

Use & Care Guide

Guide d'utilisation et d'entretien

English / Français

Model/Modèles: 970-5065\*, 5158\*, 5509\*

# Kenmore®

## Electric Range

## Cuisinière électrique

\* = color number, numéro de couleur\*

P/N 316902112

Sears Canada Inc.,  
Toronto, Ontario, Canada, M5B 2B8

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



## Table of Contents

Appliance Warranty .....	2	Setting Bake .....	13
Important Safety Instructions .....	3-6	Oven Lockout .....	13
Product Record/Serial Plate Location .....	6	Setting Cook Time .....	14
Before Setting Oven Controls .....	7	Setting Delay Start .....	15
Removing, replacing and arranging oven racks .....	7	Broil .....	16
Before Setting Surface Controls .....	8-9	Adjusting Oven Temperature .....	17
Using proper cookware .....	8	Select Clean .....	18-19
Cookware material types .....	9	Care & Cleaning .....	20-24
Home canning .....	9	Cleaning recommendation table .....	20
Setting Surface Controls .....	10	General cleaning .....	21
Surface element settings .....	10	Surface elements and drip bowls .....	22
Oven Control Features .....	11	Replacing oven light .....	23
Setting Oven Controls .....	11-17	Removing and replacing lift-off oven door .....	24
Setting Clock .....	11	Before You Call - Solutions to common problems .....	25-27
Changing oven temperature display (F° or C°) .....	11	Master Protection Agreement .....	29
Setting Timer .....	12	Sears Service .....	back cover

## Kenmore Limited Warranty

When installed, operated and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material and workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair. This warranty applies for only 90 days from the date of purchase if this appliance is ever used for other than private family purposes.

### **This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:**

1. Cracks in a ceramic glass cooktop that are not a result of thermal shock.
2. Stains and scratches on a ceramic glass cooktop resulting from failure to maintain it properly according to all instructions supplied with the product.
3. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
4. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
5. A service technician to clean or maintain this product.
6. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
8. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
9. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

### **Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies**

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

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

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

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

**Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8**

# Important Safety Instructions

## Read all instructions before using this appliance.

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

### Definitions

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

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

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

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

- **Remove all tape and packaging before using the range.**  
Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range. Never allow children to play with packaging material.
- **Proper installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 latest edition and local electrical code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this range.
- **User servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician, This may reduce the risk of personal injury and damage to the range.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the range at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

### ⚠ WARNING

- All ranges can tip.
- Injury to persons could result.
- Install anti-tip device packed with range.
- See Installation Instructions.



To reduce the risk of tipping, the range must be secured by properly installed anti-tip bracket provided with the range. To check if the bracket is installed properly, visually check that rear leveling leg is inserted into and fully secured by the anti-tip bracket by removing lower front panel or storage drawer from the range.



For models equipped with a warmer drawer or lower oven, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward. Refer to the installation instructions for proper anti-tip bracket installation.

- **Never modify or alter the construction of a range by removing the leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the range.**
- Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.
- **Do not attempt to operate the range during a power failure.** If the power fails, always turn off the range. If the range is not turned off and the power resumes, the range will begin to operate again. Once the power resumes, reset the clock and oven function.

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

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

**⚠ WARNING** Never use your appliance for warming or heating the room.

**Save these instructions for future reference.**

## Important Safety Instructions

**⚠ WARNING** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire oven rack with materials such as aluminum foil. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.

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

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

**⚠ CAUTION** DO NOT TOUCH SURFACE HEATING UNITS, OR SURFACE COOKING ELEMENTS, AREAS NEAR THESE SURFACE HEATING UNITS, OR INTERIOR SURFACE OF THE OVEN. Both surface heating and oven heating elements 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 touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cook top, surfaces facing the cook top, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and oven door window.

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

**⚠ CAUTION** DO NOT USE WATER OR FLOUR on grease fires — smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.

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

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

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

### Important Safety Notice

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

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

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

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

Save these instructions for future reference.

# Important Safety Instructions

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- Know which knob controls each surface heating unit.  
Place a pan of food on the surface element unit before turning it on, and turn the element off before removing the pan.
- Use proper pan size — This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to element will also improve efficiency.
- Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface elements — To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Never leave surface elements unattended at high heat settings — Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- Glazed cooking utensils — Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cook top service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cook top use.
- When flaming foods under a ventilating hood, turn the fan on.

## COIL COOK TOP MODELS

**⚠ CAUTION** Protective liners — Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls, or reflector pans. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

- Make sure reflector pans or drip bowls are in place — Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

**Save these instructions for future reference.**

# Important Safety Instructions

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

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

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

---

## Product Record

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

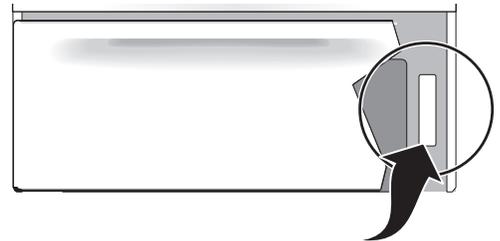
Model No. **970-** \_\_\_\_\_

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

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

Save sales receipt for future reference.

## Serial Plate Location



To locate the serial plate open the storage drawer. The serial plate is attached to the lower right oven frame.

**Save these instructions for future reference.**

# Before Setting Oven Controls

## Oven vent location

The oven vent is located **under the left rear surface element** (See Fig. 1). When the oven is on, warm air passes through this vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. Do not block oven vent.

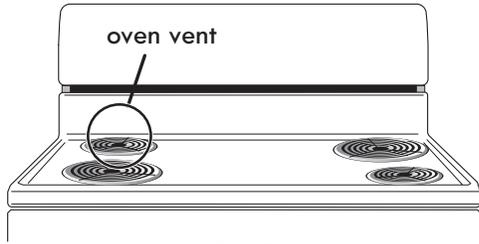


Fig. 1

## Removing, replacing and arranging racks

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

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

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

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

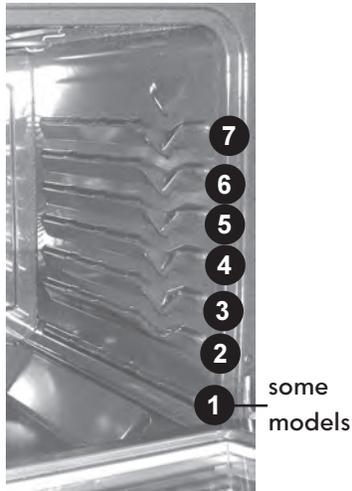


Fig. 2

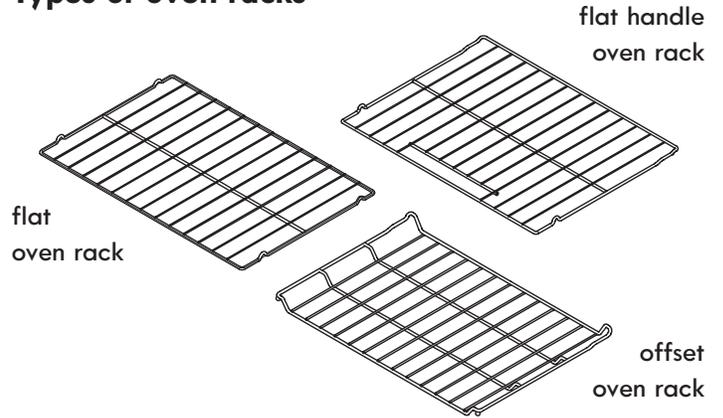
### Recommended oven rack positions by food type:

(Refer to Fig. 2 for oven rack positions)

### Recommended oven rack positions by food type:

Food type	Position
Broiling	See broil
Cookies, cakes, pies, biscuits & muffins	4 or 5
Frozen pies, angel food cake, yeast, bread and casseroles	2 or 3
Small cuts of meat or poultry	1 or 2
Turkey, roast or ham	1 or 2

## Types of oven racks

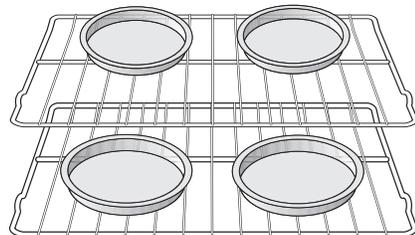


The flat oven rack or flat handle oven rack (on some models) may be used for most cooking needs.

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

## Air circulation in the oven

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



## Before Setting Surface Controls

### About the surface elements

The element temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the element will glow red.

For efficient cooking, turn OFF the surface element just before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.

**⚠ CAUTION** Surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. **The surface element may still be hot** and burns may occur if the surface element is touched before it has cooled sufficiently.

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

**⚠ CAUTION** Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls, or reflector pans. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

**Do not place aluminum foil or ANY material that could melt on the surface elements.**

Make sure reflector pans or drip bowls are in place — Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

### Element On indicator lights

The **ELEMENT ON** indicator lights are marked on the control panel and will glow when a surface cooking element is turned ON. A quick glance at these indicator lights after cooking is an easy check to be sure ALL surface controls are turned OFF.

ELEMENT ON



### Using proper cookware

The size and type of cookware used will influence the surface element power level setting needed for best cooking results. Be sure to follow the recommendations for using proper cookware as illustrated in both Figs. 1 & 2.

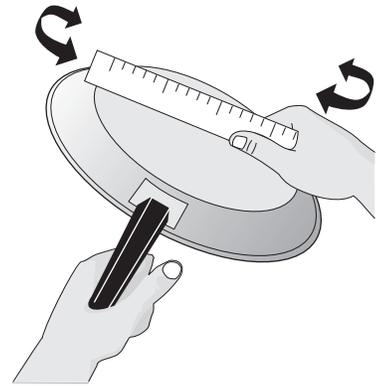
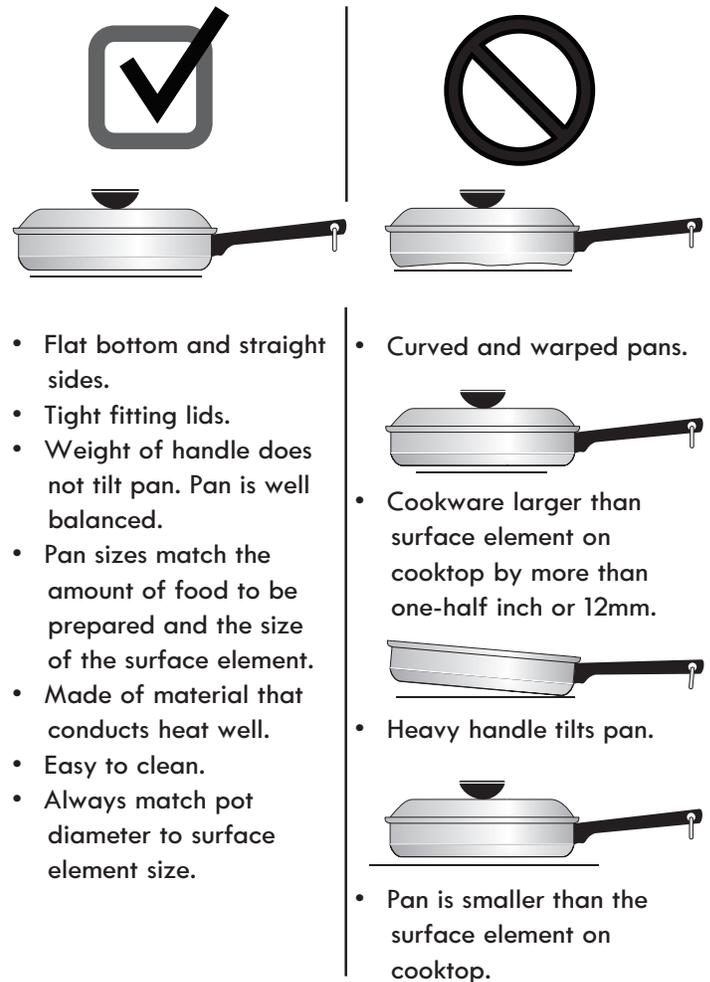


Fig. 1

Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (See Fig. 1). Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element (See Fig. 2).



- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of material that conducts heat well.
- Easy to clean.
- Always match pot diameter to surface element size.

- Curved and warped pans.
- Cookware larger than surface element on cooktop by more than one-half inch or 12mm.
- Heavy handle tilts pan.
- Pan is smaller than the surface element on cooktop.

Fig. 2

## Before Setting Surface Controls

### Cookware material types

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom. The most popular materials available are:

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

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

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

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

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

**Glass** - Slow heat conductor.

### Home Canning

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

- Use only quality flat bottom canners when home canning. Use a straight-edge to check canner bottom.
- Use only a completely flat bottom canner with no ridges that radiate from the bottom center when home canning using a ceramic cooktop.
- Make sure the diameter of the canner does not exceed 1 inch beyond the surface element markings or burner. It is recommended to use smaller diameter canners on electric coil and ceramic glass cooktops.
- Start with hot tap water to bring water to boil more quickly.
- Use the highest heat setting when first bringing the water to a boil. Once boiling is achieved, reduce heat to lowest possible setting to maintain that boil.
- NEVER place or straddle a cooking utensil over 2 different surface cooking areas at the same time. This will cause uneven heating results and may cause the ceramic cooktop to fracture.

## Setting Surface Controls

### Surface element settings

The size and type of utensil used, and the amount and type of food being cooked will influence the surface element power level setting needed for best cooking results.

The suggested settings found in Fig. 1 below are based when cooking with medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

#### Suggested settings for surface elements

Settings	Type of cooking
High (HI - 9)	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling
Medium high (7 - 8)	Continue a rapid boil, fry, deep fat fry
Medium (5 - 6)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies or steam vegetables
Medium Low (2 - 4)	Keep foods cooking, poach, stew
Low (LO - 1)	Keep warm, melt, simmer

Fig. 1

**⚠ CAUTION** Surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. **The surface element may still be hot** and burns may occur if the surface element is touched before it has cooled sufficiently.

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

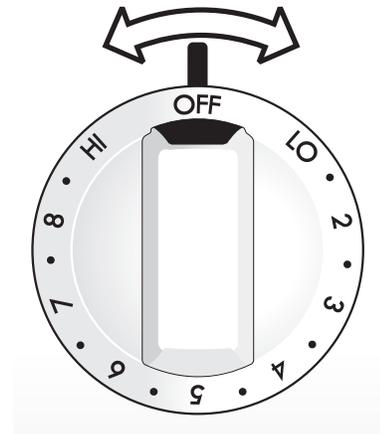


Fig. 2

#### To operate the single radiant element:

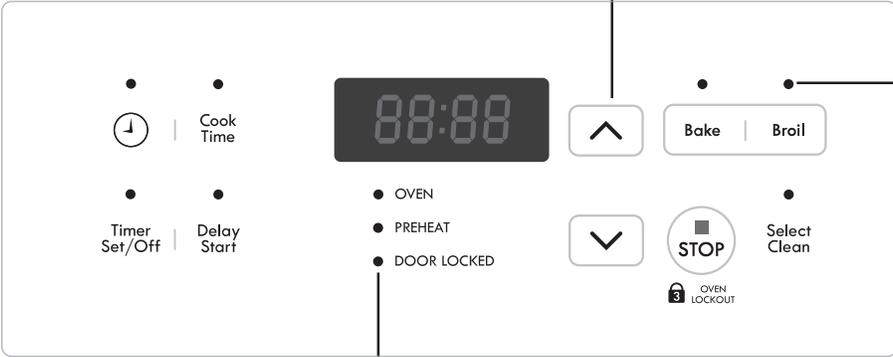
1. Place correctly sized cookware on surface element.
2. Push in and turn the surface control knob in either direction to the desired setting (See Fig. 2).
3. When cooking is complete, turn the surface element OFF before removing the cookware.

#### Important notes:

- The surface control knobs do not have to be set exactly on a particular spot. Use the graphics provided as a guide and adjust the control knob as needed. Refer to Fig. 1 for suggested power level settings.
- Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking.
- The ELEMENT ON indicator light(s) will glow when one or more surface elements are turned ON. A quick glance at this indicator light when finished surface cooking is an easy check to be sure all surface controls are turned OFF.

## Oven Control Functions

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



The diagram shows the oven control panel with a digital display showing '88:88'. The panel includes several keypads: a clock icon, a 'Cook Time' keypad, a 'Timer Set/Off' keypad, a 'Delay Start' keypad, an 'Up' arrow keypad, a 'Down' arrow keypad, a 'Bake' keypad, a 'Broil' keypad, a 'STOP' keypad, and a 'Select Clean' keypad. There are also indicator lights for 'OVEN', 'PREHEAT', 'DOOR LOCKED', 'Bake', 'Broil', and 'STOP'. A '3 OVEN LOCKOUT' icon is also present.

**Clock** - Use to set the time of day.

**Cook Time** - Use Cook Time key pad when adding any Cook Time instructions.

**Up / Down arrow key pads** - Use with the function key pads to accept settings and to adjust temperature and times.

**Bake** - Use to select Bake function.

**Broil** - Use to select variable broil function.

**Function indicator lights** - These indicator lights located above the key pad will glow when that function is active.

**Timer Set/Off** - Use to set or cancel the timer. Timer Set/Off is used to set the continuous bake feature.

**Delay Start** - Use with Bake and Select Clean functions to program a delay start bake or delay start self-cleaning cycle.

**OVEN, PREHEAT and DOOR LOCKED indicator lights** - The OVEN light will glow each time the oven turns on to maintain the set oven temperature. The PREHEAT light will glow when the oven is first set for cooking and remain on until the oven reaches the set temperature. The DOOR LOCKED light will glow when the oven door locks or unlocks, oven lockout is active or when Select Clean is active.

**Select Clean** - Use to select a 2, 3 or 4 hour Self-Clean cycle time.

**STOP** - Use to cancel any active oven function except Clock or Timer. Also use to set OVEN LOCKOUT.

## Setting Oven Controls

### Setting Clock

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

#### To set the clock:

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

#### Important note:

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

### Setting silent or audible control mode

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

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

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

## Setting Oven Controls

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

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

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

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

#### Important note:

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

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

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

#### To change to continuous bake mode:

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

#### To change to 12-Hour Energy Saving feature:

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

#### Important note:

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

### Setting Timer

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

#### To set the timer:

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

#### To change time remaining in Timer:

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

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

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

#### Important notes:

- The timer does not start or stop the cooking process. It serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. The timer may be used alone or when any other oven function is active.
- The indicator light located above the **Timer Set/Off** key pad will glow when the timer is active.
- The timer will display hours and minutes until 1 hour remains. When less than 1 hour remains, the display will count down in minutes and seconds. Once the timer has less than 1 minute remaining only seconds will display.
- If the timer is active when oven cooking, the minute timer will show in the display by default. To view information of any other **active** oven function, press the key pad once for the active function to view status.

## Setting Oven Controls

### Oven Lockout

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



#### To activate OVEN LOCKOUT feature:

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

#### To cancel OVEN LOCKOUT feature:

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

#### Important notes:

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

### Setting Bake

Use the bake function whenever the recipe calls for baking using normal temperatures. A reminder tone will sound when the set bake temperature is reached. Bake may be programmed for any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 287°C). The factory preset bake temperature is 350°F (177°C).

#### To set Bake:

1. Arrange oven racks and close oven door.
2. Press **Bake** key pad. — — —° appears in display.
3. Within 5 seconds, press  or . The display will show the default oven temperature of 350°F (177°C). By pressing  or , the oven temperature may be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
4. As soon as the  or  key pad is released, the oven will begin heating to the selected temperature. When the oven temperature reaches the set temperature, the PREHEAT indicator light will turn off and the oven control will beep 3 times.

#### To cancel bake at anytime:

Press .

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

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

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

#### Important notes:

- The oven will bake no longer than 12 hours. If you wish to continuously bake, see Changing between continuous bake setting or 12-Hour Energy Saving mode for detailed information.
- Dark or dull pans absorb more heat than shiny bakeware resulting in dark or overbrowning of foods. It may be necessary to reduce the oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods. Dark pans are recommended for pies. Shiny pans are recommended for cakes, cookies and muffins.

## Setting Oven Controls

### Setting Cook Time

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

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

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

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

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

To cancel at anytime press .

#### When the cook time runs out:

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

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

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

#### Important notes:

- The maximum Cook Time or Delay Start setting is 11 hours & 59 minutes.
- Cook Time may be set with Bake or Convection (on some models). Cook Time or Delay Start will not operate with Broil active.
- While baking with Cook Time, press the **Cook Time** key pad to display any cook time remaining.
- Dark or dull pans absorb more heat than shiny bakeware resulting in dark or overbrowning of foods. It may be necessary to reduce the oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods. Dark pans are recommended for pies. Shiny pans are recommended for cakes, cookies and muffins.

## Setting Oven Controls

### Setting Delay Start

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

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

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

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

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

To cancel at anytime press .

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

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

#### When the cook time runs out:

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

#### Important notes:

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

# Setting Oven Controls

## Broil

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

The suggested broil settings table (See Fig. 3) is provided for recommendations only. Increase or decrease broiling times, or move to a different rack position to suit for doneness. If the food you are broiling is not listed in the table, follow the instructions provided in your cookbook and watch the item closely.

### To set Broil:

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



Fig. 1

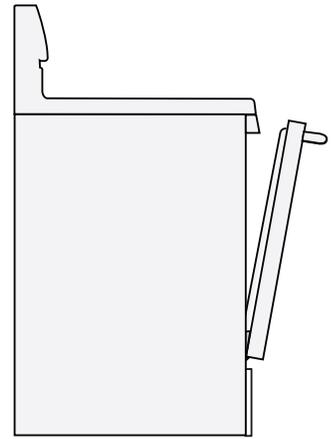


Fig. 2

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

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

### Important notes:

- Always arrange oven racks when the oven is cool.
- For best results when broiling, use a quality broil pan along with a broil pan insert. A broil pan is designed to drain the fat from the food, help avoid spatter and reduce smoking.
- When broiling, always pull the oven rack out to the stop position before turning or removing food.
- Cook Time or Delay Start will not operate with the Broil function.

**Suggested broil settings table** (electric oven)

Food	Rack position (See Fig. 1)	Setting	Cook time in minutes		Doneness
			1st side	2nd side	
Steak 1" thick	6th or 7th*	Hi	6	4	Medium
Steak 1" thick	6th or 7th*	Hi	7	5	Medium-well
Steak 1" thick	6th or 7th*	Hi	8	7	Well
Pork chops 3/4" thick	6th	Hi	8	6	Well
Chicken-bone in	5th	Lo	20	10	Well
Chicken-boneless	6th	Lo	8	6	Well
Fish	6th	Hi	- as directed -		Well
Shrimp	5th	Hi	- as directed -		Well
Hamburger 1" thick	6th or 7th*	Hi	9	7	Medium
Hamburger 1" thick	6th	Hi	10	8	Well

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

\*Use the off-set rack only in rack position 7 (on some models).

Fig. 3

## Setting Oven Controls

### Adjusting oven temperature

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

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

#### To adjust oven temperature:

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

#### Important notes:

- Oven temperature adjustments made will not change the Broil or Select Clean operating temperatures.
- **DO NOT USE** oven thermometers such as those found in grocery stores to check the temperature settings inside your oven. These oven thermometers may vary as much as 20 to 40°F degrees from actual temperatures.
- The oven temperature adjustment may be made if your oven control has been set to display °C (Celsius) temperatures. Minimum and maximum settings for Celsius is plus (+) or minus (-) 19°C.
- If the display mode is set for Celsius, adjustments made will be in 1°C increments each press of the  or  key pads.

### Operating oven light (on some models)

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

Press the rocker switch marked OVEN LIGHT on the control panel to turn the oven light ON or OFF whenever the oven door is closed.

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

To replace the interior oven light, see **Replacing oven light** in the Care & Cleaning section.

### Electrical outlet and circuit protection (on some models)

For protection against surcharge, a 15 amp, 120 volt circuit breaker reset is provided near the electric outlet located on top of backguard panel. If needed, press circuit breaker switch to reset. On some models a night light feature is included. The night light switch will be located on the backguard panel.

## Select Clean

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

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

### Read before starting Select Clean

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

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

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

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

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

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

### Important notes:

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

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



Fig. 1

### Setting Select Clean

To set Select Clean to start immediately:

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

## Select Clean

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

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

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

### When Select Clean is finished:

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

### Important notes:

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

## Delayed Start Select Clean

### To set Delay Start Select Clean:

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

### If it becomes necessary to stop Select Clean when active:

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

### Important notes:

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

## Care & Cleaning

### Cleaning recommendation table

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

## Care & Cleaning

### General cleaning

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

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

#### Follow these cleaning precautions:

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

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

#### Cleaning porcelain enamel oven:

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

#### To remove heavy soil:

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

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

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

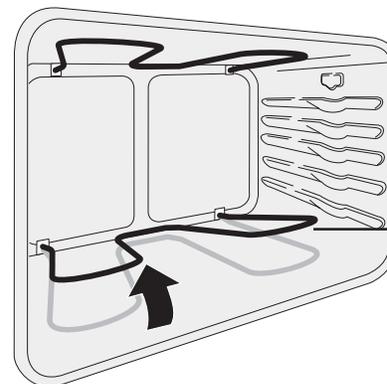
#### Cleaning oven bottom (some models)

**⚠ CAUTION** Oven elements may appear to have cooled after they have been turned off. The oven bake and broil elements **may still be hot** and burns may occur if touched before they have cooled sufficiently.

#### Please note:

On some models the lower oven bake element is visible. The following cleaning instruction applies **ONLY** for models that have a visible lower bake element.

The lower bake element may be tilted from the front for better access to the oven bottom for cleaning purposes. Be careful not to raise the element more than 4 or 5 inches from the resting position.



On models equipped with a visible lower bake element only; element may be raised 4-5 inches to clean oven bottom.

## Care & Cleaning

### Surface elements and drip bowls

**⚠ CAUTION** Surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. The surface elements **may still be hot** and burns may occur if touched before they have cooled sufficiently.

**⚠ CAUTION Protective liners** — Do not use aluminum foil to line surface drip bowls, or reflector pans. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

Surface elements may be unplugged and removed to make cleaning the drip pans easier. The surface elements clean themselves when they are turned on. Food spilled on a hot element will burn off. Food spilled on a COOL element may be cleaned with a damp cloth — any remaining soil will burn off the next time the element is used.

#### To remove the surface elements and drip bowls:

1. Lift the edge of the drip bowl across from the terminal end. Lift the surface element and drip bowl together just enough to clear the cooktop.
2. While holding the drip bowl and surface element, gently pull the terminal end out from terminal plug (See Fig. 1).

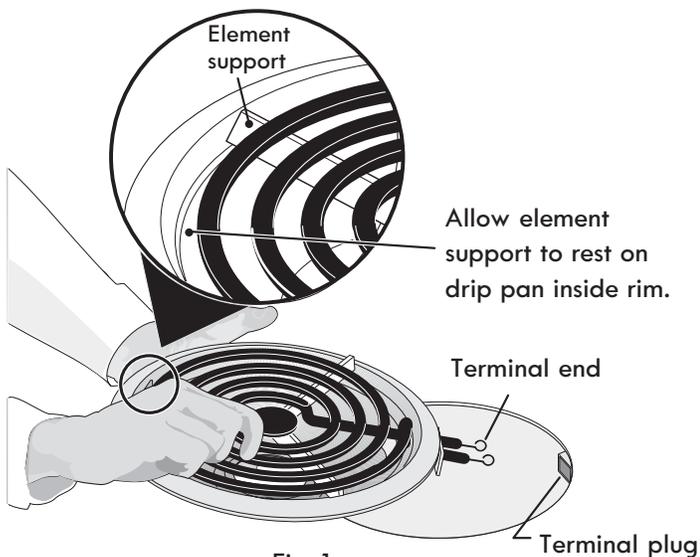


Fig. 1

#### Cleaning drip bowls

Wash in hot, soapy water or in the dishwasher. Rinse and dry while still warm. Hard to remove, burned on soil can be removed by soaking the drip bowls for about 20 minutes in a lightly diluted liquid cleanser or a solution of ammonia and water (1/2 cup ammonia to 1 gallon of water).

A no-scratch scrubbing pad may be used after soaking. **DO NOT** use abrasive cleaners or steel wool, they will scratch the surface. Always rinse with clean water and polish dry with a soft cloth.

#### To replace drip bowls and surface elements:

1. Slide the terminal end on the surface element through the opening in the drip bowl (Refer to Fig. 1).
2. Align the surface element support to rest on the rim inside the drip bowl.
3. After the surface element is positioned in the drip bowl, line up the terminal end with the terminal plug as shown (Fig. 1).
4. Hold the surface element and drip bowl together as level as possible and firmly push the terminal end into the terminal plug. Make sure element terminal is seated properly into terminal plug. Make sure the surface element is level to reduce the hazard of cookware sliding off the element.

#### Important notes:

- Be sure the range is cool before removing surface elements or drip bowls.
- **Never immerse a surface element in water.**
- **Make sure drip bowls are in place** - Absence of these bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Be careful not to bend terminal ends when replacing surface elements after cleaning.

## Care & Cleaning

### Raising and lowering the cooktop (some models)

**⚠ WARNING** To avoid possible burns **DO NOT** turn the surface elements on when the cooktop is raised. Be sure that the top is completely lowered and securely in place before turning on any of the surface burners.

**⚠ CAUTION** When lowering the lift-up range cooktop, grasp the sides with fingertips only. Be careful not to pinch fingers. **Do not** drop or bend the cooktop when raising or lowering. This may permanently damage the cooktop surface.

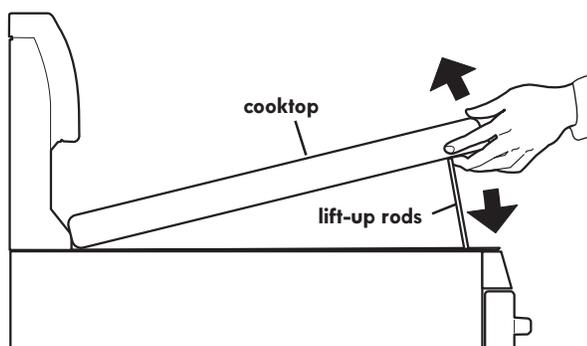


Fig. 1

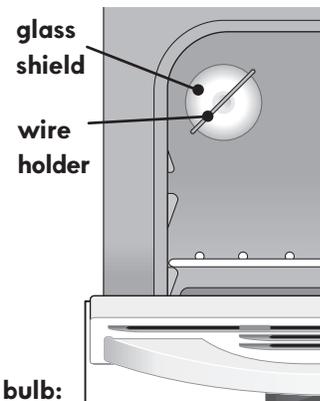
#### To raise and lower the cooktop:

1. **Remove all items from cooktop** and set aside.
2. Grasp the sides of the cooktop and then lift from the front (See Fig. 1).
3. Lift the cooktop high enough to allow the support rods to snap into place. The **lift-up rods** will support the cooktop in the raised position.
4. If necessary, clean underneath using hot, soapy water and a clean cloth; then dry.
5. To lower the cooktop, grasp the front corner of each side of the top while pushing back on each rod with the heel of your hand. This will release the notched support. Hold the range cooktop and gently slide the top back down level to the range.

### Replacing oven light

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

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



#### To replace interior oven light bulb:

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

### Aluminum foil and utensils

**⚠ WARNING** **NEVER** cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire oven rack with materials such as aluminum foil. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.

**⚠ WARNING** Protective liners — **DO NOT USE ALUMINUM FOIL** to line the oven bottom. — **DO NOT USE aluminum foil** to line surface drip bowls, or reflector pans. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

## Care & Cleaning

### Removing and replacing the lift-off oven door

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

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

#### To remove oven door:

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

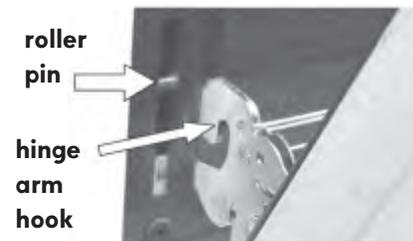
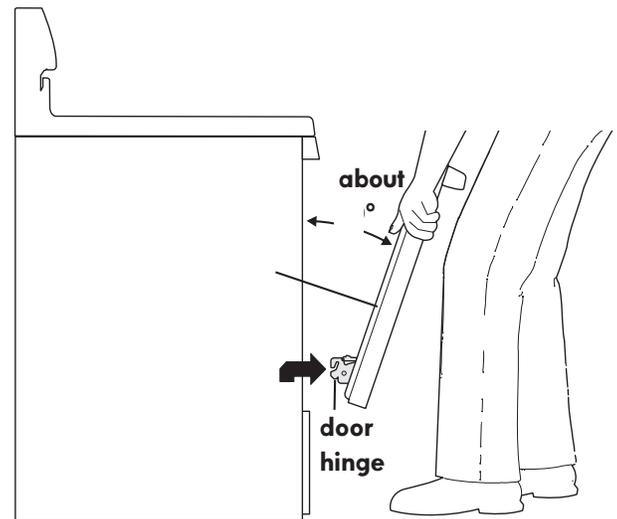
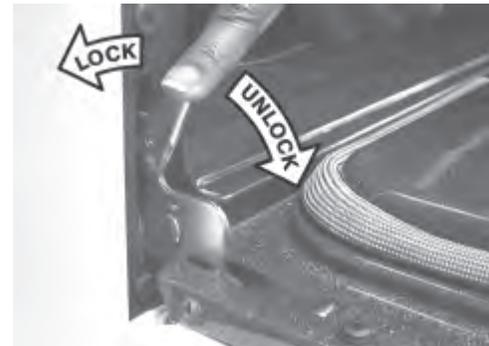
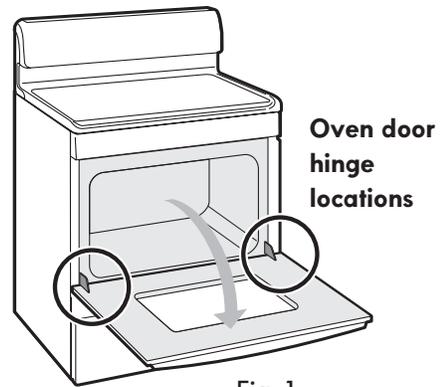
#### To replace oven door:

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

### Special door care instructions

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

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



## Before You Call • Solutions to common problems

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

Problem	Solution
Poor baking results.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Many factors affect baking results. Make sure the proper oven rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see <b>Adjusting oven temperature</b> in Setting Oven Controls section.</li></ul>
Appliance is not level.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Be sure floor is level, strong &amp; stable enough to adequately support range.</li><li>• If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.</li><li>• Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of appliance until the rack is level.</li><li>• Kitchen cabinet alignment may make range appear not level. Be sure cabinets are square &amp; have sufficient room for appliance clearance.</li></ul>
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible.</li><li>• Carpet interferes with appliance. Provide sufficient space so appliance can be lifted over carpet.</li></ul>
Entire appliance does not operate.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure power cord is plugged properly into outlet.</li><li>• Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service outage information.</li><li>• Service wiring is not complete. Call 1-800-4-MY-HOME® for assistance (See back cover).</li></ul>
Oven portion of appliance does not operate.	<ul style="list-style-type: none"><li>• The time of day is not set. The time of day must first be set in order to operate the oven. See <b>Setting clock</b> in Setting Oven Controls section.</li><li>• Be sure the oven controls are set properly for the desired function. See Setting Oven Controls section and review instructions for the desired cooking function in this manual or see "Entire appliance does not operate" in this checklist.</li></ul>
Surface element is too hot or not hot enough.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Incorrect surface control setting. Adjust power level setting.</li></ul>
Surface element does not heat or does not heat evenly.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Be sure the correct surface control knob is turned ON for element needed.</li><li>• Lightweight or warped pans used. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Flat pans heat better than warped pans. Cookware materials and weight of the material affect heating. Heavy &amp; medium-weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.</li></ul>
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Be sure the oven light is secure in the socket. Also see <b>Replacing oven light</b> in the Care &amp; Cleaning section.</li></ul>

## Before You Call • Solutions to common problems

Problem	Solution
Oven smokes excessively when broiling.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Incorrect setting. Follow broiling instructions in Setting Oven Controls section.</li><li>• Be sure oven door is opened to broil stop position when broiling.</li><li>• Meat too close to the broil element. Reposition the broil rack to provide proper clearance between the meat &amp; the element. Preheat the broil element for searing.</li><li>• Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean.</li><li>• Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.</li></ul>
Flames inside oven or smoking from oven vent.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Excessive spillovers in oven. For example this will happen for pie spillovers or large amounts of grease left on the oven bottom. Wipe up excessive spillovers before starting oven. If flames or excessive smoke are present see <b>Broil</b> in Setting Oven Controls section.</li></ul>
Oven control panel beeps & displays any F code error.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oven control has detected a fault or error condition. Press  key pad to clear the error code. Try Bake or Broil function. If the F code error repeats, remove power from appliance, wait 5 minutes and then repower appliance and set clock with the correct time of day. Try Bake or Broil function again. If the fault recurs, press  to clear and call 1-800-4-MY-HOME® for assistance (See back cover).</li></ul>
Drip bowls are pitting or rusting.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Foods with acids, such as tomatoes, if allowed to stand in/on bowls will cause corrosion. Remove and wash drip bowls as soon as possible after a spill over.</li><li>• Normal environment. Along coastal areas, houses are exposed to high salt content in air. Protect bowls as much as possible from direct exposure to air with high salt content.</li></ul>
Drip bowls are turning color or distorted.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bottom surface of cookware extends beyond surface element and touches cooktop surface. This can cause high enough temperatures to discolor the drip bowls. DO NOT use cookware of this type. Pan sizes should be matched to the size of the element. Replacement drip bowls may be purchased from your appliance dealer.</li></ul>

---

<b>Problem</b>	<b>Solution</b>
Select Clean does not work.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oven control not set properly. Review instructions in Select Clean section.</li></ul>
Soil not completely removed after Select Clean.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Select Clean was interrupted. Review instructions in Select Clean section.</li><li>• Excessive spillovers on oven bottom. Remove before starting Select Clean.</li><li>• Failure to clean soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket and the small area at the front center of the oven bottom. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before the self-cleaning cycle is started. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.</li></ul>
Oven racks discolored.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oven racks left in oven cavity during Select Clean. Always remove oven racks from oven cavity before starting a self-clean cycle. Clean by using a mild, abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water, dry and replace in oven.</li></ul>

---

**Notes:**

# Protection Agreements

## Master Protection Agreements

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

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

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

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

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

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

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

### Sears Installation Service

*For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call 1-800-4-MY-HOME®.*

# Contrats de protection

## Contrats de protection principaux

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

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

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

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

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

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

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

### Service d'installation Sears

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

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



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

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

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

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

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

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

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

## Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

**Sears Parts & Repair Service Center**

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

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

**1-800-469-4663** (Canada)

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

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

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

**1-800-361-6665** (Canada)

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

**1-888-SU-HOGAR<sup>®</sup>**

(1-888-784-6427)

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

Au Canada pour service en français:

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

(1-800-533-6937)

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

The Sears logo, featuring the word "Sears" in a large, stylized, serif font with a shadow effect.

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

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

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

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

Model/Modèles: 970-5065\*, 5158\*, 5509\*

# Kenmore<sup>®</sup>

## Electric Range

## Cuisinière électrique

\* = color number, numéro de couleur\*

P/N 316902112

Sears Canada Inc.  
Toronto (Ontario) Canada M5B 2B8

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



## Table des matières

Garantie sur les appareils .....	2	Réglage de la minuterie .....	12
Mesures de sécurité importantes .....	3-6	Réglage de la cuisson au four .....	13
Emplacement de la plaque signalétique et enregistrement du produit .....	6	Verrouillage du four .....	13
Avant l'utilisation du four .....	7	Réglage du temps de cuisson .....	14
Retrait, remise en place et disposition des grilles du four .....	7	Réglage de la mise en marche différée .....	15
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface .....	8-9	Gril .....	16
Utilisation d'ustensiles appropriés .....	8	Ajustement de la température du four .....	17
Type de matériau des ustensiles .....	9	Autonettoyage .....	18-19
Mise en conserve .....	9	Entretien et nettoyage .....	20-24
Réglage des commandes des éléments de surface .....	10	Recommandations de nettoyage .....	20
Réglages des éléments de surface .....	10	Nettoyage général .....	21
Fonctions des commandes du four .....	11	Éléments de surface et cuvettes .....	22
Réglage des commandes du four .....	11-17	Remplacement de l'ampoule du four .....	23
Réglage de l'horloge .....	11	Retrait et remise en place de la porte du four .....	24
Modification de l'affichage de la température du four (°F ou °C) .....	12	Avant de faire appel au service après-vente - Solutions aux problèmes courants .....	25-27
		Contrat de protection principal .....	29
		Service Sears .....	dernière de couverture

## Garantie limitée Kenmore

Si le produit est installé, utilisé et entretenu selon toutes les instructions fournies et qu'il présente un problème relié à un défaut de fabrication ou à un vice de matériau au cours de l'année suivant la date d'achat, téléphonez au 1-800-4-MY-HOME<sup>MD</sup> pour obtenir une réparation gratuite de l'appareil. Si cet appareil est utilisé à d'autres fins qu'à un usage domestique, cette garantie est valide seulement pendant les 90 jours suivant la date d'achat.

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

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

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

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

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

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

**Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179, États-Unis**  
**Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8**

## Mesures de sécurité importantes

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

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

#### Définitions

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

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

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

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

- **Enlevez tout le ruban adhésif et le matériel d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- **Installation adéquate :** assurez-vous que l'appareil est installé et mis à la terre correctement par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA n° 70, ainsi qu'aux codes locaux. N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation données dans la documentation fournie avec l'appareil.
- **Entretien par l'utilisateur :** ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans ce guide. Afin de réduire les risques de blessures et pour éviter d'endommager l'appareil, toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

- **Toutes les cuisinières peuvent se renverser.**
- **Le renversement de la cuisinière peut causer des blessures.**
- **Installez le dispositif anti-renversement inclus avec cette cuisinière.**
- **Reportez-vous aux instructions d'installation.**



Afin de réduire les risques de renversement, la cuisinière doit être fixée au moyen du support anti-renversement fourni avec la cuisinière. Ce dernier doit être installé correctement. Pour vous assurer que le support est installé correctement, vérifiez que le pied de mise à niveau arrière est inséré et fixé solidement dans le support anti-renversement en enlevant le panneau inférieur ou le tiroir de rangement de la cuisinière. Dans le cas des modèles comportant un tiroir chauffant ou un four inférieur, agrippez le bord supérieur arrière de la cuisinière et essayez de la pencher doucement vers l'avant. Reportez-vous aux instructions d'installation pour installer correctement le support anti-renversement.

- **Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, les pieds de mise à niveau, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement, ou toute autre pièce de la cuisinière.**
- Enlevez la porte du four si vous entreposez la cuisinière ou si vous la mettez au rebut.
- **N'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière pendant une panne de courant.** En cas de panne, éteignez toujours la cuisinière. Si la cuisinière n'est pas éteinte et que le courant se rétablit, le four se mettra à fonctionner de nouveau. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

**⚠ AVERTISSEMENT** S'appuyer sur la cuisinière ou s'asseoir sur ses portes ou tiroirs pourrait entraîner des blessures graves et endommager l'électroménager. **NE LAISSEZ PAS** les enfants grimper sur la cuisinière ni jouer autour de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire à faire renverser la cuisinière et ainsi entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.

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

**⚠ AVERTISSEMENT** N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer ni chauffer une pièce.

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

## Mesures de sécurité importantes

**⚠ AVERTISSEMENT** NE RECOUVREZ JAMAIS les fentes, les trous ni les passages d'air situés au bas du four et ne recouvrez jamais entièrement une grille avec du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

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

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

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

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

**⚠ ATTENTION** N'UTILISEZ PAS D'EAU OU DE FARINE pour essayer d'éteindre les feux de friture. Étouffez-les avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou encore avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.

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

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

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

### Avis de sécurité important

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

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DU FOUR

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

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

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

## Mesures de sécurité importantes

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

- Sachez quel bouton correspond à chaque élément de surface. Placez un ustensile contenant des aliments sur l'élément de surface avant de le mettre en marche et arrêtez-le avant d'enlever l'ustensile.
- Utilisez des ustensiles de bonne dimension : cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et assez large pour recouvrir l'élément chauffant de surface. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément seront susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- Tournez toujours les ustensiles pour que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'autres éléments : pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres éléments de surface.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à des réglages élevés : les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée vide peut fondre.
- Ustensiles émaillés : en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- Si vous faites flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.

### MODÈLES AVEC TABLE DE CUISSON À ÉLÉMENTS TUBULAIRES

**ATTENTION** Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

- Assurez-vous que les cuvettes sont en position. Sans ces cuvettes, vous pourriez endommager le câblage ou les composants situés sous l'élément durant la cuisson.

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

## Mesures de sécurité importantes

### INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES

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

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

### Enregistrement du produit

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

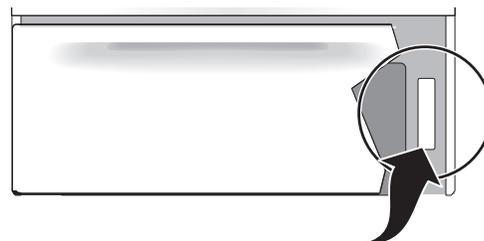
N° de modèle **970-** \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

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

Conservez le reçu pour vous y reporter ultérieurement.

### Emplacement de la plaque signalétique



Pour repérer l'emplacement de la plaque signalétique, ouvrez le tiroir de rangement. La plaque signalétique est fixée sur la partie inférieure droite du cadre du four.

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

## Avant l'utilisation du four

### Emplacement de l'évent du four

L'évent est situé sous l'élément de surface arrière gauche (fig. 1). Lorsque le four fonctionne, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. Ne bloquez pas l'évent du four.

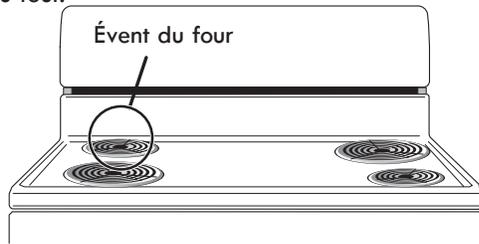


Fig. 1

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

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

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

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

**Pour remettre la grille en place** - Appuyez-la sur les guides des deux parois latérales du four. Soulevez l'avant de la grille du four et poussez-la en place. Assurez-vous que les grilles du four sont de niveau avant toute utilisation.

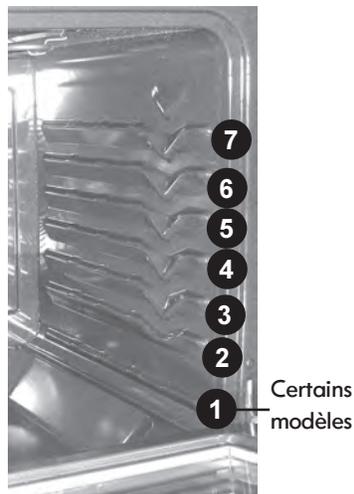


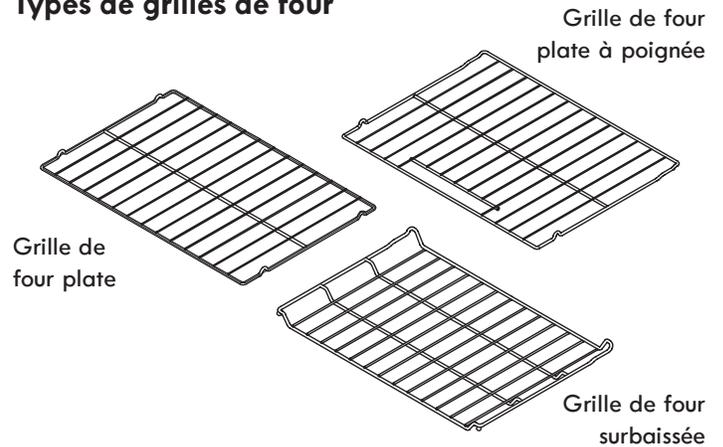
Fig. 2

**Positions recommandées des grilles par type d'aliment :**  
(Consultez la fig. 2 pour les positions des grilles du four)

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

Type d'aliments	Position
Cuisson au gril	Consultez la section « Gril »
Biscuits, gâteaux, tartes, petits pains et muffins	4 ou 5
Tartes congelées, gâteau des anges, levure, pain et plats mijotés	2 ou 3
Petites coupes de viande ou de poulet	1 ou 2
Dinde, rôti ou jambon	1 ou 2

### Types de grilles de four

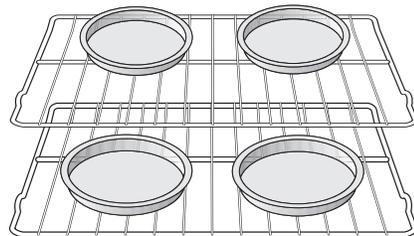


La grille de four plate ou la grille de four plate à poignée (certains modèles) peut être utilisée pour la plupart de vos cuissons.

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

### Circulation d'air dans le four

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



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

### À propos des éléments de surface

La température de l'élément de surface augmente graduellement et uniformément. Au fur et à mesure que la température augmente, l'élément rougit.

Pour une cuisson efficace, ÉTEIGNEZ l'élément de surface juste avant de terminer la cuisson. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.

**ATTENTION** Les éléments de surface peuvent sembler avoir refroidi une fois éteints. **La surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous touchez l'élément de surface avant qu'il n'ait suffisamment refroidi.

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

**ATTENTION** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie. **Ne laissez pas le papier d'aluminium, ou TOUT AUTRE matériau qui pourrait fondre sur les éléments de surface.**

Assurez-vous que les cuvettes sont en position. Sans ces cuvettes, vous pourriez endommager le câblage ou les composants situés sous l'élément durant la cuisson.

### Voyants d'élément en marche

Les voyants **ELEMENT ON** (élément en marche) sont situés sur le tableau de commande et s'allument lorsqu'un élément de surface est en MARCHE. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que TOUTES les commandes des éléments de surface sont ÉTEINTES en vérifiant ces voyants.

ELEMENT ON



### Utilisation d'ustensiles appropriés

Le type d'ustensile utilisé et sa dimension influencent le réglage de l'élément de surface nécessaire à l'obtention de résultats de cuisson optimaux. Assurez-vous de suivre les recommandations relatives à l'utilisation des ustensiles appropriés, tel qu'illustré sur les figures 1 et 2.

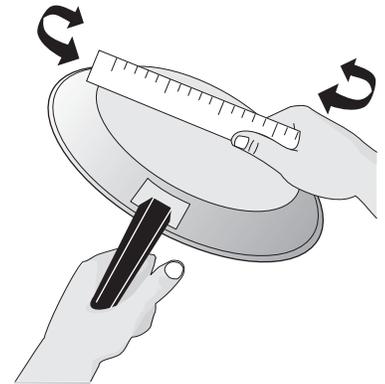


Fig. 1

Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle (fig. 1). Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant (fig. 2).

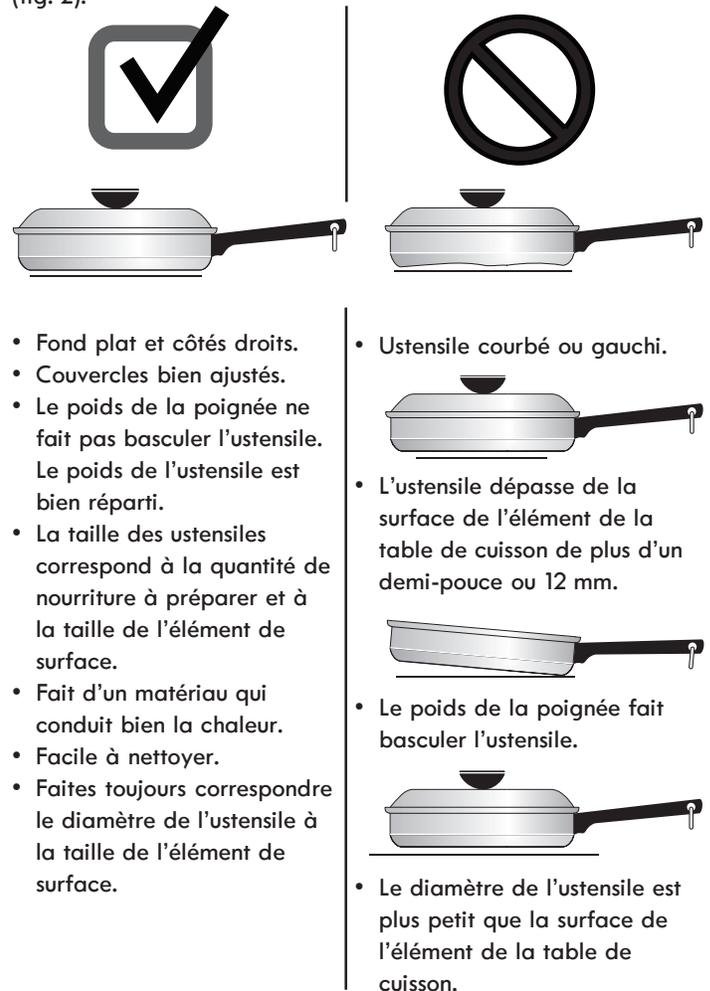


Fig. 2

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

### Type de matériau des ustensiles

Le matériau de l'ustensile détermine la rapidité et l'uniformité du transfert de chaleur entre l'élément de surface et le fond de la casserole. Les matériaux les plus utilisés sont :

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

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

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

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

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

**Verre** - Conducteur de chaleur lent.

### Mise en conserve

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

- N'utilisez que des marmites à fond plat de qualité pour la mise en conserve. Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de la marmite.
- Lorsque vous effectuez une mise en conserve à l'aide d'une table de cuisson en vitrocéramique, utilisez uniquement une marmite dont le fond est complètement plat, sans cannelure.
- Vérifiez que le diamètre de la marmite ne dépasse pas les marques de l'élément ou du brûleur de surface de 2,5 cm (1 po) au plus. Nous vous recommandons d'utiliser des marmites de diamètre plus petit avec les tables de cuisson à éléments en serpentins et tables de cuisson en vitrocéramique.
- Utilisez l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Lorsque vous commencez à faire bouillir de l'eau, utilisez d'abord la zone la plus chaude. Une fois l'eau à ébullition, réduisez la chaleur au réglage le plus bas pour maintenir l'ébullition.
- NE PLACEZ JAMAIS un ustensile de cuisson sur deux surfaces de cuisson en même temps. Cela entraînera des résultats de cuisson non uniformes et la table de cuisson en vitrocéramique peut se briser.

## Réglage des commandes des éléments de surface

### Réglages des éléments de surface

La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité et le genre des aliments à cuire influencent le réglage de puissance de l'élément de surface nécessaire pour obtenir la meilleure cuisson.

Les réglages suggérés à la figure 1 sont basés sur la cuisson effectuée à l'aide de casseroles d'aluminium de poids moyen avec couvercles. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles.

#### Réglages suggérés pour les éléments de surface

Réglage	Type de cuisson
Élevé (HI - 9)	Commencer la majorité des recettes; amener l'eau à ébullition; cuire à feu vif dans une poêle
Moyen élevé (7 - 8)	Continuer une ébullition rapide, frire, grande friture
Moyen (5 - 6)	Permet de maintenir une ébullition lente, d'épaissir des sauces ou de cuire à la vapeur
Moyen bas (2 - 4)	Pour mijoter, pocher, cuire en ragoût
Bas (LO - 1)	Permet de maintenir chaud, de faire fondre, de faire mijoter

Fig. 1

**ATTENTION** Les éléments de surface peuvent sembler avoir refroidi une fois éteints. **La surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous touchez l'élément de surface avant qu'il n'ait suffisamment refroidi.

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

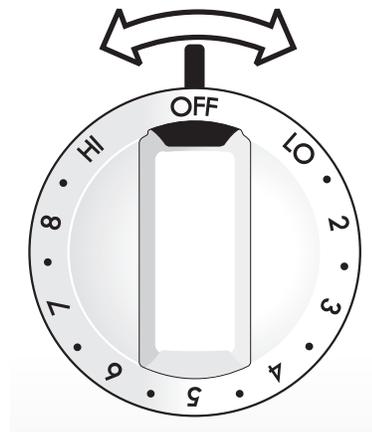


Fig. 2

#### Utilisation d'un élément radiant simple :

1. Placez un ustensile de grandeur appropriée sur l'élément de surface.
2. Appuyez sur le bouton de commande de l'élément et tournez-le dans une direction ou l'autre, jusqu'à la température voulue (fig. 2).
3. Lorsque la cuisson est terminée, ÉTEIGNEZ l'élément de surface avant de retirer l'ustensile.

#### Remarques importantes :

- Les boutons n'ont pas besoin d'être positionnés à un réglage particulier. Utilisez les réglages fournis comme repères et ajustez le bouton de commande, au besoin. Reportez-vous à la figure 1 pour connaître les réglages de puissance suggérés.
- Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage plus élevé, puis baissez le réglage pour terminer la cuisson.
- Les voyants ELEMENT ON (élément en marche) s'allument lorsqu'un ou plusieurs éléments sont EN MARCHE. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que toutes les commandes des éléments de surface sont ÉTEINTES en vérifiant ces voyants.

## Fonctions des commandes du four

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

**HORLOGE** : Sert à régler l'heure.

**COOK TIME** (temps de cuisson) : Utilisez cette touche pour entrer des instructions portant sur la cuisson minutée.

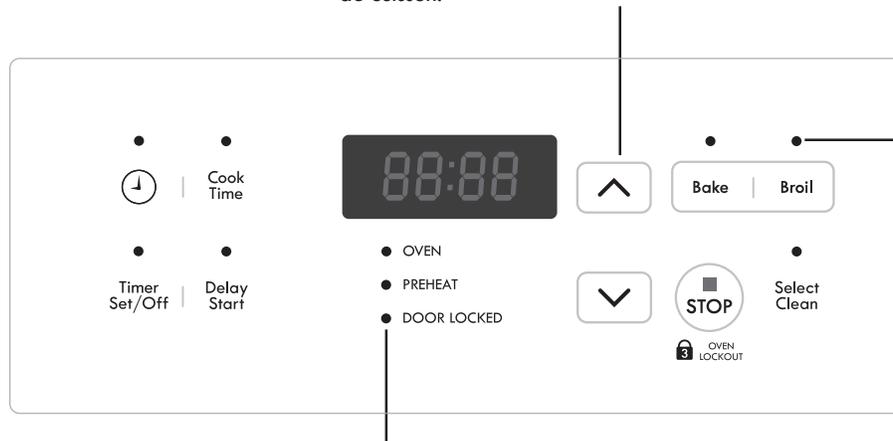
**Flèches vers le haut et vers le bas** : Utilisez ces touches avec les touches de fonction pour valider les réglages et modifier la température et le temps de cuisson.

**BAKE** (cuisson au four) : Sert à sélectionner diverses fonctions de cuisson au four.

**BROIL** (gril) : Sert à sélectionner diverses fonctions de cuisson au grill.

### TIMER SET/OFF

(minuterie marche/arrêt) : Sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie. Cette fonction sert aussi à régler la fonction de cuisson au four continue.



**Voyants de fonction** : Ces voyants situés près des touches s'allument lorsque la fonction correspondante est activée.

### SELECT CLEAN

(autonettoyage) : Sert à sélectionner un programme d'autonettoyage de 2, 3 ou 4 heures.

**DELAY START** (mise en marche différée) : Utilisez cette fonction avec les fonctions Bake (cuisson au four) et Select Clean (autonettoyage) pour programmer la mise en marche différée de la cuisson au four ou du cycle d'autonettoyage.

**Voyants OVEN** (four), **PREHEAT** (préchauffage) et **DOOR LOCKED** (porte verrouillée) : Le voyant **OVEN** s'allume chaque fois que le four se met en marche pour maintenir la température demandée. Le voyant **PREHEAT** s'allume lorsque vous réglez la cuisson au four et reste allumé jusqu'à ce que la température définie soit atteinte. Le voyant **DOOR LOCKED** s'allume lorsque la porte du four est verrouillée ou déverrouillée, lorsque le verrouillage du four est actif ou lorsque la fonction Select Clean (autonettoyage) est active.

**STOP** (arrêt) : Utilisez cette fonction pour annuler toute fonction du four en cours d'utilisation, sauf l'horloge et la minuterie. Sert également à régler la commande de verrouillage du four (**OVEN LOCKOUT**).

## Réglage des commandes du four

### Réglage de l'horloge

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

#### Pour régler l'horloge

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

#### Remarque importante :

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

### Réglage du mode de commande silencieux ou sonore

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

Pour empêcher le régulateur d'émettre un son lorsque vous appuyez sur une touche, maintenez la touche **DELAY START** appuyée (environ 6 secondes) jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre.

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

## Réglage des commandes du four

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

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

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

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

#### Remarque importante :

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

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

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

#### Pour passer à la fonction de cuisson au four continue :

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

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

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

#### Remarque importante :

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

### Réglage de la minuterie

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

#### Pour régler la minuterie :

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

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

Lorsque la minuterie fonctionne, appuyez sur la touche  ou  et maintenez-la enfoncée pour augmenter ou réduire le temps restant.

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

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

#### Remarques importantes :

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

## Réglage des commandes du four

### Verrouillage du four

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



#### Pour activer le verrouillage du four :

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

#### Pour annuler le verrouillage du four :

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

#### Remarques importantes :

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

### Réglage de la cuisson au four

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

#### Pour régler la cuisson au four :

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

#### Pour arrêter la cuisson à tout moment :

Appuyez sur .

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

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

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

#### Remarques importantes :

- Le four ne peut pas cuire pendant plus de 12 heures. Si vous souhaitez poursuivre la cuisson, consultez la rubrique « Passer de la fonction de cuisson au four continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures » pour plus de détails.
- Les casseroles à fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles à fini brillant, ce qui peut entraîner le noircissement ou le brunissement trop prononcé des aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les casseroles au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.

# Réglage des commandes du four

## Réglage du temps de cuisson

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

### **⚠ AVERTISSEMENT DANGER D'EMPOISONNEMENT**

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

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

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

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

Pour arrêter la cuisson à tout moment, appuyez sur .

### **Lorsque le temps de cuisson est écoulé :**

**End** s'affiche. La commande du four émet trois bips pour vous avertir et recommence chaque minute jusqu'à ce que vous

appuyiez sur .

### **Pour changer la température du four ou la durée de cuisson pendant la cuisson :**

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

### **Remarques importantes :**

- Le temps de cuisson ou de mise en marche différée ne peut dépasser 11 heures et 59 minutes.
- La fonction de temps de cuisson peut être utilisée lors de la cuisson et de la cuisson à convection (certains modèles). Les fonctions de temps de cuisson et de mise en marche différée ne fonctionnent pas avec la fonction de gril.
- Lorsque vous utilisez la fonction Cook Time (temps de cuisson), vous pouvez appuyer sur la touche **COOK TIME** pour afficher le temps restant.
- Les casseroles à fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles à fini brillant, ce qui peut entraîner le noircissement ou le brunissement trop prononcé des aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les casseroles au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.

## Réglage des commandes du four

### Réglage de la mise en marche différée

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

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

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

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

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

Pour arrêter la cuisson à tout moment, appuyez sur .

**Pour changer la température du four ou la durée de cuisson pendant la cuisson :**

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

**Lorsque le temps de cuisson est écoulé :**

End s'affiche. La commande du four émet trois bips pour vous avertir et recommence chaque minute jusqu'à ce que vous appuyiez sur .

**Remarques importantes :**

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

## Réglage des commandes du four

### Gril

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

Le tableau de suggestions de paramètres pour le gril (fig. 3) n'est donné qu'à titre de recommandation. Augmentez ou diminuez ces durées, ou changez la position de la grille pour obtenir le degré de cuisson désiré. Si l'aliment que vous désirez cuire au gril ne se trouve pas dans le tableau, suivez les instructions fournies dans votre livre de recettes et surveillez la cuisson de près.

#### Pour régler la cuisson au gril :

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

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



Fig. 1

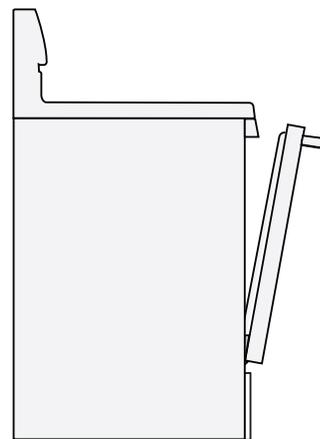


Fig. 2

**AVERTISSEMENT** Si des flammes apparaissent dans le four, fermez la porte du four et **ÉTEIGNEZ-le**. Si le feu ne s'éteint pas, servez-vous d'un extincteur. **NE JETEZ PAS** d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut être explosive.

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

#### Remarques importantes :

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

Tableau de suggestions de paramètres pour le gril (four électrique)

Aliments	Position de la grille (fig. 1)	Réglage	Temps de cuisson en minutes		Cuisson
			1 <sup>er</sup> côté	2 <sup>e</sup> côté	
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6° ou 7°*	HI (élevé)	6	4	À point
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6° ou 7°*	HI (élevé)	7	5	À point-bien cuit
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6° ou 7°*	HI (élevé)	8	7	Bien cuit
Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	6°	HI (élevé)	8	6	Bien cuit
Poulet, avec os	5°	LO (bas)	20	10	Bien cuit
Poulet, désossé	6°	LO (bas)	8	6	Bien cuit
Poisson	6°	HI (élevé)	- selon les instructions -	-	Bien cuit
Crevettes	5°	HI (élevé)	- selon les instructions -	-	Bien cuit
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6° ou 7°*	HI (élevé)	9	7	À point
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6°	HI (élevé)	10	8	Bien cuit

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

\*Utilisez la grille surbaissée à la position 7 seulement (certains modèles).

Fig. 3

# Réglage des commandes du four

## Ajustement de la température du four

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

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

### Pour ajuster la température du four :

1. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson au four).
2. Réglez la température à 550 °F (287 °C) en appuyant sur la touche  et en la maintenant enfoncée. Relâchez-la lorsque 550 °F s'affiche (288 °C si la température est affichée en degrés Celsius).
3. Dans les 2 secondes qui suivent, appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson au four) jusqu'à ce que des chiffres apparaissent. Relâchez la touche **BAKE** (cuisson au four). L'écart en degrés entre le réglage d'usine original et le réglage actuel est maintenant affiché. Si le régulateur du four possède le calibrage d'usine d'origine, « 0 » s'affiche.
4. Vous pouvez maintenant augmenter ou réduire la température de 35 °F (19 °C), par intervalles de 5 °F (1 °C), en maintenant enfoncée la touche  ou . Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'écart désiré s'affiche.
5. Appuyez sur  pour accepter et revenir au fonctionnement normal.

### Remarques importantes :

- Les ajustements n'affectent pas la température du grill ou du cycle d'autonettoyage Select Clean.
- **N'UTILISEZ PAS** de thermomètre, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier le réglage de la température intérieure de votre four. Ces thermomètres de four peuvent indiquer des températures qui varient de 11 à 22 °C (20 à 40 °F) par rapport aux températures réelles.
- Vous pouvez également procéder à un tel réglage lorsque la température de votre four est réglée pour fonctionner en degrés Celsius (°C). Les réglages minimum et maximum en degrés Celsius sont de plus (+) ou moins (-) 19 °C.
- Si l'affichage est réglé pour afficher la température en Celsius, la température pourra être modifiée par intervalles de 1 °C chaque fois que vous appuierez sur la touche  ou .

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

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

Appuyez sur l'interrupteur berceau OVEN LIGHT, situé sur le tableau de commande, pour ALLUMER ou ÉTEINDRE la lampe du four lorsque la porte est fermée.

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

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

## Protection de la prise électrique et du circuit (certains modèles)

Pour protéger l'appareil contre les surcharges, la cuisinière est munie d'un disjoncteur de 15 A et de 120 V, ce dernier est situé près de la prise électrique, dans le haut du panneau du dossier. Au besoin, appuyez sur l'interrupteur du disjoncteur du circuit pour le réinitialiser. Une veilleuse est intégrée sur certains modèles. L'interrupteur de cette veilleuse est situé sur le panneau du dossier.

## Autonettoyage

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Remarques importantes :**

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

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



Fig. 1

### Réglage du mode d'autonettoyage

**Pour lancer un autonettoyage sur-le-champ :**

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

## Autonettoyage

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

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

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

### Lorsque l'autonettoyage Select Clean est terminé :

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

### Remarques importantes :

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

## Autonettoyage Select Clean différé

### Pour régler l'autonettoyage différé :

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

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

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

### Remarques importantes :

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

## Entretien et nettoyage

### Recommandations de nettoyage

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

## Entretien et nettoyage

### Nettoyage général

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

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

#### Suivez les précautions de nettoyage suivantes :

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

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

#### Nettoyage du four en émail vitrifié :

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

#### Nettoyage de la saleté excessive :

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

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

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

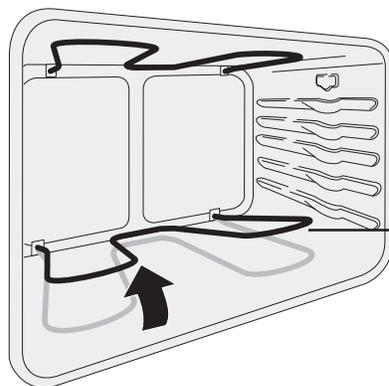
#### Nettoyage de la sole du four (certains modèles)

**ATTENTION** Les éléments de four peuvent sembler refroidis une fois éteints. Les éléments de cuisson et de gril du four peuvent être encore chauds et vous pouvez vous brûler si vous les touchez avant qu'ils soient refroidis.

#### Remarque :

Sur certains modèles, l'élément de cuisson de la cavité inférieure du four est visible. Les consignes de nettoyage suivantes NE CONCERNENT QUE les modèles dont l'élément de cuisson inférieur est visible.

Afin de nettoyer la sole, vous pouvez incliner l'élément de cuisson inférieur depuis l'avant afin d'y avoir accès. Ne soulevez pas l'élément à plus de 10 à 13 cm (4 à 5 po) de sa position normale.



Sur les modèles munis d'un élément de cuisson inférieur visible seulement, il est possible de soulever l'élément de 10 à 13 cm (4 à 5 po) pour nettoyer la sole.

## Entretien et nettoyage

### Éléments de surface et cuvettes

**ATTENTION** Les éléments de surface peuvent sembler avoir refroidi une fois éteints. Les éléments de surface **peuvent être encore chauds** et vous pouvez vous brûler si vous les touchez avant qu'ils soient refroidis.

**ATTENTION** **Revêtements protecteurs** : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Les éléments de surface peuvent être débranchés et enlevés afin de faciliter le nettoyage des cuvettes. Les éléments de surface se nettoient d'eux-mêmes lorsqu'ils sont en marche. La nourriture renversée sur un élément chaud brûlera complètement. Vous pouvez nettoyer de la nourriture renversée sur un élément FROID à l'aide d'un chiffon humide. Le reste de la saleté sera éliminé à la prochaine utilisation de l'élément.

#### Retrait des éléments de surface et des cuvettes :

1. Soulevez le rebord de la cuvette situé sur le côté opposé de l'embout. Soulevez l'élément de surface et la cuvette en même temps, juste assez pour dégager la table de cuisson.
2. Pendant que vous tenez la cuvette et l'élément de surface, tirez doucement pour sortir l'embout de sa prise (fig. 1).

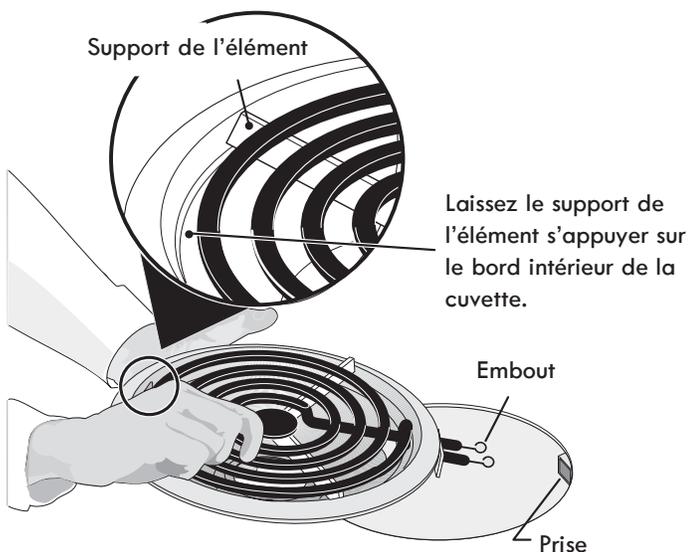


Fig. 1

#### Nettoyage des cuvettes

Nettoyez à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincez et séchez pendant qu'elles sont encore chaudes. La saleté difficile à enlever ou brûlée peut être nettoyée en trempant les cuvettes pendant environ 20 minutes dans du nettoyant légèrement dilué ou dans une solution d'ammoniaque et d'eau (120 ml [1/2 tasse] d'ammoniaque pour un gallon d'eau).

Vous pouvez utiliser un tampon à récurer anti-rayures après le trempage. N'UTILISEZ PAS de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier, car ils rayeraient la surface. Rincez toujours à l'eau propre et séchez en frottant à l'aide d'un chiffon doux.

#### Remise en place des cuvettes et des éléments de surface :

1. Glissez l'embout de l'élément de surface dans l'ouverture de la cuvette (fig. 1).
2. Alignez le support de l'élément de surface pour qu'il s'appuie sur le rebord à l'intérieur de la cuvette.
3. Lorsque l'élément de surface est placé dans la cuvette, alignez l'embout avec la prise comme illustré (fig. 1).
4. Tenez l'élément de surface et la cuvette ensemble aussi droits que possible et poussez fermement l'embout dans la prise. Assurez-vous que l'embout de l'élément est inséré correctement dans la prise. Assurez-vous que l'élément de surface est de niveau pour empêcher les ustensiles de glisser et de tomber de l'élément.

#### Remarques importantes :

- Assurez-vous que la cuisinière a refroidi avant d'enlever les éléments de surface ou les cuvettes.
- **N'immergez jamais un élément de surface dans l'eau.**
- **Assurez-vous que les cuvettes sont en position.** Sans ces cuvettes, vous pourriez endommager le câblage ou les composants situés sous l'élément durant la cuisson.
- Faites attention à ne pas plier les embouts lorsque vous remplacez les éléments de surface après le nettoyage.

## Entretien et nettoyage

### Surélever et abaisser la table de cuisson (certains modèles)

**⚠ AVERTISSEMENT** Pour éviter toute brûlure éventuelle, **N'ALLUMEZ PAS** les éléments de surface lorsque la table de cuisson est surélevée. Assurez-vous que la surface est complètement baissée et bien en place avant d'allumer un des éléments de surface.

**⚠ ATTENTION** Lorsque vous abaissez la table de cuisson relevée de la cuisinière, saisissez les côtés du bout des doigts seulement. Faites attention à ne pas vous pincer les doigts. **NE FAITES PAS TOMBER** et **NE TORDEZ PAS** la table de cuisson en la soulevant ou en l'abaissant au risque de l'endommager.

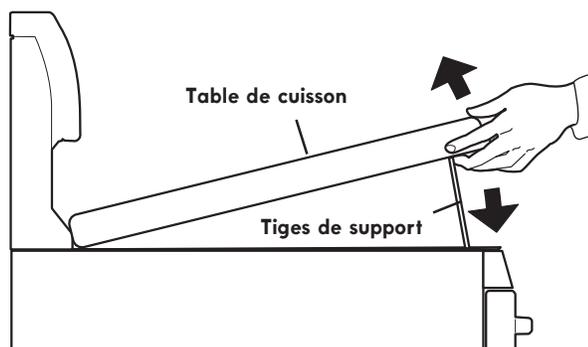


Fig. 1

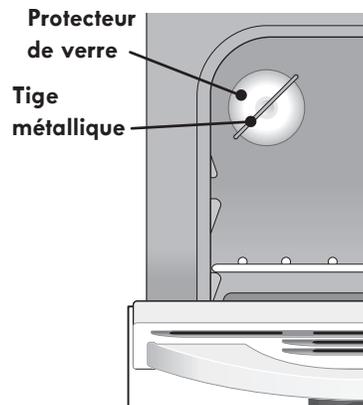
#### Pour surélever et abaisser la table de cuisson :

1. Retirez tous les articles de la table de cuisson et mettez-les de côté.
2. Saisissez les côtés de la surface de cuisson, puis soulevez-la par devant (fig. 1).
3. Soulevez la table de cuisson assez haut pour que les tiges de support s'enclenchent en place. Les **tiges de support** vont supporter la table de cuisson en position surélevée.
4. Au besoin, nettoyez en dessous à l'aide d'un chiffon propre et d'eau chaude savonneuse, puis séchez.
5. Pour abaisser la table de cuisson, saisissez chaque coin de la table en repoussant les tiges à l'aide de la paume de votre main. Ceci libère le support cranté. Tenez la table de cuisson et faites-la coulisser pour la remettre de niveau avec la cuisinière.

### Remplacement de l'ampoule du four

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

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



#### Remplacement de l'ampoule du four :

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

### Papier d'aluminium et ustensiles

**⚠ AVERTISSEMENT** **NE RECOUVREZ JAMAIS** les fentes, les trous ni les passages d'air situés au bas du four et ne recouvrez jamais entièrement une grille avec du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

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

## Entretien et nettoyage

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

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

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

#### Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol - fig. 1).
2. Tirez les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre de la cuisinière vers la porte du four (fig. 2). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte - fig. 3).
4. Fermez la porte à la position d'arrêt pour gril (la porte du four arrête à cette position juste avant de se fermer complètement).
5. Lorsque la porte est à la position d'arrêt pour gril, soulevez les bras des charnières sur les tiges situées de chaque côté du cadre du four (fig. 4).

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

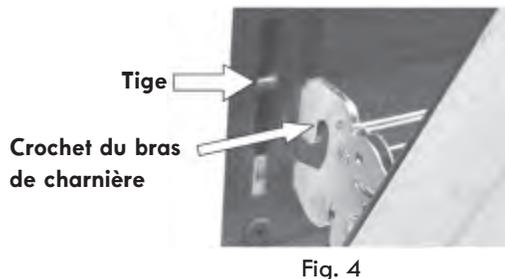
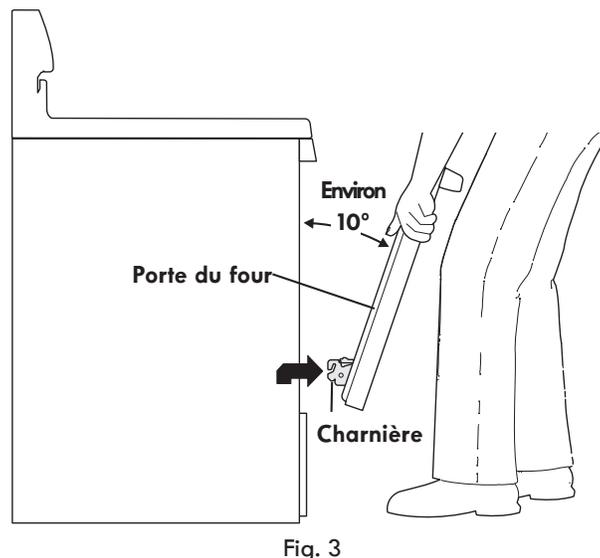
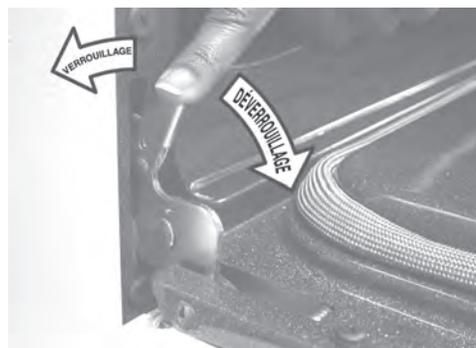
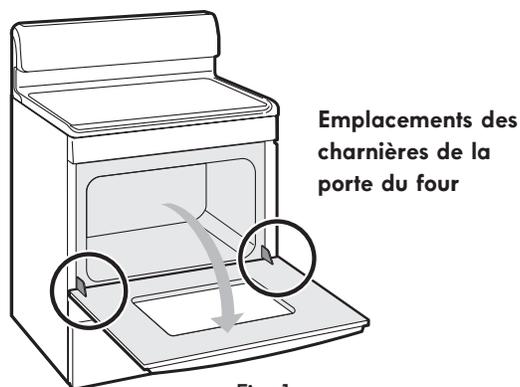
1. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte - fig. 3).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour le retrait, posez le crochet du bras de charnière sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (fig. 4). Le crochet des bras de charnière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

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

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

Lisez les recommandations suivantes :

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



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

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

Problème	Solution
Mauvais résultats de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"><li>• De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Assurez-vous d'utiliser la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou pas assez, consultez la rubrique <b>Ajustement de la température du four</b> dans la section « Réglage des commandes du four ».</li></ul>
L'appareil n'est pas de niveau.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil.</li><li>• Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher.</li><li>• Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau de l'appareil jusqu'à l'obtention du bon niveau.</li><li>• Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.</li></ul>
La cuisinière est difficile à déplacer. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires.</li><li>• La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.</li></ul>
La cuisinière ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise.</li><li>• Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour de l'information sur les coupures de courant.</li><li>• Le câblage n'est pas complet. Composez le 1-800-4-MY-HOME<sup>MD</sup> (reportez-vous à la dernière de couverture).</li></ul>
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge doit d'abord être mise à l'heure pour que le four fonctionne. Reportez-vous au paragraphe <b>Réglage de l'horloge</b> dans la section « Réglage des commandes du four ».</li><li>• Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées à la fonction souhaitée. Consultez la section « Réglage des commandes du four » et lisez les instructions pour la fonction de cuisson désirée dans ce guide ou consultez la section « La cuisinière ne fonctionne pas » de cette page.</li></ul>
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mauvais réglage. Réglez la puissance.</li></ul>
L'élément de surface ne chauffe pas du tout ou pas uniformément.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que le bouton de commande de surface approprié est mis EN MARCHÉ pour l'élément souhaité.</li><li>• Vous utilisez des ustensiles trop légers ou gauchis. N'utilisez que des ustensiles lourds ou moyennement lourds à fond plat. Les casseroles à fond plat permettent une meilleure cuisson que celles dont le fond est gondolé. Le matériau et le poids des ustensiles influencent le chauffage. Les ustensiles de poids moyen ou plus important chauffent la nourriture de façon uniforme. Étant donné que les ustensiles légers ne chauffent pas la nourriture de façon uniforme, celle-ci peut facilement brûler.</li></ul>
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Consultez également la rubrique <b>Remplacement de l'ampoule du four</b> de la section « Entretien et nettoyage ».</li></ul>

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

Problème	Solution
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réglage incorrect. Suivez les instructions pour la cuisson au gril dans la section « Réglage des commandes du four ».</li><li>• Assurez-vous que la porte est ouverte à la position d'arrêt pour gril lors de la cuisson au gril.</li><li>• Viande trop proche de l'élément du gril. Changez la position de la grille en laissant plus de place entre la viande et l'élément du gril. Pour saisir la viande, préchauffez l'élément du gril.</li><li>• La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.</li><li>• La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. La graisse accumulée et les débordements produisent une fumée excessive.</li></ul>
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Cette situation peut se produire lorsque des tartes débordent ou que de grandes quantités de graisse ont été laissées sur la sole du four. Essayez les débordements excessifs avant de mettre le four en marche. Si des flammes ou une fumée excessive se forment, reportez-vous au paragraphe sur le <b>gril</b> de la section « Réglage des commandes du four ».</li></ul>
Le tableau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre F.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le système de commande de four a décelé une défectuosité ou une anomalie. Appuyez sur la touche  pour effacer le code d'erreur. Essayez la fonction de cuisson ou de gril. Si le code d'erreur comportant la lettre F réapparaît, coupez l'alimentation électrique de l'appareil, attendez 5 minutes, puis rebranchez l'appareil et réglez l'heure. Essayez une nouvelle fois la fonction de cuisson ou de gril. Si le problème persiste, appuyez sur  pour l'effacer et demandez de l'aide en téléphonant au 1-800-4-MY-HOME<sup>MD</sup> (reportez-vous à la dernière de couverture).</li></ul>
Présence de corrosion ou de rouille sur les cuvettes.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les aliments acides, comme les tomates, causent de la corrosion s'ils sont laissés dans ou sur les cuvettes. Après un renversement, enlevez et nettoyez les cuvettes dès que possible.</li><li>• Environnement normal. Dans les régions côtières, les maisons sont exposées à un air riche en sel. Autant que possible, n'exposez pas les cuvettes directement à l'air salé.</li></ul>
Les cuvettes changent de couleur ou sont tordues.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le dessous de l'ustensile dépasse de l'élément et touche la surface de cuisson. Cette situation peut entraîner des températures assez élevées pour décolorer les cuvettes. N'UTILISEZ PAS ce genre d'ustensile. La taille des ustensiles doit être appropriée à celle des éléments. Vous pouvez vous procurer des cuvettes de rechange chez votre marchand d'électroménagers.</li></ul>

Problème	Solution
L'autonettoyage Select Clean ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Lisez les instructions de la section sur l'autonettoyage Select Clean.</li> </ul>
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage Select Clean.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'autonettoyage Select Clean a été interrompu. Lisez les instructions de la section sur l'autonettoyage Select Clean.</li> <li>• Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Éliminez-les avant d'utiliser l'autonettoyage Select Clean.</li> <li>• Vous n'avez pas bien nettoyé la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez-les avant l'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte.</li> </ul>
Grilles du four décolorées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les grilles ont été laissées à l'intérieur du four lors de l'autonettoyage Select Clean. Retirez toujours les grilles de la cavité du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Ensuite, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les et remettez-les dans le four.</li> </ul>

**Remarques :**

# Protection Agreements

## Master Protection Agreements

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

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

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

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

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

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

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

### Sears Installation Service

*For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call 1-800-4-MY-HOME®.*

# Contrats de protection

## Contrats de protection principaux

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

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

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

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

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

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

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

### Service d'installation Sears

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

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



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

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

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

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

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

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

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

## Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

**Sears Parts & Repair Service Center**

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

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

**1-800-469-4663** (Canada)

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

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

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

**1-800-361-6665** (Canada)

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

**1-888-SU-HOGAR<sup>®</sup>**

(1-888-784-6427)

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

Au Canada pour service en français:

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

(1-800-533-6937)

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

The Sears logo, featuring the word "Sears" in a large, stylized, serif font with a shadow effect.

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

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

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