

Use & Care Guide

Kenmore®

ELECTRIC RANGE

#,* = Color number

Models :405.9222#

Transform SR Brands Management LLC
Hoffman Estates, IL, U.S.A. 60179 U.S.A
www.kenmore.com



TABLE OF CONTENTS

Important Instructions	5
Safety Definition.....	5
Specification	8-9
Product Overview	10
Range Parts Diagram	10
Operation Instructions	11-21
Review of Controls	11
Cookware	18
Cleaning and Maintenance	22
Troubleshooting Guide	25

PRODUCT RECORD

In the space below, record the data of purchase, model and serial number of your product. You will find the model and serial number printed on an identification label located on the interior liner of the **Range** compartment. Have these items of information available whenever you contact Sears concerning your product.

Model No. _____

Date of Purchase _____

Serial No. _____

Save these instructions and attach your sales receipt for future reference.

Kenmore Limited Warranty

Kenmore® products are sold and distributed by Kenmore and Kenmore authorized distributors and licensees in various countries.

For information on the limited warranty and authorized provider applicable to your product and country please visit: <https://www.kenmore.com/warranty-information/>

For a printed copy please contact us at 1-844-553-6667 or at the address below:

*ATTN: Kenmore Warranty Request
5407 Trillium Suite B120
Hoffman Estates, IL 60192*

IMPORTANT INSTRUCTIONS

Safety Definitions

- Warnings and safety instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven. Known hazards and their severity are identified in this manual with the following symbols:

WARNING

This symbol indicates the presence of a hazard which may result in death or serious injury if not avoided.

CAUTION

This symbol indicates the presence of a hazard which may result in minor or moderate personal injury if not avoided.

NOTICE

This symbol indicates the presence of a hazard which may result in minor property damage if not avoided.

NOTE

This alerts the user to information that will help avoid confusion or common cooking mistakes and obtain the best possible user experience.

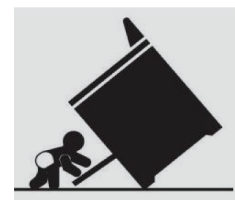
WARNING

Read all safety instructions before using this product. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, serious injury, or death. It is the owner's responsibility to ensure that anyone using the appliance knows how to operate it safely.

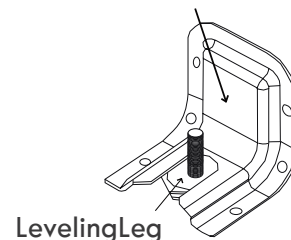
- Slide range forward
- Confirm anti-tip bracket is securely attached to floor or wall in correct position according to installation instructions.
- Fully slide the range back against the wall so that leveling leg engages with anti-tip bracket.
- If range is removed from service, secure door closed or remove door to minimize tip over risk. (See "Door" section under "Cleaning and Maintenance" in this manual for instructions on how to remove door.)

Tip Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged per installation instructions.
- Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged. Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults. Do not remove the leveling legs. Doing so will prevent the range from being secured by the anti-tip device.
- To confirm the anti-tip bracket is properly installed, look underneath the range to confirm rear leveling leg is engaged in bracket. If visual inspection is not possible:



Anti-Tip Bracket



IMPORTANT INSTRUCTIONS

Installation and Maintenance

- This appliance is intended for normal residential use. It is not approved for commercial use, outdoor installation, or any other application not specifically allowed by this manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified service provider.
- DO NOT operate this appliance if it has been damaged or is not working properly. Contact a qualified service provider for repairs.
- DO NOT repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified service provider.
- This appliance requires connection to a 3-prong or 4-prong, 240VAC split phase, 60 Hz grounded electrical source. When installed, appliance must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, NFPA 70 or the Canadian Electric Code, CSA C21.1-02.
- DO NOT allow cooking grease or other flammable materials accumulate in or on the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
- Clean kitchen ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- Clean cook-top with caution – To avoid steam burns, do not use wet sponge or cloth while cooking area is hot. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- DO NOT use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used with any part of this appliance.
- 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.
- Clean only parts and areas listed in the "Cleaning and Maintenance" section of this manual.

General Usage

- DO NOT store any flammable materials or temperature sensitive items inside oven, in storage drawer, or on top or near surface cooking units of the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use.
- DO NOT allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, drawer or operation panel.
- 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.
- Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- This appliance has not been evaluated for use with any 3rd party after-market systems. Do not attempt to use this appliance with a working or any other after-market device.

Ceramic Glass Cooktop

- The Hot Surface Indicator Light will glow if any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off. Use caution as the cooktop surface may still be warm after the hot surface indicator light has shut off.

WARNING

FIRE HAZARD

- Never leave the range unattended
- Turn off controls when not cooking
- Failure to follow these instructions can result in death or fire
- When range is in use, the entire cooktop may become hot!

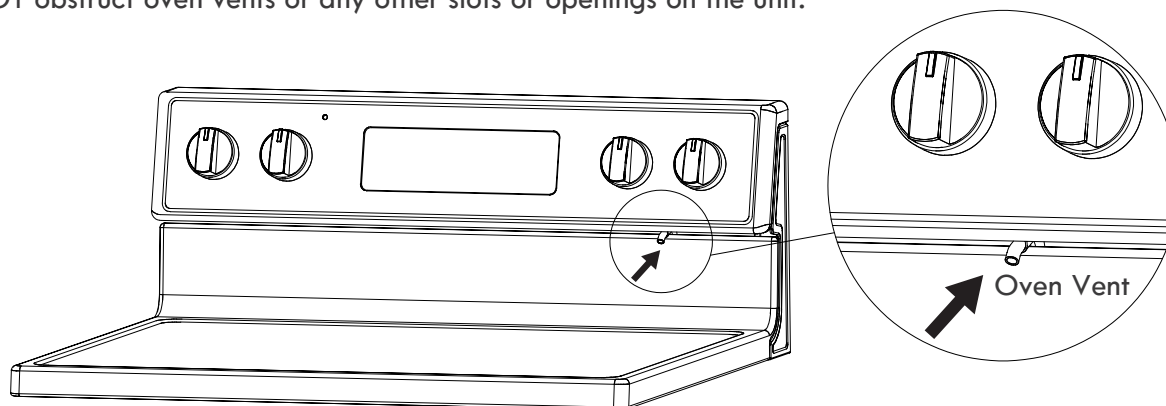
IMPORTANT INSTRUCTIONS

- 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. It will also randomly cycle off and back on again, even while on High, to keep the cooktop from extreme temperatures.
- 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.
- DO NOT USE WATER ON GREASE FIRES. Smother fire or flame with a close-fitting lid or metal tray. Never pick up a flaming pan. Dry chemical or foam-type extinguisher may be used if it is CLASS ABC or CLASS K and you already know how to use it.
- DO NOT Cook on Broken Cook-Top – If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cook-Top 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.
- It is strongly recommended that a CLASS ABC or CLASS K fire extinguisher be kept near the range in an easily accessible location, and that household members are familiarized in advance with its operating instructions.
- 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.
- 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 the front of the counter top or over adjacent surface cooking units.
- DO NOT TOUCH SURFACE COOKING UNITS OR AREAS NEAR ELEMENTS – surface cooking units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface cooking units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface cooking units or areas near elements until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cook-top and surfaces facing the cook-top.
- Use proper pan size. This appliance is equipped with surface cooking units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the entire surface cooking unit. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface cooking unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.
- Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambéing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).
- Hot oil is capable of causing severe burns. Never move cooking utensils containing hot grease. Wait until it has cooled before disposing of grease.
- Use high heat settings only when necessary. To avoid splattering, heat oil slowly on medium-low settings.
- In the event of house power failure, turn off any cooktop elements that were in use. This will prevent the cooktop from unexpectedly turning back on when power is restored.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

Oven Hazards

- Never place anything (aluminum foil, spill mat, baking stone, cookware, etc.) on the bottom of the oven cavity. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the appliance and risk of electric shock, smoke, or fire.
- Use care when opening the door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. DO NOT let pot holder touch hot grates or flames. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT heat unopened food containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- DO NOT obstruct oven vents.
- Always place oven racks in the desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH OVEN 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.
- DO NOT use a broiler pan without its insert. Do not cover the broiler insert with aluminum foil, as exposed fat and grease could ignite.
- If materials inside the oven should ignite, keep door closed and turn off power at the fuse or breaker box. Wait for the oven to cool before removing contents, cleaning the oven, and restoring power.
- DO NOT obstruct oven vents or any other slots or openings on the unit.



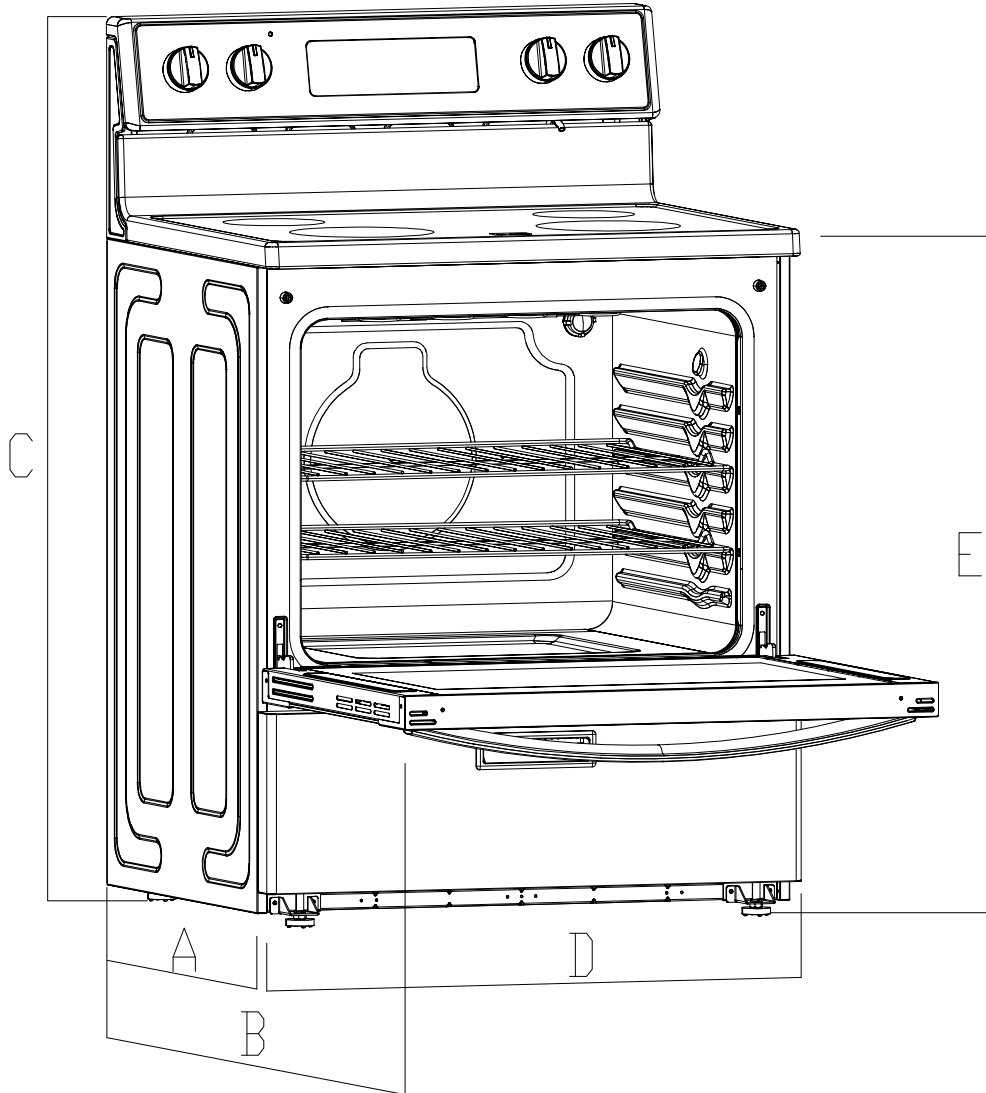
SPECIFICATION

Model	405.9222#	
Rated Voltage	120/208VAC~ 60Hz	120/240VAC~60Hz
Power Supply	7.238 kW	9.65kW
Oven Capacity	5.2cf	
Net Weight	167.2 Lbs	

SPECIFICATION

Product Dimensions

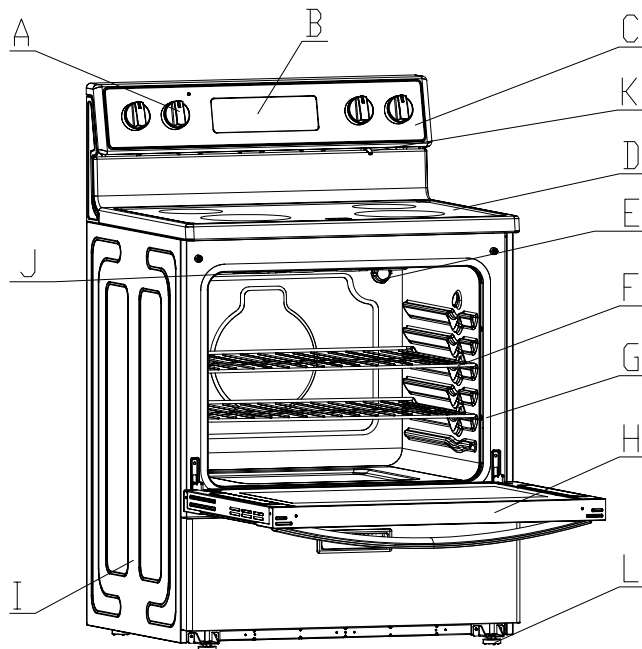
- A. 25.63" (65.1 cm) depth. Back of range to front of cooktop
- B. 46.4" (117.9 cm) max. depth. Back of range to the top with the door opened
- C. 46.38" (117.8 cm) overall height (max.) with leveling legs
- D. 29.87" (75.9 cm) width
- E. 35.9" (91.2 cm) cooktop height (max.) with leveling legs



PRODUCT OVERVIEW

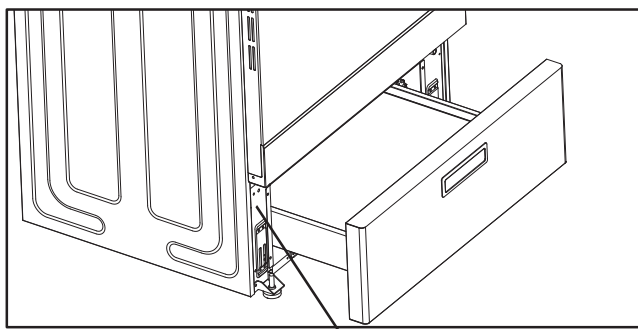
Range Parts Diagram

- A. Cooktop Knob
- B. Control Panel
- C. Cooktop Knob
- D. Ceramic Glass Surface
- E. Oven Light
- F. Oven Racks
- G. Gasket
- H. Oven Door with Handle
- I. Storage Drawer
- J. Broiler
- K. Oven Vent
- L. Adjustable Feet x 4



Rating Plate Label Location:

- The rating plate label contains appliance certification, rating, and identification information. The model and serial number from the rating plate label is needed to register the product, order replacement parts, or when contacting customer service. The rating plate label is located in the left side of the front frame.



Rating Label Position

WARNING

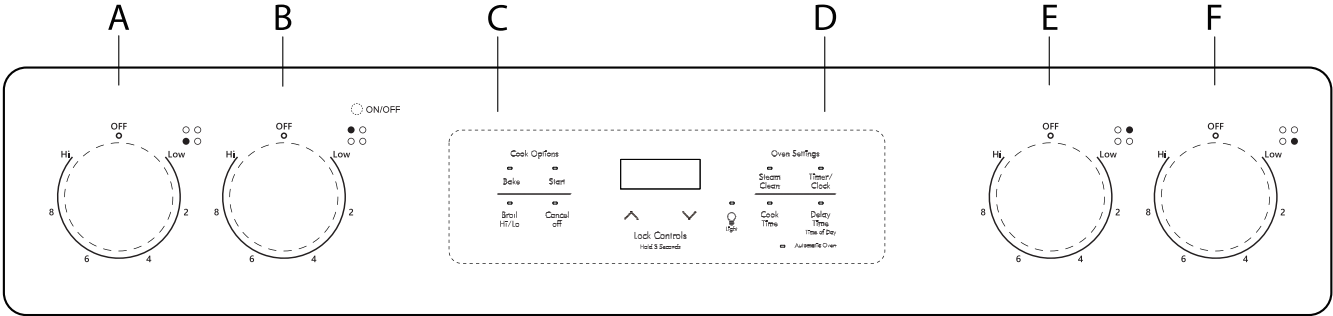
CHOKING HAZARD

SMALL PARTS. NOT FOR CHILDREN UNDER 3 YEARS OLD.

OPERATION INSTRUCTIONS

Review of Controls

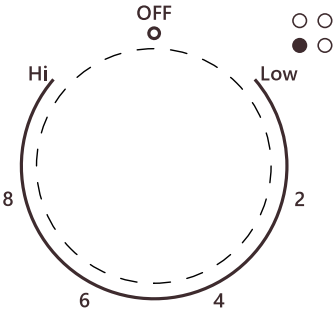
CONTROL PANEL DIAGRAM



A	FRONT LEFT BURNER	C	OVEN COOKING OPTIONS	E	REAR RIGHT BURNER
B	REAR LEFT BURNER	D	OVEN SETTINGS	F	FRONT RIGHT BURNER

CONTROL KNOB

- The control knobs can be set to anywhere between “HI” to “LOW”.
- Push in and turn to activate.



When the unit is powered for the first time or in case of a power outage, the control will display “12:00” and will be flashing until the time is set. When the oven is OFF, the control will display the daytime.

BEFORE USING YOUR NEW RANGE FOR THE FIRST TIME:

1. Ensure all packaging, literature, removable labels, and protective plastic film are removed. Check inside oven, inside drawer, and around door and trim edges carefully.
2. While cool, wipe down all surfaces, including inside oven and drawer, with a damp cloth to remove dust that may have settled during shipping and storage.
3. Familiarize yourself with the controls and features described in this manual.
4. Confirm that surface elements and oven operate as intended.
5. Start the oven in BAKE mode at the highest available temperature setting. Allow oven to run for 1 hour to remove any dust or impurities. There will be a distinctive odor - this is normal. Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

NOTE

1. The clock function on this range has two available time settings. 12-hour or 24-hour time.
2. The range is programmed with the 12-hour time mode set as the default setting.
3. Before setting the clock, make sure the oven and timer are off.
4. If you would like to change the time mode from the default setting, you must change it before setting the clock.

HOW TO SELECT THE 12-HOUR OR 24-HOUR TIME SETTING:

1. To switch the clock mode from 12-hour or 24-hour time, press the "COOK TIME" pad, and hold for 3 seconds.
2. After 3 seconds, 12 or 24 will appear on the display.
 - If the display shows "12" you are switching the time mode to 12-hour time.
 - If the display shows "24" you are switching the time mode to 24-hour time.
3. Once your desired time mode appears, the display will automatically switch back to the clock display indicating that your time mode has been updated.

HOW TO SET THE CLOCK

After the desired time setting mode has been selected you can now set the clock time on the range.

1. To set the clock, press the "TIMER/CLOCK" pad for 3 second, and the hours will begin to flash, press the "+" or "-" pad to adjust the hour. To lock in the hour, press the "TIMER/CLOCK" pad.
2. Once the hour is locked in, the minutes will begin to flash on the display, next press the "+" or "-" pad to adjust the minutes. To lock in the minutes, press the "TIMER/CLOCK" pad.
3. The clock time on your range is now set.

CANCEL/OFF

The CANCEL/OFF pad stops any function except the Control Lock.

OVEN LIGHT

Press the "OVEN LIGHT" pad to turn the lights on or off. If there are no other operations, the oven light will switch off automatically after 5 minutes .

START

The “START” Pad begins the oven function. If the “START” pad is not pressed within 30 seconds after pressing a function pad, the display will begin to flash for 30 seconds, then 5 reminder tones will sound, and “PUSH” icon and “On” icon will begin to flash alternately on the display for 30 seconds. If the “START” pad is not pressed the oven function will be canceled and the display will return to showing the clock time.

TIMER

The timer can be set in hours or minutes up to 11 hours and 59 minutes (in the 12-hour time mode; 23-hours and 59 minutes in the 24-hour time mode), and counts down the set time programmed into the system. The timer does not start or stop the oven.

HOW TO SET THE TIMER

1. To set the Timer, press the “TIMER/CLOCK” pad. The Timer indicator light will light up.
2. Next, the display will begin to flash, to set the desired hour or minutes, press the “+ or –” pad.
3. Then press the “TIMER/CLOCK” pad to begin the Timer.
4. When the set time ends, the end-of-cycle tones will sound.
5. Press the “TIMER/CLOCK” pad to stop the timer and the reminder tones.

NOTE

If you would like to stop the Timer at any time, press the “TIMER/CLOCK” pad twice.

OVEN TEMPERATURE FORMAT

1. The default temperature scale setting for the oven is set to Fahrenheit.
2. When using the oven, the oven temperature on the display will appear in Fahrenheit (F).
3. However, if you would like to change the temperature scale to Celsius (C), please see directions below.

HOW TO CHANGE THE OVEN TEMPERATURE SCALE TO CELSIUS:

1. To change the oven temperature scale to Celsius (C), press the “BAKE” pad and hold for 3 seconds.
2. Next, the letter “C” will appear on the display for a few seconds.
3. The “C” will disappear from the display, and the clock time will reappear on the display indicating the oven temperature scale has been switched.
4. When using the Bake function, the oven temperature will now display the letter “C” next to the temperature.

HOW TO CHANGE THE OVEN TEMPERATURE SCALE BACK TO FAHRENHEIT:

- To change the oven temperature scale back to Fahrenheit (F), repeat above steps 1-3. However, during the adjustment the letter “F” will appear on the display instead of a “C”.

LOCK CONTROLS

The Lock Controls function locks the control panel pads from being used to avoid any unintended use of the cook functions. When the control panel is locked, only the Oven Light will function.

To Lock/Unlock Control Panel:

1. To lock the control panel, press both the “+ and –” pads at the same time and hold for three seconds, then “LOC” icon will appear on the display and begin to flash. Once “LOC” stops flashing, your control panel is now locked.
2. To unlock the control panel, press both the “+ and –” pads at the same time and hold for three seconds, then “OPN” icon will appear on the display and begin to flash. Once “OPN” icon stops flashing, your control panel is now unlocked.

WARNING

LOCK CONTROLS

LOCK CONTROLS FUNCTION DOES NOT LOCK THE OVEN DOOR.

REMOVING/INSERTING RACKS:

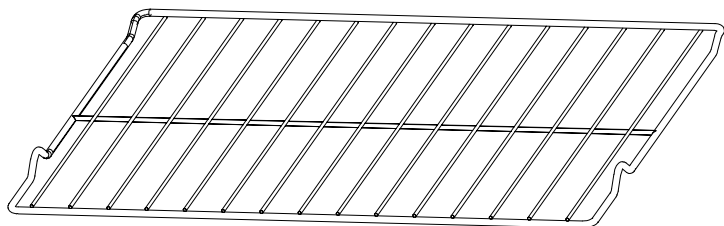
⚠ CAUTION

BURN HAZARD

Always place oven racks in the desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot oven surfaces.

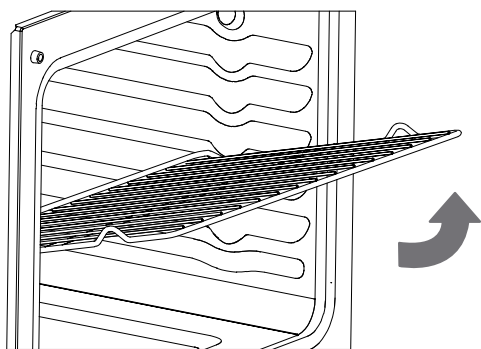
Oven Racks:

Flat Rack: Versatile and low profile, each range is supplied with one or more flat oven racks. Flat racks slide in and out of oven on rack guides formed into side of oven wall. Multiple racks can be used simultaneously, if desired. If racks do not move smoothly, use the corner of a paper towel to apply a thin layer of vegetable oil to reduce friction. Wipe off any excess before use.



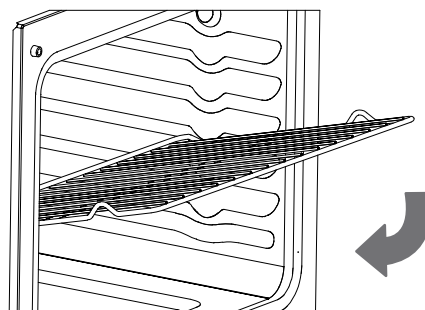
Removing Rack: Racks are designed to stop before coming completely out of the oven to reduce the risk of dropped or spilled foods. To remove the rack:

1. Remove all food and utensils from rack.
2. Grasp firmly from both sides.
3. Pull rack out until it contacts the stop position.
4. Lift up on the front of the rack and continue pulling outward.



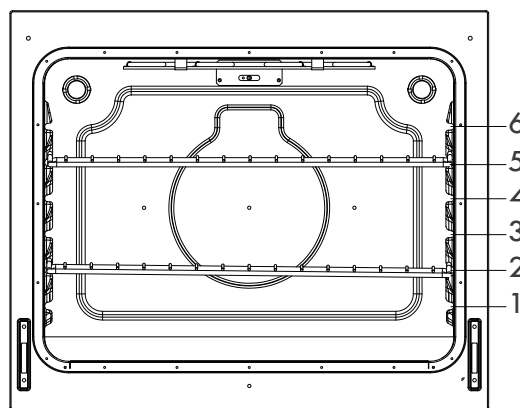
Inserting Rack: The rack can be installed in only one direction. To insert the rack:

1. Orient the rack so that the handle is towards the front and the interlock features are on the top side.
2. Tip rack so that the front is several inches higher than the back.
3. Slip the interlock features under the stop position on the rack guides formed in the oven walls.
4. Rotate rack down while pushing back to complete the insertion process.



Rack Positions

For best performance, adjust rack so food is placed at the center of the oven. For most foods this will be rack position #3



OVEN FUNCTION	RACK POSITION
BAKING	
Large Roast/Turkey	Use Rack 1
Meat/Poultry	Use Rack 2
Cake/Cookies	Use Rack 3
Batch Baking	Use Rack 2 and 5

For best results when baking layer cakes on 2 racks, use racks 2 and 5 in the lower and upper section of the oven. For an even bake, stagger the cake pans on the bottom rack so that it is not positioned directly below the pans on the top rack. Place the cake pans on the racks as shown in the illustration below. (Diagram A)

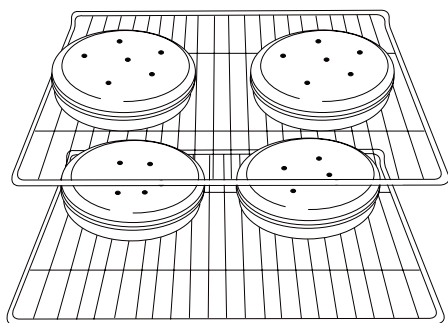


Diagram A

For best results when baking layer cakes on 2 racks in the middle section of the oven, use racks 3 and 5. For an even bake, stagger the cake pans on the bottom rack so that it is not positioned directly below the cake pans on the top rack. Place the cake pans on the racks as shown in the illustration below. (Diagram B)

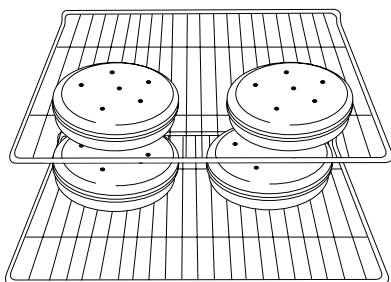


Diagram B

! NOTE

1. Please wear an oven mitt when touching the oven racks or placing food in/removing food from the oven!
2. During cooking, if you want to change the temperature, you must first press the "CANCEL/OFF" pad then repeat the setting steps to reset the temperature.

PREHEATING

Preheating is generally desirable, although not absolutely necessary in all circumstances. Some foods are more robust and may have acceptable results without preheating. These foods include large pieces of meat (whole roasts, hams, or poultry) where the total cooking time is much longer than the time required to preheat. These foods also include frozen potato products and frozen processed dinners that, by their nature and design, are more robust to baking variations. More delicate foods, such as breads (including cakes, cookies, pastries, and pizzas), desserts, soufflés, etc. will likely not have acceptable results without proper preheating.

1. For oven modes that require preheating, the control will automatically enter preheat mode after START is pressed. "PrE" will appear on the display and 3 beeps will be heard when preheating is done.
2. The oven will take approximately 11 to 15 minutes to reach 350 F (177 C). Higher temperatures will take longer preheating times.
3. DO NOT open the door, until preheating is done.

! NOTE

During cooking, if you want to change the temperature, you must first press the "CANCEL/OFF" button and repeat the setting steps to select a new temperature.

BAKE

Designed for general baking recipes, BAKE applies heat from both above and below to achieve exceptional baking performance. Works best for small- and medium-sized foods that require only one rack position at the center of the oven, such as casseroles, frozen dinners, single-layer cakes, and individual racks of cookies.

Directions:

1. Press the BAKE button.
2. The control will default to 350 F (175 F).
3. Use “+ or –” buttons to adjust to the desired temperature. Note: Oven temperature can be selected from 170F (77 C) to 550 F (288 C).
4. Press the START button, “PrE” will be displayed indicating the preheating process has started.
5. Once the oven has reached the specified temperature, three beeping will be heard and the set temperature will appear on the display.
6. Press CANCEL/OFF to exit.

BROIL

NOTE

FOR BEST EXPERIENCE

- The broil heating element is very powerful. Follow recipe directions and monitor food closely to reduce risk of burning food.
- For broiling meat, it is recommended to use a broiling pan to allow grease and juices to drain away from the meat. Do not line broiling pan with aluminum foil, as this will prevent greases from draining properly.

Directions:

High Setting:

1. Press the BROIL HI/LO button.
2. Press “START”, the display will show HI and is set to the highest temperature setting of 550°F.

Low Setting:

1. Press “BROIL HI/LO” button twice.
2. Press “START”. The display will show LO and is set to the lowest temperature setting of 450°F.
3. The oven will be ready when 3 beeping tones sound.
4. Place food in the oven and close the door to ensure proper oven temperature.
5. Press CANCEL/OFF to exit.

COOK TIME

The cook time function is available in the Bake or Broil Hi/Lo mode.

HOW TO SET THE COOK TIME FUNCTION

1. When you're cooking with “Bake, If a set cooking time is desired, press the “COOK TIME” button.
2. Use the “+ or –” pad to enter the desired cooking time.
3. Once you have set your cooking time, press the “COOK TIME” pad again to begin the set cooking time, and the Automatic Oven indicator will light up.
4. At the end of the set time, the oven will automatically turn off, and the “OFF” icon appear on the display and begin to flash and the end of cycle tone will sound. You can press any pad on the control panel to stop the “OFF” icon.

NOTE

If you would like to set a cooking time first, press the “COOK TIME” pad, and use the “+ or –” pad to enter the desired cooking time, then press the “COOK TIME” pad again to begin the set cooking time. Next, select to press the “BAKE” , and use the “+ or –” pad to adjust to the desired oven temperature, then press the “START” pad to begin the oven heating process to cooking, and the Automatic Oven indicator will light up.

FOOD SAFETY

Cook food thoroughly to help protect against any food borne illnesses. Use a food thermometer to take food temperatures and check in different locations.

DELAY TIME

The delay time function is available in the Bake mode.

HOW TO SET THE DELAY TIME

1. To set the Delay Time, press the “DELAY TIME” pad, and the display will begin to flash.
2. Next, press the “+ or –” pad to set the time to when you would like your cooking time to begin.
3. Once you have set your desired delay time, press the “DELAY TIME” pad again to lock in the set time.
4. Next, press the “BAKE” pad.
 - If the “BAKE” pad has been pressed, press the “+ or –” pad to adjust to the desired oven temperature.
5. Next, press the “START” pad to begin the delay time and the set time will appear on the display indicating that your Delay Time mode has been started.
6. When your delay time has been programmed, the Automatic Oven indicator will light up.
7. If you would like to cancel the Delay Time function, press the “CANCEL/OFF” pad.

WARNING

FOOD POISONING HAZARD

DO NOT LET FOOD SIT IN THE OVEN MORE THAN ONE HOUR BEFORE OR AFTER COOKING. DOING SO CAN RESULT IN FOOD POISONING OR SICKNESS.

COOKTOP OPERATION

WARNING

WARNING FIRE HAZARD

- DO NOT USE WATER ON GREASE FIRES. Smother fire or flame with a close-fitting lid or metal tray. Never pick up a flaming pan.
- Never leave surface cooking units unattended. Boil-over causes smoking and greasy spillovers that may ignite. Turn off all controls when done cooking.
- DO NOT place items that can melt or burn on the cooktop, even when it is not being used.

CAUTION

BURN, CUT, ELECTRIC SHOCK HAZARDS

- DO NOT use if cooktop is broken. Cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified service provider immediately for repairs.
- To prevent cooktop glass breakage, do not slide cookware across cooking surface or otherwise scratch cooktop glass. DO NOT use the glass cooktop as a cutting board.
- DO NOT store heavy items above the cooktop. They could fall and break the glass.
- To minimize burn risk and maximize cooking efficiency, cookware should completely cover the outlined area of the cooking element.
- Until the cooktop has completely cooled after use, the surface may still be hot and burns may occur after the cooking element has been turned off. To avoid steam burns, do not use wet sponge or cloth while cooking area is hot.

NOTE

PREVENTING DAMAGE

- DO NOT allow cookware to boil dry or otherwise overheat.
- DO NOT cook foods packaged in aluminum foil directly on the cooktop. DO NOT otherwise use aluminum foil, or any material that could melt, directly on the cooktop.
- Never cook directly on cooktop. Always use appropriate cookware.

Types of Cooking Elements:

All Seasons ranges are provided with 4 cooking elements (capable of raising foods to safe cooking temperatures). As the cooking elements operate, they will automatically cycle on and off - even at the highest setting - to maintain power levels. NOTE: Higher powered elements are placed towards the front for higher temperature or shorter duration cooking, such as boiling, searing, and pan frying. Lower powered elements are placed towards the rear for lower temperature or longer duration cooking, such as simmer or melting chocolate.

Pan Size/Element Size Selection:

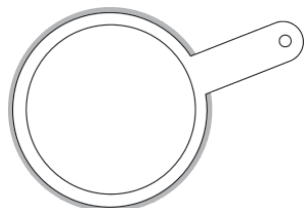
To minimize burn risk and maximize cooking efficiency, cookware should completely cover the outlined area of the cooking element as indicated below:

Correct Selection:

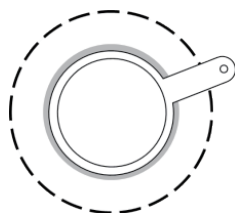
Small Pan on
Small Element



Large Pan on
Large Element

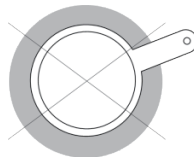


Small Pan on
Large Element
(with only inner
ring of activated)

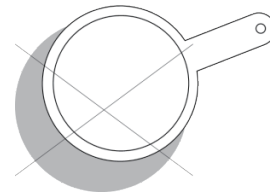


Incorrect Selection:

Small Pan on
Large Element



Pan Off -Center
on Element



Cookware

! WARNING

STORAGE 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.

! WARNING

OVEN VENT

THE OVEN VENT RELEASES HOT AIR AND MOISTURE FROM THE OVEN, IT SHOULD NOT BE BLOCKED OR COVERED. DO NOT SET PLASTICS, PAPER OR OTHER ITEMS THAT COULD MELT OR BURN NEAR THE OVEN VENT.

! WARNING

CLEANING COOKTOP

TO AVOID PERMANENT DAMAGE TO THE COOKTOP SURFACE AND TO MAKE SPILLS EASIER TO REMOVE, CLEAN THE COOKTOP AFTER EACH USE.

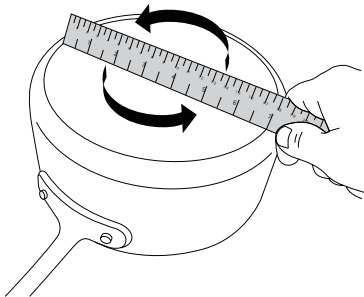
⚠ WARNING

EMPTY COOKWARE

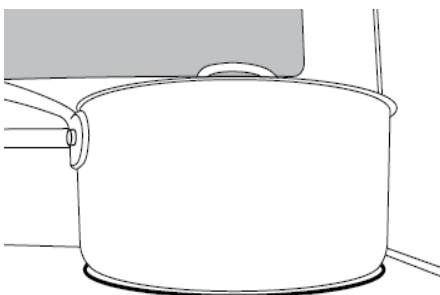
DO NOT LEAVE EMPTY COOKWARE ON A HOT SURFACE COOKING AREA, ELEMENT, OR SURFACE BURNER.

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

- Rough finishes may scratch the cooktop or grates. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware.
- Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results.
- 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 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" (1.3 cm) outside the area.



Use the following chart as a general guide for cookware material characteristics. Individual results may vary.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	Heats quickly and evenly Suitable for all types of cooking. Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	Heats slowly and evenly. Good for browning and frying. Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic Glass	Follow manufacturer's instructions. Heats slowly, but unevenly. Ideal results on low to medium heat settings. May scratch the cooktop.
Porcelain Enamel-On Steel or Cast Iron	See stainless steel or cast iron.
Stainless Steel	Heats quickly, but unevenly. A core/base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

Cooktop Indicators:

All Seasons ranges are provided with separate indicators alerting the user that the cooktop is in use and that the cooktop surface is hot.

Surface-On Indicator: Some models will indicate that a cooktop element is on using a single light on the control panel.

Cooktop Indicators (continued):

Hot Surface Indicator: Some models will have individual indicators for each element under the cooktop glass. Alternatively, other models may only have a single light under the cooktop glass indicating that one or more elements are still hot. The Hot Surface Indicator will illuminate shortly after turning an element on, and it will remain illuminated after the element has been turned off.

NOTE

When the Hot Surface Indicator turns off, the glass surface may still feel slightly hot to the touch. Avoid touching or placing anything on the cooktop until it has completely cooled. The Hot Surface Indicator may illuminate when the cooktop heats up during long baking cycles. This is normal.

Controlling the Cooking Elements:

To turn a cooking element on, push in on the control knob and turn in either direction. The small icon above the control knob indicates the location of the element being controlled. Adjust to the desired heat setting by aligning the power level on the knob to the indicator mark on the control panel. To turn an element off, simply rotate the control knob to the OFF position.

OVEN OPERATION

WARNING

FIRE HAZARD

- Never place anything (aluminum foil, spill mat, baking stone, cookware, etc.) on the bottom of the oven cavity. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the appliance and risk of electric shock, smoke, or fire.
- If materials inside the oven should ignite, keep door closed, turn off the appliance, and disconnect the circuit at the circuit breaker box. Wait for the oven to cool before removing contents, cleaning oven, and restoring power.

CAUTION

BURN HAZARD

- Use only dry pot holders or oven mitts when using the oven.
- The oven is vented along the rear of the cooktop and below the control panel.
When the oven is in use, this area may get very hot. DO NOT block or cover the oven vent.

NOTE

FOR BEST EXPERIENCE

- Proper preheating is important for good results. Unless the recipe specifically instructs differently, place food in the oven only after preheating is complete.
- For best results, place food in immediately after preheat beep is sounded.
- Steam or moisture may appear at the oven vent - this is normal.
- If your model is equipped with a convection fan, it is normal for fan to operate during preheat, even if not in convection baking mode.
- DO NOT leave the door open any longer than necessary.
- If in operation, the convection fan will automatically shut off any time door is opened.
- If oven is left in operation for extended periods, it will automatically shut off. Bake modes shut off after 12 hours, Broil will shut off after 12 hour.

Steam Clean

CAUTION

- Oven surfaces-especially oven bottom-may be hot. Use caution to avoid contact with hot surface.
- Hot surface may create hot steam in wet sponge or cloth while cleaning. If steam is evident when wiping out oven, wait until oven has cooled. Designed to generate steam and gently warm the oven surface to grease and light soils.

Directions:

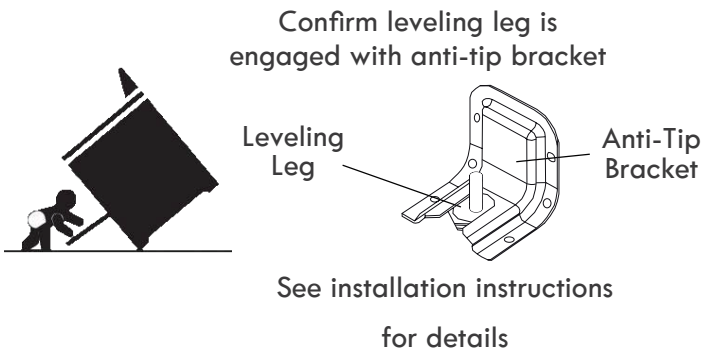
1. Ensure oven is at room temperature before beginning.
2. Remove all items from oven, including oven racks.
3. Wipe out any large spills or excess debris prior to starting a steam clean cycle. Scrape off and remove any burnt-on debris with a stiff plastic utensil (hard plastic spatula, plastic paint scraper, old credit card, etc).
4. For improved softening of stains, spray inside surfaces with water spray bottle or wipe surfaces with a wet sponge before starting.
5. Pour 1-1/4 cups (10 oz) of water in the center cavity of the oven and close the door.
6. Press "STEAM CLEAN" button to enter steam cleaning mode.
7. Once in steam cleaning mode, press "START" button to begin.
8. After "STEAM CLEAN" ends, the prompt tone will beep 6 times, and then beep once every 9 seconds. OFF will appear on the display and begin flashing.
9. Press the "CANCEL/OFF" button to exit at any time.
10. Once the steam cleaning cycle is complete, wipe the inside of the oven to remove dirt.

CLEANING AND MAINTENANCE

! CAUTION

BURN HAZARD

- If range is moved for cleaning, servicing, or any other reason, confirm the Anti-Tip device is engaged per the installation instructions.
- A child or adult can tip the range and be killed.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



Light soiling:

- Clean with general purpose kitchen cleaner, followed by glass cleaner to remove streaks.

Moderate soiling:

- Commercially available glass cooktop cleaners may be used. Follow instructions on product packaging.

Heavily burned on residue:

- Clean using commercially available glass cooktop cleaner. Follow instructions on product packaging.
- Use a razor blade scraper designed for cleaning glass surfaces. Ensure razor is clean and new to minimize risk of scratching cooktop.
- Hold razor at approximately 45° angle, apply firm pressure, and smoothly press razor through residue.
- After heavy residue is removed, clean again using glass cooktop cleaner compound.

Glass Cooktop:

! CAUTION

LACERATION, SHOCK, BURN, INHALATION HAZARDS

- Glass cooktop is durable, but may break when heated if scratched or otherwise damaged during cleaning. Clean only as described below to avoid glass breakage.
- Clean cook-top with caution - To avoid steam burns, do not use wet sponge or cloth while cooking area is hot. Wear oven mitt if cleaning with razor while cooktop is hot (see special instructions below for sugary spills and melted plastic).
- Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Allow cooktop to cool completely before applying any cleaning chemicals.

Sugary spills/plastic - Sugary spills and melted plastics may cause damage the cooktop not covered by warranty if not removed immediately.

- Turn off all surface cooking units and remove all cookware from cooktop.
- As described above, use a clean, new razor blade scrape and wear oven mitt for protection to quickly remove sugary spills or melted plastic from cooktop glass while cooktop is hot.
- Quickly wipe removed material away from hot surface cooking unit using dry paper towel.
- Wait until the cooktop glass has completely cooled before attempting a more thorough cleaning as described above.

For best results and prolonged cooktop life, it is recommended to clean the cooktop after each use.

Control Panel:**! CAUTION****ELECTRIC SHOCK HAZARD**

- DO NOT use excessive amounts of water or cleaners to clean knob areas. If moisture is forced into openings behind knobs, there is a potential for electric shocks.
- Avoid spraying kitchen cleaners directly into the openings behind knobs.

! NOTE**TO PREVENT COSMETIC DAMAGE**

DO NOT use scouring pads, abrasive cleaners, strong liquid chemicals, steel wool, or oven cleaners, as these may damage the control panel finish.

For best results, it is recommended to clean the user interface and control panel after each use. Control knobs can be removed for easier cleaning. Ensure knobs are in the "OFF" position before removing. Pull straight back with a firm pressure to remove knob from stem. Clean entire panel with a lightly damp soft cloth using mild soap and water. Glass cleaner can be used on oven control to remove streaks. Stainless steel cleaner can be used on the exposed metal to remove streaks. Knobs should be washed by hand in warm soapy water - do not wash in dishwasher. Wait until knobs are dry before placing back on stem. Be sure to align profile in knob to stem shape to ensure smooth fit and avoid damage to knob or control.

Oven Interior:**! CAUTION****BURN HAZARD**

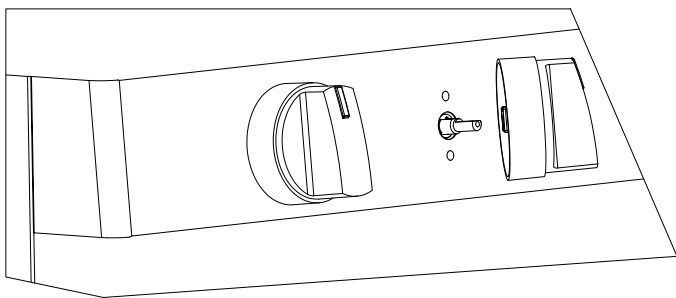
- Oven surfaces - especially oven bottom - may be hot. Use caution to avoid contact with hot surfaces.
- Hot surfaces may create hot steam in wet sponge or cloth while cleaning. If steam is evident when wiping out oven, wait until oven has cooled.

Check oven after each use to determine if any spills or splattering occurred that require cleaning. Wipe out oven interior with a lightly damp soft cloth using mild soap and water to remove light spills.

Oven Lights:**! CAUTION****SHOCK, BURN, AND LACERATION HAZARDS**

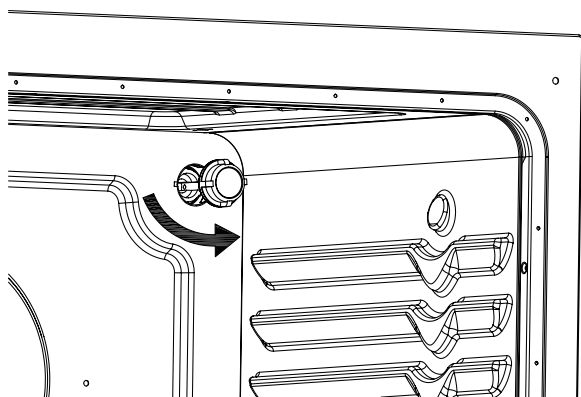
- Disconnect power to oven and wait until oven is cool before attempting to service light bulbs.
- Handle glass cover carefully to reduce risk of breakage. If lamp cover is difficult to remove, do not force. Contact a qualified service provider for repairs.
- DO NOT operate oven without glass cover in place.

The ovens light is a standard 25-watt (G9 Halogen) appliance bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.



HOW TO REPLACE OVEN LIGHT

1. Disconnect the power supply.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove.
3. Pull out the bulb straight out of the socket.
4. Replace bulb by pushing in, then reinsert glass cover clockwise
5. Reconnect power.



CLEANING METHOD FOR STAINLESS STEEL

- Use a stainless-steel cleaner or a mild cleaner recommended on stainless-steel surfaces.
- Wipe cleaner with a soft cloth in the direction of the grain to avoid damage.
- Remove any excess with a clean and dry, lint-free cloth.

CLEANING THE OVEN DOOR EXTERIOR

- Clean with a mild soap and warm water.
- Wipe clean with a dry soft cloth.

Service panel:

⚠ CAUTION

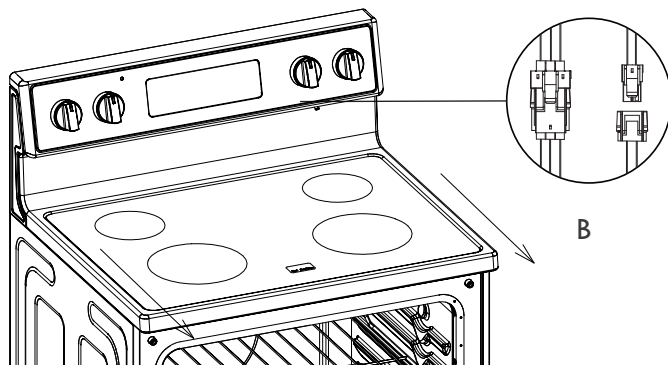
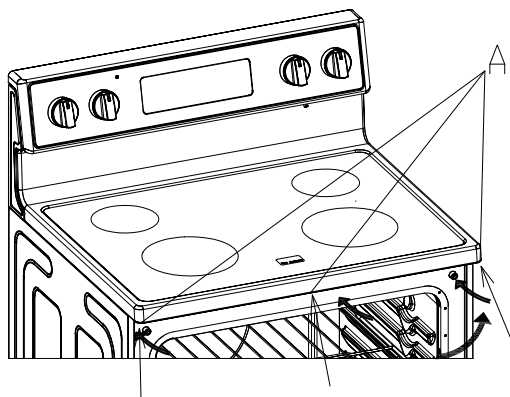
Ensure the range is powered off and all functions are turned off. Unplugging range or turning power off at the breaker is recommended.

Removal:

1. Open the oven door and remove the three screws and washers at the bottom of the panel using a Phillips screwdriver (See image A).
2. Once the screws are removed, slide the cooktop towards you while lifting upwards slightly in order to expose the wire connectors at the back of the cooktop.
3. Locate the two wire connectors behind the cooktop (See image B). To release the connectors, depress the tab and pull.
4. Once the wires are disconnected, the cooktop can now be removed.

Installation:

Follow the removal steps in reverse order by connecting the two wires, sliding the cooktop into place, and securing the three screws and washers into the bottom of the panel.



TROUBLESHOOTING GUIDE

Read before calling for service

If you find something that is not working as anticipated, check the table below for helpful hints and advice that might save you the time and expense of calling for repair.

OVEN WILL NOT OPERATE	POSSIBLE SOLUTIONS
Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
Is the Electronic Oven Control set correctly?	See “Electronic Oven Controls” section.
Display shows “E02”	Temperature sensor error. Call Customer Service.
Display shows “E03”	High temperature warning. Oven function will shut off automatically. Allow oven to cool for 30 minutes and resume using oven functions. If error continues to occur call Customer Service.
Is the Oven Control Lockout set?	See “Control Lockout” section.

OVEN TEMPERATURE TOO HIGH OR TOO LOW	POSSIBLE SOLUTIONS
Does the Oven Temperature Calibration need adjustment?	See “Oven Temperature Control” section.
Do the Oven Indicator Lights flash?	See the “Display” and/or the “Oven Lights” section. If the indicator light(s) keeps flashing, call for service.

OVEN COOKING RESULTS NOT WHAT EXPECTED	POSSIBLE SOLUTIONS
Is the proper oven temperature calibration set?	See “Oven Temperature Control” section.
Was the Oven preheated?	See “Baking” section.
Are the racks positioned properly?	See “Positioning Racks and Bakeware” section.
Is there proper air circulation around bakeware?	See “Positioning Racks and Bakeware” section.
Is the batter evenly distributed in the pan?	Check that batter is level in the pan.
Is the proper length of time being used?	Adjust cooking time.
Has the oven door been opened while cooking?	Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
Are baked items too brown on the bottom?	Move rack to higher position in the oven.
Are pie crust edges browning early?	Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce backing temperature.

Kenmore®

For Customer Care go to:

www.kenmore.com/contact-us/

to select your local area or retailer where this appliance was purchased for contact information on scheduling in-home repair service or ordering replacement parts.



Manual de Uso y Cuidado

Kenmore®

COCINA ELÉCTRICA

#,* = Número de color
Modelos: 405.9222#

Transform SR Brands Management LLC
Hoffman Estates, Illinois, EE. UU. 60179 EE. UU.
www.kenmore.com



TABLA DE CONTENIDO

Instrucción importante	5
Definición de seguridad	5
Especificación	8-9
Descripción del producto	10
Diagrama de piezas de la cocina	10
Instrucciones de operación	11-21
Revisión de controles	11
Utensilios de cocina	18
Limpieza y mantenimiento	22
Guía de resolución de problemas	25

REGISTRO DE PRODUCTO

En el espacio a continuación, registre los datos de compra, modelo y número de serie de su producto. Encontrará el modelo y el número de serie impresos en una etiqueta de identificación ubicada en el revestimiento interior del compartimiento de la cocina. Tenga estos elementos de información disponibles cada vez que se comunique con Sears con respecto a su producto.

N ° de modelo. _____

Fecha de compra _____

Número de serie. _____

Guarde estas instrucciones y adjunte su recibo de compra para referencia futura.

Garantía limitada de Kenmore

Los productos Kenmore® son vendidos y distribuidos por Kenmore y distribuidores autorizados y licenciarios de Kenmore en varios países.

Para obtener información sobre la garantía limitada y el proveedor autorizado aplicable a su producto y país, visite: <https://www.kenmore.com/warranty-information/>

Para obtener una copia impresa, comuníquese con nosotros al 1-844-553-6667 o a la siguiente dirección:

ATENCIÓN: Solicitud de garantía Kenmore
5407 Trillium Suite B120
Hoffman Estates, IL 60192

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Definiciones de seguridad

- Las advertencias y las instrucciones de seguridad de este manual no cubren todas las posibles condiciones y situaciones que pudieran ocurrir. Es su responsabilidad utilizar el sentido común, la precaución y el cuidado al instalar, mantener y operar su horno. Los peligros conocidos y su gravedad se identifican en este manual con los siguientes símbolos:

ADVERTENCIA

Este símbolo indica la presencia de un peligro que puede provocar la muerte o lesiones graves si no se evita.

PRECAUCIÓN

Este símbolo indica la presencia de un peligro que puede provocar lesiones personales menores o moderadas si no se evita.

AVISO

Este símbolo indica la presencia de un peligro que puede provocar daños menores a la propiedad si no se evita.

NOTA

Esto alerta al usuario sobre información que le ayudará a evitar confusiones o errores comunes de cocina y obtener la mejor experiencia de usuario posible.

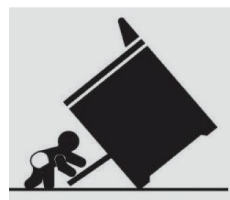
ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar este producto. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendios, descargas eléctricas, lesiones graves o la muerte. Es responsabilidad del propietario asegurarse de que cualquier persona que utilice el aparato sepa utilizarlo de forma segura.

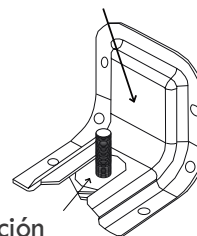
Peligro de vuelco

- Un niño o un adulto puede volcar la cocina, con resultados fatales. Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado y ensamblado correctamente según las instrucciones de instalación.
- Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se vuelva a activar cuando se mueva la cocina. No opere la cocina sin el dispositivo antivuelco en su lugar y activado. No hacerlo puede provocar la muerte o quemaduras graves a niños o adultos. No retire las patas niveladoras. Hacerlo evitará que el dispositivo antivuelco asegure la cocina.
- Para confirmar que el soporte antivuelco esté instalado correctamente, mire debajo de la cocina y compruebe que la pata niveladora trasera esté enganchada al soporte. Si la inspección visual no es posible:

- Deslice la cocina hacia adelante
 - Confirme que el soporte antivuelco esté firmemente sujeto al piso o la pared en la posición correcta de acuerdo con las instrucciones de instalación.
 - Deslice completamente la cocina contra la pared para que la pata niveladora encaje con el soporte antivuelco.
- Si la cocina se retira de servicio, sujete la puerta para que se mantenga cerrada o retírela para minimizar el riesgo de vuelco. (Consulte la sección "Puerta" en "Limpieza y mantenimiento" de este manual para obtener instrucciones sobre cómo retirar la puerta).



Soporte antivuelco



Pata de nivelación

Instalación y mantenimiento

- Este aparato está diseñado para uso residencial normal. No está aprobado para uso comercial, instalación en exteriores ni ninguna otra aplicación no permitida específicamente en este manual.
- Asegúrese de que su electrodoméstico esté correctamente instalado y conectado a tierra por un proveedor de servicios calificado.
- NO opere este aparato si está dañado o no funciona correctamente. Comuníquese con un proveedor de servicios calificado para realizar reparaciones.
- NO repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben derivarse a un proveedor de servicios calificado.
- Este aparato requiere conexión a una fuente eléctrica con conexión a tierra de 3 o 4 clavijas, fase dividida de 240 VCA y 60 Hz. Cuando se instale, el electrodoméstico debe estar conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional, NFPA 70 o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C21.1-02.
- NO permita que se acumule grasa de la cocción u otros materiales inflamables dentro o encima de la cocina. La grasa en el horno o en la placa de cocción puede entrar en combustión.
- Limpiar frecuentemente las campanas extractoras de la cocina. No se debe permitir que se acumule grasa en la campana o el filtro.
- Limpie la superficie de cocción con precaución: para evitar quemaduras por vapor, no utilice una esponja o paño húmedo mientras el área de cocción esté caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
- NO utilice limpiadores de hornos. No se debe utilizar ningún limpiador de hornos comercial ni revestimiento protector de cubierta de hornos de ningún tipo con ninguna pieza de este electrodoméstico.
- NO limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es fundamental para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Limpie únicamente las piezas y áreas enumeradas en la sección "Limpieza y mantenimiento" de este manual.

Uso general

- NO almacene ningún material inflamable ni artículos sensibles a la temperatura dentro del horno, en el cajón de almacenamiento o encima o cerca de las unidades de superficie de cocción del electrodoméstico.
- Nunca utilice su aparato para calentar o calefaccionar la habitación.
- No se debe dejar a los niños solos o desatendidos en el área donde se utiliza el aparato.
- NO permita que nadie se suba, se pare, se incline, se siente o se cuelgue de ninguna parte de un electrodoméstico, especialmente de una puerta, un cajón o un panel de operación.
- PRECAUCIÓN: NO guarde artículos de interés para los niños en gabinetes encima de una cocina o en su parte trasera; si los niños subieran allí para alcanzar los artículos podrían sufrir lesiones graves.
- Nunca se deben usar prendas holgadas o colgantes mientras se utiliza el aparato.
- Este aparato no ha sido evaluado para su uso con ningún sistema de posventa de terceros. No intente utilizar este aparato con un dispositivo de trabajo o con cualquier otro dispositivo no original.

Cocina de vidrio cerámico

- La luz indicadora de superficie caliente se iluminará si alguna superficie de cocción está demasiado caliente para tocarla, incluso después de que el área de cocción esté apagada. Tenga precaución, ya que la superficie de cocción aún puede estar caliente después de que la luz indicadora de superficie caliente se haya apagado.



ADVERTENCIA

PELIGRO DE INCENDIO

- Nunca deje la cocina desatendida
- Apague los controles cuando no esté cocinando.
- No seguir estas instrucciones puede provocar incendios o accidentes fatales.
- ¡Cuando la cocina está en uso, toda la placa de cocción puede calentarse!

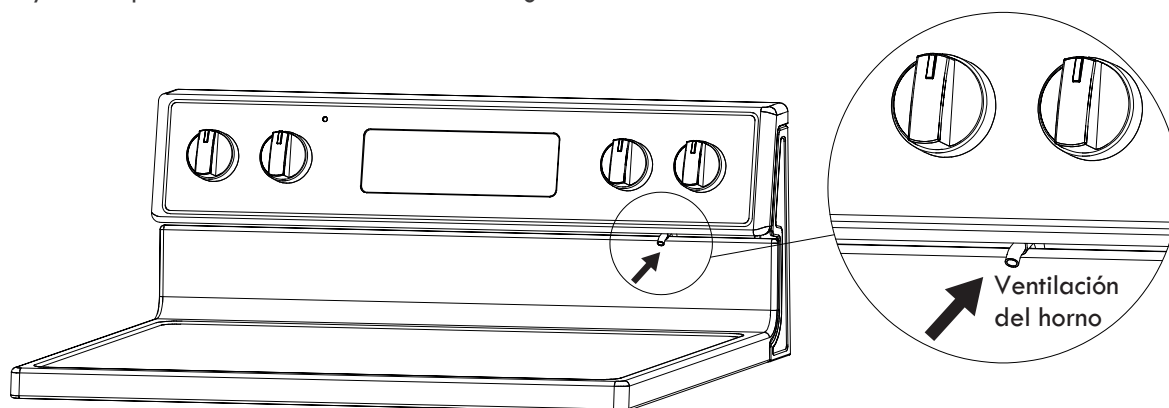
INSTRUCCIONES IMPORTANTES

- La superficie de cocción se iluminará en rojo cuando un elemento esté encendido. Es posible que algunas partes de la superficie de cocción no brillen en rojo cuando un elemento esté encendido. Esto es normal durante la operación. También se apagará y encenderá aleatoriamente, incluso cuando esté en temperatura Alta, para mantener la placa de cocción alejada de temperaturas extremas.
- Para evitar daños a la placa de cocción, no apoye encima una tapa caliente. A medida que la placa de cocción se enfría, puede quedar aire atrapado entre ella y la tapa, y el vidrio cerámico podría romperse al quitar la tapa.
- Para los alimentos que contienen azúcar en cualquier forma, limpie todos los derrames y la suciedad lo antes posible. Deje que la placa de cocción se enfríe un poco. Luego, con guantes de cocina, retire los derrames con un raspador mientras la superficie aún esté caliente. Si se deja que los derrames azucarados se enfríen, pueden adherirse a la cocina y causar picaduras y marcas permanentes.
- NO USE AGUA PARA APAGAR GRASA EN COMBUSTIÓN. Apague el fuego o la llama con una tapa hermética o una bandeja de metal. Nunca levante una sartén en llamas. Se podrá utilizar extintor de químico seco o tipo espuma si es CLASE ABC o CLASE K y si usted domina su uso.
- NO cocine sobre una superficie de cocción rota: las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la rotura y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.
- Limpie la superficie de cocción con precaución: si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
- Se recomienda encarecidamente mantener un extintor de incendios CLASE ABC o CLASE K cerca de la cocina en un lugar de fácil acceso y que los miembros de la familia conozcan de antemano sus instrucciones de operación.
- Solo algunos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros vidriados son adecuados para el servicio sobre la cocina sin romperse, debido al cambio repentino de temperatura.
- Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto involuntario con el utensilio, se debe colocar el mango de un utensilio de modo que quede girado hacia adentro y no se extienda sobre el frente de la encimera o sobre unidades adyacentes de superficies de cocción.
- NO TOQUE LAS UNIDADES DE SUPERFICIES DE COCCIÓN NI LAS ÁREAS CERCA DE ELEMENTOS: las unidades de superficie de cocción pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de superficie de cocción pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de superficie de cocción o áreas cercanas a los elementos hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas áreas se encuentran la superficie de cocción y las superficies que miran que están frente a la placa de cocción.
- Utilice un recipiente del tamaño adecuado. Este aparato está equipado con unidades de superficie de cocción de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir toda la unidad de superficie de cocción. El uso de utensilios de tamaño insuficiente expondrá una parte de la unidad de superficie de cocción al contacto directo y puede provocar la ignición de la ropa. La relación adecuada entre el utensilio y el quemador también mejorará la eficiencia.
- En caso de que la ropa o el cabello se incendien, tírese y ruede inmediatamente para extinguir las llamas.
- Siempre encienda la campana cuando cocine a fuego alto o cuando flambee alimentos (es decir, crepes Suzette, cerezas Jubilee, carne de res flambeada con granos de pimienta).
- El aceite caliente puede provocar quemaduras graves. Nunca mueva utensilios de cocina que contengan grasa caliente. Espere hasta que se haya enfriado antes de desechar la grasa.
- Utilice temperaturas altas sólo cuando sea necesario. Para evitar salpicaduras, caliente el aceite lentamente a temperatura media-baja.
- En caso de un corte de energía en la casa, apague cualquier elemento de la placa de cocción que estuviera en uso. Esto evitará que la cocina se vuelva a encender inesperadamente cuando se restablezca la energía.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Peligros del horno

- Nunca coloque nada (papel de aluminio, tapete para derrames, piedra para hornear, utensilios de cocina, etc.) en el fondo de la cavidad del horno. Estos artículos pueden atrapar calor o derretirse, lo que resulta en daños al aparato y riesgo de descarga eléctrica, humo o incendio.
- Tenga cuidado al abrir la puerta. Deje escapar el aire caliente o el vapor antes de retirar o reemplazar los alimentos.
- Utilice únicamente agarraderas secas. Los agarradores de ollas húmedos o empapados sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. NO permita que el agarrador de ollas toque las parrillas o llamas calientes. No utilice una toalla u otro paño voluminoso.
- NO caliente recipientes de alimentos sin abrir: la acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones.
- NO obstruya las rejillas de ventilación del horno.
- Siempre coloque las parrillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si es necesario mover la parrilla mientras el horno está caliente, no permita que el agarrador de ollas entre en contacto con el elemento calentador caliente del horno.
- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALENTADORES DEL HORNO NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Los elementos calentadores pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras.
 - entre estas superficies se encuentran las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- NO utilice una bandeja para asar sin su inserto. No cubra el inserto del asador con papel de aluminio, ya que la grasa expuesta podría encenderse.
- Si los materiales dentro del horno se encienden, mantenga la puerta cerrada y apague la energía en la caja de fusibles o disyuntores. Espere a que el horno se enfríe antes de retirar el contenido, limpiar el horno y restablecer la energía.
- NO obstruya las rejillas de ventilación del horno ni ninguna otra ranura o abertura de la unidad.



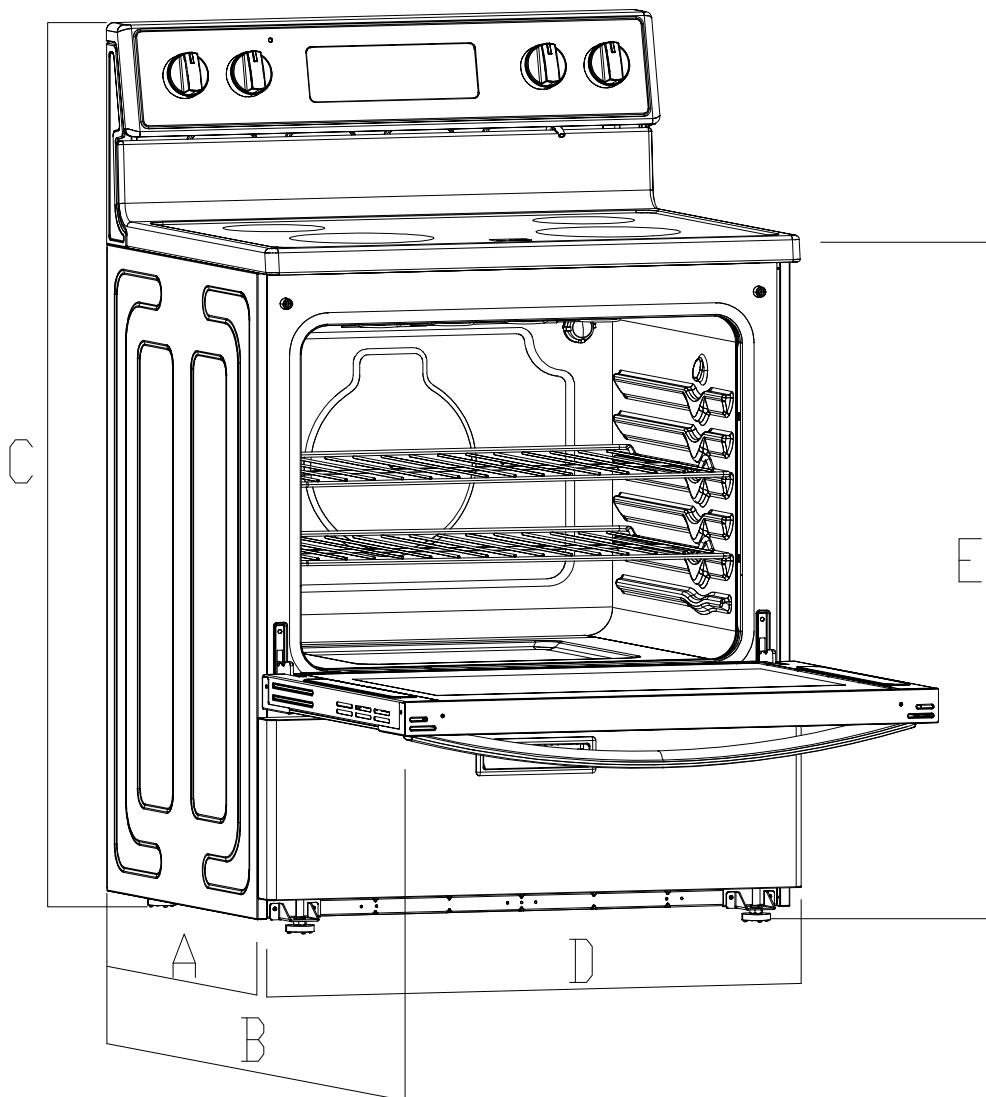
ESPECIFICACIÓN

Modelo	405.9222#	
Voltaje nominal	120/208VAC~ 60Hz	120/240VAC~60Hz
Fuente de alimentación	7,238 kW	9.65kW
Capacidad del horno	5.2cf	
Peso neto	167,2 libras (75,84 kg)	

ESPECIFICACIÓN

Dimensiones del producto

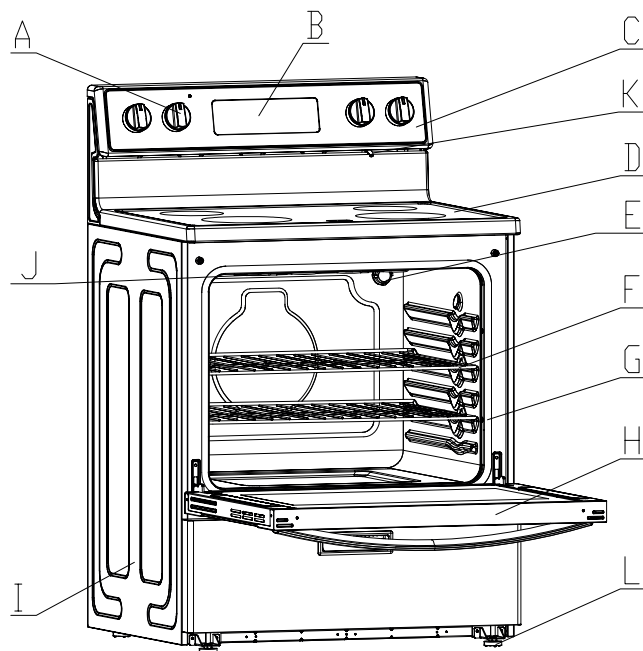
- A. 25,63" (65,1 cm) de profundidad. De atrás de la cocina al frente de la placa de cocción
- B. 46,4" (117,9 cm) máx. profundidad. De atrás de la cocina a la parte superior con la puerta abierta
- C. 46,38" (117,8 cm) de altura total (máx.) con patas niveladoras
- D. 29,87" (75,9 cm) de ancho
- E. Altura de la superficie de cocción de 35,9" (91,2 cm) (máx.) con patas niveladoras



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

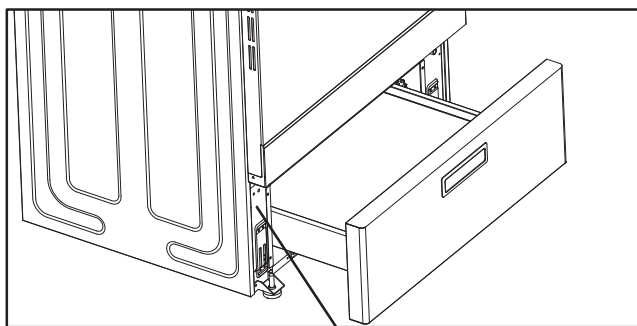
Diagrama de piezas de la cocina

- A. Perilla de la placa de cocción
- B. Panel de control
- C. Perilla de la placa de cocción
- D. Superficie de vidrio cerámico
- E. Luz del horno
- F. Parrillas del horno
- G. Junta
- H. Puerta del horno con manija
- I. Cajón de almacenamiento
- J. Asador
- K. Ventilación del horno
- L. Pies ajustables x 4



Ubicación de la etiqueta de la placa de características:

- La etiqueta de la placa de características contiene información de certificación, clasificación e identificación del electrodoméstico. El modelo y el número de serie de la etiqueta de la placa de características son necesarios para registrar el producto, solicitar piezas de repuesto o comunicarse con el servicio de atención al cliente. La etiqueta de la placa de características está ubicada en el lado izquierdo del marco frontal.



Posición de la etiqueta de clasificación



ADVERTENCIA

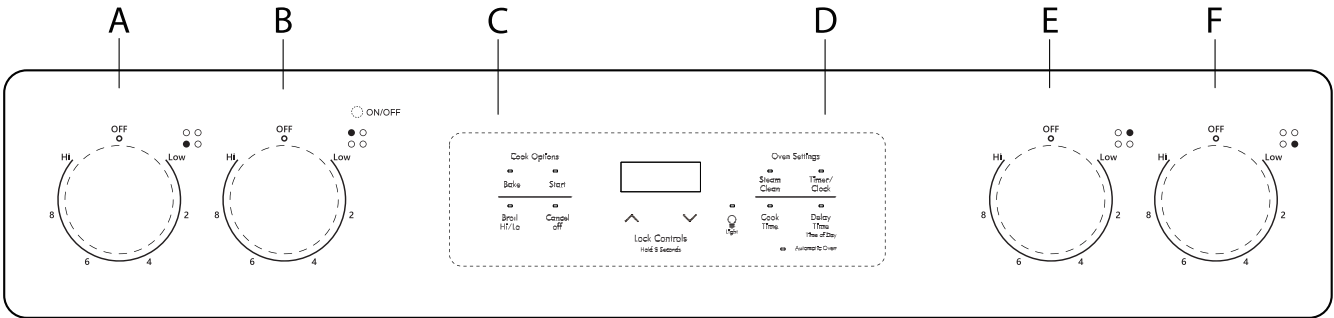
PELIGRO DE ASFIXIA

PARTES PEQUEÑAS. NO PARA NIÑOS MENORES DE 3 AÑOS.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Revisión de controles

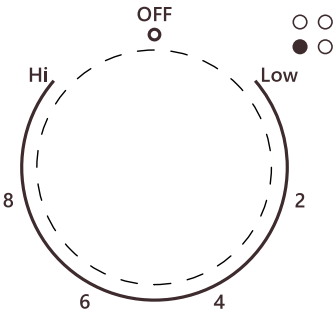
DIAGRAMA DEL PANEL DE CONTROL



A	QUEMADOR DELANTERO IZQUIERDO	C	OPCIONES DE COCCIÓN EN HORNO	E	QUEMADOR TRASERO DERECHO
B	QUEMADOR TRASERO IZQUIERDO	D	AJUSTES DEL HORNO	F	QUEMADOR DELANTERO DERECHO

PERILLA DE CONTROL

- Las perillas de control se pueden configurar en cualquier lugar entre "Hi" (Alta) y "Low" (Baja).
- Empuje y gire para activar.



Cuando la unidad se enciende por primera vez o en caso de un corte de energía, el control mostrará "12:00" y parpadeará hasta que se establezca la hora. Cuando el horno esté en posición OFF (apagado), el control mostrará la hora del día.

ANTES DE UTILIZAR SU NUEVA COCINA POR PRIMERA VEZ:

1. Asegúrese de retirar todo el embalaje, la documentación, las etiquetas removibles y la película plástica protectora. Revise cuidadosamente el interior del horno, el interior del cajón, los alrededores de la puerta y recorte los bordes.
2. Mientras esté frío, limpie todas las superficies, incluido el interior del horno y el cajón, con un paño húmedo para eliminar el polvo que pueda haberse acumulado durante el envío y el almacenamiento.
3. Familiarícese con los controles y funciones descritos en este manual.
4. Confirme que los elementos de la superficie y el horno funcionen según lo previsto.
5. Inicie el horno en modo BAKE (HORNEAR) a la temperatura más alta disponible. Deje que el horno funcione durante 1 hora para eliminar el polvo o las impurezas. Habrá un olor distintivo; esto es normal. Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada durante este período de acondicionamiento.

NOTA

1. La función de reloj en esta gama tiene dos configuraciones de hora disponibles. Horario de 12 o 24 horas.
2. La cocina está programada con el modo de 12 horas como configuración predeterminada.
3. Antes de configurar el reloj, asegúrese de que el horno y el temporizador estén apagados.
4. Si desea cambiar el modo de hora de la configuración predeterminada, debe cambiarlo antes de configurar el reloj.

CÓMO SELECCIONAR LA CONFIGURACIÓN DE HORA DE 12 O 24 HORAS:

1. Para cambiar el modo del reloj de 12 horas o 24 horas, presione el botón "COOK TIME"(Tiempo de cocción) y manténgalo presionado durante 3 segundos.
2. Después de 3 segundos, aparecerán 12 o 24 en la pantalla.
 - Si la pantalla muestra "12", está cambiando el modo de hora a 12 horas.
 - Si la pantalla muestra "24", está cambiando el modo de hora a 24 horas.
3. Una vez que aparezca el modo de hora deseado, volverá a aparecer automáticamente a la pantalla del reloj, indicando que su modo de hora se ha actualizado.

CÓMO CONFIGURAR EL RELOJ

Después de seleccionar el modo de configuración de hora deseado, ahora puede configurar la hora del reloj en la cocina.

1. Para configurar el reloj, presione la tecla "TIMER/CLOCK" (Temporizador/Reloj) durante 3 segundos y las horas comenzarán a parpadear; presione la tecla "+" o "-" para ajustar la hora. Para fijar la hora, presione el botón "TIMER/CLOCK".
2. Una vez que la hora esté fijada, los minutos comenzarán a parpadear en la pantalla; luego presione el botón "+" o "-" para ajustar los minutos. Para fijar los minutos, presione el botón "TIMER/CLOCK".
3. La hora del reloj en su cocina ahora está configurada.

CANCELAR/APAGAR

El botón CANCEL/OFF (CANCELAR/APAGAR) detiene cualquier función excepto el bloqueo de control.

LUZ DEL HORNO

Presione el botón "OVEN LIGHT" (Luz del horno) para encender o apagar las luces. Si no hay otras operaciones, la luz del horno se apagará automáticamente después de 5 minutos.

INICIO

La tecla "START" (Inicio) inicia la función del horno. Si no se presiona el botón "START" dentro de los 30 segundos posteriores a presionar un botón de función, la pantalla comenzará a parpadear durante 30 segundos, luego sonarán 5 tonos de recordatorio y el ícono "PUSH" (Oprimir) y el ícono "Encendido" comenzarán a parpadear alternativamente en la pantalla durante 30 segundos. Si no se presiona la tecla "START", la función del horno se cancelará y la pantalla volverá a mostrar la hora del reloj.

TEMPORIZADOR

El temporizador se puede configurar en horas o minutos hasta 11 horas y 59 minutos (en el modo de 12 horas; 23 horas y 59 minutos en el modo de 24 horas) y cuenta regresivamente el tiempo programado en el sistema. El temporizador no enciende ni apaga el horno.

CÓMO CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

1. Para configurar el temporizador, presione el botón "TIMER/CLOCK". La luz indicadora del temporizador se encenderá.
2. A continuación, la pantalla comenzará a parpadear; para configurar la hora o los minutos deseados, presione el botón "+" o "-".
3. Luego presione el botón "TIMER/CLOCK" para iniciar el temporizador.
4. Cuando finalice el tiempo establecido, sonarán los tonos que indican el fin del ciclo.
5. Presione el botón "TIMER/CLOCK" para detener el cronómetro y los tonos recordatorios.

NOTA

Si desea detener el temporizador en cualquier momento, Presione la almohadilla "TIMER/CLOCK" dos veces.

FORMATO DE TEMPERATURA DEL HORNO

1. La configuración de escala de temperatura predeterminada para el horno está configurada en Fahrenheit.
2. Cuando utilice el horno, la temperatura del horno en la pantalla aparecerá en Fahrenheit (F).
3. Sin embargo, si desea cambiar la escala de temperatura a Celsius (C), consulte las instrucciones a continuación.

CÓMO CAMBIAR LA ESCALA DE TEMPERATURA DEL HORNO A CELSIUS:

1. Para cambiar la escala de temperatura del horno a Celsius (C), presione la tecla "BAKE" y manténgala presionada durante 3 segundos.
2. A continuación, aparecerá en la pantalla la letra "C" durante unos segundos.
3. La "C" desaparecerá de la pantalla y la hora del reloj volverá a aparecer en la pantalla indicando que se ha cambiado la escala de temperatura del horno.
4. Al usar la función Bake (Hornear), la temperatura del horno ahora mostrará la letra "C" al lado de la temperatura.

CÓMO CAMBIAR LA ESCALA DE TEMPERATURA DEL HORNO A FAHRENHEIT:

- Para cambiar la escala de temperatura del horno nuevamente a Fahrenheit (F), repita los pasos 1-3 anteriores. En este caso, durante el ajuste aparecerá en la pantalla la letra "F" en lugar de una "C".

CONTROLES DE BLOQUEO

La función Bloquear controles bloquea el uso de los botones del panel de control para evitar cualquier uso involuntario de las funciones de cocción. Cuando el panel de control esté bloqueado, solo funcionará la luz del horno.

Para bloquear/desbloquear el panel de control:

1. Para bloquear el panel de control, presione las teclas "+" y "-" al mismo tiempo y manténgalas presionadas durante tres segundos, luego el ícono "LOC" (Bloquear) aparecerá en la pantalla y comenzará a parpadear. Una vez que "LOC" deje de parpadear, su panel de control estará bloqueado.
2. Para desbloquear el panel de control, presione las teclas "+" y "-" al mismo tiempo y manténgalas presionadas durante tres segundos, luego el ícono "OPN" (Abrir) aparecerá en la pantalla y comenzará a parpadear. Una vez que el ícono "OPN" deja de parpadear, el panel de control estará desbloqueado.

ADVERTENCIA

CONTROLES DE BLOQUEO

LA FUNCIÓN DE BLOQUEO DE CONTROLES NO BLOQUEA LA PUERTA DEL HORNO.

QUITAR/INSERTAR PARRILLAS:

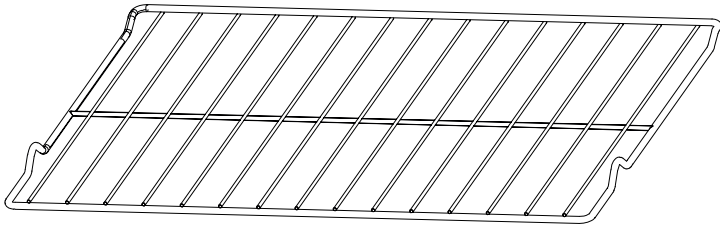
⚠ PRECAUCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS

Coloque siempre las rejillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el horno está caliente, no permita que los agarraderas entren en contacto con las superficies calientes del horno.

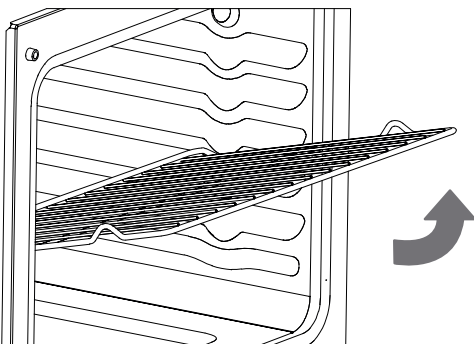
Parrillas del horno:

Parrilla plana: Versátil y de perfil bajo, cada cocina se suministra con una o más parrillas planas para horno. Las parrillas planas se deslizan dentro y fuera del horno sobre guías de parrilla formadas en el costado de la pared del horno. Si se desea, se pueden utilizar varios bastidores simultáneamente. Si las parrillas no se mueven suavemente, use la esquina de una toalla de papel y aplique una capa delgada de aceite vegetal para reducir la fricción. Limpie cualquier exceso antes de usar.



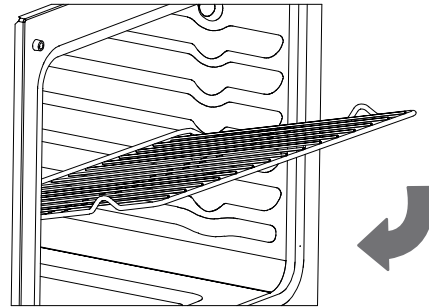
Quitar la parrilla: Las parrillas están diseñadas para detenerse antes de salir completamente del horno para reducir el riesgo de que se caigan o derramen alimentos. Para quitar la parrilla:

1. Retire todos los alimentos y utensilios de la parrilla.
2. Sujete firmemente por ambos lados.
3. Saque la parrilla hasta que haga contacto con la posición de parada.
4. Levante la parte delantera del estante y continúe tirando hacia afuera.



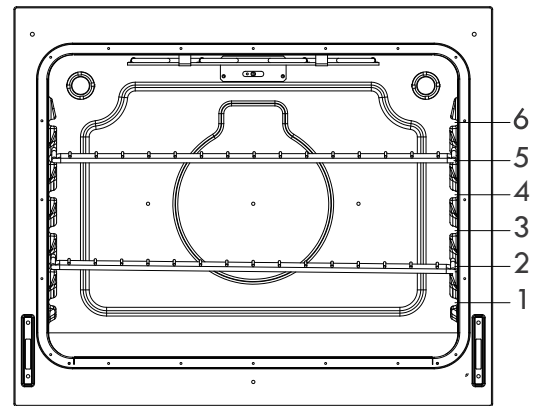
Insertar parrilla: El bastidor se puede instalar en una sola dirección. Para insertar la parrilla:

1. Oriente la parrilla de modo que la manija quede hacia el frente y las funciones de bloqueo estén en la parte superior.
2. Incline la parrilla de modo que la parte delantera quede varios centímetros más alta que la parte trasera.
3. Deslice las funciones de bloqueo debajo de la posición de parada en las guías de las parrillas formadas en las paredes del horno.
4. Gire la parrilla hacia abajo mientras empuja hacia atrás para completar el proceso de inserción.



Posiciones de bastidor

Para obtener el mejor rendimiento, ajuste la parrilla de modo que los alimentos queden en el centro del horno. Para la mayoría de los alimentos, esta será la posición de parrilla n.º 3.



FUNCIÓN DEL HORNO	POSICIÓN DEL BASTIDOR
HORNEAR	
Asado Grande/Pavo	Utilice el estante 1
Carne de ave	Utilice el estante 2
Pastel/Galletas	Utilice el estante 3
Horneado por lotes	Utilice los estantes 2 y 5

Para obtener mejores resultados al hornear pasteles en capas en 2 parrillas, use las parrillas 2 y 5 en la sección superior e inferior del horno. Para un horneado uniforme, escalone los moldes para pasteles en la parrilla inferior de modo que no queden colocados directamente debajo de los moldes en la parrilla superior. Coloque los moldes para pasteles en las parrillas como se muestra en la siguiente ilustración. (Diagrama A)

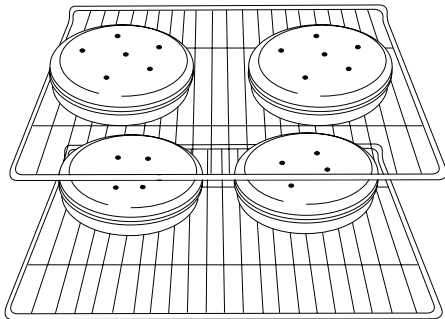


Diagrama A

Para obtener mejores resultados al hornear pasteles en capas en 2 parrillas en la sección central del horno, use las parrillas 3 y 5. Para un horneado uniforme, escalone los moldes para pasteles en la parrilla inferior de modo que no queden colocados directamente debajo de los moldes para pasteles en la parrilla superior. Coloque los moldes para pasteles en las parrillas como se muestra en la siguiente ilustración. (Diagrama B)

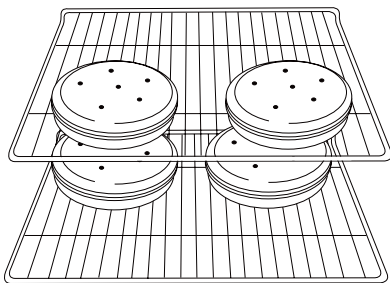


Diagrama B

! NOTA

1. ¡Use un guante de cocina al tocar las parrillas del horno o al colocar o retirar alimentos del horno!
2. Durante la cocción, si desea cambiar la temperatura, primero debe presionar el botón "CANCEL/OFF" y luego repetir los pasos de configuración para restablecer la temperatura.

PRECALENTAMIENTO

El precalentamiento es generalmente deseable, aunque no absolutamente necesario en todas las circunstancias. Algunos alimentos son más robustos y pueden tener resultados aceptables sin precalentarlos. Estos alimentos incluyen trozos grandes de carne (asados enteros, jamones o aves) donde el tiempo total de cocción es mucho más largo que el tiempo necesario para precalentarlos. Estos alimentos también incluyen productos de papa congelados y cenas procesadas congeladas que, por su naturaleza y diseño, son más resistentes a las variaciones de horneado. Los alimentos más delicados, como el pan (incluidos pasteles, galletas, pasteles y pizzas), postres, soufflés, etc., probablemente no obtendrán resultados aceptables sin un precalentamiento adecuado.

1. Para los modos de horno que requieren precalentamiento, el control ingresará automáticamente al modo de precalentamiento después de presionar START. Aparecerá "PrE" en la pantalla y se escucharán 3 pitidos cuando finalice el precalentamiento.
2. El horno tardará aproximadamente de 11 a 15 minutos en alcanzar los 350 °F (177 °C). Las temperaturas más altas requerirán tiempos de precalentamiento más prolongados.
3. NO abra la puerta hasta que termine el precalentamiento.

! NOTA

Durante la cocción, si desea cambiar la temperatura, primero debe presionar el botón "CANCEL/OFF" y repetir los pasos de configuración para seleccionar una nueva temperatura.

BAKE (hornear)

Diseñado para recetas de horneado generales, BAKE (HORNEAR) aplica calor tanto desde arriba como desde abajo para lograr un rendimiento de horneado excepcional. Funciona mejor para alimentos de tamaño pequeño y mediano que requieren solo una posición de parrilla en el centro del horno, como guisos, cenas congeladas, pasteles de una sola capa y parrillas individuales para galletas.

Instrucciones:

1. Presione el botón BAKE (HORNEAR).
2. El control estará predeterminado en 350 °F (175 °C).
3. Utilice los botones "+ o -" para ajustar a la temperatura deseada. Nota: La temperatura del horno se puede seleccionar entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).
4. Presione el botón START, se mostrará "PrE" indicando que el proceso de precalentamiento ha comenzado.
5. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura especificada, se escucharán tres pitidos y la temperatura establecida aparecerá en la pantalla.
6. Presione CANCEL/OFF para salir.

BROIL (asar)

NOTA

PARA LA MEJOR EXPERIENCIA

- El elemento calefactor para asar es muy potente. Siga las instrucciones de la receta y controle de cerca los alimentos para reducir el riesgo de quemarlos.
- Para asar carne, se recomienda utilizar una bandeja para asar para permitir que la grasa y los jugos se escurran de la carne. No cubra la bandeja para asar con papel de aluminio, ya que esto impedirá que la grasa se escurra correctamente.

Instrucciones:

Configuración alta:

1. Presione el botón BROIL HI/LO (Asar alto/bajo).
2. Presione "START", la pantalla mostrará HI y se configurará en la temperatura más alta de 550 °F.

Configuración baja:

1. Presione el botón "BROIL HI/LO" dos veces.
2. Presione "START". La pantalla mostrará LO y está configurada en la temperatura más baja de 450 °F (232 °C).
3. El horno estará listo cuando suenen 3 pitidos.
4. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta para asegurar una temperatura adecuada.
5. Presione CANCEL/OFF para salir.

TIEMPO DE COCCIÓN

La función de tiempo de cocción está disponible en el modo Bake o Broil Hi/Lo.

CÓMO CONFIGURAR LA FUNCIÓN DE TIEMPO DE COCCIÓN

1. Cuando esté cocinando con "Bake" (Hornear), si desea establecer un tiempo de cocción, presione el botón "COOK TIME" (Tiempo de cocción).
2. Utilice el botón "+ o -" para ingresar el tiempo de cocción deseado.
3. Una vez que haya configurado el tiempo de cocción, presione nuevamente el botón "COOK TIME" para comenzar el tiempo de cocción establecido y el indicador del horno automático se iluminará.
4. Al final del tiempo establecido, el horno se apagará automáticamente y el icono "OFF" aparecerá en la pantalla y comenzará a parpadear y sonará el tono de fin de ciclo. Puede presionar cualquier botón en el panel de control para detener el icono "OFF".

NOTA

Si primero desea configurar un tiempo de cocción, presione la tecla "COOK TIME" y use la tecla "+ o -" para ingresar el tiempo de cocción deseado, luego presione la tecla "COOK TIME" nuevamente para comenzar el tiempo de cocción establecido. Luego, seleccione presionar "BAKE" y use la tecla "+ o -" para ajustar la temperatura deseada del horno, luego presione la tecla "START" para comenzar el proceso de calentamiento del horno para cocinar, y el indicador del horno automático se iluminará. arriba.

SEGURIDAD ALIMENTICIA

Cocine bien los alimentos para ayudar a la protección contra cualquier enfermedad que pudieran transmitir. Utilice un termómetro para alimentos para tomar la temperatura de los alimentos y verificarla en diferentes lugares.

TIEMPO DE RETARDO

La función de tiempo de retardo está disponible en el modo Bake (Horner).

CÓMO CONFIGURAR EL TIEMPO DE RETARDO

1. Para configurar el tiempo de retardo, presione el botón "DELAY TIME" y la pantalla comenzará a parpadear.
2. Luego, presione el botón "+" o "-" para configurar la hora en la que desea que comience el tiempo de cocción.
3. Una vez que haya configurado el tiempo de retardo deseado, presione nuevamente el botón "DELAY TIME" para fijar el tiempo establecido.
4. Luego, presione la tecla "BAKE".
 - Si ha presionado la tecla "BAKE", presione la tecla "+" o "-" para ajustar la temperatura deseada del horno.
5. Luego, presione la tecla "START" para comenzar el tiempo de retardo y el tiempo establecido aparecerá en la pantalla indicando que se ha iniciado el modo de tiempo de retardo.
6. Cuando se haya programado el tiempo de retardo, el indicador del horno automático se iluminará.
7. Si desea cancelar la función de tiempo de retardo, presione el botón "CANCEL/OFF".

ADVERTENCIA

PELIGRO DE ENVENENAMIENTO ALIMENTARIO

NO DEJE LAS COMIDAS EN EL HORNO MÁS DE UNA HORA ANTES O DESPUÉS DE COCINAR. HACERLO PUEDE RESULTAR EN ENVENENAMIENTO ALIMENTARIO O ENFERMEDADES.

FUNCIONAMIENTO DE LA COCINA

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: PELIGRO DE INCENDIO

- NO USE AGUA PARA APAGAR GRASA EN COMBUSTIÓN. Apague el fuego o la llama con una tapa hermética o una bandeja de metal. Nunca levante una sartén en llamas.
- Nunca deje desatendidas las unidades de superficie para cocinar. El desbordamiento provoca humo y derrames grasos que pueden encenderse. Apague todos los controles cuando termine de cocinar.
- NO coloque artículos que puedan derretirse o quemarse sobre la placa de cocción, incluso cuando no esté en uso.

PRECAUCIÓN

PELIGROS DE QUEMADURAS, CORTES Y DESCARGAS ELÉCTRICAS

- NO use el artefacto si la placa de cocción está rota. Las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar la superficie de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un proveedor de servicios calificado de inmediato para realizar reparaciones.
- Para evitar que se rompa el vidrio de la superficie de cocción, no deslice los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción ni raye el vidrio de la superficie de cocción. NO utilice la placa de cocción de vidrio como tabla de picar.
- NO almacene artículos pesados encima de la placa de cocción. Podrían caerse y romper el cristal.
- Para minimizar el riesgo de quemaduras y maximizar la eficiencia de la cocción, los utensilios de cocina deben cubrir completamente el área delineada del elemento de cocción.
- Hasta que la placa de cocción se haya enfriado por completo después de su uso, la superficie aún puede estar caliente y puede causar quemaduras después de apagar el elemento de cocción. Para evitar quemaduras por vapor, no utilice esponjas o paños húmedos mientras el área de cocción esté caliente.

NOTA

PREVENIR DAÑOS

- NO permita que los utensilios de cocina se sequen o se sobrecalienten.
- NO cocine alimentos envasados en papel de aluminio directamente sobre la placa de cocción. TAMPOCO utilice papel de aluminio ni ningún material que pueda derretirse directamente sobre la placa de cocción.
- Nunca cocine directamente sobre la placa de cocción. Utilice siempre utensilios de cocina adecuados.

Tipos de elementos para cocinar:

Las cocinas All Seasons cuentan con 4 elementos de cocción (capaces de elevar los alimentos a temperaturas de cocción seguras). A medida que los elementos de cocción funcionan, se encenderán y apagarán automáticamente, incluso en la configuración más alta, para mantener los niveles de potencia. NOTA: Los elementos de mayor potencia se colocan hacia el frente para cocinar a temperaturas más altas o de menor duración, como hervir, dorar y freír en sartén. Los elementos de menor potencia se colocan hacia la parte trasera para cocinar a temperatura más baja o durante más tiempo, como cocinar a fuego lento o derretir chocolate.

Selección de tamaño de bandeja/tamaño de elemento:

Para minimizar el riesgo de quemaduras y maximizar la eficiencia de la cocción, los utensilios de cocina deben cubrir completamente el área delineada del elemento de cocción como se indica a continuación:

Selección correcta:

Sartén pequeña sobre elemento pequeño



Sartén grande sobre elemento grande

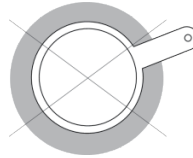


Bandeja pequeña sobre elemento grande (con solo el anillo interior activado)

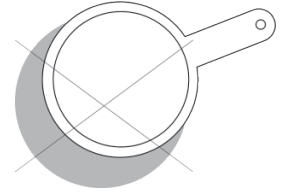


Selección incorrecta:

Sartén pequeña sobre elemento grande



Sartén descentrada en elemento



Utensilios de cocina

! ADVERTENCIA

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO

CUANDO EL HORNO ESTÁ EN USO, EL CAJÓN PUEDE CALENTARSE. NO ALMACENE PLÁSTICOS, PAÑOS U OTROS ARTÍCULOS QUE PUDIERAN DERRITIRSE O QUEMARSE EN EL CAJÓN.

! ADVERTENCIA

VENTILACIÓN DEL HORNO

LA VENTILACIÓN DEL HORNO LIBERA AIRE CALIENTE Y HUMEDAD DEL HORNO, NO DEBE ESTAR BLOQUEADA NI TAPADA. NO COLOQUE PLÁSTICOS, PAPEL U OTROS ARTÍCULOS QUE PUDIERAN DERRITIRSE O QUEMARSE CERCA DE LA VENTILACIÓN DEL HORNO.

! ADVERTENCIA

LIMPIEZA DE LA COCINA

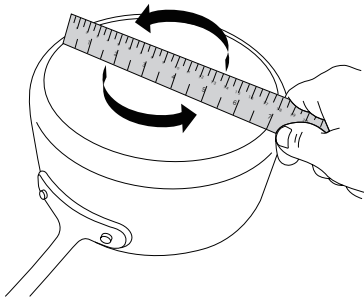
PARA EVITAR DAÑOS PERMANENTES A LA SUPERFICIE DE COCCIÓN Y PARA LIMPIAR MÁS FÁCILMENTE LOS DERRAMES, LIMPIE LA COCINA DESPUÉS DE CADA USO.

**ADVERTENCIA****UTENSILIOS DE COCINA VACÍOS**

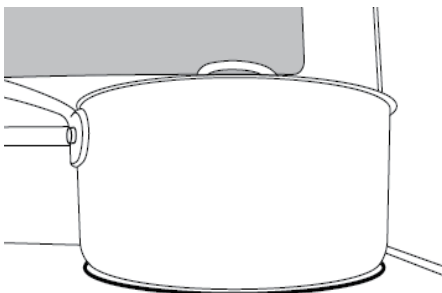
NO DEJE UTENSILIOS DE COCINA VACÍOS EN UNA SUPERFICIE DE COCCIÓN, ELEMENTO O QUEMADOR DE SUPERFICIE CALIENTE.

Los utensilios de cocina ideales deben tener un fondo plano, lados rectos y una tapa bien ajustada, y el material debe ser de espesor medio a pesado.

- Los acabados ásperos pueden rayar la placa de cocción o las parrillas. Se pueden utilizar aluminio y cobre como núcleo o base en los utensilios de cocina.
- El material de los utensilios de cocina influye en la rapidez y uniformidad con la que se transfiere el calor, lo que afecta los resultados de la cocción.
- No se deben utilizar utensilios de cocina con superficies antiadherentes debajo del asador.
- Verifique que esté plano colocando el borde recto de una regla en el fondo del utensilio de cocina. Al girar la regla, no debe verse ningún espacio ni luz entre ella y los utensilios de cocina.



Utilice utensilios de cocina de fondo plano para obtener mejores resultados de cocción y eficiencia energética. Los utensilios de cocina deben tener aproximadamente el mismo tamaño que el área de cocción delineada en la cocina. Los utensilios de cocina no deben sobresalir más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área.



Utilice la siguiente tabla como guía general para las características de los materiales de los utensilios de cocina. Los resultados individuales pueden variar.

UTENSILIOS DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	Calienta rápida y uniformemente. Apto para todo tipo de cocción. El espesor medio o pesado es mejor para la mayoría de las tareas de cocina.
Hierro fundido	Calienta lenta y uniformemente. Bueno para dorar y freír. Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o Vidrio Cerámico	Siga las instrucciones del fabricante. Calienta lentamente, pero de manera desigual. Resultados ideales en ajustes de temperatura baja a media. Puede rayar la cocina.
Porcelana esmaltada sobre acero o hierro fundido	Ver acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	Calienta rápidamente, pero de manera desigual. Un núcleo/base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calentamiento uniforme.

Indicadores de la superficie de cocción:

Las cocinas All Seasons cuentan con indicadores separados que alertan al usuario cuando la placa de cocción está en uso y su superficie está caliente.

Indicador de superficie: Algunos modelos indicarán que un elemento de la cocina está encendido usando una sola luz en el panel de control.

Indicadores de la superficie de cocción (continuación):

Indicador de superficie caliente: Algunos modelos tendrán indicadores individuales para cada elemento debajo del vidrio de la superficie de cocción. Alternativamente, es posible que otros modelos solo tengan una luz debajo del vidrio de la superficie de cocción, lo que indica que uno o más elementos aún están calientes. El indicador de superficie caliente se iluminará poco después de encender un elemento y permanecerá iluminado después de que se apague el elemento.

NOTA

Cuando el indicador de superficie caliente se apaga, es posible que la superficie de vidrio aún se sienta ligeramente caliente al tacto. Evite tocar o colocar cualquier cosa sobre la cocina hasta que se haya enfriado por completo. El indicador de superficie caliente puede iluminarse cuando la cocina se calienta durante ciclos de horneado prolongados. Esto es normal.

Controlar los elementos de cocción:

Para encender un elemento de cocción, presione la perilla de control y gírela en cualquier dirección. El pequeño icono encima de la perilla de control indica la ubicación del elemento que se está controlando. Ajuste a la configuración de calor deseada alineando el nivel de potencia en la perilla con la marca indicadora en el panel de control. Para apagar un elemento, simplemente gire la perilla de control a la posición OFF.

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

ADVERTENCIA

PELIGRO DE INCENDIO

- Nunca coloque nada (papel de aluminio, tapete para derrames, piedra para hornear, utensilios de cocina, etc.) en el fondo de la cavidad del horno. Estos artículos pueden atrapar calor o derretirse, lo que provoca daños al aparato y riesgo de descarga eléctrica, humo o incendio.
- Si los materiales dentro del horno se encienden, mantenga la puerta cerrada, apague el aparato y desconecte el circuito en la caja del disyuntor. Espere a que el horno se enfríe antes de retirar el contenido, limpiar el horno y restablecer la energía.

PRECAUCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS

- Utilice únicamente agarraderas o guantes de cocina secos cuando utilice el horno.
- El horno tiene ventilación a lo largo de la parte trasera de la placa de cocción y debajo del panel de control. Cuando el horno está en uso, esta área puede calentarse mucho. NO bloquee ni cubra la ventilación del horno.

NOTA

PARA LA MEJOR EXPERIENCIA

- Un precalentamiento adecuado es importante para obtener buenos resultados. A menos que la receta indique específicamente lo contrario, coloque los alimentos en el horno solo después de que se complete el precalentamiento.
- Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos inmediatamente después de que suene el pitido de precalentamiento.
- Puede aparecer vapor o humedad en la ventilación del horno; esto es normal.
- Si su modelo está equipado con un ventilador de convección, es normal que el ventilador funcione durante el precalentamiento, incluso si no está en el modo de horneado por convección.
- NO deje la puerta abierta más tiempo del necesario.
- Si está en funcionamiento, el ventilador de convección se apagará automáticamente cada vez que se abra la puerta.
- Si el horno se deja en funcionamiento durante períodos prolongados, se apagará automáticamente. Los modos de horneado se apagaran después de 12 horas, y el modo Asar se apagará después de 12 horas.

Limpieza a vapor

PRECAUCIÓN

- Las superficies del horno, especialmente la parte inferior del horno, pueden estar calientes. Tenga cuidado para evitar el contacto con superficies calientes.
- La superficie caliente puede crear vapor caliente en una esponja o paño húmedo mientras se limpia. Si se nota vapor al limpiar el horno, espere hasta que el horno se haya enfriado. Diseñado para generar vapor y calentar suavemente la superficie del horno para eliminar grasa y suciedad ligera.

Instrucciones:

1. Asegúrese de que el horno esté a temperatura ambiente antes de comenzar.
2. Retire todos los elementos del horno, incluidas parrillas del horno.
3. Limpie cualquier derrame grande o exceso de suciedad antes de iniciar un ciclo de limpieza con vapor. Raspe y elimine los restos quemados con un utensilio de plástico rígido (espátula de plástico duro, raspador de pintura de plástico, tarjeta de crédito vieja, etc.).
4. Para suavizar mejor las manchas, rocíe las superficies interiores con una botella rociadora de agua o limpie las superficies con una esponja húmeda antes de comenzar.
5. Vierta 1-1/4 tazas (10 oz) de agua en la cavidad central del horno y cierre la puerta.
6. Presione el botón "STEAM CLEAN" (Limpieza al vapor) para ingresar al modo de limpieza con vapor.
7. Una vez en el modo de limpieza con vapor, presione el botón "START" para comenzar.
8. Después de que finalice "STEAM CLEAN", el tono de aviso emitirá un pitido 6 veces y luego emitirá un pitido una vez cada 9 segundos. Aparecerá OFF en la pantalla y comenzará a parpadear.
9. Presione el botón "CANCEL/OFF" para salir en cualquier momento.
10. Una vez que se complete el ciclo de limpieza con vapor, limpie el interior del horno para eliminar la suciedad.

! PRECAUCIÓN

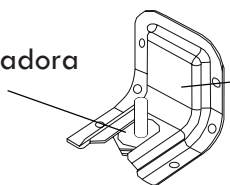
PELIGRO DE QUEMADURAS

- Si mueve la cocina para limpieza, mantenimiento o por cualquier otro motivo, confirme que el dispositivo antivuelco esté activado según las instrucciones de instalación.
- Un niño o un adulto puede volcar la cocina, con resultados fatales.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o quemaduras graves a niños y adultos.

Confirme que la pata niveladora esté enganchada con el soporte antivuelco.



Pata niveladora



Soporte antivuelco

Ver instrucciones de instalación para averiguar detalles

Superficie de cocción de vidrio:

! PRECAUCIÓN

PELIGROS DE LACERACIÓN, CHOQUE, QUEMADURAS, INHALACIÓN

- La placa de cocción de vidrio es duradera, pero puede romperse cuando se calienta si se raya o se daña durante la limpieza. Limpie únicamente como se describe a continuación para evitar roturas del vidrio.
- Limpie la superficie de cocción con precaución: para evitar quemaduras por vapor, no utilice una esponja o paño húmedo mientras el área de cocción esté caliente. Use guantes de cocina si limpia con una navaja mientras la superficie de cocción esté caliente (consulte las instrucciones especiales a continuación para derrames de azúcar y plástico derretido).
- Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente. Deje que la placa de cocción se enfríe completamente antes de aplicar cualquier limpieza productos químicos.

Para obtener mejores resultados y una vida útil prolongada de la cocina, se recomienda limpiar la superficie de cocción después de cada uso.

Suciedad ligera:

- Limpie con un limpiador de cocina de uso general, seguido de un limpiador de vidrios para eliminar las rayas.

Suciedad moderada:

- Se pueden utilizar limpiadores para estufas de vidrio disponibles comercialmente. Siga las instrucciones en el embalaje del producto.

Residuos muy quemados:

- Limpie usando un limpiador para estufas de vidrio disponible comercialmente. Siga las instrucciones en el embalaje del producto.
- Utilice un raspador con hoja de afeitar diseñado para limpiar superficies de vidrio. Asegúrese de que el raspador esté limpio y sea nuevo para minimizar el riesgo de rayar la cocina.
- Sostenga la afeitadora en un ángulo de aproximadamente 45°, aplique una presión firme y presione suavemente la afeitadora a través de los residuos.
- Después de eliminar los residuos pesados, limpie nuevamente con un compuesto limpiador para estufas de vidrio.

Derrames de azúcar/plástico: si no se retiran de inmediato, los derrames de azúcar y los plásticos derretidos pueden causar daños a la cocina que no están cubiertos por la garantía.

- Apague todas las unidades de superficie de cocción y retire todos los utensilios de cocina de la placa.
- Como se describió anteriormente, use una hoja de afeitar nueva y limpia y un guante de cocina como protección para eliminar rápidamente los derrames de azúcar o el plástico derretido del vidrio de la placa de cocción mientras esté caliente.
- Limpie rápidamente el material eliminado de la superficie caliente de la unidad de cocción usando una toalla de papel seca.
- Espere hasta que el vidrio de la placa de cocción se haya enfriado por completo antes de intentar una limpieza más profunda, como se describe arriba.

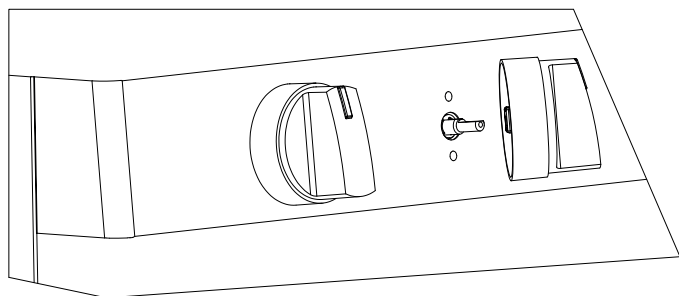
Panel de control:**! PRECAUCIÓN****PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA**

- NO use cantidades excesivas de agua o limpiadores para limpiar las áreas de las perillas. Si se introduce humedad en las aberturas detrás de las perillas, existe la posibilidad de que se produzcan descargas eléctricas.
- Evite rociar limpiadores de cocina directamente en las aberturas detrás de las perillas.

! NOTA**PARA PREVENIR DAÑOS ESTÉTICOS**

NO utilice estropajos, limpiadores abrasivos, productos químicos líquidos fuertes, lana de acero ni limpiadores de hornos, ya que pueden dañar el acabado del panel de control.

Para obtener mejores resultados, se recomienda limpiar la interfaz de usuario y el panel de control después de cada uso. Las perillas de control se pueden quitar para facilitar la limpieza. Asegúrese de que las perillas estén en la posición "OFF" antes de quitarlas. Tire hacia atrás con una presión firme para quitar la perilla del vástago. Limpie todo el panel con un paño suave ligeramente humedecido con agua y jabón suave. Se puede utilizar un limpiador de vidrios en el control del horno para eliminar las rayas. Se puede utilizar un limpiador de acero inoxidable en el metal expuesto para eliminar las rayas. Las perillas deben lavarse a mano con agua tibia y jabón; no las lave en el lavavajillas. Espere hasta que las perillas estén secas antes de volver a colocarlas en el vástago. Asegúrese de alinear el perfil de la perilla con la forma del vástago para garantizar un ajuste suave y evitar daños a la perilla o al control.

**Interior del horno:****! PRECAUCIÓN****PELIGRO DE QUEMADURAS**

- Las superficies del horno, especialmente la parte inferior del horno, pueden estar calientes. Tenga cuidado para evitar el contacto con superficies calientes.
- Las superficies calientes pueden crear vapor caliente en una esponja o paño húmedo durante la limpieza. Si se nota vapor al limpiar el horno, espere hasta que el horno se haya enfriado.

Revise el horno después de cada uso para determinar si se produjeron derrames o salpicaduras que requieran limpieza. Limpie el interior del horno con un paño suave ligeramente humedecido con agua y jabón suave para eliminar derrames leves.

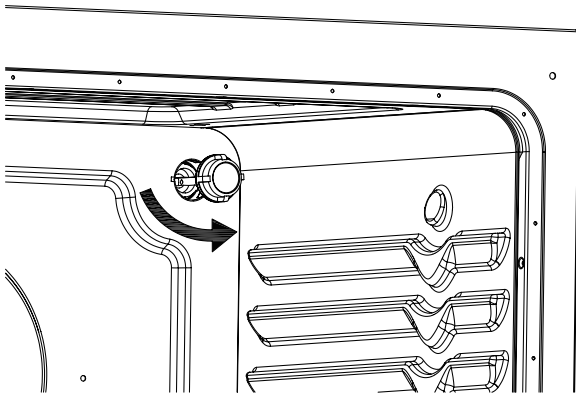
Luces del horno:**! PRECAUCIÓN****PELIGROS DE CHOQUE ELÉCTRICO, QUEMADURAS Y LACERACIONES**

- Desconecte la energía del horno y espere hasta que se enfríe antes de intentar reparar las bombillas.
- Manipule la cubierta de vidrio con cuidado para reducir el riesgo de rotura. Si resulta difícil retirar la cubierta de la lámpara, no la fuerce. Comuníquese con un proveedor de servicios calificado para realizar reparaciones.
- NO opere el horno sin la cubierta de vidrio colocada.

La luz del horno es una bombilla estándar para electrodomésticos de 25 vatios (halógena G9). Antes de reemplazarlos, asegúrese de que el horno y la placa de cocción estén fríos y que las perillas de control estén apagadas.

CÓMO REEMPLAZAR LA LUZ DEL HORNO

1. Desconecte la fuente de alimentación.
2. Gire la cubierta de vidrio en el sentido contrario a las agujas del reloj para quitarla.
3. Saque la bombilla directamente del casquillo.
4. Reemplace la bombilla empujándola hacia adentro y luego vuelva a insertar la cubierta de vidrio en el sentido de las agujas del reloj.
5. Vuelva a conectar la energía.



MÉTODO DE LIMPIEZA PARA ACERO INOXIDABLE

- Utilice un limpiador para acero inoxidable o un limpiador suave recomendado para superficies de acero inoxidable.
- Limpie el limpiador con un paño suave en la dirección de la fibra para evitar daños.
- Retire el exceso con un paño limpio, seco y sin pelusa.

LIMPIEZA DEL EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

- Limpiar con un jabón suave y agua tibia.
- Limpie con un paño suave y seco.

Panel de servicio:

⚠ PRECAUCIÓN

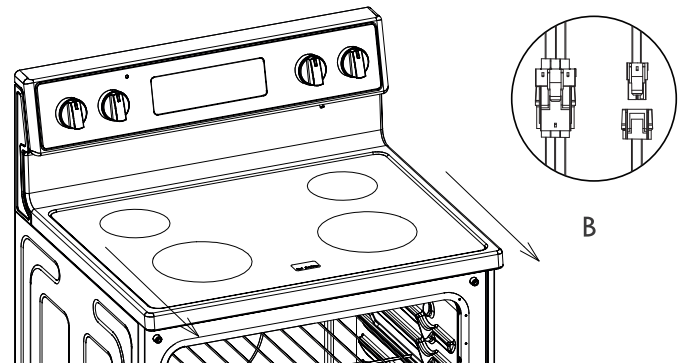
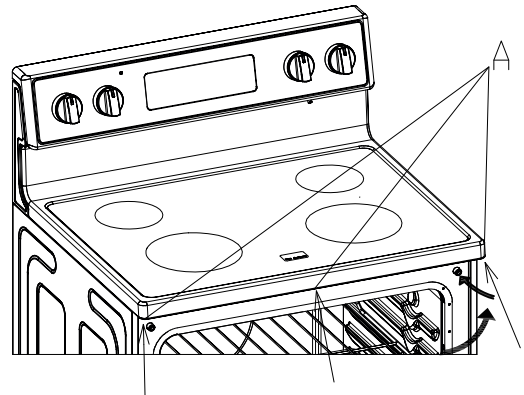
Asegúrese de que la cocina y todas sus funciones estén apagadas. Se recomienda desenchufar la cocina o cortar la energía en el disyuntor.

Eliminación:

1. Abra la puerta del horno y retire los tres tornillos y arandelas en la parte inferior del panel con un destornillador Phillips (Ver imagen A).
2. Una vez que haya quitado los tornillos, deslice la placa de cocción hacia usted mientras la levanta ligeramente hacia arriba para exponer los conectores de cables en su parte posterior.
3. Ubique los dos conectores de cables detrás de la placa de cocción (consulte la imagen B). Para soltar los conectores, presione la pestaña y tire.
4. Una vez que se desconectan los cables, se puede retirar la placa de cocción.

Instalación:

Siga los pasos de extracción en orden inverso conectando los dos cables, deslizando la placa de cocción en su lugar y asegurando los tres tornillos y arandelas en la parte inferior del panel.



GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Lea antes de llamar al servicio

Si encuentra algo que no funciona como se esperaba, consulte la siguiente tabla para obtener sugerencias y consejos útiles que podrían ahorrarle tiempo y gastos de llamar para reparación.

EL HORNO NO FUNCIONA	SOLUCIONES POSIBLES
¿Se ha fundido un fusible de la casa o se ha cerrado un disyuntor?	• Sustituya el fusible o reinicie el interruptor. Si el problema continúa, llame a un electricista.
¿Está configurado correctamente el control electrónico del horno?	• Consulte la sección "Controles electrónicos del horno".
La pantalla muestra "E02"	• Error del sensor de temperatura. Llame a Servicio al Cliente.
La pantalla muestra "E03"	• Aviso de alta temperatura. La función del horno se apagará automáticamente. Deje que el horno se enfríe durante 30 minutos y reanude sus funciones. Si el error continúa, llame al Servicio de Atención al Cliente.
¿Está configurado el bloqueo del control del horno?	• Consulte la sección "Bloqueo de control".

TEMPERATURA DEL HORNO DEMASIADO ALTA O DEMASIADO BAJA	SOLUCIONES POSIBLES
¿Es necesario ajustar la calibración de la temperatura del horno?	• Consulte la sección "Control de temperatura del horno".
¿Las luces indicadoras del horno parpadean?	• Consulte la sección "Pantalla" y/o "Luz del horno". Si las luces indicadoras siguen parpadeando, llame al servicio técnico.

LOS RESULTADOS DE LA COCCIÓN EN EL HORNO NO SON LOS ESPERADOS	SOLUCIONES POSIBLES
¿Está configurada la calibración adecuada de la temperatura del horno?	• Consulte la sección "Control de temperatura del horno".
¿Se precalentó el horno?	• Consulte la sección "Hornear".
¿Están los bastidores colocados correctamente?	• Consulte la sección "Colocación de parrillas y utensilios para hornear".
¿Existe una circulación de aire adecuada alrededor de los utensilios para hornear?	• Consulte la sección "Colocación de parrillas y utensilios para hornear".
¿Está la masa distribuida uniformemente en el molde?	• Compruebe que la masa esté nivelada en el molde.
¿Se está utilizando el tiempo adecuado?	• Ajuste el tiempo de cocción.
¿Se ha abierto la puerta del horno mientras cocinaba?	• La mirada furtiva del horno libera calor y puede resultar en tiempos de cocción más prolongados.
¿Los productos horneados están demasiado dorados en la parte inferior?	• Mueva la rejilla a una posición más alta en el horno.
¿Se están dorando los bordes de la masa del pastel antes de tiempo?	• Utilice papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reducir la temperatura de la base.

Kenmore®

Para Atención al Cliente vaya a:

www.kenmore.com/contact-us/

**para seleccionar su área local o minorista
donde se compró este electrodoméstico para
obtener información de contacto sobre cómo
programar el servicio de reparación a
domicilio o pedir piezas de repuesto.**



Kenmore®

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

#,* = Numéro de couleur

MODÈLES:405.9222#

Transformer SR Brands Management LLC
Hoffman Estates, IL, U.S.A. 60179 U.S.A
www.kenmore.com



TABLE DES MATIÈRES

Instructions importantes	5
Définition de la sécurité	5
Spécification	8-9
Présentation du produit	10
Diagramme des pièces de la gamme	10
Instructions d'utilisation	11-21
Examen des contrôles	11
Ustensiles de cuisson	18
Nettoyage et entretien	22
Guide de dépannage	25

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Dans l'espace ci-dessous, inscrivez les données d'achat, le modèle et le numéro de série de votre produit. Le modèle et le numéro de série sont imprimés sur une étiquette d'identification située sur le revêtement intérieur du compartiment de la cuisinière. Ayez ces renseignements à portée de main lorsque vous communiquez avec Sears au sujet de votre produit.

Numéro de modèle _____

Date d'achat _____

Numéro de série _____

Conservez ces instructions et joignez votre ticket de caisse pour référence ultérieure.

Garantie limitée Kenmore

Les produits Kenmore® sont vendus et distribués par Kenmore et les distributeurs et licenciés agréés Kenmore dans différents pays.

Pour plus d'informations sur la garantie limitée et le fournisseur agréé applicable à votre produit et à votre pays, veuillez consulter le site : <https://www.kenmore.com/warranty-information/>

Pour obtenir une copie imprimée, veuillez nous contacter au 1-844-553-6667 ou à l'adresse ci-dessous :

ATTN : Demande de garantie Kenmore
5407 Trillium Suite B120
Hoffman Estates, IL 60192

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Definitions de sécurité

- Les avertissements et les consignes de sécurité de ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Il est de votre responsabilité de faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation de votre four. Les dangers connus et leur gravité sont identifiés dans ce manuel par les symboles suivants :

! ATTENTION

Ce symbole indique la présence d'un danger pouvant entraîner la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.

! ATTENTION

Ce symbole indique la présence d'un danger qui peut entraîner des blessures légères ou modérées s'il n'est pas évité.

! AVIS

Ce symbole indique la présence d'un danger pouvant entraîner des dommages matériels mineurs s'il n'est pas évité.

! NOTE

Cela alerte l'utilisateur des informations qui aideront à éviter toute confusion ou erreurs de cuisson courantes et à obtenir la meilleure expérience utilisateur possible.

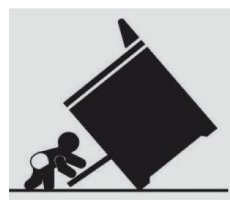
! ATTENTION

Lisez toutes les instructions de sécurité avant d'utiliser ce produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un fire, un choc électrique, des blessures graves ou la mort. Il est de la responsabilité du propriétaire de s'assurer que toute personne utilisant l'appareil sait comment l'utiliser en toute sécurité.

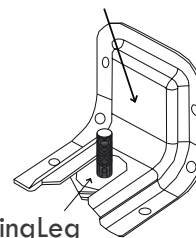
Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut basculer et être tué. Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et engagé conformément aux instructions d'installation.
- S'assurer que le dispositif anti-basculement est réengagé lorsque la gamme est déplacée. N'utilisez pas la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et engagé. Ne pas le faire peut entraîner la mort ou de graves brûlures chez les enfants comme chez les adultes. Ne retirez pas les pieds de nivellement. Cela empêcherait la cuisinière d'être sécurisée par le dispositif anti-basculement.
- Pour confirmer que le support anti-basculement est correctement installé, regardez sous la cuisinière pour confirmer que la jambe de mise à niveau arrière est engagée dans le support. Si l'inspection visuelle n'est pas possible :

- Glissement de la gamme vers l'avant
 - Confirmer que le support anti-basculement est solidement fixé à la porte ou au mur dans la position correcte, conformément aux instructions d'installation.
 - Faites glisser complètement la cuisinière contre le mur de manière à ce que le pied de nivellement s'engage dans le support anti-basculement.
- Si la cuisinière est mise hors service, assurez la fermeture de la porte ou retirez-la pour minimiser le risque de basculement. (Voir la section « Porte » sous « Nettoyage et entretien » dans ce manuel pour obtenir des instructions sur la façon de retirer la porte.)



Support anti-basculement



Leveling Leg

Installation et entretien

- Cet appareil est destiné à un usage résidentiel normal. Il n'est pas approuvé pour un usage commercial, une installation extérieure ou toute autre application non spécifiée dans ce manuel.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un fournisseur de services qualifié.
- NE PAS utiliser cet appareil s'il a été endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Contactez un prestataire de services qualifié pour les réparations.
- NE réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un prestataire de services qualifié.
- Cet appareil doit être raccordé à une source électrique à 3 ou 4 broches, 240VAC phase séparée, 60 Hz avec mise à la terre. Une fois installé, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, CSA C21.1-02.
- NE PAS laisser la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou sur la cuisinière. La graisse localisée dans le four ou sur la table de cuisson peut s'enflammer.
- Nettoyer fréquemment les hottes de cuisine. La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution - Pour éviter les brûlures dues à la vapeur, n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon mouillé lorsque la zone de cuisson est chaude. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- N'utilisez PAS de nettoyants pour four. Aucun nettoyant pour four commercial ou revêtement protecteur de revêtement de four de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé avec aucune partie de cet appareil.
- NE PAS nettoyer le joint de la porte. Le joint de la porte est indispensable pour une bonne étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Nettoyez uniquement les pièces et les zones répertoriées dans la section « Nettoyage et entretien » de ce manuel.

Utilisation générale

- NE PAS stocker de matériaux inflammables ou d'articles sensibles à la température à l'intérieur du four, dans le tiroir de stockage, ou sur le dessus ou à proximité des unités de cuisson de surface de l'appareil.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Ne laissez personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se suspendre à une partie quelconque de l'appareil, en particulier une porte, un tiroir ou un panneau de commande.
- ATTENTION - NE PAS ranger d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus d'une cuisinière ou sur le garde-corps arrière d'une cuisinière - les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre les objets peuvent se blesser gravement.
- Les vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil n'a pas été évalué en vue d'une utilisation avec des systèmes tiers de seconde monte. N'essayez pas d'utiliser cet appareil avec un appareil fonctionnel ou tout autre appareil de rechange.

Table de cuisson en verre céramique

- Le témoin de surface chaude s'allume si une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même si la surface de cuisson est éteinte. Soyez prudent car la surface de la table de cuisson peut être encore chaude après que le témoin de surface chaude se soit éteint.



ATTENTION

RISQUE D'INCENDIE

- Ne jamais laisser la cuisinière sans surveillance
- Fermer les commandes lorsque la cuisson n'est pas terminée
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner des incendies ou la mort
- Lorsque la cuisinière est en service, l'ensemble de la table de cuisson peut devenir chaud !

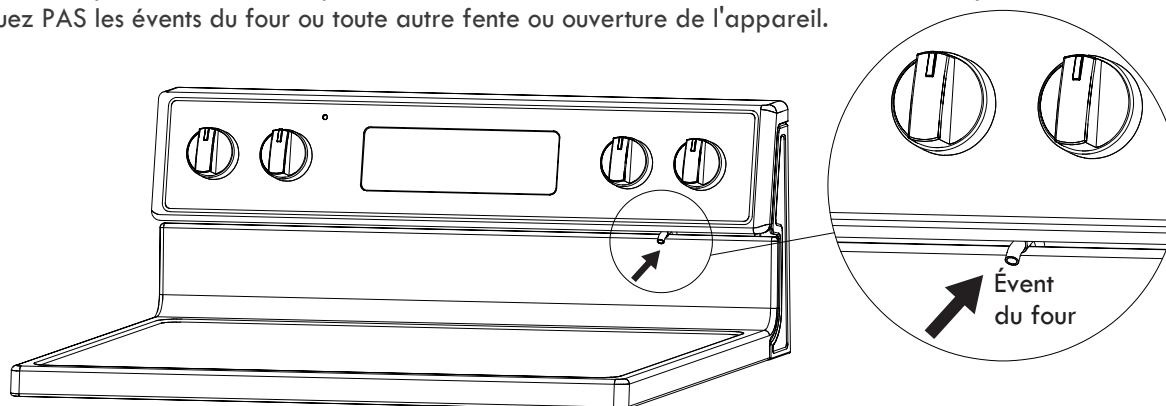
INSTRUCTIONS IMPORTANTES

- La surface de cuisson s'allume en rouge lorsqu'un élément est en marche. Certaines parties de la surface de cuisson peuvent ne pas briller en rouge lorsqu'un élément est allumé. Il s'agit d'un fonctionnement normal. Il s'éteint et se rallume de manière aléatoire, même lorsqu'il est réglé sur High (élevé), afin de protéger la table de cuisson des températures extrêmes.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne laissez pas de couvercle chaud sur la table de cuisson. Au fur et à mesure que la table de cuisson refroidit, de l'air peut rester emprisonné entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique peut se briser lorsque le couvercle est retiré.
- Pour les aliments contenant du sucre sous quelque forme que ce soit, nettoyez tous les déversements et toutes les souillures dès que possible. Laissez la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des gants de cuisine, retirez les déversements à l'aide d'un grattoir pendant que la surface est encore chaude. Si les déversements de sucre se refroidissent, ils peuvent adhérer à la table de cuisson et provoquer des traces et des marques permanentes.
- NE PAS UTILISER D'EAU SUR LES FEUX DE GRAISSE. Étouffer la fire ou la flame à l'aide d'un couvercle ou d'un plateau métallique qui se referme. Ne ramassez jamais une casserole fumante. Un extincteur à poudre ou à mousse peut être utilisé s'il est de classe ABC ou K et que vous savez déjà comment l'utiliser.
- NE PAS cuisiner sur une table de cuisson cassée - Si la table de cuisson se casse, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque d'électrocution. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec précaution - Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer les liquides renversés sur une zone de cuisson chaude, veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Il est fortement recommandé de conserver un extincteur de classe ABC ou de classe K à proximité de la cuisinière, dans un endroit facilement accessible, et de familiariser à l'avance les membres de la famille avec son mode d'emploi.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, en faïence ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur le dessus de la cuisinière sans se briser en raison du changement soudain de température.
- Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de débordements dus à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être placée de manière à être tournée vers l'intérieur et à ne pas dépasser l'avant du plan de travail ou les unités de cuisson à surface adjacente.
- NE PAS TOUCHER LES APPAREILS DE CUISSON DE SURFACE OU LES ZONES PROCHES DES ÉLÉMENTS – Les appareils de cuisson de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones situées à proximité des unités de cuisson en surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de cuisson de surface ou les zones situées à proximité des éléments jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones figurent la table de cuisson et les surfaces faisant face à la table de cuisson.
- Utiliser une casserole de taille appropriée. Cet appareil est équipé d'unités de cuisson de surface de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le fond est suffisamment large pour couvrir toute la surface de l'unité de cuisson. L'utilisation d'ustensiles de taille insuffisante expose une partie de la surface de cuisson au contact direct et peut provoquer l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur améliore également l'efficacité.
- Si des vêtements personnels ou des cheveux prennent feu, laissez tomber et roulez immédiatement pour éteindre les flammes.
- Mettez toujours la hotte en marche lorsque vous cuisinez à feu vif ou lorsque vous flambez des aliments (par exemple, crêpes Suzette, Cherries Jubilee, bœuf flambé au poivre).
- L'huile chaude peut provoquer de graves brûlures. Ne déplacez jamais les ustensiles de cuisine contenant de la graisse chaude. Attendez qu'elle refroidisse avant de jeter la graisse.
- N'utilisez les réglages de chaleur élevée qu'en cas de nécessité. Pour éviter les éclaboussures, faites chauffer l'huile lentement à feu moyen-doux.
- En cas de panne de courant, éteignez tous les éléments de la table de cuisson qui ont été utilisés. Cela empêchera la table de cuisson de se rallumer de manière inattendue lorsque le courant sera rétabli.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Risques liés au four

- Ne placez jamais rien (papier d'aluminium, tapis anti-éclaboussures, pierre à cuire, ustensiles de cuisine, etc.) au fond de la cavité du four. Ces éléments peuvent retenir la chaleur ou fondre, ce qui endommagerait l'appareil et entraînerait un risque d'électrocution, de fumée ou de fire.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
- N'utilisez que des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. NE PAS laisser le porte-pot toucher les grilles ou les flammes chaudes. N'utilisez pas de serviette ou autre tissu volumineux.
- NE PAS chauffer des récipients alimentaires non ouverts - L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.
- N'obstruez pas les événements du four.
- Placez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chauffant encore chaud du four.
- NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS DE CHAUFFAGE DU FOUR NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR -Les éléments de chauffage peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
 - Parmi ces surfaces figurent les ouvertures de ventilation du four et les surfaces situées à proximité de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four.
- N'utilisez PAS de poêle à griller sans son insert. Ne couvrez pas l'insert du gril avec du papier d'aluminium, car la graisse exposée pourrait s'enflammer.
- Si les matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte fermée et coupez l'alimentation au niveau de la boîte à fusibles ou à disjoncteurs. Attendez que le four refroidisse avant de retirer le contenu, de nettoyer le four et de rétablir le courant.
- N'obstruez PAS les événements du four ou toute autre fente ou ouverture de l'appareil.



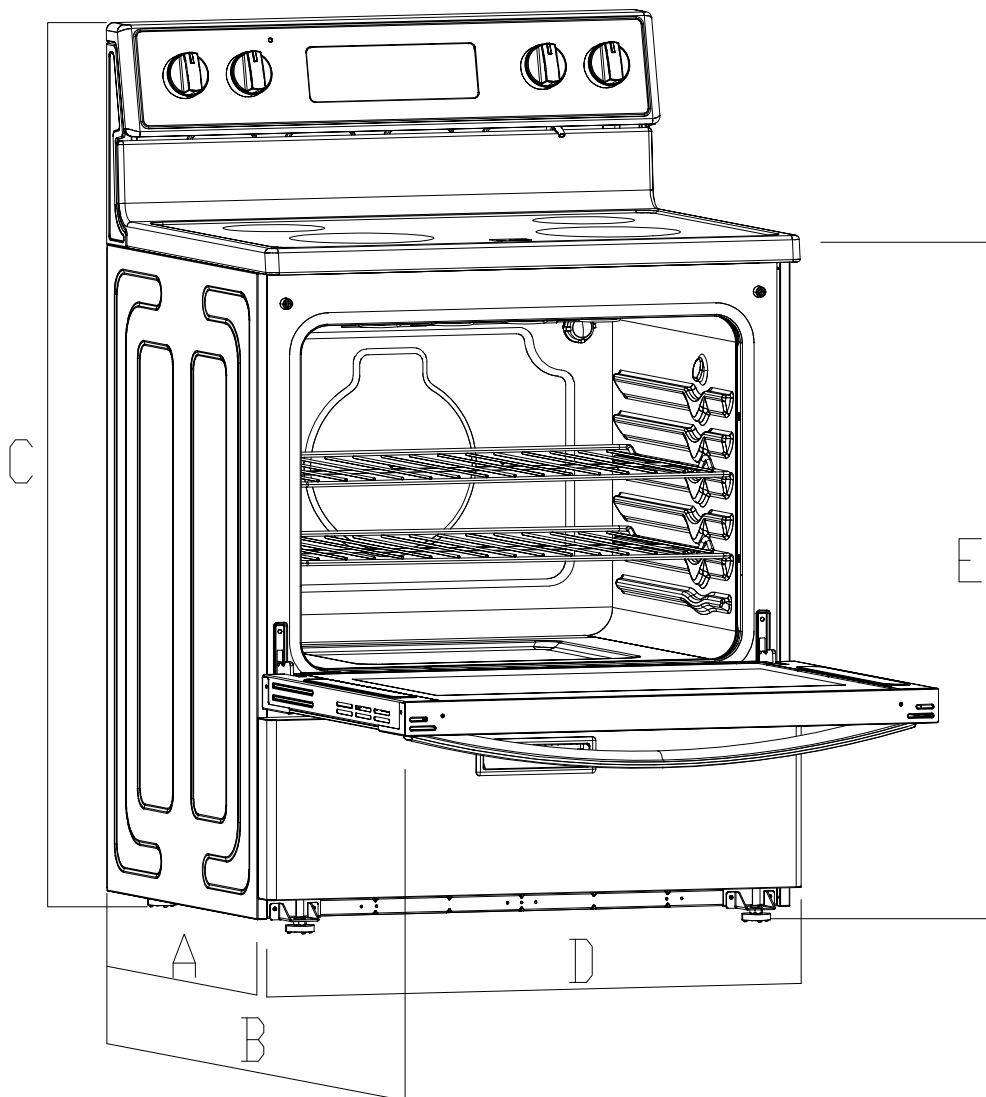
SPÉCIFICATION

Modèle	405.9222#	
Tension nominale	120/208VAC~ 60Hz	120/240VAC~60Hz
Source de courant	7,238 kW	9.65kW
Capacité du four	5.2cf	
Poids net	167,2 livres	

SPÉCIFICATION

Dimensions du produit

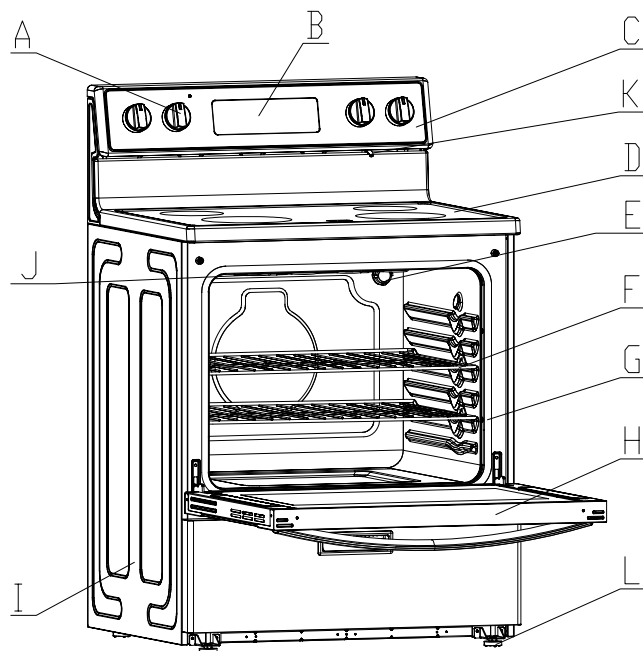
- A. Profondeur de 65,1 cm (25,63"). De l'arrière de la cuisinière à l'avant de la table de cuisson
- B. Profondeur maximale de 46,4" (117,9 cm). Arrière de la cuisinière vers le haut avec la porte ouverte
- C. Hauteur totale (max.) de 117,8 cm (46,38") avec pieds de mise à niveau
- D. 29,87 po (75,9 cm) de largeur
- E. Hauteur de la table de cuisson de 35,9 po (91,2 cm) (max.) avec pattes de mise à niveau



PRÉSENTATION DU PRODUIT

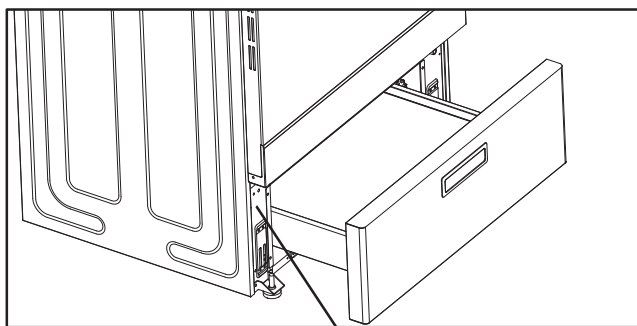
Diagramme des pièces de la gamme

- A. Bouton du plan de cuisson
- B. Panneau de commande
- C. Bouton du plan de cuisson
- D. Surface en verre céramique
- E. Lumière du four
- F. Grilles de four
- G. Joint
- H. Porte du four avec poignée
- I. Tiroir de rangement
- J. Grille
- K. Évent du four
- L. Pieds réglables x 4



Emplacement de la plaque signalétique :

- L'étiquette de la plaque signalétique contient des informations sur la certification, la puissance et l'identification de l'appareil. Le modèle et le numéro de série figurant sur l'étiquette de la plaque signalétique sont nécessaires pour enregistrer le produit, commander des pièces de rechange ou contacter le service client. L'étiquette de la plaque signalétique se trouve sur le côté gauche du cadre avant.



Position de la plaque signalétique



ATTENTION

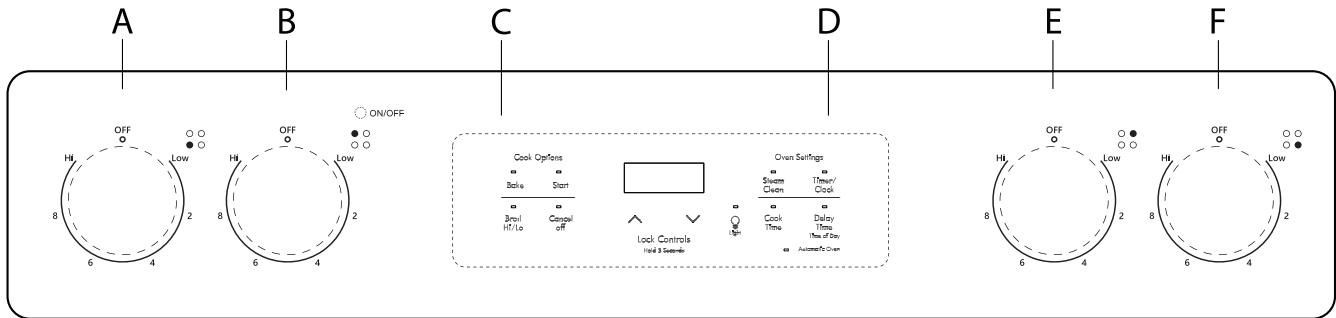
RISQUE D'ÉTOUFFEMENT

PETITES PIÈCES. PAS POUR LES ENFANTS DE
MOINS DE 3 ANS.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Examen des contrôles

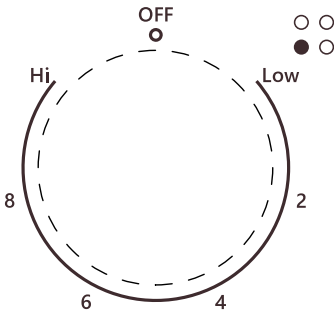
SCHÉMA DU PANNEAU DE COMMANDE



A	BRÛLEUR AVANT GAUCHE	C	OPTIONS DE CUISSON AU FOUR	E	BRÛLEUR ARRIÈRE DROIT
B	BRÛLEUR ARRIÈRE GAUCHE	D	RÉGLAGES DU FOUR	F	BRÛLEUR AVANT DROIT

BOUTON DE COMMANDE

- Les boutons de commande peuvent être réglés entre « HI » et « LOW ».
- Pousser et tourner pour activer.



Lorsque l'appareil est mis sous tension pour la première fois ou en cas de panne de courant, la commande affiche « 12:00 » et clignote jusqu'à ce que l'heure soit réglée. Lorsque le four est éteint, la commande affichera l'heure du jour.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION AVANT D'UTILISER VOTRE NOUVELLE CUISINIÈRE POUR LA PREMIÈRE FOIS :

1. Assurez-vous que tous les emballages, la documentation, les étiquettes amovibles et le film de protection en plastique sont enlevés. Vérifiez soigneusement l'intérieur du four, l'intérieur du tiroir et autour de la porte et coupez soigneusement les bords.
2. Pendant le refroidissement, essuyez toutes les surfaces, y compris l'intérieur du four et du tiroir, avec un chiffon humide pour éliminer la poussière qui aurait pu se déposer pendant le transport et le stockage.
3. Familiarisez-vous avec les commandes et les fonctionnalités décrites dans ce manuel.
4. Vérifiez que les éléments de surface et le four fonctionnent comme prévu.
5. Démarrez le four en mode BAKE au réglage de température disponible le plus élevé. Laissez le four fonctionner pendant 1 heure pour éliminer toute poussière ou impureté. Il y aura une odeur distinctive - c'est normal. Assurez-vous que votre cuisine est bien ventilée pendant cette période de conditionnement.

NOTE

1. La fonction horloge de cette cuisinière dispose de deux réglages de l'heure. 12 heures ou 24 heures.
2. La cuisinière est programmée avec le mode horaire de 12 heures défini comme réglage par défaut.
3. Avant de régler l'horloge, assurez-vous que le four et la minuterie sont off.
4. Si vous souhaitez modifier le mode horaire à partir du réglage par défaut, vous devez le modifier avant de régler l'horloge.

COMMENT SÉLECTIONNER LE RÉGLAGE DE L'HEURE SUR 12 HEURES OU 24 HEURES :

1. Pour passer du mode 12 heures au mode 24 heures, appuyez sur la touche « COOK TIME » et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Après 3 secondes, 12 ou 24 apparaîtront sur l'affichage.
 - Si l'écran affiche « 12 », vous passez en mode horaire 12 heures.
 - Si l'écran affiche « 24 », vous passez à l'heure de 24 heures.
3. Une fois que le mode horaire souhaité s'affiche, l'écran revient automatiquement à l'affichage de l'horloge, indiquant que le mode horaire a été mis à jour.

COMMENT RÉGLER L'HORLOGE

COMMENT RÉGLER L'HORLOGE

1. Pour régler l'horloge, appuyez sur la touche « TIMER/CLOCK » pendant 3 secondes, les heures commencent à clignoter, appuyez sur la touche « + ou - » pour régler l'heure. Pour verrouiller l'heure, appuyez sur la touche « TIMER/CLOCK ».
2. Une fois l'heure verrouillée, les minutes commencent à clignoter sur l'écran. Appuyez ensuite sur la touche « + ou - » pour régler les minutes. Pour verrouiller les minutes, appuyez sur la touche « TIMER/CLOCK ».
3. L'heure de l'horloge de votre cuisinière est maintenant réglée.

CANCEL/OFF

La touche CANCEL/OFF permet d'arrêter toutes les fonctions à l'exception du verrouillage des commandes.

LUMIÈRE DU FOUR

Appuyez sur la touche « OVEN LIGHT » pour allumer ou éteindre les lampes. S'il n'y a pas d'autres opérations, l'éclairage du four s'éteint automatiquement après 5 minutes.

START

La touche « START » enclenchera la fonction du four. Si vous n'appuyez pas sur la touche « START » dans les 30 secondes qui suivent l'appui sur une touche de fonction, l'écran commence à clignoter pendant 30 secondes, puis 5 tonalités de rappel retentissent, et les icônes « PUSH » et « On » commencent à clignoter alternativement sur l'écran pendant 30 secondes. Si la touche « START » n'est pas enfoncée, la fonction du four sera annulée et l'affichage reviendra à l'affichage de l'heure de l'horloge.

TIMER

La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à 11 heures et 59 minutes (en mode 12 heures; 23 heures et 59 minutes en mode 24 heures) et compte à rebours le temps programmé dans le système. La minuterie ne démarre ni n'arrête le four.

COMMENT RÉGLER LA MINUTERIE

1. Pour régler la minuterie, appuyez sur la touche « TIMER/CLOCK ». Le voyant de la minuterie s'allumera.
2. Ensuite, l'écran commence à clignoter. Pour régler l'heure ou les minutes souhaitées, appuyez sur la touche « + ou - ».
3. Appuyez ensuite sur la touche « TIMER/CLOCK » pour lancer la minuterie.
4. Lorsque le temps réglé pour la minuterie se termine, les tonalités de fin de cycle retentissent.
5. Appuyez sur la touche « TIMER/CLOCK » pour arrêter la minuterie et les tonalités de rappel.

NOTE

Si vous souhaitez arrêter la minuterie à tout moment, appuyez sur

FORMAT DE TEMPÉRATURE DU FOUR

1. Le réglage par défaut de l'échelle de température du four est réglé sur Fahrenheit.
2. Lors de l'utilisation du four, la température du four sur l'affichage apparaîtra en Fahrenheit (F).
3. Cependant, si vous souhaitez modifier l'échelle de température en Celsius (C), veuillez consulter les instructions ci-dessous.

COMMENT CHANGER L'ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE DU FOUR EN CELSIUS :

1. Pour changer l'échelle de température du four en Celsius (C), appuyez sur la touche « BAKE » et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. La lettre « C » apparaîtra sur l'écran pendant quelques secondes.
3. Le « C » disparaîtra de l'affichage et l'heure de l'horloge réapparaîtra sur l'affichage, indiquant que l'échelle de température du four a été changée.
4. Lorsque vous utilisez la fonction de cuisson, la température du four affichera désormais la lettre « C » à côté de la température.

COMMENT CHANGER L'ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE DU FOUR EN FAHRENHEIT :

- Pour revenir à l'échelle de température du four en Fahr-enheit (F), répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus. Pendant le réglage, la lettre « F » apparaîtra sur l'affichage au lieu d'un « C ».

COMMANDES DE VERROUILLAGE

La fonction de verrouillage des commandes empêche l'utilisation des touches du panneau de commande afin d'éviter toute utilisation involontaire des fonctions de cuisson. Lorsque le panneau de commande est verrouillé, seule la lampe du four fonctionne.

Pour verrouiller/déverrouiller le panneau de commande :

1. Pour verrouiller le panneau de commande, appuyez simultanément sur les touches « + et - » et maintenez-les enfoncées pendant trois secondes ; l'icône « LOC » apparaît alors sur l'écran et commence à clignoter. Une fois que « LOC » cesse de clignoter, votre panneau de contrôle est maintenant verrouillé.
2. Pour déverrouiller le panneau de commande, appuyez simultanément sur les touches « + et - » et maintenez-les enfoncées pendant trois secondes ; l'icône « OPN » apparaît alors sur l'écran et commence à clignoter. Lorsque l'icône « OPN » cesse de clignoter, votre panneau de contrôle est maintenant déverrouillé.

ATTENTION

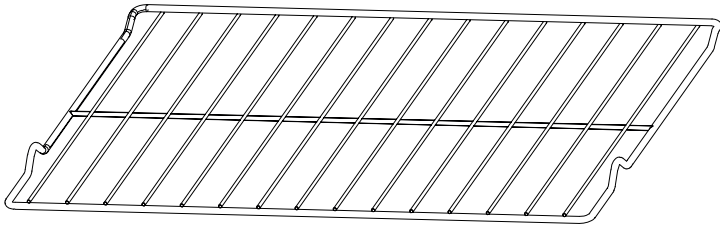
COMMANDES DE VERROUILLAGE
LA FONCTION DE VERROUILLAGE DES COMMANDES
NE VERROUILLE PAS LA PORTE DU FOUR.

RETRAIT/INSERTION DES GRILLES :**⚠ ATTENTION****RISQUE DE BRÛLURE**

Placez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas le porte-casserole entrer en contact avec les surfaces chaudes du four.

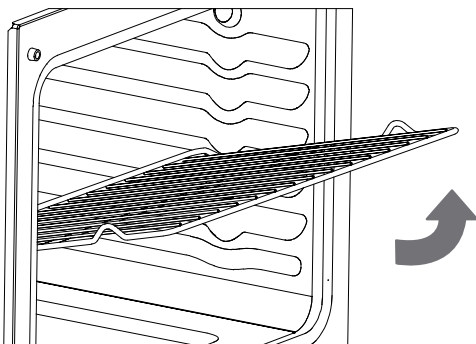
Grilles du four :

Grille plate : Polyvalente et de faible profile, chaque cuisinière est fournie avec une ou plusieurs grilles de four flat. Les grilles plates glissent dans et hors du four sur des guides de grille formés sur le côté de la paroi du four. Plusieurs grilles peuvent être utilisés simultanément, si vous le souhaitez. Si les grilles ne bougent pas facilement, utilisez le coin d'une serviette en papier pour appliquer une fine couche d'huile végétale afin de réduire la friction. Essuyer tout excédent avant utilisation.



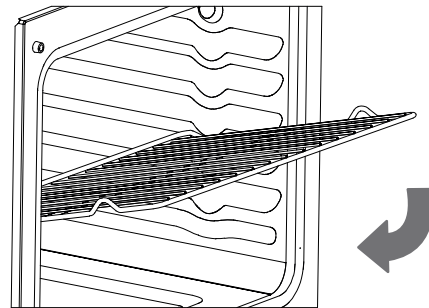
Retrait du support : Les grilles sont conçues pour s'arrêter avant de sortir complètement du four afin de réduire le risque de chute ou de déversement d'aliments. Pour retirer la grille :

1. Retirez tous les aliments et ustensiles de la grille.
2. Saisissez fermement des deux côtés.
3. Tirez la grille vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle touche la position d'arrêt.
4. Soulevez l'avant de la grille et continuez à tirer vers l'extérieur.

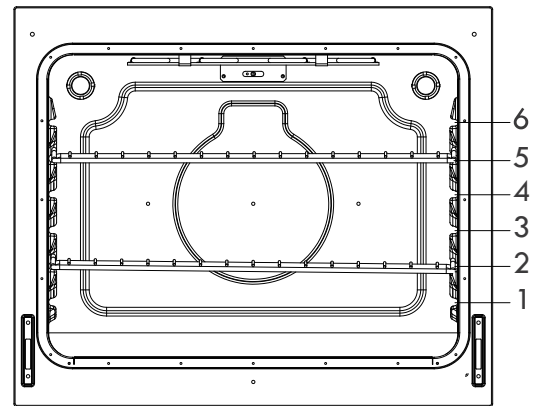


Insertion de la grille : La grille ne peut être installée que dans une seule direction. Pour insérer la grille :

1. Orientez la grille de manière à ce que la poignée soit vers l'avant et que les dispositifs de verrouillage soient sur le côté supérieur.
2. Inclinez le support de manière à ce que l'avant soit plusieurs pouces plus haut que l'arrière.
3. Glissez les dispositifs de verrouillage sous la position d'arrêt sur les guides de grille formés dans les parois du four.
4. Faites pivoter la grille vers le bas tout en la poussant vers l'arrière pour terminer le processus d'insertion.

**Positions des grilles**

Pour de meilleures performances, ajustez la grille de manière à ce que les aliments soient placés au centre du four. Pour la plupart des aliments, ce sera la position de grille n°3



FONCTION FOUR	POSITION DE LA GRILLE
Cuisson	
Grand rôti/Dinde	Utiliser la grille 1
Viande de volaille	Utiliser la grille 2
Gâteau/Biscuits	Utiliser la grille 3
Cuisson par lots	Utiliser les grilles 2 et 5

Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux étagés sur 2 grilles, utilisez les grilles 2 et 5 dans les sections inférieure et supérieure du four. Pour une cuisson uniforme, décalez les moules à gâteau sur la grille inférieure afin qu'ils ne soient pas placés directement sous les moules à gâteaux de la grille supérieure. Placez les moules à gâteaux sur les grilles comme indiqué sur l'illustration ci-dessous. (Schéma A)

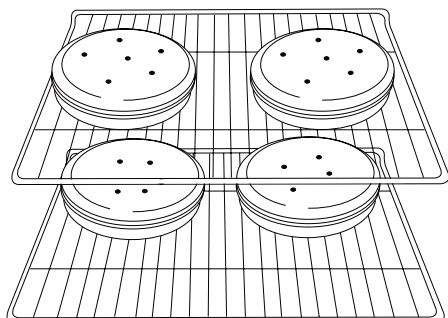


Schéma A

Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux étagés sur 2 grilles dans la partie centrale du four, utilisez les grilles 3 et 5. Pour une cuisson uniforme, décalez les moules à gâteaux sur la grille inférieure afin qu'ils ne soient pas placés directement sous les moules à gâteaux de la grille supérieure. Placez les moules à gâteaux sur les grilles comme indiqué sur l'illustration ci-dessous. (Schéma B)

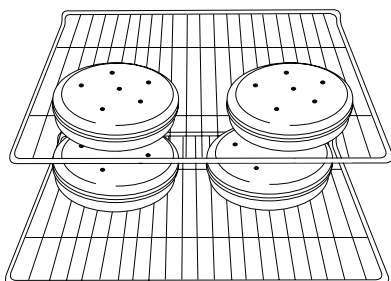


Schéma B

PRÉCHAUFFAGE

Le préchauffage est généralement souhaitable, bien qu'il ne soit pas absolument nécessaire dans toutes les circonstances. Certains aliments sont plus robustes et peuvent donner des résultats acceptables sans préchauffage. Ces aliments comprennent les gros morceaux de viande (rôti entiers, jambons ou volailles) pour lesquels le temps de cuisson total est bien plus long que le temps nécessaire au préchauffage. Ces aliments comprennent également des produits à base de pommes de terre surgelés et des plats transformés surgelés qui, de par leur nature et leur conception, sont plus résistants aux variations de cuisson. Les aliments plus délicats, tels que les pains (y compris les gâteaux, les biscuits, les pâtisseries et les pizzas), les desserts, les soufflés, etc. ne donneront probablement pas de résultats acceptables sans un préchauffage adéquat.

1. Pour les modes de four qui nécessitent un préchauffage, la commande entrera automatiquement en mode de préchauffage après avoir appuyé sur START. « PrE » apparaîtra sur l'écran et 3 bips se feront entendre lorsque le préchauffage sera terminé.
2. Le four mettra environ 11 à 15 minutes pour atteindre 350 F (177 C). Des températures plus élevées nécessiteront des temps de préchauffage plus longs.
3. N'ouvrez PAS la porte tant que le préchauffage n'est pas terminé.

! NOTE

Pendant la cuisson, si vous souhaitez modifier la température, vous devez d'abord appuyer sur la touche « CANCEL/OFF » et répéter les étapes de réglage pour sélectionner une nouvelle température.

! NOTE

1. Veuillez porter un gant de cuisine lorsque vous touchez les grilles du four ou lorsque vous placez/retirez des aliments du four!
2. Pendant la cuisson, si vous souhaitez modifier la température, vous devez d'abord appuyer sur la touche « CANCEL/OFF », puis répéter les étapes de réglage pour réinitialiser la température.

CUIRE

Conçu pour les recettes de pâtisserie générales, BAKE applique la chaleur du haut et du bas pour obtenir des performances de cuisson exceptionnelles. Fonctionne mieux pour les aliments de petite et moyenne taille qui nécessitent une seule position de grille au centre du four, tels que les ragoûts, les dîners surgelés, les gâteaux monocouches et les grilles individuelles de biscuits.

Directives :

1. Appuyez sur le bouton BAKE.
2. Le contrôle sera par défaut à 350 F (175 F).
3. Utilisez les boutons «+ ou -» pour régler la température souhaitée. Remarque : La température du four peut être sélectionnée entre 170 F (77 C) et 550 F (288 C).
4. Appuyez sur le bouton START. « PrE » s'affichera, indiquant que le processus de préchauffage a commencé.
5. Une fois que le four a atteint la température spécifiée, trois bips se font entendre et la température réglée s'affiche à l'écran.
6. Appuyez sur CANCEL/OFF pour quitter.

BROIL

NOTE

POUR LA MEILLEURE EXPÉRIENCE

- L'élément chauffant du gril est très puissant. Suivez les instructions de la recette et surveillez de près les aliments pour réduire le risque de les brûler.
- Pour griller la viande, il est recommandé d'utiliser une poêle à griller pour permettre à la graisse et aux jus de s'écouler de la viande. Ne recouvrez pas la lèchefrite de papier d'aluminium, car cela empêcherait les graisses de s'écouler correctement.

Directives :

Réglage élevé :

1. Appuyez sur le bouton BROIL HI/LO.
2. Appuyez sur « START », l'écran affichera HI et est réglé à la température la plus élevée de 550 °F.

Réglage bas :

1. Appuyez deux fois sur le bouton « BROIL HI/LO ».
2. Appuyez sur « START ». L'écran affichera LO et sera réglé sur le réglage de température le plus bas, soit 450 °F.
3. Le four sera prêt lorsque 3 bips retentiront.
4. Placez les aliments dans le four et fermez la porte pour garantir une température adéquate du four.
5. Appuyez sur CANCEL/OFF pour quitter.

COOK TIME

La fonction de temps de cuisson est disponible en mode « Bake » ou « Broil Hi/Lo ».

COMMENT RÉGLER LA FONCTION DE TEMPS DE CUISSON

1. Lorsque vous cuisinez avec « BAKE », si un temps de cuisson défini est souhaité, appuyez sur le bouton « COOK TIME ».
2. Utilisez la touche « + » ou « - » pour saisir le temps de cuisson désiré.
3. Une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, appuyez à nouveau sur la touche « COOK TIME » pour démarrer le temps de cuisson réglé. L'indicateur du four automatique s'allumera.
4. À la fin de la durée programmée, le four s'éteint automatiquement, l'icône « OFF » apparaît à l'écran, commence à clignoter et le signal sonore de fin de cycle retentit. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche du panneau de commande pour arrêter l'icône « OFF ».

NOTE

Si vous souhaitez d'abord régler un temps de cuisson, appuyez sur la touche « COOK TIME » et utilisez les touches « + ou - » pour entrer le temps de cuisson souhaité, puis appuyez à nouveau sur la touche « COOK TIME » pour lancer le temps de cuisson réglé. Ensuite, sélectionnez la touche « BAKE » et utilisez les touches « + ou - » pour régler la température du four souhaitée, puis appuyez sur la touche « START » pour lancer le processus de chauffage du four et l'indicateur du four automatique s'allume.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Faites bien cuire les aliments pour éviter tout risque de maladie d'origine alimentaire. Utilisez un thermomètre pour prendre la température des aliments et vérifiez à différents endroits.

DELAY TIME

La fonction de délai est disponible en mode BAKE.

COMMENT RÉGLER LE DÉLAI

1. Pour régler le temps de retard, appuyez sur la touche « DELAY TIME » et l'affichage commence à clignoter.
2. Appuyez ensuite sur la touche « + » ou « - » pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que votre temps de cuisson commence.
3. Une fois que vous avez réglé le délai souhaité, appuyez à nouveau sur la touche « DELAY TIME » pour verrouiller le temps réglé.
4. Ensuite, appuyez sur la touche « BAKE ».
 - Si la touche « BAKE » a été enfoncée, appuyez sur la touche « + » ou « - » pour régler la température du four désirée.
5. Ensuite, appuyez sur la touche « START » pour actionner la fonction de délai. Le temps réglé apparaîtra sur l'écran, indiquant que la fonction de délai a été démarrée.
6. Lorsque votre temps de délai a été programmé, le voyant du four s'allumera automatiquement.
7. Si vous souhaitez annuler la fonction de temporisation, appuyez sur la touche « CANCEL/OFF ».

ATTENTION

RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE

NE LAISSEZ PAS LES ALIMENTS REPOSER DANS LE FOUR PLUS D'UNE HEURE AVANT OU APRÈS LA CUISSON. CETTE PRATIQUE PEUT CONDUIRE À UNE INTOXICATION ALIMENTAIRE OU À UNE MALADIE.

ATTENTION

RISQUES DE BRÛLURE, DE COUPURE ET DE CHOC ÉLECTRIQUE

- NE PAS utiliser si la table de cuisson est cassée. Les solutions de nettoyage et les déversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un prestataire de services qualifié pour effectuer les réparations.
- Pour éviter que le verre de la table de cuisson ne se brise, ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson et ne rayez pas le verre de la table de cuisson. NE PAS utiliser la table de cuisson en verre comme planche à découper.
- NE PAS ranger d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson. Ils pourraient tomber et briser la vitre.
- Pour minimiser les risques de brûlure et maximiser l'efficacité de la cuisson, les ustensiles de cuisine doivent couvrir entièrement la zone délimitée de l'élément de cuisson.
- Tant que la table de cuisson n'a pas complètement refroidi après utilisation, la surface peut être encore chaude et des brûlures peuvent se produire après que l'élément de cuisson a été éteint. Pour éviter les brûlures causées par la vapeur, n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon mouillé lorsque la zone de cuisson est chaude.

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

ATTENTION

AVERTISSEMENT RISQUE D'INCENDIE

- NE PAS UTILISER D'EAU SUR LES FEUX DE GRAISSE. Éteindre la fire ou la flammé à l'aide d'un couvercle ou d'un plateau métallique qui se referme. Ne ramassez jamais une casserole fumante.
- Ne laissez jamais les appareils de cuisson en surface sans surveillance. Le débordement provoque de la fumée et des déversements graisseux qui peuvent s'enflammer. Éteignez toutes les commandes lorsque la cuisson est terminée.
- NE PLACEZ PAS d'objets susceptibles de fondre ou de brûler sur la table de cuisson, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.

NOTE

PRÉVENIR LES DOMMAGES

- NE PAS laisser les ustensiles de cuisine bouillir à sec ou surchauffer de quelque manière que ce soit.
- NE PAS cuire les aliments emballés dans du papier d'aluminium directement sur la table de cuisson. NE PAS utiliser de papier d'aluminium ou tout autre matériau susceptible de fondre directement sur la table de cuisson.
- Ne jamais cuisiner directement sur la table de cuisson. Utilisez toujours des accessoires de cuisine appropriés.

Types d'éléments de cuisson :

Toutes les cuisinières Seasons sont équipées de 4 éléments de cuisson (capables de porter les aliments à des températures de cuisson sûres). Au fur et à mesure que les éléments de cuisson fonctionnent, ils s'allument et s'éteignent automatiquement - même au réglage le plus élevé - pour maintenir les niveaux de puissance. NOTE : Les éléments plus puissants sont placés vers l'avant pour une température plus élevée ou une cuisson de plus courte durée, comme l'ébullition, la saisie et la poêle. Les éléments de puissance inférieure sont placés vers l'arrière pour une température plus basse ou une cuisson plus longue, comme mijoter ou faire fondre du chocolat.

Sélection de la taille de la casserole ou de l'élément :

Pour minimiser les risques de brûlure et maximiser l'efficacité de la cuisson, les ustensiles de cuisine doivent couvrir complètement la zone délimitée de l'élément de cuisson, comme indiqué ci-dessous :

Sélection correcte :

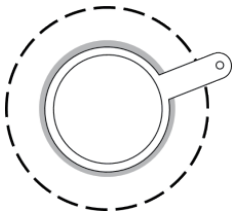
Petite poêle sur
petit élément



Grande poêle sur
grand élément

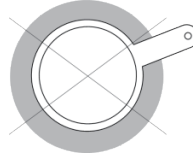


Petit bac sur grand
élément (avec seulement
l'anneau intérieur de
l'élément activé)

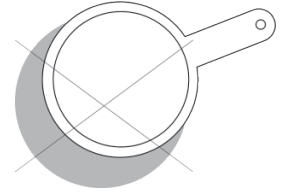


Sélection incorrecte :

Petite casserole sur
grand élément



Poêle décentrée
sur l'élément



Ustensiles de cuisson

! ATTENTION

TIROIR DE RANGEMENT

LORSQUE LE FOUR EST UTILISÉ, LE TIROIR PEUT DEVENIR CHAUD. NE RANGEZ PAS DE PLASTIQUE, DE TISSU OU D'AUTRES OBJETS QUI RISQUENT DE FONDRE OU DE BRÛLER DANS LE TIROIR.

! ATTENTION

ÉVENT DU FOUR

L'ÉVENT DU FOUR ÉVACUE L'AIR CHAUD ET L'HUMIDITÉ DU FOUR, IL NE DOIT PAS ÊTRE OBSTRUÉ OU COUVERT. NE PLACEZ PAS DE PLASTIQUE, DE PAPIER OU D'AUTRES OBJETS QUI RISQUENT DE FONDRE OU DE BRÛLER PRÈS DE L'ÉVENT DU FOUR.

! ATTENTION

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER DE FAÇON PERMANENTE LA SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON ET POUR FACILITER LE NETTOYAGE DES DÉVERSEMENTS, NETTOYEZ LA TABLE DE CUISSON APRÈS CHAQUE UTILISATION.



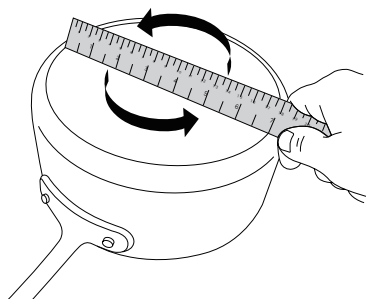
ATTENTION

USTENSILES DE CUISSON VIDES

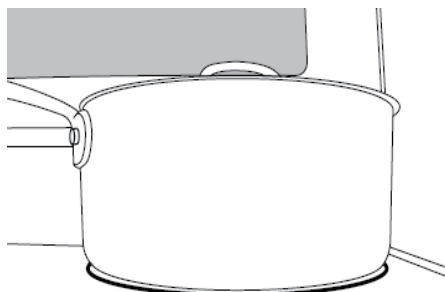
NE LAISSEZ PAS D'ACCESSOIRES DE CUISINE VIDES SUR UNE ZONE DE CUISSON À SURFACE CHAUDE, UN ÉLÉMENT OU UN BRÛLEUR DE SURFACE.

L'ustensile de cuisine idéal doit avoir un fond plat, des parois droites et un couvercle bien fitté, et le matériau doit être d'une épaisseur moyenne à lourde.

- Les finitions rugueuses peuvent rayer la table de cuisson ou les grilles. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme noyau ou base dans les ustensiles de cuisson.
- Le matériau des ustensiles de cuisine détermine la rapidité et l'uniformité avec lesquelles la chaleur est transférée, ce qui affecte les résultats de la cuisson.
- Les ustensiles de cuisine à surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous le gril.
- Vérifiez l'horizontalité en plaçant le bord droit d'une règle sur le fond de l'ustensile de cuisson. Lorsque vous faites tourner la règle, aucun espace ou lumière ne doit être visible entre la règle et l'ustensile de cuisson.



Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et une plus grande efficacité énergétique. La taille des ustensiles de cuisson doit correspondre à la surface de cuisson indiquée sur la table de cuisson. Les ustensiles de cuisson ne doivent pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) de la zone.



Utilisez le tableau suivant comme guide général pour les caractéristiques des matériaux des ustensiles de cuisson. Les résultats individuels peuvent varier.

USTENSILES DE CUISSON	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	Chauffe rapidement et uniformément. Convient à tous les types de cuisson. Une épaisseur moyenne ou épaisse est idéale pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	Chauffe lentement et uniformément. Idéal pour faire dorer et frire. Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	Suivez les instructions du fabricant. Chauffe lentement, mais de manière inégale. Résultats idéaux sur les réglages de chaleur faible à moyenne. Peut rayer la table de cuisson.
Porcelaine émaillée sur acier ou fonte	Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	Chauffe rapidement, mais de manière inégale. Un noyau/base en aluminium ou en cuivre sur acier inoxydable assure un chauffage uniforme.

Indicateurs de table de cuisson :

Toutes les cuisinières Seasons sont dotées d'indicateurs distincts avertissant l'utilisateur que la table de cuisson est en cours d'utilisation et que la surface de la table de cuisson est chaude. Indicateur de surface : Certains modèles indiqueront qu'un élément de la table de cuisson est allumé à l'aide d'un seul voyant sur le panneau de commande.

Indicateurs de la table de cuisson (suite) :

Indicateur de surface chaude : Certains modèles auront des indicateurs individuels pour chaque élément sous la vitre de la table de cuisson. Alternativement, d'autres modèles peuvent n'avoir qu'une seule lumière sous la vitre de la table de cuisson pour indiquer qu'un ou plusieurs éléments sont encore chauds. L'indicateur de surface chaude s'allume peu après la mise en marche d'un élément et reste allumé après que l'élément a été mis hors tension.

! NOTE

Lorsque l'indicateur de surface chaude s'éteint, la surface en verre peut encore être légèrement chaude au toucher. Évitez de toucher ou de placer quoi que ce soit sur la table de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie. L'indicateur de surface chaude peut s'allumer lorsque la table de cuisson chauffe pendant de longs cycles de cuisson. C'est normal.

Contrôler les éléments de cuisson :

Pour allumer un élément de cuisson, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans un sens ou dans l'autre. La petite icône au-dessus du bouton de commande indique l'emplacement de l'élément contrôlé. Ajustez le réglage de chaleur souhaité en alignant le niveau de puissance sur le bouton avec le repère indicateur sur le panneau de commande. Pour mettre un élément hors tension, il suffit de tourner le bouton de commande en position OFF.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

! ATTENTION

RISQUE D'INCENDIE

- Ne placez jamais rien (papier d'aluminium, tapis anti-éclaboussures, pierre à cuire, ustensiles de cuisine, etc.) au fond de la cavité du four. Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, entraînant des dommages à l'appareil et un risque de choc électrique, de fumée ou d'incendie.
- Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez le circuit au niveau du boîtier du disjoncteur. Attendez que le four refroidisse avant de retirer le contenu, de nettoyer le four et de rétablir le courant.

! ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURE

- N'utilisez que des maniques ou des gants de cuisine secs lorsque vous utilisez le four.
- Le four est ventilé à l'arrière de la table de cuisson et sous le panneau de commande. Lorsque le four est utilisé, cette zone peut devenir très chaude.
NE PAS bloquer ou couvrir l'évent du four.

! NOTE

POUR LA MEILLEURE EXPÉRIENCE

- Un préchauffage adéquat est important pour obtenir de bons résultats. Sauf indication contraire dans la recette, placez les aliments dans le four seulement une fois le préchauffage terminé.
- Pour de meilleurs résultats, placez les aliments immédiatement après le bip de préchauffage.
- De la vapeur ou de l'humidité peut apparaître au niveau de l'évent du four - c'est normal.
- Si votre modèle est équipé d'un ventilateur de convection, il est normal que le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage, même s'il n'est pas en mode de cuisson par convection.
- NE PAS laisser la porte ouverte plus longtemps que nécessaire.
- S'il fonctionne, le ventilateur de convection s'arrête automatiquement à l'ouverture de la porte.
- Si le four reste en fonctionnement pendant une période prolongée, il s'éteint automatiquement. Les modes de cuisson s'éteignent après 12 heures, le gril s'éteint après 12 heures.

Nettoyage à la vapeur

! ATTENTION

- Les surfaces du four, en particulier la sole, peuvent être chaudes. Soyez prudent afin d'éviter tout contact avec une surface chaude.
- La surface chaude peut créer de la vapeur chaude dans l'éponge ou le chiffon mouillé lors du nettoyage. Si de la vapeur est évidente lors de l'essuyage du four, attendez que le four ait refroidi. Conçu pour générer de la vapeur et réchauffer doucement la surface du four pour la graisse et les salissures légères.

Directives :

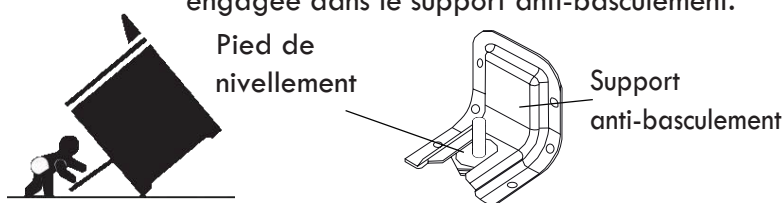
1. S'assurer que le four est à température ambiante avant de commencer.
2. Retirer tous les éléments du four, y compris les grilles.
3. Essuyez tout déversement important ou débris en excès avant de lancer un cycle de nettoyage à la vapeur. Grattez et enlevez les débris brûlés à l'aide d'un ustensile en plastique solide (spatule en plastique dur, grattoir à peinture en plastique, vieille carte de crédit, etc.)
4. Pour mieux ramollir les taches, vaporiser les surfaces intérieures avec un vaporisateur d'eau ou essuyer les surfaces avec une éponge humide avant de commencer.
5. Verser 1 1/4 tasse (10 oz) d'eau dans la cavité centrale du four et fermer la porte.
6. Appuyez sur la touche « STEAM CLEAN » pour accéder au mode de nettoyage à la vapeur.
7. Une fois en mode de nettoyage à la vapeur, appuyez sur le bouton « START » pour commencer.
8. Après la fin de « STEAM CLEAN », la tonalité d'invite émet 6 bips, puis un bip toutes les 9 secondes. OFF apparaît sur l'écran et commence à clignoter.
9. Appuyez sur le bouton « CANCEL/OFF » pour quitter à tout moment.
10. Une fois le cycle de nettoyage à la vapeur terminé, essuyez l'intérieur du four pour éliminer la saleté.

ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURE

- Si la cuisinière est déplacée pour être nettoyée, entretenue ou pour toute autre raison, vérifiez que le dispositif anti-basculement est enclenché conformément aux instructions d'installation.
- Un enfant ou un adulte peut basculer et être tué.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.

Confirmez que la jambe de mise à niveau est engagée dans le support anti-basculement.



Voir les instructions d'installation pour plus de détails

Table de cuisson en verre :

ATTENTION

RISQUES DE LACERATION, DE CHOC, DE BRÛLURE, D'INHALATION

- La table de cuisson en verre est durable, mais peut se briser sous l'effet de la chaleur si elle est rayée ou endommagée lors du nettoyage. Nettoyez uniquement comme décrit ci-dessous pour éviter les bris de verre.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution - Pour éviter les brûlures dues à la vapeur, n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon mouillé lorsque la zone de cuisson est chaude. Portez des gants de cuisine si vous nettoyez avec un rasoir alors que la table de cuisson est chaude (voir les instructions spéciales ci-dessous pour les déversements sucrés et le plastique fondu).
- Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Laissez la table de cuisson refroidir complètement avant de procéder au nettoyage des produits chimiques.

Pour de meilleurs résultats et une durée de vie prolongée de la table de cuisson, il est recommandé de nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation.

Légères salissures :

- Nettoyer avec un nettoyant universel pour la cuisine, puis avec un nettoyant pour vitres afin d'éliminer les traces.

Salissures modérées :

- Des nettoyants pour table de cuisson en verre disponibles dans le commerce peuvent être utilisés. Suivez les instructions sur l'emballage du produit.

Résidus fortement brûlés :

- Nettoyer à l'aide d'un nettoyant pour table de cuisson en verre disponible dans le commerce. Suivez les instructions sur l'emballage du produit.
- Utilisez un grattoir à lame de rasoir conçu pour nettoyer les surfaces vitrées. Assurez-vous que le rasoir est propre et neuf pour minimiser le risque de rayer la table de cuisson.
- Tenez le rasoir à un angle d'environ 45°, appliquez une ferme pression et pressez doucement le rasoir à travers les résidus.
- Une fois les résidus épais éliminés, nettoyez à nouveau à l'aide du produit de nettoyage pour table de cuisson en verre.

Déversements de sucre/plastique - Les déversements de sucre et les plastiques fondus peuvent endommager la table de cuisson s'ils ne sont pas retirés immédiatement. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie .

- Mettez hors tension tous les appareils de cuisson à surface et retirez tous les ustensiles de cuisine de la table de cuisson.
- Comme décrit ci-dessus, utilisez une lame de rasoir neuve et propre et portez un gant de cuisine pour vous protéger afin d'enlever rapidement les éclaboussures sucrées ou le plastique fondu du verre de la table de cuisson lorsqu'elle est chaude.
- Essuyez rapidement le matériau retiré de la surface chaude de l'unité de cuisson à l'aide d'une serviette en papier sèche.
- Attendez que la vitre de la table de cuisson ait complètement refroidi avant de procéder à un nettoyage plus approfondi comme décrit ci-dessus.

Panneau de commande :**! ATTENTION****RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE**

- NE PAS utiliser de quantités excessives d'eau ou de produits nettoyants pour nettoyer les zones des boutons. Si de l'humidité pénètre dans les ouvertures derrière les boutons, il existe un risque de choc électrique.
- Évitez de vaporiser des produits de nettoyage de cuisine directement dans les ouvertures situées derrière les boutons.

! NOTE**POUR PRÉVENIR LES DOMMAGES COSMÉTIQUES**

NE PAS utiliser de tampons à récurer, de nettoyants abrasifs, de produits chimiques liquides puissants, de paille de fer ou de nettoyants pour four, car ils risquent d'endommager la finition du panneau de commande. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de nettoyer l'interface utilisateur et le panneau de commande après chaque utilisation. Les boutons de commande peuvent être retirés pour un nettoyage plus facile. Assurez-vous que les boutons sont en position « OFF » avant de les retirer. Tirez vers l'arrière avec une pression ferme pour retirer le bouton de la tige. Nettoyez tout le panneau avec un chiffon doux légèrement humide en utilisant du savon doux et de l'eau. Un nettoyant pour vitres peut être utilisé sur la commande du four afin d'éliminer les traces. Un nettoyant pour acier inoxydable peut être utilisé sur le métal exposé afin d'éliminer les traces. Les boutons doivent être lavés à la main dans de l'eau chaude savonneuse – ne pas laver au lave-vaisselle. Attendez que les boutons soient secs avant de les remettre sur la tige. Assurez-vous d'aligner le profil du bouton sur la forme de la tige pour garantir un ajustement fluide et éviter d'endommager le bouton ou la commande.

Intérieur du four :**! ATTENTION****RISQUE DE BRÛLURE**

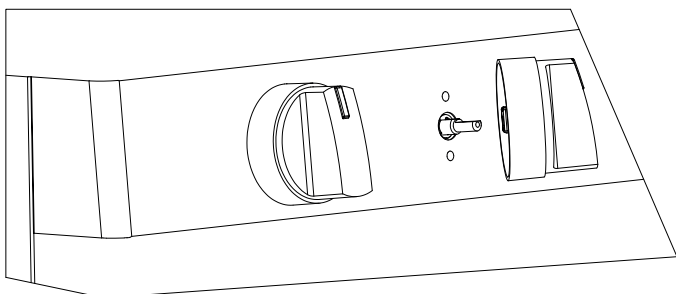
- Les surfaces du four - en particulier la sole - peuvent être chaudes. Soyez prudent afin d'éviter tout contact avec des surfaces chaudes.
- Les surfaces chaudes peuvent créer de la vapeur chaude dans une éponge ou un chiffon mouillé lors du nettoyage. Si de la vapeur est visible lorsque vous essuyez le four, attendez que le four ait refroidi.

Vérifiez le four après chaque utilisation pour déterminer s'il y a eu des déversements ou des éclaboussures nécessitant un nettoyage. Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon doux légèrement humide en utilisant du savon doux et de l'eau pour éliminer les légers déversements.

Lumières du four :**! ATTENTION****RISQUES DE CHOC, DE BRÛLURE ET DE LACERATION**

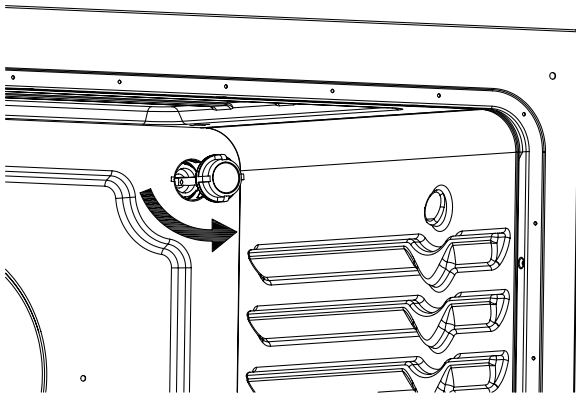
- Débranchez le four et attendez qu'il soit refroidi avant d'essayer de réparer les ampoules.
- Manipulez le couvercle en verre avec précaution pour réduire le risque de casse. Si le couvercle de la lampe est difficile à retirer, ne forcez pas. Contactez un prestataire de services qualifié pour les réparations.
- NE PAS faire fonctionner le four sans que le couvercle en verre ne soit en place.

L'éclairage du four est une ampoule standard de 25 watts (halogène G9). Avant de les remplacer, assurez-vous que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont off.



COMMENT REMPLACER LA LAMPE DU FOUR

1. Débranchez l'alimentation.
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
3. Retirez l'ampoule de la douille.
4. Remplacez l'ampoule en l'enfonçant, puis réinsérez le couvercle en verre dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Rebranchez l'alimentation.



MÉTHODE DE NETTOYAGE POUR L'ACIER INOXYDABLE

- Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable ou un nettoyant doux recommandé pour les surfaces en acier inoxydable.
- Essuyer le nettoyant avec un chiffon doux dans le sens du grain pour éviter de l'endommager.
- Enlever l'excédent à l'aide d'un chiffon propre et sec, non pelucheux.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

- Nettoyer avec un savon doux et de l'eau chaude.
- Nettoyer avec un chiffon doux et sec.

Panneau de services :

ATTENTION

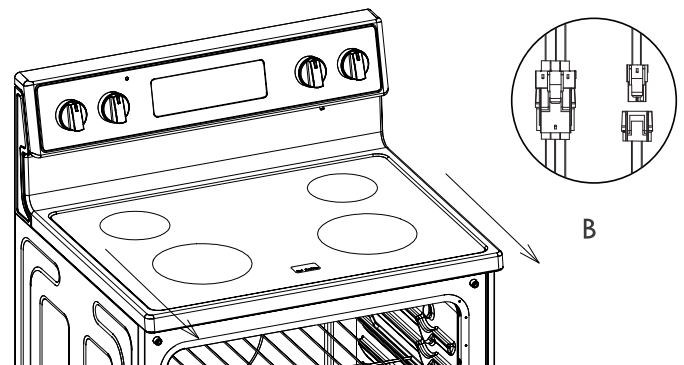
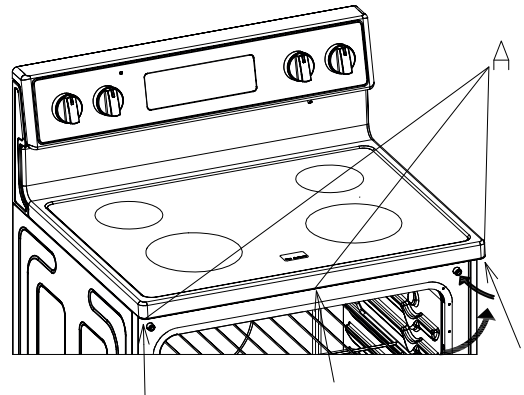
Assurez-vous que la cuisinière est sous tension et que toutes les fonctions sont activées. Il est recommandé de débrancher la cuisinière ou de couper le courant au niveau du disjoncteur.

Enlèvement :

1. Ouvrez la porte du four et retirez les trois vis et rondelles situées au bas du panneau à l'aide d'un tournevis Phillips (voir image A).
2. Une fois les vis retirées, faites glisser la table de cuisson vers vous en la soulevant légèrement afin d'exposer les connecteurs de fils à l'arrière de la table de cuisson.
3. Localisez les deux connecteurs de fils derrière la table de cuisson (voir image B). Pour libérer les connecteurs, appuyez sur la languette et tirez.
4. Une fois les fils débranchés, la table de cuisson peut être retirée.

Installation :

Suivez les étapes de retrait dans l'ordre inverse en connectant les deux fils, en faisant glisser la table de cuisson en place et en fixant les trois vis et les rondelles au bas du panneau.



GUIDE DE DÉPANNAGE

À lire avant d'appeler le service

Si vous constatez que quelque chose ne fonctionne pas comme prévu, consultez le tableau ci-dessous pour obtenir des conseils utiles qui vous éviteront peut-être de devoir faire appel à un réparateur.

LE FOUR NE FONCTIONNE PAS	SOLUTIONS POSSIBLES
Un fusible domestique a-t-il sauté ou un disjoncteur s'est-il déclenché ?	• Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez un électricien.
La commande électronique du four est-elle correctement réglée ?	• Voir la section « Commandes électroniques du four ».
L'écran affiche « E02 »	• Erreur du capteur de température. Appelez le service client.
L'écran affiche « E03 »	• Avertissement de température élevée. La fonction four s'arrête automatiquement. Laissez le four refroidir pendant 30 minutes et recommencez à utiliser les fonctions du four. Si l'erreur persiste, appelez le service client.
Le verrouillage des commandes du four est-il activé ?	• Voir la section « Verrouillage des commandes ».

TEMPÉRATURE DU FOUR TROP ÉLEVÉE OU TROP BASSE	SOLUTIONS POSSIBLES
Le calibrage de la température du four doit-il être ajusté ?	• Voir la section « Contrôle de la température du four ».
Les témoins lumineux du four clignotent-ils ?	• Voir la section « Affichage » et/ou « Voyants du four ». Si le(s) témoin(s) lumineux continue(nt) à clignoter, appelez le service après-vente.

RÉSULTATS DE LA CUISSON DU FOUR NON CONFORMES AUX ATTENTES	SOLUTIONS POSSIBLES
La température du four est-elle correctement calibrée ?	• Voir la section « Contrôle de la température du four ».
Le four a-t-il été préchauffé ?	• Voir la section « Cuisson ».
Les grilles sont-elles correctement positionnées ?	• Voir la section « Positionnement des grilles et des plats à four ».
L'air circule-t-il correctement autour des ustensiles de cuisson ?	• Voir la section « Positionnement des grilles et des plats à four ».
La pâte est-elle bien répartie dans le moule ?	• Vérifier que la pâte est uniforme dans le moule.
Le temps de cuisson utilisé est-il approprié ?	• Ajuster le temps de cuisson.
La porte du four a-t-elle été ouverte pendant la cuisson ?	• Le fait de jeter un coup d'œil dans le four libère la chaleur du four et peut entraîner des temps de cuisson plus longs.
Les plats cuisinés sont-ils trop bruns sur le fond ?	• Déplacer la grille vers le haut du four.
Les bords de la pâte à tarte brunissent-ils tôt ?	• Utiliser une feuille d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de soutien.

Kenmore®

**Pour l'assistance à la clientèle,
rendez-vous sur le site :**

www.kenmore.com/contact-us/

**pour sélectionner votre région ou le détaillant
où cet appareil a été acheté afin d'obtenir des
informations sur la programmation des
réparations à domicile ou la commande de
pièces de rechange.**

