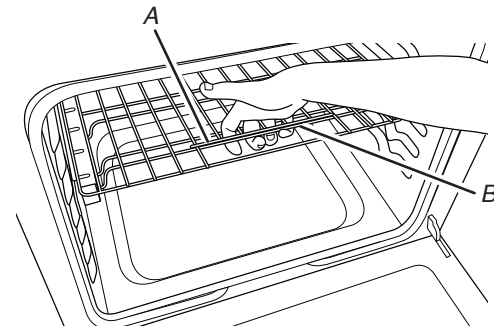
A. Ouverture en "V"  
B. Glissières de grille

2. Garder la grille inclinée vers le haut et l'enfoncer au-delà de l'encoche inférieure en "V".
3. Abaisser l'avant de la grille et l'introduire avec précaution dans le four en la faisant glisser au-delà des encoches en "V". Enfoncer la grille à l'intérieur du four jusqu'à ce qu'elle bute sur l'échelle dans le fond du four.



A. Ouverture en "V"  
B. Glissières de grille  
C. Crochet de l'échelle  
D. Échelle

4. Passer la main sur la grille pour agripper la grille coulissante et la barre transversale avant. Soulever l'avant de la grille et pousser la grille à l'arrière du four. Abaisser l'avant de la grille pour que le crochet de l'échelle s'engage dans l'échelle de chaque côté du four.



A. Grille coulissante  
B. Grille transversale avant

### Dépose de la grille déployante :

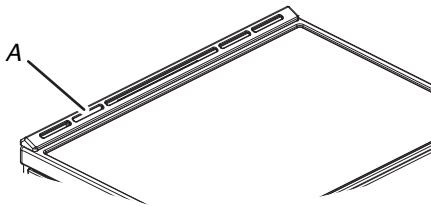
1. Enfoncer complètement la grille coulissante jusqu'à ce qu'elle soit rétractée et emboîtée.
2. Passer la main sur la grille pour agripper la grille coulissante et la barre transversale avant. Soulever l'avant de la grille pour dégager le crochet de l'échelle au fond du four, et tirer la grille vers l'avant.
3. Avec les 2 mains, retirer simultanément la grille coulissante et son pourtour avec précaution pour les extraire de l'encoche en "V". Incliner la grille de façon à ce que l'avant soit plus haut que l'arrière et la retirer avec précaution pour l'extraire de l'encoche en "V", puis du four.

Pour éviter d'endommager la grille coulissante, ne pas placer plus de 25 lb (11,4 kg) sur la grille.

Ne pas nettoyer la grille déployante au lave-vaisselle. Ceci pourrait enlever le lubrifiant de la grille et affecter la capacité de celle-ci à glisser.

Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.

## Évent du four



A. Évent du four

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

## Cuisson au four et rôtissage

**REMARQUE :** Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si la 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.

### Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four (Bake), de cuisson au four avec convection (Convect Bake) ou de rôtissage avec convection (Convect Roast), le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350 °F (177 °C) en 12 à 15 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur de la cavité du four. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

### Accela Heat

Utiliser la fonction Accela Heat si l'on souhaite cuire au four immédiatement, sans qu'il faille préchauffer. Cette fonction fournit de bons résultats lors de la préparation des plats cuisinés tels que des brioches à la cannelle, de la pizza surgelée, du bacon, des frites et des tator tots. Durant Accela Heat, les éléments de cuisson au four et de cuisson au gril s'allument et s'éteignent par intermittence tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. La fonction Accela Heat est conçue pour la cuisson au four sur une seule grille. Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser une grille plate en position 3 et un ustensile dont les rebords sont bas ou ne comporte aucun rebord. Ceci permet l'air de circuler uniformément autour des aliments.

Ne pas ouvrir la porte du four souvent. Ouvrir la porte réduira la température dans le four et peut augmenter la durée de cuisson. Contrôler le degré de cuisson des aliments au moment indiqué sur l'emballage. Les aliments peuvent nécessiter quelques minutes de plus.

## Température du four

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four 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. L'ouverture de la porte du four en cours d'utilisation laisse échapper l'air chaud et refroidit le four, ce qui peut modifier la durée nécessaire et le résultat de la cuisson. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.

**REMARQUE :** Sur les modèles équipés d'une fonction de convection, le ventilateur de convection peut tourner dans le mode de cuisson sans convection pour améliorer la performance du four.

## Système de gestion de la température

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

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

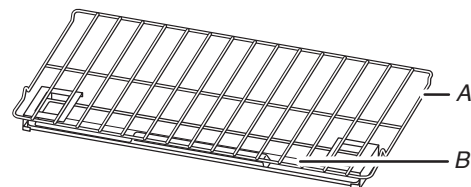
## Cuisson au four vapeur

La fonction de cuisson au four vapeur s'utilise avec la grille d'étuvage pour apporter davantage d'humidité durant la cuisson au four. La grille d'étuvage est équipée d'un réservoir d'eau qui chauffe et libère de la vapeur dans la cavité durant le programme de cuisson au four vapeur. 3 options préprogrammées de plats sont disponibles : pains, desserts et poissons, ainsi qu'une option rafraîchir/réchauffer.

Pour de meilleures performances, placer la grille d'étuvage à la position de grille la plus basse de la cavité et verser 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> tasse (350 mL) d'eau tiède et distillée dans le réservoir. Ne pas remplir au-delà du niveau Max indiqué dans le réservoir.

**REMARQUE :** Utiliser de l'eau distillée aidera à empêcher l'accumulation de calcium et les dépôts de minéraux.

Une fois le programme de cuisson au four vapeur terminé, il est possible qu'il reste de l'eau dans le réservoir. Ceci est normal. Attendre que le four ait refroidi et jeter l'eau.



A. Grille d'étuvage  
B. Réservoir d'eau

## Cuisson au gril

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

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 2 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.

Abaisser la température de cuisson au gril prolonge la durée de cuisson mais 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 grilles en positions 6 ou 7 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.

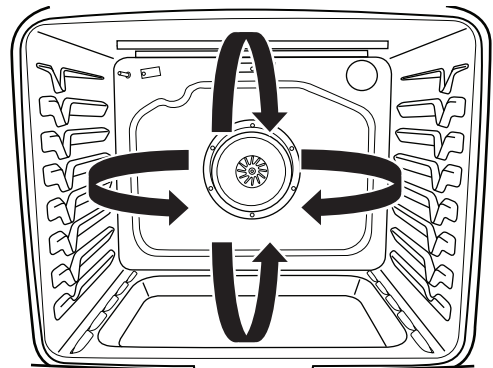
Le numéro de pièce 4396923 peut être commandé sur [sears.com](http://sears.com). Voir la couverture arrière de ce guide d'utilisation et d'entretien pour obtenir des coordonnées supplémentaires.

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

## Cuisson par convection

**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.

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur répartit plus uniformément la chaleur que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, ce qui permet de cuire les aliments plus uniformément, de faire croustiller la surface des aliments tout en conservant leur humidité naturelle et de donner des pains plus croustillants.



Durant la cuisson ou le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four, cuisson au gril et de convection s'allument et s'éteignent par intermittence tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Durant la cuisson au gril par convection, les éléments de cuisson au gril et de convection s'allument et s'éteignent par intermittence.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.

La cuisson par convection permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse ou moins longtemps qu'avec un four thermique standard. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Mode de convection	Lignes directrices Time/Temp. (température/durée)
Cuisson au four par convection	Température plus basse de 25 °F (15 °C), réduction éventuelle du temps de cuisson
Rôtissage par convection	Temps de cuisson réduit jusqu'à 30 %
Cuisson au gril par convection	Réduction du temps de cuisson

### Options de cuisson par convection

Cuisson au four par convection : cuisson au four sur plusieurs grilles de biscuits, pains, plats en sauce, tartes, tourtes et gâteaux.

Rôtissage par convection : poulets ou dindes entiers, légumes, rôtis de porc, rôtis de bœuf.

Cuisson au gril par convection : morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille.

## 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), BROIL (gril), AUTO CONVECTION BAKE (cuisson au four automatique par convection), AUTO CONVECTION BROIL (cuisson au gril automatique par convection), ou AUTO CONVECTION ROAST (rôtissage automatique par convection).
2. Appuyer sur les touches numériques 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 les touches numériques 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 STOP (arrêt) pour effacer l'affichage.

#### Réglage d'une cuisson minutée différée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), BROIL (gril), AUTO CONVECTION BAKE (cuisson au four automatique par convection), AUTO CONVECTION BROIL (cuisson au gril automatique par convection), ou AUTO CONVECTION ROAST (rôtissage automatique par convection).
2. Appuyer sur les touches numériques 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 les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le nombre d'heures et/ou de minutes dont on souhaite différer 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 et/ou d'heure de mise en marche à tout moment après avoir appuyé sur Start (mise en marche) en répétant les étapes 2 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.
8. Appuyer sur STOP (arrêt) pour effacer l'affichage.

## Sonde de cuisson

(sur certains modèles)

La sonde de cuisson mesure avec précision la température interne de la viande, de la volaille ainsi que des mets en sauce et doit être utilisée pour déterminer le degré de cuisson de la viande et de la volaille.

Cette sonde de cuisson fonctionne de manière indépendante et n'est pas raccordée aux commandes du four. Suivre les instructions de la sonde de cuisson pour l'emploi d'une sonde de cuisson.

Afin d'éviter d'endommager la sonde de cuisson, ne pas la laisser dans les fours avec fonction autonettoyage lorsque le programme est en cours d'exécution.

## Tiroir-réchaud

### **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.**

Le tiroir-réchaud est idéal pour garder des aliments cuits et chauds à la température de service. On peut aussi l'utiliser pour le réchauffage des pains et des pâtisseries.

On peut placer différents types d'aliments dans le tiroir-réchaud en même temps. Pour les meilleurs résultats, ne pas y garder les aliments plus d'une heure. Pour les quantités plus petites, les pizzas ou les aliments sensibles à la chaleur tels que les œufs, ne pas garder plus de 30 minutes.

Des aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le tiroir-réchaud. Les pains, pâtisseries et tartes aux fruits peuvent être chauffés à partir de la température ambiante.

Sortir les aliments des sacs de plastique et les placer dans un contenant allant au four. Couvrir les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.

Ne pas les couvrir avec une pellicule de plastique.

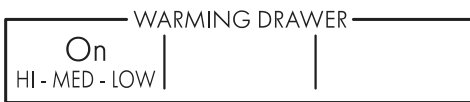
Les plats de service et les assiettes qui vont au four vides peuvent être réchauffés pendant que le tiroir-réchaud préchauffe. Consulter toujours les recommandations du fabricant des récipients avant de chauffer les ustensiles de cuisson.

Avant d'utiliser le tiroir-réchaud, laver le plateau du fond du tiroir au savon et à l'eau. Voir la section "Nettoyage général".

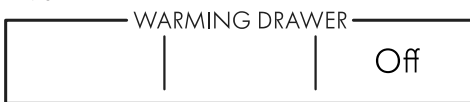


## Pour utiliser :

1. Appuyer sur WARMING DRAWER ON ( tiroir-réchaud activé) pour sélectionner la fonction de tiroir-réchaud au réglage faible.



2. Pour sélectionner un réglage de température supérieur, appuyer une deuxième fois sur WARMING DRAWER ON ( tiroir-réchaud activé) pour un réglage de température moyen ou une troisième fois pour un réglage de température élevé.
3. Appuyer sur START ( mise en marche) pour commencer le préchauffage du tiroir-réchaud.
4. Laisser le tiroir-réchaud préchauffer pendant 15 minutes.
5. Placer l'aliment/les aliments cuit(s) dans le tiroir-réchaud.
6. Appuyer sur WARM DRAWER OFF ( tiroir-réchaud désactivé) pour éteindre l'élément chauffant.



Le tiroir-réchaud fonctionne à des températures d'environ 127°F (53°C) (faible), 141°F (61°C) (moyenne), 159°F (71°C) (élevée).

## Cuisson lente

### **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.**

La fonction Slow Cook (cuisson lente) du tiroir-réchaud cuit les aliments lentement à basse température pendant une longue période, de la même manière qu'avec une mijoteuse.

Il y a 2 réglages, Hi (élevée) et Lo (basse). Les durées de cuisson conseillées sont de 4 à 5 heures pour Hi (élevée) et 8 à 10 heures pour Lo (basse). Les quantités de nourriture plus petites peuvent demander moins de temps de cuisson, alors que les grandes quantités nécessitent une cuisson plus longue.

Lorsqu'on utilise la fonction de mijotage, utiliser des ustensiles de cuisson résistants au four. Avant d'utiliser la fonction de cuisson lente, décongeler totalement les aliments congelés. Couvrir les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium pour conserver leur humidité naturelle.

**IMPORTANT** : Faire brunir complètement les rôtis avant de commencer le mijotage.

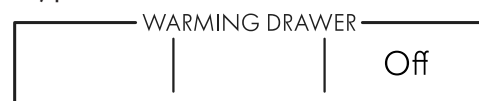
Avant d'utiliser le tiroir-réchaud, laver le plateau du fond du tiroir au savon et à l'eau. Voir la section "Nettoyage général".

## Pour utiliser :

1. Appuyer sur WARMING DRAWER SLOW COOK ( tiroir-réchaud mijotage) pour sélectionner la fonction de mijotage au réglage faible.



2. Pour sélectionner un réglage de température supérieur, appuyer une deuxième fois sur WARMING DRAWER SLOW COOK ( tiroir-réchaud mijotage) pour un réglage de température élevé.
3. Placer l'aliment/les aliments cuit(s) dans le tiroir-réchaud.
4. Appuyer sur START ( mise en marche) pour commencer le préchauffage du tiroir-réchaud.
5. Appuyer sur WARM DRAWER OFF ( tiroir-réchaud désactivé) pour éteindre l'élément chauffant.



# ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

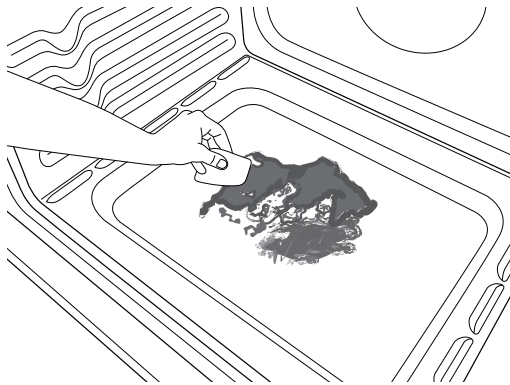
## Programme de nettoyage

Le nettoyage à basse température est une solution de nettoyage innovante qui utilise l'eau et la chaleur pour désincruster les traces de renversements du four en moins d'une heure. Cette nouvelle technologie de nettoyage à faible niveau de chaleur représente une alternative inodore aux options traditionnelles d'autonettoyage.

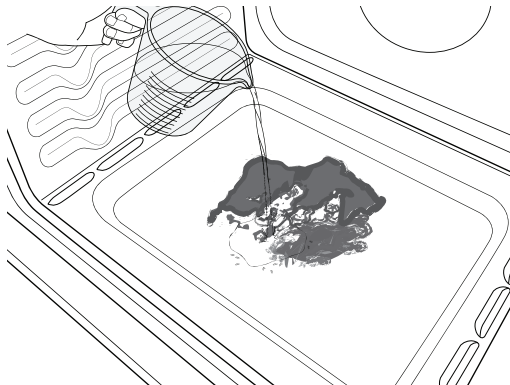
Laisser la cuisinière refroidir et atteindre la température ambiante avant d'utiliser le programme de nettoyage. Si la température de la cavité du four est supérieure à 200 °F (93 °C), "Oven Cooling" (refroidissement four) apparaît sur l'affichage et le programme de nettoyage à la vapeur ne s'active pas avant que la cavité ait refroidi.

### Nettoyage :

1. Retirer tous les accessoires et grilles de la cavité du four. Essuyer les saletés. Utiliser une spatule en plastique pour enlever les aliments faciles à enlever.

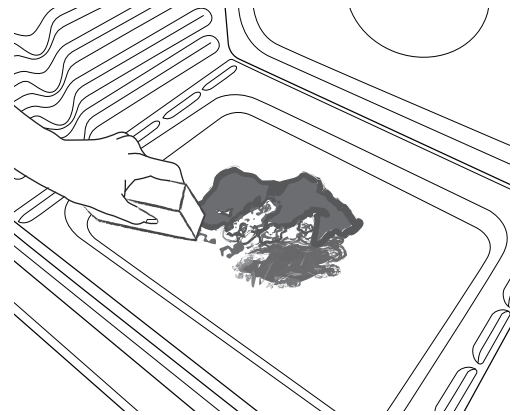


2. Verser 2 tasses (16 oz [500 mL]) d'eau distillée ou filtrée dans le fond du four vide et fermer la porte du four.



**IMPORTANT :** Ne pas utiliser de produits chimiques ou d'autres additifs avec l'eau. Ne pas ouvrir la porte du four durant le programme de nettoyage. L'eau au fond du four est chaude.

3. Appuyer sur LO TEMP CLEAN (nettoyage à basse température), puis sur START (mise en marche) sur le tableau de commande du four.
4. Prévoir 40 minutes pour le nettoyage et le refroidissement du four. Une tonalité retentit lorsque le programme de nettoyage est terminé.
5. Appuyer sur STOP (arrêt) à la fin du programme. On peut appuyer sur Stop à tout moment pour arrêter le programme de nettoyage.
6. Retirer l'excédent d'eau et les saletés désincrustées avec une éponge ou un linge une fois le programme de nettoyage terminé. La plupart de l'eau initiale contenue dans 2 tasses (16 oz [500 mL]) d'eau restera dans le four après la fin du programme de nettoyage. S'il reste encore des saletés, laisser une petite quantité d'eau dans le fond du four pour faciliter le nettoyage.



7. Utiliser une éponge douce ou un grattoir en plastique pour éliminer les saletés qui restent. On peut faire fonctionner d'autres programmes de nettoyage pour favoriser l'élimination des saletés tenaces.

**IMPORTANT :** Ne pas utiliser de nettoyeurs à four. L'utilisation de produits chimiques, y compris des nettoyeurs commerciaux pour four ou de tampons à récurer métalliques, peut endommager définitivement la surface en émail de l'intérieur du four.

### REMARQUE :

- La cuisinière doit être d'aplomb afin que toute la surface du fond de la cavité du four soit recouverte par l'eau au début du programme de nettoyage.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser de l'eau distillée ou filtrée. Une eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux sur le fond du four.
- Avant d'éliminer l'excédent d'eau et les saletés désincrustées à la fin du programme de nettoyage, insérer un chiffon ou un essuie-tout entre le bord inférieur de la porte du four et le châssis avant pour empêcher l'eau de couler sur l'avant de la cuisinière et sur le plancher.

- De la saleté qui aura adhéré pendant plusieurs programmes de cuisson sera plus difficile à éliminer avec le programme de nettoyage.
- Une éponge douce ou un tampon à récurer de type doux (sans nettoyeur) peut être efficace pour le nettoyage des parois de la cavité du four, de la porte et du fond du four lorsque les saletés sont difficiles à nettoyer. Pour des résultats optimaux, humidifier le tampon ou l'éponge avant utilisation.
- Faire fonctionner un programme de nettoyage supplémentaire pour les saletés tenaces.
- Un nettoyeur pour appareils ménagers de cuisine et un nettoyeur pour table de cuisson peuvent être utilisés pour nettoyer le fond du four, ses parois et sa porte lorsque le four a terminé le programme de nettoyage et que sa température est redevenue ambiante. Si l'on utilise le nettoyeur pour table de cuisson, il est recommandé d'essuyer aussi la cavité avec de l'eau distillée.

## 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 :

- Nettoyeur à vitre, nettoyeur doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyer délicatement autour de la plaque signalétique, car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyeur pour la cuisine et les électroménagers (numéro de pièce W10355010 peut être commandé sur [sears.com](http://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 nettoyeurs 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.

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

### PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

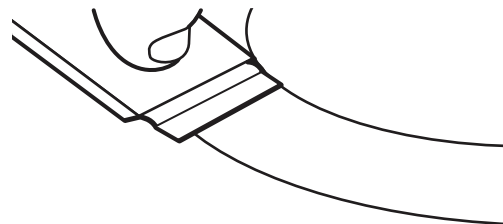
Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de nettoyeurs avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude), car la surface peinte pourrait se tacher.

### VITROCÉRAMIQUE

#### Méthode de nettoyage :

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

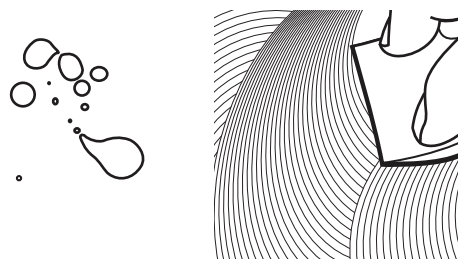
1. Éliminer les salissures alimentaires avec un grattoir pour table de cuisson.



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

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

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



- Frotter le nettoyeur sur la surface de la table de cuisson avec le tampon à nettoyer les tables de cuisson. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les taches rebelles.
  - Laisser le produit nettoyant sécher en une pellicule blanchâtre avant de passer à l'étape 3.
3. Faire briller avec un chiffon ou un essuie-tout propre et sec.



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

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

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

## COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

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

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

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

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

### Méthode de nettoyage :

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

## TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

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

### Méthode de nettoyage :

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

## GRILLES DU FOUR

### Méthode de nettoyage :

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

## TIROIR-RÉCHAUD

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

### Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

## CAVITÉ DU FOUR

Utiliser régulièrement la fonction de nettoyage à basse température pour nettoyer les renversements dans le four.

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

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.

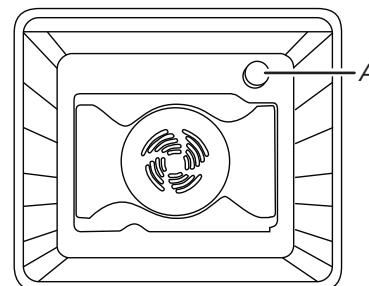
Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité de la porte.

### Méthode de nettoyage :

- Programme de nettoyage :  
Voir la section "Programme de nettoyage".

## 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 :

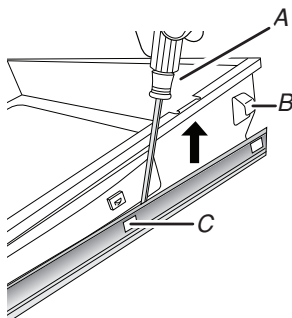
1. Débrancher l'appareil ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et la retirer de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle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

## Dépose et réinstallation du tiroir

Enlever tous les articles de l'intérieur du tiroir-réchaud et laisser la cuisinière refroidir complètement avant d'essayer d'enlever le tiroir.

### Dépose :

1. Ouvrir complètement le tiroir.
2. À l'aide d'un tournevis à lame plate, desserrer doucement le tiroir pour le dégager de l'encoche d'alignement de glissière et soulever l'onglet d'alignement du tiroir pour le dégager de la glissière.

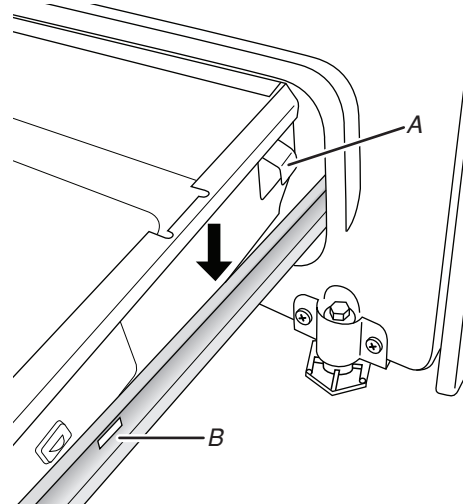


A. Tournevis à lame plate  
B. Onglet d'alignement du tiroir  
C. Encoche de glissière du tiroir

3. Répéter l'étape 2 pour l'autre côté. Le tiroir n'est plus fixé aux glissières de tiroir. Avec les deux mains, saisir le tiroir pour le retirer complètement.

### Réinstallation :

1. Aligner les encoches de l'avant du tiroir avec les encoches des glissières latérales à l'intérieur du tiroir (de chaque côté). Placer les onglets d'alignement arrière dans les glissières de tiroir (de chaque côté).



A. Onglet d'alignement du tiroir  
B. Encoche de glissière du tiroir

2. Pousser le tiroir complètement.
3. Ouvrir et fermer délicatement le tiroir pour s'assurer qu'il est bien engagé dans les glissières (de chaque côté).

# DÉPANNAGE

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

Problème	Causes possibles	Solutions
<b>Rien ne fonctionne</b>	Le cordon d'alimentation électrique est débranché	Brancher sur une prise reliée à la terre.
	La fonction d'économie d'énergie est activée et l'écran est inactif	Appuyer sur n'importe quelle touche sur la commande pour afficher l'heure du jour. Voir la section "Commandes électroniques du four".
	Un fusible domestique est grillé ou le disjoncteur est ouvert	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
	Le code d'erreur F9 ou F9 E0 est affiché	Le câblage de la prise électrique du domicile est peut-être défectueux. Demander à un électricien qualifié d'inspecter le circuit d'alimentation électrique.
<b>La table de cuisson ne fonctionne pas</b>	Le bouton de commande est mal réglé	Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
<b>Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson</b>	Ustensiles de cuisson n'ayant pas la bonne taille	Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.
<b>La cuisson ne produit pas les résultats escomptés</b>	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.
<b>L'élément de la table de cuisson s'allume et s'éteint en alternance sur le réglage élevé</b>	Alternance marche/arrêt de l'élément en raison du limiteur de température.	Ce phénomène est normal. L'élément fonctionne par intermittence pour éviter toute surchauffe de la table de cuisson.
<b>Le four ne fonctionne pas</b>	Delay Start (mise en marche différée) est réglée	Voir la section "Commandes électroniques du four".
	Le verrouillage de la commande du four est en fonction	Appuyer pendant 3 secondes sur la touche START (mise en marche) 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".
<b>La température du four est trop élevée ou trop basse</b>	Il faut ajuster la température du four	Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
<b>Les témoins lumineux du four clignotent</b>	L'alimentation de la cuisinière vient d'être établie ou rétablie	Voir "Affichage des commandes" dans la section "Commandes électroniques du four". Si le témoin lumineux clignote toujours, faire un appel de service. Voir la couverture arrière pour plus de renseignements.
<b>Des messages s'affichent</b>	Panne de courant (l'afficheur indique une heure clignotante)	Effacer l'affichage. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la caractéristique de touche "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.
<b>Le programme de nettoyage n'a pas éliminé toutes les salissures</b>	Plusieurs programmes de cuisson avant un programme de nettoyage ou éclaboussures sur les parois et la porte du four	Lancer des programmes de nettoyage supplémentaires. Un nettoyant pour la cuisine et les électroménagers ou un nettoyant pour les tables de cuisson peut être utilisé pour les taches tenaces.

<b>Problème</b>	<b>Causes possibles</b>	<b>Solutions</b>
<b>Des dépôts minéraux se forment au fond du four après le programme de nettoyage</b>	L'eau du robinet a été utilisée durant le programme de nettoyage	Utiliser de l'eau distillée ou filtrée pour le programme de nettoyage. Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre pour enlever les dépôts. Utiliser ensuite un chiffon humide pour enlever complètement tout résidu de vinaigre.
	La cuisinière n'est pas d'aplomb.	Les dépôts minéraux s'accumulent sur les surfaces sèches du fond du four durant le programme de nettoyage. Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.  Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre pour enlever les dépôts. Utiliser ensuite un chiffon humide pour enlever complètement tout résidu de vinaigre.
<b>La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus</b>	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.
	La porte du four a été ouverte durant la cuisson	Lorsqu'on ouvre la porte pour vérifier la cuisson, de la chaleur s'échappe du four, ce qui peut retarder la cuisson.
	La porte du four est restée ouverte trop longtemps.	Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée.
La grille est trop proche du brûleur de cuisson, ce qui fait que les éléments cuits au four sont trop bruns à la base.	Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.	
Les croûtes de tarte brunissent trop tôt.	Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte ou réduire la température de cuisson du four.	

# Kenmore®

## Customer Care Hotline

To schedule repair service or order parts

Para pedir servicio o ordenar piezas

# 1-844-553-6667

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

For service in Canada Au Canada pour service

# 1-800-469-4663

