

SEARS Kenmore

CONTENTS

SAFETY

..... 1-5

USE AND CARE

Removal of Packaging Tape	5
Your Range and Its Features	6
Cooktop Cooking	7, 8
Range Control	9
Clock and Timer	10
Oven Cooking	11, 12, 13
Broiling	14
The Self-Clean Cycle	15, 16

CLEANING

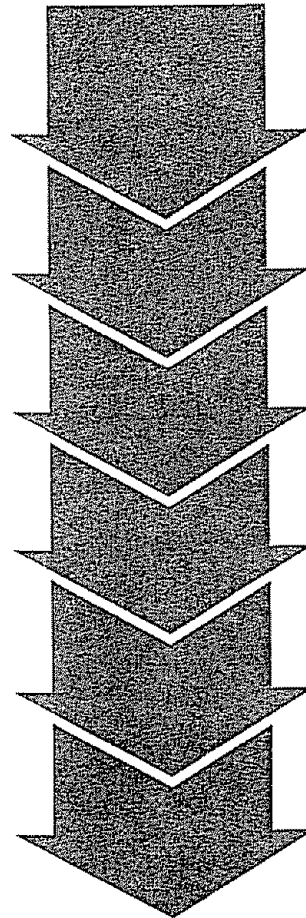
Cleaning Tips	17
Removable Parts	18-20

BEFORE CALLING FOR SERVICE

What to Do Before Calling for Service	21, 22
"Do It Yourself" Temperature Adjustments	23
Customer Service Numbers	24

WARRANTY

MODELS	46540
	46541
	46545
	46556
	46559
	46555



USE • CARE • SAFETY MANUAL



229C4020P020-2 SR10223

STABILITY DEVICE

	<p>WARNING</p> <ul style="list-style-type: none"> • ALL RANGES CAN TIP • INJURY TO PERSONS COULD RESULT • INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE • SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS
--	---

REMOVE ALL PARTS FROM THE PLASTIC BAG ATTACHED TO THE BACK OF THE RANGE AND SAVE PACKAGING TAPE.

- 1) Before placing the range in the counter, notice the location of the stability bracket that is attached to the back of the range. This location should work for most installations. However, it may be more convenient to hook the stability chain to the range when the stability bracket is attached to the upper set of holes in the back of the range (See Fig. 1). The upper set of holes are intended for use with a backsplash kit. If a backsplash kit is being used, the stability bracket can be relocated and put on at the same time as the backsplash kit. If the backsplash is not being used, make sure that there are no countertop structural supports which will interfere with the stability bracket when located in the upper set of holes.
- 2) Fasten one end of the stability chain to the floor or the wall with the long screw and washer supplied (See Fig. 2). Make certain the screw is going into the wall plate or stud at the base of the wall (See Fig. 3). Whether you attach the chain to the wall or floor, be certain there are no electrical wires or plumbing in this area, and that the screw penetrates the wood or other baseboard at least 3/4". Attach the stability chain in a location which will allow the chain to be in line with the bracket side to side as much as possible when attached to the range. Test by tugging to see if the chain is securely fastened.
- 3) Using the packaging tape, temporarily attach the loose end of the chain to the rear of the countertop (See Fig. 4).
- 4) Place the range in the counter cutout leaving just enough room between the back of the range and the wall to reach the stability bracket.
- 5) Hook the loose end of the chain onto the bracket by slipping the nearest link of the chain into the slot in the bracket (See Fig. 1). Make sure the chain is pulled as tight as possible and that there is no excess slack in the chain when it is attached to the bracket.

- * Excess slack in the chain could allow the range to tip over.
- 6) Slide the range all the way back into the counter. Once the range is in place, it is normal to have a small amount of slack in the chain.

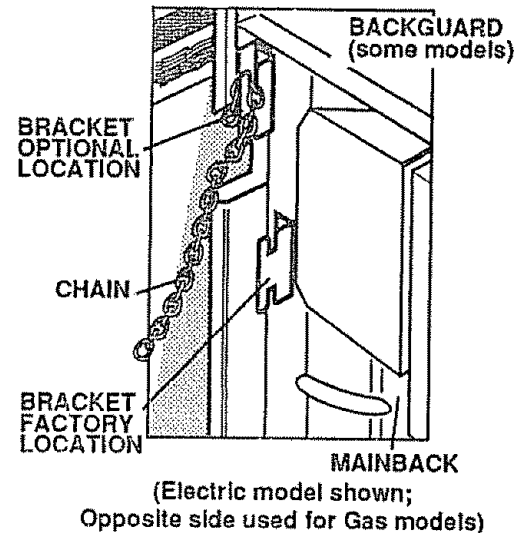


Fig. 1

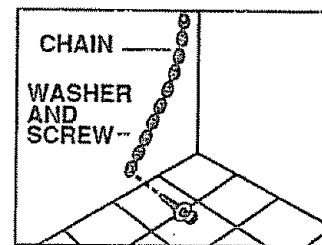


Fig. 2

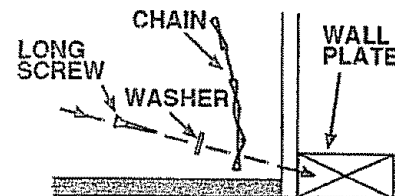


Fig. 3

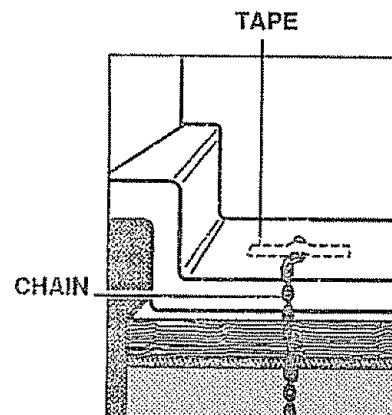


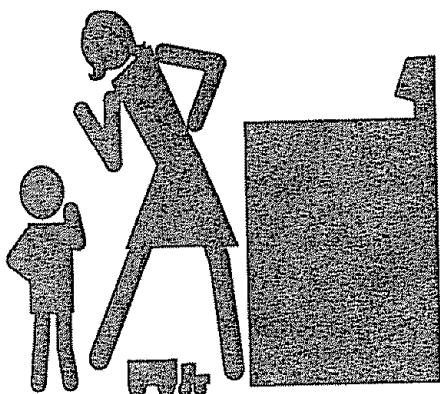
Fig. 4

IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT

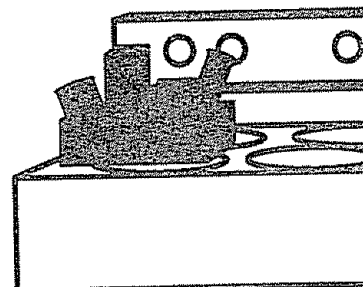
IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR YOUR SAFETY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance. When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

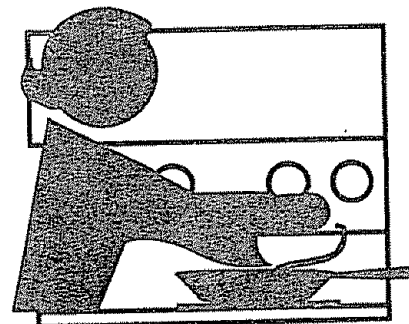


Teach children not to play with range knobs or any other part of the range. Never leave children alone or unattended where a range is in use.

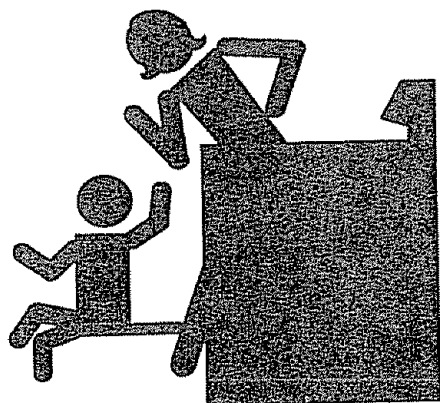


CAUTION:

Items of interest to children should not be stored in cabinets above the range or on the backsplash of the range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.




Never let anyone climb, sit or stand on the open door or any other part of the range. Their weight may make the range tip over.



Never leave the oven door open when you are not watching the range.



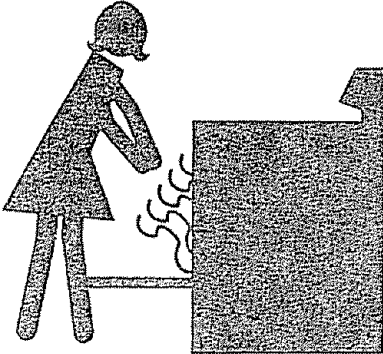
IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT

To insure safety for yourself and your home, please read your Owner's Manual carefully. Keep it handy for quick easy reference. Pay close attention to the safety sections of your manual. You can recognize the safety sections by looking for the  symbol or the word "Safety".

Always keep the range area clear and free from things that will burn.

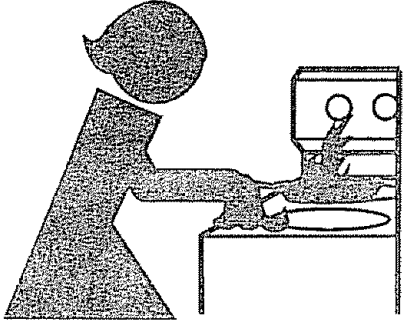
CAUTION:

Never store things in an oven or near cooktop elements/burners. These things may catch fire and plastic items could melt.



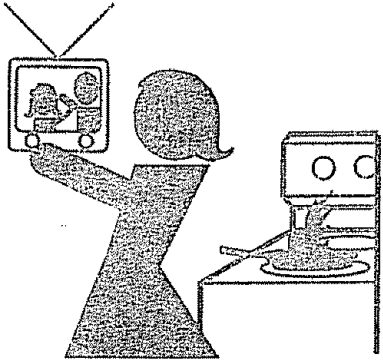
Never use your range for warming or heating a room. You could be burned or seriously injured. Such misuse could also cause damage to the range.

Never wear loose clothing when using your range. Such clothing could catch fire.



Never use a towel or other bulky cloth as a potholder. Such cloths could catch fire on a hot element/burner.

Never let pot handles stick out over the front of the range. Turn handles in so that they cannot be bumped into. Keep the handles away from other hot surface elements/burners.



Never leave cooktop elements/burners unwatched at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers could catch fire.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

BASIC SAFETY PRECAUTIONS

Keep this book for later use.

Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified technician.

Always use dry potholders when removing pans from the oven or cooktop. Moist or damp potholders can cause steam burns.

Always follow cleaning instructions in this book.

Always keep the range and oven clean. Food and grease are easy to ignite. Clean the range, oven and vents regularly.

Clean Only Parts Listed in Manual.

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

Always keep combustible wall coverings, curtains, or drapes a safe distance away from your range and oven.

Always keep dish towels, dish cloths, potholders and other linens a safe distance away from your range. Never store such items on your range.

Always keep the appliance area clear and free from things that will burn (gasoline and other flammable vapors and liquids).

Never try to repair or replace any part of the range unless instructions are given in this book. All other work should be done by a skilled technician.

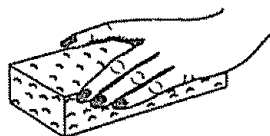
Never heat unopened food containers. Pressure buildup may make container burst and cause injury.

Never leave jars or cans of fat or drippings on or near the range. Never let grease build up on your range. You can keep grease fires from starting if you clean up grease and spills after each range use.

Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat has cooled.

Never touch surface units, heating elements, or interior surfaces of the oven. They may be hot even though they appear dark in color.

Always keep wooden utensils, plastic utensils or canned food a safe distance away from your range.



Some cleaners produce noxious fumes and wet cloths or sponges could cause steam burns if used on a hot surface.

COOKTOP SAFETY

Always use care when touching the cooktop. Heating elements could be hot enough to burn you even if they are dark in color.

Only some kinds of glass or ceramic pans can be used for cooktop cooking. Be sure that the pan you use will not break when heated on the cooktop elements.

Never block free airflow through the oven vent.



Choose pots and pans with flat bottoms, large enough to cover the entire cooktop element. This will cut down the risk of setting potholders or clothing on fire with an uncovered element and waste less energy.

OVEN SAFETY

Place oven racks in desired position while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

After broiling, always take the broiler pan out of the range and clean it. Leftover grease in the broiler pan can catch on fire the next time you use the pan.

Always use care when opening oven door. Let hot air and steam escape before moving food.

Never use aluminum foil to line drip bowls or oven bottoms. Improper use of foil could start a fire.

SELF-CLEAN SAFETY

If the self-cleaning mode malfunctions, turn off and disconnect the power supply. Have serviced by a qualified technician.

Always remove broiler pan and other utensils from the oven before a self-clean cycle.

Never rub, move, or damage the door gasket on self-cleaning ranges. The gasket is essential for a good seal.

Never try to clean utensils, cookware or removable parts of your range during a self-clean cycle.

Do Not Use Oven Cleaners — No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

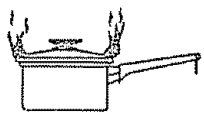
READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

Should you ever need it, you will not have time for reading.

Be sure everyone in your home knows what to do in case of fire.

Never use water on a grease fire - it will only spread the flames.

COOKTOP GREASE FIRE

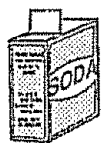


Never pick up a flaming pan...Instead:

1. Turn off the element.
2. Smother the fire with a tightly fitting pan lid, baking soda or an extinguisher.

OVEN FIRE —

DO NOT TRY TO MOVE THE PAN!



1. Close oven door and turn controls off.
2. If fire continues, throw baking soda on the fire, or use a dry chemical, foam, or halon type extinguisher.

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 birth defects or other reproductive harm and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

REMOVAL OF PACKAGING TAPE:

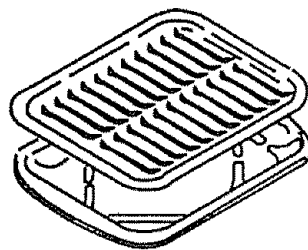
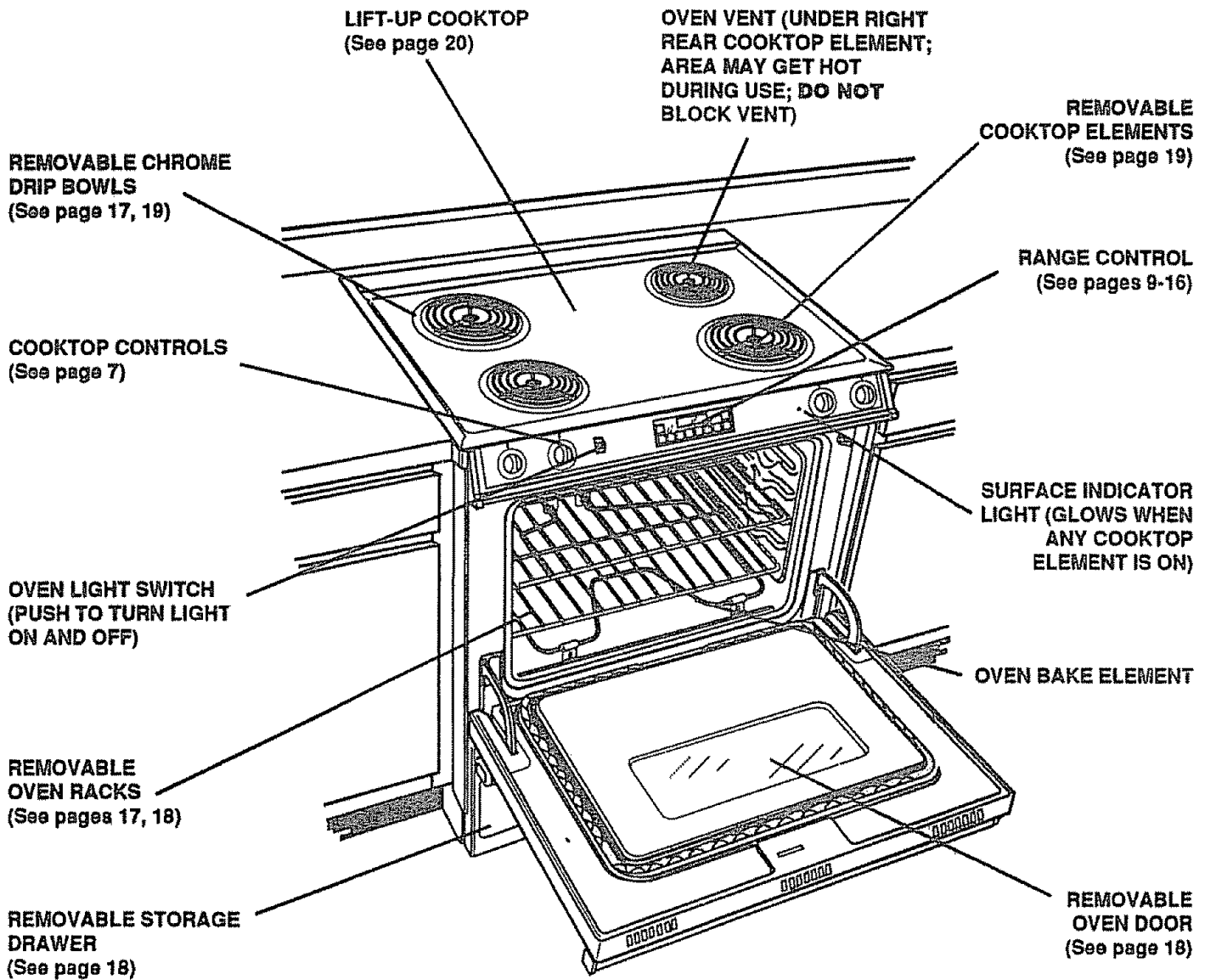
To remove adhesive left from packing tape and ensure you do not damage the finish of your new appliance, use an application of household liquid dish washing detergent, mineral oil, or cooking oil. Apply with soft cloth and allow to soak. Wipe with soft cloth. **DO NOT** use plastic pad or equivalent. Wipe dry and then apply an appliance polish to thoroughly clean and protect the surface. This procedure is also safe for the face of microwave doors and other plastic parts.

NOTE: The plastic tape must be removed from chrome trim on range parts. It **CANNOT** be removed if baked on.

WHERE CAN YOU LOOK FOR PACKAGING TAPE?

Elements
Drip pans
Control panel: top, sides, and bottom
Under maintop
Door trim: top, sides, and bottom
Bake element
Door handles

YOUR RANGE

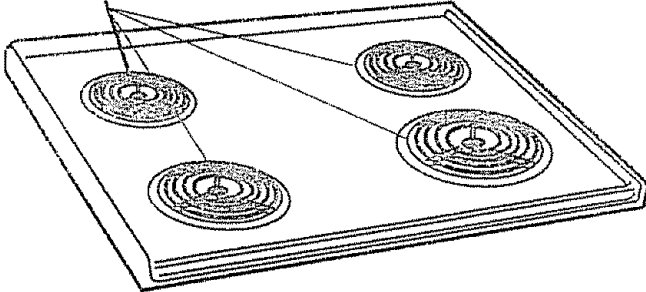


BROILER PAN AND GRID
(See pages 14, 17)

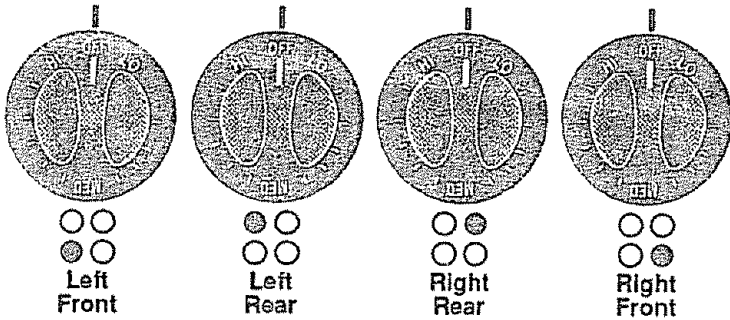
TO START THINGS COOKING COOKTOP COOKING

Before you use the cooktop for the first time, take a few moments to familiarize yourself with the elements and the knob used to turn on each element.

COOKTOP ELEMENTS

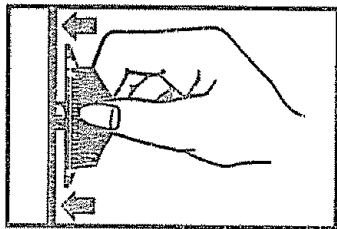


The sign near each cooktop control knob shows which burner is turned on by that knob.

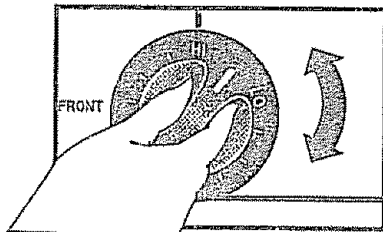


To operate cooktop controls:

1. Push to turn.



2. Set on or between marks for desired heat.



The indicator light will glow when any heating element is turned on.

COOKTOP GUIDE TO BASIC SETTINGS

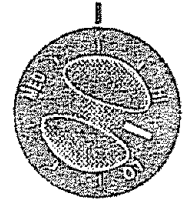
“HI”

Used for quick starts, such as bringing water to a boil.



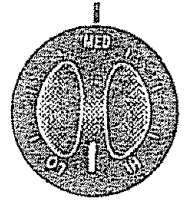
“MED-HI”

Used for frying and rapid boiling.



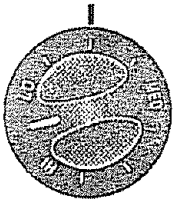
“MED”

Used for slow boil and sautéing.



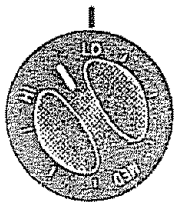
“MED-LO”

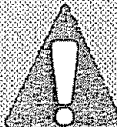
Used for cooking foods in small amounts of water.

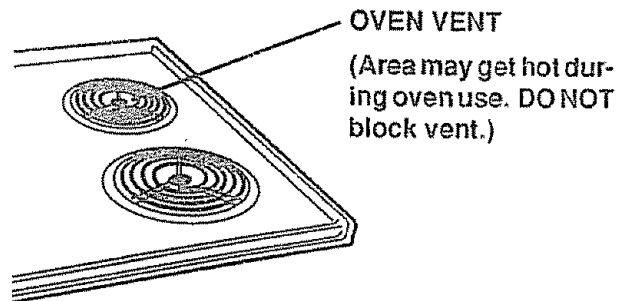


“LO”

Used for steaming foods or keeping foods at serving temperature.



 Never line the bowls below cooktop elements with aluminum foil. Foil can block normal heat flow, and damage the range. This is especially true if foil blocks the oven vent tube under the right rear cooktop element.



To Start Things Cooking (cont.)

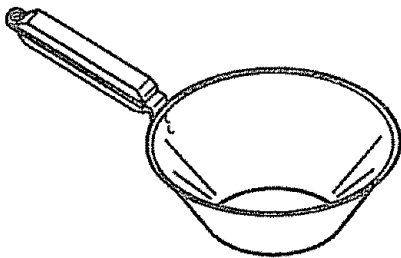
For best cooking results and energy efficient operation, you should use pans that are flat on the bottom. Match the size of the pan to the size of the surface unit. The pan should not extend over the edge of the drip bowl more than 1".



Note: A slight odor is normal when a new cooktop is used for the first time. It is caused by the heating of new parts and insulating materials and will disappear in a short time.

WOK COOKING

We recommend that you use only a flat-bottom wok. They are available at your local retail store.



HOME CANNING TIPS

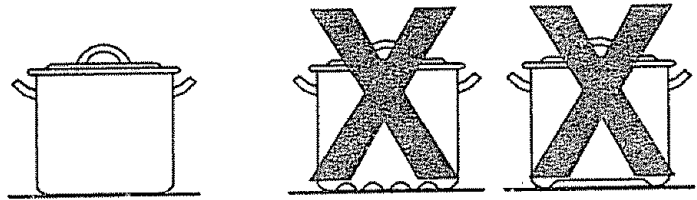
In surface cooking of foods other than canning, the use of large-diameter pots (extending more than 1" beyond edge of drip pan) is not recommended. However, when canning with water-bath or pressure canner, large-diameter pots may be used. This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to cooktop surfaces surrounding heating unit.

HOWEVER, DO NOT USE LARGE DIAMETER CANNERS OR OTHER LARGE DIAMETER POTS FOR FRYING OR BOILING FOODS OTHER THAN WATER.

Most syrup or sauce mixtures — and all types of frying — cook at temperatures much higher than boiling water. Such temperatures could eventually harm cooktop surfaces surrounding heating units.

OBSERVE FOLLOWING POINTS IN CANNING

1. Bring water to boil on HIGH heat, then after boiling has begun, adjust heat to lowest setting to maintain boil (saves energy and best uses surface unit).
2. Be sure canner fits over center of surface unit. If your range does not allow canner to be centered on surface unit, use smaller-diameter pots for good canning results.
3. Flat-bottomed canners give best canning results. Be sure bottom of canner is flat or slight indentation fits snugly over surface unit. Canners with flanged or rippled bottoms (often found in enamelware) are not recommended.

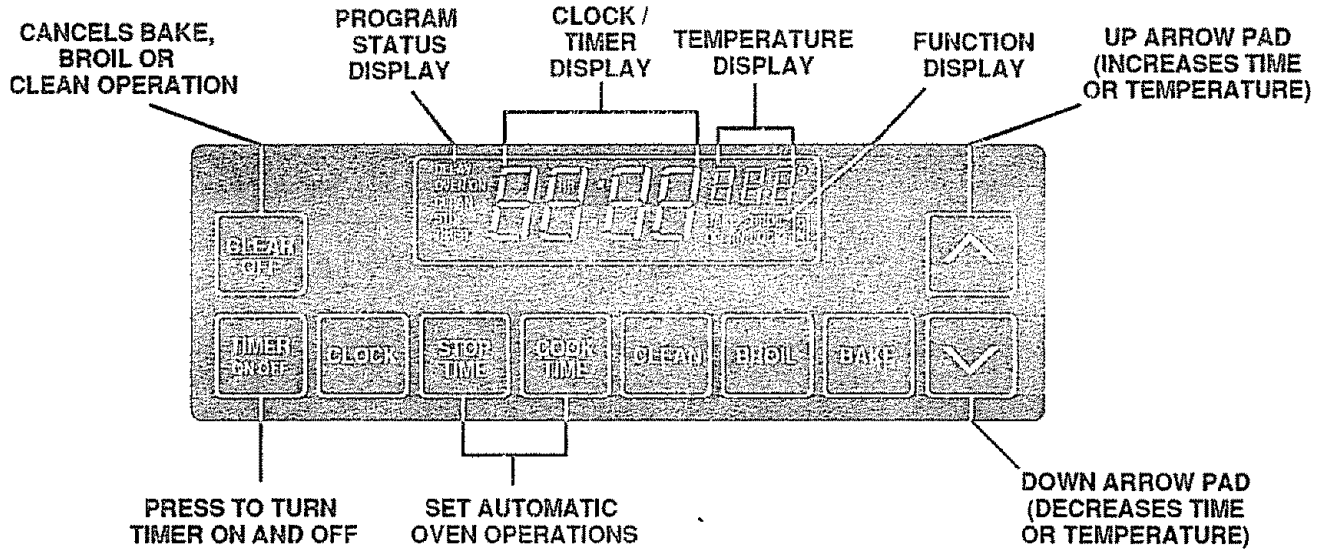


4. When canning, use recipes from reputable sources. Reliable recipes are available from the manufacturer of your canner; manufacturers of glass jars for canning, such as Ball and Kerr; and the United States Department of Agriculture Extension Service.
5. Remember, in following the recipes, that canning is a process that generates large amounts of steam. Be careful while canning to prevent burns from steam or heat.

NOTE: If your range is being operated on low power (voltage), canning may take longer than expected, even though directions have been carefully followed. The process may be improved by:

- (1) using a pressure canner, and
- (2) beginning with hot tap water when heating larger quantities of water.

RANGE CONTROL



Your range is controlled with a touch. You now have the ease of setting the following operations:

- | | |
|--------------------|-------------------|
| CLOCK | TIMER |
| BAKE | DELAY BAKE |
| BROIL | CLEAN |
| DELAY CLEAN | |

The UP or DOWN arrow is used to set an amount of time or change the temperature you want to use. By pressing and holding down either pad the numbering will change quickly. By pressing and releasing either pad the numbering will change slowly.



DISPLAY:

Once you have programmed your control for any operation, you can display the setting by pressing the appropriate pad. For example, if you are using the TIMER and want to see the time of day, press CLOCK. The display will show the time of day.



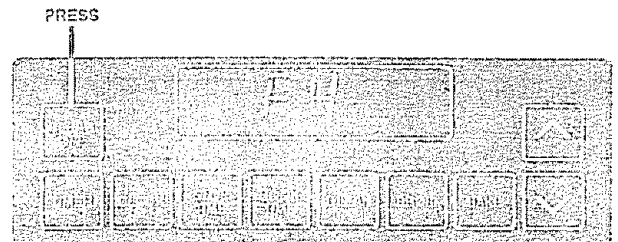
NOTE: You cannot set BAKE, BROIL or COOK TIME while the oven door is in the locked position. If you try, the word "DOOR" will appear in the display. The oven door lock is to be used for Self-Cleaning only.

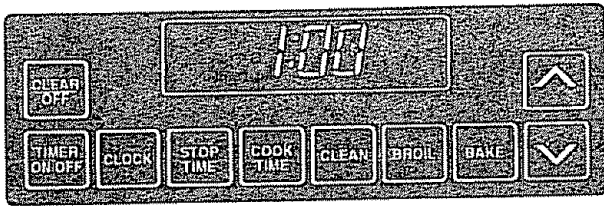
TONES:

The end-of-cycle tone will sound at the end of timer use and automatic oven functions. The end-of-cycle tone is 3 short beeps followed by 1 beep every 6 seconds that repeat until you press any pad except the UP or DOWN arrow pad. If you would like to eliminate the repeating beeps, push and hold CLEAR/OFF for ten seconds. To return the 1 beep every 6 seconds, push and hold CLEAR/OFF for 10 seconds.

F-CODE:

If the time display beeps continuously and flashes an "F" followed by a number, you have a function error code. Note the number after the "F". Press CLEAR/OFF. Allow oven to cool for 1 hour. If problem repeats, disconnect all power to the range and call for service. Advise your service technician of the number following the "F" in the display.





TO RESET THE TIMER:

When you are setting the timer, if you pause more than 4 seconds while pressing either the UP or DOWN arrow pad, "TIMER" will stop flashing in the display and the timer will automatically start to count down. If this should happen just press the TIMER ON/OFF pad and you will be able to continue setting your time.

TO SET THE CLOCK:



1. Press the **CLOCK** pad. "SET" and "TIME" will show in the display.
2. Press either the UP or DOWN arrow pad, until the display shows the correct time of day.

The UP arrow will change numbering forward, such as 1, 2, 3. The DOWN arrow will change numbering backwards, such as 3, 2, 1.

The clock will automatically start within one minute after releasing the arrow pad; or you may press the clock pad for immediate start.



TO CANCEL THE TIMER:

While the timer is counting down, press and hold down the TIMER ON/OFF pad for 4 seconds, or until "TIMER" quits flashing and the current time of day returns to the display.

TO SET THE TIMER:

The timer does not control oven operations, such as bake, broil, clean or any delay function. It allows you to set an amount of time and alerts you when that time is up. An example would be timing a three minute egg. The maximum amount of time you may set is 9 hours and 55 minutes.



1. Press the **TIMER ON/OFF** pad. "SET" and "TIMER" will flash and "HR" will show in the display.
2. Press either the UP or DOWN arrow pad to set the amount of time you want.

The timer will automatically start to count down 4 seconds after the time is set.

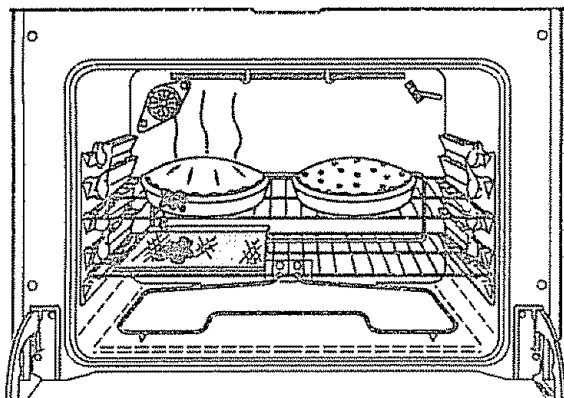


3. When the timer counts down to zero a tone will sound. Press the **CLOCK** pad to return to the current time of day.

OVEN COOKING

GENERAL RULES

- When cooking a food for the first time in your new oven, use time given on recipes as a guide.
After you have used your oven for awhile, if you feel your oven should be hotter or cooler, you can adjust it yourself. See **TEMPERATURE ADJUSTMENTS** in this manual.
- **NO PEEKING** — Opening the door too often to check food during baking will allow heat loss and may cause poor baking results.
- There may be some odor when the oven is first used. This is caused by the heating of new parts and insulation.
- Do not cover an entire oven rack with foil. The foil can block normal heat flow and cause poor baking results. Do not place any foil directly above the bake element. Foil used on the oven bottom under the element may damage the oven surface, therefore, it should not be used.

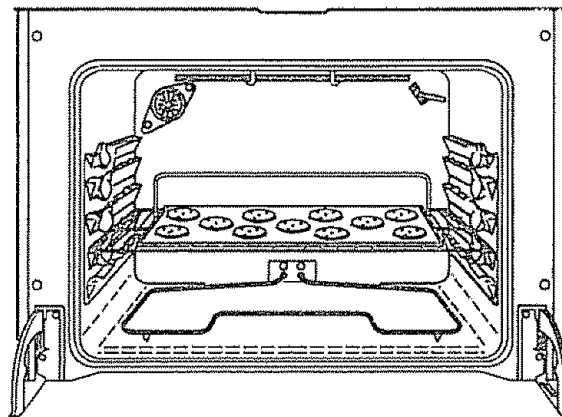


PREHEATING

- When recipes require preheating, have food nearby before you open the oven door. If the oven door is allowed to remain open for more than a brief time, the preheat temperature will be lost.
- Let the oven preheat thoroughly before cooking baked products. Watch for the Preheat Indicator Light to go off or listen for a preheat notification tone. If your oven is not equipped with either of these, preheat for 10 minutes before you put food in the oven.

BAKEWARE

- Cookies should be baked on flat cookie sheets without sides to allow the air to circulate properly.



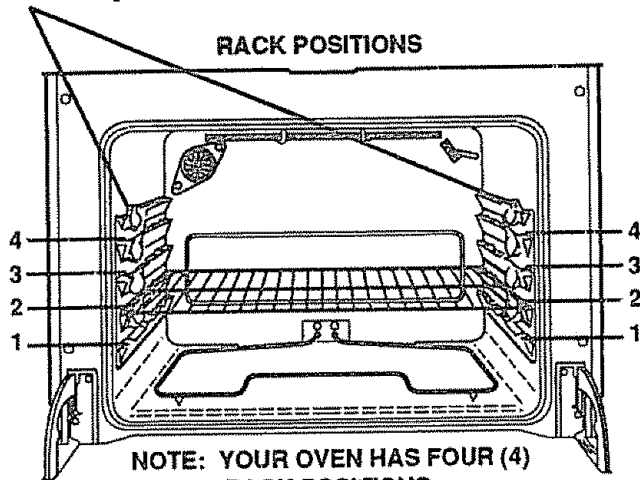
- Cakes, muffins, and quick breads should be baked in shiny pans — to reflect the heat — because they should have a light golden crust. Yeast breads and pie crusts should be baked in glass or dull (non-shiny) pans — to absorb the heat — because they should have a brown, crisp crust.
- Be sure the underside of the pan is shiny, too. Darkened undersides will absorb the heat and may cause over-browning on the bottom of your food.
- Oven temperatures should be reduced 25 degrees below recommended temperatures if exterior of pan has a dark non-stick finish, darkened by age or when baking in oven-proof glass.

BAKING:

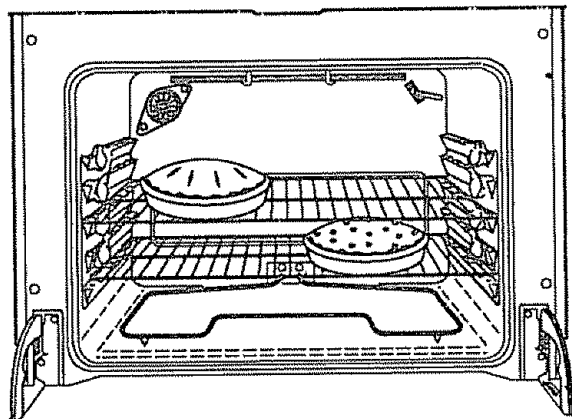
- Always follow recipe carefully.
- Measure ingredients properly.
- Use proper pan and rack placement to obtain the best cooking results.

NOTE:

The top position is only a guide. It cannot be used as a rack position.



- Place pans on the oven racks with 1" to 1 1/2" of air space on all sides of each pan. Avoid overcrowding the oven.



- When baking several items, stagger pans so that no pan is directly above another.
- Pans too close to each other, to oven walls or to the oven bottom block the free movement of air. Improper air movement causes uneven browning and cooking.

TO SET BAKE:



1. Press the **BAKE** pad.
2. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad. The last temperature used will show in the display. Use the **UP** arrow pad to increase this temperature or the **DOWN** arrow pad to decrease this temperature until you reach the temperature you prefer to use.

The oven will start to heat automatically. You will see 100 degrees showing in the upper right corner of the display. As the oven heats this temperature will change until it reaches your selected temperature, then a tone will sound.



3. When baking is complete, press the **CLEAR/OFF** pad.

TIMED BAKING:

TO SET YOUR OVEN TO BAKE FOR A SET AMOUNT OF TIME AND TURN OFF AUTOMATICALLY.



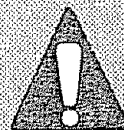
1. Press the **BAKE** pad.
2. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad, to set the temperature you want to use.



3. Press the **COOK TIME** pad.
4. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad, to set the amount of time you want foods to cook. Be sure you include your preheat time when setting this amount of time.

If you pause between steps when you are setting this function, the control will beep. This is normal. The control is letting you know you need to continue.

You should consider that food will continue to cook after control turns OFF unless you remove the food immediately.



The low temperature zone of this range (between 170°F and 200°F) is available to keep cooked foods warm. Food kept longer than two hours at these low temperatures may spoil.

Fan: You will hear a fan. This is normal. The fan may continue to work even after the oven has been turned off.

TO SET YOUR OVEN FOR A DELAYED START AND AUTOMATIC STOP

While setting this operation you will not need to calculate when the oven will turn on; the control will do this for you. You will need to set the following:

1. Temperature
2. Cooking Time
3. Stop Time



1. Press the **BAKE** pad.

2. Press the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the temperature you want.



3. Press the **COOK TIME** pad.

4. Press the **UP** arrow to select how long you want food to cook. Be sure to include your preheat time.

5. Press the **STOP TIME** pad.



6. Press the **UP** arrow pad to enter the time of day you want the oven to turn off. The oven will shut off automatically when the preset **STOP TIME** is reached.



7. Press the **CLOCK** pad to return the display to the current time of day.

If you pause between steps when you are setting this function, the control will beep. This is normal. The control is letting you know that you need to continue.

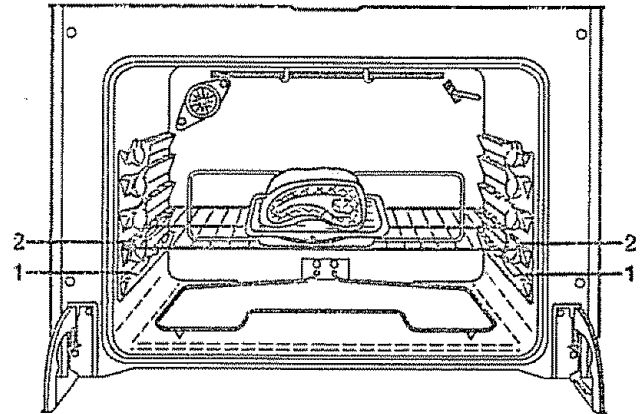
If you want to cancel the setting of this function, press the **CLEAR/OFF** pad.



Never let food, such as dairy products, fish, poultry, etc., sit for more than 1 hour before cooking starts when you set your oven for a delay start. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure the oven light is off because heat from the bulb will speed bacterial growth.

ROASTING

Roasting is cooking tender cuts of meats with dry air. It is not necessary to preheat your oven before roasting.



GENERAL ROASTING INSTRUCTIONS

1. Place meat (fatty side up) on a roasting rack or in a shallow pan about the same size of the meat.
2. Place pan in No.1 or No. 2 rack position.
3. Press the Bake pad.



4. Press the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the temperature you need.



5. When roasting is finished, press the **CLEAR/OFF** pad.



Remember:

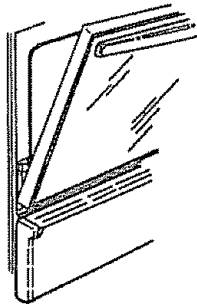
Most meats continue to cook internally after being taken out of the oven.

BROILING

BROILING TIPS:

Please note:

Your oven door should be open to the broil stop position while broiling.



- Use only the broiler pan and grid that came with your range for broiling. They are designed for proper drainage of fat and liquids and help prevent spatter, smoke or fire.
- Do not preheat when broiling. For even broiling on both sides, start the food on a cold pan.
- Trim the outer layer of fat from steaks and chops. Slit the fatty edges to keep the meat from curling.
- For maximum juiciness, salt the first side just before turning the meat. Salt the second side just before serving.
- Brush chicken and fish with butter several times as they broil. When broiling fish, grease the grid to prevent sticking. Broil chicken skin side down. It is not necessary to turn fish.
- Never leave a soiled broiler pan in the oven. Grease in the pan may smoke or burn the next time the oven is used.
- Be sure you know the correct procedure for putting out a grease fire. See the section on safety.

CAUTION:

Do not cover the entire broiler grid with a solid strip of foil. Instead mold foil tightly to grid and cut slits in foil to align with slits in the grid. Poor drainage of hot fat may cause a broiler fire.

If a fire starts, close the oven door and turn controls OFF. If fire continues, throw baking soda on the fire. Do not put water on the fire.

POSITIONING BROILER PAN

Broiling is cooking by direct heat from the broil element. Tender cuts of meat or marinated meat should be selected for broiling. For best results, steaks and chops should be at least 3/4" thick.

After placing food on the broiler pan and grid, put the pan on an oven rack in the proper position. The recommended rack position and cooking time can be found in the following chart. If your oven is connected to 208 volts, you may want to preheat and position the oven rack one position higher.

The closer the food is to the broil element, the faster the meat browns on the outside, yet stays red to pink in the center. Moving the meat farther away from the element lets the meat cook to the center while browning outside. Side one should be cooked 1 - 2 minutes longer than side two.

Food	Rack Position 4 = Highest 1 = Lowest	Total Time (minutes)	
Steak - 1" Thick	Rare	4	9-11
	Medium	3	13-15
	Well Done	3	21-23
Ground Beef Patties	Medium-1" Thick	3	16-18
	Medium-1/2" Thick	4	7-9
Lamb Chops - 1" Thick	3	18-21	
Pork Chops - 1" Thick	3	27-29	
Pork Chops - 1/2" Thick	3	16-18	
Ham Slice - 1/2" Thick	3	11-12	
Fish (Filets)	3	11-13	
Chicken (Pieces)	2	45-55	
Frankfurters	3	8-11	
Bacon	3	9-11	

This chart is a general guide. The size, weight, thickness, and starting temperature of the food, as well as your own personal preference, will affect the cooking time. Times in the chart are based on the food being at refrigerator temperature. The U.S. Department of Agriculture notes: Rare meats are popular, but cooking meats to only 140°F means some poisoning organisms may survive.

TO BROIL:



1. Press the **BROIL** pad.
2. Press the **UP** arrow pad once to select **LO BROIL**.

3. Press the **UP** arrow pad twice to select **HI BROIL**.

"**BROIL**" and either "**HI**" or "**LO**" will show in the upper right corner of the display depending on your choice.

NOTE: Use **LO** broil to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.

If you do not press the up or down arrow pad, the display will go blank and you must repeat Steps 1 and 2.



4. When broiling is finished, press the **CLEAR/OFF** pad.

THE SELF-CLEAN CYCLE (3 HOURS - NORMAL CLEAN TIME)

BEFORE A CLEAN CYCLE

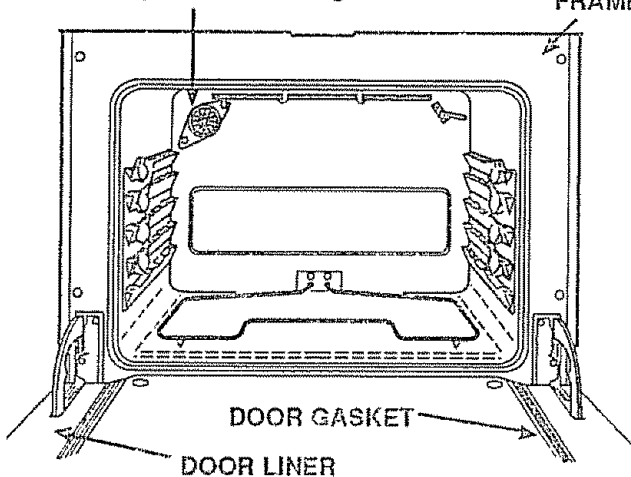
1. Remove the broiler pan and grid, oven racks, all utensils and any foil that may be in the oven. Do not try to clean utensils or any other objects in the oven during a self-clean cycle. If oven racks are left in the range during a clean cycle, they will darken, lose their luster and become hard to slide. If you choose to leave the racks in the oven, you can polish the edges of the racks with steel wool and apply a small amount of vegetable oil to the rack edges after the self-clean cycle. This will make the racks easier to slide.
2. Soil on the oven front frame, under the front edge of the cooktop, the door liner outside the door gasket and the front edge of the oven cavity (about 1" into the oven) will not be cleaned during a clean cycle (see illustration below). Clean these areas by hand before starting a clean cycle.

Use hot water with a soap-filled steel wool pad. We recommend a cleanser such as 'Soft Scrub®' brand or a similar cleaning product to keep white surfaces looking clean and new. After cleaning, rinse well to help prevent a brown residue from forming when the oven is heated. Buff these areas dry with a dry cloth.

OVEN LIGHT

To prolong the life of the bulb, be sure the oven light is OFF during Self-Clean.

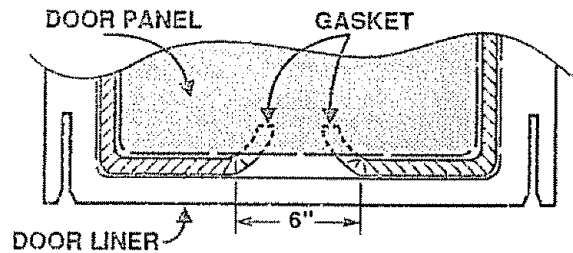
FRONT FRAME



3. Wipe up heavy spillovers on the oven bottom. Too much soil may cause smoking during the clean cycle.
4. Do not rub the door gasket. The fiberglass material of the gasket has an extremely low resistance to abrasion. An intact and well fitting oven door gasket is essential for energy efficient oven operation and good baking results. If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should replace the gasket.

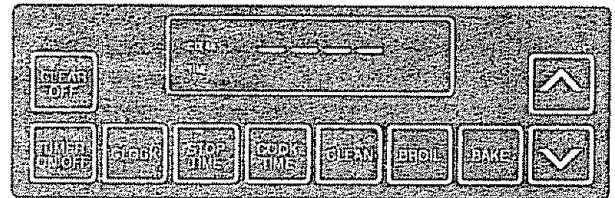
Please Note:

The door gasket is designed to have a 5"-6" gap at the bottom of the oven door. This is to allow for proper air circulation.

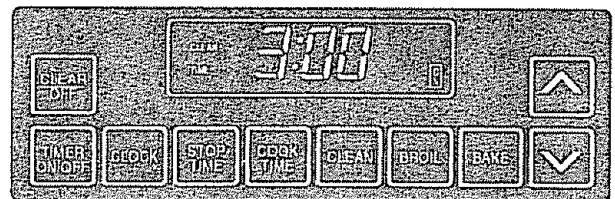


TO SET A SELF-CLEAN CYCLE:

1. Push the **CLEAN** pad. The display will show "CLEAN", "TIME", and (----).



2. Press the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the amount of time you want the oven to clean. The normal cycle is 3 hours, but you can choose between 2 and 4 hours.



You can press the **STOP TIME** pad to see the time of day the clean cycle will be finished. Push the **CLEAN** pad to return to the countdown.

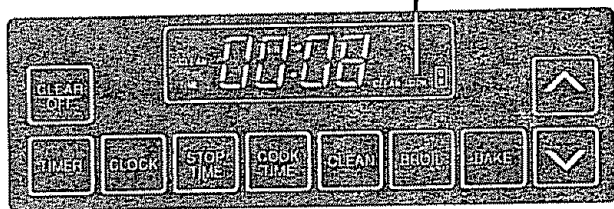
(Self-Clean continued on next page. . .)

(Self-Clean continued. . .)

WHEN A CLEAN CYCLE IS FINISHED:

1. Wait until the **LOCK** display goes out. The oven temperature must drop below locking temperature before the door can be unlocked.

WAIT UNTIL LOCK GOES OUT



When the lock display goes out the display will return to the time of day.

TO INTERRUPT A CLEAN CYCLE:

1. Push **CLEAR/OFF**.



Follow instructions under "WHEN A CLEAN CYCLE IS FINISHED."

TO SET A DELAYED SELF-CLEAN CYCLE:

You will not need to determine when the oven will turn on, when setting this function. The control will do this for you. You will need to set the amount of time you want your oven to clean (between 2 and 4 hours), and the time of day when you want the oven to turn off.



1. Press the **CLEAN** pad. The display will show "CLEAN", "TIME" and (---).
2. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the amount of time you want the oven to clean. The normal cycle is 3 hours but you may choose between 2 and 4 hours.

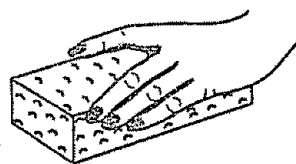


3. Press the **STOP TIME** pad.
4. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the time of day you want the cycle to end and the oven to turn off.

Make sure your oven light is off during a self-clean cycle to prolong the life of the bulb.

AFTER A CLEAN CYCLE

After a clean cycle, you may notice some white ash in the oven. Just wipe it up with a damp cloth or sponge.



If white spots remain, remove them with a soap-filled steel wool pad. Be sure to rinse thoroughly with a vinegar and water mixture. These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, the cycle may be repeated.

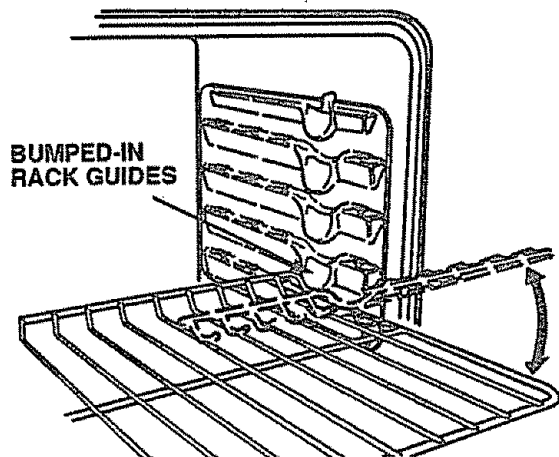
QUESTIONS AND ANSWERS

- Q. If my range control is not working, can I still self-clean my oven?
 A. No. Your **RANGE CONTROL** is used to program the oven to start and stop the self-cleaning cycle.
- Q. Can I use commercial oven cleaners on any part of my self-cleaning oven?
 A. No cleaners or coatings should be used on or around any part of this oven.
- Q. Can I clean the woven gasket around the oven door?
 A. You cannot clean the woven gasket.
- Q. Is it normal to hear "crackling sound" during cleaning?
 A. Yes. This is the metal heating and cooling.
- Q. Why do I have ash left in my oven after cleaning?
 A. Some types of soil will leave a deposit. It can be removed with a damp sponge or cloth.
- Q. What should I do if excessive smoking occurs during cleaning?
 A. This is caused by excessive soil and you should press **CLEAR/OFF**. Open windows to rid room of smoke. Allow the oven to cool for at least one hour before opening the door. Wipe up excess soil and reset the clean cycle.
- Q. Should there be any odor during the cleaning?
 A. Yes, there may be an odor during the first few cleanings. Failure to wipe out excessive soil might also cause an odor when cleaning.

CLEANING TIPS

PART	CLEANING MATERIALS	REMARKS
CONTROL PANEL, KNOBS	Detergent, warm water, soft cloth	Do not use abrasive cleaners. Knobs pull off for easier cleaning.
PORCELAIN ENAMELED COOKTOP	Detergent, warm water, plastic or nylon scouring pad	Clean after each spillover. Soak stubborn soil.
OVEN RACKS	Detergent, warm water, scouring pad or soap-filled steel wool pad or oven cleaner	Remove from oven to clean. Rinse thoroughly.
BURNER BOX BOTTOM (AREA UNDER COOKTOP)	Detergent and water	Clean after each spillover with detergent and water. Dry well.
BROILER PAN AND GRID	Detergent, warm water, soap-filled scouring pad, commercial oven cleaner	Remove soiled pan from oven to cool. Drain fat or drippings. Fill pan with warm water. Sprinkle grid with detergent and cover with damp cloth or paper towels. Let pan and grid soak for a few minutes. Rinse or scour as needed. Grid and pan may be washed in a dishwasher.
CHROME DRIP BOWLS		Bowls can permanently discolor if exposed to excessive heat or if soil is allowed to bake on. After each use, wash, rinse and dry to prevent difficult soils. If heavily soiled, place an ammonia-soaked paper towel on stains to loosen soil, then gently scrub with plastic scouring pad.
BROWN FOOD STAINS	Detergent, water, plastic scouring pads, mild abrasive cleaners, soap-filled scouring pads, ammonia	
BLUE-GOLD HEAT STAINS	Metal polish	
		These stains are caused by overheating, normally occur over a period of time, and usually are permanent. To minimize: 1. Avoid excessive use of the high heat setting. Use it to start cooking, then lower the heat setting to finish cooking. 2. Use flat bottom pans that do not extend more than two inches from the surface element. If large pans or canners are used, alternate the elements that are used.
BRUSHED CHROME COOKTOP (SOME MODELS)	Detergent, warm water, soft cloth or a chrome cleaner or Sears Cooktop Cleaning Creme	Do not scour chrome tops. Stubborn stains may be removed by using Espree Magwheel Cleaner® or Turtle Wax Polishing Compound®. To remove finger prints on brushed chrome, apply a little baby oil with a paper towel. Rub in the direction of the brush marks. Armor All Protectant® can also be used (after cleaning). Be sure to clean spills of acidic foods quickly. Vinegar spills can permanently stain chrome.
GLASS	Glass Cleaner and paper towels	Remove stubborn soil with paste of baking soda and water. Do not use abrasive cleaners. Rinse thoroughly.
SELF-CLEANING OVEN FINISH	Detergent, warm water and scouring pad or soap-filled steel wool pad Do not use oven cleaner in or around any part of your self-clean oven	Rinse well after cleaning. Cleaning inside the oven need only be done as an optional touch-up between self-clean cycles. See the self-cleaning oven section of this manual for more information.
OVEN DOOR GASKET	Do not clean	

REMOVABLE OVEN RACKS



Be careful not to scratch the oven finish when installing or removing oven racks.

To install:

1. Set the raised back edge of the rack on a pair of rack guides.
2. Push the rack in until you reach the bump in the rack guide, then lift the front of the rack and push the rack all the way in.

To remove:

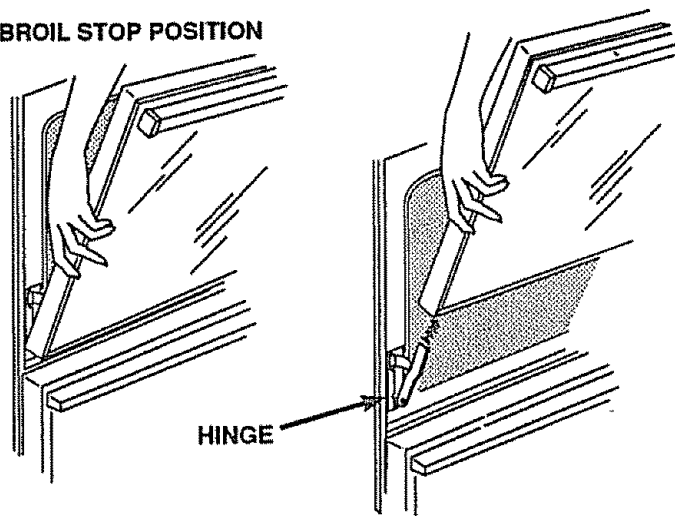
1. Pull the oven rack out, then up.

NOTE:

The racks are designed with stop locks. When the racks are placed correctly on the rack support and extended from the oven, the stop lock prevents the racks from tilting when you are removing food from the racks or placing food on them.

REMOVABLE OVEN DOOR

BROIL STOP POSITION



To remove:

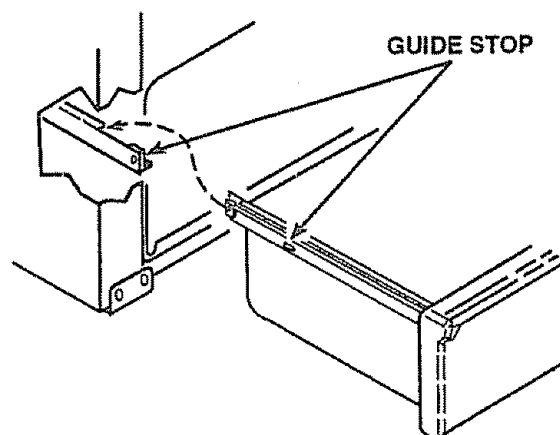
1. Open the door to the stop position (see illustration).
2. Grasp the door at each side and lift up and off the hinges. **DO NOT** lift the door by the handle.

NOTE: When the door is removed and hinge arms are at stop position, do not bump or try to move the hinge arms. The hinges could snap back causing an injury to the hands or damage to the porcelain on the front of the range. Cover the hinges with toweling or empty towel rolls while working in the oven area.

To replace:

1. Hold the door over the hinges with the slots at the bottom edge of the door lined up with the hinges. The hinge arms must still be in the stop position.
2. Slide the door down onto the hinges as far as it will go and close the door.

REMOVABLE STORAGE DRAWER



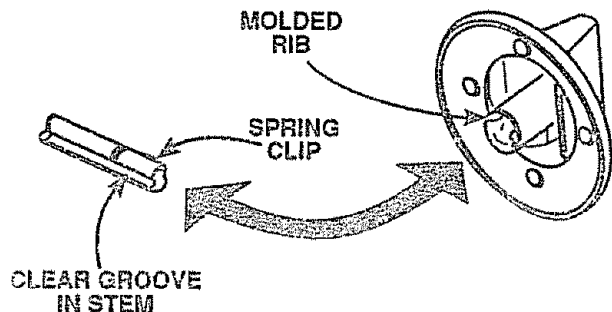
This drawer gives you space for keeping cookware and bakeware. Plastics and flammable material should not be kept in this drawer.

Do not overload the storage drawer. If the drawer is too heavy, it may slip off the track when opened. To open the drawer, grasp the center of the handle and pull straight out.

To remove: Pull drawer straight out and lift over the guide stops.

To replace: Lift over the guide stops and slide drawer into place.

REMOVABLE KNOBS



All control knobs may be removed for easy cleaning by pulling the knob straight off the stem. Be sure that the knob is in the OFF position before removal.

Hint: Slip a thin cloth (such as a handkerchief) or a piece of string under and around the knob edge and pull up.

Caution: Read these instructions carefully before replacing the knobs. Replacing the knobs improperly will damage the knobs and the spring clip on the stems. If this happens, the knobs will fit loosely.

To replace the knob:

1. The knob stem has a groove in each side. The groove on one side has a spring clip. The other groove is clear (see illustration).
2. Check the inside of the knob and find the molded rib.
3. Replace the knob by fitting the molded rib (inside the knob) into the clear groove on the stem.

NOTE:

Be sure to replace knobs on the correct stems.

REMOVABLE COOKTOP UNITS

The cooktop elements can be unplugged and the bowls removed for cleaning.

Do not put the element into water. It cleans itself when heated during normal use.

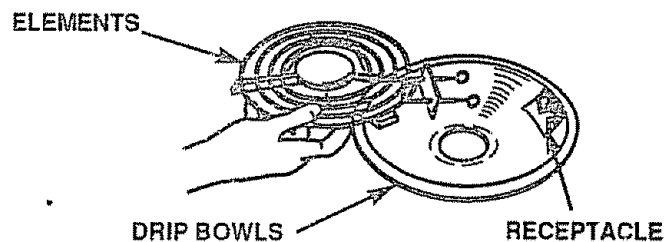
Be sure all cooktop unit control knobs are turned off and elements are cool before you remove or replace a cooktop unit.

To remove:

1. Grasp element, tilt it upward slightly to clear the bowl, then pull away from the receptacle. The element will not sit level when replaced if it is forced too far upward when removed.
2. Lift out the bowl.

IMPORTANT:

Never operate a cooktop element without the bowl in place. This can cause scorching of the cooktop, burning of wiring insulation and loss of energy.



CAUTION:

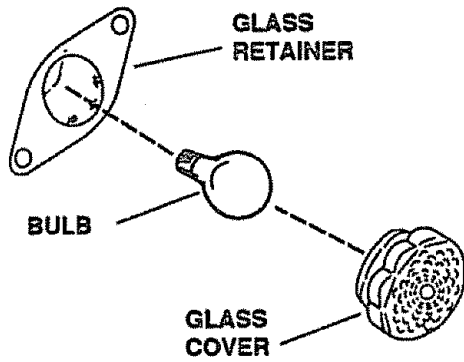
Do not lift the plug-in unit more than 1". If you do, it may not lie flat on the drip bowl when you plug it back in.

Repeated lifting of the plug-in unit more than 1" above the drip bowl can permanently damage the receptacle.

To replace:

1. Replace the bowl. Be sure the receptacle is showing in the bowl opening.
2. Slide the plug of the element firmly into the receptacle and lower the element into place.

REPLACING THE OVEN LIGHT



Note: We recommend you use a 40 watt appliance bulb that is no longer than 3 1/2".

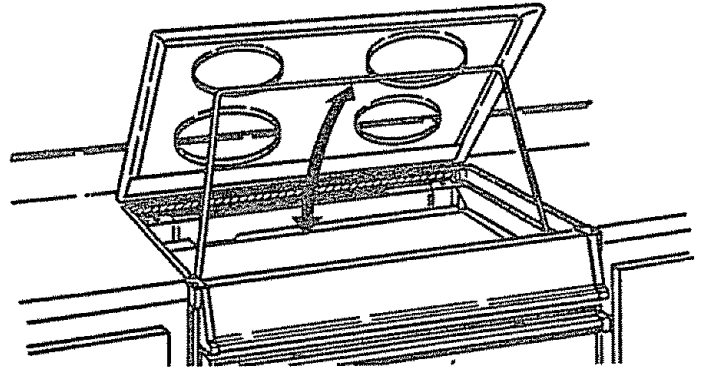
Be sure that the light switch is in the off position. Do not touch hot oven bulb. Do not touch oven bulb with wet hands. Do not wipe oven light area with wet cloth.

Never touch the electrically live collar on the bulb when replacing it.

Electrical power must be shut off if you have to replace a broken bulb.

1. Unscrew glass cover and remove.
2. Replace the bulb with a 40 watt appliance bulb.
3. Replace the cover.

LIFT-UP COOKTOP



The range has a support to hold the cooktop up while cleaning.

Raise the support as shown in the illustration.

Porcelain enamel can chip if dropped. Handle porcelain enameled cooktops carefully.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Save time and money — Check this list before you call for service.

To eliminate unnecessary service calls, first, read all the instructions in this manual carefully. Then, if you have a problem, always check this list of common problems and possible solutions before you call for service.

If you do have a problem you cannot fix yourself, call your nearest Sears Store or Service Center for help. When calling, have this manual handy with the Repair Parts List, model number, serial number and purchase date.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	DON'T CALL FOR SERVICE UNTIL YOU CHECK
<ul style="list-style-type: none"> • RANGE DISPLAY IS FLASHING "F" AND A NUMBER 	<ul style="list-style-type: none"> • Function error 	<ul style="list-style-type: none"> • Let oven cool down for 1 hour. Place oven back into operation. If problem repeats, call for service.
<ul style="list-style-type: none"> • RANGE DOES NOT WORK; TOTALLY INOPERATIVE 	<ul style="list-style-type: none"> • No power to range 	<ul style="list-style-type: none"> • Check household circuit breaker or fuse. • Check cord (if equipped) to be sure it is plugged in.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN DOES NOT HEAT; COOKTOP ELEMENTS OK 	<ul style="list-style-type: none"> • Clock set incorrectly (if equipped) • Oven controls set incorrectly • Door latch in incorrect position (self-clean models with manual door locks only) 	<ul style="list-style-type: none"> • Check clock instructions. • Check oven control. • Check self-clean instructions.
<ul style="list-style-type: none"> • COOKTOP DOES NOT WORK; OVEN OK 	<ul style="list-style-type: none"> • Element(s) unplugged • Improper operation of control 	<ul style="list-style-type: none"> • Check element connections by removing and re-plugging element(s) firmly. • Be sure knob is pushed in while turning.
<ul style="list-style-type: none"> • FOODS DO NOT BAKE PROPERLY 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven not preheated long enough • Improper rack or pan placement • Oven vent blocked or covered • Improper use of foil; see page 11 for proper use. • Improper temperature setting for utensil used • Recipe not followed • Range and oven rack not level • Using improper cookware 	<ul style="list-style-type: none"> • Be sure to preheat: Preheat until tone sounds. • Maintain uniform air space around pans and utensils; see cooking hints section. • Reflector bowl must have hole in center over oven vent. • Use only as recommended. • Reduce temperature 25° for glass or dull/darkened pans. • Is recipe tested and reliable? • Check the installation section for leveling instructions. • See cooking hints.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN TEMPERATURE SEEMS INACCURATE 	<ul style="list-style-type: none"> • Thermostat calibration 	<ul style="list-style-type: none"> • See adjustments described following this section.

BEFORE CALLING FOR SERVICE (CONTINUED)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	DON'T CALL FOR SERVICE UNTIL YOU CHECK
<ul style="list-style-type: none"> • FOODS DO NOT BROIL PROPERLY 	<ul style="list-style-type: none"> • Improper rack position • Oven preheated • Improper utensil used • Oven door closed during broil • Low voltage • 208 volts 	<ul style="list-style-type: none"> • Check broil pan placement. See broiling section. • Do not preheat when broiling. • Use broiler pan and grid supplied with range. • Open door to broil stop position; see removable oven door section. • Move to higher rack position. • Use higher rack position.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN SMOKES 	<ul style="list-style-type: none"> • Improper broiling time • Dirty oven • Improper use of aluminum foil • Broiler pan containing grease left in oven 	<ul style="list-style-type: none"> • Check broiling chart in broiling section. • Check for heavy spillover. • See broiling tips for proper use. • Clean pan and grid after each use.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN LIGHT DOES NOT WORK 	<ul style="list-style-type: none"> • Light switch in OFF position • Light bulb loose • Light bulb burned out 	<ul style="list-style-type: none"> • Check switch setting; see operating instructions. • Tighten bulb. • Replace light bulb.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN DOES NOT CLEAN OR POOR CLEANING RESULTS (SELF-CLEAN MODELS ONLY) 	<ul style="list-style-type: none"> • Controls not set properly • Clean cycle interrupted too soon • Oven too dirty 	<ul style="list-style-type: none"> • Check self-clean instructions. • Heavily soiled ovens require a 3 1/2 hour clean cycle. • Heavy spillovers should be removed before setting clean cycle. Repeat clean cycle.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN DOOR WILL NOT UNLOCK 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean cycle not complete 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven must cool below lock temperature before the clean cycle is complete.
<ul style="list-style-type: none"> • TONE DOES NOT SOUND 	<ul style="list-style-type: none"> • Tone has been altered by pushing and holding CLEAR/OFF button 	<ul style="list-style-type: none"> • Push and hold CLEAR/OFF pad for 10 seconds to activate tone.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN EMITS ODOR 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven insulation may emit odor during first few usages • Failure to wipe out excess soil prior to self-clean cycle 	<ul style="list-style-type: none"> • Put oven through self-clean cycle to speed up process of odor "wearing off." • Wipe excess soil off before beginning self-clean cycle.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN DOOR WILL NOT LOCK FOR SELF-CLEAN 	<ul style="list-style-type: none"> • Door not closed 	<ul style="list-style-type: none"> • Push in on the oven door.

"DO-IT-YOURSELF" OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may feel that your new oven cooks differently than the oven it replaced. We recommend that you use your new oven a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide.

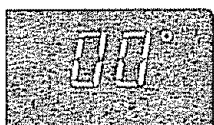
Your oven has been preset to maximize cooking efficiency. If you think your new oven is too hot (burning foods), or not hot enough (foods are under-cooked) you can adjust the temperature yourself. The appearance and texture of foods is a better indicator of oven accuracy than an inexpensive oven thermometer. We do not recommend the use of inexpensive thermometers, such as those found in the grocery store, to readjust the temperature setting of your new oven. These thermometers can vary by 20°-40°F. Also, you must open the oven door to read the thermometer and this changes the temperature of the oven.

To decide how much to change the temperature, set the oven temperature 25°F higher (if foods are under-cooked) or 25°F lower (if foods are burning) than the temperature in your recipe, then bake. The results of this "test" should give you an idea of how much the temperature should be changed.

To adjust temperature follow these instructions:



1. Press the BAKE pad.
2. Press the UP arrow pad to set 550° and IMMEDIATELY press and HOLD the BAKE pad for 10 seconds until the clock disappears and the display shows a two digit figure.



(This two digit number may vary according to the original factory setting.)



3. Press the UP arrow to increase your oven's temperature up to +35° HOTTER.

Press the DOWN arrow pad to decrease your oven's temperature down to -35° COOLER.



4. When your selection is complete press the LOCK pad to return to the time of day.



Your oven's thermostat will retain this temperature adjustment until each of the four steps above are repeated. This adjustment will remain in memory even after a power failure.

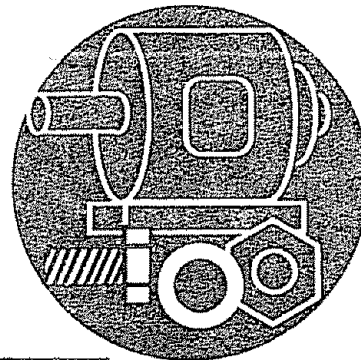
You will not need to do anything else. Bake as you normally would. This adjustment will not affect broil or clean temperature.

For the repair or replacement parts you need

Call 7 am - 7 pm, 7 days a week

1-800-366-PART

(1-800-366-7278)

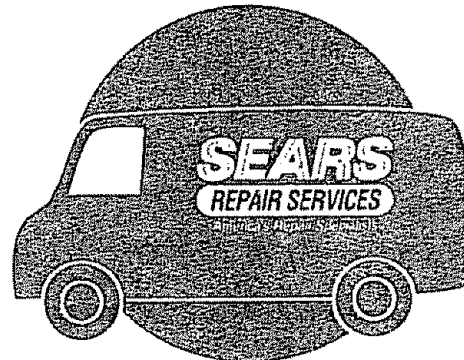


For in-home major brand repair service

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-4-REPAIR

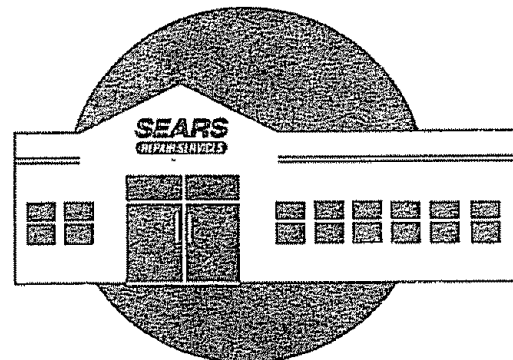
(1-800-473-7247)



For the location of a
Sears Repair Service Center in your area

Call 24 hours a day, 7 days a week

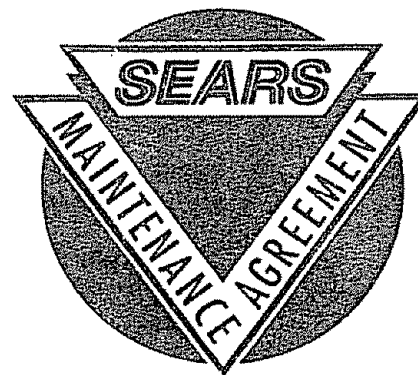
1-800-488-1222



For information on purchasing a Sears
Maintenance Agreement or to inquire
about an existing Agreement

call 9 am - 5 pm, Monday-Saturday

1-800-827-6655



SEARS
REPAIR SERVICES

America's Repair Specialists

KENMORE ELECTRIC RANGE WARRANTY

Dear Customer:

Our constant efforts are directed toward making sure your new Kenmore Range will arrive at your home in perfect condition and will give you proper performance. As part of these efforts, we feel it is our responsibility to provide you with this warranty for your range.



FULL ONE YEAR WARRANTY ON THE FUNCTIONING OF ALL PARTS EXCEPT GLASS PARTS

If, within one year from the date of installation, any part, other than a glass part, fails to function properly due to a defect in material or workmanship, Sears will repair or replace it, free of charge.

FULL 30-DAY WARRANTY ON GLASS PARTS AND FINISH OF PORCELAIN ENAMEL, PAINTED OR BRIGHT METAL FINISHED PARTS

If, within 30 days from the date of installation, any glass part or the finish on any porcelain enamel, painted or bright metal part is defective in material or workmanship, Sears will replace the part, free of charge.

FULL 90-DAY WARRANTY ON MECHANICAL ADJUSTMENTS

For 90 days from the date of installation, Sears will provide, free of charge, any mechanical adjustments necessary for proper operation of the range, except for normal maintenance.

If the range is subjected to other than private family use, the above warranty coverage is effective for only 90 days.

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING THE NEAREST SEARS SERVICE CENTER/DEPARTMENT IN THE UNITED STATES

This warranty applies only while this product is in use in the United States. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

SEARS, ROEBUCK and CO.
Dept. 720PSO
3333 Beverly Road
Hoffman Estates, IL 60179

WE SERVICE WHAT WE SELL

"We Service What We Sell" is our assurance to you that you can depend on Sears for service because Sears service is nationwide.

Your Kenmore Range has added value when you consider that Sears has a service unit near you staffed by Sears trained technicians. . . professional technicians specifically trained on Sears appliances, having the parts, tools and equipment to ensure that we meet our pledge to you — "We Service What We Sell!"

TO FURTHER ADD TO THE VALUE OF YOUR RANGE, BUY A SEARS MAINTENANCE AGREEMENT.

Kenmore Ranges are designed, manufactured and tested for years of dependable operation. Yet, any modern appliance may require service from time to time. The Sears Warranty plus the Sears Maintenance Agreement provides protection from unexpected repair bills and assures you of enjoying maximum range efficiency.

Here's a comparative warranty and Maintenance Agreement chart showing you the benefits of a Sears Range Maintenance Agreement.

Years of Ownership Coverage		1st Year	2nd Year	3rd Year
1	Replacement of Defective Parts other than Porcelain or Glass	W	MA	MA
2	Mechanical Adjustment	90 DAYS W	MA	MA
3	Porcelain and Glass Parts	30 DAYS W	MA	MA
4	Annual Preventive Maintenance Check at your request	MA	MA	MA

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

CONTACT YOUR SEARS SALESPERSON OR LOCAL SEARS SERVICE CENTER TODAY AND PURCHASE A SEARS MAINTENANCE AGREEMENT.

Kenmore® America's Best Selling Appliance Brand

Sold by SEARS, ROEBUCK AND CO., Hoffman Estates, IL 60179

SEARS Kenmore

INDICE

SEGURIDAD

..... 1-5

USO Y CUIDADO

Cómo sacar la cinta de empaque 5
Su estufa y sus características 6
Cómo cocinar en la superficie de cocinar 7, 8
Controles de la estufa 9
Cómo poner el reloj 9, 10
Cómo cocinar en el horno 11-13
Controles del horno 12-16
Cómo asar 14
Ciclo de autolimpieza 15, 16

LIMPIEZA

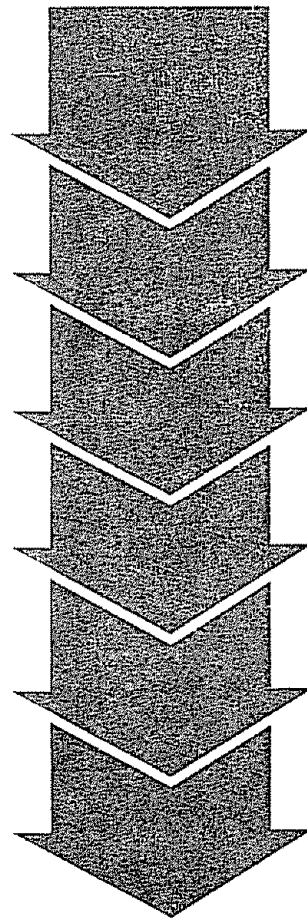
Ideas para la limpieza 17
Partes removibles 18, 19

ANTES DE SOLICITAR UN SERVICIO

Qué hacer antes de solicitar un servicio 20, 21
Usted mismo puede ajustar las temperaturas 22
Números de servicio para el cliente 23

GARANTIA

MODELOS 46540
46541
46545
46556
46559
46555



USO • CUIDADO • SEGURIDAD MANUAL



Papel Reciclado

229C4020P020-2 SR10223

DISPOSITIVO DE ESTABILIDAD



ADVERTENCIA

- TODAS LAS ESTUFAS PUEDEN VOLCARSE
- PUEDEN RESULTAR PERSONAS HERIDAS
- INSTALE DISPOSITIVOS CONTRA VOLCAMIENTO QUE VIENEN CON LA ESTUFA
- VEA LAS INSTRUCCIONES




- 5) Enganche la punta suelta de la cadena a la abrazadera metiendo el eslabón de la cadena más cercano en el gancho de la abrazadera (Vea Fig. 1). Asegúrese que la cadena esté lo más tirante posible y que no haya un exceso de soltura en la cadena cuando esté enganchada a la abrazadera.
 - * Exceso de soltura en la cadena podría permitir que la estufa se vuelque.
- 6) Deslice la estufa lo más posible dentro del mesón. Una vez en su lugar, es normal que exista una pequeña cantidad de soltura en la cadena.

SAQUE TODAS LAS PARTES DE LA BOLSA DE PLASTICO QUE VIENE PEGADA A LA PARTE DE ATRAS DE LA ESTUFA Y AHORRE LA CINTA DE EMPAQUE.

- 1) Antes de poner la estufa en el mesón, fíjese en la ubicación de la abrazadera que ya está pegada a la parte de atrás de la estufa. Esta ubicación debería ser adecuada para la mayoría de las instalaciones. Sin embargo, podría ser más conveniente enganchar la cadena de estabilidad a la unidad cuando la abrazadera de estabilidad está pegada al juego de hoyos en la espalda de la estufa (Vea fig. 1). El juego de hoyos de arriba es para ser usado con el panel de protección posterior, la abrazadera de estabilidad se puede cambiar de posición e instalar a la misma vez que el juego del panel protector posterior. Si no se usa un panel de protección posterior, asegúrese que no hayan soportes estructurales en el mesón que podrían interferir con la abrazadera de estabilidad cuando esté ubicada en el juego de hoyos de arriba.
- 2) Enganche una punta de la cadena de estabilidad al suelo o a la pared con el tornillo largo y la arandela que se le proporcionan (Vea Fig. 2). Asegúrese que el tornillo penetre en la base de la pared o en uno de los maderos en la base de la pared (Vea Fig. 3). Si engancha la cadena a la pared o al suelo, asegúrese que no hayan alambres eléctricos o cañerías en esta área, y que el tornillo penetre en la madera u otra base de la pared por lo menos 3/4". Enganche la cadena de estabilidad en un lugar que permita que la cadena esté en línea de lado a lado con la abrazadera lo más posible cuando se enganche a la estufa. Tire de la cadena para estar seguro de que está bien enganchada.
- 3) Usando la cinta de empaque, pegue provisoriamente la punta suelta de la cadena a la parte de atrás de la superficie del mesón (Vea Fig. 4).
- 4) Coloque la estufa en el corte del mesón dejando lo suficiente espacio suficiente entre la espalda de la estufa y la pared para poder alcanzar la abrazadera de estabilidad.

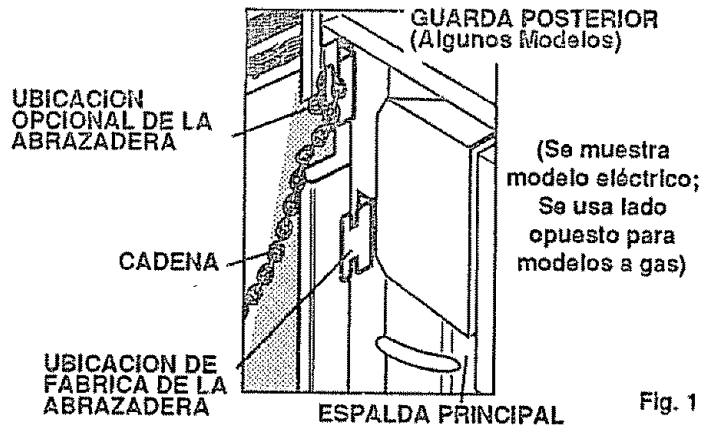


Fig. 1

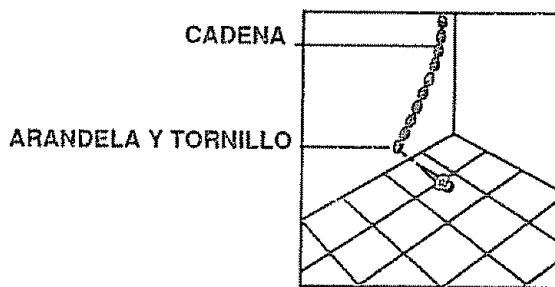


Fig. 2

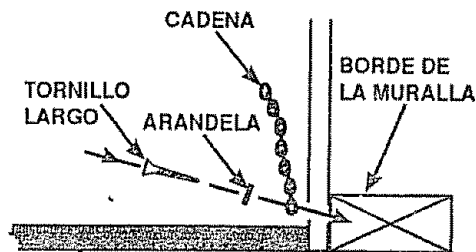


Fig. 3

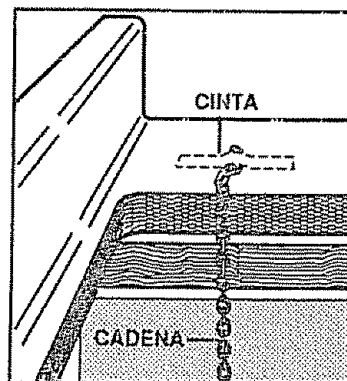


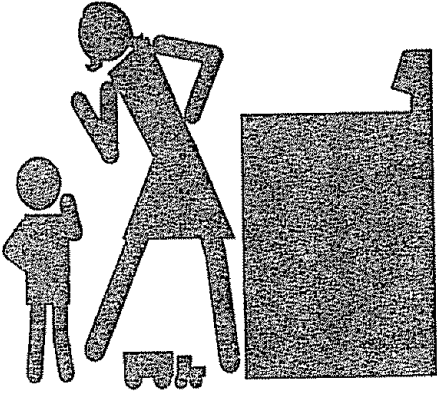
Fig. 4

IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT

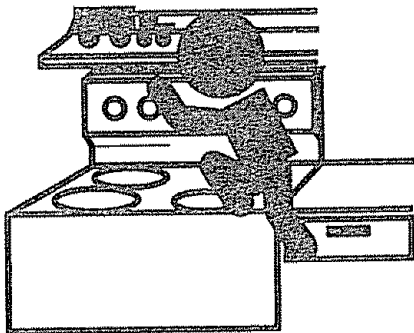
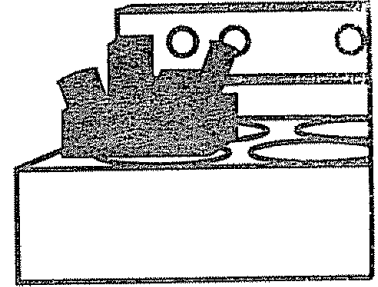
INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato electrodoméstico. Cuando utilice un aparato eléctrico, deben tomarse precauciones básicas de seguridad, que incluyen las siguientes:

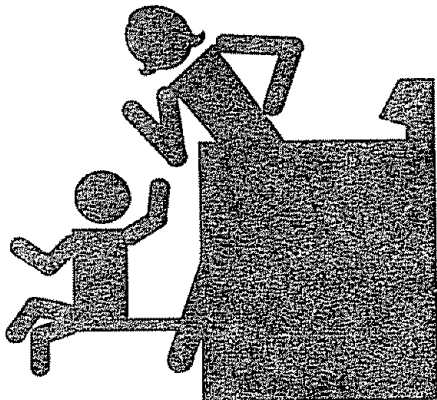
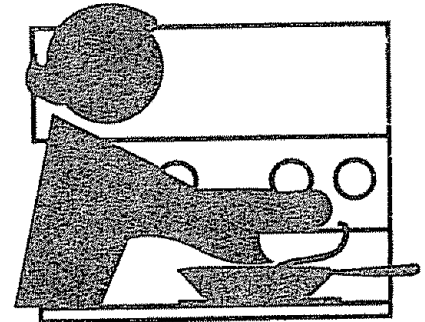


Enseñe a los niños a no jugar con las perillas ni con cualquier otra parte de la estufa. Nunca deje a los niños solos o sin vigilancia en el lugar donde se esté usando una estufa.




PRECAUCION:

Los artículos que pueden ser de interés para los niños no deben guardarse en gabinetes sobre la estufa o en la consola posterior de la estufa. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar objetos podrían herirse gravemente. Nunca permita que alguien se suba, se siente o se pare sobre la puerta abierta del horno o sobre cualquier otra parte de la estufa. Su peso puede hacer que la estufa se vuelque.



Nunca deje abierta la puerta del horno si no está vigilando la estufa.

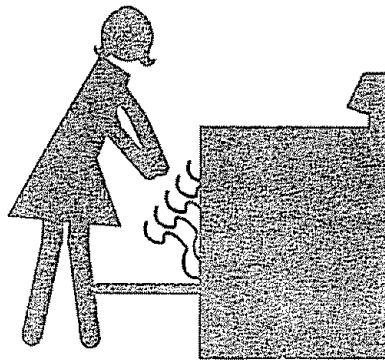


Para garantizar su seguridad y la de su hogar, por favor lea con todo cuidado su Manual del Consumidor. Téngalo a la mano para hacer consultas rápidas. Por favor ponga mucha atención a las secciones de seguridad de su manual. Puede reconocer las secciones de seguridad buscando el símbolo  o la palabra "Seguridad".

Mantenga el área de la estufa siempre despejada y libre de objetos que puedan quemarse.

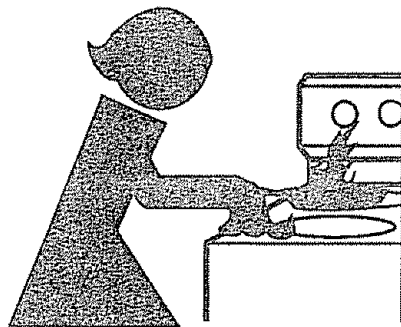
PRECAUCION:

Nunca guarde objetos dentro del horno o cerca de los elementos de la cubierta o de los quemadores. Estos objetos pueden incendiarse y los objetos de plástico pueden derretirse.



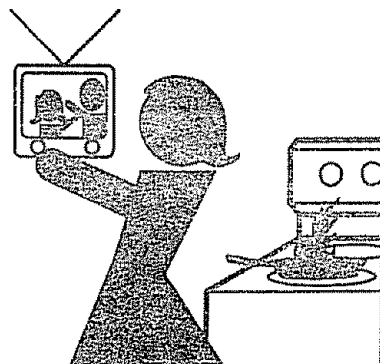
Nunca utilice su estufa para calentar o entibiar una habitación. Podría resultar con heridas o quemaduras graves. El uso inadecuado de la estufa también puede descomponerla.

Nunca use ropa suelta cuando utilice su estufa. Ese tipo de ropa puede incendiarse.



Nunca use una toalla o una tela abultada en lugar de agarraderas para lo caliente. Estas telas podrían incendiarse en un elemento generador de calor o quemador.

Nunca deje que los mangos de las cacerolas sobresalgan de la cubierta de la estufa. Póngalos de modo que no pueda golpearlos al pasar. Mantenga los mangos lejos de otros elementos calientes de la superficie o de los quemadores.



Nunca deje sin vigilancia los elementos de la cubierta o los quemadores a temperaturas muy elevadas. Las salpicaduras pueden originar humo y las salpicaduras de grasa pueden incendiarse.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES BASICAS DE SEGURIDAD

Guarde este libro para un uso futuro.

Cerclórese de que su estufa haya sido instalada y que haga tierra correctamente por un técnico calificado.

Siempre use agarraderas secas cuando quite ollas del horno o de la cubierta. Las agarraderas húmedas o mojadas pueden causar quemaduras por vapor.

Siempre siga las Instrucciones de limpieza que vienen en este libro.

Mantenga limpias siempre la estufa y el horno. La comida y la grasa se incendian con facilidad. Limpie la estufa, el horno y las rejillas de ventilación de manera regular.

Limpie sólo las partes que se enumeran en este Manual.

PRECAUCION: No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes sobre la estufa o en la consola de la estufa. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar dichos artículos podrían resultar heridos de gravedad.

Siempre mantenga los revestimientos inflamables de las paredes, cortinas, colgaduras a una distancia prudente de la estufa.

Siempre mantenga a una distancia segura de la estufa el papel tapiz de las paredes, las cortinas o colgaduras que sean combustibles. Nunca guarde dichos artículos en su estufa.

Conserve siempre el área que rodea la estufa libre de cosas que puedan quemarse (gasolina y otros líquidos y gases inflamables).

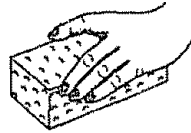
Nunca intente reparar o reemplazar cualquier parte de la estufa a menos que se den instrucciones al respecto en este libro. Todos los demás trabajos deben ser realizados por un técnico capacitado.

Nunca caliente recipientes con comida que estén tapados. El aumento de la presión interna puede ocasionar que el recipiente estalle y cause lesiones.

Nunca deje frascos o latas de grasa o goteaduras sobre o cerca de la estufa. Nunca permita que la grasa se acumule en su estufa. Puede evitar incendios por grasa si limpia la grasa y cualquier derrame cada vez que termine de usar la estufa.

Nunca trate de mover una olla con grasa caliente, en especial si es una freidora. Espere a que la grasa se haya enfriado.

Nunca toque las unidades de la superficie, los elementos generadores de calor o las superficies interiores del horno. Pueden estar calientes aunque su color sea oscuro.



Algunos productos limpiadores producen vapores perjudiciales y las telas o esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor si se utilizan sobre una superficie caliente.

Mantenga siempre los utensilios de madera, los utensilios de plástico o alimentos enlatados a una distancia segura de su estufa.

SEGURIDAD EN EL USO DE LA CUBIERTA DE LA ESTUFA

Siempre tenga cuidado cuando toque la superficie de la estufa. Los elementos generadores de calor podrían estar lo suficientemente calientes para causarle quemaduras aunque se vean de color oscuro.

La superficie de vidrio de la cubierta retendrá calor después de que los controles se hayan apagado.

Sólo pueden utilizarse ciertos tipos de ollas de vidrio o cerámica para cocinar sobre la superficie. Asegúrese de que la olla que use no se rompa si se calienta sobre los quemadores.



Nunca obstruya el libre flujo de aire a través de la rejilla de ventilación del horno.

No Cocine sobre una cubierta quebrada. Si la cubierta se quiebra, las soluciones de limpieza y los derrames podrían penetrar la cubierta quebrada y crear el riesgo de un golpe de corriente. Llame a un técnico competente inmediatamente.

Para derrames grandes - Ponga la unidad en lo; use toallas de papel secas para limpiar los derrames grandes, y después use un raspador a hoja (sujeto con una agarradera de ollas) para raspar los derrames grandes de la zona de cocinar caliente. No trate de seguir limpiando hasta que la superficie de la cubierta se haya enfriado.

Elija ollas y sartenes con fondo plano, lo suficientemente grandes como para cubrir por completo el elemento generador de calor. Esto impedirá el riesgo de que se incendien las agarraderas o la ropa si el elemento generador de calor estuviera descubierto y se desperdiciará menos energía.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD (continuación)

SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

Coloque la parrilla del horno en la posición deseada mientras éste se encuentre frío. Si tiene que mover la parrilla cuando el horno esté caliente, no permita que la agarradera o guante entre en contacto con el elemento generador de calor del horno.

Después de asar, siempre saque del horno la fuente para asar y lávela. Las sobras de grasa en la fuente para asar pueden incendiarse la próxima vez que utilice la fuente.

Siempre tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Permita que el aire caliente y el vapor salgan antes de mover los alimentos.

Nunca use papel de aluminio para forrar las fuentes de escurrimiento o el fondo del horno. El uso incorrecto del papel de aluminio podría causar un incendio.

SEGURIDAD EN LA AUTOLIMPIEZA

Si no funciona bien el modo de autolimpieza, apáguelo y desconecte el suministro de energía eléctrica. Solicite que un técnico calificado revise y le dé servicio a su estufa.

Siempre retire la fuente para asar y otros utensilios del horno antes de un ciclo de autolimpieza.

Nunca fríegue, mueva o dañe el sello de la puerta en las estufas que tienen modo de autolimpieza. El sello es esencial para un buen cierre.

Nunca trate de limpiar utensilios, trastes o partes removibles de su estufa durante un ciclo de autolimpieza.

No utilice limpiadores para horno - no debería utilizar ningún limpiador comercial para el horno o revestimiento protector de ningún tipo en el horno o alrededor de cualquiera de sus partes.

¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

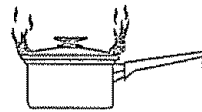
Si alguna vez la necesita, no tendrá tiempo para leerla.

Cerciórese de que todos en su hogar sepan qué hacer en caso de incendio.

Nunca utilice agua en un incendio causado por grasa ya que esto sólo ayudará a extender las llamas.

FUEGO CAUSADO POR GRASA EN LA CUBIERTA

Jamás levante de la estufa una olla en llamas...en lugar de ello:



1. Apague el elemento que genera calor.
2. Sofoque el fuego con una tapabienajustada, bicarbonato de sodio o un extinguidor.

FUEGO EN EL HORNO —

¡NO INTENTE MOVER LA FUENTE!



1. Cierre la puerta del horno y apague los controles.
2. Si el fuego continúa, use una espuma química seca o un extinguidor de tipo halón.

NOTIFICACION DE SEGURIDAD IMPORTANTE

El Acta de Aplicación de Agua Potable y Tóxicos del Estado de California requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas por el estado que causen defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y requiere que se advierta a los clientes de la exposición potencial a dichas sustancias.

El aislante de fibra de vidrio de los hornos de autolimpieza produce una pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de limpieza. La exposición puede minimizarse abriendo una ventana o utilizando un ventilador o una campana extractora.

SU ESTUFA

CUBIERTA LEVANTA

**RECIPIENTES
CROMADOS
REMOVIBLES**
(Vea la página 18)

**INTERRUPTOR DE LA LUZ
DEL HORNO**
(Oprima para encender
opagar la luz del horno)

**CONTROL DE LA
CUBIERTA**
(Vea las páginas 9, 10)

**CONTROLES DEL
HORNO**
(Vea las páginas 12-15)

**PUERTA DEL HORNO
REMOVIBLE**
(Vea la página 17)

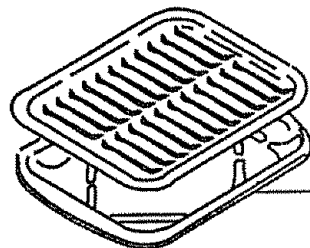
**REJILLA DE VENTILACIÓN
DEL HORNO**(Puede calentarse
debajo del elemento generador de
calor durante el uso del horno;
NO OBSTRUYA la ventilación)

**ELEMENTOS DE
CUBIERTA
REMOVIBLES**
(Vea la página 19)

**INDICADOR DE LUZ DE
LA SUPERFICIE**
(Se prende cuando
cualquier elemento de
cocinar está encendido)

**PARRILLAS DE HORNO
REMOVIBLES**
(Vea la página 16)

**ELEMENTO PARA
HORNEAR**

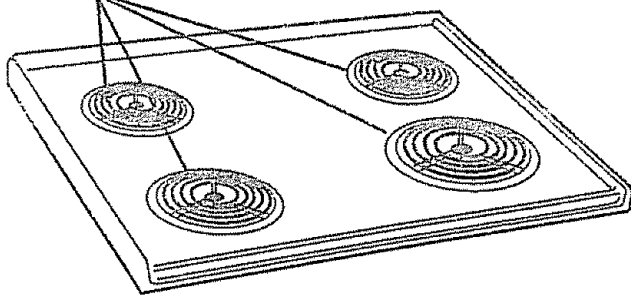


**FUENTE Y PARRILLA
PARA ASAR**
(Vea las páginas 13, 16)

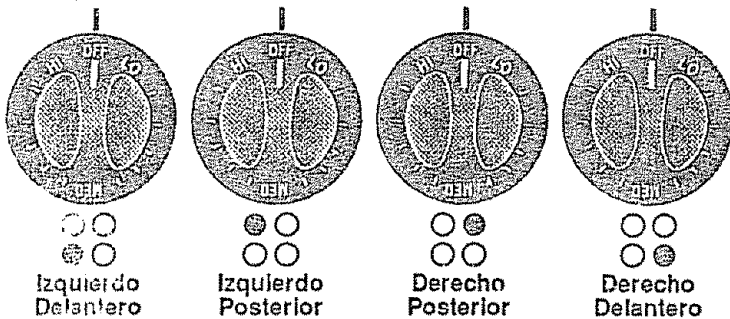
PARA EMPEZAR A COCINAR COMO COCINAR EN LA CUBIERTA

Antes de que utilice la cubierta por primera vez, tome unos momentos para familiarizarse con los elementos y la perilla que se usa para encender cada uno de los elementos.

ELEMENTOS DE LA CUBIERTA

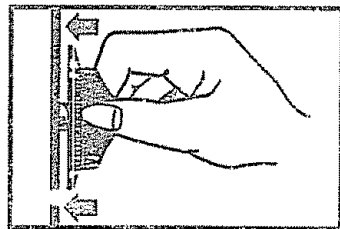


El signo que se encuentra cerca de cada perilla de control de la cubierta muestra qué elemento enciende esa perilla:

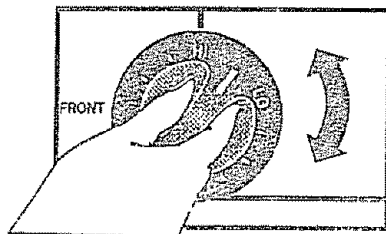


Para operar el control de la cubierta

1. Oprima para hacerlo girar.



2. Colóquelo en o entre las marcas para obtener el calor deseado.



La luz indicadora se encenderá cuando se active cualquier elemento de los elementos generadores de calor.

GUIA DE LA CUBIERTA PARA LAS TEMPERATURAS BASICAS

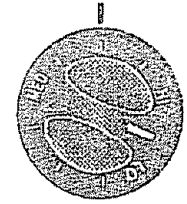
"HI" ("ALTA")

Se utiliza para inicios rápidos, tales como hervir agua.



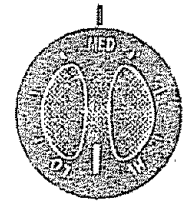
"MED-HI" ("MED-ALTA")

Se utiliza para freír o hervir con rapidez.



"MED" ("MED")

Se usa para cocinar alimentos con pequeñas cantidades de agua.



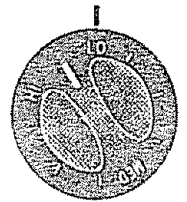
"MED-LO" ("MED-BAJA")

Se usa para cocinar alimentos con pequeñas cantidades de agua.

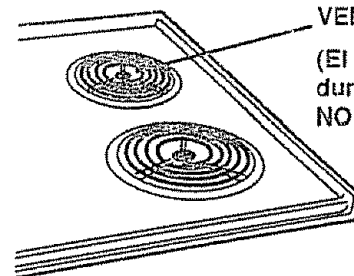


"LO" ("BAJA")

Se usa para cocinar alimentos al vapor o para mantener calientes los alimentos a una temperatura adecuada para servirlos.



Nunca forre con papel de aluminio los recipientes debajo de los elementos generadores de calor de la estufa. El aluminio puede obstruir el flujo normal de calor y descomponer la estufa. Esto es especialmente cierto si el aluminio obstruye el tubo de ventilación del horno que se localiza debajo del elemento posterior derecho.



VENTILACION DEL HORNO

(El área puede calentarse durante el uso del horno. NO obstruya la ventilación).

PARA EMPEZAR A COCINAR (continuación)

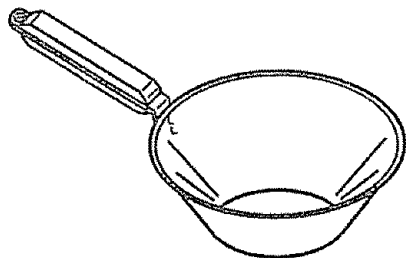
Para cocinar con mejores resultados y usar energía eficientemente, usted debería usar utensilios de fondo plano. Haga coincidir el tamaño del utensilio con el tamaño de la unidad de la superficie. El utensilio no se debería extender más de una pulgada de la orilla del anillo del calentador.



Nota: Es normal un olor tenue cuando se usa una estufa nueva por primera vez. Es causado por el calentamiento de las partes nuevas y de los materiales aislantes, y desaparecerá en poco tiempo.

COMO COCINAR EN UNA OLLA TIPO "WOK"

Recomendamos que use sólo ollas con fondo plano. Están disponibles en la tienda de su localidad.



CONSEJOS PARA ELABORAR CONSERVAS CASERAS

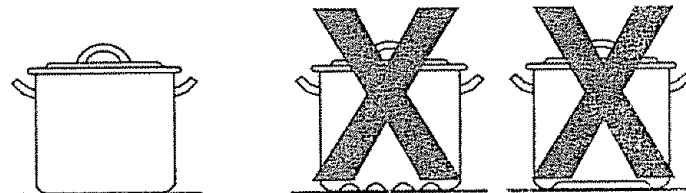
No se recomienda que al cocinar alimentos mediante otro proceso que no sea el de hacer conservas, se usen ollas de gran diámetro (que se extiendan más de 1" más allá de la orilla de la fuente de escurrimiento). Sin embargo, cuando haga conservas en baño maría o en una olla de presión, puede utilizar ollas de gran diámetro. Esto se debe a que la temperatura del agua caliente (aun bajo presión) no daña la superficie de la cubierta que rodea la unidad de calentamiento.

SIN EMBARGO, NO USE OLLAS PARA CONSERVAS DE DIAMETRO MUY GRANDE U OTRAS OLLAS DE GRAN DIAMETRO PARA FREIR O HERVIR OTROS ALIMENTOS QUE NO SEAN AGUA.

La mayoría de los jarabes o de las mezclas de salsas, y todo tipo de frituras, se cocinan a una temperatura mayor que la del agua hirviendo. Dichas temperaturas a la larga pueden dañar las superficies de la cubierta que rodean las unidades de calentamiento.

OBSERVE LOS SIGUIENTES PUNTOS CUANDO HAGA CONSERVAS

1. Haga hervir el agua en HIGH (ALTO). Después, una vez que ha comenzado a hervir, ponga la perilla en la temperatura más baja para mantener la ebullición (ahorra energía y aprovecha mejor la unidad).
2. Asegúrese de que la olla para conservas quede bien colocada en el centro de la unidad de la superficie. Si su estufa no permite que la olla se centre en la unidad de la superficie, utilice ollas de diámetro más pequeño para obtener buenos resultados al hacer conservas.
3. Las ollas para conservas con fondo plano le ofrecen mejores resultados para hacer conservas. Asegúrese de que el fondo sea plano o de que las pequeñas hendiduras se ajusten a la unidad de la superficie. Las ollas con fondo ondulado o con rebordes (que con frecuencia se encuentran entre las ollas esmaltadas) no se recomiendan.



4. Cuando haga conservas, utilice recetas de fuentes de confianza. El fabricante de su olla para hacer conservas puede facilitarle recetas confiables, también los fabricantes de frascos de conservas como BALL y KERR y la Extensión de Servicio del Departamento de Agricultura de Los Estados Unidos.
5. Recuerde, al seguir las recetas, que al hacer conservas se generan grandes cantidades de vapor. Tenga cuidado mientras prepara las conservas para evitar quemaduras por vapor o calor.

NOTA: Si su estufa está siendo operada con baja energía (voltaje), el proceso de hacer conservas puede requerir más tiempo de lo esperado, aunque haya seguido cuidadosamente las instrucciones. El proceso puede mejorarse:

- (1) Usando una olla para hacer conservas que sea de presión y
- (2) Empezando con agua caliente de la llave cuando vaya a calentar grandes cantidades de agua.

CONTROL DE LA ESTUFA

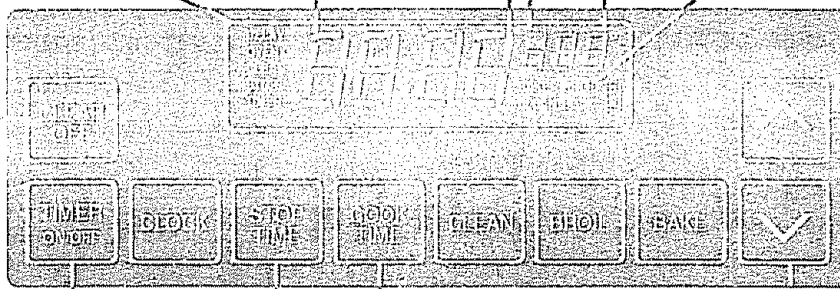
DIAL PARA MOSTRAR ESTADO DEL PROGRAMA

DIAL DEL RELOJ/ CRONOMETRO

DIAL DE TEMPERATURA

DIAL DE FUNCION

CANCELA LA OPERACION DE HORNEAR, ASAR, O LIMPIEZA



SOLO PARA USAR HACIA ARRIBA (SUBE EL TIEMPO Y LA TEMPERATURA)

EMPUJE PARA ENCENDER O APAGAR EL CRONOMETRO

PARA PONER OPERACIONES DEL HORNO EN AUTOMATICO

BOTON CON FLECHA HACIA ABAJO (BAJA EL TIEMPO Y LA TEMPERATURA)

Su estufa se controla con un toque. Usted puede poner ahora las siguientes operaciones fácilmente:

RELOJ	CRONOMETRO
HORNEAR	HORNEADO DEMORADO
ASAR	LIMPIEZA
LIMPIEZA DEMORADA	

Las flechas UP o DOWN se usan para poner el tiempo o cambiar la temperatura que desea usar. Apretando y manteniendo presionadas cualquiera de las dos, los números cambiarán rápidamente. Apretando y soltando las flechas los números cambiarán lentamente.



DIAL:

Una vez que haya programado su control para cualquier operación, usted puede mostrarlo apretando el botón apropiado. Por ejemplo, si está usando el cronómetro y desea ver la hora del día, aprete CLOCK. El dial mostrará la hora del día.



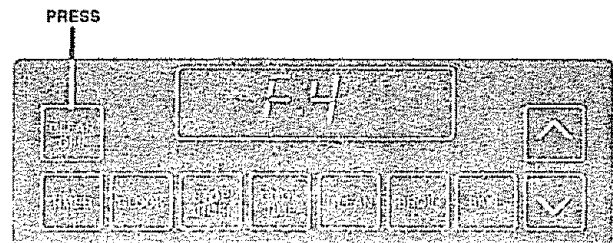
NOTA: Usted no puede poner HORNEAR, ASAR o TIEMPO DE COCINAR mientras la puerta del horno está cerrada con cerrojo. Si lo trata de hacer, la palabra "DOOR" aparecerá en el dial. El cerrojo de la puerta del horno se debe usar solamente para autolimpieza.

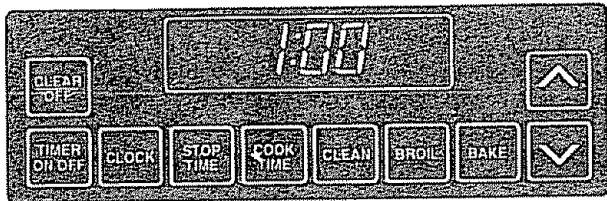
TONOS:

El tono de fin de ciclo sonará al término del uso del cronómetro y de las funciones automáticas del horno. El tono de fin de ciclo es de tres sonidos cortos seguidos por un sonido cada seis segundos que se repite hasta que usted apriete cualquier botón excepto las flechas UP o DOWN. Si desea eliminar los sonidos repetidos, apriete y sujete CLEAR/OFF por 10 segundos.

CODIGO-F:

Si el dial de la hora suena continuamente y una "F" seguida por un número pestañea, usted tiene un código de error de función. Note el número después de la "F". Empuje CLEAR/OFF. Permita que el horno se enfríe por 1 hora. Si el problema se repite, desconecte toda la electricidad a la estufa y llame para un servicio. Dígale a su técnico el número que aparece después de la "F" en el dial.





COMO PONER EL RELOJ:



1. Empuje el botón **CLOCK**. "SET" y "TIME" aparecerán en el dial.
2. Empuje cualquiera de los botones con las flechas **UP** o **DOWN** hasta que el dial muestre la hora correcta del día.

La flecha **UP** cambiará los números hacia adelante, tal como 1, 2, 3. La flecha **DOWN** cambiará los números hacia atrás, tal como 3, 2, 1.

El reloj empezará automáticamente dentro de un minuto; o usted puede apretar el botón del reloj (**clock**) para que empiece inmediatamente.

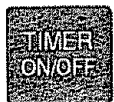


COMO CANCELAR EL CRONOMETRO:

Mientras el cronómetro esté contando hacia atrás empuje y mantenga el botón **TIMER ON/OFF** por 4 segundos, o hasta que "TIMER" deje de pestañear y la hora correcta del día vuelva al dial.

COMO PONER EL CRONOMETRO:

El cronómetro no controla las operaciones del horno, tales como hornear, asar, limpieza o cualquier función demorada. Le permite poner una cantidad de tiempo y le avisa cuando el tiempo ha terminado. Un ejemplo sería poner un huevo a tres minutos. La cantidad de tiempo máxima que puede poner es 9 horas y 55 minutos.



1. Empuje el botón **TIMER ON/OFF**. "SET" y "TIMER" se mostrarán y "HR" aparecerá en el dial.
2. Empuje cualquiera de los botones con las flechas **UP** o **DOWN** para seleccionar la cantidad de tiempo que necesita.

El cronómetro empezará a contar hacia atrás automáticamente dentro de 4 segundos.

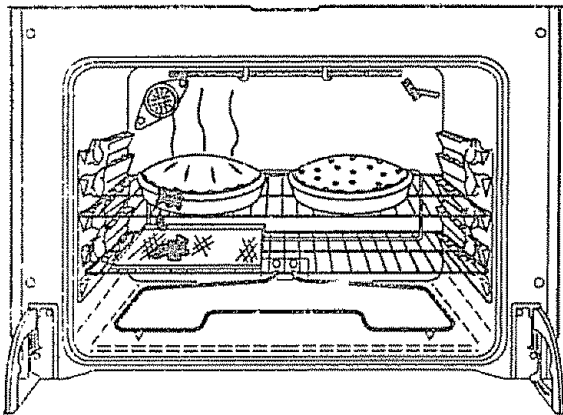


3. Cuando el cronómetro llegue a cero sonará un tono. Empuje el botón del reloj (**clock**) para volver a la hora correcta del día.

COMO COCINAR EN EL HORNO

REGLAS GENERALES

- Cuando cocine por primera vez un alimento en su nuevo horno, use como guía los tiempos que se dan en las recetas.
Una vez que haya usado su horno durante un tiempo, si considera que debe operar más caliente o más frío, puede ajustarlo usted mismo. Consulte la sección AJUSTES DE TEMPERATURA de este manual.
- NO MIRE DEMASIADO — Si abre el horno con demasiada frecuencia durante el horneado de los alimentos, permitirá que haya pérdida de calor y que los resultados del horneado no sean satisfactorios.
- Puede salir algún olor cuando el horno se usa por primera vez. Esto es causado por el calentamiento de las partes nuevas y el aislante.
- No cubra por completo con papel de aluminio una parrilla del horno. El papel de aluminio puede obstruir el flujo normal de calor y originar malos resultados al hornear. No coloque papel de aluminio directamente encima del elemento que genera el calor del horno. El papel de aluminio que se utilice en el fondo del horno, debajo del elemento puede dañar la superficie. Por lo tanto, no debe utilizarse.

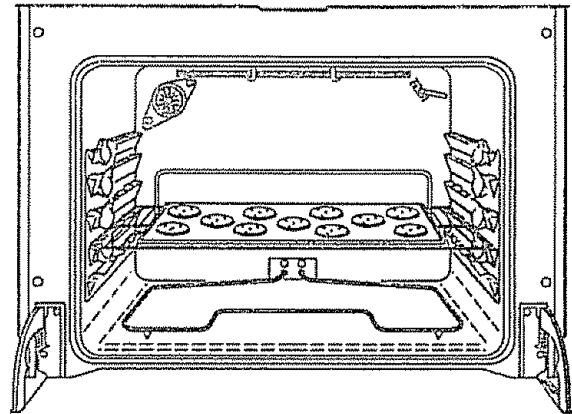


PRECALENTAMIENTO

- Cuando las recetas requieran precalentamiento, tenga cerca los alimentos antes de abrir la puerta del horno. Si deja abierta la puerta del horno durante mucho tiempo, se perderá la temperatura de precalentamiento.
- Permita que el horno se precaliente por completo antes de cocinar productos horneados. Espere que la luz indicadora de precalentado se encienda y ponga la comida en el horno. Si su horno no viene equipado con esto, precaliente por 10 minutos antes de poner la comida en el horno.

BANDEJAS PARA HORNEAR

- Las galletas deben hornearse en bandejas planas para hornear galletas, que no tengan orillas que impidan la libre y adecuada circulación del aire.



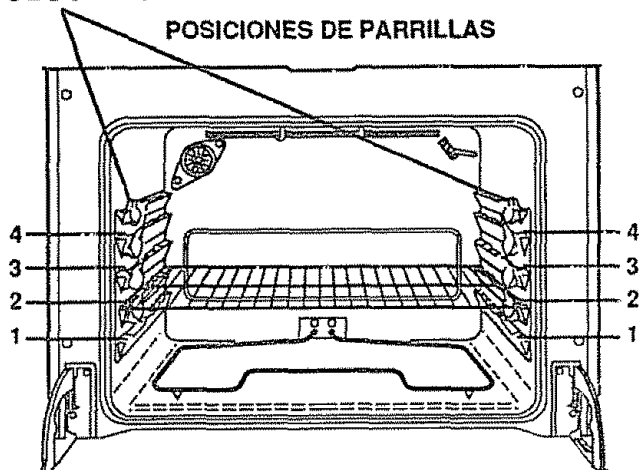
- Las queques, panecillos y panes rápidos deben hornearse en moldes brillantes-que reflejen el calor-ya que deben tener una corteza de tono dorado claro.
- Asegúrese de que la parte de abajo del molde también sea brillante. Los fondos opacos absorberán el calor y podrían producir que la parte de abajo de su comida se dore demasiado.
- La temperaturas del horno se deben reducir 25 grados F de las temperaturas recomendadas si el exterior de la fuente tiene un acabado contra pegaduras oscuro, se ha oscurecido por el tiempo o cuando se hornea en vidrio para hornos.

HORNEADO

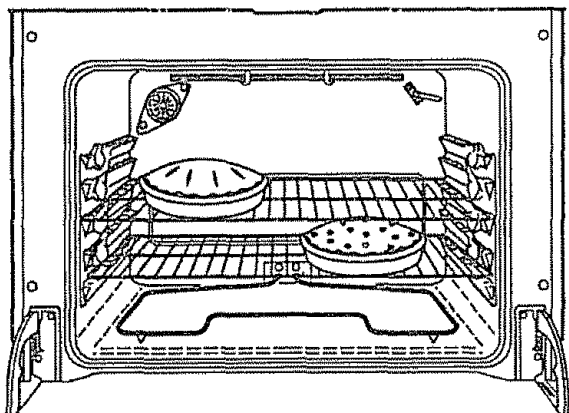
- Siga siempre la receta con todo cuidado.
- Mida los Ingredientes de manera correcta.
- Utilice el utensilio adecuado y la posición correcta de la parrilla para obtener los mejores resultados al hornear.

NOTA:

SU HORNO TIENE CUATRO (4) POSICIONES PARA LAS PARRILLAS. ¡LA POSICION MAS ELEVADA SOLO ES UNA GUIA Y NO DEBE USARSE PARA COLOCAR UNA PARRILLA!



- Coloque los moldes en las parrillas dejando de 1 a 1 1/2" de espacio alrededor de todo el molde. Evite sobrellenar el horno.



- Cuando hornee varios artículos, acomode los moldes de modo que no quede ninguno directamente encima de otro.
- Los moldes que estén demasiado cerca uno de otro, de las paredes del horno o del fondo del horno obstruyen el libre movimiento del aire. El movimiento inadecuado del aire causa dorados desparejos y coclones también poco uniformes.

COMO HORNEAR:



1. Empuje el botón para HORNEAR (BAKE).
2. Empuje cualquiera de los botones con las flechas UP o DOWN. La última temperatura que se usó aparecerá en el dial. Use la flecha UP para subir esta temperatura o la flecha DOWN para bajar esta temperatura hasta que llegue a la temperatura que prefiere usar.

El horno se empezará a calentar automáticamente. Usted verá 100 grados aparecer en la esquina de arriba a la derecha del dial. A medida que el horno se caliente esta temperatura cambiará hasta que alcance la temperatura que usted haya seleccionado, entonces un tono sonará.



3. Cuando termine de hornear, aprete el botón CLEAR/OFF.

COMO HORNEAR AUTOMATICAMENTE:

COMO PONER SU HORNO PARA HORNEAR POR UN TIEMPO DETERMINADO Y PARA QUE SE APAGUE AUTOMATICAMENTE.



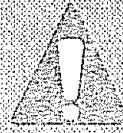
1. Empuje el botón BAKE.
2. Empuje cualquiera de los botones con las flechas UP o DOWN para determinar la temperatura que desea usar.
3. Empuje el botón COOK TIME.
4. Empuje cualquiera de los botones con las flechas UP o DOWN para determinar el tiempo que usted desea usar para cocinar los alimentos. Asegúrese de incluir el tiempo de precalentamiento cuando seleccione esta cantidad de tiempo.

Si usted hace una pausa entre pasos cuando está seleccionando esta función, el control hará un sonido. Esto es normal. El control le está haciendo saber que debe continuar.

Usted tiene que considerar que los alimentos continuarán cocinándose después que el control se apaga a menos que usted retire los alimentos inmediatamente.



La zona de temperatura de este horno (entre 200°F) está disponible para mantener tibios los alimentos que se cocinan calientes. Los alimentos que se mantengan en el horno por más de 2 horas a estas temperaturas bajas se pueden hechar a perder.



Nunca permita que los alimentos, tales como productos lácteos, pescado, que, etc., permanezcan expuestos por más de 1 hora antes de que empiecen a cocinarse cuando haga que su horno empiece en una forma demorada. La temperatura ambiente promueve el desarrollo de bacterias dañinas. Asegúrese que la luz del horno esté apagada porque el calor del horno favorecerá el desarrollo de las bacterias.

COMO HACER PARA QUE SU HORNO EMPIECE EN UNA FORMA DEMORADA Y SE APAGUE AUTOMATICAMENTE:

Mientras seleccione esta operación usted no necesitará calcular cuando se encenderá el horno; el control lo hará por usted. Usted necesitará seleccionar lo siguiente:

1. Temperatura
2. Tiempo de Cocinar
3. Hora de Parada

1. Empuje el botón para HORNEAR (BAKE).



2. Empuje el botón con la flecha UP o DOWN para seleccionar la temperatura que desea.

3. Empuje el botón TIEMPO DE COCINAR (COOK TIME).



4. Empuje la flecha UP para seleccionar por cuánto tiempo usted desea cocinar el alimento. Asegúrese de incluir el tiempo de precalentamiento.

5. Empuje el botón HORA DE PARADA (STOP TIME).



6. Empuje la flecha UP para poner la hora del día en la cual usted desea que el horno se apague. El horno se apagará automáticamente cuando llegue a la HORA DE PARADA (STOP TIME) preseleccionada.

7. Empuje el botón RELOJ (CLOCK) para que el dial vuelva a la hora corriente del día.



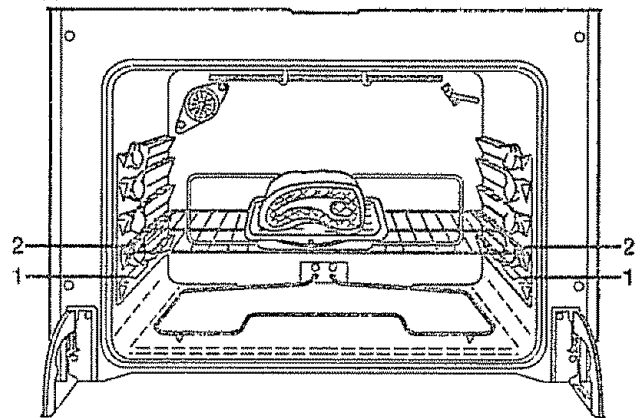
Si usted hace una pausa entre pasos cuando está seleccionando esta función, el control hará un sonido. Esto es normal. El control le está haciendo saber que debe continuar.

Si desea cancelar la selección de esta función, empuje el botón CLEAR/OFF.



COMO ASAR

Asar al fuego o calor directo es cocinar cortes finos de carne con calor seco. No es necesario precalentar antes de asar.



INSTRUCCIONES GENERALES PARA ASAR

1. Coloque la carne (con el lado grasoso hacia arriba) sobre la parrilla para asar o en una fuente poco profunda que sea aproximadamente del mismo tamaño que la carne.
2. Coloque la fuente en la posición núm. 1 o núm. 2 de la parrilla.
3. Empuje el botón para HORNEAR (BAKE).
4. Empuje la flecha UP o DOWN para seleccionar la temperatura que necesita.



5. Cuando se termine de asar, empuje el botón CLEAR/OFF.



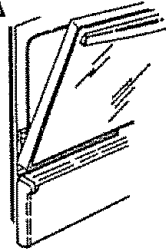
RECUERDE:

La mayoría de las carnes continúan cocinándose internamente después de que se sacan del horno.

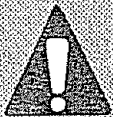
COMO ASAR A LA PARRILLA CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA:

Por favor note:

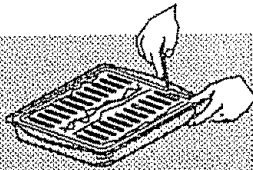
La puerta del horno debe estar abierta cuando se asa a la parrilla.



- Use solamente la fuente y la parrilla para asar que viene con su estufa. Están diseñadas para drenar grasa y líquidos adecuadamente y prevenir salpicaduras, humo o fuego.
- No precaliente cuando ase a la parrilla. Para asar en forma uniforme en ambos lados, emplee en una fuente fría.
- Corte el exceso de grasa de la carne y las chuletas. Haga cortes en la carne para prevenir que se enrosque.
- Para que la carne quede bien jugosa, póngale sal al primer lado al momento de darle vuelta. Póngale sal al segundo lado al momento de servirla.
- Aplique mantequilla al pollo y al pescado varias veces con una brocha mientras se asa. Cuando ase pescado, engrase la parrilla para prevenir que se pegue y áselo con la piel hacia abajo. No es necesario dar vuelta el pescado.
- Nunca deje una fuente para asar sucia en la estufa. La grasa en la fuente podría causar humo o quemarse la próxima vez que el horno se use.
- Cerciórese de que sepa el procedimiento correcto para apagar un incendio de grasa. Vea la sección de seguridad.



PRECAUCION:



No cubra toda la parrilla para asar con papel de aluminio (fórrele ajustándolo bien y haga cortes en el aluminio para alinearlos con los hoyos de la parrilla). Un drenaje inadecuado de la grasa caliente puede causar un incendio en el asador. Si se inicia un incendio, cierre la puerta del horno y APAGUE los controles. Si éste continúa, arroje soda para cocinar sobre el fuego. NO use agua para apagarlo.

POSICION DE LA FUENTE PARA ASAR

Asar a la parrilla es asar a calor directo del elemento para asar. Los cortes tiernos de carne o carne marinada deben ser seleccionadas para ser asadas. Para mejores resultados, los bistecs y las chuletas deben tener menos de 3/4" de grosor.

Después de poner la comida sobre la fuente y la parrilla, coloque la fuente en la parrilla del horno en la posición recomendada. La posición recomendada para las parrillas y el tiempo de cocinar se encuentran en la tabla de más abajo. Per si su horno está conectado a 208 voltios, podría desear usar una posición más alta.

Mientras más cerca esté la comida del quemador para asar, más rápido se dorará la carne por afuera permaneciendo roja o rosada en el centro. Alejando la carne del elemento permite que la carne se cocine en el centro mientras se dora por afuera. El primer lado debe cocinar de 1 a 2 minutos más que el segundo lado.

Alimento	Posición de la parrilla 4 = Más alta 1 = Más baja	Tiempo total (minutos)
Bistec - 1" de grueso		
Casí crudo	4	9-11
A medio asar	3	13-15
Bien asado	3	21-23
Tortas de carne molida		
Término medio - 1" de grosor	3	16-18
Término medio - 1/2" de grosor	4	7-9
Chuletas de cordero - 1" de grosor	3	18-21
Chuletas de cerdo - 1" de grosor	3	27-29
Chuletas de cerdo - 1/2" de grosor	3	16-18
Rebanada de jamón - 1/2" de grosor	3	11-12
Pescado (filetes)	3	11-13
Pollo (presas)	2	45-55
Salchichas	3	8-11
Tocino	3	9-11

Esta tabla es una guía general. El tamaño, peso, grosor y la temperatura inicial de comida, así como su preferencia personal, afectarán el tiempo de cocción. Los tiempos en la tabla están basados en la temperatura de la comida en el refrigerador. El Departamento de Agricultura de E.E.U.U. dice que aunque las carnes crudas son populares, cocinar la carne hasta solo 140°F significa que organismos venenosos pueden sobrevivir.

COMO SELECCIONAR PARA ASAR A LA PARRILLA:



1. Empuje el botón BROIL (ASAR).
2. Empuje la flecha UP una vez para seleccionar LO broil (temperatura baja).
3. Empuje la flecha UP dos veces para seleccionar HI BROIL (temperatura alta).

La palabra "BROIL" y "HIGH" o "LOW" aparecerá en la parte derecha de arriba en el dial de acuerdo a su selección.

NOTA: Use LO (BAJA) para cocinar alimentos tales como ave y cortes de carnes gruesos completamente sin que se doren demasiado.

Si no apreta ninguna de las flechas, el dial se mostrará en blanco y deberá repetir los Pasos 1 y 2.



4. Cuando termine de asar, empuje el botón CLEAR/OFF.

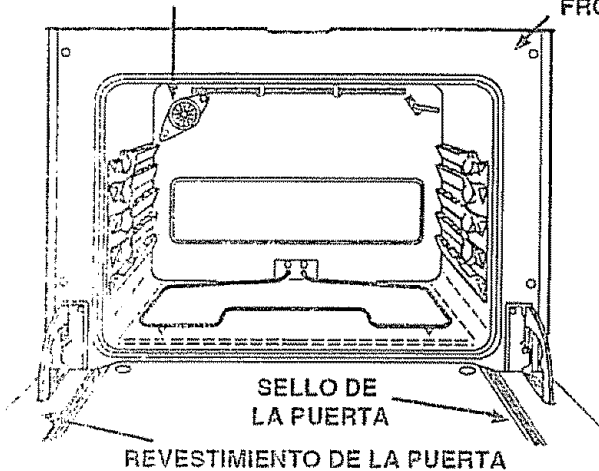
CICLO DE AUTOLIMPIEZA (3 HORAS- TIEMPO NORMAL DE LIMPIEZA) ANTES DE UN CICLO DE LIMPIEZA

1. Saque la parrilla y la fuente para asar a la parrilla, las parrillas del horno, todos los utensilios y cualquier trozo de papel de aluminio que pueda haber en el horno. No trate de limpiar utensilios u otros objetos en el horno durante el ciclo de auto-limpieza. Si las parrillas se quedan en el horno durante un ciclo de limpieza, se oscurecerán, perderán su brillo y será difícil deslizarlas. Si elige dejar las parrillas dentro del horno, puede pulir las orillas de las parrillas con lana de acero y aplicar una pequeña cantidad de aceite vegetal en las orillas de las parrillas después del ciclo de autolimpieza. Esto facilitará el deslizamiento de las parrillas.

LUZ DEL HORNO

Para prolongar la vida del foco, asegúrese de que la luz del horno esté APAGADA (OFF) DURANTE LA AUTOLIMPIEZA.

MARCO
FRONTAL

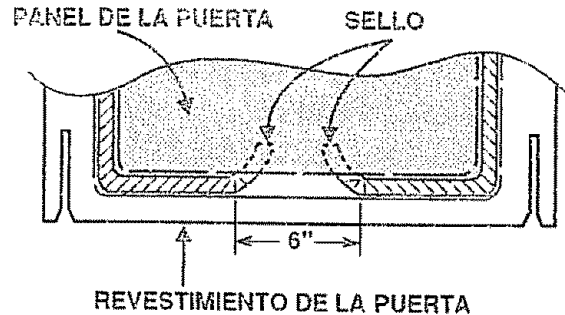


2. Durante el ciclo de limpieza no saldrá la suciedad del marco delantero del horno, de debajo de la orilla delantera de la cubierta, del revestimiento de la puerta fuera del sello y de la orilla delantera de la cavidad del horno (alrededor de 1" dentro del horno). Vea las ilustraciones de abajo. Limpie esas áreas a mano antes de comenzar el ciclo de limpieza. Use agua caliente con lana de acero empapada en jabón. Recomendamos un limpiador como "Soft Scrub" o una marca similar de productos de limpieza para que las superficies blancas se sigan viendo limpias y nuevas. Después de la limpieza, enjuague bien para evitar que se forme un residuo café cuando el horno se caliente. Frota estas áreas con una tela seca.
3. Limpie los derrames grandes del fondo del horno. Un exceso de suciedad puede causar humo durante el ciclo de limpieza.
4. No fríe el sello de la puerta. El material de fibra de vidrio del sello es extremadamente poco resistente a la abrasión. Un sello de la puerta del horno intacto y que ajuste bien es esencial para el uso de energía eficiente del horno y buenos resultados al hornear.

Si observa que el sello se desgasta, se parte o daña de cualquier modo o si se ha movido de su sitio en la puerta, deberá reemplazar el sello.

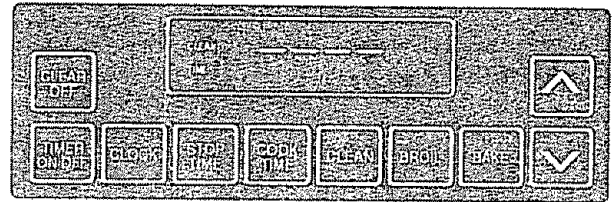
Por favor observe:

El sello de la puerta está diseñado para tener un abertura de 5" - 6" en el fondo de la puerta del horno. Esto es para permitir que haya una correcta circulación de aire.

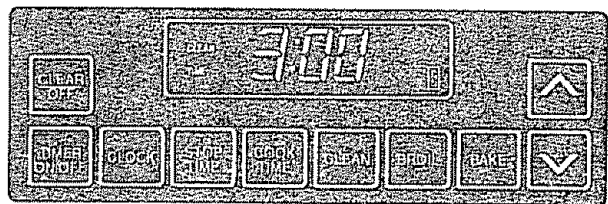


PARA LLEVAR A CABO UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA:

1. Empuje el botón **CLEAN**. El dial mostrará "CLEAN", "TIME", y (---).



2. Empuje los botones de las flechas UP o DOWN para seleccionar la cantidad de tiempo que usted desea para limpiar el horno. El ciclo normal es de 3 horas, pero usted puede elegir entre 2 y 4 horas.



Usted puede apretar el botón **HORA DE PARO (STOP TIME)** para ver a qué hora terminará el ciclo. Empuje el botón **CLEAN** para volver a la cuenta hacia atrás.

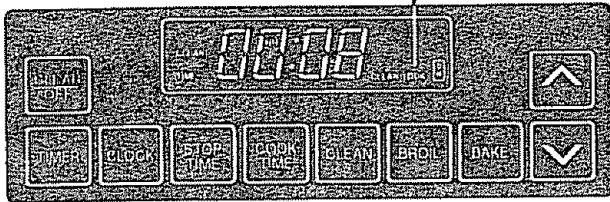
Asegúrese de que la luz del horno esté apagada durante el ciclo de autolimpieza para prolongar la vida del foco.

(La autolimpieza continúa en la siguiente página...)

CUANDO TERMINA UN CICLO DE LIMPIEZA:

1. Espere a que la señal **LOCK (CERROJO)** se apague. La temperatura del horno debe bajar más que la temperatura de cerrojo antes que a la puerta se le pueda sacar el cerrojo.

ESPERE QUE LOCK SE APAGUE



PARA INTERRUMPIR UN CICLO DE LIMPIEZA:



1. Empuje **CLEAR/OFF**.



Siga las Instrucciones bajo **"CUANDO TERMINA UN CICLO DE LIMPIEZA"**.

PARA SELECCIONAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA DEMORADO:

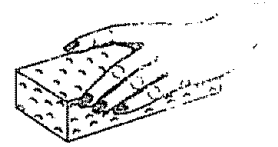
Usted no necesita determinar cuando el horno se encenderá cuando seleccione esta función. El control lo hará por usted. Usted necesitará seleccionar la cantidad de tiempo que desee para que el horno se limpie (entre 2 y 4 horas), y la hora del día que desee para que el horno se apague.

1. Empuje el botón **CLEAN (LIMPIEZA)**. El dial mostrará **"CLEAN"**, **"TIME"**, y **(--)**.

2. Empuje uno de los botones con las flechas **UP** o **DOWN** para seleccionar la cantidad de tiempo que desee para que el horno se limpie. El ciclo normal es de 3 horas, pero usted puede elegir entre 2 y 4 horas.
3. Empuje el botón **STOP TIME (HORA DE PARO)**.

4. Empuje uno de los botones con las flechas **UP** o **DOWN** para seleccionar la hora del día en la cual desee que el ciclo termine y el horno se apague.

Asegúrese que la luz del horno esté apagada durante el ciclo de autolimpieza para prolongar la vida del foco.

DESPUES DE UN CICLO DE LIMPIEZA

Después de un ciclo de limpieza puede notar que queda un residuo de ceniza blanca en el horno. Límpielo sólo con un tela o esponja húmeda.



Si las manchas blancas no desaparecen, quítelas con una lana metálica con jabón.

Cerclórese de enjuagar perfectamente con una solución de vinagre y agua. Estos residuos por lo general son residuos de sales que no salen durante el ciclo de limpieza.

Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, el ciclo puede repetirse.

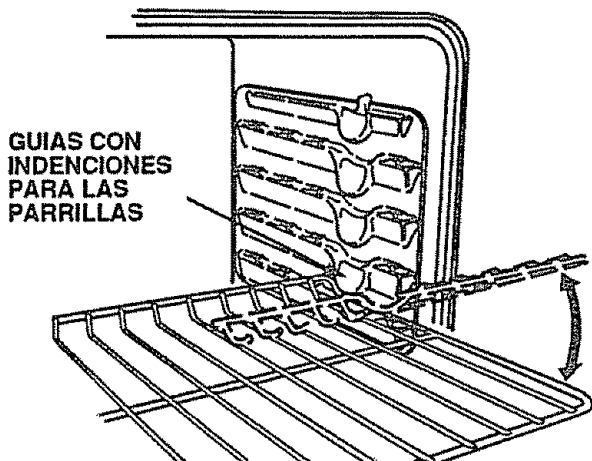
PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- P. Si los controles eléctricos no funcionan, ¿puedo volver a poner el horno en un ciclo de autolimpieza?
- R. No. El **CONTROL DE LA ESTUFA** se usa para programar el horno para que empiece y termine el ciclo de autolimpieza.
- P. ¿Puedo usar limpiadores comerciales en cualquier parte de mi horno de tipo autolimpieza?
- R. Ningún limpiador o capa protectora debería usarse alrededor o dentro de cualquier parte de este horno.
- P. ¿Puedo limpiar el sello alrededor de la puerta del horno?
- R. No debe limpiar el sello de la puerta.
- P. ¿Es normal sentir un ruido durante la limpieza?
- R. Sí. Esto es el metal que se calienta y se enfría.
- P. ¿Por qué quedan cenizas en el horno después de limpiarlo?
- R. Ciertos tipos de suciedad dejarán un residuo. Se puede sacar con un paño o una esponja mojada.
- P. ¿Qué debería hacer si se produce demasiado humo durante la limpieza?
- R. Esto es causado por exceso de suciedad y debe empujar el botón **CLEAR/OFF**. Abra las ventanas para sacar el humo. Permita que el horno se enfríe por lo menos una hora antes de abrir la puerta. Limpie el exceso de suciedad y empiece nuevamente el ciclo de limpieza.
- P. ¿Debería salir un olor durante la limpieza?
- R. Sí, podría salir un olor durante las primeras limpiezas. Si no limpia el exceso de suciedad también podría causar un olor cuando se limpia.

CONSEJOS PARA LIMPIAR

PARTE	MATERIALES DE LIMPIEZA	OBSERVACIONES
PANEL Y PERILLAS DE CONTROL	Detergente, agua tibia, paño suave	No use limpiadores abrasivos. Remueva las perillas para limpiar más fácilmente.
CUBIERTA DE ESMALTE PORCELANIZADO PUERTA DE HORNO	Amoniaco o limpiadores abrasivos y fibra. ácidos (tales como col agria o salsas con vinagre o jugo de limón), use una toalla de papel seca o una tela para limpiarlas de inmediato. Cuando la superficie se haya enfriado, lave y enjuague. Para otro tipo de derrames, tales como manchas de grasa, lave con jabón y agua cuando se enfríen y enjuague. Pule con una tela seca. No friegue las cubiertas de cromo. Las manchas difíciles se pueden sacar con Espres Wheel Cleaner o Turtle Wax polishing compound.	Limpie después de cada derrame. Si la cubierta tiene salpicaduras de alimentos
RECIPIENTES DE ESCURRIMIENTO CROMADOS MANCHAS DE ALIMENTOS DE COLOR CAFE MANCHAS DE CALOR AZUL DORADAS	Detergente y agua, fibra de plástico, limpiadores abrasivos suaves, fibras abrasivas con jabón amoníaco. Pulidor para metales	Los recipientes de escurrimiento pueden decolorarse de manera permanente si se exponen a un calor excesivo o si se permite que la suciedad se hornee. Después de cada uso, lave, enjuague y seque para evitar la suciedad pegada. Si están muy sucios, coloque una toalla de papel empapada en amoníaco sobre las manchas para aflojar la suciedad y luego fríegue con suavidad usando una fibra abrasiva de plástico.
		Estas manchas son causadas por el sobrecalentamiento, normalmente ocurren a lo largo de un periodo de tiempo y por lo general son permanentes. Para minimizarlas: 1. Evite el uso excesivo de la temperatura más elevada. Use la para empezar a cocinar y luego baje el calor para terminar de cocinar. 2. Use ollas de fondo plano que no sobresaigan más de 2" del elemento de la superficie.
VIDRIO	Limpiador para vidrios y toallas de papel.	Quite la suciedad pegada con una pasta hecha con bicarbonato de sodio y agua. No utilice limpiadores abrasivos. Enjuague bien.
SUPERFICIE DEL HORNO DE AUTOLIMPIEZA	Detergente, agua tibia y/o almohadilla de lana de acero con jabón. NO use limpiadores de hornos ni dentro ni alrededor de ninguna parte del horno.	Enjuague bien después de limpiar. Limpiar dentro del horno es necesario sólo como un toque opcional entre ciclos de auto-limpieza. Vea la sección de auto-limpieza para más información.
SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO	No la limpie	
FUENTE Y PARRILLA PARA ASAR A LA PARRILLA	Detergente, agua tibia, almohadilla con jabón para fregar o limpiador para hornos comercial.	Saque del horno la fuente sucia para que se enfríe. Bote la grasa o los escurrimientos. Llene la fuente con agua tibia. Rocíe la parrilla con detergente y cúbrala con una tela mojada o con toallas de papel. Deje que la fuente y la parrilla se remojen durante unos minutos. Enjuague o fríegue según sea necesario. La fuente y la parrilla pueden lavarse en una máquina lavatrastes.
PARRILLA DEL HORNO	Detergente, agua tibia, almohadilla con jabón para fregar o limpiador para hornos comercial.	Sáquela del horno para limpiarla. Enjuáguela bien. Las parrillas se pueden lavar en máquinas lavatrastes.

PARRILLAS DEL HORNO REMOVIBLES



Tenga cuidado de no rayar el acabado del horno cuando instale o quite las parrillas del horno.

Para instalarla:

1. Coloque la orilla posterior levantada de la parrilla en un par de guías.
2. Empuje la parrilla hasta que llegue a la indención en la guía para las parrillas, después levante un poco el frente de la parrilla y empújela hasta atrás

Para sacarla:

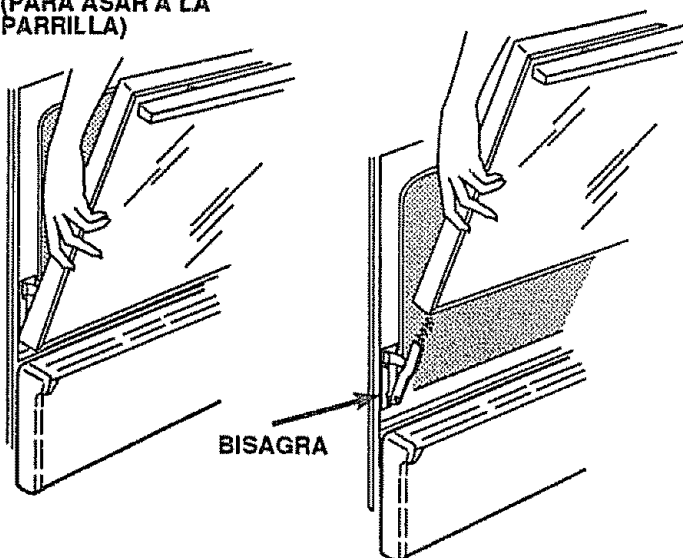
1. Tire de la parrilla y luego levántela.

NOTA:

Las parrillas han sido diseñadas con topes de seguridad. Cuando se han colocado de manera correcta sobre los soportes para las parrillas y se sacan del horno, el tope de seguridad evita que las parrillas se vuelquen cuando usted esté retirando alimentos de las parrillas o colocándolos sobre ellas.

PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

POSICION DE PARO
(PARA ASAR A LA PARRILLA)



Para sacarla:

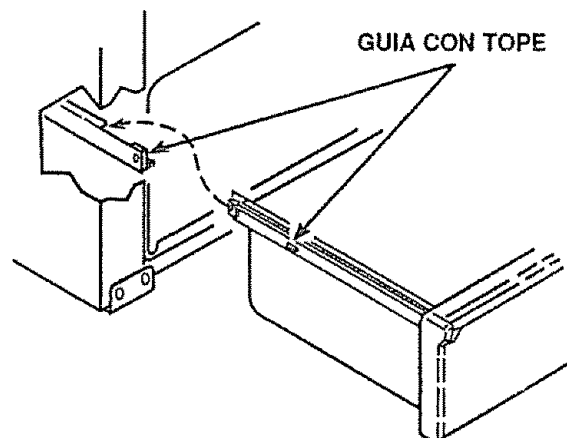
1. Abra la puerta del horno hasta la posición de paro (vea la ilustración).
2. Tome la puerta de cada lado y levántela sacándola de las bisagras. NO levante la puerta tomándola de la manilla.

NOTA: Cuando se saca la puerta y los brazos de las bisagras están en posición de paro, no golpee ni trate de mover los brazos de las bisagras. Las bisagras podrían zafarse causándole lesiones en las manos o dañando la porcelana del frente de la estufa. Cubra las bisagras con toallas o con rollos vacíos de toallas mientras trabaja en el área del horno.

Para reemplazarla:

1. Sostenga la puerta sobre las bisagras con las ranuras de la orilla inferior de la puerta alineadas con las bisagras. Los brazos de las bisagras deben seguir en posición de paro.
2. Deslice la puerta hacia abajo sobre las bisagras tanto como sea posible y cierre la puerta.

CAJON REMOVIBLE DE ALMACENAMIENTO



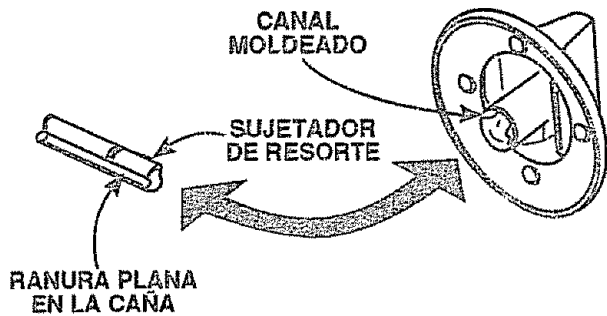
Este cajón le proporciona espacio para guardar ollas y fuentes para hornear. NO debe guardar en el cajón materiales plásticos e inflamables.

No sobrecargue el cajón de almacenamiento. Si el cajón está demasiado pesado, podría salirse del riel cuando lo abra. Para abrir el cajón, tome el centro de la manilla y tire hacia afuera.

Para sacarlo: Tire del cajón y levántelo sobre los topes de las guías.

Para reemplazarlo: Levántelo sobre los topes de las guías y deslícelo hasta ponerlo en su lugar.

PERILLAS REMOVIBLES



Todas las perillas de control pueden quitarse para facilitar la limpieza con sólo tirar de la perilla sacándola del soporte. Cerciórese de que la perilla esté en posición de APAGADO (OFF) antes de quitarla.

Consejo: Meta una tela delgada (por ejemplo un pañuelo) o coloque un hilo debajo y alrededor de la orilla de la perilla y tire de él.

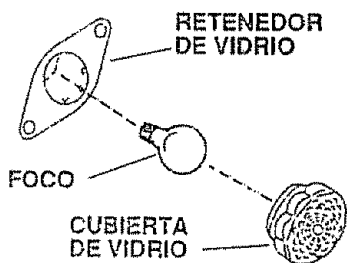
Precaución: Lea estas Instrucciones con todo cuidado antes de reemplazar la perilla. El hecho de reemplazar de manera inadecuada las perillas las dañará y también a los sujetadores de resorte de los tallos. Si esto sucede, las perillas quedarán flojas.

Para reemplazar la perilla:

1. El tallo de la perilla tiene una ranura en cada extremo. La ranura de un extremo tiene un sujetador de resorte. La otra ranura es plana (vea la ilustración).
2. Revise el interior de la perilla y localice el canal moldeado.
3. Recolecte la perilla insertando el canal moldeado del interior de la perilla en la ranura plana del tallo.

Nota: Asegúrese de recolocar las perillas poniéndolas en los tallos correctos.

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO



Cerciórese de que el interruptor de luz esté apagado.

No toque el foco del horno si está caliente. No limpie el área de luz del horno con una tela húmeda.

Nunca toque la rosca del foco cuando lo esté

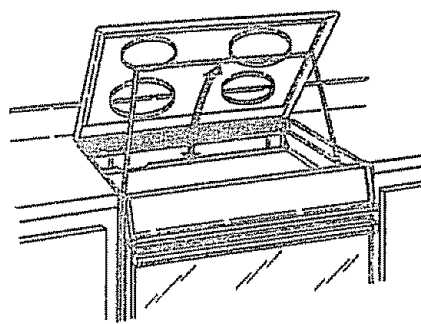
cambiando ya que posee corriente eléctrica.

Debe apagar la energía eléctrica cuando tenga que cambiar un foco quemado:

1. Desatornille la cubierta de vidrio y quítela.
2. Reemplace el foco por uno de 40 watts para aparatos electrodomésticos.
3. Vuelva a poner la cubierta.

Nota: Recomendamos que use un foco de 40 watts para aparatos electrodomésticos.

CUBIERTA LEVANTABLE



Saque las parrillas de los quemadores.

Para levantar la cubierta para poder limpiar el área debajo de ella, tome la cubierta del frente y levántela.

La estufa tiene un soporte para sujetar la cubierta mientras

la limpia. Levante la cubierta como se indica en la ilustración.

El esmalte de porcelana se puede dañar si se deja caer. Trate las cubiertas de esmalte con cuidado.

UNIDADES REMOVIBLES DE LA CUBIERTA

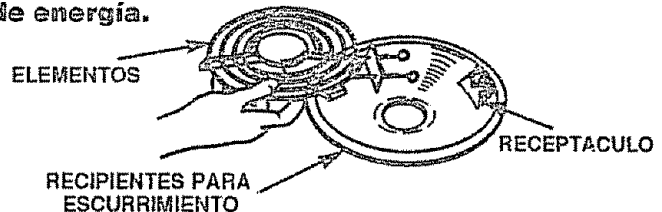
No sumerja el elemento en agua. Se limpia por sí solo cuando se calienta durante el uso normal.

Asegúrese de que todas las perillas de control de las unidades de la cubierta estén apagadas y de que los elementos estén fríos antes de sacarlo o de reemplazar una unidad de la cubierta.

Para sacarla:

1. Sujete el elemento, inclínelo ligeramente tirando de él para soltarlo del recipiente de escurrimiento y sáquelo del receptáculo. El elemento no quedará nivelado si se fuerza demasiado hacia arriba cuando se saca. Saque el recipiente de escurrimiento.

IMPORTANTE: Nunca opere un elemento de una cubierta si el recipiente de escurrimiento no está en su sitio. Esto puede quemar la cubierta, la instalación del alambrado y originar pérdida de energía.



No levante más de 1" la unidad que se conecta. Si lo hace, es posible que no vuelva a quedar plana sobre el recipiente de escurrimiento cuando vuelva a colocarla.

Si levanta de manera repetida la unidad que se conecta, más de una pulgada sobre el recipiente de escurrimiento, puede dañar el receptáculo de manera permanente.

Para reemplazarlo:

1. Reemplace el recipiente de escurrimiento. Asegúrese de que el receptáculo se vea en la abertura del recipiente.
2. Deslice la pestaña del elemento con firmeza encajándola en el receptáculo y baje el elemento hasta acomodarlo en su lugar.

ANTES DE SOLICITAR UN SERVICIO

Ahorre tiempo y dinero - Revise esta lista antes de solicitar un servicio.

Para eliminar solicitudes de servicio innecesarias primero lea con gran cuidado todas las instrucciones de este manual. Luego, si tiene un problema, verifique siempre la lista de problemas comunes y posibles soluciones antes de solicitar el servicio.

Si tiene un problema que no puede solucionar, llame a su tienda Sears o a su Centro de Servicio más cercano para solicitar ayuda. Cuando hable, tenga a la mano este manual, la lista de Partes de Repuesto, su número de modelo, su número de serie y la fecha de compra. Números de servicio para el cliente página 23.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	NO SOLICITE UN SERVICIO SIN ANTES REVISAR LO SIGUIENTE
<ul style="list-style-type: none"> • LA ESTUFA NO FUNCIONA; ESTÁ INOPERANTE POR COMPLETO 	<ul style="list-style-type: none"> • No llega energía eléctrica a la estufa 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise el fusible o el Interruptor del circuito de la casa. • Revise el cable (si tiene) para cerciorarse de que está conectado.
<ul style="list-style-type: none"> • EL HORNO NO CALIENTA; LOS ELEMENTOS DE LA CUBIERTA FUNCIONAN BIEN 	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles de reloj están mal puestos • Los controles del horno están mal puestos 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise las instrucciones del reloj • Revise el control del horno
<ul style="list-style-type: none"> • LA CUBIERTA NO FUNCIONA; EL HORNO ESTÁ BIEN 	<ul style="list-style-type: none"> • El o los elementos no están conectados • Operación incorrecta del control 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique las conexiones de los elementos quitándolos y volviendo a conectarlos con firmeza. • Asegúrese de presionar la perilla mientras la hace girar.
<ul style="list-style-type: none"> • LOS ALIMENTOS NO SE HORNEAN DE MANERA ADECUADA 	<ul style="list-style-type: none"> • El horno no se precalentó durante suficiente tiempo • La parrilla o la fuente están mal colocadas • La rejilla de ventilación del horno está tapada o cubierta • Se usó papel de aluminio de manera incorrecta • La temperatura se estableció de manera incorrecta para el utensilio que se utilizó • No siguió la receta • La estufa y las parrillas del horno están desniveladas. • Usó utensilios para cocinar que no son adecuados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de precalentar el horno hasta que el tono suene. • Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las cacerolas y utensilios. Consulte la Sección de Consejos. • Recipiente de escurrimiento del elemento posterior derecho debe tener un agujero en el centro, cubre la ventilación del horno. • No se recomienda el uso de papel de aluminio. • Reduzca la temperatura 25 grados F si usa vidrio o moldes opacos u oscurecidos. • ¿Es la receta probado y de confianza? • Verifique las instrucciones de Instalación de las patas niveladoras. • Consulte los consejos para cocinar.
<ul style="list-style-type: none"> • LA TEMPERATURA DEL HORNO PARECE POCO PRECISA 	<ul style="list-style-type: none"> • Calibración del termostato 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte los ajustes que se describen en la sección AJUSTES DE TEMPERATURA.
<ul style="list-style-type: none"> • DIAL DE ESTUFA PESTAÑA CON UNA "F" Y UN NUMERO; HORNO DEJA DE FUNCIONAR, CUBIERTA FUNCIONA 	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta del horno está cerrada 	<ul style="list-style-type: none"> • Abra la puerta hasta la posición de tope para asar.

ANTES DE SOLICITAR UN SERVICIO (CONTINUACIÓN)

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	NO SOLICITE UN SERVICIO SIN ANTES REVISAR LO SIGUIENTE
<ul style="list-style-type: none"> • LOS ALIMENTOS NO SE ASAN A LA PARRILLA DE MANERA ADECUADA 	<ul style="list-style-type: none"> • La posición de la parrilla es incorrecta • El horno fue precalentado • Se usó un utensilio inadecuado • La puerta del horno está cerrada • 208 Voltios 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise la posición de la fuente para asar; consulte la sección asar a la parrilla • No precaliente cuando ase • Utilice la fuente y la parrilla que vienen con la estufa • Abra la puerta hasta la posición de tope para asar a la parrilla. • Podría desear. Usar una posición más alta.
<ul style="list-style-type: none"> • EL HORNO HEMEA 	<ul style="list-style-type: none"> • Tiempo de asar inadecuado • El horno está sucio • Se usó papel de aluminio de manera incorrecta • La fuente para asar está con de grasa y se quedó en el horno 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique la tabla de asado en la sección de asar • Verifique que no hayan derrames de importancia • Consulte los consejos para cocinar • Revise la fuente y la parrilla para asar después de cada uso.
<ul style="list-style-type: none"> • LA LUZ DEL HORNO NO FUNCIONA 	<ul style="list-style-type: none"> • El interruptor está en posición de apagado(OFF) • Foco está suelto • El foco está quemado 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique la posición del interruptor; consulte las instrucciones de operación • Aprete el foco • Revise o cambie el foco; consulte la sección de partes removibles de este manual.
<ul style="list-style-type: none"> • LA PUERTA DEL HORNO NO SE PUEDE ABRIR 	<ul style="list-style-type: none"> • El ciclo de limpieza no está completo 	<ul style="list-style-type: none"> • El horno debe enfriarse bajo de la temperatura de cierre del cerrojo.
<ul style="list-style-type: none"> • EL HORNO EMITE UN OLOR 	<ul style="list-style-type: none"> • La instalación del horno puede emitir un olor durante las primeras veces que se use. • No se limpió el exceso de suciedad antes del ciclo de autolimpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> • La instalación del horno puede emitir un olor durante las primeras veces que se use • No se limpió la suciedad antes del ciclo de autolimpieza
<ul style="list-style-type: none"> • PUERTA DEL HORNO NO CIERRA CON CERROJO PARA UN CICLO DE LIMPIEZA 	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta no está cerrada 	<ul style="list-style-type: none"> • Empuje la puerta del horno
<ul style="list-style-type: none"> • EL HORNO NO SE LIMPIA EN EL CICLO DE AUTOLIMPIEZA O LOS RESULTADOS SON BASTANTE POBRES 	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles están mal puestos • El ciclo de limpieza se interrumpió demasiado pronto • El horno está demasiado sucio 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte las instrucciones de autolimpieza • Los hornos muy sucios requieren en ciclo de autolimpieza de 3 horas y media. • Los derrames de importancia deben limpiarse antes de realizar el ciclo de limpieza. Repita el ciclo de limpieza.

AJUSTES DE TEMPERATURA "HAGALO USTED MISMO"

Es posible que sienta que su nuevo horno cocina diferente al horno que reemplazó. Recomendamos que deje pasar unas semanas para familiarizarse con él, siguiendo como guía los tiempos que se dan en las recetas.

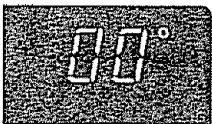
Si piensa que su nuevo horno está demasiado caliente (quema la comida) o no lo suficientemente caliente (la comida no se cocina bien), usted puede ajustar la temperatura. La apariencia y textura de los alimentos son mejores indicadores de la precisión de un horno que un termómetro barato para horno. No recomendamos el uso de termómetros baratos para horno, como los que se venden en las tiendas de abarrotes, para reajustar la temperatura de su horno nuevo. Estos termómetros pueden variar 20°-40°F. También, usted tiene que abrir la puerta del horno para leer el termómetro y esto cambia la temperatura del horno.

Para determinar en cuánto cambiar la temperatura, ponga la temperatura 25°F más alta (si los alimentos no se cocinan bien) o 25°F más baja (si las comidas se queman), que las temperaturas de su receta; luego hornee. Los resultados de esta "prueba" darán una idea de cuánto tendrá que ajustar la temperatura.

Para ajustar la temperatura siga estas instrucciones:



1. Empuje el botón **BAKE (HORNEAR)**.
2. Empuje la flecha **UP** hasta que muestre 550° e **INMEDIATAMENTE** aprete y **SUJETE** el botón **BAKE** por 10 segundos hasta que el reloj desaparezca y el dial muestre una figura de dos dígitos.



(Estos dos dígitos pueden variar de acuerdo a lo que fue seleccionado en fábrica.)



3. Empuje la flecha **UP** para subir la temperatura de su horno +35° más **CALIENTE**.



Empuje la flecha **DOWN** para bajar la temperatura de su horno -35° más **FRIO**.



4. Cuando complete su selección empuje el botón **CLOCK** para volver a la hora del día.

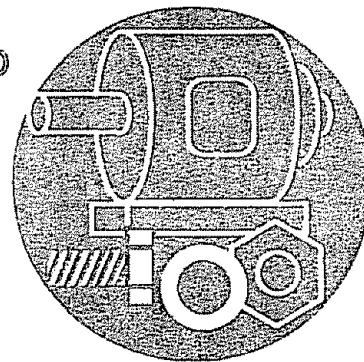
El termostato de su horno retendrá este ajuste de temperatura hasta que cada uno de los cuatro pasos de arriba sean repetidos. Este ajuste se retendrá en la memoria incluso después de una falla de corriente.

Usted no necesitará hacer nada más. Hornee como de costumbre. Este ajuste no afectará la temperatura de asar o de limpieza.

Para partes de reparaciones o de reemplazo
que necesita

Llame de 7 am - 7 pm, 7 días a la semana

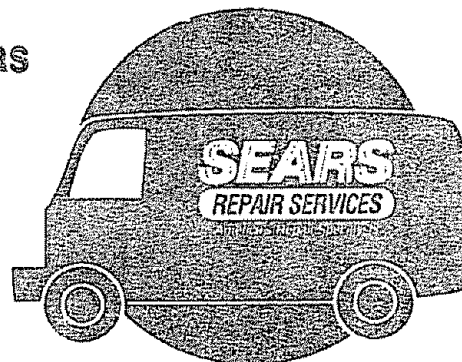
1-800-366-PART
(1-800-366-7278)



Para reparaciones y servicio de marcas
mayores en su casa

Llame 24 horas al día, 7 días a la semana

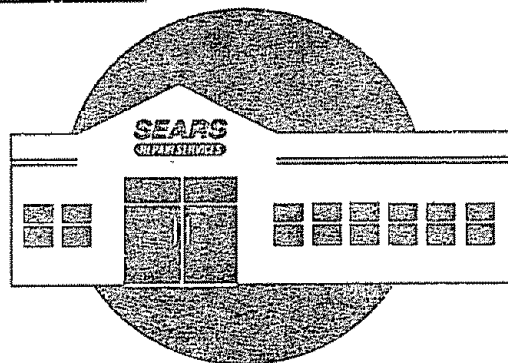
1-800-4-REPAIR
(1-800-473-7247)



Para ubicar un Centro de Servicio de
Reparaciones en su área

Llame 24 horas al día, 7 días a la semana

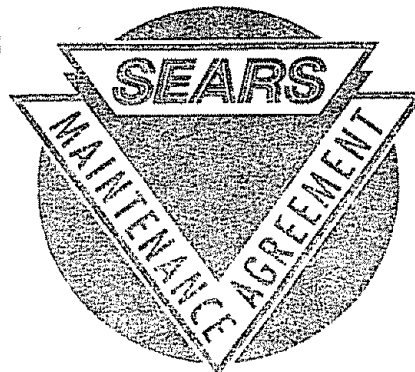
1-800-488-1222



Para informaciones acerca de Contratos
de Mantenimiento Sears o para preguntas
acerca de un Contrato existente

Llame de 9 am - 5 pm, Lunes - Sábado

1-800-827-6655



SEARS

SERVICIO DE REPARACIONES

Los especialistas de reparaciones de América

GARANTIA DE LA ESTUFA ELECTRICA KENMORE

Estimado cliente:
Nuestros esfuerzos constantes están dirigidos a asegurar que su nueva Estufa Kenmore llegue a su hogar en perfectas condiciones y le dé el servicio adecuado. Como parte de estos esfuerzos, sentimos que es responsabilidad nuestra proporcionarle esta garantía para su estufa.



TODOS UN AÑO DE GARANTIA COMPLETA PARA LAS FUNCIONES DE TODAS LAS PARTES EXCEPTO LAS DE VIDRIO

Si, dentro del lapso de un año a partir de la fecha de instalación, cualquier parte que no sea de vidrio, funciona mal debido a un defecto en el material o en la mano de obra, Sears la reparará o la reemplazará, sin costo alguno.

GARANTIA TOTAL DE 30 DIAS PARA LAS PARTES DE VIDRIO Y EL ACABADO DE ESMALTE PORCELANIZADO, PARTES DE METAL PINTADO O BRILLANTE

Si, dentro de los treinta días posteriores a la instalación, cualquier parte de vidrio o el acabado de cualquier esmalte porcelanizado o parte de metal pintado o brillante tiene defectos en el material o mano de obra, Sears reemplazará la parte, sin costo alguno.

GARANTIA TOTAL DE 90 DIAS EN AJUSTES MECANICOS

Durante 90 días a partir de la fecha de instalación, Sears proporcionará, sin costo alguno, cualquier ajuste mecánico necesario para la correcta operación de la estufa, exceptuando el mantenimiento normal.

Si la estufa está sujeta a otro uso que no sea el privado familiar, la cobertura de la garantía mencionada arriba será efectiva sólo durante 90 días.

EL SERVICIO DE GARANTIA ESTA DISPONIBLE CON SOLO PONERSE EN CONTACTO CON EL CENTRO O DEPARTAMENTO DE SERVICIO SEARS MAS CERCANO EN LOS ESTADOS UNIDOS.

Esta garantía se aplica sólo cuando este producto se use en los Estados Unidos. Esta garantía le brinda derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

SEARS, ROEBUCK AND CO.
Dept. 720PSO
3333 Beverly Road
Hoffman Estates, IL 60179

LE DAMOS SERVICIO A LO QUE VENDEMOS

"Le damos servicio a lo que vendemos" es la manera de asegurarle que puede depender de Sears para el servicio porque el servicio Sears se ofrece en todo el país.

Su Estufa Kenmore tiene un valor agregado cuando usted considera que Sears posee una unidad de servicio cerca de usted, que cuenta con un equipo Sears de técnicos capacitados... técnicos profesionales específicamente entrenados para manejar los aparatos Sears, y que tienen acceso a las partes, herramientas y equipo para asegurar que cumplamos nuestro compromiso con usted: "¡Le damos servicio a lo que vendemos!"

PARA AMPLIAR EL VALOR DE SU ESTUFA, COMPRE UN CONTRATO DE MANTENIMIENTO SEARS.

Las estufas Kenmore están diseñadas, fabricadas y probadas para brindarle años de operación confiable. Sin embargo, cualquier aparato moderno puede requerir de algún servicio de vez en cuando. La garantía Sears, además del contrato de Mantenimiento Sears le brindan protección contra cuentas de reparaciones inesperadas y le aseguran que disfrute de la máxima eficiencia en estufas.

He aquí una garantía comparativa y una tabla del contrato de Mantenimiento que le muestra los beneficios de un contrato Mantenimiento Sears para Estufas.

Años de cobertura de la propiedad		1er año	2º año	3er año
1	Reemplazo de partes defectuosas que no sean de porcelana o vidrio	G	AM	AM
2	Ajuste mecánico	90 DAYS G	AM	AM
3	Partes de porcelana y vidrio	30 DAYS G	AM	AM
4	Revisión anual de mantenimiento preventivo a solicitud de usted	AM	AM	AM

G - Garantía AM - Contrato de Mantenimiento

PONGASE EN CONTACTO CON SU VENDEDOR DE SEARS O CON EL CENTRO DE SERVICIO SEARS DE LA LOCALIDAD HOY MISMO Y COMPRE UN CONTRATO DE MANTENIMIENTO SEARS.

Kenmore® La marca de aparatos electrodomésticos de mayor venta en América
Vendida por SEARS, ROEBUCK AND CO., Hoffman Estates, IL 60179

SEARS Kenmore

CONTENTS

SAFETY

..... 1-5

USE AND CARE

Removal of Packaging Tape	5
Your Range and Its Features	6
Cooktop Cooking	7, 8
Range Control	9
Clock and Timer	10
Oven Cooking	11, 12, 13
Broiling	14
The Self-Clean Cycle	15, 16

CLEANING

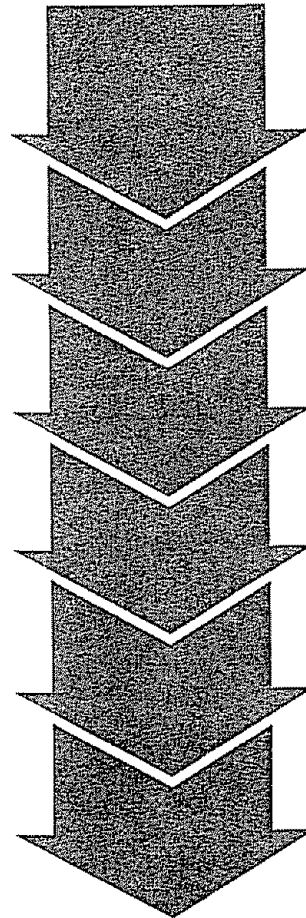
Cleaning Tips	17
Removable Parts	18-20

BEFORE CALLING FOR SERVICE

What to Do Before Calling for Service	21, 22
"Do It Yourself" Temperature Adjustments	23
Customer Service Numbers	24

WARRANTY

MODELS	46540
	46541
	46545
	46556
	46559
	46555



USE • CARE • SAFETY MANUAL



229C4020P020-2 SR10223

STABILITY DEVICE

	<p>WARNING</p> <ul style="list-style-type: none"> • ALL RANGES CAN TIP • INJURY TO PERSONS COULD RESULT • INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE • SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS
--	---

REMOVE ALL PARTS FROM THE PLASTIC BAG ATTACHED TO THE BACK OF THE RANGE AND SAVE PACKAGING TAPE.

- 1) Before placing the range in the counter, notice the location of the stability bracket that is attached to the back of the range. This location should work for most installations. However, it may be more convenient to hook the stability chain to the range when the stability bracket is attached to the upper set of holes in the back of the range (See Fig. 1). The upper set of holes are intended for use with a backsplash kit. If a backsplash kit is being used, the stability bracket can be relocated and put on at the same time as the backsplash kit. If the backsplash is not being used, make sure that there are no countertop structural supports which will interfere with the stability bracket when located in the upper set of holes.
- 2) Fasten one end of the stability chain to the floor or the wall with the long screw and washer supplied (See Fig. 2). Make certain the screw is going into the wall plate or stud at the base of the wall (See Fig. 3). Whether you attach the chain to the wall or floor, be certain there are no electrical wires or plumbing in this area, and that the screw penetrates the wood or other baseboard at least 3/4". Attach the stability chain in a location which will allow the chain to be in line with the bracket side to side as much as possible when attached to the range. Test by tugging to see if the chain is securely fastened.
- 3) Using the packaging tape, temporarily attach the loose end of the chain to the rear of the countertop (See Fig. 4).
- 4) Place the range in the counter cutout leaving just enough room between the back of the range and the wall to reach the stability bracket.
- 5) Hook the loose end of the chain onto the bracket by slipping the nearest link of the chain into the slot in the bracket (See Fig. 1). Make sure the chain is pulled as tight as possible and that there is no excess slack in the chain when it is attached to the bracket.

- * Excess slack in the chain could allow the range to tip over.
- 6) Slide the range all the way back into the counter. Once the range is in place, it is normal to have a small amount of slack in the chain.

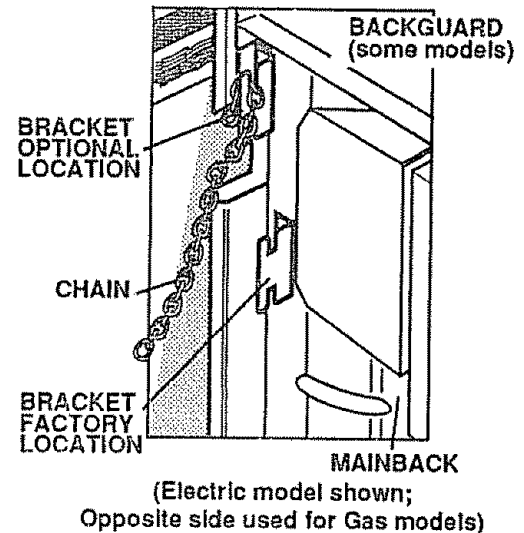


Fig. 1

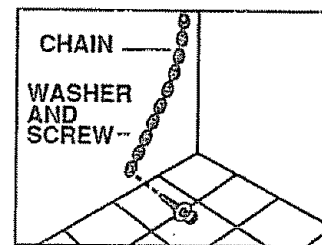


Fig. 2

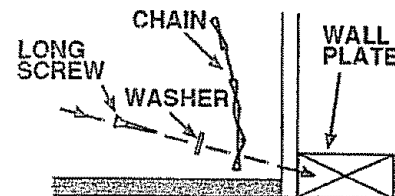


Fig. 3

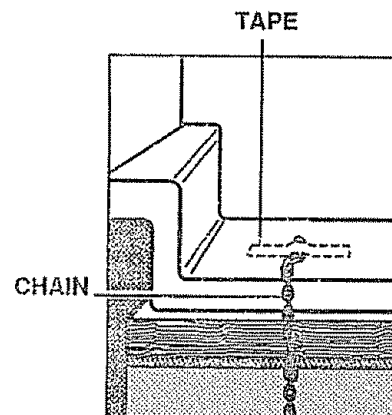


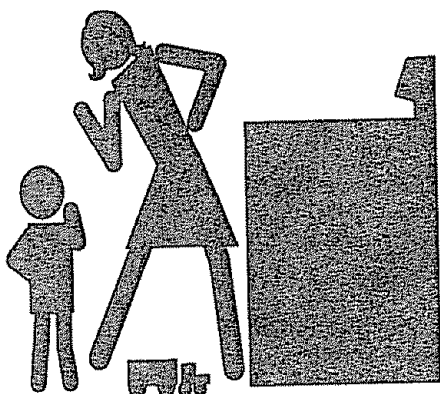
Fig. 4

IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT

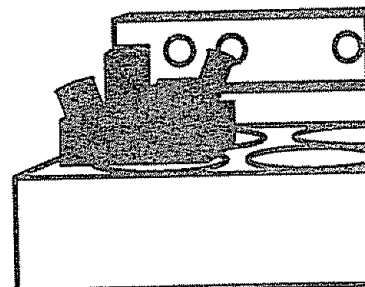
IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR YOUR SAFETY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance. When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

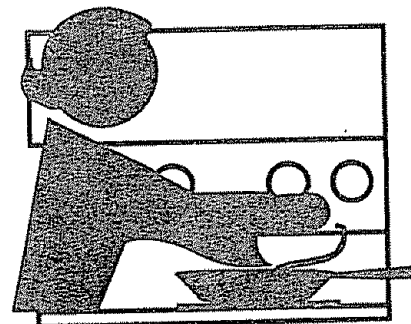


Teach children not to play with range knobs or any other part of the range. Never leave children alone or unattended where a range is in use.

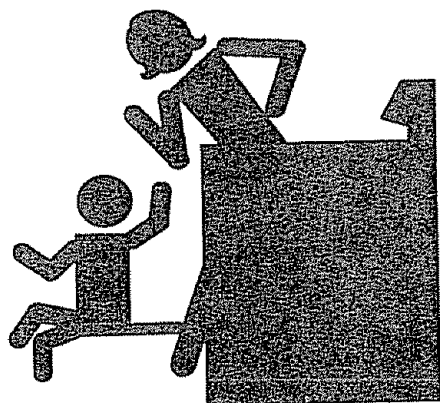
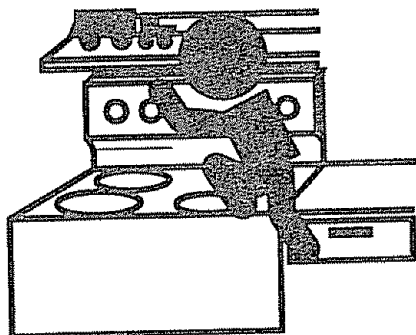


CAUTION:

Items of interest to children should not be stored in cabinets above the range or on the backsplash of the range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.




Never let anyone climb, sit or stand on the open door or any other part of the range. Their weight may make the range tip over.



Never leave the oven door open when you are not watching the range.



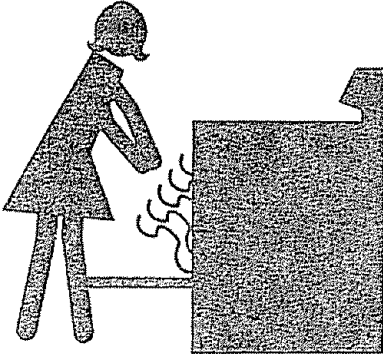
IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT

To insure safety for yourself and your home, please read your Owner's Manual carefully. Keep it handy for quick easy reference. Pay close attention to the safety sections of your manual. You can recognize the safety sections by looking for the  symbol or the word "Safety".

Always keep the range area clear and free from things that will burn.

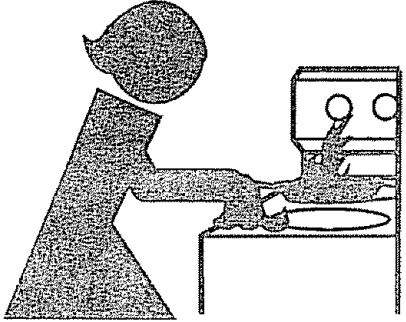
CAUTION:

Never store things in an oven or near cooktop elements/burners. These things may catch fire and plastic items could melt.



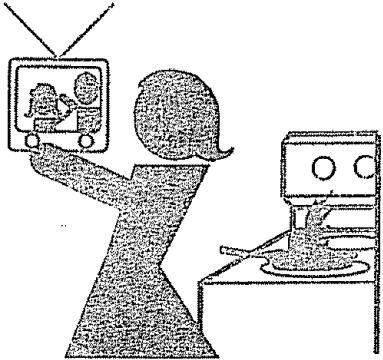
Never use your range for warming or heating a room. You could be burned or seriously injured. Such misuse could also cause damage to the range.

Never wear loose clothing when using your range. Such clothing could catch fire.



Never use a towel or other bulky cloth as a potholder. Such cloths could catch fire on a hot element/burner.

Never let pot handles stick out over the front of the range. Turn handles in so that they cannot be bumped into. Keep the handles away from other hot surface elements/burners.



Never leave cooktop elements/burners unwatched at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers could catch fire.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

BASIC SAFETY PRECAUTIONS

Keep this book for later use.

Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified technician.

Always use dry potholders when removing pans from the oven or cooktop. Moist or damp potholders can cause steam burns.

Always follow cleaning instructions in this book.

Always keep the range and oven clean. Food and grease are easy to ignite. Clean the range, oven and vents regularly.

Clean Only Parts Listed in Manual.

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

Always keep combustible wall coverings, curtains, or drapes a safe distance away from your range and oven.

Always keep dish towels, dish cloths, potholders and other linens a safe distance away from your range. Never store such items on your range.

Always keep the appliance area clear and free from things that will burn (gasoline and other flammable vapors and liquids).

Never try to repair or replace any part of the range unless instructions are given in this book. All other work should be done by a skilled technician.

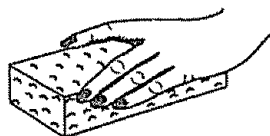
Never heat unopened food containers. Pressure buildup may make container burst and cause injury.

Never leave jars or cans of fat or drippings on or near the range. Never let grease build up on your range. You can keep grease fires from starting if you clean up grease and spills after each range use.

Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat has cooled.

Never touch surface units, heating elements, or interior surfaces of the oven. They may be hot even though they appear dark in color.

Always keep wooden utensils, plastic utensils or canned food a safe distance away from your range.



Some cleaners produce noxious fumes and wet cloths or sponges could cause steam burns if used on a hot surface.

COOKTOP SAFETY

Always use care when touching the cooktop. Heating elements could be hot enough to burn you even if they are dark in color.

Only some kinds of glass or ceramic pans can be used for cooktop cooking. Be sure that the pan you use will not break when heated on the cooktop elements.

Never block free airflow through the oven vent.



Choose pots and pans with flat bottoms, large enough to cover the entire cooktop element. This will cut down the risk of setting potholders or clothing on fire with an uncovered element and waste less energy.

OVEN SAFETY

Place oven racks in desired position while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

After broiling, always take the broiler pan out of the range and clean it. Leftover grease in the broiler pan can catch on fire the next time you use the pan.

Always use care when opening oven door. Let hot air and steam escape before moving food.

Never use aluminum foil to line drip bowls or oven bottoms. Improper use of foil could start a fire.

SELF-CLEAN SAFETY

If the self-cleaning mode malfunctions, turn off and disconnect the power supply. Have serviced by a qualified technician.

Always remove broiler pan and other utensils from the oven before a self-clean cycle.

Never rub, move, or damage the door gasket on self-cleaning ranges. The gasket is essential for a good seal.

Never try to clean utensils, cookware or removable parts of your range during a self-clean cycle.

Do Not Use Oven Cleaners — No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

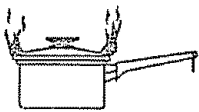
READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

Should you ever need it, you will not have time for reading.

Be sure everyone in your home knows what to do in case of fire.

Never use water on a grease fire - it will only spread the flames.

COOKTOP GREASE FIRE

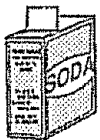


Never pick up a flaming pan...Instead:

1. Turn off the element.
2. Smother the fire with a tightly fitting pan lid, baking soda or an extinguisher.

OVEN FIRE —

DO NOT TRY TO MOVE THE PAN!



1. Close oven door and turn controls off.
2. If fire continues, throw baking soda on the fire, or use a dry chemical, foam, or halon type extinguisher.

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 birth defects or other reproductive harm and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

REMOVAL OF PACKAGING TAPE:

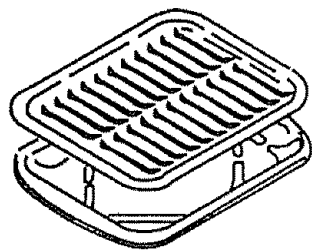
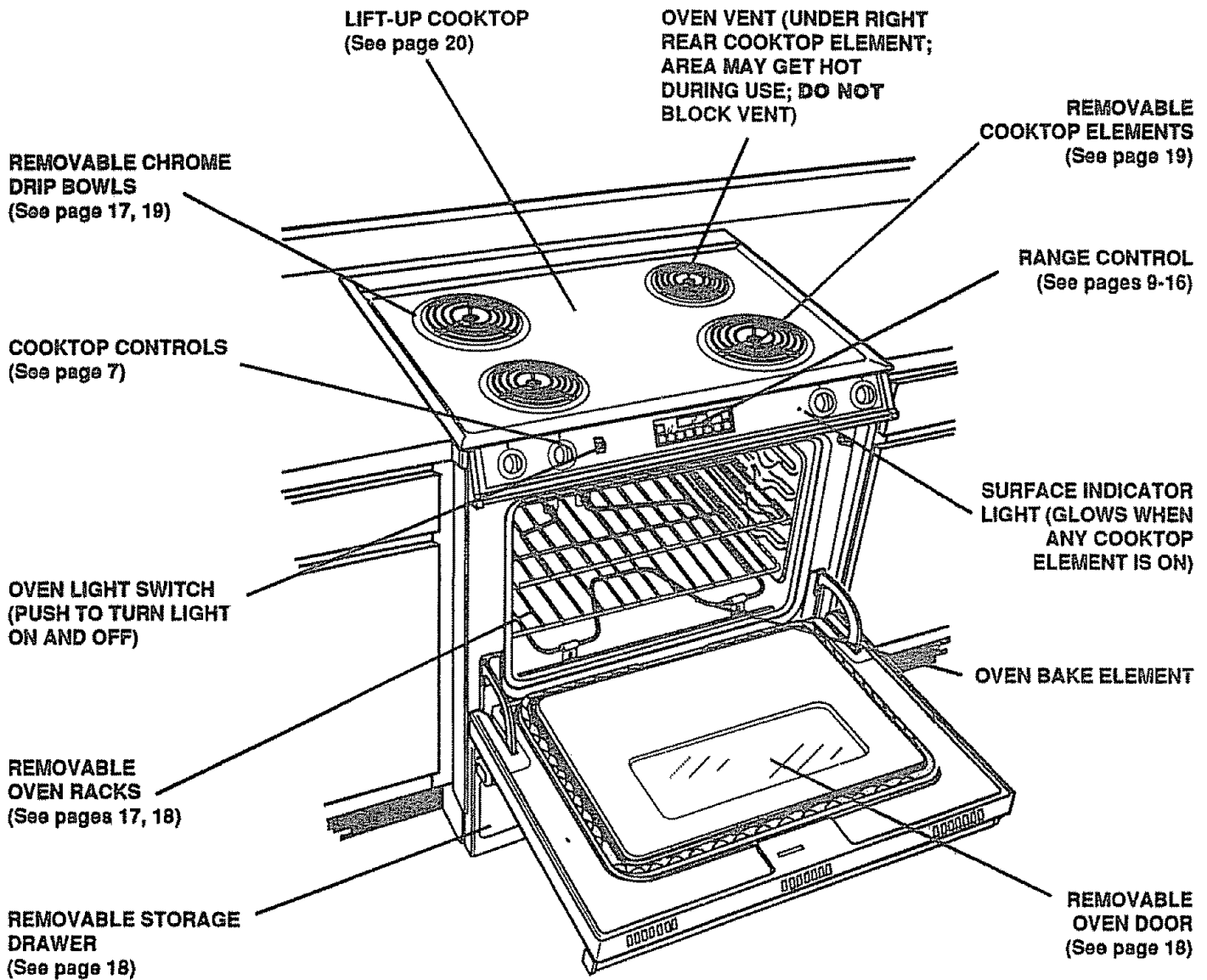
To remove adhesive left from packing tape and ensure you do not damage the finish of your new appliance, use an application of household liquid dish washing detergent, mineral oil, or cooking oil. Apply with soft cloth and allow to soak. Wipe with soft cloth. **DO NOT** use plastic pad or equivalent. Wipe dry and then apply an appliance polish to thoroughly clean and protect the surface. This procedure is also safe for the face of microwave doors and other plastic parts.

NOTE: The plastic tape must be removed from chrome trim on range parts. It **CANNOT** be removed if baked on.

WHERE CAN YOU LOOK FOR PACKAGING TAPE?

Elements
Drip pans
Control panel: top, sides, and bottom
Under maintop
Door trim: top, sides, and bottom
Bake element
Door handles

YOUR RANGE

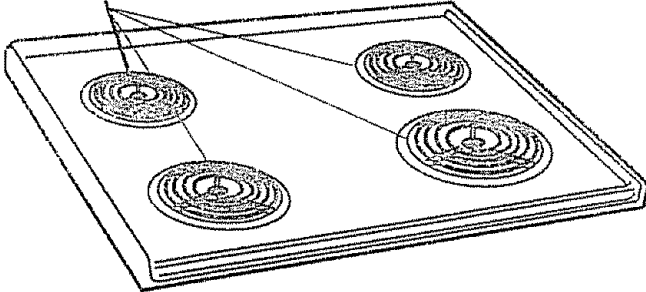


BROILER PAN AND GRID
(See pages 14, 17)

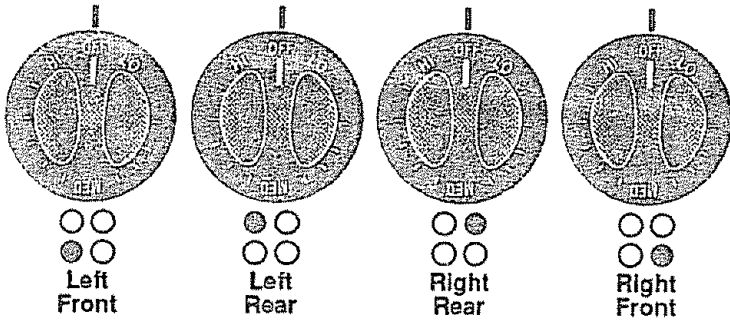
TO START THINGS COOKING COOKTOP COOKING

Before you use the cooktop for the first time, take a few moments to familiarize yourself with the elements and the knob used to turn on each element.

COOKTOP ELEMENTS

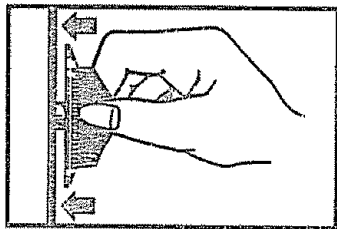


The sign near each cooktop control knob shows which burner is turned on by that knob.

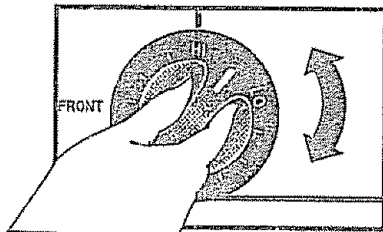


To operate cooktop controls:

1. Push to turn.



2. Set on or between marks for desired heat.



The indicator light will glow when any heating element is turned on.

COOKTOP GUIDE TO BASIC SETTINGS

"HI"

Used for quick starts, such as bringing water to a boil.



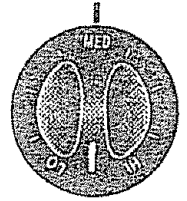
"MED-HI"

Used for frying and rapid boiling.



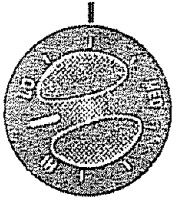
"MED"

Used for slow boil and sautéing.



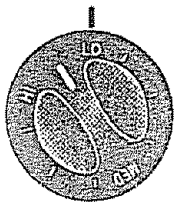
"MED-LO"

Used for cooking foods in small amounts of water.

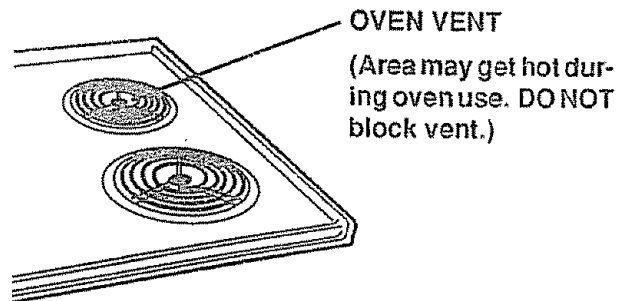


"LO"

Used for steaming foods or keeping foods at serving temperature.



! Never line the bowls below cooktop elements with aluminum foil. Foil can block normal heat flow, and damage the range. This is especially true if foil blocks the oven vent tube under the right rear cooktop element.



To Start Things Cooking (cont.)

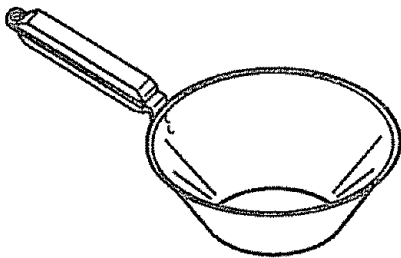
For best cooking results and energy efficient operation, you should use pans that are flat on the bottom. Match the size of the pan to the size of the surface unit. The pan should not extend over the edge of the drip bowl more than 1".



Note: A slight odor is normal when a new cooktop is used for the first time. It is caused by the heating of new parts and insulating materials and will disappear in a short time.

WOK COOKING

We recommend that you use only a flat-bottom wok. They are available at your local retail store.



HOME CANNING TIPS

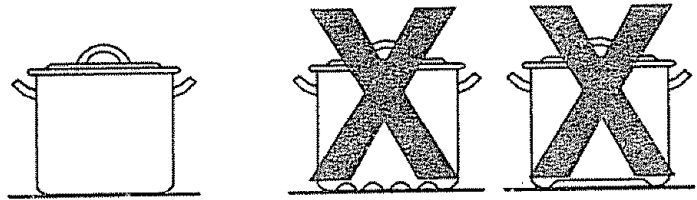
In surface cooking of foods other than canning, the use of large-diameter pots (extending more than 1" beyond edge of drip pan) is not recommended. However, when canning with water-bath or pressure canner, large-diameter pots may be used. This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to cooktop surfaces surrounding heating unit.

HOWEVER, DO NOT USE LARGE DIAMETER CANNERS OR OTHER LARGE DIAMETER POTS FOR FRYING OR BOILING FOODS OTHER THAN WATER.

Most syrup or sauce mixtures — and all types of frying — cook at temperatures much higher than boiling water. Such temperatures could eventually harm cooktop surfaces surrounding heating units.

OBSERVE FOLLOWING POINTS IN CANNING

1. Bring water to boil on HIGH heat, then after boiling has begun, adjust heat to lowest setting to maintain boil (saves energy and best uses surface unit).
2. Be sure canner fits over center of surface unit. If your range does not allow canner to be centered on surface unit, use smaller-diameter pots for good canning results.
3. Flat-bottomed canners give best canning results. Be sure bottom of canner is flat or slight indentation fits snugly over surface unit. Canners with flanged or rippled bottoms (often found in enamelware) are not recommended.

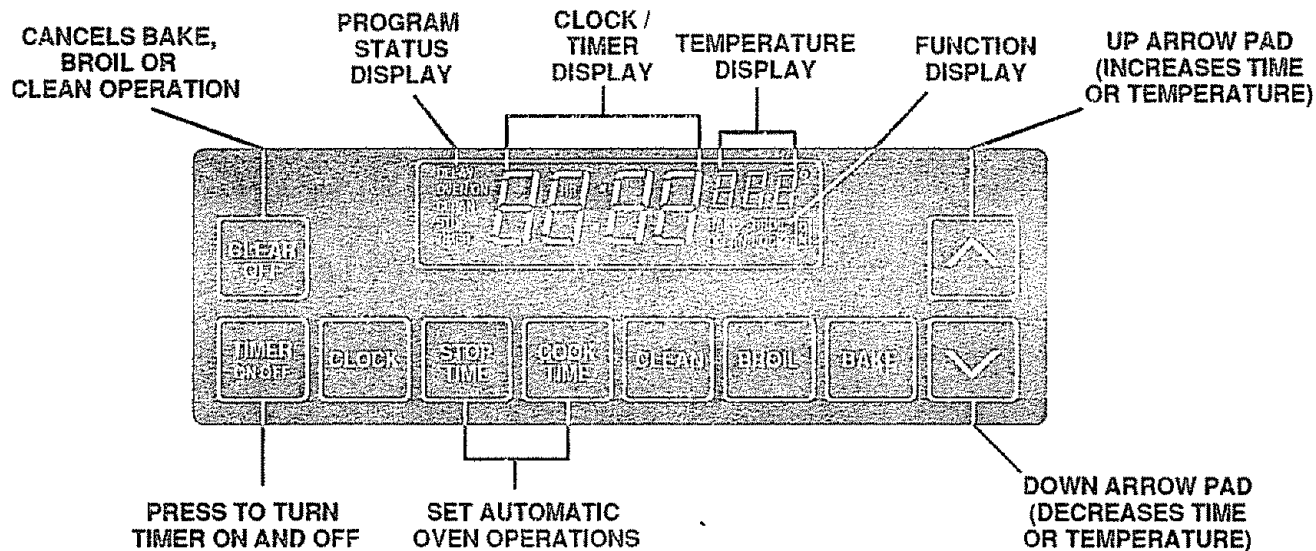


4. When canning, use recipes from reputable sources. Reliable recipes are available from the manufacturer of your canner; manufacturers of glass jars for canning, such as Ball and Kerr; and the United States Department of Agriculture Extension Service.
5. Remember, in following the recipes, that canning is a process that generates large amounts of steam. Be careful while canning to prevent burns from steam or heat.

NOTE: If your range is being operated on low power (voltage), canning may take longer than expected, even though directions have been carefully followed. The process may be improved by:

- (1) using a pressure canner, and
- (2) beginning with hot tap water when heating larger quantities of water.

RANGE CONTROL



Your range is controlled with a touch. You now have the ease of setting the following operations:

- | | |
|--------------------|-------------------|
| CLOCK | TIMER |
| BAKE | DELAY BAKE |
| BROIL | CLEAN |
| DELAY CLEAN | |

The UP or DOWN arrow is used to set an amount of time or change the temperature you want to use. By pressing and holding down either pad the numbering will change quickly. By pressing and releasing either pad the numbering will change slowly.



DISPLAY:

Once you have programmed your control for any operation, you can display the setting by pressing the appropriate pad. For example, if you are using the TIMER and want to see the time of day, press CLOCK. The display will show the time of day.



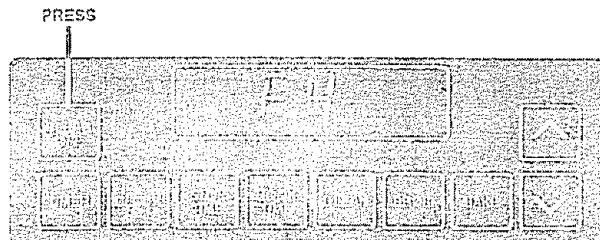
NOTE: You cannot set BAKE, BROIL or COOK TIME while the oven door is in the locked position. If you try, the word "DOOR" will appear in the display. The oven door lock is to be used for Self-Cleaning only.

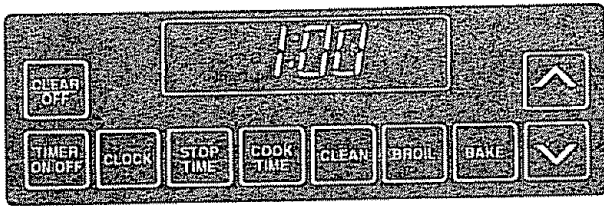
TONES:

The end-of-cycle tone will sound at the end of timer use and automatic oven functions. The end-of-cycle tone is 3 short beeps followed by 1 beep every 6 seconds that repeat until you press any pad except the UP or DOWN arrow pad. If you would like to eliminate the repeating beeps, push and hold CLEAR/OFF for ten seconds. To return the 1 beep every 6 seconds, push and hold CLEAR/OFF for 10 seconds.

F-CODE:

If the time display beeps continuously and flashes an "F" followed by a number, you have a function error code. Note the number after the "F". Press CLEAR/OFF. Allow oven to cool for 1 hour. If problem repeats, disconnect all power to the range and call for service. Advise your service technician of the number following the "F" in the display.





TO RESET THE TIMER:

When you are setting the timer, if you pause more than 4 seconds while pressing either the UP or DOWN arrow pad, "TIMER" will stop flashing in the display and the timer will automatically start to count down. If this should happen just press the TIMER ON/OFF pad and you will be able to continue setting your time.

TO SET THE CLOCK:



1. Press the **CLOCK** pad. "SET" and "TIME" will show in the display.
2. Press either the UP or DOWN arrow pad, until the display shows the correct time of day.

The UP arrow will change numbering forward, such as 1, 2, 3. The DOWN arrow will change numbering backwards, such as 3, 2, 1.

The clock will automatically start within one minute after releasing the arrow pad; or you may press the clock pad for immediate start.



TO CANCEL THE TIMER:

While the timer is counting down, press and hold down the TIMER ON/OFF pad for 4 seconds, or until "TIMER" quits flashing and the current time of day returns to the display.

TO SET THE TIMER:

The timer does not control oven operations, such as bake, broil, clean or any delay function. It allows you to set an amount of time and alerts you when that time is up. An example would be timing a three minute egg. The maximum amount of time you may set is 9 hours and 55 minutes.



1. Press the **TIMER ON/OFF** pad. "SET" and "TIMER" will flash and "HR" will show in the display.
2. Press either the UP or DOWN arrow pad to set the amount of time you want.

The timer will automatically start to count down 4 seconds after the time is set.

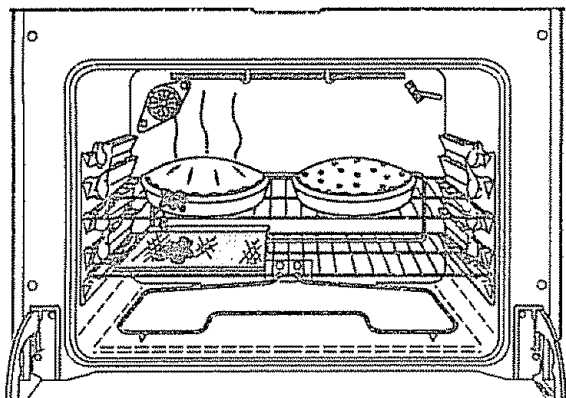


3. When the timer counts down to zero a tone will sound. Press the **CLOCK** pad to return to the current time of day.

OVEN COOKING

GENERAL RULES

- When cooking a food for the first time in your new oven, use time given on recipes as a guide.
After you have used your oven for awhile, if you feel your oven should be hotter or cooler, you can adjust it yourself. See **TEMPERATURE ADJUSTMENTS** in this manual.
- **NO PEEKING** — Opening the door too often to check food during baking will allow heat loss and may cause poor baking results.
- There may be some odor when the oven is first used. This is caused by the heating of new parts and insulation.
- Do not cover an entire oven rack with foil. The foil can block normal heat flow and cause poor baking results. Do not place any foil directly above the bake element. Foil used on the oven bottom under the element may damage the oven surface, therefore, it should not be used.

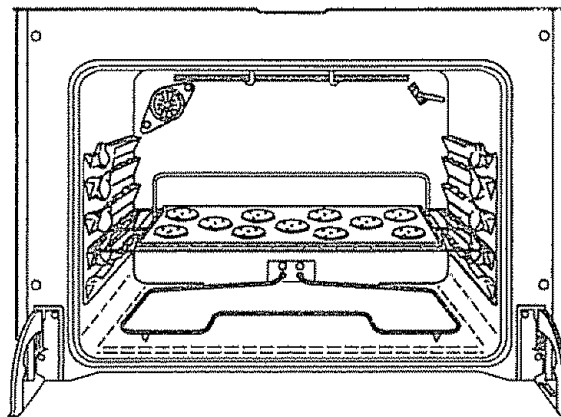


PREHEATING

- When recipes require preheating, have food nearby before you open the oven door. If the oven door is allowed to remain open for more than a brief time, the preheat temperature will be lost.
- Let the oven preheat thoroughly before cooking baked products. Watch for the Preheat Indicator Light to go off or listen for a preheat notification tone. If your oven is not equipped with either of these, preheat for 10 minutes before you put food in the oven.

BAKEWARE

- Cookies should be baked on flat cookie sheets without sides to allow the air to circulate properly.



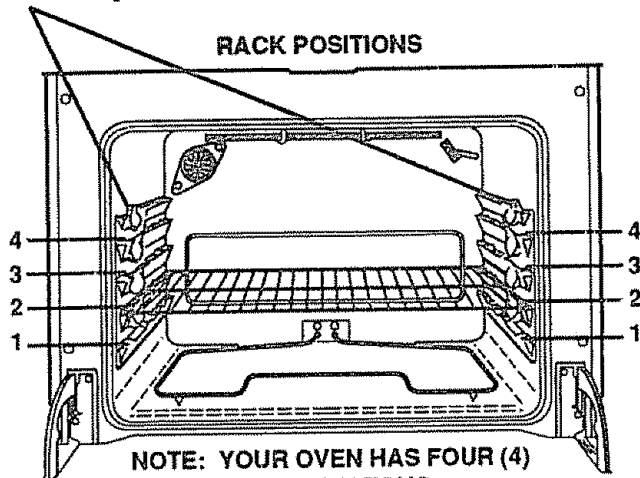
- Cakes, muffins, and quick breads should be baked in shiny pans — to reflect the heat — because they should have a light golden crust. Yeast breads and pie crusts should be baked in glass or dull (non-shiny) pans — to absorb the heat — because they should have a brown, crisp crust.
- Be sure the underside of the pan is shiny, too. Darkened undersides will absorb the heat and may cause over-browning on the bottom of your food.
- Oven temperatures should be reduced 25 degrees below recommended temperatures if exterior of pan has a dark non-stick finish, darkened by age or when baking in oven-proof glass.

BAKING:

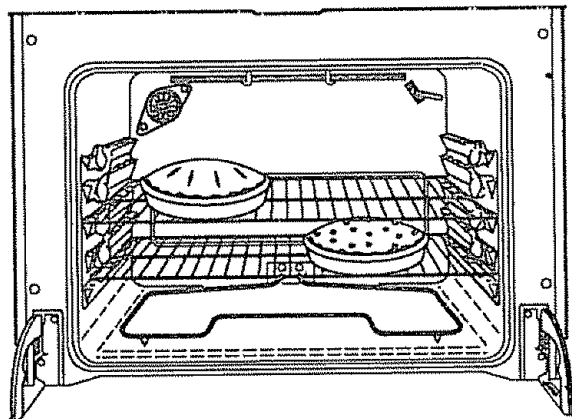
- Always follow recipe carefully.
- Measure ingredients properly.
- Use proper pan and rack placement to obtain the best cooking results.

NOTE:

The top position is only a guide. It cannot be used as a rack position.



- Place pans on the oven racks with 1" to 1 1/2" of air space on all sides of each pan. Avoid overcrowding the oven.



- When baking several items, stagger pans so that no pan is directly above another.
- Pans too close to each other, to oven walls or to the oven bottom block the free movement of air. Improper air movement causes uneven browning and cooking.

TO SET BAKE:



1. Press the **BAKE** pad.
2. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad. The last temperature used will show in the display. Use the **UP** arrow pad to increase this temperature or the **DOWN** arrow pad to decrease this temperature until you reach the temperature you prefer to use.

The oven will start to heat automatically. You will see 100 degrees showing in the upper right corner of the display. As the oven heats this temperature will change until it reaches your selected temperature, then a tone will sound.



3. When baking is complete, press the **CLEAR/OFF** pad.

TIMED BAKING:

TO SET YOUR OVEN TO BAKE FOR A SET AMOUNT OF TIME AND TURN OFF AUTOMATICALLY.



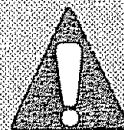
1. Press the **BAKE** pad.
2. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad, to set the temperature you want to use.



3. Press the **COOK TIME** pad.
4. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad, to set the amount of time you want foods to cook. Be sure you include your preheat time when setting this amount of time.

If you pause between steps when you are setting this function, the control will beep. This is normal. The control is letting you know you need to continue.

You should consider that food will continue to cook after control turns OFF unless you remove the food immediately.



The low temperature zone of this range (between 170°F and 200°F) is available to keep cooked foods warm. Food kept longer than two hours at these low temperatures may spoil.

Fan: You will hear a fan. This is normal. The fan may continue to work even after the oven has been turned off.

TO SET YOUR OVEN FOR A DELAYED START AND AUTOMATIC STOP

While setting this operation you will not need to calculate when the oven will turn on; the control will do this for you. You will need to set the following:

1. Temperature
2. Cooking Time
3. Stop Time



1. Press the **BAKE** pad.

2. Press the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the temperature you want.



3. Press the **COOK TIME** pad.

4. Press the **UP** arrow to select how long you want food to cook. Be sure to include your preheat time.

5. Press the **STOP TIME** pad.



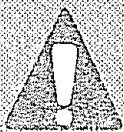
6. Press the **UP** arrow pad to enter the time of day you want the oven to turn off. The oven will shut off automatically when the preset **STOP TIME** is reached.



7. Press the **CLOCK** pad to return the display to the current time of day.

If you pause between steps when you are setting this function, the control will beep. This is normal. The control is letting you know that you need to continue.

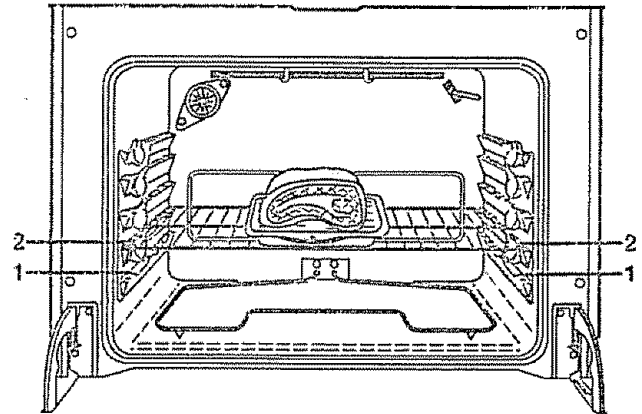
If you want to cancel the setting of this function, press the **CLEAR/OFF** pad.



Never let food, such as dairy products, fish, poultry, etc., sit for more than 1 hour before cooking starts when you set your oven for a delay start. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure the oven light is off because heat from the bulb will speed bacterial growth.

ROASTING

Roasting is cooking tender cuts of meats with dry air. It is not necessary to preheat your oven before roasting.



GENERAL ROASTING INSTRUCTIONS

1. Place meat (fatty side up) on a roasting rack or in a shallow pan about the same size of the meat.
2. Place pan in No.1 or No. 2 rack position.
3. Press the Bake pad.



4. Press the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the temperature you need.



5. When roasting is finished, press the **CLEAR/OFF** pad.



Remember:

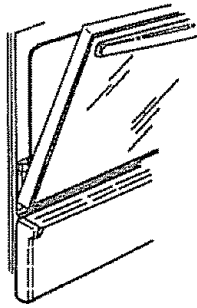
Most meats continue to cook internally after being taken out of the oven.

BROILING

BROILING TIPS:

Please note:

Your oven door should be open to the broil stop position while broiling.



- Use only the broiler pan and grid that came with your range for broiling. They are designed for proper drainage of fat and liquids and help prevent spatter, smoke or fire.
- Do not preheat when broiling. For even broiling on both sides, start the food on a cold pan.
- Trim the outer layer of fat from steaks and chops. Slit the fatty edges to keep the meat from curling.
- For maximum juiciness, salt the first side just before turning the meat. Salt the second side just before serving.
- Brush chicken and fish with butter several times as they broil. When broiling fish, grease the grid to prevent sticking. Broil chicken skin side down. It is not necessary to turn fish.
- Never leave a soiled broiler pan in the oven. Grease in the pan may smoke or burn the next time the oven is used.
- Be sure you know the correct procedure for putting out a grease fire. See the section on safety.

CAUTION:

Do not cover the entire broiler grid with a solid strip of foil. Instead mold foil tightly to grid and cut slits in foil to align with slits in the grid. Poor drainage of hot fat may cause a broiler fire.

If a fire starts, close the oven door and turn controls OFF. If fire continues, throw baking soda on the fire. Do not put water on the fire.

POSITIONING BROILER PAN

Broiling is cooking by direct heat from the broil element. Tender cuts of meat or marinated meat should be selected for broiling. For best results, steaks and chops should be at least 3/4" thick.

After placing food on the broiler pan and grid, put the pan on an oven rack in the proper position. The recommended rack position and cooking time can be found in the following chart. If your oven is connected to 208 volts, you may want to preheat and position the oven rack one position higher.

The closer the food is to the broil element, the faster the meat browns on the outside, yet stays red to pink in the center. Moving the meat farther away from the element lets the meat cook to the center while browning outside. Side one should be cooked 1 - 2 minutes longer than side two.

Food	Rack Position 4 = Highest 1 = Lowest	Total Time (minutes)
Steak - 1" Thick		
Rare	4	9-11
Medium	3	13-15
Well Done	3	21-23
Ground Beef Patties		
Medium-1" Thick	3	16-18
Medium-1/2" Thick	4	7-9
Lamb Chops - 1" Thick	3	18-21
Pork Chops - 1" Thick	3	27-29
Pork Chops - 1/2" Thick	3	16-18
Ham Slice - 1/2" Thick	3	11-12
Fish (Filets)	3	11-13
Chicken (Pieces)	2	45-55
Frankfurters	3	8-11
Bacon	3	9-11

This chart is a general guide. The size, weight, thickness, and starting temperature of the food, as well as your own personal preference, will affect the cooking time. Times in the chart are based on the food being at refrigerator temperature. The U.S. Department of Agriculture notes: Rare meats are popular, but cooking meats to only 140°F means some poisoning organisms may survive.

TO BROIL:



1. Press the **BROIL** pad.
2. Press the **UP** arrow pad once to select **LO BROIL**.

3. Press the **UP** arrow pad twice to select **HI BROIL**.

"**BROIL**" and either "**HI**" or "**LO**" will show in the upper right corner of the display depending on your choice.

NOTE: Use **LO** broil to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.

If you do not press the up or down arrow pad, the display will go blank and you must repeat Steps 1 and 2.



4. When broiling is finished, press the **CLEAR/OFF** pad.

THE SELF-CLEAN CYCLE (3 HOURS - NORMAL CLEAN TIME)

BEFORE A CLEAN CYCLE

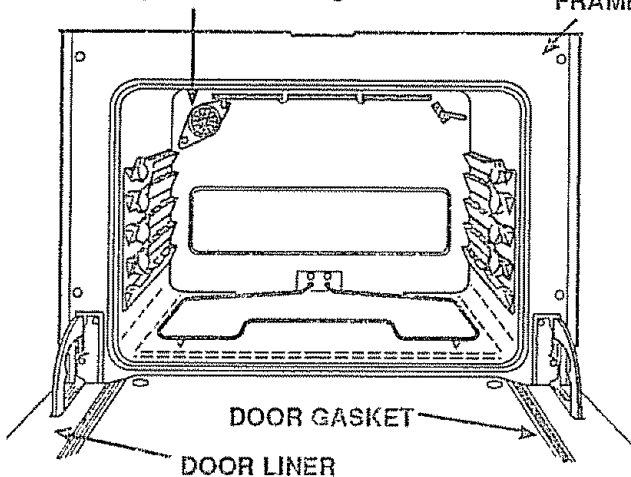
1. Remove the broiler pan and grid, oven racks, all utensils and any foil that may be in the oven. Do not try to clean utensils or any other objects in the oven during a self-clean cycle. If oven racks are left in the range during a clean cycle, they will darken, lose their luster and become hard to slide. If you choose to leave the racks in the oven, you can polish the edges of the racks with steel wool and apply a small amount of vegetable oil to the rack edges after the self-clean cycle. This will make the racks easier to slide.
2. Soil on the oven front frame, under the front edge of the cooktop, the door liner outside the door gasket and the front edge of the oven cavity (about 1" into the oven) will not be cleaned during a clean cycle (see illustration below). Clean these areas by hand before starting a clean cycle.

Use hot water with a soap-filled steel wool pad. We recommend a cleanser such as 'Soft Scrub®' brand or a similar cleaning product to keep white surfaces looking clean and new. After cleaning, rinse well to help prevent a brown residue from forming when the oven is heated. Buff these areas dry with a dry cloth.

OVEN LIGHT

To prolong the life of the bulb, be sure the oven light is OFF during Self-Clean.

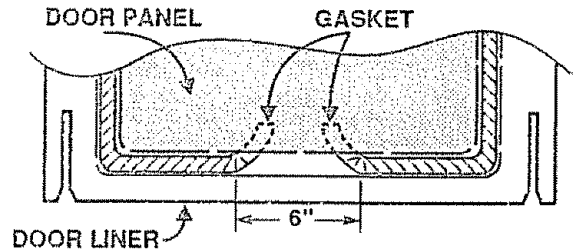
FRONT FRAME



3. Wipe up heavy spillovers on the oven bottom. Too much soil may cause smoking during the clean cycle.
4. Do not rub the door gasket. The fiberglass material of the gasket has an extremely low resistance to abrasion. An intact and well fitting oven door gasket is essential for energy efficient oven operation and good baking results. If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should replace the gasket.

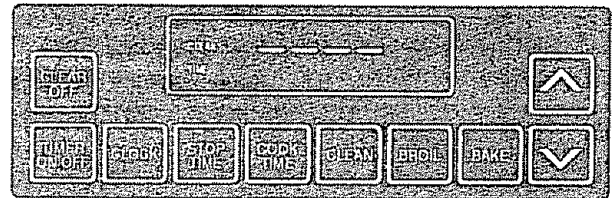
Please Note:

The door gasket is designed to have a 5"-6" gap at the bottom of the oven door. This is to allow for proper air circulation.

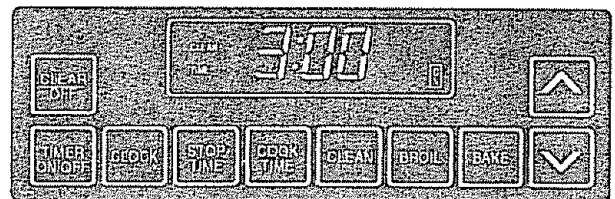


TO SET A SELF-CLEAN CYCLE:

1. Push the **CLEAN** pad. The display will show "CLEAN", "TIME", and (----).



2. Press the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the amount of time you want the oven to clean. The normal cycle is 3 hours, but you can choose between 2 and 4 hours.



You can press the **STOP TIME** pad to see the time of day the clean cycle will be finished. Push the **CLEAN** pad to return to the countdown.

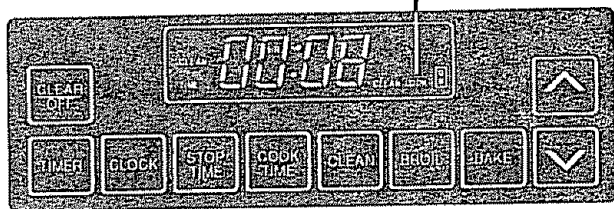
(Self-Clean continued on next page. . .)

(Self-Clean continued. . .)

WHEN A CLEAN CYCLE IS FINISHED:

1. Wait until the **LOCK** display goes out. The oven temperature must drop below locking temperature before the door can be unlocked.

WAIT UNTIL LOCK GOES OUT



When the lock display goes out the display will return to the time of day.

TO INTERRUPT A CLEAN CYCLE:

1. Push **CLEAR/OFF**.



Follow instructions under "WHEN A CLEAN CYCLE IS FINISHED."

TO SET A DELAYED SELF-CLEAN CYCLE:

You will not need to determine when the oven will turn on, when setting this function. The control will do this for you. You will need to set the amount of time you want your oven to clean (between 2 and 4 hours), and the time of day when you want the oven to turn off.



1. Press the **CLEAN** pad. The display will show "CLEAN", "TIME" and (---).
2. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the amount of time you want the oven to clean. The normal cycle is 3 hours but you may choose between 2 and 4 hours.

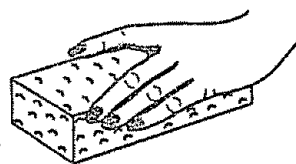


3. Press the **STOP TIME** pad.
4. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the time of day you want the cycle to end and the oven to turn off.

Make sure your oven light is off during a self-clean cycle to prolong the life of the bulb.

AFTER A CLEAN CYCLE

After a clean cycle, you may notice some white ash in the oven. Just wipe it up with a damp cloth or sponge.



If white spots remain, remove them with a soap-filled steel wool pad. Be sure to rinse thoroughly with a vinegar and water mixture. These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, the cycle may be repeated.

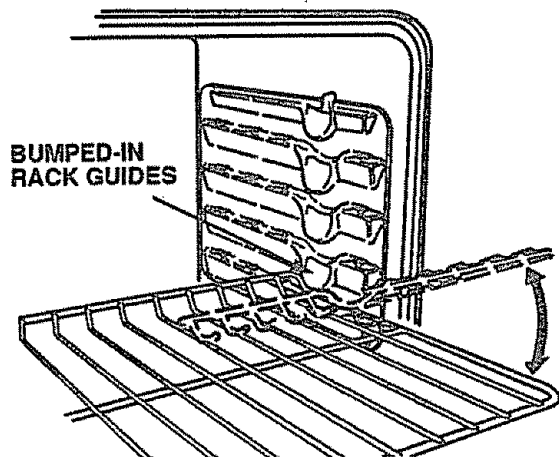
QUESTIONS AND ANSWERS

- Q. If my range control is not working, can I still self-clean my oven?
 A. No. Your **RANGE CONTROL** is used to program the oven to start and stop the self-cleaning cycle.
- Q. Can I use commercial oven cleaners on any part of my self-cleaning oven?
 A. No cleaners or coatings should be used on or around any part of this oven.
- Q. Can I clean the woven gasket around the oven door?
 A. You cannot clean the woven gasket.
- Q. Is it normal to hear "crackling sound" during cleaning?
 A. Yes. This is the metal heating and cooling.
- Q. Why do I have ash left in my oven after cleaning?
 A. Some types of soil will leave a deposit. It can be removed with a damp sponge or cloth.
- Q. What should I do if excessive smoking occurs during cleaning?
 A. This is caused by excessive soil and you should press **CLEAR/OFF**. Open windows to rid room of smoke. Allow the oven to cool for at least one hour before opening the door. Wipe up excess soil and reset the clean cycle.
- Q. Should there be any odor during the cleaning?
 A. Yes, there may be an odor during the first few cleanings. Failure to wipe out excessive soil might also cause an odor when cleaning.

CLEANING TIPS

PART	CLEANING MATERIALS	REMARKS
CONTROL PANEL, KNOBS	Detergent, warm water, soft cloth	Do not use abrasive cleaners. Knobs pull off for easier cleaning.
PORCELAIN ENAMELED COOKTOP	Detergent, warm water, plastic or nylon scouring pad	Clean after each spillover. Soak stubborn soil.
OVEN RACKS	Detergent, warm water, scouring pad or soap-filled steel wool pad or oven cleaner	Remove from oven to clean. Rinse thoroughly.
BURNER BOX BOTTOM (AREA UNDER COOKTOP)	Detergent and water	Clean after each spillover with detergent and water. Dry well.
BROILER PAN AND GRID	Detergent, warm water, soap-filled scouring pad, commercial oven cleaner	Remove soiled pan from oven to cool. Drain fat or drippings. Fill pan with warm water. Sprinkle grid with detergent and cover with damp cloth or paper towels. Let pan and grid soak for a few minutes. Rinse or scour as needed. Grid and pan may be washed in a dishwasher.
CHROME DRIP BOWLS BROWN FOOD STAINS BLUE-GOLD HEAT STAINS	Detergent, water, plastic scouring pads, mild abrasive cleaners, soap-filled scouring pads, ammonia Metal polish	Bowls can permanently discolor if exposed to excessive heat or if soil is allowed to bake on. After each use, wash, rinse and dry to prevent difficult soils. If heavily soiled, place an ammonia-soaked paper towel on stains to loosen soil, then gently scrub with plastic scouring pad. These stains are caused by overheating, normally occur over a period of time, and usually are permanent. To minimize: 1. Avoid excessive use of the high heat setting. Use it to start cooking, then lower the heat setting to finish cooking. 2. Use flat bottom pans that do not extend more than two inches from the surface element. If large pans or canners are used, alternate the elements that are used.
BRUSHED CHROME COOKTOP (SOME MODELS)	Detergent, warm water, soft cloth or a chrome cleaner or Sears Cooktop Cleaning Creme	Do not scour chrome tops. Stubborn stains may be removed by using Espree Magwheel Cleaner® or Turtle Wax Polishing Compound®. To remove finger prints on brushed chrome, apply a little baby oil with a paper towel. Rub in the direction of the brush marks. Armor All Protectant® can also be used (after cleaning). Be sure to clean spills of acidic foods quickly. Vinegar spills can permanently stain chrome.
GLASS	Glass Cleaner and paper towels	Remove stubborn soil with paste of baking soda and water. Do not use abrasive cleaners. Rinse thoroughly.
SELF-CLEANING OVEN FINISH	Detergent, warm water and scouring pad or soap-filled steel wool pad Do not use oven cleaner in or around any part of your self-clean oven	Rinse well after cleaning. Cleaning inside the oven need only be done as an optional touch-up between self-clean cycles. See the self-cleaning oven section of this manual for more information.
OVEN DOOR GASKET	Do not clean	

REMOVABLE OVEN RACKS



Be careful not to scratch the oven finish when installing or removing oven racks.

To install:

1. Set the raised back edge of the rack on a pair of rack guides.
2. Push the rack in until you reach the bump in the rack guide, then lift the front of the rack and push the rack all the way in.

To remove:

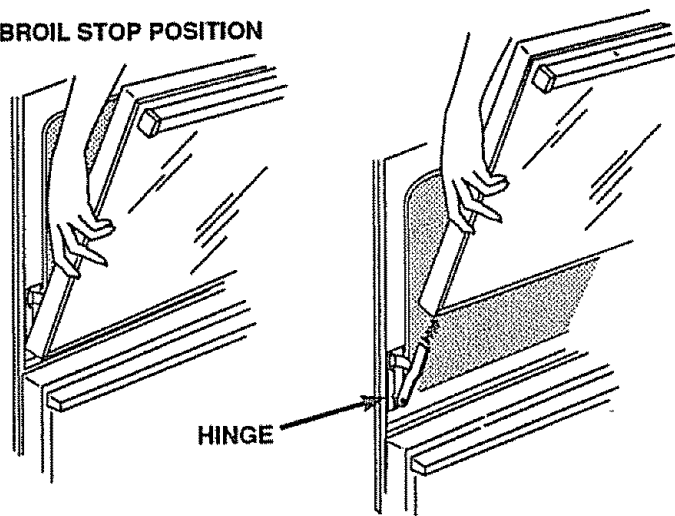
1. Pull the oven rack out, then up.

NOTE:

The racks are designed with stop locks. When the racks are placed correctly on the rack support and extended from the oven, the stop lock prevents the racks from tilting when you are removing food from the racks or placing food on them.

REMOVABLE OVEN DOOR

BROIL STOP POSITION



To remove:

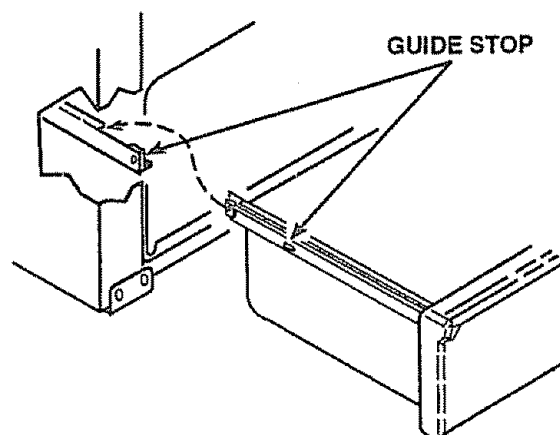
1. Open the door to the stop position (see illustration).
2. Grasp the door at each side and lift up and off the hinges. **DO NOT** lift the door by the handle.

NOTE: When the door is removed and hinge arms are at stop position, do not bump or try to move the hinge arms. The hinges could snap back causing an injury to the hands or damage to the porcelain on the front of the range. Cover the hinges with toweling or empty towel rolls while working in the oven area.

To replace:

1. Hold the door over the hinges with the slots at the bottom edge of the door lined up with the hinges. The hinge arms must still be in the stop position.
2. Slide the door down onto the hinges as far as it will go and close the door.

REMOVABLE STORAGE DRAWER



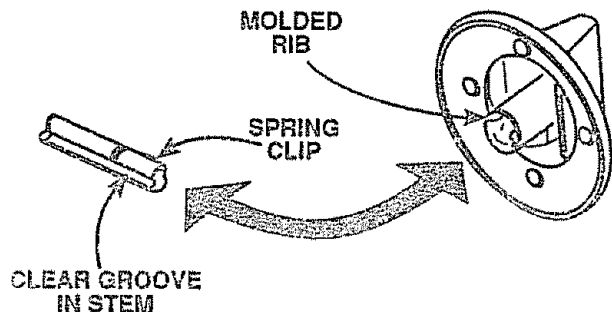
This drawer gives you space for keeping cookware and bakeware. Plastics and flammable material should not be kept in this drawer.

Do not overload the storage drawer. If the drawer is too heavy, it may slip off the track when opened. To open the drawer, grasp the center of the handle and pull straight out.

To remove: Pull drawer straight out and lift over the guide stops.

To replace: Lift over the guide stops and slide drawer into place.

REMOVABLE KNOBS



All control knobs may be removed for easy cleaning by pulling the knob straight off the stem. Be sure that the knob is in the OFF position before removal.

Hint: Slip a thin cloth (such as a handkerchief) or a piece of string under and around the knob edge and pull up.

Caution: Read these instructions carefully before replacing the knobs. Replacing the knobs improperly will damage the knobs and the spring clip on the stems. If this happens, the knobs will fit loosely.

To replace the knob:

1. The knob stem has a groove in each side. The groove on one side has a spring clip. The other groove is clear (see illustration).
2. Check the inside of the knob and find the molded rib.
3. Replace the knob by fitting the molded rib (inside the knob) into the clear groove on the stem.

NOTE:

Be sure to replace knobs on the correct stems.

REMOVABLE COOKTOP UNITS

The cooktop elements can be unplugged and the bowls removed for cleaning.

Do not put the element into water. It cleans itself when heated during normal use.

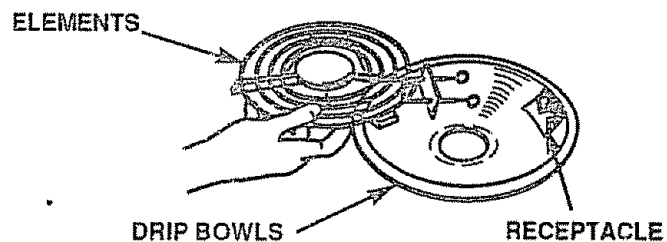
Be sure all cooktop unit control knobs are turned off and elements are cool before you remove or replace a cooktop unit.

To remove:

1. Grasp element, tilt it upward slightly to clear the bowl, then pull away from the receptacle. The element will not sit level when replaced if it is forced too far upward when removed.
2. Lift out the bowl.

IMPORTANT:

Never operate a cooktop element without the bowl in place. This can cause scorching of the cooktop, burning of wiring insulation and loss of energy.



CAUTION:

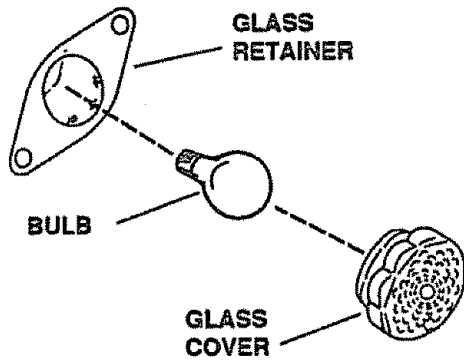
Do not lift the plug-in unit more than 1". If you do, it may not lie flat on the drip bowl when you plug it back in.

Repeated lifting of the plug-in unit more than 1" above the drip bowl can permanently damage the receptacle.

To replace:

1. Replace the bowl. Be sure the receptacle is showing in the bowl opening.
2. Slide the plug of the element firmly into the receptacle and lower the element into place.

REPLACING THE OVEN LIGHT



Note: We recommend you use a 40 watt appliance bulb that is no longer than 3 1/2".

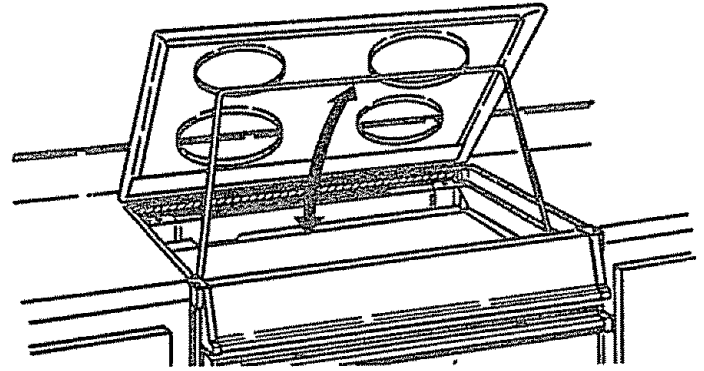
Be sure that the light switch is in the off position. Do not touch hot oven bulb. Do not touch oven bulb with wet hands. Do not wipe oven light area with wet cloth.

Never touch the electrically live collar on the bulb when replacing it.

Electrical power must be shut off if you have to replace a broken bulb.

1. Unscrew glass cover and remove.
2. Replace the bulb with a 40 watt appliance bulb.
3. Replace the cover.

LIFT-UP COOKTOP



The range has a support to hold the cooktop up while cleaning.

Raise the support as shown in the illustration.

Porcelain enamel can chip if dropped. Handle porcelain enameled cooktops carefully.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Save time and money — Check this list before you call for service.

To eliminate unnecessary service calls, first, read all the instructions in this manual carefully. Then, if you have a problem, always check this list of common problems and possible solutions before you call for service.

If you do have a problem you cannot fix yourself, call your nearest Sears Store or Service Center for help. When calling, have this manual handy with the Repair Parts List, model number, serial number and purchase date.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	DON'T CALL FOR SERVICE UNTIL YOU CHECK
<ul style="list-style-type: none"> • RANGE DISPLAY IS FLASHING "F" AND A NUMBER 	<ul style="list-style-type: none"> • Function error 	<ul style="list-style-type: none"> • Let oven cool down for 1 hour. Place oven back into operation. If problem repeats, call for service.
<ul style="list-style-type: none"> • RANGE DOES NOT WORK; TOTALLY INOPERATIVE 	<ul style="list-style-type: none"> • No power to range 	<ul style="list-style-type: none"> • Check household circuit breaker or fuse. • Check cord (if equipped) to be sure it is plugged in.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN DOES NOT HEAT; COOKTOP ELEMENTS OK 	<ul style="list-style-type: none"> • Clock set incorrectly (if equipped) • Oven controls set incorrectly • Door latch in incorrect position (self-clean models with manual door locks only) 	<ul style="list-style-type: none"> • Check clock instructions. • Check oven control. • Check self-clean instructions.
<ul style="list-style-type: none"> • COOKTOP DOES NOT WORK; OVEN OK 	<ul style="list-style-type: none"> • Element(s) unplugged • Improper operation of control 	<ul style="list-style-type: none"> • Check element connections by removing and re-plugging element(s) firmly. • Be sure knob is pushed in while turning.
<ul style="list-style-type: none"> • FOODS DO NOT BAKE PROPERLY 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven not preheated long enough • Improper rack or pan placement • Oven vent blocked or covered • Improper use of foil; see page 11 for proper use. • Improper temperature setting for utensil used • Recipe not followed • Range and oven rack not level • Using improper cookware 	<ul style="list-style-type: none"> • Be sure to preheat: Preheat until tone sounds. • Maintain uniform air space around pans and utensils; see cooking hints section. • Reflector bowl must have hole in center over oven vent. • Use only as recommended. • Reduce temperature 25° for glass or dull/darkened pans. • Is recipe tested and reliable? • Check the installation section for leveling instructions. • See cooking hints.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN TEMPERATURE SEEMS INACCURATE 	<ul style="list-style-type: none"> • Thermostat calibration 	<ul style="list-style-type: none"> • See adjustments described following this section.

BEFORE CALLING FOR SERVICE (CONTINUED)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	DON'T CALL FOR SERVICE UNTIL YOU CHECK
<ul style="list-style-type: none"> • FOODS DO NOT BROIL PROPERLY 	<ul style="list-style-type: none"> • Improper rack position • Oven preheated • Improper utensil used • Oven door closed during broil • Low voltage • 208 volts 	<ul style="list-style-type: none"> • Check broil pan placement. See broiling section. • Do not preheat when broiling. • Use broiler pan and grid supplied with range. • Open door to broil stop position; see removable oven door section. • Move to higher rack position. • Use higher rack position.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN SMOKES 	<ul style="list-style-type: none"> • Improper broiling time • Dirty oven • Improper use of aluminum foil • Broiler pan containing grease left in oven 	<ul style="list-style-type: none"> • Check broiling chart in broiling section. • Check for heavy spillover. • See broiling tips for proper use. • Clean pan and grid after each use.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN LIGHT DOES NOT WORK 	<ul style="list-style-type: none"> • Light switch in OFF position • Light bulb loose • Light bulb burned out 	<ul style="list-style-type: none"> • Check switch setting; see operating instructions. • Tighten bulb. • Replace light bulb.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN DOES NOT CLEAN OR POOR CLEANING RESULTS (SELF-CLEAN MODELS ONLY) 	<ul style="list-style-type: none"> • Controls not set properly • Clean cycle interrupted too soon • Oven too dirty 	<ul style="list-style-type: none"> • Check self-clean instructions. • Heavily soiled ovens require a 3 1/2 hour clean cycle. • Heavy spillovers should be removed before setting clean cycle. Repeat clean cycle.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN DOOR WILL NOT UNLOCK 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean cycle not complete 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven must cool below lock temperature before the clean cycle is complete.
<ul style="list-style-type: none"> • TONE DOES NOT SOUND 	<ul style="list-style-type: none"> • Tone has been altered by pushing and holding CLEAR/OFF button 	<ul style="list-style-type: none"> • Push and hold CLEAR/OFF pad for 10 seconds to activate tone.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN EMITS ODOR 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven insulation may emit odor during first few usages • Failure to wipe out excess soil prior to self-clean cycle 	<ul style="list-style-type: none"> • Put oven through self-clean cycle to speed up process of odor "wearing off." • Wipe excess soil off before beginning self-clean cycle.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN DOOR WILL NOT LOCK FOR SELF-CLEAN 	<ul style="list-style-type: none"> • Door not closed 	<ul style="list-style-type: none"> • Push in on the oven door.

"DO-IT-YOURSELF" OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may feel that your new oven cooks differently than the oven it replaced. We recommend that you use your new oven a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide.

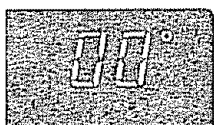
Your oven has been preset to maximize cooking efficiency. If you think your new oven is too hot (burning foods), or not hot enough (foods are under-cooked) you can adjust the temperature yourself. The appearance and texture of foods is a better indicator of oven accuracy than an inexpensive oven thermometer. We do not recommend the use of inexpensive thermometers, such as those found in the grocery store, to readjust the temperature setting of your new oven. These thermometers can vary by 20°-40°F. Also, you must open the oven door to read the thermometer and this changes the temperature of the oven.

To decide how much to change the temperature, set the oven temperature 25°F higher (if foods are under-cooked) or 25°F lower (if foods are burning) than the temperature in your recipe, then bake. The results of this "test" should give you an idea of how much the temperature should be changed.

To adjust temperature follow these instructions:



1. Press the **BAKE** pad.
2. Press the **UP** arrow pad to set 550° and **IMMEDIATELY** press and **HOLD** the **BAKE** pad for 10 seconds until the clock disappears and the display shows a two digit figure.



(This two digit number may vary according to the original factory setting.)



3. Press the **UP** arrow to increase your oven's temperature up to +35° **HOTTER**.

Press the **DOWN** arrow pad to decrease your oven's temperature down to -35° **COOLER**.



4. When your selection is complete press the **CLOCK** pad to return to the time of day.



Your oven's thermostat will retain this temperature adjustment until each of the four steps above are repeated. This adjustment will remain in memory even after a power failure.

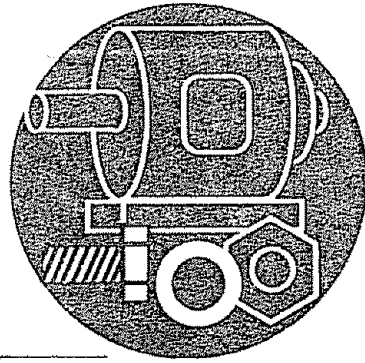
You will not need to do anything else. Bake as you normally would. This adjustment will not affect broil or clean temperature.

For the repair or replacement parts you need

Call 7 am - 7 pm, 7 days a week

1-800-366-PART

(1-800-366-7278)

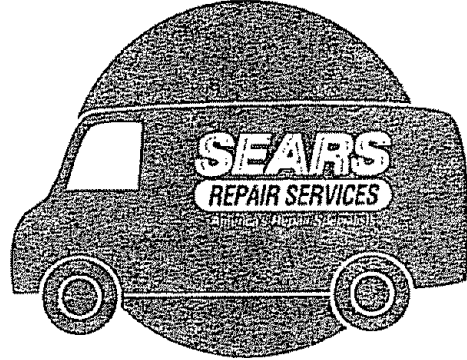


For in-home major brand repair service

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-4-REPAIR

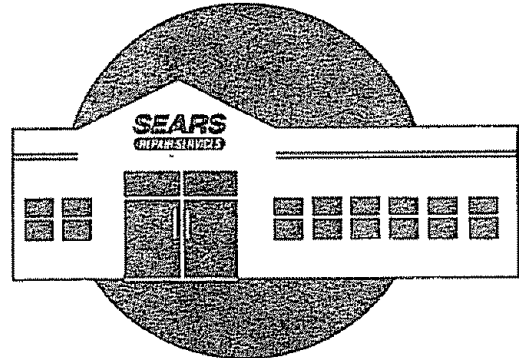
(1-800-473-7247)



For the location of a
Sears Repair Service Center in your area

Call 24 hours a day, 7 days a week

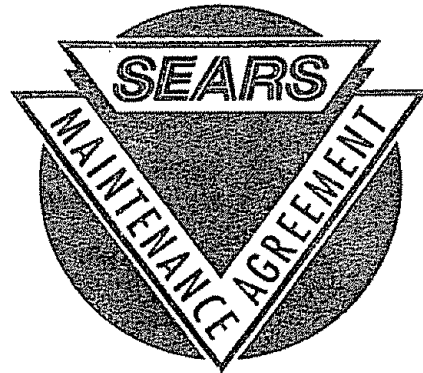
1-800-488-1222



For information on purchasing a Sears
Maintenance Agreement or to inquire
about an existing Agreement

call 9 am - 5 pm, Monday-Saturday

1-800-827-6655



SEARS
REPAIR SERVICES

America's Repair Specialists

KENMORE ELECTRIC RANGE WARRANTY

Dear Customer:

Our constant efforts are directed toward making sure your new Kenmore Range will arrive at your home in perfect condition and will give you proper performance. As part of these efforts, we feel it is our responsibility to provide you with this warranty for your range.



FULL ONE YEAR WARRANTY ON THE FUNCTIONING OF ALL PARTS EXCEPT GLASS PARTS

If, within one year from the date of installation, any part, other than a glass part, fails to function properly due to a defect in material or workmanship, Sears will repair or replace it, free of charge.

FULL 30-DAY WARRANTY ON GLASS PARTS AND FINISH OF PORCELAIN ENAMEL, PAINTED OR BRIGHT METAL FINISHED PARTS

If, within 30 days from the date of installation, any glass part or the finish on any porcelain enamel, painted or bright metal part is defective in material or workmanship, Sears will replace the part, free of charge.

FULL 90-DAY WARRANTY ON MECHANICAL ADJUSTMENTS

For 90 days from the date of installation, Sears will provide, free of charge, any mechanical adjustments necessary for proper operation of the range, except for normal maintenance.

If the range is subjected to other than private family use, the above warranty coverage is effective for only 90 days.

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING THE NEAREST SEARS SERVICE CENTER/DEPARTMENT IN THE UNITED STATES

This warranty applies only while this product is in use in the United States. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

SEARS, ROEBUCK and CO.
Dept. 720PSO
3333 Beverly Road
Hoffman Estates, IL 60179

WE SERVICE WHAT WE SELL

"We Service What We Sell" is our assurance to you that you can depend on Sears for service because Sears service is nationwide.

Your Kenmore Range has added value when you consider that Sears has a service unit near you staffed by Sears trained technicians. . . professional technicians specifically trained on Sears appliances, having the parts, tools and equipment to ensure that we meet our pledge to you — "We Service What We Sell!"

TO FURTHER ADD TO THE VALUE OF YOUR RANGE, BUY A SEARS MAINTENANCE AGREEMENT.

Kenmore Ranges are designed, manufactured and tested for years of dependable operation. Yet, any modern appliance may require service from time to time. The Sears Warranty plus the Sears Maintenance Agreement provides protection from unexpected repair bills and assures you of enjoying maximum range efficiency.

Here's a comparative warranty and Maintenance Agreement chart showing you the benefits of a Sears Range Maintenance Agreement.

Years of Ownership Coverage		1st Year	2nd Year	3rd Year
1	Replacement of Defective Parts other than Porcelain or Glass	W	MA	MA
2	Mechanical Adjustment	90 DAYS W	MA	MA
3	Porcelain and Glass Parts	30 DAYS W	MA	MA
4	Annual Preventive Maintenance Check at your request	MA	MA	MA

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

CONTACT YOUR SEARS SALESPERSON OR LOCAL SEARS SERVICE CENTER TODAY AND PURCHASE A SEARS MAINTENANCE AGREEMENT.

Kenmore® America's Best Selling Appliance Brand

Sold by SEARS, ROEBUCK AND CO., Hoffman Estates, IL 60179

SEARS Kenmore

INDICE

SEGURIDAD

..... 1-5

USO Y CUIDADO

Cómo sacar la cinta de empaque 5
Su estufa y sus características 6
Cómo cocinar en la superficie de cocinar 7, 8
Controles de la estufa 9
Cómo poner el reloj 9, 10
Cómo cocinar en el horno 11-13
Controles del horno 12-16
Cómo asar 14
Ciclo de autolimpieza 15, 16

LIMPIEZA

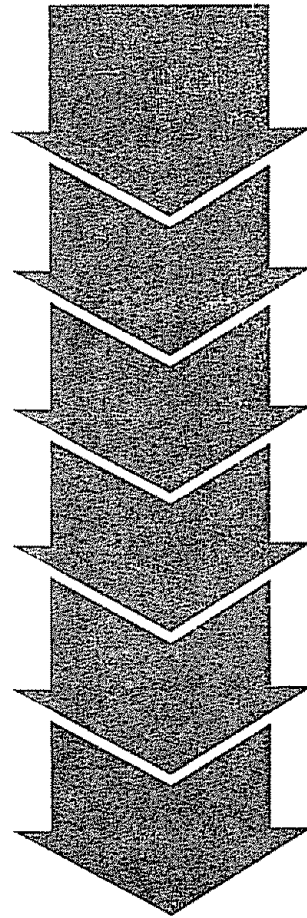
Ideas para la limpieza 17
Partes removibles 18, 19

ANTES DE SOLICITAR UN SERVICIO

Qué hacer antes de solicitar un servicio 20, 21
Usted mismo puede ajustar las temperaturas 22
Números de servicio para el cliente 23

GARANTIA

MODELOS 46540
46541
46545
46556
46559
46555



USO • CUIDADO • SEGURIDAD MANUAL



Papel Reciclado

229C4020P020-2 SR10223

DISPOSITIVO DE ESTABILIDAD



ADVERTENCIA

- TODAS LAS ESTUFAS PUEDEN VOLCARSE
- PUEDEN RESULTAR PERSONAS HERIDAS
- INSTALE DISPOSITIVOS CONTRA VOLCAMIENTO QUE VIENEN CON LA ESTUFA
- VEA LAS INSTRUCCIONES




- 5) Enganche la punta suelta de la cadena a la abrazadera metiendo el eslabón de la cadena más cercano en el gancho de la abrazadera (Vea Fig. 1). Asegúrese que la cadena esté lo más tirante posible y que no haya un exceso de soltura en la cadena cuando esté enganchada a la abrazadera.
 - * Exceso de soltura en la cadena podría permitir que la estufa se vuelque.
- 6) Deslice la estufa lo más posible dentro del mesón. Una vez en su lugar, es normal que exista una pequeña cantidad de soltura en la cadena.

SAQUE TODAS LAS PARTES DE LA BOLSA DE PLASTICO QUE VIENE PEGADA A LA PARTE DE ATRAS DE LA ESTUFA Y AHORRE LA CINTA DE EMPAQUE.

- 1) Antes de poner la estufa en el mesón, fíjese en la ubicación de la abrazadera que ya está pegada a la parte de atrás de la estufa. Esta ubicación debería ser adecuada para la mayoría de las instalaciones. Sin embargo, podría ser más conveniente enganchar la cadena de estabilidad a la unidad cuando la abrazadera de estabilidad está pegada al juego de hoyos en la espalda de la estufa (Vea fig. 1). El juego de hoyos de arriba es para ser usado con el panel de protección posterior, la abrazadera de estabilidad se puede cambiar de posición e instalar a la misma vez que el juego del panel protector posterior. Si no se usa un panel de protección posterior, asegúrese que no hayan soportes estructurales en el mesón que podrían interferir con la abrazadera de estabilidad cuando esté ubicada en el juego de hoyos de arriba.
- 2) Enganche una punta de la cadena de estabilidad al suelo o a la pared con el tornillo largo y la arandela que se le proporcionan (Vea Fig. 2). Asegúrese que el tornillo penetre en la base de la pared o en uno de los maderos en la base de la pared (Vea Fig. 3). Si engancha la cadena a la pared o al suelo, asegúrese que no hayan alambres eléctricos o cañerías en esta área, y que el tornillo penetre en la madera u otra base de la pared por lo menos 3/4". Enganche la cadena de estabilidad en un lugar que permita que la cadena esté en línea de lado a lado con la abrazadera lo más posible cuando se enganche a la estufa. Tire de la cadena para estar seguro de que está bien enganchada.
- 3) Usando la cinta de empaque, pegue provisoriamente la punta suelta de la cadena a la parte de atrás de la superficie del mesón (Vea Fig. 4).
- 4) Coloque la estufa en el corte del mesón dejando suficiente espacio suficiente entre la espalda de la estufa y la pared para poder alcanzar la abrazadera de estabilidad.

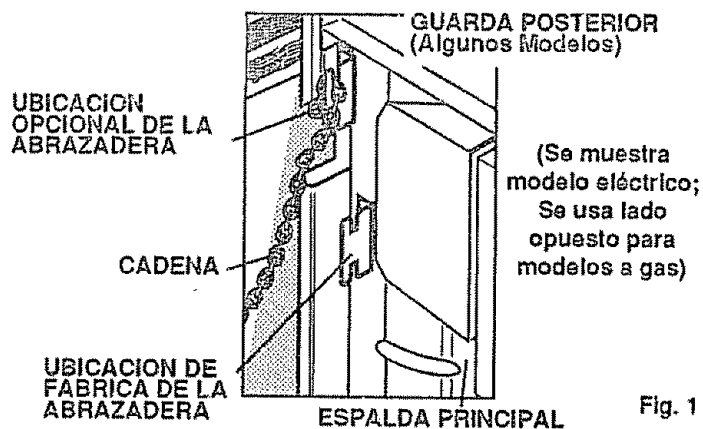


Fig. 1

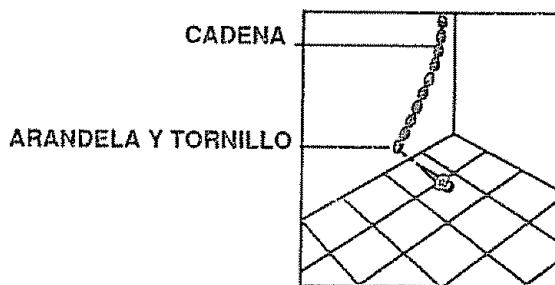


Fig. 2

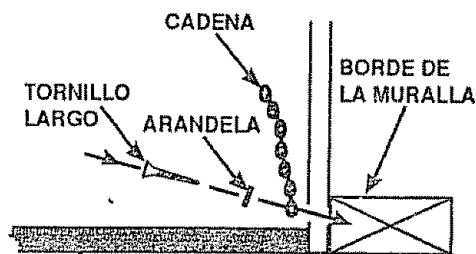


Fig. 3

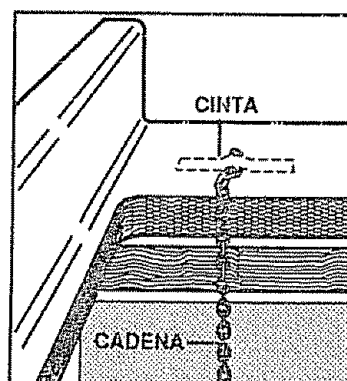


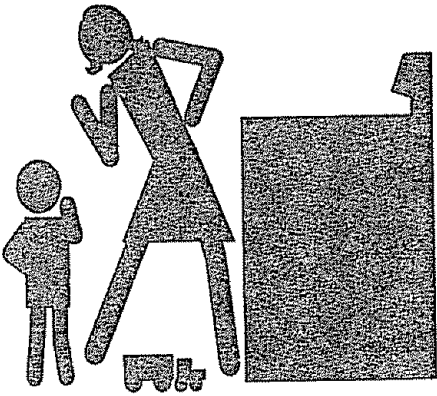
Fig. 4

IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT

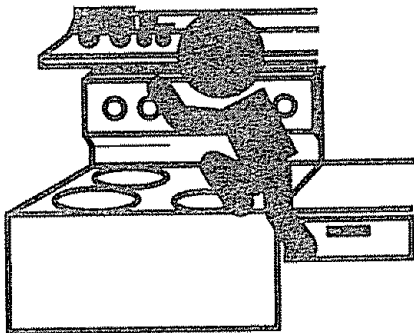
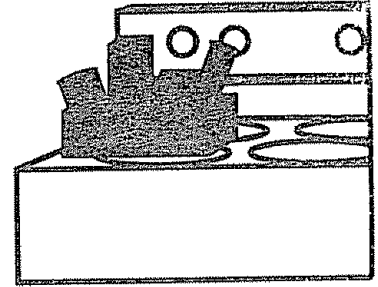
INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato electrodoméstico. Cuando utilice un aparato eléctrico, deben tomarse precauciones básicas de seguridad, que incluyen las siguientes:

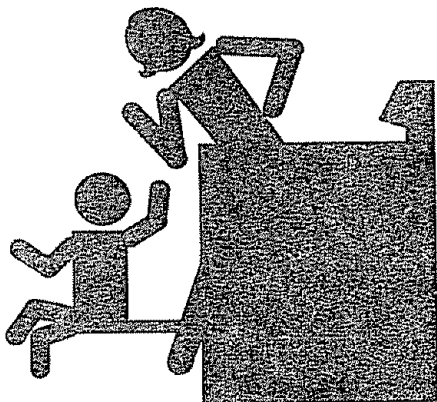
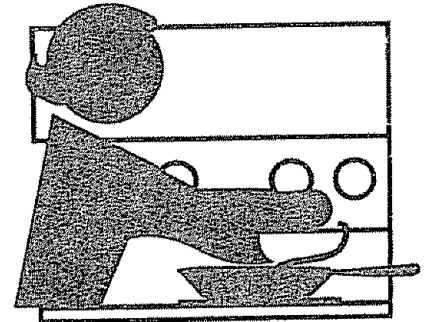


Enseñe a los niños a no jugar con las perillas ni con cualquier otra parte de la estufa. Nunca deje a los niños solos o sin vigilancia en el lugar donde se esté usando una estufa.




PRECAUCION:

Los artículos que pueden ser de interés para los niños no deben guardarse en gabinetes sobre la estufa o en la consola posterior de la estufa. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar objetos podrían herirse gravemente. Nunca permita que alguien se suba, se siente o se pare sobre la puerta abierta del horno o sobre cualquier otra parte de la estufa. Su peso puede hacer que la estufa se vuelque.



Nunca deje abierta la puerta del horno si no está vigilando la estufa.

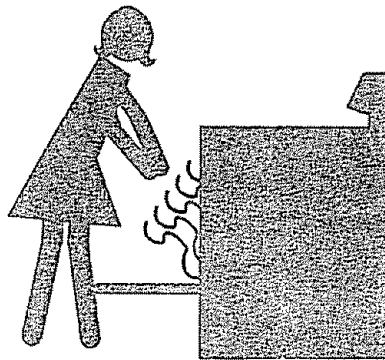


Para garantizar su seguridad y la de su hogar, por favor lea con todo cuidado su Manual del Consumidor. Téngalo a la mano para hacer consultas rápidas. Por favor ponga mucha atención a las secciones de seguridad de su manual. Puede reconocer las secciones de seguridad buscando el símbolo  o la palabra "Seguridad".

Mantenga el área de la estufa siempre despejada y libre de objetos que puedan quemarse.

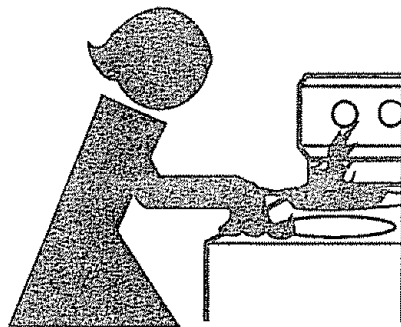
PRECAUCION:

Nunca guarde objetos dentro del horno o cerca de los elementos de la cubierta o de los quemadores. Estos objetos pueden incendiarse y los objetos de plástico pueden derretirse.



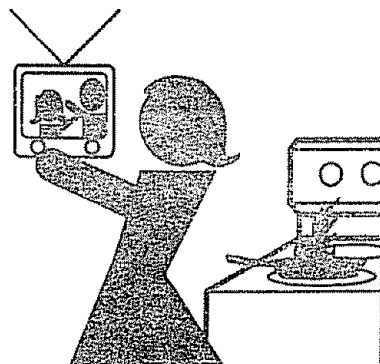
Nunca utilice su estufa para calentar o entibiar una habitación. Podría resultar con heridas o quemaduras graves. El uso inadecuado de la estufa también puede descomponerla.

Nunca use ropa suelta cuando utilice su estufa. Ese tipo de ropa puede incendiarse.



Nunca use una toalla o una tela abultada en lugar de agarraderas para lo caliente. Estas telas podrían incendiarse en un elemento generador de calor o quemador.

Nunca deje que los mangos de las cacerolas sobresalgan de la cubierta de la estufa. Póngalos de modo que no pueda golpearlos al pasar. Mantenga los mangos lejos de otros elementos calientes de la superficie o de los quemadores.



Nunca deje sin vigilancia los elementos de la cubierta o los quemadores a temperaturas muy elevadas. Las salpicaduras pueden originar humo y las salpicaduras de grasa pueden incendiarse.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES BASICAS DE SEGURIDAD

Guarde este libro para un uso futuro.

Cerclórese de que su estufa haya sido instalada y que haga tierra correctamente por un técnico calificado.

Siempre use agarraderas secas cuando quite ollas del horno o de la cubierta. Las agarraderas húmedas o mojadas pueden causar quemaduras por vapor.

Siempre siga las Instrucciones de limpieza que vienen en este libro.

Mantenga limpias siempre la estufa y el horno. La comida y la grasa se incendian con facilidad. Limpie la estufa, el horno y las rejillas de ventilación de manera regular.

Limpie sólo las partes que se enumeran en este Manual.

PRECAUCION: No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes sobre la estufa o en la consola de la estufa. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar dichos artículos podrían resultar heridos de gravedad.

Siempre mantenga los revestimientos inflamables de las paredes, cortinas, colgaduras a una distancia prudente de la estufa.

Siempre mantenga a una distancia segura de la estufa el papel tapiz de las paredes, las cortinas o colgaduras que sean combustibles. Nunca guarde dichos artículos en su estufa.

Conserve siempre el área que rodea la estufa libre de cosas que puedan quemarse (gasolina y otros líquidos y gases inflamables).

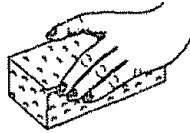
Nunca intente reparar o reemplazar cualquier parte de la estufa a menos que se den instrucciones al respecto en este libro. Todos los demás trabajos deben ser realizados por un técnico capacitado.

Nunca caliente recipientes con comida que estén tapados. El aumento de la presión interna puede ocasionar que el recipiente estalle y cause lesiones.

Nunca deje frascos o latas de grasa o goteaduras sobre o cerca de la estufa. Nunca permita que la grasa se acumule en su estufa. Puede evitar incendios por grasa si limpia la grasa y cualquier derrame cada vez que termine de usar la estufa.

Nunca trate de mover una olla con grasa caliente, en especial si es una freidora. Espere a que la grasa se haya enfriado.

Nunca toque las unidades de la superficie, los elementos generadores de calor o las superficies interiores del horno. Pueden estar calientes aunque su color sea oscuro.



Algunos productos limpiadores producen vapores perjudiciales y las telas o esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor si se utilizan sobre una superficie caliente.

Mantenga siempre los utensilios de madera, los utensilios de plástico o alimentos enlatados a una distancia segura de su estufa.

SEGURIDAD EN EL USO DE LA CUBIERTA DE LA ESTUFA

Siempre tenga cuidado cuando toque la superficie de la estufa. Los elementos generadores de calor podrían estar lo suficientemente calientes para causarle quemaduras aunque se vean de color oscuro.

La superficie de vidrio de la cubierta retendrá calor después de que los controles se hayan apagado.

Sólo pueden utilizarse ciertos tipos de ollas de vidrio o cerámica para cocinar sobre la superficie. Asegúrese de que la olla que use no se rompa si se calienta sobre los quemadores.



Nunca obstruya el libre flujo de aire a través de la rejilla de ventilación del horno.

No Cocine sobre una cubierta quebrada. Si la cubierta se quiebra, las soluciones de limpieza y los derrames podrían penetrar la cubierta quebrada y crear el riesgo de un golpe de corriente. Llame a un técnico competente inmediatamente.

Para derrames grandes - Ponga la unidad en lo; use toallas de papel secas para limpiar los derrames grandes, y después use un raspador a hoja (sujeto con una agarradera de ollas) para raspar los derrames grandes de la zona de cocinar caliente. No trate de seguir limpiando hasta que la superficie de la cubierta se haya enfriado.

Elija ollas y sartenes con fondo plano, lo suficientemente grandes como para cubrir por completo el elemento generador de calor. Esto impedirá el riesgo de que se incendien las agarraderas o la ropa si el elemento generador de calor estuviera descubierto y se desperdiciará menos energía.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD (continuación)

SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

Coloque la parrilla del horno en la posición deseada mientras éste se encuentre frío. Si tiene que mover la parrilla cuando el horno esté caliente, no permita que la agarradera o guante entre en contacto con el elemento generador de calor del horno.

Después de asar, siempre saque del horno la fuente para asar y lávela. Las sobras de grasa en la fuente para asar pueden incendiarse la próxima vez que utilice la fuente.

Siempre tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Permita que el aire caliente y el vapor salgan antes de mover los alimentos.

Nunca use papel de aluminio para forrar las fuentes de escurrimiento o el fondo del horno. El uso incorrecto del papel de aluminio podría causar un incendio.

SEGURIDAD EN LA AUTOLIMPIEZA

Si no funciona bien el modo de autolimpieza, apáguelo y desconecte el suministro de energía eléctrica. Solicite que un técnico calificado revise y le dé servicio a su estufa.

Siempre retire la fuente para asar y otros utensilios del horno antes de un ciclo de autolimpieza.

Nunca fríegue, mueva o dañe el sello de la puerta en las estufas que tienen modo de autolimpieza. El sello es esencial para un buen cierre.

Nunca trate de limpiar utensilios, trastes o partes removibles de su estufa durante un ciclo de autolimpieza.

No utilice limpiadores para horno - no debería utilizar ningún limpiador comercial para el horno o revestimiento protector de ningún tipo en el horno o alrededor de cualquiera de sus partes.

¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

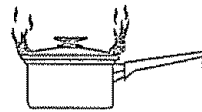
Si alguna vez la necesita, no tendrá tiempo para leerla.

Cerciórese de que todos en su hogar sepan qué hacer en caso de incendio.

Nunca utilice agua en un incendio causado por grasa ya que esto sólo ayudará a extender las llamas.

FUEGO CAUSADO POR GRASA EN LA CUBIERTA

Jamás levante de la estufa una olla en llamas...en lugar de ello:



1. Apague el elemento que genera calor.
2. Sofoque el fuego con una tapabienajustada, bicarbonato de sodio o un extinguidor.

FUEGO EN EL HORNO —

¡NO INTENTE MOVER LA FUENTE!



1. Cierre la puerta del horno y apague los controles.
2. Si el fuego continúa, use una espuma química seca o un extinguidor de tipo halón.

NOTIFICACION DE SEGURIDAD IMPORTANTE

El Acta de Aplicación de Agua Potable y Tóxicos del Estado de California requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas por el estado que causen defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y requiere que se advierta a los clientes de la exposición potencial a dichas sustancias.

El aislante de fibra de vidrio de los hornos de autolimpieza produce una pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de limpieza. La exposición puede minimizarse abriendo una ventana o utilizando un ventilador o una campana extractora.

SU ESTUFA

CUBIERTA LEVANTA

**RECIPIENTES
CROMADOS
REMOVIBLES**
(Vea la página 18)

**INTERRUPTOR DE LA LUZ
DEL HORNO**
(Oprima para encender
opagar la luz del horno)

**CONTROL DE LA
CUBIERTA**
(Vea las páginas 9, 10)

**CONTROLES DEL
HORNO**
(Vea las páginas 12-15)

**PUERTA DEL HORNO
REMOVIBLE**
(Vea la página 17)

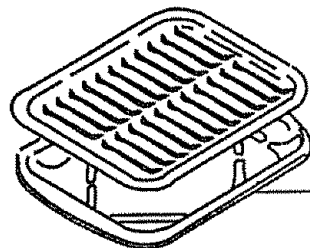
**REJILLA DE VENTILACIÓN
DEL HORNO**(Puede calentarse
debajo del elemento generador de
calor durante el uso del horno;
NO OBSTRUYA la ventilación)

**ELEMENTOS DE
CUBIERTA
REMOVIBLES**
(Vea la página 19)

**INDICADOR DE LUZ DE
LA SUPERFICIE**
(Se prende cuando
cualquier elemento de
cocinar está encendido)

**PARRILLAS DE HORNO
REMOVIBLES**
(Vea la página 16)

**ELEMENTO PARA
HORNEAR**

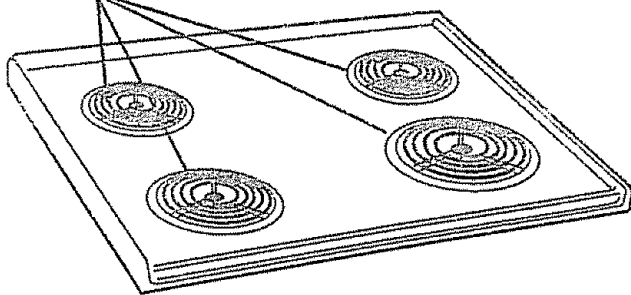


**FUENTE Y PARRILLA
PARA ASAR**
(Vea las páginas 13, 16)

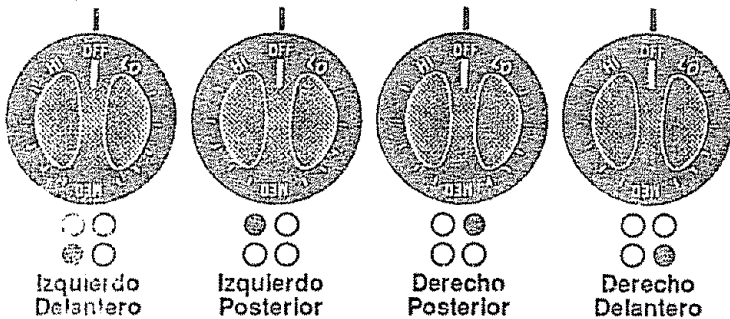
PARA EMPEZAR A COCINAR COMO COCINAR EN LA CUBIERTA

Antes de que utilice la cubierta por primera vez, tome unos momentos para familiarizarse con los elementos y la perilla que se usa para encender cada uno de los elementos.

ELEMENTOS DE LA CUBIERTA

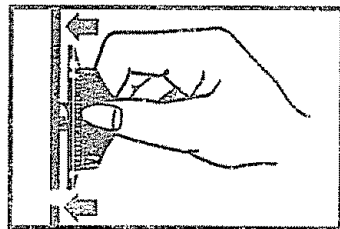


El signo que se encuentra cerca de cada perilla de control de la cubierta muestra qué elemento enciende esa perilla:

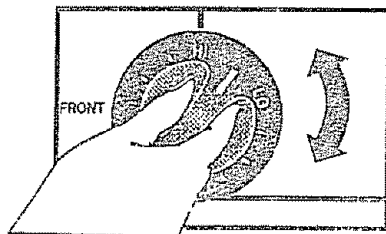


Para operar el control de la cubierta

1. Oprima para hacerlo girar.



2. Colóquelo en o entre las marcas para obtener el calor deseado.



La luz indicadora se encenderá cuando se active cualquier elemento de los elementos generadores de calor.

GUIA DE LA CUBIERTA PARA LAS TEMPERATURAS BASICAS

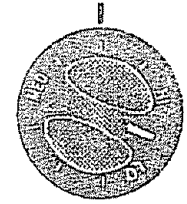
"HI" ("ALTA")

Se utiliza para inicios rápidos, tales como hervir agua.



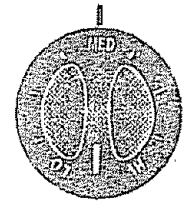
"MED-HI" ("MED-ALTA")

Se utiliza para freír o hervir con rapidez.



"MED" ("MED")

Se usa para cocinar alimentos con pequeñas cantidades de agua.



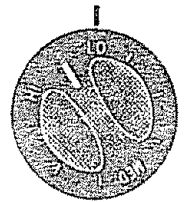
"MED-LO" ("MED-BAJA")

Se usa para cocinar alimentos con pequeñas cantidades de agua.

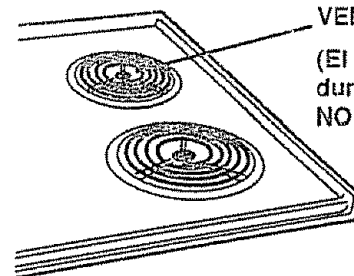


"LO" ("BAJA")

Se usa para cocinar alimentos al vapor o para mantener calientes los alimentos a una temperatura adecuada para servirlos.



Nunca forre con papel de aluminio los recipientes debajo de los elementos generadores de calor de la estufa. El aluminio puede obstruir el flujo normal de calor y descomponer la estufa. Esto es especialmente cierto si el aluminio obstruye el tubo de ventilación del horno que se localiza debajo del elemento posterior derecho.



VENTILACION DEL HORNO

(El área puede calentarse durante el uso del horno. NO obstruya la ventilación).

PARA EMPEZAR A COCINAR (continuación)

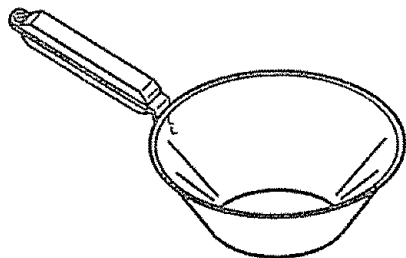
Para cocinar con mejores resultados y usar energía eficientemente, usted debería usar utensilios de fondo plano. Haga coincidir el tamaño del utensilio con el tamaño de la unidad de la superficie. El utensilio no se debería extender más de una pulgada de la orilla del anillo del calentador.



Nota: Es normal un olor tenue cuando se usa una estufa nueva por primera vez. Es causado por el calentamiento de las partes nuevas y de los materiales aislantes, y desaparecerá en poco tiempo.

COMO COCINAR EN UNA OLLA TIPO "WOK"

Recomendamos que use sólo ollas con fondo plano. Están disponibles en la tienda de su localidad.



CONSEJOS PARA ELABORAR CONSERVAS CASERAS

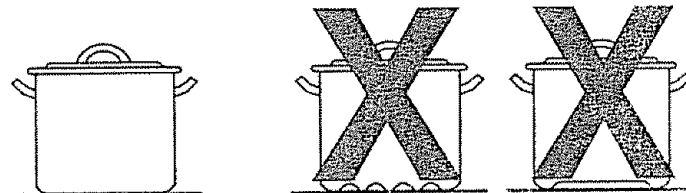
No se recomienda que al cocinar alimentos mediante otro proceso que no sea el de hacer conservas, se usen ollas de gran diámetro (que se extiendan más de 1" más allá de la orilla de la fuente de escurrimiento). Sin embargo, cuando haga conservas en baño maría o en una olla de presión, puede utilizar ollas de gran diámetro. Esto se debe a que la temperatura del agua caliente (aun bajo presión) no daña la superficie de la cubierta que rodea la unidad de calentamiento.

SIN EMBARGO, NO USE OLLAS PARA CONSERVAS DE DIAMETRO MUY GRANDE U OTRAS OLLAS DE GRAN DIAMETRO PARA FREIR O HERVIR OTROS ALIMENTOS QUE NO SEAN AGUA.

La mayoría de los jarabes o de las mezclas de salsas, y todo tipo de frituras, se cocinan a una temperatura mayor que la del agua hirviendo. Dichas temperaturas a la larga pueden dañar las superficies de la cubierta que rodean las unidades de calentamiento.

OBSERVE LOS SIGUIENTES PUNTOS CUANDO HAGA CONSERVAS

1. Haga hervir el agua en HIGH (ALTO). Después, una vez que ha comenzado a hervir, ponga la perilla en la temperatura más baja para mantener la ebullición (ahorra energía y aprovecha mejor la unidad).
2. Asegúrese de que la olla para conservas quede bien colocada en el centro de la unidad de la superficie. Si su estufa no permite que la olla se centre en la unidad de la superficie, utilice ollas de diámetro más pequeño para obtener buenos resultados al hacer conservas.
3. Las ollas para conservas con fondo plano le ofrecen mejores resultados para hacer conservas. Asegúrese de que el fondo sea plano o de que las pequeñas hendiduras se ajusten a la unidad de la superficie. Las ollas con fondo ondulado o con rebordes (que con frecuencia se encuentran entre las ollas esmaltadas) no se recomiendan.



4. Cuando haga conservas, utilice recetas de fuentes de confianza. El fabricante de su olla para hacer conservas puede facilitarle recetas confiables, también los fabricantes de frascos de conservas como BALL y KERR y la Extensión de Servicio del Departamento de Agricultura de Los Estados Unidos.
5. Recuerde, al seguir las recetas, que al hacer conservas se generan grandes cantidades de vapor. Tenga cuidado mientras prepara las conservas para evitar quemaduras por vapor o calor.

NOTA: Si su estufa está siendo operada con baja energía (voltaje), el proceso de hacer conservas puede requerir más tiempo de lo esperado, aunque haya seguido cuidadosamente las instrucciones. El proceso puede mejorarse:

- (1) Usando una olla para hacer conservas que sea de presión y
- (2) Empezando con agua caliente de la llave cuando vaya a calentar grandes cantidades de agua.

CONTROL DE LA ESTUFA

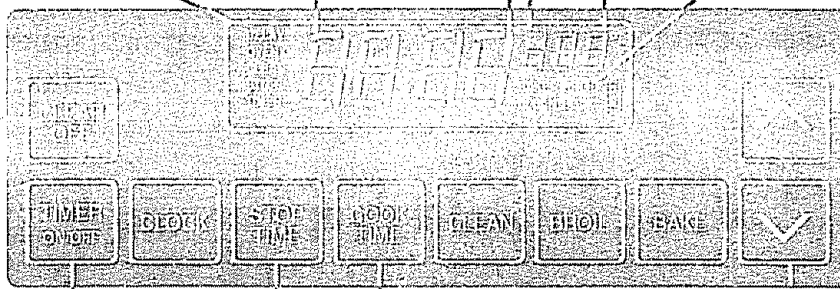
DIAL PARA MOSTRAR ESTADO DEL PROGRAMA

DIAL DEL RELOJ/ CRONOMETRO

DIAL DE TEMPERATURA

DIAL DE FUNCION

CANCELA LA OPERACION DE HORNEAR, ASAR, O LIMPIEZA



SOLO PARA USAR HACIA ARRIBA (SUITE EL TIEMPO Y LA TEMPERATURA)

EMPUJE PARA ENCENDER O APAGAR EL CRONOMETRO

PARA PONER OPERACIONES DEL HORNO EN AUTOMATICO

BOTON CON FLECHA HACIA ABAJO (BAJA EL TIEMPO Y LA TEMPERATURA)

Su estufa se controla con un toque. Usted puede poner ahora las siguientes operaciones fácilmente:

RELOJ	CRONOMETRO
HORNEAR	HORNEADO DEMORADO
ASAR	LIMPIEZA
LIMPIEZA DEMORADA	

Las flechas UP o DOWN se usan para poner el tiempo o cambiar la temperatura que desea usar. Apretando y manteniendo presionadas cualquiera de las dos, los números cambiarán rápidamente. Apretando y soltando las flechas los números cambiarán lentamente.



DIAL:

Una vez que haya programado su control para cualquier operación, usted puede mostrarlo apretando el botón apropiado. Por ejemplo, si está usando el cronómetro y desea ver la hora del día, aprete CLOCK. El dial mostrará la hora del día.



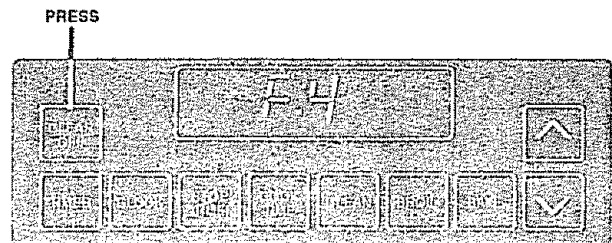
NOTA: Usted no puede poner HORNEAR, ASAR o TIEMPO DE COCINAR mientras la puerta del horno está cerrada con cerrojo. Si lo trata de hacer, la palabra "DOOR" aparecerá en el dial. El cerrojo de la puerta del horno se debe usar solamente para autolimpieza.

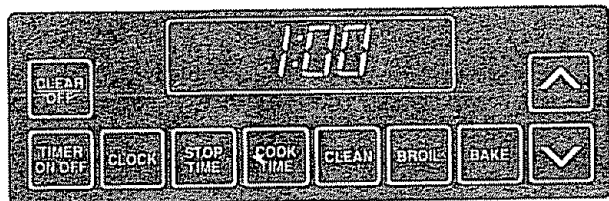
TONOS:

El tono de fin de ciclo sonará al término del uso del cronómetro y de las funciones automáticas del horno. El tono de fin de ciclo es de tres sonidos cortos seguidos por un sonido cada seis segundos que se repite hasta que usted apriete cualquier botón excepto las flechas UP o DOWN. Si desea eliminar los sonidos repetidos, apriete y sujete CLEAR/OFF por 10 segundos.

CODIGO-F:

Si el dial de la hora suena continuamente y una "F" seguida por un número pestañea, usted tiene un código de error de función. Note el número después de la "F". Empuje CLEAR/OFF. Permita que el horno se enfríe por 1 hora. Si el problema se repite, desconecte toda la electricidad a la estufa y llame para un servicio. Dígale a su técnico el número que aparece después de la "F" en el dial.





COMO PONER NUEVAMENTE EL CRONOMETRO:

Cuando esté poniendo el cronómetro, si usted hace una pausa de más de 4 segundos mientras apreta cualquiera de los botones con las flechas UP o DOWN, "TIMER" dejará de pestañear en el dial y el cronómetro empezará a contar hacia atrás automáticamente. Si esto ocurre aprete solamente el botón **TIMER ON/OFF** y usted podrá continuar seleccionando su tiempo.



COMO PONER EL RELOJ:



1. Empuje el botón **CLOCK**. "SET" y "TIME" aparecerán en el dial.
2. Empuje cualquiera de los botones con las flechas UP o DOWN hasta que el dial muestre la hora correcta del día.

La flecha UP cambiará los números hacia adelante, tal como 1, 2, 3. La flecha DOWN cambiará los números hacia atrás, tal como 3, 2, 1.

El reloj empezará automáticamente dentro de un minuto; o usted puede apretar el botón del reloj (clock) para que empiece inmediatamente.

COMO CANCELAR EL CRONOMETRO:

Mientras el cronómetro esté contando hacia atrás empuje y mantenga el botón **TIMER ON/OFF** por 4 segundos, o hasta que "TIMER" deje de pestañear y la hora correcta del día vuelva al dial.

COMO PONER EL CRONOMETRO:

El cronómetro no controla las operaciones del horno, tales como hornear, asar, limpieza o cualquier función demorada. Le permite poner una cantidad de tiempo y le avisa cuando el tiempo ha terminado. Un ejemplo sería poner un huevo a tres minutos. La cantidad de tiempo máxima que puede poner es 9 horas y 55 minutos.



1. Empuje el botón **TIMER ON/OFF**. "SET" y "TIMER" se mostrarán y "HR" aparecerá en el dial.
2. Empuje cualquiera de los botones con las flechas UP o DOWN para seleccionar la cantidad de tiempo que necesita.

El cronómetro empezará a contar hacia atrás automáticamente dentro de 4 segundos.

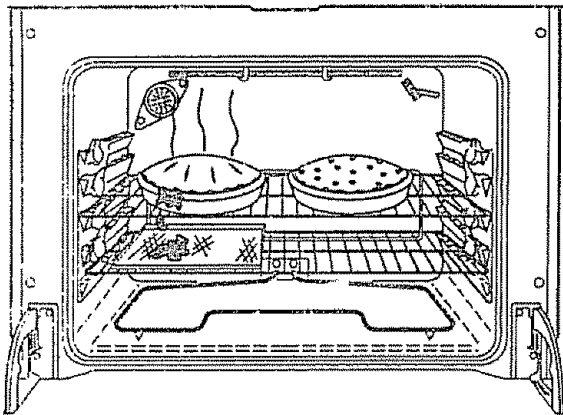


3. Cuando el cronómetro llegue a cero sonará un tono. Empuje el botón del reloj (clock) para volver a la hora correcta del día.

COMO COCINAR EN EL HORNO

REGLAS GENERALES

- Cuando cocine por primera vez un alimento en su nuevo horno, use como guía los tiempos que se dan en las recetas.
Una vez que haya usado su horno durante un tiempo, si considera que debe operar más caliente o más frío, puede ajustarlo usted mismo. Consulte la sección AJUSTES DE TEMPERATURA de este manual.
- NO MIRE DEMASIADO — Si abre el horno con demasiada frecuencia durante el horneado de los alimentos, permitirá que haya pérdida de calor y que los resultados del horneado no sean satisfactorios.
- Puede salir algún olor cuando el horno se usa por primera vez. Esto es causado por el calentamiento de las partes nuevas y el aislante.
- No cubra por completo con papel de aluminio una parrilla del horno. El papel de aluminio puede obstruir el flujo normal de calor y originar malos resultados al hornear. No coloque papel de aluminio directamente encima del elemento que genera el calor del horno. El papel de aluminio que se utilice en el fondo del horno, debajo del elemento puede dañar la superficie. Por lo tanto, no debe utilizarse.

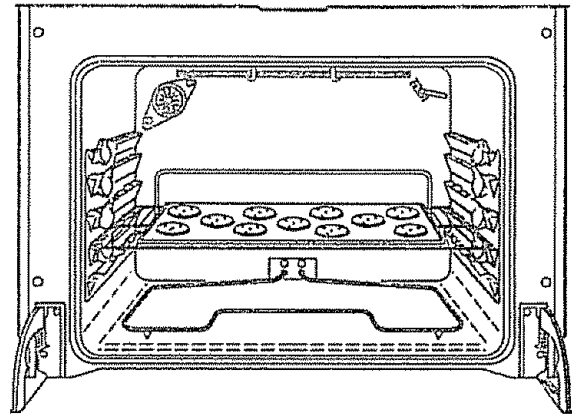


PRECALENTAMIENTO

- Cuando las recetas requieran precalentamiento, tenga cerca los alimentos antes de abrir la puerta del horno. Si deja abierta la puerta del horno durante mucho tiempo, se perderá la temperatura de precalentamiento.
- Permita que el horno se precaliente por completo antes de cocinar productos horneados. Espere que la luz indicadora de precalentado se encienda y ponga la comida en el horno. Si su horno no viene equipado con esto, precaliente por 10 minutos antes de poner la comida en el horno.

BANDEJAS PARA HORNEAR

- Las galletas deben hornearse en bandejas planas para hornear galletas, que no tengan orillas que impidan la libre y adecuada circulación del aire.



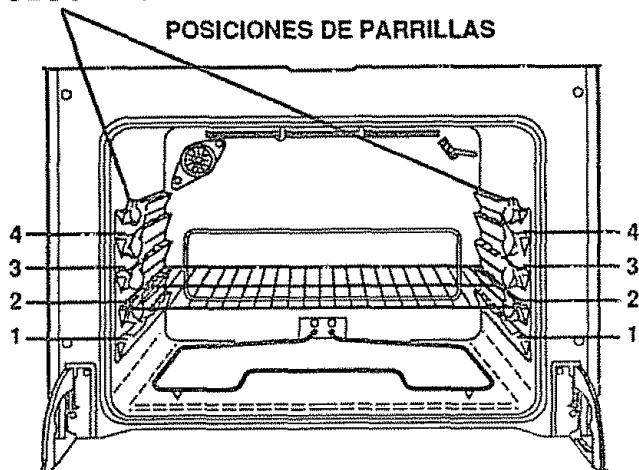
- Las queques, panecillos y panes rápidos deben hornearse en moldes brillantes-que reflejen el calor-ya que deben tener una corteza de tono dorado claro.
- Asegúrese de que la parte de abajo del molde también sea brillante. Los fondos opacos absorberán el calor y podrían producir que la parte de abajo de su comida se dore demasiado.
- La temperaturas del horno se deben reducir 25 grados F de las temperaturas recomendadas si el exterior de la fuente tiene un acabado contra pegaduras oscuro, se ha oscurecido por el tiempo o cuando se hornea vidrio para hornos.

HORNEADO

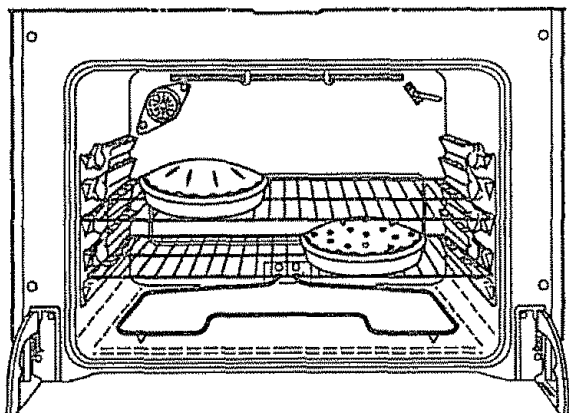
- Siga siempre la receta con todo cuidado.
- Mida los Ingredientes de manera correcta.
- Utilice el utensilio adecuado y la posición correcta de la parrilla para obtener los mejores resultados al hornear.

NOTA:

SU HORNO TIENE CUATRO (4) POSICIONES PARA LAS PARRILLAS. ¡LA POSICION MAS ELEVADA SOLO ES UNA GUIA Y NO DEBE USARSE PARA COLOCAR UNA PARRILLA!



- Coloque los moldes en las parrillas dejando de 1 a 1 1/2" de espacio alrededor de todo el molde. Evite sobrellenar el horno.



- Cuando hornee varios artículos, acomode los moldes de modo que no quede ninguno directamente encima de otro.
- Los moldes que estén demasiado cerca uno de otro, de las paredes del horno o del fondo del horno obstruyen el libre movimiento del aire. El movimiento inadecuado del aire causa dorados desparejos y coclones también poco uniformes.

COMO HORNEAR:



1. Empuje el botón para HORNEAR (BAKE).
2. Empuje cualquiera de los botones con las flechas UP o DOWN. La última temperatura que se usó aparecerá en el dial. Use la flecha UP para subir esta temperatura o la flecha DOWN para bajar esta temperatura hasta que llegue a la temperatura que prefiere usar.

El horno se empezará a calentar automáticamente. Usted verá 100 grados aparecer en la esquina de arriba a la derecha del dial. A medida que el horno se caliente esta temperatura cambiará hasta que alcance la temperatura que usted haya seleccionado, entonces un tono sonará.



3. Cuando termine de hornear, aprete el botón CLEAR/OFF.

COMO HORNEAR AUTOMATICAMENTE:

COMO PONER SU HORNO PARA HORNEAR POR UN TIEMPO DETERMINADO Y PARA QUE SE APAGUE AUTOMATICAMENTE.



1. Empuje el botón BAKE.
2. Empuje cualquiera de los botones con las flechas UP o DOWN para determinar la temperatura que desea usar.



3. Empuje el botón COOK TIME.

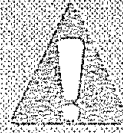
4. Empuje cualquiera de los botones con las flechas UP o DOWN para determinar el tiempo que usted desea usar para cocinar los alimentos. Asegúrese de incluir el tiempo de precalentamiento cuando seleccione esta cantidad de tiempo.

Si usted hace una pausa entre pasos cuando está seleccionando esta función, el control hará un sonido. Esto es normal. El control le está haciendo saber que debe continuar.

Usted tiene que considerar que los alimentos continuarán cocinándose después que el control se apaga a menos que usted retire los alimentos inmediatamente.



La zona de temperatura de este horno (entre 200°F) está disponible para mantener tibios los alimentos que se cocinan calientes. Los alimentos que se mantengan en el horno por más de 2 horas a estas temperaturas bajas se pueden hechar a perder.







Nunca permita que los alimentos, tales como productos lácteos, pescado, que, etc., permanezcan expuestos por más de 1 hora antes de que empiecen a cocinarse cuando haga que su horno empiece en una forma demorada. La temperatura ambiente promueve el desarrollo de bacterias dañinas. Asegúrese que la luz del horno esté apagada porque el calor del horno favorecerá el desarrollo de las bacterias.

COMO HACER PARA QUE SU HORNO EMPIECE EN UNA FORMA DEMORADA Y SE APAGUE AUTOMATICAMENTE:

Mientras seleccione esta operación usted no necesitará calcular cuando se encenderá el horno; el control lo hará por usted. Usted necesitará seleccionar lo siguiente:

1. Temperatura
2. Tiempo de Cocinar
3. Hora de Parada

1. Empuje el botón para HORNEAR (BAKE). 
2. Empuje el botón con la flecha UP o DOWN para seleccionar la temperatura que desea.
3. Empuje el botón TIEMPO DE COCINAR (COOK TIME). 
4. Empuje la flecha UP para seleccionar por cuánto tiempo usted desea cocinar el alimento. Asegúrese de incluir el tiempo de precalentamiento.
5. Empuje el botón HORA DE PARADA (STOP TIME). 
6. Empuje la flecha UP para poner la hora del día en la cual usted desea que el horno se apague. El horno se apagará automáticamente cuando llegue a la HORA DE PARADA (STOP TIME) preseleccionada.
7. Empuje el botón RELOJ (CLOCK) para que el dial vuelva a la hora corriente del día. 

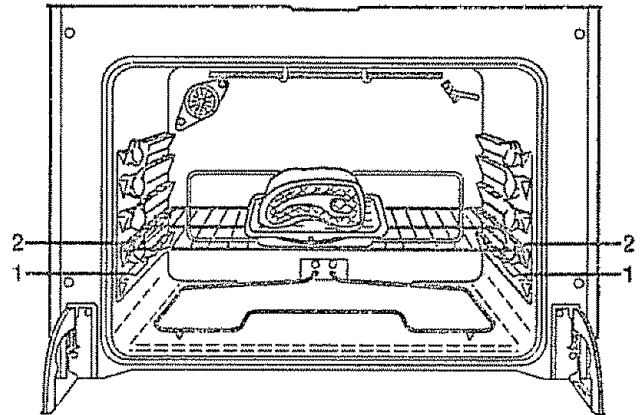
Si usted hace una pausa entre pasos cuando está seleccionando esta función, el control hará un sonido. Esto es normal. El control le está haciendo saber que debe continuar.

Si desea cancelar la selección de esta función, empuje el botón CLEAR/OFF.




COMO ASAR

Asar al fuego o calor directo es cocinar cortes finos de carne con calor seco. No es necesario precalentar antes de asar.



INSTRUCCIONES GENERALES PARA ASAR

1. Coloque la carne (con el lado grasoso hacia arriba) sobre la parrilla para asar o en una fuente poco profunda que sea aproximadamente del mismo tamaño que la carne.
2. Coloque la fuente en la posición núm. 1 o núm. 2 de la parrilla.
3. Empuje el botón para HORNEAR (BAKE). 
4. Empuje la flecha UP o DOWN para seleccionar la temperatura que necesita.



5. Cuando se termine de asar, empuje el botón CLEAR/OFF.



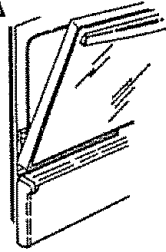
RECUERDE:

La mayoría de las carnes continúan cocinándose internamente después de que se sacan del horno.

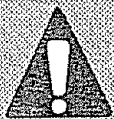
COMO ASAR A LA PARRILLA CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA:

Por favor note:

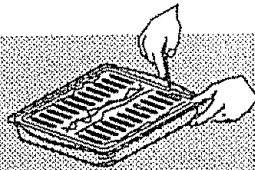
La puerta del horno debe estar abierta cuando se asa a la parrilla.



- Use solamente la fuente y la parrilla para asar que viene con su estufa. Están diseñadas para drenar grasa y líquidos adecuadamente y prevenir salpicaduras, humo o fuego.
- No precaliente cuando ase a la parrilla. Para asar en forma uniforme en ambos lados, emplee en una fuente fría.
- Corte el exceso de grasa de la carne y las chuletas. Haga cortes en la carne para prevenir que se enrosque.
- Para que la carne quede bien jugosa, póngale sal al primer lado al momento de darle vuelta. Póngale sal al segundo lado al momento de servirla.
- Aplique mantequilla al pollo y al pescado varias veces con una brocha mientras se asa. Cuando ase pescado, engrase la parrilla para prevenir que se pegue y áselo con la piel hacia abajo. No es necesario dar vuelta el pescado.
- Nunca deje una fuente para asar sucia en la estufa. La grasa en la fuente podría causar humo o quemarse la próxima vez que el horno se use.
- Cerciórese de que sepa el procedimiento correcto para apagar un incendio de grasa. Vea la sección de seguridad.



PRECAUCION:



No cubra toda la parrilla para asar con papel de aluminio (fórrele ajustándolo bien y haga cortes en el aluminio para alinearlos con los hoyos de la parrilla). Un drenaje inadecuado de la grasa caliente puede causar un incendio en el asador. Si se inicia un incendio, cierre la puerta del horno y APAGUE los controles. Si éste continúa, arroje soda para cocinar sobre el fuego. NO use agua para apagarlo.

POSICION DE LA FUENTE PARA ASAR

Asar a la parrilla es asar a calor directo del elemento para asar. Los cortes tiernos de carne o carne marinada deben ser seleccionadas para ser asadas. Para mejores resultados, los bistecs y las chuletas deben tener menos de 3/4" de grosor.

Después de poner la comida sobre la fuente y la parrilla, coloque la fuente en la parrilla del horno en la posición recomendada. La posición recomendada para las parrillas y el tiempo de cocinar se encuentran en la tabla de más abajo. Per si su horno está conectado a 208 voltios, podría desear usar una posición más alta.

Mientras más cerca esté la comida del quemador para asar, más rápido se dorará la carne por afuera permaneciendo roja o rosada en el centro. Alejando la carne del elemento permite que la carne se cocine en el centro mientras se dora por afuera. El primer lado debe cocinar de 1 a 2 minutos más que el segundo lado.

Alimento	Posición de la parrilla 4 = Más alta 1 = Más baja	Tiempo total (minutos)
Bistec - 1" de grueso		
Casí crudo	4	9-11
A medio asar	3	13-15
Bien asado	3	21-23
Tortas de carne molida		
Término medio - 1" de grosor	3	16-18
Término medio - 1/2" de grosor	4	7-9
Chuletas de cordero - 1" de grosor	3	18-21
Chuletas de cerdo - 1" de grosor	3	27-29
Chuletas de cerdo - 1/2" de grosor	3	16-18
Rebanada de jamón - 1/2" de grosor	3	11-12
Pescado (filetes)	3	11-13
Pollo (presas)	2	45-55
Salchichas	3	8-11
Tocino	3	9-11

Esta tabla es una guía general. El tamaño, peso, grosor y la temperatura inicial de comida, así como su preferencia personal, afectarán el tiempo de cocción. Los tiempos en la tabla están basados en la temperatura de la comida en el refrigerador. El Departamento de Agricultura de E.E.U.U. dice que aunque las carnes crudas son populares, cocinar la carne hasta solo 140°F significa que organismos venenosos pueden sobrevivir.

COMO SELECCIONAR PARA ASAR A LA PARRILLA:



1. Empuje el botón BROIL (ASAR).
2. Empuje la flecha UP una vez para seleccionar LO broil (temperatura baja).
3. Empuje la flecha UP dos veces para seleccionar HI BROIL (temperatura alta).

La palabra "BROIL" y "HIGH" o "LOW" aparecerá en la parte derecha de arriba en el dial de acuerdo a su selección.

NOTA: Use LO (BAJA) para cocinar alimentos tales como ave y cortes de carnes gruesos completamente sin que se doren demasiado.

Si no apreta ninguna de las flechas, el dial se mostrará en blanco y deberá repetir los Pasos 1 y 2.



4. Cuando termine de asar, empuje el botón CLEAR/OFF.

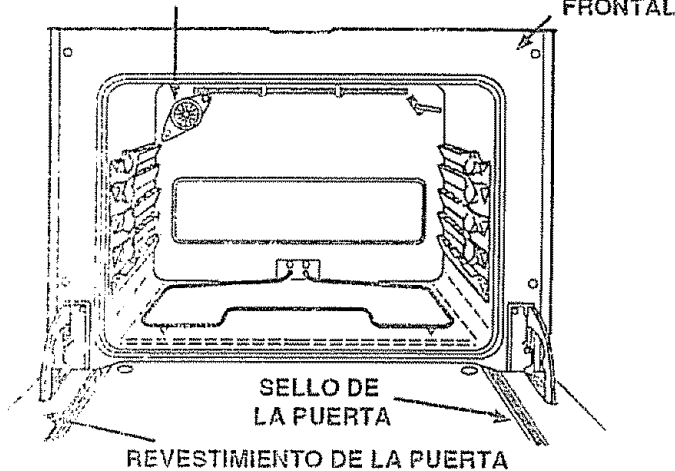
**CICLO DE AUTOLIMPIEZA (3 HORAS-
TIEMPO NORMAL DE LIMPIEZA)
ANTES DE UN CICLO DE LIMPIEZA**

1. Saque la parrilla y la fuente para asar a la parrilla, las parrillas del horno, todos los utensilios y cualquier trozo de papel de aluminio que pueda haber en el horno. No trate de limpiar utensilios u otros objetos en el horno durante el ciclo de auto-limpieza. Si las parrillas se quedan en el horno durante un ciclo de limpieza, se oscurecerán, perderán su brillo y será difícil deslizarlas. Si elige dejar las parrillas dentro del horno, puede pulir las orillas de las parrillas con lana de acero y aplicar una pequeña cantidad de aceite vegetal en las orillas de las parrillas después del ciclo de autolimpieza. Esto facilitará el deslizamiento de las parrillas.

LUZ DEL HORNO

Para prolongar la vida del foco, asegúrese de que la luz del horno esté APAGADA (OFF) DURANTE LA AUTOLIMPIEZA.

MARCO
FRONTAL



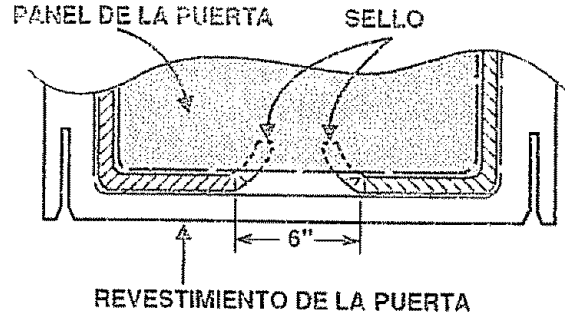
2. Durante el ciclo de limpieza no saldrá la suciedad del marco delantero del horno, de debajo de la orilla delantera de la cubierta, del revestimiento de la puerta fuera del sello y de la orilla delantera de la cavidad del horno (alrededor de 1" dentro del horno). Vea las ilustraciones de abajo. Limpie esas áreas a mano antes de comenzar el ciclo de limpieza. Use agua caliente con lana de acero empapada en jabón. Recomendamos un limpiador como "Soft Scrub" o una marca similar de productos de limpieza para que las superficies blancas se sigan viendo limpias y nuevas. Después de la limpieza, enjuague bien para evitar que se forme un residuo café cuando el horno se caliente. Frota estas áreas con una tela seca.
3. Limpie los derrames grandes del fondo del horno. Un exceso de suciedad puede causar humo durante el ciclo de limpieza.

No frote el sello de la puerta. El material de fibra de vidrio del sello es extremadamente poco resistente a la abrasión. Un sello de la puerta del horno intacto y que ajuste bien es esencial para el uso de energía eficiente del horno y buenos resultados al hornear. 15

Si observa que el sello se desgasta, se parte o daña de cualquier modo o si se ha movido de su sitio en la puerta, deberá reemplazar el sello.

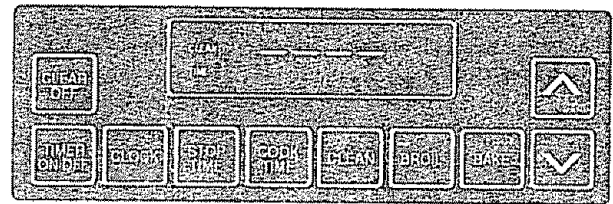
Por favor observe:

El sello de la puerta está diseñado para tener un abertura de 5" - 6" en el fondo de la puerta del horno. Esto es para permitir que haya una correcta circulación de aire.

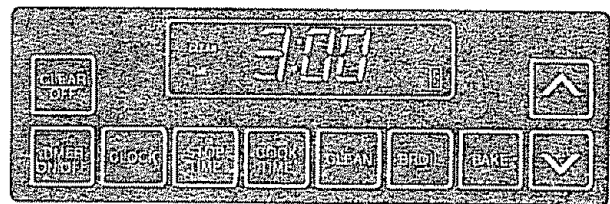


PARA LLEVAR A CABO UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA:

1. Empuje el botón **CLEAN**. El dial mostrará "CLEAN", "TIME", y (---).



2. Empuje los botones de las flechas UP o DOWN para seleccionar la cantidad de tiempo que usted desea para limpiar el horno. El ciclo normal es de 3 horas, pero usted puede elegir entre 2 y 4 horas.



Usted puede apretar el botón **HORA DE PARO (STOP TIME)** para ver a qué hora terminará el ciclo. Empuje el botón **CLEAN** para volver a la cuenta hacia atrás.

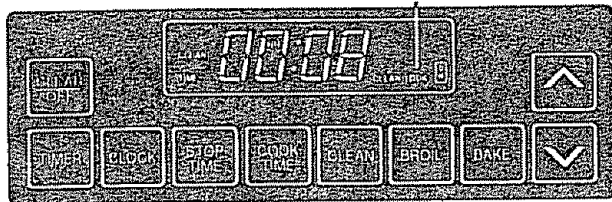
Asegúrese de que la luz del horno esté apagada durante el ciclo de autolimpieza para prolongar la vida del foco.

(La autolimpieza continúa en la siguiente página...)

CUANDO TERMINA UN CICLO DE LIMPIEZA:

1. Espere a que la señal **LOCK (CERROJO)** se apague. La temperatura del horno debe bajar más que la temperatura de cerrojo antes que a la puerta se le pueda sacar el cerrojo.

ESPERE QUE LOCK SE APAGUE



PARA INTERRUMPIR UN CICLO DE LIMPIEZA:



1. Empuje **CLEAR/OFF**.



Siga las Instrucciones bajo **"CUANDO TERMINA UN CICLO DE LIMPIEZA"**.

PARA SELECCIONAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA DEMORADO:

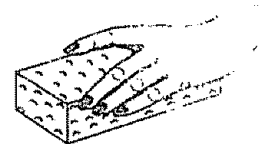
Usted no necesita determinar cuando el horno se encenderá cuando seleccione esta función. El control lo hará por usted. Usted necesitará seleccionar la cantidad de tiempo que desee para que el horno se limpie (entre 2 y 4 horas), y la hora del día que desee para que el horno se apague.

1. Empuje el botón **CLEAN (LIMPIEZA)**. El dial mostrará **"CLEAN"**, **"TIME"**, y **(--)**.

2. Empuje uno de los botones con las flechas **UP** o **DOWN** para seleccionar la cantidad de tiempo que desee para que el horno se limpie. El ciclo normal es de 3 horas, pero usted puede elegir entre 2 y 4 horas.
3. Empuje el botón **STOP TIME (HORA DE PARO)**.

4. Empuje uno de los botones con las flechas **UP** o **DOWN** para seleccionar la hora del día en la cual desee que el ciclo termine y el horno se apague.

Asegúrese que la luz del horno esté apagada durante el ciclo de autolimpieza para prolongar la vida del foco.

DESPUES DE UN CICLO DE LIMPIEZA

Después de un ciclo de limpieza puede notar que queda un residuo de ceniza blanca en el horno. Límpielo sólo con un tela o esponja húmeda.



Si las manchas blancas no desaparecen, quítelas con una lana metálica con jabón.

Cerclórese de enjuagar perfectamente con una solución de vinagre y agua. Estos residuos por lo general son residuos de sales que no salen durante el ciclo de limpieza.

Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, el ciclo puede repetirse.

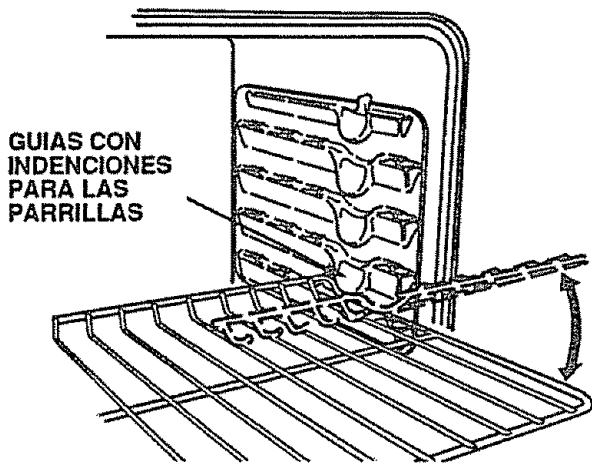
PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- P. Si los controles eléctricos no funcionan, ¿puedo volver a poner el horno en un ciclo de autolimpieza?
- R. No. El **CONTROL DE LA ESTUFA** se usa para programar el horno para que empiece y termine el ciclo de autolimpieza.
- P. ¿Puedo usar limpiadores comerciales en cualquier parte de mi horno de tipo autolimpieza?
- R. Ningún limpiador o capa protectora debería usarse alrededor o dentro de cualquier parte de este horno.
- P. ¿Puedo limpiar el sello alrededor de la puerta del horno?
- R. No debe limpiar el sello de la puerta.
- P. ¿Es normal sentir un ruido durante la limpieza?
- R. Sí. Esto es el metal que se calienta y se enfría.
- P. ¿Por qué quedan cenizas en el horno después de limpiarlo?
- R. Ciertos tipos de suciedad dejarán un residuo. Se puede sacar con un paño o una esponja mojada.
- P. ¿Qué debería hacer si se produce demasiado humo durante la limpieza?
- R. Esto es causado por exceso de suciedad y debe empujar el botón **CLEAR/OFF**. Abra las ventanas para sacar el humo. Permita que el horno se enfríe por lo menos una hora antes de abrir la puerta. Limpie el exceso de suciedad y empiece nuevamente el ciclo de limpieza.
- P. ¿Debería salir un olor durante la limpieza?
- R. Sí, podría salir un olor durante las primeras limpiezas. Si no limpia el exceso de suciedad también podría causar un olor cuando se limpia.

CONSEJOS PARA LIMPIAR

PARTE	MATERIALES DE LIMPIEZA	OBSERVACIONES
PANEL Y PERILLAS DE CONTROL	Detergente, agua tibia, paño suave	No use limpiadores abrasivos. Remueva las perillas para limpiar más fácilmente.
CUBIERTA DE ESMALTE PORCELANIZADO PUERTA DE HORNO	Amoniaco o limpiadores abrasivos y fibra. ácidos (tales como col agria o salsas con vinagre o jugo de limón), use una toalla de papel seca o una tela para limpiarlas de inmediato. Cuando la superficie se haya enfriado, lave y enjuague. Para otro tipo de derrames, tales como manchas de grasa, lave con jabón y agua cuando se enfríen y enjuague. Pule con una tela seca. No friegue las cubiertas de cromo. Las manchas difíciles se pueden sacar con Espres Wheel Cleaner o Turtle Wax polishing compound.	Limpie después de cada derrame. Si la cubierta tiene salpicaduras de alimentos
RECIPIENTES DE ESCURRIMIENTO CROMADOS MANCHAS DE ALIMENTOS DE COLOR CAFE MANCHAS DE CALOR AZUL DORADAS	Detergente y agua, fibra de plástico, limpiadores abrasivos suaves, fibras abrasivas con jabón amoníaco. Pulidor para metales	Los recipientes de escurrimiento pueden decolorarse de manera permanente si se exponen a un calor excesivo o si se permite que la suciedad se hornee. Después de cada uso, lave, enjuague y seque para evitar la suciedad pegada. Si están muy sucios, coloque una toalla de papel empapada en amoníaco sobre las manchas para aflojar la suciedad y luego fríegue con suavidad usando una fibra abrasiva de plástico.
		Estas manchas son causadas por el sobrecalentamiento, normalmente ocurren a lo largo de un periodo de tiempo y por lo general son permanentes. Para minimizarlas: 1. Evite el uso excesivo de la temperatura más elevada. Use la para empezar a cocinar y luego baje el calor para terminar de cocinar. 2. Use ollas de fondo plano que no sobresaigan más de 2" del elemento de la superficie.
VIDRIO	Limpiador para vidrios y toallas de papel.	Quite la suciedad pegada con una pasta hecha con bicarbonato de sodio y agua. No utilice limpiadores abrasivos. Enjuague bien.
SUPERFICIE DEL HORNO DE AUTOLIMPIEZA	Detergente, agua tibia y/o almohadilla de lana de acero con jabón. NO use limpiadores de hornos ni dentro ni alrededor de ninguna parte del horno.	Enjuague bien después de limpiar. Limpiar dentro del horno es necesario sólo como un toque opcional entre ciclos de auto-limpieza. Vea la sección de auto-limpieza para más información.
SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO	No la limpie	
FUENTE Y PARRILLA PARA ASAR A LA PARRILLA	Detergente, agua tibia, almohadilla con jabón para fregar o limpiador para hornos comercial.	Saque del horno la fuente sucia para que se enfríe. Bote la grasa o los escurrimientos. Llene la fuente con agua tibia. Rocíe la parrilla con detergente y cúbrala con una tela mojada o con toallas de papel. Deje que la fuente y la parrilla se remojen durante unos minutos. Enjuague o fríegue según sea necesario. La fuente y la parrilla pueden lavarse en una máquina lavatrastes.
PARRILLA DEL HORNO	Detergente, agua tibia, almohadilla con jabón para fregar o limpiador para hornos comercial.	Sáquela del horno para limpiarla. Enjuáguela bien. Las parrillas se pueden lavar en máquinas lavatrastes.

PARRILLAS DEL HORNO REMOVIBLES



Tenga cuidado de no rayar el acabado del horno cuando instale o quite las parrillas del horno.

Para instalarla:

1. Coloque la orilla posterior levantada de la parrilla en un par de guías.
2. Empuje la parrilla hasta que llegue a la indención en la guía para las parrillas, después levante un poco el frente de la parrilla y empújela hasta atrás

Para sacarla:

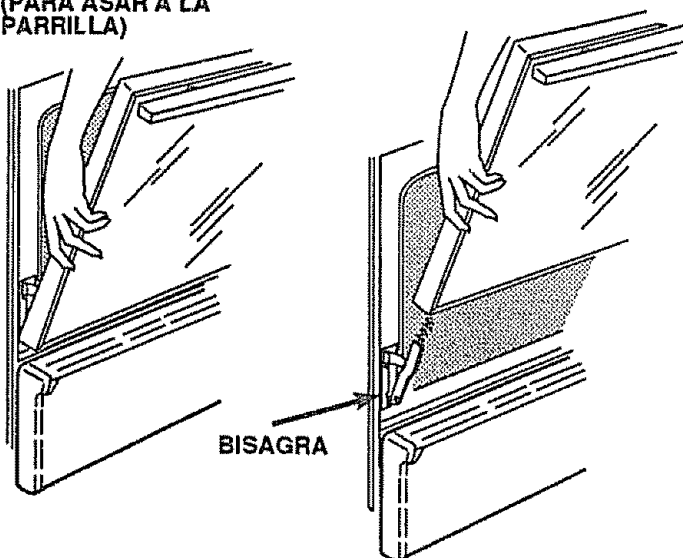
1. Tire de la parrilla y luego levántela.

NOTA:

Las parrillas han sido diseñadas con topes de seguridad. Cuando se han colocado de manera correcta sobre los soportes para las parrillas y se sacan del horno, el tope de seguridad evita que las parrillas se vuelquen cuando usted esté retirando alimentos de las parrillas o colocándolos sobre ellas.

PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

POSICION DE PARO
(PARA ASAR A LA PARRILLA)



Para sacarla:

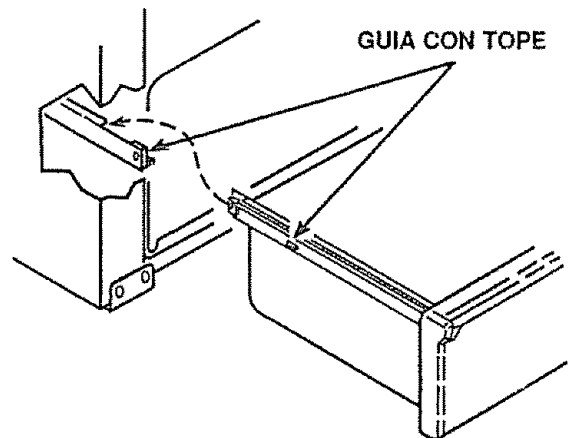
1. Abra la puerta del horno hasta la posición de paro (vea la ilustración).
2. Tome la puerta de cada lado y levántela sacándola de las bisagras. NO levante la puerta tomándola de la manilla.

NOTA: Cuando se saca la puerta y los brazos de las bisagras están en posición de paro, no golpee ni trate de mover los brazos de las bisagras. Las bisagras podrían zafarse causándole lesiones en las manos o dañando la porcelana del frente de la estufa. Cubra las bisagras con toallas o con rollos vacíos de toallas mientras trabaja en el área del horno.

Para reemplazarla:

1. Sostenga la puerta sobre las bisagras con las ranuras de la orilla inferior de la puerta alineadas con las bisagras. Los brazos de las bisagras deben seguir en posición de paro.
2. Deslice la puerta hacia abajo sobre las bisagras tanto como sea posible y cierre la puerta.

CAJON REMOVIBLE DE ALMACENAMIENTO



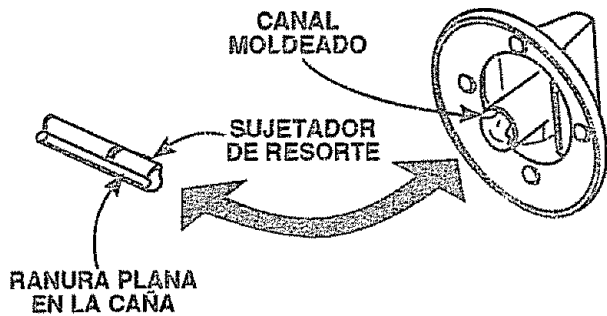
Este cajón le proporciona espacio para guardar ollas y fuentes para hornear. NO debe guardar en el cajón materiales plásticos e inflamables.

No sobrecargue el cajón de almacenamiento. Si el cajón está demasiado pesado, podría salirse del riel cuando lo abra. Para abrir el cajón, tome el centro de la manilla y tire hacia afuera.

Para sacarlo: Tire del cajón y levántelo sobre los topes de las guías.

Para reemplazarlo: Levántelo sobre los topes de las guías y deslícelo hasta ponerlo en su lugar.

PERILLAS REMOVIBLES



Todas las perillas de control pueden quitarse para facilitar la limpieza con sólo tirar de la perilla sacándola del soporte. Cerciórese de que la perilla esté en posición de APAGADO (OFF) antes de quitarla.

Consejo: Meta una tela delgada (por ejemplo un pañuelo) o coloque un hilo debajo y alrededor de la orilla de la perilla y tire de él.

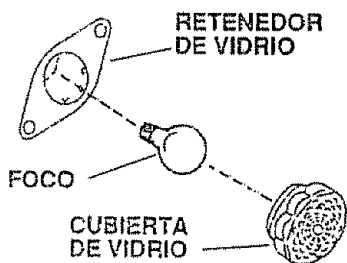
Precaución: Lea estas Instrucciones con todo cuidado antes de reemplazar la perilla. El hecho de reemplazar de manera inadecuada las perillas las dañará y también a los sujetadores de resorte de los tallos. Si esto sucede, las perillas quedarán flojas.

Para reemplazar la perilla:

1. El tallo de la perilla tiene una ranura en cada extremo. La ranura de un extremo tiene un sujetador de resorte. La otra ranura es plana (vea la ilustración).
2. Revise el interior de la perilla y localice el canal moldeado.
3. Recolecte la perilla insertando el canal moldeado del interior de la perilla en la ranura plana del tallo.

Nota: Asegúrese de recolocar las perillas poniéndolas en los tallos correctos.

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO



Cerciórese de que el interruptor de luz esté apagado.

No toque el foco del horno si está caliente. No limpie el área de luz del horno con una tela húmeda.

Nunca toque la rosca del foco cuando lo esté

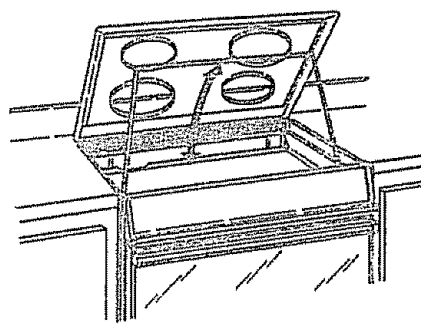
cambiando ya que posee corriente eléctrica.

Debe apagar la energía eléctrica cuando tenga que cambiar un foco quemado:

1. Desatornille la cubierta de vidrio y quítela.
2. Reemplace el foco por uno de 40 watts para aparatos electrodomésticos.
3. Vuelva a poner la cubierta.

Nota: Recomendamos que use un foco de 40 watts para aparatos electrodomésticos.

CUBIERTA LEVANTABLE



Saque las parrillas de los quemadores.

Para levantar la cubierta para poder limpiar el área debajo de ella, tome la cubriera del frente y levántela.

La estufa tiene un soporte para sujetar la cubriera mientras

la limpia. Levante la cubriera como se indica en la ilustración.

El esmalte de porcelana se puede dañar si se deja caer. Trate las cubiertas de esmalte con cuidado.

UNIDADES REMOVIBLES DE LA CUBIERTA

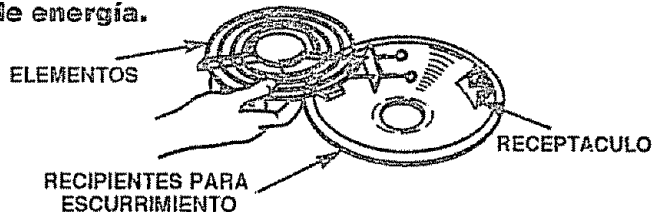
No sumerja el elemento en agua. Se limpia por sí solo cuando se calienta durante el uso normal.

Asegúrese de que todas las perillas de control de las unidades de la cubriera estén apagadas y de que los elementos estén fríos antes de sacarlo o de reemplazar una unidad de la cubriera.

Para sacarla:

1. Sujete el elemento, inclínelo ligeramente tirando de él para soltarlo del recipiente de escurrimiento y sáquelo del receptáculo. El elemento no quedará nivelado si se fuerza demasiado hacia arriba cuando se saca. Saque el recipiente de escurrimiento.

IMPORTANTE: Nunca opere un elemento de una cubriera si el recipiente de escurrimiento no está en su sitio. Esto puede quemar la cubriera, la instalación del alambrado y originar pérdida de energía.



No levante más de 1" la unidad que se conecta. Si lo hace, es posible que no vuelva a quedar plana sobre el recipiente de escurrimiento cuando vuelva a colocarla.

Si levanta de manera repetida la unidad que se conecta, más de una pulgada sobre el recipiente de escurrimiento, puede dañar el receptáculo de manera permanente.

Para reemplazarlo:

1. Reemplace el recipiente de escurrimiento. Asegúrese de que el receptáculo se vea en la abertura del recipiente.
2. Deslice la pestaña del elemento con firmeza encajándola en el receptáculo y baje el elemento hasta acomodarlo en su lugar.

ANTES DE SOLICITAR UN SERVICIO

Ahorre tiempo y dinero - Revise esta lista antes de solicitar un servicio.

Para eliminar solicitudes de servicio innecesarias primero lea con gran cuidado todas las instrucciones de este manual. Luego, si tiene un problema, verifique siempre la lista de problemas comunes y posibles soluciones antes de solicitar el servicio.

Si tiene un problema que no puede solucionar, llame a su tienda Sears o a su Centro de Servicio más cercano para solicitar ayuda. Cuando hable, tenga a la mano este manual, la lista de Partes de Repuesto, su número de modelo, su número de serie y la fecha de compra. Números de servicio para el cliente página 23.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	NO SOLICITE UN SERVICIO SIN ANTES REVISAR LO SIGUIENTE
<ul style="list-style-type: none"> • LA ESTUFA NO FUNCIONA; ESTÁ INOPERANTE POR COMPLETO 	<ul style="list-style-type: none"> • No llega energía eléctrica a la estufa 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise el fusible o el Interruptor del circuito de la casa. • Revise el cable (si tiene) para cerciorarse de que está conectado.
<ul style="list-style-type: none"> • EL HORNO NO CALIENTA; LOS ELEMENTOS DE LA CUBIERTA FUNCIONAN BIEN 	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles de reloj están mal puestos • Los controles del horno están mal puestos 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise las instrucciones del reloj • Revise el control del horno
<ul style="list-style-type: none"> • LA CUBIERTA NO FUNCIONA; EL HORNO ESTÁ BIEN 	<ul style="list-style-type: none"> • El o los elementos no están conectados • Operación incorrecta del control 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique las conexiones de los elementos quitándolos y volviendo a conectarlos con firmeza. • Asegúrese de presionar la perilla mientras la hace girar.
<ul style="list-style-type: none"> • LOS ALIMENTOS NO SE HORNEAN DE MANERA ADECUADA 	<ul style="list-style-type: none"> • El horno no se precalentó durante suficiente tiempo • La parrilla o la fuente están mal colocadas • La rejilla de ventilación del horno está tapada o cubierta • Se usó papel de aluminio de manera incorrecta • La temperatura se estableció de manera incorrecta para el utensilio que se utilizó • No siguió la receta • La estufa y las parrillas del horno están desniveladas. • Usó utensilios para cocinar que no son adecuados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de precalentar el horno hasta que el tono suene. • Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las cacerolas y utensilios. Consulte la Sección de Consejos. • Recipiente de escurrimiento del elemento posterior derecho debe tener un agujero en el centro, cubre la ventilación del horno. • No se recomienda el uso de papel de aluminio. • Reduzca la temperatura 25 grados F si usa vidrio o moldes opacos u oscurecidos. • ¿Es la receta probado y de confianza? • Verifique las instrucciones de Instalación de las patas niveladoras. • Consulte los consejos para cocinar.
<ul style="list-style-type: none"> • LA TEMPERATURA DEL HORNO PARECE POCO PRECISA 	<ul style="list-style-type: none"> • Calibración del termostato 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte los ajustes que se describen en la sección AJUSTES DE TEMPERATURA.
<ul style="list-style-type: none"> • DIAL DE ESTUFA PESTAÑA CON UNA "F" Y UN NUMERO; HORNO DEJA DE FUNCIONAR, CUBIERTA FUNCIONA 	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta del horno está cerrada 	<ul style="list-style-type: none"> • Abra la puerta hasta la posición de tope para asar.

ANTES DE SOLICITAR UN SERVICIO (CONTINUACIÓN)

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	NO SOLICITE UN SERVICIO SIN ANTES REVISAR LO SIGUIENTE
<ul style="list-style-type: none"> • LOS ALIMENTOS NO SE ASAN A LA PARRILLA DE MANERA ADECUADA 	<ul style="list-style-type: none"> • La posición de la parrilla es incorrecta • El horno fue precalentado • Se usó un utensilio inadecuado • La puerta del horno está cerrada • 208 Voltios 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise la posición de la fuente para asar; consulte la sección asar a la parrilla • No precaliente cuando ase • Utilice la fuente y la parrilla que vienen con la estufa • Abra la puerta hasta la posición de tope para asar a la parrilla. • Podría desear. Usar una posición más alta.
<ul style="list-style-type: none"> • EL HORNO HEMEA 	<ul style="list-style-type: none"> • Tiempo de asar inadecuado • El horno está sucio • Se usó papel de aluminio de manera incorrecta • La fuente para asar está con de grasa y se quedó en el horno 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique la tabla de asado en la sección de asar • Verifique que no hayan derrames de importancia • Consulte los consejos para cocinar • Revise la fuente y la parrilla para asar después de cada uso.
<ul style="list-style-type: none"> • LA LUZ DEL HORNO NO FUNCIONA 	<ul style="list-style-type: none"> • El interruptor está en posición de apagado(OFF) • Foco está suelto • El foco está quemado 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique la posición del interruptor; consulte las instrucciones de operación • Aprete el foco • Revise o cambie el foco; consulte la sección de partes removibles de este manual.
<ul style="list-style-type: none"> • LA PUERTA DEL HORNO NO SE PUEDE ABRIR 	<ul style="list-style-type: none"> • El ciclo de limpieza no está completo 	<ul style="list-style-type: none"> • El horno debe enfriarse bajo de la temperatura de cierre del cerrojo.
<ul style="list-style-type: none"> • EL HORNO EMITE UN OLOR 	<ul style="list-style-type: none"> • La instalación del horno puede emitir un olor durante las primeras veces que se use. • No se limpió el exceso de suciedad antes del ciclo de autolimpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> • La instalación del horno puede emitir un olor durante las primeras veces que se use • No se limpió la suciedad antes del ciclo de autolimpieza
<ul style="list-style-type: none"> • PUERTA DEL HORNO NO CIERRA CON CERROJO PARA UN CICLO DE LIMPIEZA 	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta no está cerrada 	<ul style="list-style-type: none"> • Empuje la puerta del horno
<ul style="list-style-type: none"> • EL HORNO NO SE LIMPIA EN EL CICLO DE AUTOLIMPIEZA O LOS RESULTADOS SON BASTANTE POBRES 	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles están mal puestos • El ciclo de limpieza se interrumpió demasiado pronto • El horno está demasiado sucio 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte las instrucciones de autolimpieza • Los hornos muy sucios requieren en ciclo de autolimpieza de 3 horas y media. • Los derrames de importancia deben limpiarse antes de realizar el ciclo de limpieza. Repita el ciclo de limpieza.

AJUSTES DE TEMPERATURA "HAGALO USTED MISMO"

Es posible que sienta que su nuevo horno cocina diferente al horno que reemplazó. Recomendamos que deje pasar unas semanas para familiarizarse con él, siguiendo como guía los tiempos que se dan en las recetas.

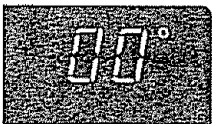
Si piensa que su nuevo horno está demasiado caliente (quema la comida) o no lo suficientemente caliente (la comida no se cocina bien), usted puede ajustar la temperatura. La apariencia y textura de los alimentos son mejores indicadores de la precisión de un horno que un termómetro barato para horno. No recomendamos el uso de termómetros baratos para horno, como los que se venden en las tiendas de abarrotes, para reajustar la temperatura de su horno nuevo. Estos termómetros pueden variar 20°-40°F. También, usted tiene que abrir la puerta del horno para leer el termómetro y esto cambia la temperatura del horno.

Para determinar en cuánto cambiar la temperatura, ponga la temperatura 25°F más alta (si los alimentos no se cocinan bien) o 25°F más baja (si las comidas se queman), que las temperaturas de su receta; luego hornee. Los resultados de esta "prueba" darán una idea de cuánto tendrá que ajustar la temperatura.

Para ajustar la temperatura siga estas instrucciones:



1. Empuje el botón **BAKE (HORNEAR)**.
2. Empuje la flecha **UP** hasta que muestre 550° e **INMEDIATAMENTE** aprete y **SUJETE** el botón **BAKE** por 10 segundos hasta que el reloj desaparezca y el dial muestre una figura de dos dígitos.



(Estos dos dígitos pueden variar de acuerdo a lo que fue seleccionado en fábrica.)



3. Empuje la flecha **UP** para subir la temperatura de su horno +35° más **CALIENTE**.



Empuje la flecha **DOWN** para bajar la temperatura de su horno -35° más **FRIO**.



4. Cuando complete su selección empuje el botón **CLOCK** para volver a la hora del día.

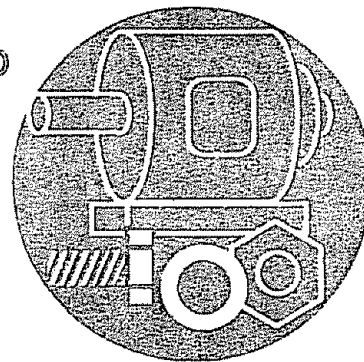
El termostato de su horno retendrá este ajuste de temperatura hasta que cada uno de los cuatro pasos de arriba sean repetidos. Este ajuste se retendrá en la memoria incluso después de una falla de corriente.

Usted no necesitará hacer nada más. Hornee como de costumbre. Este ajuste no afectará la temperatura de asar o de limpieza.

Para partes de reparaciones o de reemplazo
que necesita

Llame de 7 am - 7 pm, 7 días a la semana

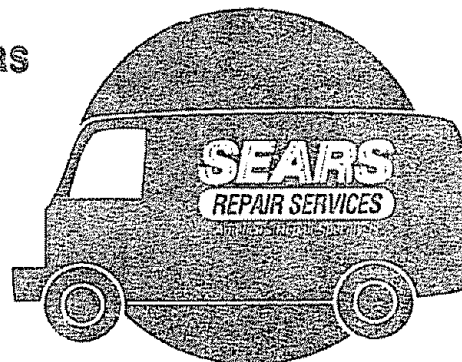
1-800-366-PART
(1-800-366-7278)



Para reparaciones y servicio de marcas
mayores en su casa

Llame 24 horas al día, 7 días a la semana

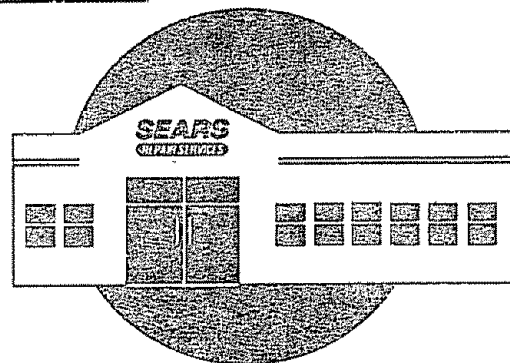
1-800-4-REPAIR
(1-800-473-7247)



Para ubicar un Centro de Servicio de
Reparaciones en su área

Llame 24 horas al día, 7 días a la semana

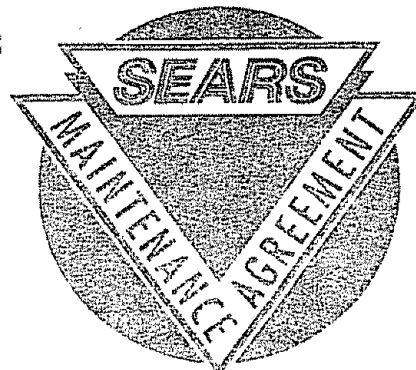
1-800-488-1222



Para informaciones acerca de Contratos
de Mantenimiento Sears o para preguntas
acerca de un Contrato existente

Llame de 9 am - 5 pm, Lunes - Sábado

1-800-827-6655



SEARS

SERVICIO DE REPARACIONES

Los especialistas de reparaciones de América

GARANTIA DE LA ESTUFA ELECTRICA KENMORE

Estimado cliente:
Nuestros esfuerzos constantes están dirigidos a asegurar que su nueva Estufa Kenmore llegue a su hogar en perfectas condiciones y le dé el servicio adecuado. Como parte de estos esfuerzos, sentimos que es responsabilidad nuestra proporcionarle esta garantía para su estufa.



TODOS UN AÑO DE GARANTIA COMPLETA PARA LAS FUNCIONES DE TODAS LAS PARTES EXCEPTO LAS DE VIDRIO

Si, dentro del lapso de un año a partir de la fecha de instalación, cualquier parte de la estufa no sea de vidrio, funciona mal debido a un defecto en el material o en la mano de obra, Sears la reparará o la reemplazará, sin costo alguno.

GARANTIA TOTAL DE 30 DIAS PARA LAS PARTES DE VIDRIO Y EL ACABADO DE ESMALTE PORCELANIZADO, PARTES DE METAL PINTADO O BRILLANTE

Si, dentro de los treinta días posteriores a la instalación, cualquier parte de vidrio o el acabado de cualquier esmalte porcelanizado o parte de metal pintado o brillante tiene defectos en el material o mano de obra, Sears reemplazará la parte, sin costo alguno.

GARANTIA TOTAL DE 90 DIAS EN AJUSTES MECANICOS

Durante 90 días a partir de la fecha de instalación, Sears proporcionará, sin costo alguno, cualquier ajuste mecánico necesario para la correcta operación de la estufa, exceptuando el mantenimiento normal.

Si la estufa está sujeta a otro uso que no sea el privado familiar, la cobertura de la garantía mencionada arriba será efectiva sólo durante 90 días.

EL SERVICIO DE GARANTIA ESTA DISPONIBLE CON SOLO PONERSE EN CONTACTO CON EL CENTRO O DEPARTAMENTO DE SERVICIO SEARS MAS CERCANO EN LOS ESTADOS UNIDOS.

Esta garantía se aplica sólo cuando este producto se use en los Estados Unidos. Esta garantía le brinda derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

SEARS, ROEBUCK AND CO.
Dept. 720PSO
3333 Beverly Road
Hoffman Estates, IL 60179

LE DAMOS SERVICIO A LO QUE VENDEMOS

"Le damos servicio a lo que vendemos" es la manera de asegurarle que puede depender de Sears para el servicio porque el servicio Sears se ofrece en todo el país.

Su Estufa Kenmore tiene un valor agregado cuando usted considera que Sears posee una unidad de servicio cerca de usted, que cuenta con un equipo Sears de técnicos capacitados... técnicos profesionales específicamente entrenados para manejar los aparatos Sears, y que tienen acceso a las partes, herramientas y equipo para asegurar que cumplamos nuestro compromiso con usted: "¡Le damos servicio a lo que vendemos!"

PARA AMPLIAR EL VALOR DE SU ESTUFA, COMPRE UN CONTRATO DE MANTENIMIENTO SEARS.

Las estufas Kenmore están diseñadas, fabricadas y probadas para brindarle años de operación confiable. Sin embargo, cualquier aparato moderno puede requerir de algún servicio de vez en cuando. La garantía Sears, además del contrato de Mantenimiento Sears le brindan protección contra cuentas de reparaciones inesperadas y le aseguran que disfrute de la máxima eficiencia en estufas.

He aquí una garantía comparativa y una tabla del contrato de Mantenimiento que le muestra los beneficios de un contrato Mantenimiento Sears para Estufas.

Años de cobertura de la propiedad		1er año	2º año	3er año
1	Reemplazo de partes defectuosas que no sean de porcelana o vidrio	G	AM	AM
2	Ajuste mecánico	90 DAYS G	AM	AM
3	Partes de porcelana y vidrio	30 DAYS G	AM	AM
4	Revisión anual de mantenimiento preventivo a solicitud de usted	AM	AM	AM

G - Garantía AM - Contrato de Mantenimiento

PONGASE EN CONTACTO CON SU VENDEDOR DE SEARS O CON EL CENTRO DE SERVICIO SEARS DE LA LOCALIDAD HOY MISMO Y COMPRE UN CONTRATO DE MANTENIMIENTO SEARS.

Kenmore® La marca de aparatos electrodomésticos de mayor venta en América
Vendida por SEARS, ROEBUCK AND CO., Hoffman Estates, IL 60179

SEARS Kenmore

CONTENTS

SAFETY

..... 1-5

USE AND CARE

Removal of Packaging Tape	5
Your Range and Its Features	6
Cooktop Cooking	7, 8
Range Control	9
Clock and Timer	10
Oven Cooking	11, 12, 13
Broiling	14
The Self-Clean Cycle	15, 16

CLEANING

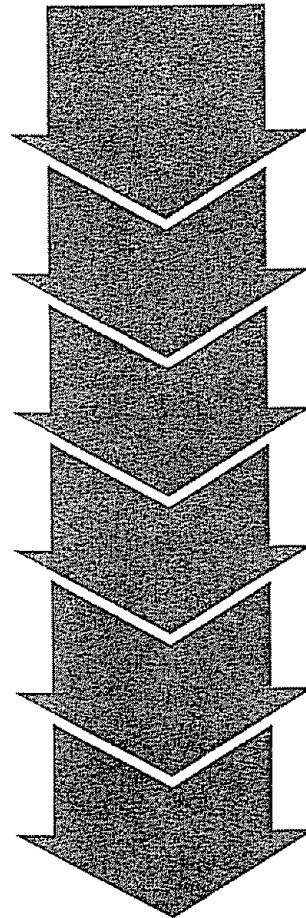
Cleaning Tips	17
Removable Parts	18-20

BEFORE CALLING FOR SERVICE

What to Do Before Calling for Service	21, 22
"Do It Yourself" Temperature Adjustments	23
Customer Service Numbers	24

WARRANTY

MODELS	46540
	46541
	46545
	46556
	46559
	46555



USE • CARE • SAFETY MANUAL



229C4020P020-2 SR10223

STABILITY DEVICE

	<p>WARNING</p> <ul style="list-style-type: none"> • ALL RANGES CAN TIP • INJURY TO PERSONS COULD RESULT • INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE • SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS
--	---

REMOVE ALL PARTS FROM THE PLASTIC BAG ATTACHED TO THE BACK OF THE RANGE AND SAVE PACKAGING TAPE.

- 1) Before placing the range in the counter, notice the location of the stability bracket that is attached to the back of the range. This location should work for most installations. However, it may be more convenient to hook the stability chain to the range when the stability bracket is attached to the upper set of holes in the back of the range (See Fig. 1). The upper set of holes are intended for use with a backsplash kit. If a backsplash kit is being used, the stability bracket can be relocated and put on at the same time as the backsplash kit. If the backsplash is not being used, make sure that there are no countertop structural supports which will interfere with the stability bracket when located in the upper set of holes.
- 2) Fasten one end of the stability chain to the floor or the wall with the long screw and washer supplied (See Fig. 2). Make certain the screw is going into the wall plate or stud at the base of the wall (See Fig. 3). Whether you attach the chain to the wall or floor, be certain there are no electrical wires or plumbing in this area, and that the screw penetrates the wood or other baseboard at least 3/4". Attach the stability chain in a location which will allow the chain to be in line with the bracket side to side as much as possible when attached to the range. Test by tugging to see if the chain is securely fastened.
- 3) Using the packaging tape, temporarily attach the loose end of the chain to the rear of the countertop (See Fig. 4).
- 4) Place the range in the counter cutout leaving just enough room between the back of the range and the wall to reach the stability bracket.
- 5) Hook the loose end of the chain onto the bracket by slipping the nearest link of the chain into the slot in the bracket (See Fig. 1). Make sure the chain is pulled as tight as possible and that there is no excess slack in the chain when it is attached to the bracket.

- * Excess slack in the chain could allow the range to tip over.
- 6) Slide the range all the way back into the counter. Once the range is in place, it is normal to have a small amount of slack in the chain.

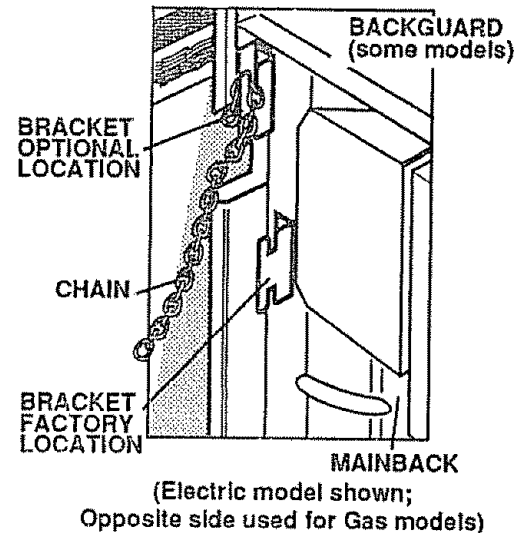


Fig. 1

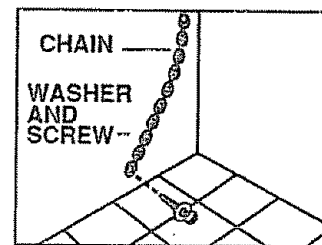


Fig. 2

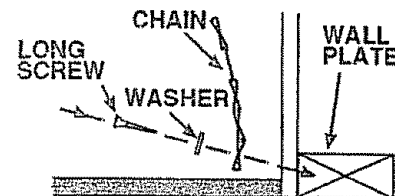


Fig. 3

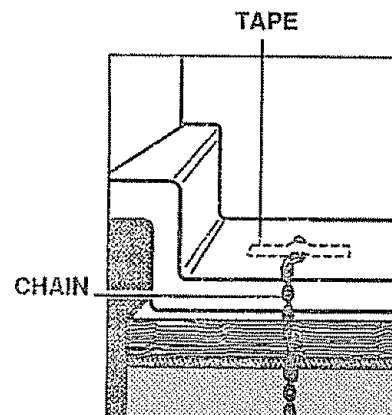


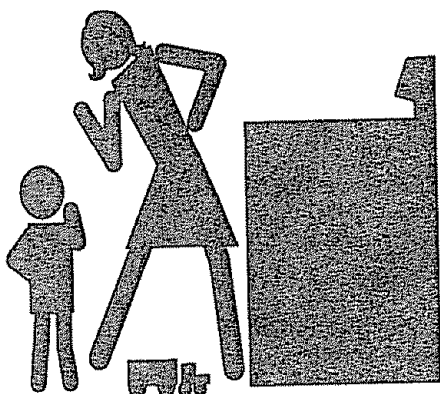
Fig. 4

IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT

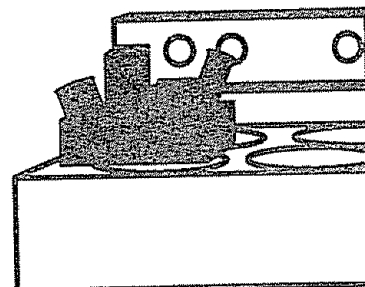
IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR YOUR SAFETY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance. When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

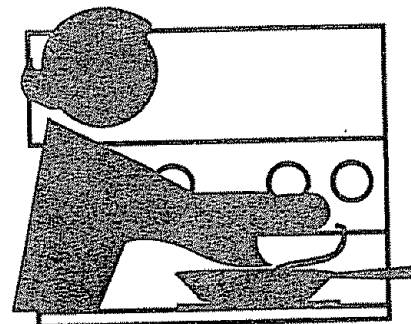


Teach children not to play with range knobs or any other part of the range. Never leave children alone or unattended where a range is in use.

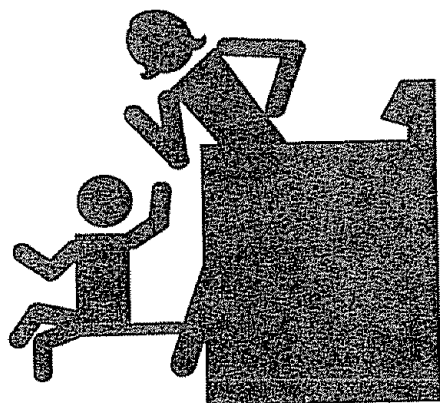
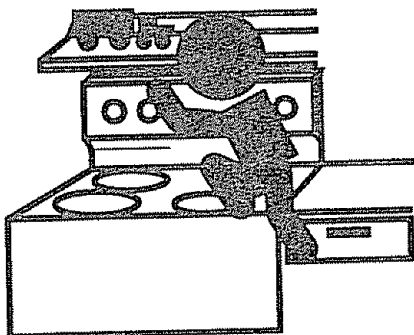


CAUTION:

Items of interest to children should not be stored in cabinets above the range or on the backsplash of the range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.




Never let anyone climb, sit or stand on the open door or any other part of the range. Their weight may make the range tip over.



Never leave the oven door open when you are not watching the range.



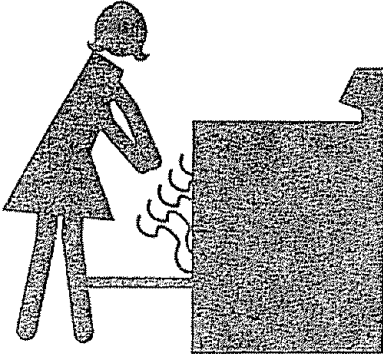
IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT

To insure safety for yourself and your home, please read your Owner's Manual carefully. Keep it handy for quick easy reference. Pay close attention to the safety sections of your manual. You can recognize the safety sections by looking for the  symbol or the word "Safety".

Always keep the range area clear and free from things that will burn.

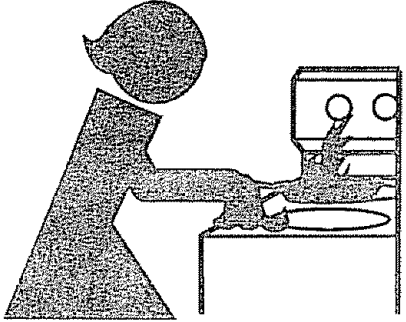
CAUTION:

Never store things in an oven or near cooktop elements/burners. These things may catch fire and plastic items could melt.



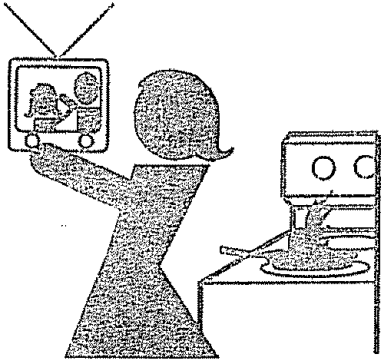
Never use your range for warming or heating a room. You could be burned or seriously injured. Such misuse could also cause damage to the range.

Never wear loose clothing when using your range. Such clothing could catch fire.



Never use a towel or other bulky cloth as a potholder. Such cloths could catch fire on a hot element/burner.

Never let pot handles stick out over the front of the range. Turn handles in so that they cannot be bumped into. Keep the handles away from other hot surface elements/burners.



Never leave cooktop elements/burners unwatched at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers could catch fire.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

BASIC SAFETY PRECAUTIONS

Keep this book for later use.

Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified technician.

Always use dry potholders when removing pans from the oven or cooktop. Moist or damp potholders can cause steam burns.

Always follow cleaning instructions in this book.

Always keep the range and oven clean. Food and grease are easy to ignite. Clean the range, oven and vents regularly.

Clean Only Parts Listed in Manual.

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

Always keep combustible wall coverings, curtains, or drapes a safe distance away from your range and oven.

Always keep dish towels, dish cloths, potholders and other linens a safe distance away from your range. Never store such items on your range.

Always keep the appliance area clear and free from things that will burn (gasoline and other flammable vapors and liquids).

Never try to repair or replace any part of the range unless instructions are given in this book. All other work should be done by a skilled technician.

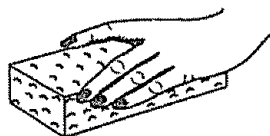
Never heat unopened food containers. Pressure buildup may make container burst and cause injury.

Never leave jars or cans of fat or drippings on or near the range. Never let grease build up on your range. You can keep grease fires from starting if you clean up grease and spills after each range use.

Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat has cooled.

Never touch surface units, heating elements, or interior surfaces of the oven. They may be hot even though they appear dark in color.

Always keep wooden utensils, plastic utensils or canned food a safe distance away from your range.



Some cleaners produce noxious fumes and wet cloths or sponges could cause steam burns if used on a hot surface.

COOKTOP SAFETY

Always use care when touching the cooktop. Heating elements could be hot enough to burn you even if they are dark in color.

Only some kinds of glass or ceramic pans can be used for cooktop cooking. Be sure that the pan you use will not break when heated on the cooktop elements.

Never block free airflow through the oven vent.



Choose pots and pans with flat bottoms, large enough to cover the entire cooktop element. This will cut down the risk of setting potholders or clothing on fire with an uncovered element and waste less energy.

OVEN SAFETY

Place oven racks in desired position while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

After broiling, always take the broiler pan out of the range and clean it. Leftover grease in the broiler pan can catch on fire the next time you use the pan.

Always use care when opening oven door. Let hot air and steam escape before moving food.

Never use aluminum foil to line drip bowls or oven bottoms. Improper use of foil could start a fire.

SELF-CLEAN SAFETY

If the self-cleaning mode malfunctions, turn off and disconnect the power supply. Have serviced by a qualified technician.

Always remove broiler pan and other utensils from the oven before a self-clean cycle.

Never rub, move, or damage the door gasket on self-cleaning ranges. The gasket is essential for a good seal.

Never try to clean utensils, cookware or removable parts of your range during a self-clean cycle.

Do Not Use Oven Cleaners — No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

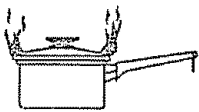
READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

Should you ever need it, you will not have time for reading.

Be sure everyone in your home knows what to do in case of fire.

Never use water on a grease fire - it will only spread the flames.

COOKTOP GREASE FIRE

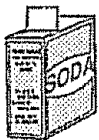


Never pick up a flaming pan...Instead:

1. Turn off the element.
2. Smother the fire with a tightly fitting pan lid, baking soda or an extinguisher.

OVEN FIRE —

DO NOT TRY TO MOVE THE PAN!



1. Close oven door and turn controls off.
2. If fire continues, throw baking soda on the fire, or use a dry chemical, foam, or halon type extinguisher.

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 birth defects or other reproductive harm and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

REMOVAL OF PACKAGING TAPE:

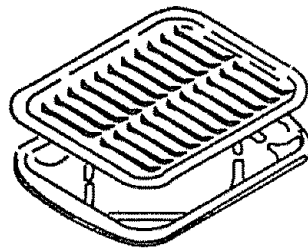
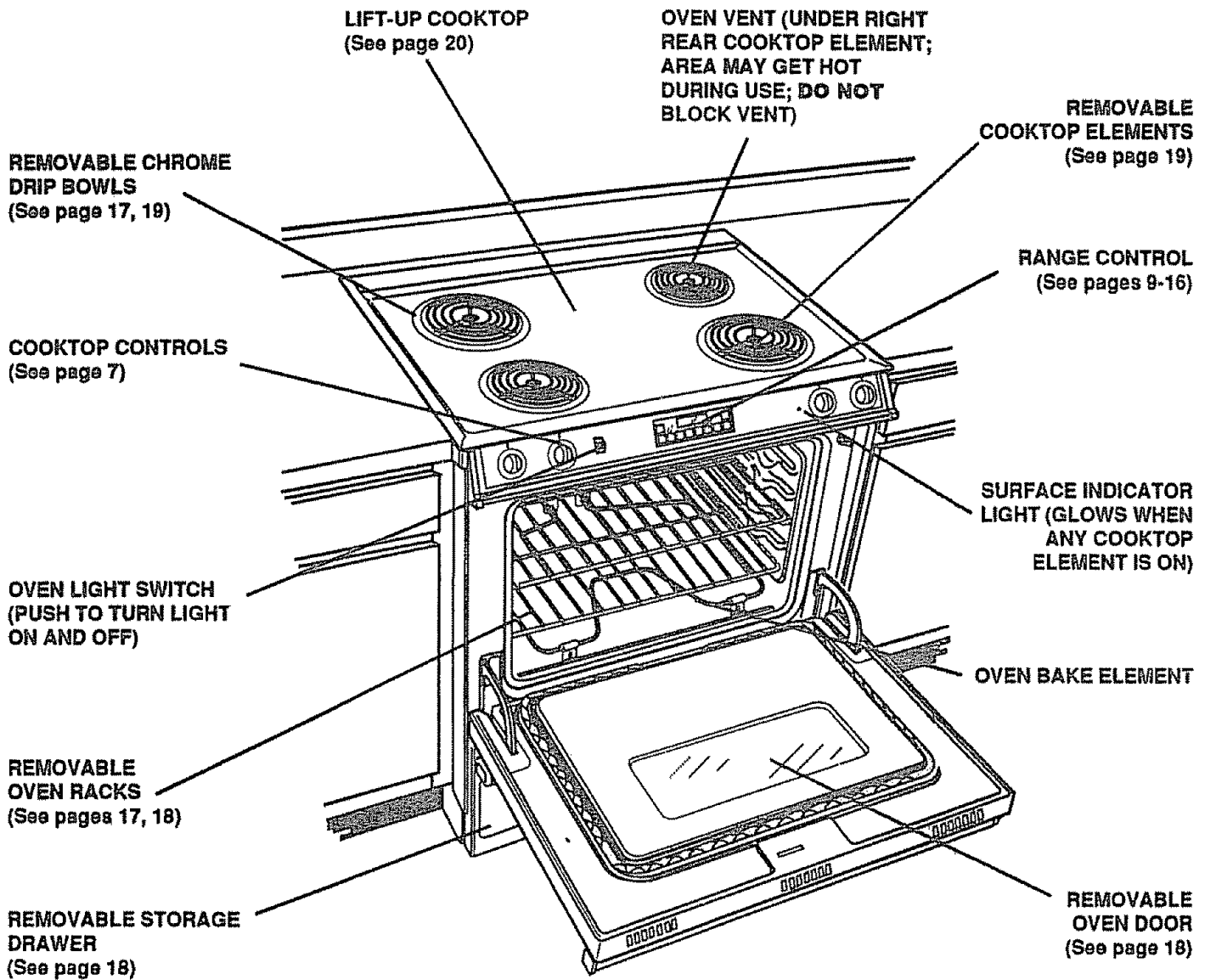
To remove adhesive left from packing tape and ensure you do not damage the finish of your new appliance, use an application of household liquid dish washing detergent, mineral oil, or cooking oil. Apply with soft cloth and allow to soak. Wipe with soft cloth. **DO NOT** use plastic pad or equivalent. Wipe dry and then apply an appliance polish to thoroughly clean and protect the surface. This procedure is also safe for the face of microwave doors and other plastic parts.

NOTE: The plastic tape must be removed from chrome trim on range parts. It **CANNOT** be removed if baked on.

WHERE CAN YOU LOOK FOR PACKAGING TAPE?

Elements
Drip pans
Control panel: top, sides, and bottom
Under maintop
Door trim: top, sides, and bottom
Bake element
Door handles

YOUR RANGE

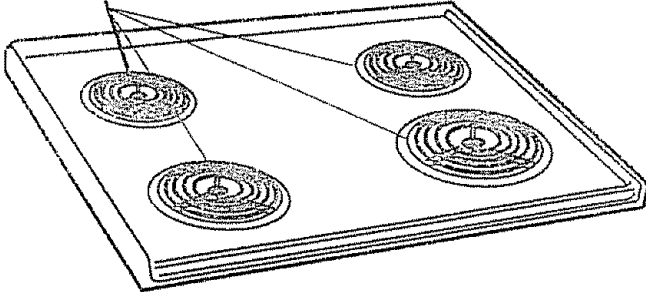


BROILER PAN AND GRID
(See pages 14, 17)

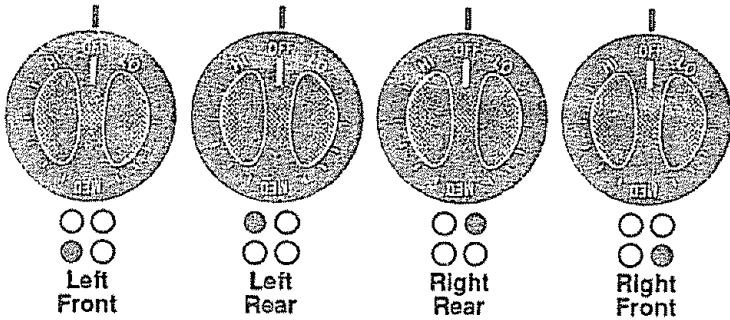
TO START THINGS COOKING COOKTOP COOKING

Before you use the cooktop for the first time, take a few moments to familiarize yourself with the elements and the knob used to turn on each element.

COOKTOP ELEMENTS

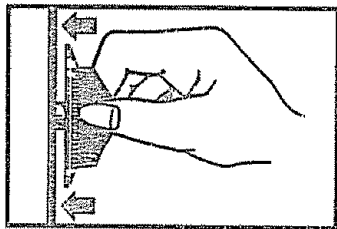


The sign near each cooktop control knob shows which burner is turned on by that knob.

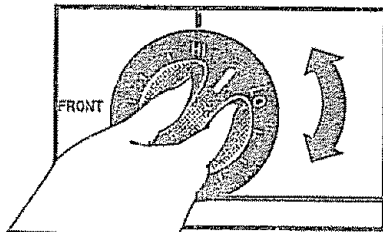


To operate cooktop controls:

1. Push to turn.



2. Set on or between marks for desired heat.



The indicator light will glow when any heating element is turned on.

COOKTOP GUIDE TO BASIC SETTINGS

"HI"

Used for quick starts, such as bringing water to a boil.



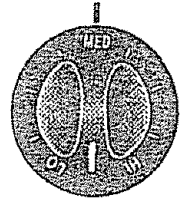
"MED-HI"

Used for frying and rapid boiling.



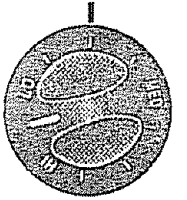
"MED"

Used for slow boil and sautéing.



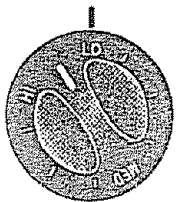
"MED-LO"

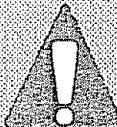
Used for cooking foods in small amounts of water.



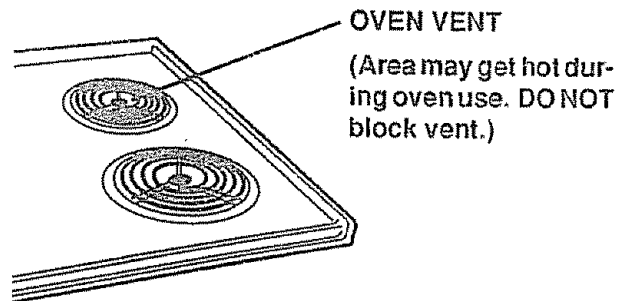
"LO"

Used for steaming foods or keeping foods at serving temperature.





Never line the bowls below cooktop elements with aluminum foil. Foil can block normal heat flow, and damage the range. This is especially true if foil blocks the oven vent tube under the right rear cooktop element.



To Start Things Cooking (cont.)

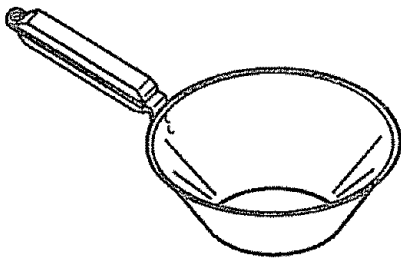
For best cooking results and energy efficient operation, you should use pans that are flat on the bottom. Match the size of the pan to the size of the surface unit. The pan should not extend over the edge of the drip bowl more than 1".



Note: A slight odor is normal when a new cooktop is used for the first time. It is caused by the heating of new parts and insulating materials and will disappear in a short time.

WOK COOKING

We recommend that you use only a flat-bottom wok. They are available at your local retail store.



HOME CANNING TIPS

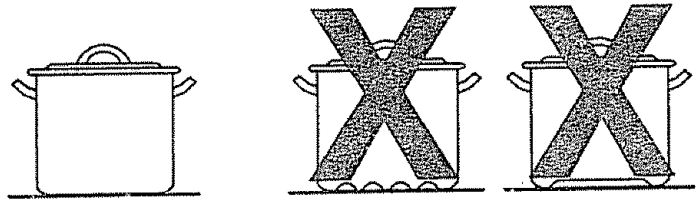
In surface cooking of foods other than canning, the use of large-diameter pots (extending more than 1" beyond edge of drip pan) is not recommended. However, when canning with water-bath or pressure canner, large-diameter pots may be used. This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to cooktop surfaces surrounding heating unit.

HOWEVER, DO NOT USE LARGE DIAMETER CANNERS OR OTHER LARGE DIAMETER POTS FOR FRYING OR BOILING FOODS OTHER THAN WATER.

Most syrup or sauce mixtures — and all types of frying — cook at temperatures much higher than boiling water. Such temperatures could eventually harm cooktop surfaces surrounding heating units.

OBSERVE FOLLOWING POINTS IN CANNING

1. Bring water to boil on HIGH heat, then after boiling has begun, adjust heat to lowest setting to maintain boil (saves energy and best uses surface unit).
2. Be sure canner fits over center of surface unit. If your range does not allow canner to be centered on surface unit, use smaller-diameter pots for good canning results.
3. Flat-bottomed canners give best canning results. Be sure bottom of canner is flat or slight indentation fits snugly over surface unit. Canners with flanged or rippled bottoms (often found in enamelware) are not recommended.

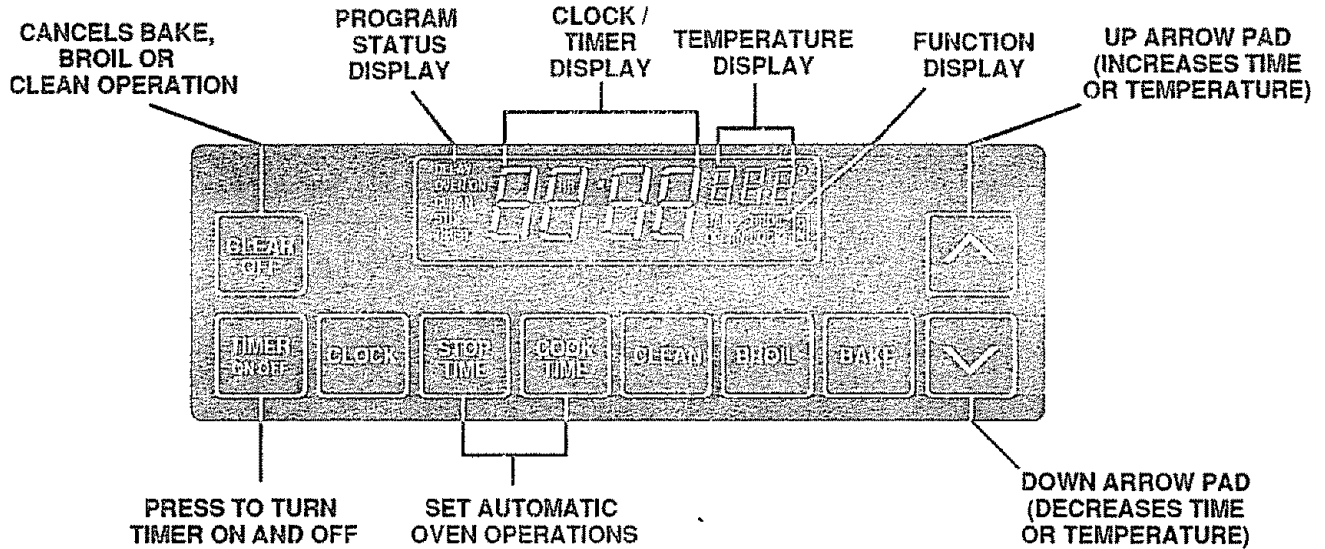


4. When canning, use recipes from reputable sources. Reliable recipes are available from the manufacturer of your canner; manufacturers of glass jars for canning, such as Ball and Kerr; and the United States Department of Agriculture Extension Service.
5. Remember, in following the recipes, that canning is a process that generates large amounts of steam. Be careful while canning to prevent burns from steam or heat.

NOTE: If your range is being operated on low power (voltage), canning may take longer than expected, even though directions have been carefully followed. The process may be improved by:

- (1) using a pressure canner, and
- (2) beginning with hot tap water when heating larger quantities of water.

RANGE CONTROL



Your range is controlled with a touch. You now have the ease of setting the following operations:

- | | |
|--------------------|-------------------|
| CLOCK | TIMER |
| BAKE | DELAY BAKE |
| BROIL | CLEAN |
| DELAY CLEAN | |

The UP or DOWN arrow is used to set an amount of time or change the temperature you want to use. By pressing and holding down either pad the numbering will change quickly. By pressing and releasing either pad the numbering will change slowly.



DISPLAY:

Once you have programmed your control for any operation, you can display the setting by pressing the appropriate pad. For example, if you are using the TIMER and want to see the time of day, press CLOCK. The display will show the time of day.



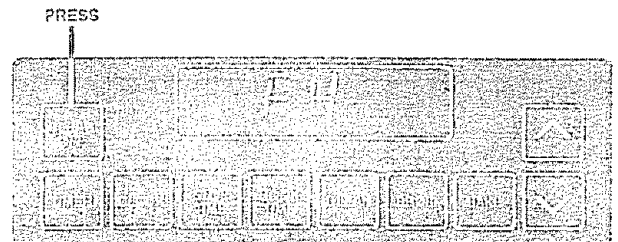
NOTE: You cannot set BAKE, BROIL or COOK TIME while the oven door is in the locked position. If you try, the word "DOOR" will appear in the display. The oven door lock is to be used for Self-Cleaning only.

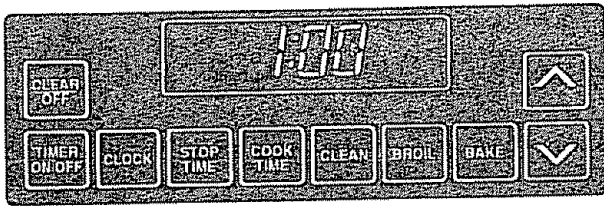
TONES:

The end-of-cycle tone will sound at the end of timer use and automatic oven functions. The end-of-cycle tone is 3 short beeps followed by 1 beep every 6 seconds that repeat until you press any pad except the UP or DOWN arrow pad. If you would like to eliminate the repeating beeps, push and hold CLEAR/OFF for ten seconds. To return the 1 beep every 6 seconds, push and hold CLEAR/OFF for 10 seconds.

F-CODE:

If the time display beeps continuously and flashes an "F" followed by a number, you have a function error code. Note the number after the "F". Press CLEAR/OFF. Allow oven to cool for 1 hour. If problem repeats, disconnect all power to the range and call for service. Advise your service technician of the number following the "F" in the display.





TO RESET THE TIMER:

When you are setting the timer, if you pause more than 4 seconds while pressing either the UP or DOWN arrow pad, "TIMER" will stop flashing in the display and the timer will automatically start to count down. If this should happen just press the TIMER ON/OFF pad and you will be able to continue setting your time.

TO SET THE CLOCK:



1. Press the **CLOCK** pad. "SET" and "TIME" will show in the display.
2. Press either the UP or DOWN arrow pad, until the display shows the correct time of day.

The UP arrow will change numbering forward, such as 1, 2, 3. The DOWN arrow will change numbering backwards, such as 3, 2, 1.

The clock will automatically start within one minute after releasing the arrow pad; or you may press the clock pad for immediate start.



TO CANCEL THE TIMER:

While the timer is counting down, press and hold down the TIMER ON/OFF pad for 4 seconds, or until "TIMER" quits flashing and the current time of day returns to the display.

TO SET THE TIMER:

The timer does not control oven operations, such as bake, broil, clean or any delay function. It allows you to set an amount of time and alerts you when that time is up. An example would be timing a three minute egg. The maximum amount of time you may set is 9 hours and 55 minutes.



1. Press the **TIMER ON/OFF** pad. "SET" and "TIMER" will flash and "HR" will show in the display.
2. Press either the UP or DOWN arrow pad to set the amount of time you want.

The timer will automatically start to count down 4 seconds after the time is set.

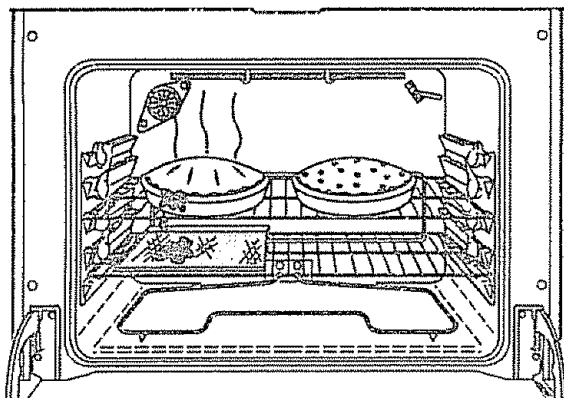


3. When the timer counts down to zero a tone will sound. Press the **CLOCK** pad to return to the current time of day.

OVEN COOKING

GENERAL RULES

- When cooking a food for the first time in your new oven, use time given on recipes as a guide.
After you have used your oven for awhile, if you feel your oven should be hotter or cooler, you can adjust it yourself. See **TEMPERATURE ADJUSTMENTS** in this manual.
- **NO PEEKING** — Opening the door too often to check food during baking will allow heat loss and may cause poor baking results.
- There may be some odor when the oven is first used. This is caused by the heating of new parts and insulation.
- Do not cover an entire oven rack with foil. The foil can block normal heat flow and cause poor baking results. Do not place any foil directly above the bake element. Foil used on the oven bottom under the element may damage the oven surface, therefore, it should not be used.

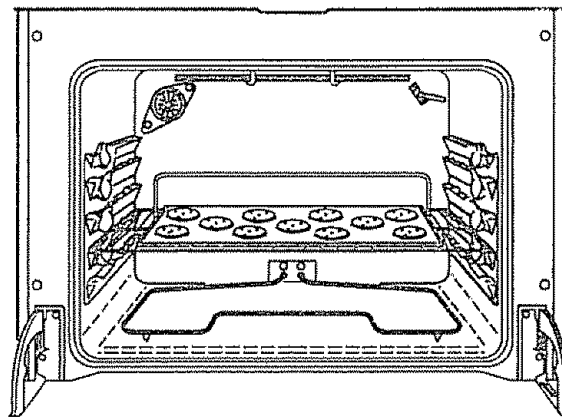


PREHEATING

- When recipes require preheating, have food nearby before you open the oven door. If the oven door is allowed to remain open for more than a brief time, the preheat temperature will be lost.
- Let the oven preheat thoroughly before cooking baked products. Watch for the Preheat Indicator Light to go off or listen for a preheat notification tone. If your oven is not equipped with either of these, preheat for 10 minutes before you put food in the oven.

BAKEWARE

- Cookies should be baked on flat cookie sheets without sides to allow the air to circulate properly.



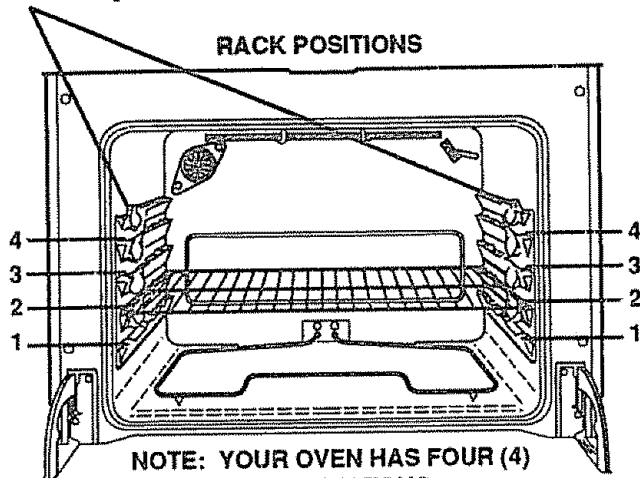
- Cakes, muffins, and quick breads should be baked in shiny pans — to reflect the heat — because they should have a light golden crust. Yeast breads and pie crusts should be baked in glass or dull (non-shiny) pans — to absorb the heat — because they should have a brown, crisp crust.
- Be sure the underside of the pan is shiny, too. Darkened undersides will absorb the heat and may cause over-browning on the bottom of your food.
- Oven temperatures should be reduced 25 degrees below recommended temperatures if exterior of pan has a dark non-stick finish, darkened by age or when baking in oven-proof glass.

BAKING:

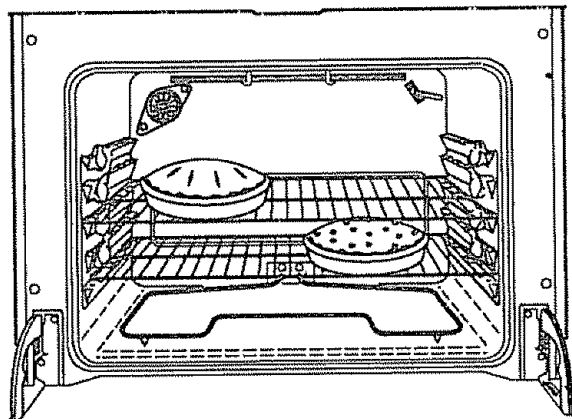
- Always follow recipe carefully.
- Measure ingredients properly.
- Use proper pan and rack placement to obtain the best cooking results.

NOTE:

The top position is only a guide. It cannot be used as a rack position.



- Place pans on the oven racks with 1" to 1 1/2" of air space on all sides of each pan. Avoid overcrowding the oven.



- When baking several items, stagger pans so that no pan is directly above another.
- Pans too close to each other, to oven walls or to the oven bottom block the free movement of air. Improper air movement causes uneven browning and cooking.

TO SET BAKE:



1. Press the **BAKE** pad.
2. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad. The last temperature used will show in the display. Use the **UP** arrow pad to increase this temperature or the **DOWN** arrow pad to decrease this temperature until you reach the temperature you prefer to use.

The oven will start to heat automatically. You will see 100 degrees showing in the upper right corner of the display. As the oven heats this temperature will change until it reaches your selected temperature, then a tone will sound.



3. When baking is complete, press the **CLEAR/OFF** pad.

TIMED BAKING:

TO SET YOUR OVEN TO BAKE FOR A SET AMOUNT OF TIME AND TURN OFF AUTOMATICALLY.



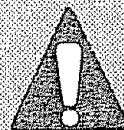
1. Press the **BAKE** pad.
2. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad, to set the temperature you want to use.



3. Press the **COOK TIME** pad.
4. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad, to set the amount of time you want foods to cook. Be sure you include your preheat time when setting this amount of time.

If you pause between steps when you are setting this function, the control will beep. This is normal. The control is letting you know you need to continue.

You should consider that food will continue to cook after control turns OFF unless you remove the food immediately.



The low temperature zone of this range (between 170°F and 200°F) is available to keep cooked foods warm. Food kept longer than two hours at these low temperatures may spoil.

Fan: You will hear a fan. This is normal. The fan may continue to work even after the oven has been turned off.

TO SET YOUR OVEN FOR A DELAYED START AND AUTOMATIC STOP

While setting this operation you will not need to calculate when the oven will turn on; the control will do this for you. You will need to set the following:

1. Temperature
2. Cooking Time
3. Stop Time



1. Press the **BAKE** pad.

2. Press the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the temperature you want.



3. Press the **COOK TIME** pad.

4. Press the **UP** arrow to select how long you want food to cook. Be sure to include your preheat time.

5. Press the **STOP TIME** pad.



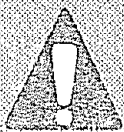
6. Press the **UP** arrow pad to enter the time of day you want the oven to turn off. The oven will shut off automatically when the preset **STOP TIME** is reached.



7. Press the **CLOCK** pad to return the display to the current time of day.

If you pause between steps when you are setting this function, the control will beep. This is normal. The control is letting you know that you need to continue.

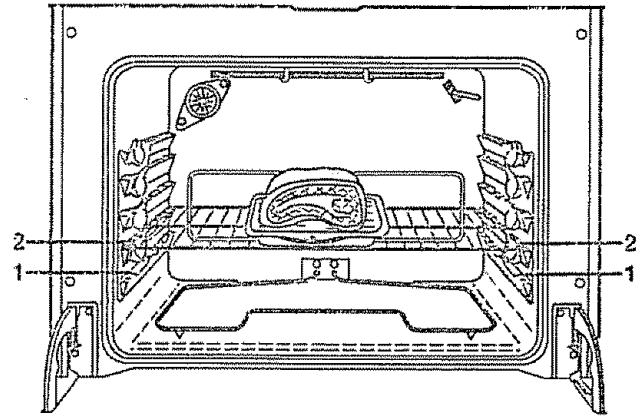
If you want to cancel the setting of this function, press the **CLEAR/OFF** pad.



Never let food, such as dairy products, fish, poultry, etc., sit for more than 1 hour before cooking starts when you set your oven for a delay start. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure the oven light is off because heat from the bulb will speed bacterial growth.

ROASTING

Roasting is cooking tender cuts of meats with dry air. It is not necessary to preheat your oven before roasting.



GENERAL ROASTING INSTRUCTIONS

1. Place meat (fatty side up) on a roasting rack or in a shallow pan about the same size of the meat.
2. Place pan in No.1 or No. 2 rack position.
3. Press the Bake pad.



4. Press the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the temperature you need.



5. When roasting is finished, press the **CLEAR/OFF** pad.



Remember:

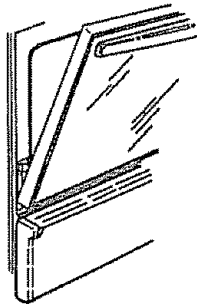
Most meats continue to cook internally after being taken out of the oven.

BROILING


BROILING TIPS:

Please note:

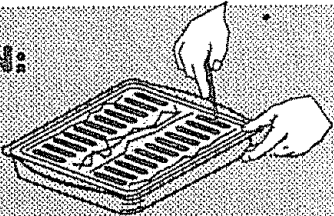
Your oven door should be open to the broil stop position while broiling.



- Use only the broiler pan and grid that came with your range for broiling. They are designed for proper drainage of fat and liquids and help prevent spatter, smoke or fire.
- Do not preheat when broiling. For even broiling on both sides, start the food on a cold pan.
- Trim the outer layer of fat from steaks and chops. Slit the fatty edges to keep the meat from curling.
- For maximum juiciness, salt the first side just before turning the meat. Salt the second side just before serving.
- Brush chicken and fish with butter several times as they broil. When broiling fish, grease the grid to prevent sticking. Broil chicken skin side down. It is not necessary to turn fish.
- Never leave a soiled broiler pan in the oven. Grease in the pan may smoke or burn the next time the oven is used.
- Be sure you know the correct procedure for putting out a grease fire. See the section on safety.



CAUTION:



Do not cover the entire broiler grid with a solid strip of foil. Instead mold foil tightly to grid and cut slits in foil to align with slits in the grid. Poor drainage of hot fat may cause a broiler fire.

If a fire starts, close the oven door and turn controls OFF. If fire continues, throw baking soda on the fire. Do not put water on the fire.

POSITIONING BROILER PAN

Broiling is cooking by direct heat from the broil element. Tender cuts of meat or marinated meat should be selected for broiling. For best results, steaks and chops should be at least 3/4" thick.

After placing food on the broiler pan and grid, put the pan on an oven rack in the proper position. The recommended rack position and cooking time can be found in the following chart. If your oven is connected to 208 volts, you may want to preheat and position the oven rack one position higher.

The closer the food is to the broil element, the faster the meat browns on the outside, yet stays red to pink in the center. Moving the meat farther away from the element lets the meat cook to the center while browning outside. Side one should be cooked 1 - 2 minutes longer than side two.

Food	Rack Position 4 = Highest 1 = Lowest	Total Time (minutes)
Steak - 1" Thick		
Rare	4	9-11
Medium	3	13-15
Well Done	3	21-23
Ground Beef Patties		
Medium-1" Thick	3	16-18
Medium-1/2" Thick	4	7-9
Lamb Chops - 1" Thick	3	18-21
Pork Chops - 1" Thick	3	27-29
Pork Chops - 1/2" Thick	3	16-18
Ham Slice - 1/2" Thick	3	11-12
Fish (Filets)	3	11-13
Chicken (Pieces)	2	45-55
Frankfurters	3	8-11
Bacon	3	9-11

This chart is a general guide. The size, weight, thickness, and starting temperature of the food, as well as your own personal preference, will affect the cooking time. Times in the chart are based on the food being at refrigerator temperature. The U.S. Department of Agriculture notes: Rare meats are popular, but cooking meats to only 140°F means some poisoning organisms may survive.

TO BROIL:



1. Press the **BROIL** pad.
2. Press the **UP** arrow pad once to select **LO BROIL**.

3. Press the **UP** arrow pad twice to select **HI BROIL**.

"**BROIL**" and either "**HI**" or "**LO**" will show in the upper right corner of the display depending on your choice.

NOTE: Use **LO** broil to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.

If you do not press the up or down arrow pad, the display will go blank and you must repeat Steps 1 and 2.



4. When broiling is finished, press the **CLEAR/OFF** pad.

THE SELF-CLEAN CYCLE (3 HOURS - NORMAL CLEAN TIME)

BEFORE A CLEAN CYCLE

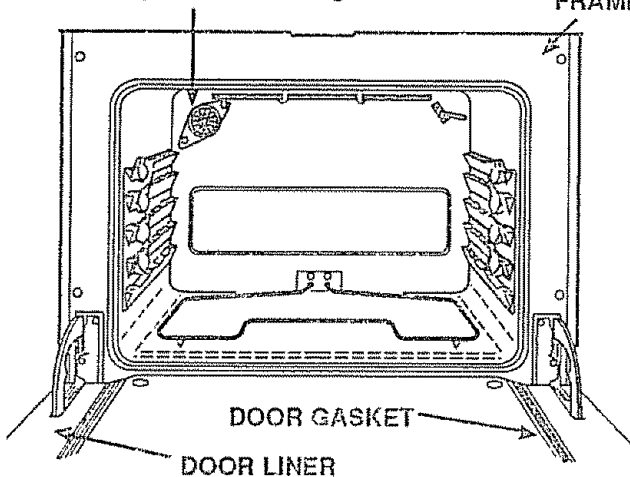
1. Remove the broiler pan and grid, oven racks, all utensils and any foil that may be in the oven. Do not try to clean utensils or any other objects in the oven during a self-clean cycle. If oven racks are left in the range during a clean cycle, they will darken, lose their luster and become hard to slide. If you choose to leave the racks in the oven, you can polish the edges of the racks with steel wool and apply a small amount of vegetable oil to the rack edges after the self-clean cycle. This will make the racks easier to slide.
2. Soil on the oven front frame, under the front edge of the cooktop, the door liner outside the door gasket and the front edge of the oven cavity (about 1" into the oven) will not be cleaned during a clean cycle (see illustration below). Clean these areas by hand before starting a clean cycle.

Use hot water with a soap-filled steel wool pad. We recommend a cleanser such as 'Soft Scrub®' brand or a similar cleaning product to keep white surfaces looking clean and new. After cleaning, rinse well to help prevent a brown residue from forming when the oven is heated. Buff these areas dry with a dry cloth.

OVEN LIGHT

To prolong the life of the bulb, be sure the oven light is OFF during Self-Clean.

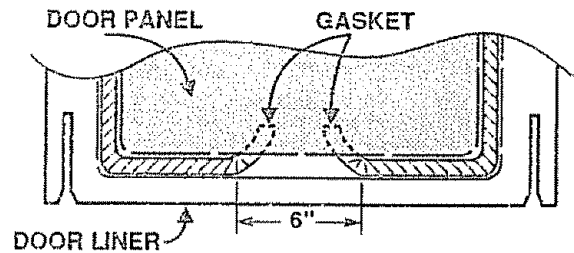
FRONT FRAME



3. Wipe up heavy spillovers on the oven bottom. Too much soil may cause smoking during the clean cycle.
4. Do not rub the door gasket. The fiberglass material of the gasket has an extremely low resistance to abrasion. An intact and well fitting oven door gasket is essential for energy efficient oven operation and good baking results. If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should replace the gasket.

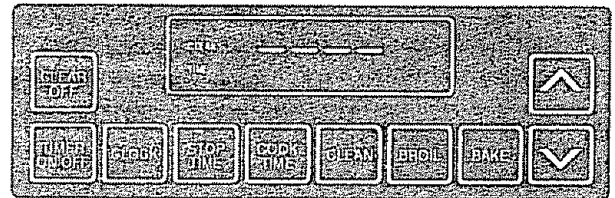
Please Note:

The door gasket is designed to have a 5"-6" gap at the bottom of the oven door. This is to allow for proper air circulation.

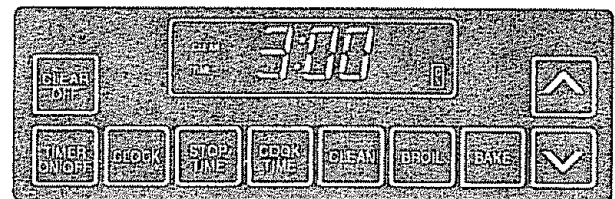


TO SET A SELF-CLEAN CYCLE:

1. Push the **CLEAN** pad. The display will show "CLEAN", "TIME", and (----).



2. Press the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the amount of time you want the oven to clean. The normal cycle is 3 hours, but you can choose between 2 and 4 hours.



You can press the **STOP TIME** pad to see the time of day the clean cycle will be finished. Push the **CLEAN** pad to return to the countdown.

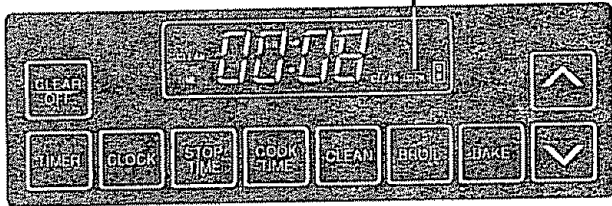
(Self-Clean continued on next page. . .)

(Self-Clean continued. . .)

WHEN A CLEAN CYCLE IS FINISHED:

1. Wait until the **LOCK** display goes out. The oven temperature must drop below locking temperature before the door can be unlocked.

WAIT UNTIL LOCK GOES OUT



When the lock display goes out the display will return to the time of day.

TO INTERRUPT A CLEAN CYCLE:

1. Push **CLEAR/OFF**.



Follow instructions under "WHEN A CLEAN CYCLE IS FINISHED."

TO SET A DELAYED SELF-CLEAN CYCLE:

You will not need to determine when the oven will turn on, when setting this function. The control will do this for you. You will need to set the amount of time you want your oven to clean (between 2 and 4 hours), and the time of day when you want the oven to turn off.



1. Press the **CLEAN** pad. The display will show "CLEAN", "TIME" and (---).
2. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the amount of time you want the oven to clean. The normal cycle is 3 hours but you may choose between 2 and 4 hours.

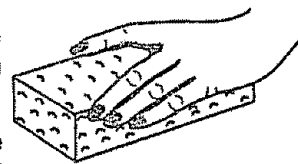


3. Press the **STOP TIME** pad.
4. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the time of day you want the cycle to end and the oven to turn off.

Make sure your oven light is off during a self-clean cycle to prolong the life of the bulb.

AFTER A CLEAN CYCLE

After a clean cycle, you may notice some white ash in the oven. Just wipe it up with a damp cloth or sponge.



If white spots remain, remove them with a soap-filled steel wool pad. Be sure to rinse thoroughly with a vinegar and water mixture. These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, the cycle may be repeated.

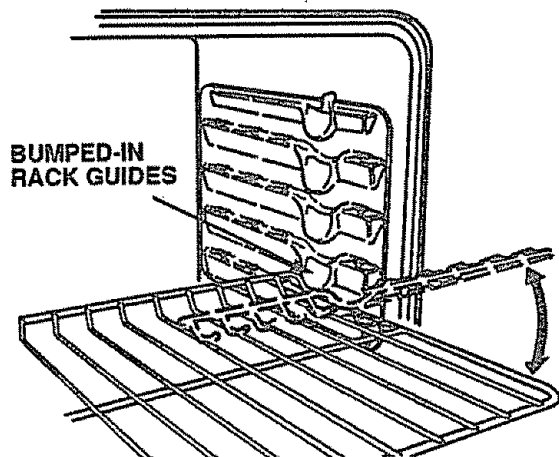
QUESTIONS AND ANSWERS

- Q. If my range control is not working, can I still self-clean my oven?
 A. No. Your **RANGE CONTROL** is used to program the oven to start and stop the self-cleaning cycle.
- Q. Can I use commercial oven cleaners on any part of my self-cleaning oven?
 A. No cleaners or coatings should be used on or around any part of this oven.
- Q. Can I clean the woven gasket around the oven door?
 A. You cannot clean the woven gasket.
- Q. Is it normal to hear "crackling sound" during cleaning?
 A. Yes. This is the metal heating and cooling.
- Q. Why do I have ash left in my oven after cleaning?
 A. Some types of soil will leave a deposit. It can be removed with a damp sponge or cloth.
- Q. What should I do if excessive smoking occurs during cleaning?
 A. This is caused by excessive soil and you should press **CLEAR/OFF**. Open windows to rid room of smoke. Allow the oven to cool for at least one hour before opening the door. Wipe up excess soil and reset the clean cycle.
- Q. Should there be any odor during the cleaning?
 A. Yes, there may be an odor during the first few cleanings. Failure to wipe out excessive soil might also cause an odor when cleaning.

CLEANING TIPS

PART	CLEANING MATERIALS	REMARKS
CONTROL PANEL, KNOBS	Detergent, warm water, soft cloth	Do not use abrasive cleaners. Knobs pull off for easier cleaning.
PORCELAIN ENAMELED COOKTOP	Detergent, warm water, plastic or nylon scouring pad	Clean after each spillover. Soak stubborn soil.
OVEN RACKS	Detergent, warm water, scouring pad or soap-filled steel wool pad or oven cleaner	Remove from oven to clean. Rinse thoroughly.
BURNER BOX BOTTOM (AREA UNDER COOKTOP)	Detergent and water	Clean after each spillover with detergent and water. Dry well.
BROILER PAN AND GRID	Detergent, warm water, soap-filled scouring pad, commercial oven cleaner	Remove soiled pan from oven to cool. Drain fat or drippings. Fill pan with warm water. Sprinkle grid with detergent and cover with damp cloth or paper towels. Let pan and grid soak for a few minutes. Rinse or scour as needed. Grid and pan may be washed in a dishwasher.
CHROME DRIP BOWLS BROWN FOOD STAINS BLUE-GOLD HEAT STAINS	Detergent, water, plastic scouring pads, mild abrasive cleaners, soap-filled scouring pads, ammonia Metal polish	Bowls can permanently discolor if exposed to excessive heat or if soil is allowed to bake on. After each use, wash, rinse and dry to prevent difficult soils. If heavily soiled, place an ammonia-soaked paper towel on stains to loosen soil, then gently scrub with plastic scouring pad. These stains are caused by overheating, normally occur over a period of time, and usually are permanent. To minimize: 1. Avoid excessive use of the high heat setting. Use it to start cooking, then lower the heat setting to finish cooking. 2. Use flat bottom pans that do not extend more than two inches from the surface element. If large pans or canners are used, alternate the elements that are used.
BRUSHED CHROME COOKTOP (SOME MODELS)	Detergent, warm water, soft cloth or a chrome cleaner or Sears Cooktop Cleaning Creme	Do not scour chrome tops. Stubborn stains may be removed by using Espree Magwheel Cleaner® or Turtle Wax Polishing Compound®. To remove finger prints on brushed chrome, apply a little baby oil with a paper towel. Rub in the direction of the brush marks. Armor All Protectant® can also be used (after cleaning). Be sure to clean spills of acidic foods quickly. Vinegar spills can permanently stain chrome.
GLASS	Glass Cleaner and paper towels	Remove stubborn soil with paste of baking soda and water. Do not use abrasive cleaners. Rinse thoroughly.
SELF-CLEANING OVEN FINISH	Detergent, warm water and scouring pad or soap-filled steel wool pad Do not use oven cleaner in or around any part of your self-clean oven	Rinse well after cleaning. Cleaning inside the oven need only be done as an optional touch-up between self-clean cycles. See the self-cleaning oven section of this manual for more information.
OVEN DOOR GASKET	Do not clean	

REMOVABLE OVEN RACKS



Be careful not to scratch the oven finish when installing or removing oven racks.

To install:

1. Set the raised back edge of the rack on a pair of rack guides.
2. Push the rack in until you reach the bump in the rack guide, then lift the front of the rack and push the rack all the way in.

To remove:

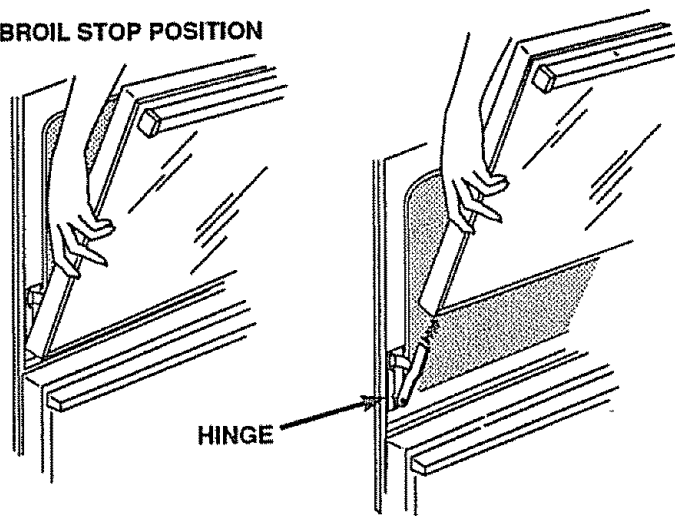
1. Pull the oven rack out, then up.

NOTE:

The racks are designed with stop locks. When the racks are placed correctly on the rack support and extended from the oven, the stop lock prevents the racks from tilting when you are removing food from the racks or placing food on them.

REMOVABLE OVEN DOOR

BROIL STOP POSITION



To remove:

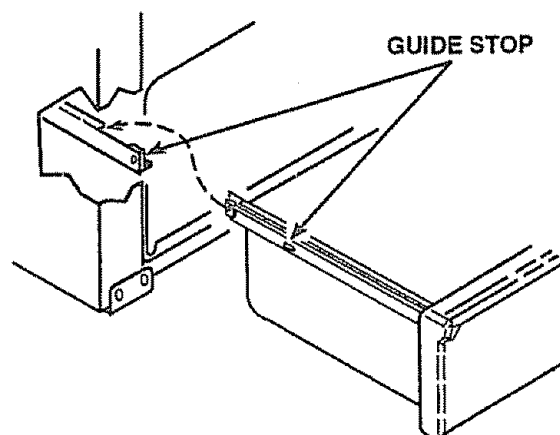
1. Open the door to the stop position (see illustration).
2. Grasp the door at each side and lift up and off the hinges. **DO NOT** lift the door by the handle.

NOTE: When the door is removed and hinge arms are at stop position, do not bump or try to move the hinge arms. The hinges could snap back causing an injury to the hands or damage to the porcelain on the front of the range. Cover the hinges with toweling or empty towel rolls while working in the oven area.

To replace:

1. Hold the door over the hinges with the slots at the bottom edge of the door lined up with the hinges. The hinge arms must still be in the stop position.
2. Slide the door down onto the hinges as far as it will go and close the door.

REMOVABLE STORAGE DRAWER



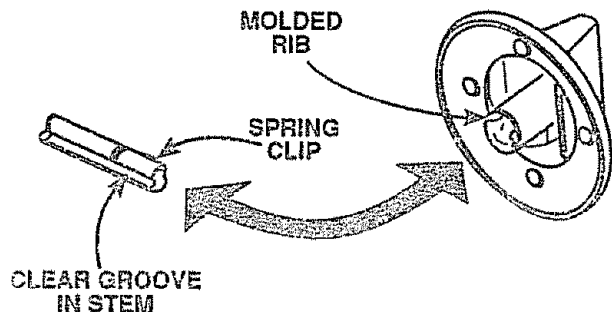
This drawer gives you space for keeping cookware and bakeware. Plastics and flammable material should not be kept in this drawer.

Do not overload the storage drawer. If the drawer is too heavy, it may slip off the track when opened. To open the drawer, grasp the center of the handle and pull straight out.

To remove: Pull drawer straight out and lift over the guide stops.

To replace: Lift over the guide stops and slide drawer into place.

REMOVABLE KNOBS



All control knobs may be removed for easy cleaning by pulling the knob straight off the stem. Be sure that the knob is in the OFF position before removal.

Hint: Slip a thin cloth (such as a handkerchief) or a piece of string under and around the knob edge and pull up.

Caution: Read these instructions carefully before replacing the knobs. Replacing the knobs improperly will damage the knobs and the spring clip on the stems. If this happens, the knobs will fit loosely.

To replace the knob:

1. The knob stem has a groove in each side. The groove on one side has a spring clip. The other groove is clear (see illustration).
2. Check the inside of the knob and find the molded rib.
3. Replace the knob by fitting the molded rib (inside the knob) into the clear groove on the stem.

NOTE:

Be sure to replace knobs on the correct stems.

REMOVABLE COOKTOP UNITS

The cooktop elements can be unplugged and the bowls removed for cleaning.

Do not put the element into water. It cleans itself when heated during normal use.

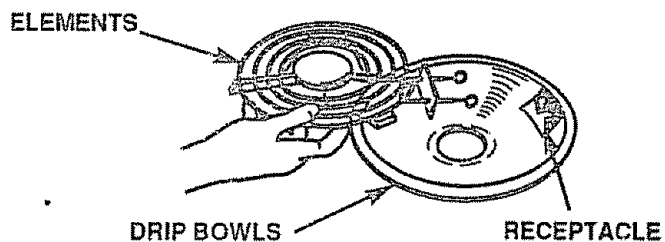
Be sure all cooktop unit control knobs are turned off and elements are cool before you remove or replace a cooktop unit.

To remove:

1. Grasp element, tilt it upward slightly to clear the bowl, then pull away from the receptacle. The element will not sit level when replaced if it is forced too far upward when removed.
2. Lift out the bowl.

IMPORTANT:

Never operate a cooktop element without the bowl in place. This can cause scorching of the cooktop, burning of wiring insulation and loss of energy.



CAUTION:

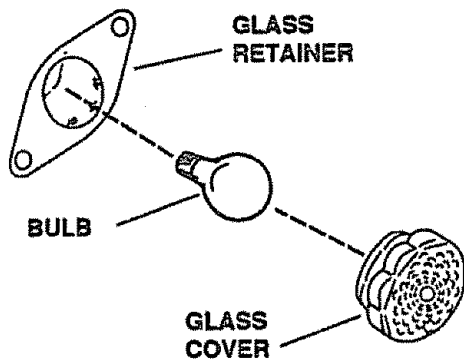
Do not lift the plug-in unit more than 1". If you do, it may not lie flat on the drip bowl when you plug it back in.

Repeated lifting of the plug-in unit more than 1" above the drip bowl can permanently damage the receptacle.

To replace:

1. Replace the bowl. Be sure the receptacle is showing in the bowl opening.
2. Slide the plug of the element firmly into the receptacle and lower the element into place.

REPLACING THE OVEN LIGHT



Note: We recommend you use a 40 watt appliance bulb that is no longer than 3 1/2".

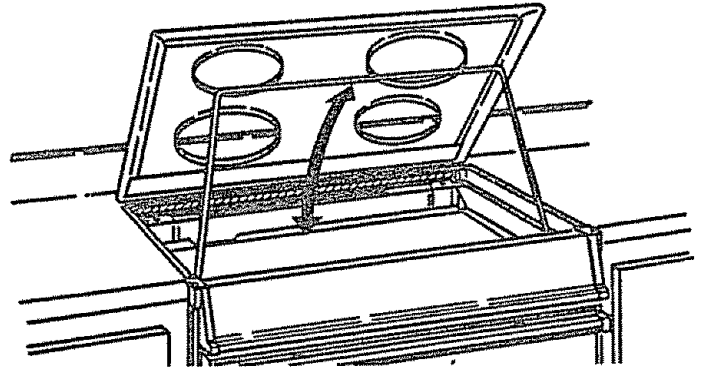
Be sure that the light switch is in the off position. Do not touch hot oven bulb. Do not touch oven bulb with wet hands. Do not wipe oven light area with wet cloth.

Never touch the electrically live collar on the bulb when replacing it.

Electrical power must be shut off if you have to replace a broken bulb.

1. Unscrew glass cover and remove.
2. Replace the bulb with a 40 watt appliance bulb.
3. Replace the cover.

LIFT-UP COOKTOP



The range has a support to hold the cooktop up while cleaning.

Raise the support as shown in the illustration.

Porcelain enamel can chip if dropped. Handle porcelain enameled cooktops carefully.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Save time and money — Check this list before you call for service.

To eliminate unnecessary service calls, first, read all the instructions in this manual carefully. Then, if you have a problem, always check this list of common problems and possible solutions before you call for service.

If you do have a problem you cannot fix yourself, call your nearest Sears Store or Service Center for help. When calling, have this manual handy with the Repair Parts List, model number, serial number and purchase date.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	DON'T CALL FOR SERVICE UNTIL YOU CHECK
<ul style="list-style-type: none"> • RANGE DISPLAY IS FLASHING "F" AND A NUMBER 	<ul style="list-style-type: none"> • Function error 	<ul style="list-style-type: none"> • Let oven cool down for 1 hour. Place oven back into operation. If problem repeats, call for service.
<ul style="list-style-type: none"> • RANGE DOES NOT WORK; TOTALLY IN-OPERATIVE 	<ul style="list-style-type: none"> • No power to range 	<ul style="list-style-type: none"> • Check household circuit breaker or fuse. • Check cord (if equipped) to be sure it is plugged in.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN DOES NOT HEAT; COOKTOP ELEMENTS OK 	<ul style="list-style-type: none"> • Clock set incorrectly (if equipped) • Oven controls set incorrectly • Door latch in incorrect position (self-clean models with manual door locks only) 	<ul style="list-style-type: none"> • Check clock instructions. • Check oven control. • Check self-clean instructions.
<ul style="list-style-type: none"> • COOKTOP DOES NOT WORK; OVEN OK 	<ul style="list-style-type: none"> • Element(s) unplugged • Improper operation of control 	<ul style="list-style-type: none"> • Check element connections by removing and re-plugging element(s) firmly. • Be sure knob is pushed in while turning.
<ul style="list-style-type: none"> • FOODS DO NOT BAKE PROPERLY 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven not preheated long enough • Improper rack or pan placement • Oven vent blocked or covered • Improper use of foil; see page 11 for proper use. • Improper temperature setting for utensil used • Recipe not followed • Range and oven rack not level • Using improper cookware 	<ul style="list-style-type: none"> • Be sure to preheat: Preheat until tone sounds. • Maintain uniform air space around pans and utensils; see cooking hints section. • Reflector bowl must have hole in center over oven vent. • Use only as recommended. • Reduce temperature 25° for glass or dull/darkened pans. • Is recipe tested and reliable? • Check the installation section for leveling instructions. • See cooking hints.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN TEMPERATURE SEEMS INACCURATE 	<ul style="list-style-type: none"> • Thermostat calibration 	<ul style="list-style-type: none"> • See adjustments described following this section.

BEFORE CALLING FOR SERVICE (CONTINUED)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	DON'T CALL FOR SERVICE UNTIL YOU CHECK
<ul style="list-style-type: none"> • FOODS DO NOT BROIL PROPERLY 	<ul style="list-style-type: none"> • Improper rack position • Oven preheated • Improper utensil used • Oven door closed during broil • Low voltage • 208 volts 	<ul style="list-style-type: none"> • Check broil pan placement. See broiling section. • Do not preheat when broiling. • Use broiler pan and grid supplied with range. • Open door to broil stop position; see removable oven door section. • Move to higher rack position. • Use higher rack position.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN SMOKES 	<ul style="list-style-type: none"> • Improper broiling time • Dirty oven • Improper use of aluminum foil • Broiler pan containing grease left in oven 	<ul style="list-style-type: none"> • Check broiling chart in broiling section. • Check for heavy spillover. • See broiling tips for proper use. • Clean pan and grid after each use.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN LIGHT DOES NOT WORK 	<ul style="list-style-type: none"> • Light switch in OFF position • Light bulb loose • Light bulb burned out 	<ul style="list-style-type: none"> • Check switch setting; see operating instructions. • Tighten bulb. • Replace light bulb.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN DOES NOT CLEAN OR POOR CLEANING RESULTS (SELF-CLEAN MODELS ONLY) 	<ul style="list-style-type: none"> • Controls not set properly • Clean cycle interrupted too soon • Oven too dirty 	<ul style="list-style-type: none"> • Check self-clean instructions. • Heavily soiled ovens require a 3 1/2 hour clean cycle. • Heavy spillovers should be removed before setting clean cycle. Repeat clean cycle.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN DOOR WILL NOT UNLOCK 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean cycle not complete 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven must cool below lock temperature before the clean cycle is complete.
<ul style="list-style-type: none"> • TONE DOES NOT SOUND 	<ul style="list-style-type: none"> • Tone has been altered by pushing and holding CLEAR/OFF button 	<ul style="list-style-type: none"> • Push and hold CLEAR/OFF pad for 10 seconds to activate tone.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN EMITS ODOR 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven insulation may emit odor during first few usages • Failure to wipe out excess soil prior to self-clean cycle 	<ul style="list-style-type: none"> • Put oven through self-clean cycle to speed up process of odor "wearing off." • Wipe excess soil off before beginning self-clean cycle.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN DOOR WILL NOT LOCK FOR SELF-CLEAN 	<ul style="list-style-type: none"> • Door not closed 	<ul style="list-style-type: none"> • Push in on the oven door.

"DO-IT-YOURSELF" OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may feel that your new oven cooks differently than the oven it replaced. We recommend that you use your new oven a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide.

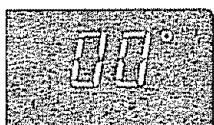
Your oven has been preset to maximize cooking efficiency. If you think your new oven is too hot (burning foods), or not hot enough (foods are under-cooked) you can adjust the temperature yourself. The appearance and texture of foods is a better indicator of oven accuracy than an inexpensive oven thermometer. We do not recommend the use of inexpensive thermometers, such as those found in the grocery store, to readjust the temperature setting of your new oven. These thermometers can vary by 20°-40°F. Also, you must open the oven door to read the thermometer and this changes the temperature of the oven.

To decide how much to change the temperature, set the oven temperature 25°F higher (if foods are under-cooked) or 25°F lower (if foods are burning) than the temperature in your recipe, then bake. The results of this "test" should give you an idea of how much the temperature should be changed.

To adjust temperature follow these instructions:



1. Press the **BAKE** pad.
2. Press the **UP** arrow pad to set 550° and **IMMEDIATELY** press and **HOLD** the **BAKE** pad for 10 seconds until the clock disappears and the display shows a two digit figure.



(This two digit number may vary according to the original factory setting.)



3. Press the **UP** arrow to increase your oven's temperature up to +35° **HOTTER**.

Press the **DOWN** arrow pad to decrease your oven's temperature down to -35° **COOLER**.



4. When your selection is complete press the **CLOCK** pad to return to the time of day.



Your oven's thermostat will retain this temperature adjustment until each of the four steps above are repeated. This adjustment will remain in memory even after a power failure.

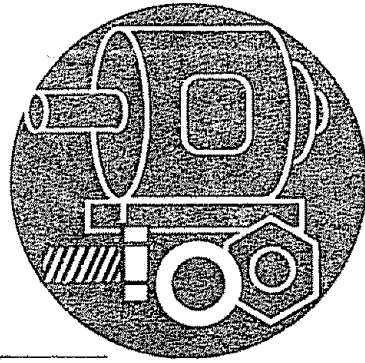
You will not need to do anything else. Bake as you normally would. This adjustment will not affect broil or clean temperature.

For the repair or replacement parts you need

Call 7 am - 7 pm, 7 days a week

1-800-366-PART

(1-800-366-7278)

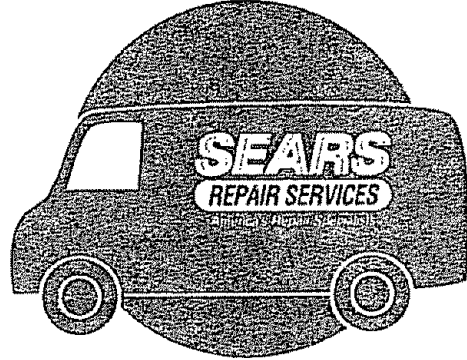


For in-home major brand repair service

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-4-REPAIR

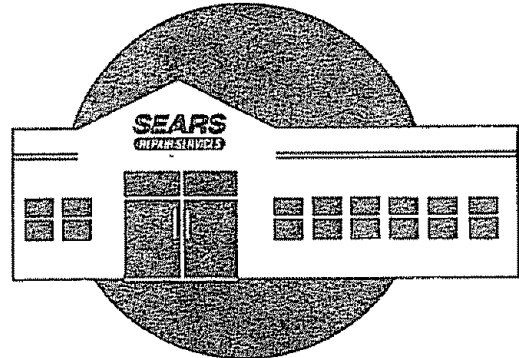
(1-800-473-7247)



For the location of a
Sears Repair Service Center in your area

Call 24 hours a day, 7 days a week

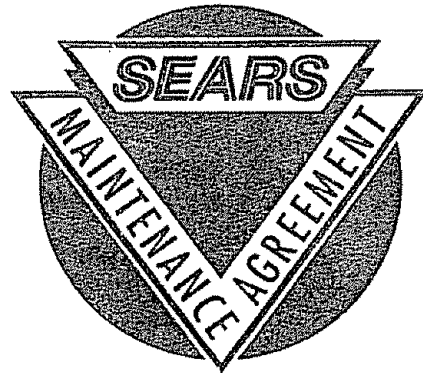
1-800-488-1222



For information on purchasing a Sears
Maintenance Agreement or to inquire
about an existing Agreement

call 9 am - 5 pm, Monday-Saturday

1-800-827-6655



SEARS
REPAIR SERVICES

America's Repair Specialists

KENMORE ELECTRIC RANGE WARRANTY

Dear Customer:

Our constant efforts are directed toward making sure your new Kenmore Range will arrive at your home in perfect condition and will give you proper performance. As part of these efforts, we feel it is our responsibility to provide you with this warranty for your range.



FULL ONE YEAR WARRANTY ON THE FUNCTIONING OF ALL PARTS EXCEPT GLASS PARTS

If, within one year from the date of installation, any part, other than a glass part, fails to function properly due to a defect in material or workmanship, Sears will repair or replace it, free of charge.

FULL 30-DAY WARRANTY ON GLASS PARTS AND FINISH OF PORCELAIN ENAMEL, PAINTED OR BRIGHT METAL FINISHED PARTS

If, within 30 days from the date of installation, any glass part or the finish on any porcelain enamel, painted or bright metal part is defective in material or workmanship, Sears will replace the part, free of charge.

FULL 90-DAY WARRANTY ON MECHANICAL ADJUSTMENTS

For 90 days from the date of installation, Sears will provide, free of charge, any mechanical adjustments necessary for proper operation of the range, except for normal maintenance.

If the range is subjected to other than private family use, the above warranty coverage is effective for only 90 days.

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING THE NEAREST SEARS SERVICE CENTER/DEPARTMENT IN THE UNITED STATES

This warranty applies only while this product is in use in the United States. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

SEARS, ROEBUCK and CO.
Dept. 720PSO
3333 Beverly Road
Hoffman Estates, IL 60179

WE SERVICE WHAT WE SELL

"We Service What We Sell" is our assurance to you that you can depend on Sears for service because Sears service is nationwide.

Your Kenmore Range has added value when you consider that Sears has a service unit near you staffed by Sears trained technicians. . . professional technicians specifically trained on Sears appliances, having the parts, tools and equipment to ensure that we meet our pledge to you — "We Service What We Sell!"

TO FURTHER ADD TO THE VALUE OF YOUR RANGE, BUY A SEARS MAINTENANCE AGREEMENT.

Kenmore Ranges are designed, manufactured and tested for years of dependable operation. Yet, any modern appliance may require service from time to time. The Sears Warranty plus the Sears Maintenance Agreement provides protection from unexpected repair bills and assures you of enjoying maximum range efficiency.

Here's a comparative warranty and Maintenance Agreement chart showing you the benefits of a Sears Range Maintenance Agreement.

Years of Ownership Coverage		1st Year	2nd Year	3rd Year
1	Replacement of Defective Parts other than Porcelain or Glass	W	MA	MA
2	Mechanical Adjustment	90 DAYS W	MA	MA
3	Porcelain and Glass Parts	30 DAYS W	MA	MA
4	Annual Preventive Maintenance Check at your request	MA	MA	MA

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

CONTACT YOUR SEARS SALESPERSON OR LOCAL SEARS SERVICE CENTER TODAY AND PURCHASE A SEARS MAINTENANCE AGREEMENT.

Kenmore® America's Best Selling Appliance Brand

Sold by SEARS, ROEBUCK AND CO., Hoffman Estates, IL 60179

SEARS Kenmore

INDICE

SEGURIDAD

1-5

USO Y CUIDADO

- Cómo sacar la cinta de empaque 5
- Su estufa y sus características 6
- Cómo cocinar en la superficie de cocinar 7, 8
- Controles de la estufa 9
- Cómo poner el reloj 9, 10
- Cómo cocinar en el horno 11-13
- Controles del horno 12-16
- Cómo asar 14
- Ciclo de autolimpieza 15, 16

LIMPIEZA

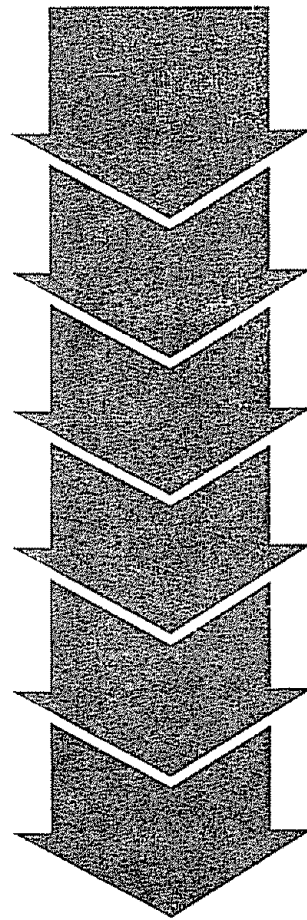
- Ideas para la limpieza 17
- Partes removibles 18, 19

ANTES DE SOLICITAR UN SERVICIO

- Qué hacer antes de solicitar un servicio 20, 21
- Usted mismo puede ajustar las temperaturas 22
- Números de servicio para el cliente 23

GARANTIA

- MODELOS 46540
- 46541
- 46545
- 46556
- 46559
- 46555



USO • CUIDADO • SEGURIDAD MANUAL



Papel Reciclado

229C4020P020-2 SR10223

DISPOSITIVO DE ESTABILIDAD



ADVERTENCIA

- TODAS LAS ESTUFAS PUEDEN VOLCARSE
- PUEDEN RESULTAR PERSONAS HERIDAS
- INSTALE DISPOSITIVOS CONTRA VOLCAMIENTO QUE VIENEN CON LA ESTUFA
- VEA LAS INSTRUCCIONES



- 5) Enganche la punta suelta de la cadena a la abrazadera metiendo el eslabón de la cadena más cercano en el gancho de la abrazadera (Vea Fig. 1). Asegúrese que la cadena esté lo más tirante posible y que no haya un exceso de soltura en la cadena cuando esté enganchada a la abrazadera.
 - * Exceso de soltura en la cadena podría permitir que la estufa se vuelque.
- 6) Deslice la estufa lo más posible dentro del mesón. Una vez en su lugar, es normal que exista una pequeña cantidad de soltura en la cadena.

SAQUE TODAS LAS PARTES DE LA BOLSA DE PLASTICO QUE VIENE PEGADA A LA PARTE DE ATRAS DE LA ESTUFA Y AHORRE LA CINTA DE EMPAQUE.

- 1) Antes de poner la estufa en el mesón, fíjese en la ubicación de la abrazadera que ya está pegada a la parte de atrás de la estufa. Esta ubicación debería ser adecuada para la mayoría de las instalaciones. Sin embargo, podría ser más conveniente enganchar la cadena de estabilidad a la unidad cuando la abrazadera de estabilidad está pegada al juego de hoyos en la espalda de la estufa (Vea fig. 1). El juego de hoyos de arriba es para ser usado con el panel de protección posterior, la abrazadera de estabilidad se puede cambiar de posición e instalar a la misma vez que el juego del panel protector posterior. Si no se usa un panel de protección posterior, asegúrese que no hayan soportes estructurales en el mesón que podrían interferir con la abrazadera de estabilidad cuando esté ubicada en el juego de hoyos de arriba.
- 2) Enganche una punta de la cadena de estabilidad al suelo o a la pared con el tornillo largo y la arandela que se le proporcionan (Vea Fig. 2). Asegúrese que el tornillo penetre en la base de la pared o en uno de los maderos en la base de la pared (Vea Fig. 3). Si engancha la cadena a la pared o al suelo, asegúrese que no hayan alambres eléctricos o cañerías en esta área, y que el tornillo penetre en la madera u otra base de la pared por lo menos 3/4". Enganche la cadena de estabilidad en un lugar que permita que la cadena esté en línea de lado a lado con la abrazadera lo más posible cuando se enganche a la estufa. Tire de la cadena para estar seguro de que está bien enganchada.
- 3) Usando la cinta de empaque, pegue provisoriamente la punta suelta de la cadena a la parte de atrás de la superficie del mesón (Vea Fig. 4).
- 4) Coloque la estufa en el corte del mesón dejando lo suficiente espacio suficiente entre la espalda de la estufa y la pared para poder alcanzar la abrazadera de estabilidad.

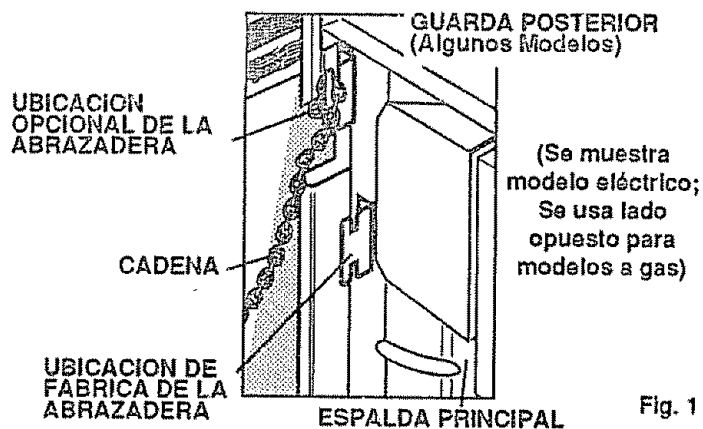


Fig. 1

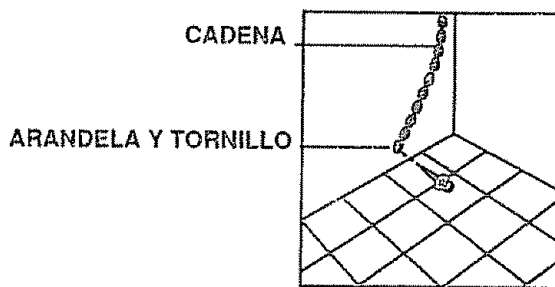


Fig. 2

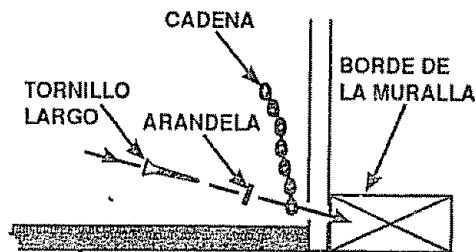


Fig. 3

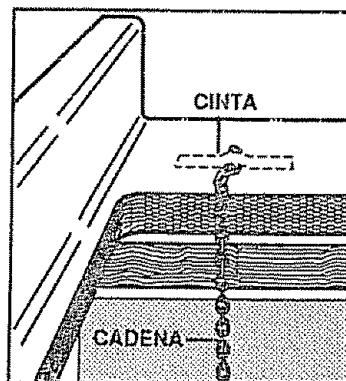


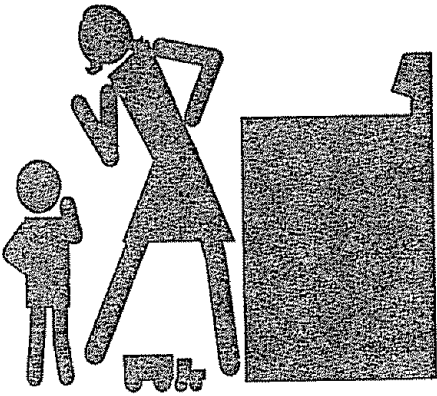
Fig. 4

IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT

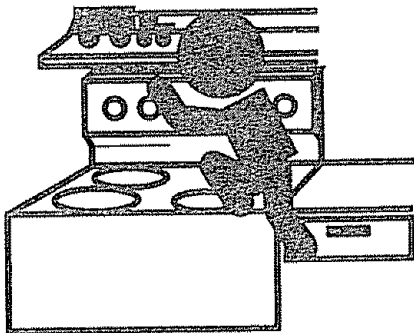
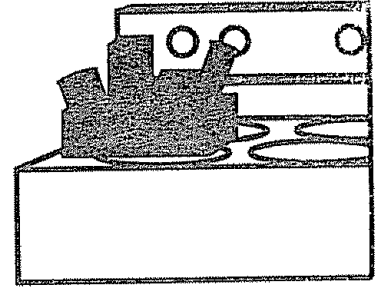
INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato electrodoméstico. Cuando utilice un aparato eléctrico, deben tomarse precauciones básicas de seguridad, que incluyen las siguientes:

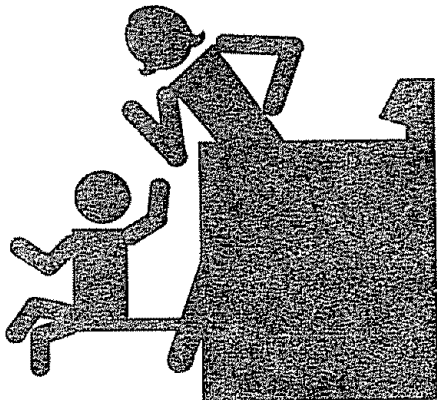
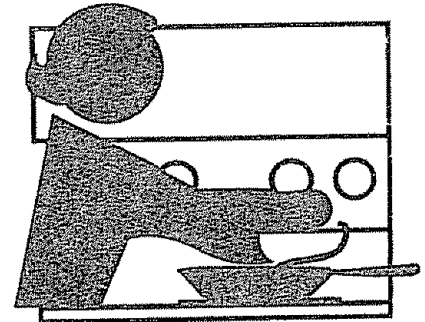


Enseñe a los niños a no jugar con las perillas ni con cualquier otra parte de la estufa. Nunca deje a los niños solos o sin vigilancia en el lugar donde se esté usando una estufa.




PRECAUCION:

Los artículos que pueden ser de interés para los niños no deben guardarse en gabinetes sobre la estufa o en la consola posterior de la estufa. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar objetos podrían herirse gravemente. Nunca permita que alguien se suba, se siente o se pare sobre la puerta abierta del horno o sobre cualquier otra parte de la estufa. Su peso puede hacer que la estufa se vuelque.



Nunca deje abierta la puerta del horno si no está vigilando la estufa.

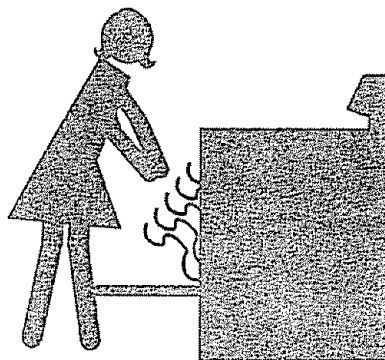


Para garantizar su seguridad y la de su hogar, por favor lea con todo cuidado su Manual del Consumidor. Téngalo a la mano para hacer consultas rápidas. Por favor ponga mucha atención a las secciones de seguridad de su manual. Puede reconocer las secciones de seguridad buscando el símbolo  o la palabra "Seguridad".

Mantenga el área de la estufa siempre despejada y libre de objetos que puedan quemarse.

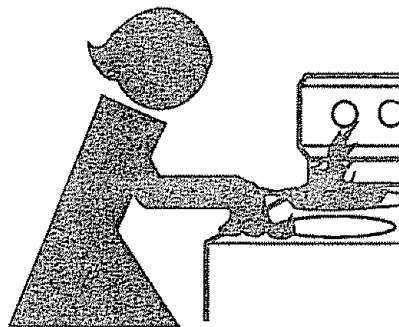
PRECAUCION:

Nunca guarde objetos dentro del horno o cerca de los elementos de la cubierta o de los quemadores. Estos objetos pueden incendiarse y los objetos de plástico pueden derretirse.



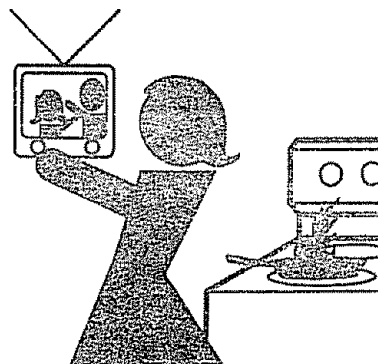
Nunca utilice su estufa para calentar o entibiar una habitación. Podría resultar con heridas o quemaduras graves. El uso inadecuado de la estufa también puede descomponerla.

Nunca use ropa suelta cuando utilice su estufa. Ese tipo de ropa puede incendiarse.



Nunca use una toalla o una tela abultada en lugar de agarraderas para lo caliente. Estas telas podrían incendiarse en un elemento generador de calor o quemador.

Nunca deje que los mangos de las cacerolas sobresalgan de la cubierta de la estufa. Póngalos de modo que no pueda golpearlos al pasar. Mantenga los mangos lejos de otros elementos calientes de la superficie o de los quemadores.



Nunca deje sin vigilancia los elementos de la cubierta o los quemadores a temperaturas muy elevadas. Las salpicaduras pueden originar humo y las salpicaduras de grasa pueden incendiarse.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES BASICAS DE SEGURIDAD

Guarde este libro para un uso futuro.

Cerclórese de que su estufa haya sido instalada y que haga tierra correctamente por un técnico calificado.

Siempre use agarraderas secas cuando quite ollas del horno o de la cubierta. Las agarraderas húmedas o mojadas pueden causar quemaduras por vapor.

Siempre siga las Instrucciones de limpieza que vienen en este libro.

Mantenga limpias siempre la estufa y el horno. La comida y la grasa se incendian con facilidad. Limpie la estufa, el horno y las rejillas de ventilación de manera regular.

Limpie sólo las partes que se enumeran en este Manual.

PRECAUCION: No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes sobre la estufa o en la consola de la estufa. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar dichos artículos podrían resultar heridos de gravedad.

Siempre mantenga los revestimientos inflamables de las paredes, cortinas, colgaduras a una distancia prudente de la estufa.

Siempre mantenga a una distancia segura de la estufa el papel tapiz de las paredes, las cortinas o colgaduras que sean combustibles. Nunca guarde dichos artículos en su estufa.

Conserve siempre el área que rodea la estufa libre de cosas que puedan quemarse (gasolina y otros líquidos y gases inflamables).

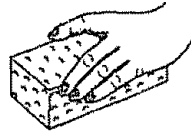
Nunca intente reparar o reemplazar cualquier parte de la estufa a menos que se den instrucciones al respecto en este libro. Todos los demás trabajos deben ser realizados por un técnico capacitado.

Nunca caliente recipientes con comida que estén tapados. El aumento de la presión interna puede ocasionar que el recipiente estalle y cause lesiones.

Nunca deje frascos o latas de grasa o goteaduras sobre o cerca de la estufa. Nunca permita que la grasa se acumule en su estufa. Puede evitar incendios por grasa si limpia la grasa y cualquier derrame cada vez que termine de usar la estufa.

Nunca trate de mover una olla con grasa caliente, en especial si es una freidora. Espere a que la grasa se haya enfriado.

Nunca toque las unidades de la superficie, los elementos generadores de calor o las superficies interiores del horno. Pueden estar calientes aunque su color sea oscuro.



Algunos productos limpiadores producen vapores perjudiciales y las telas o esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor si se utilizan sobre una superficie caliente.

Mantenga siempre los utensilios de madera, los utensilios de plástico o alimentos enlatados a una distancia segura de su estufa.

SEGURIDAD EN EL USO DE LA CUBIERTA DE LA ESTUFA

Siempre tenga cuidado cuando toque la superficie de la estufa. Los elementos generadores de calor podrían estar lo suficientemente calientes para causarle quemaduras aunque se vean de color oscuro.

La superficie de vidrio de la cubierta retendrá calor después de que los controles se hayan apagado.

Sólo pueden utilizarse ciertos tipos de ollas de vidrio o cerámica para cocinar sobre la superficie. Asegúrese de que la olla que use no se rompa si se calienta sobre los quemadores.



Nunca obstruya el libre flujo de aire a través de la rejilla de ventilación del horno.

No Cocine sobre una cubierta quebrada. Si la cubierta se quiebra, las soluciones de limpieza y los derrames podrían penetrar la cubierta quebrada y crear el riesgo de un golpe de corriente. Llame a un técnico competente inmediatamente.

Para derrames grandes - Ponga la unidad en lo; use toallas de papel secas para limpiar los derrames grandes, y después use un raspador a hoja (sujeto con una agarradera de ollas) para raspar los derrames grandes de la zona de cocinar caliente. No trate de seguir limpiando hasta que la superficie de la cubierta se haya enfriado.

Elija ollas y sartenes con fondo plano, lo suficientemente grandes como para cubrir por completo el elemento generador de calor. Esto impedirá el riesgo de que se incendien las agarraderas o la ropa si el elemento generador de calor estuviera descubierto y se desperdiciará menos energía.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD (continuación)

SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

Coloque la parrilla del horno en la posición deseada mientras éste se encuentre frío. Si tiene que mover la parrilla cuando el horno esté caliente, no permita que la agarradera o guante entre en contacto con el elemento generador de calor del horno.

Después de asar, siempre saque del horno la fuente para asar y lávela. Las sobras de grasa en la fuente para asar pueden incendiarse la próxima vez que utilice la fuente.

Siempre tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Permita que el aire caliente y el vapor salgan antes de mover los alimentos.

Nunca use papel de aluminio para forrar las fuentes de escurrimiento o el fondo del horno. El uso incorrecto del papel de aluminio podría causar un incendio.

SEGURIDAD EN LA AUTOLIMPIEZA

Si no funciona bien el modo de autolimpieza, apáguelo y desconecte el suministro de energía eléctrica. Solicite que un técnico calificado revise y le dé servicio a su estufa.

Siempre retire la fuente para asar y otros utensilios del horno antes de un ciclo de autolimpieza.

Nunca fríegue, mueva o dañe el sello de la puerta en las estufas que tienen modo de autolimpieza. El sello es esencial para un buen cierre.

Nunca trate de limpiar utensilios, trastes o partes removibles de su estufa durante un ciclo de autolimpieza.

No utilice limpiadores para horno - no debería utilizar ningún limpiador comercial para el horno o revestimiento protector de ningún tipo en el horno o alrededor de cualquiera de sus partes.

¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

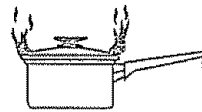
Si alguna vez la necesita, no tendrá tiempo para leerla.

Cerciórese de que todos en su hogar sepan qué hacer en caso de incendio.

Nunca utilice agua en un incendio causado por grasa ya que esto sólo ayudará a extender las llamas.

FUEGO CAUSADO POR GRASA EN LA CUBIERTA

Jamás levante de la estufa una olla en llamas...en lugar de ello:



1. Apague el elemento que genera calor.
2. Sofoque el fuego con una tapabienajustada, bicarbonato de sodio o un extinguidor.

FUEGO EN EL HORNO —

¡NO INTENTE MOVER LA FUENTE!



1. Cierre la puerta del horno y apague los controles.
2. Si el fuego continúa, use una espuma química seca o un extinguidor de tipo halón.

NOTIFICACION DE SEGURIDAD IMPORTANTE

El Acta de Aplicación de Agua Potable y Tóxicos del Estado de California requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas por el estado que causen defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y requiere que se advierta a los clientes de la exposición potencial a dichas sustancias.

El aislante de fibra de vidrio de los hornos de autolimpieza produce una pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de limpieza. La exposición puede minimizarse abriendo una ventana o utilizando un ventilador o una campana extractora.

SU ESTUFA

CUBIERTA LEVANTA

RECIPIENTES CROMADOS REMOVIBLES
(Vea la página 18)

INTERRUPTOR DE LA LUZ DEL HORNO
(Oprima para encender o pagar la luz del horno)

CONTROL DE LA CUBIERTA
(Vea las páginas 9, 10)

CONTROLES DEL HORNO
(Vea las páginas 12-15)

PUERTA DEL HORNO REMOVIBLE
(Vea la página 17)

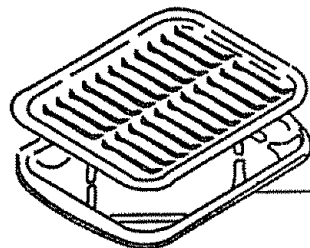
REJILLA DE VENTILACIÓN DEL HORNO(Puede calentarse debajo del elemento generador de calor durante el uso del horno: **NO OBSTRUYA** la ventilación)

ELEMENTOS DE CUBIERTA REMOVIBLES
(Vea la página 19)

INDICADOR DE LUZ DE LA SUPERFICIE
(Se prende cuando cualquier elemento de cocinar está encendido)

PARRILLAS DE HORNO REMOVIBLES
(Vea la página 16)

ELEMENTO PARA HORNEAR

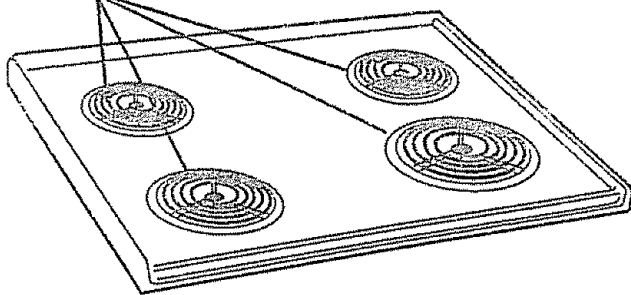


FUENTE Y PARRILLA PARA ASAR
(Vea las páginas 13, 16)

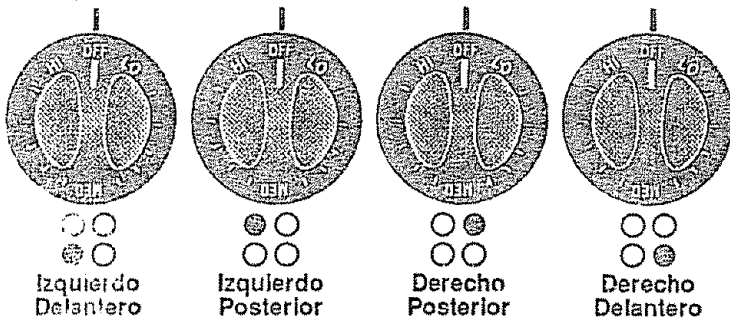
PARA EMPEZAR A COCINAR COMO COCINAR EN LA CUBIERTA

Antes de que utilice la cubierta por primera vez, tome unos momentos para familiarizarse con los elementos y la perilla que se usa para encender cada uno de los elementos.

ELEMENTOS DE LA CUBIERTA

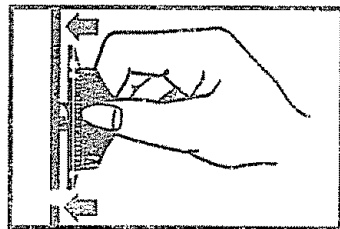


El signo que se encuentra cerca de cada perilla de control de la cubierta muestra qué elemento enciende esa perilla:

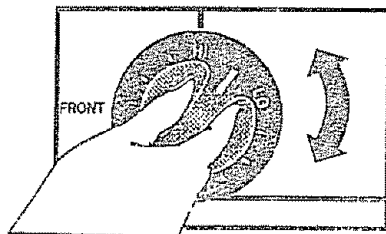


Para operar el control de la cubierta

1. Oprima para hacerlo girar.



2. Colóquelo en o entre las marcas para obtener el calor deseado.



La luz indicadora se encenderá cuando se active cualquier elemento de los elementos generadores de calor.

GUIA DE LA CUBIERTA PARA LAS TEMPERATURAS BASICAS

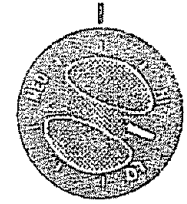
"HI" ("ALTA")

Se utiliza para inicios rápidos, tales como hervir agua.



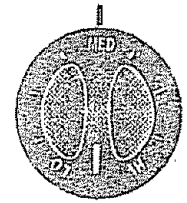
"MED-HI" ("MED-ALTA")

Se utiliza para freír o hervir con rapidez.



"MED" ("MED")

Se usa para cocinar alimentos con pequeñas cantidades de agua.



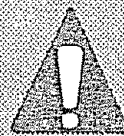
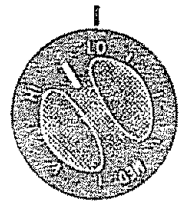
"MED-LO" ("MED-BAJA")

Se usa para cocinar alimentos con pequeñas cantidades de agua.

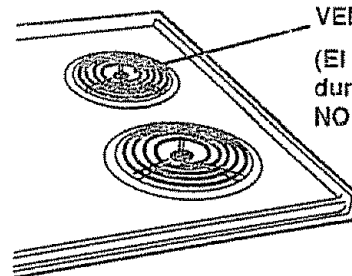


"LO" ("BAJA")

Se usa para cocinar alimentos al vapor o para mantener calientes los alimentos a una temperatura adecuada para servirlos.



Nunca forre con papel de aluminio los recipientes debajo de los elementos generadores de calor de la estufa. El aluminio puede obstruir el flujo normal de calor y descomponer la estufa. Esto es especialmente cierto si el aluminio obstruye el tubo de ventilación del horno que se localiza debajo del elemento posterior derecho.



VENTILACION DEL HORNO

(El área puede calentarse durante el uso del horno. NO obstruya la ventilación).

PARA EMPEZAR A COCINAR (continuación)

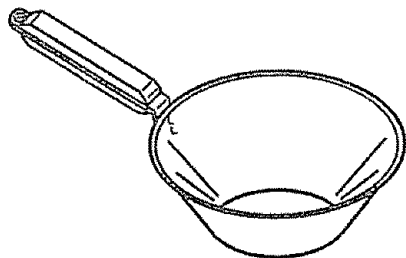
Para cocinar con mejores resultados y usar energía eficientemente, usted debería usar utensilios de fondo plano. Haga coincidir el tamaño del utensilio con el tamaño de la unidad de la superficie. El utensilio no se debería extender más de una pulgada de la orilla del anillo del calentador.



Nota: Es normal un olor tenue cuando se usa una estufa nueva por primera vez. Es causado por el calentamiento de las partes nuevas y de los materiales aislantes, y desaparecerá en poco tiempo.

COMO COCINAR EN UNA OLLA TIPO "WOK"

Recomendamos que use sólo ollas con fondo plano. Están disponibles en la tienda de su localidad.



CONSEJOS PARA ELABORAR CONSERVAS CASERAS

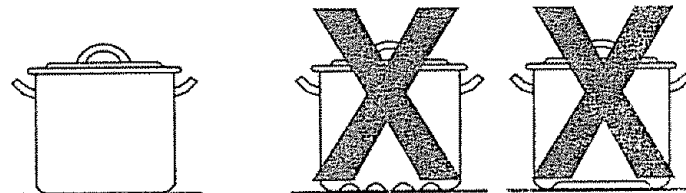
No se recomienda que al cocinar alimentos mediante otro proceso que no sea el de hacer conservas, se usen ollas de gran diámetro (que se extiendan más de 1" más allá de la orilla de la fuente de escurrimiento). Sin embargo, cuando haga conservas en baño maría o en una olla de presión, puede utilizar ollas de gran diámetro. Esto se debe a que la temperatura del agua caliente (aun bajo presión) no daña la superficie de la cubierta que rodea la unidad de calentamiento.

SIN EMBARGO, NO USE OLLAS PARA CONSERVAS DE DIAMETRO MUY GRANDE U OTRAS OLLAS DE GRAN DIAMETRO PARA FREIR O HERVIR OTROS ALIMENTOS QUE NO SEAN AGUA.

La mayoría de los jarabes o de las mezclas de salsas, y todo tipo de frituras, se cocinan a una temperatura mayor que la del agua hirviendo. Dichas temperaturas a la larga pueden dañar las superficies de la cubierta que rodean las unidades de calentamiento.

OBSERVE LOS SIGUIENTES PUNTOS CUANDO HAGA CONSERVAS

1. Haga hervir el agua en HIGH (ALTO). Después, una vez que ha comenzado a hervir, ponga la perilla en la temperatura más baja para mantener la ebullición (ahorra energía y aprovecha mejor la unidad).
2. Asegúrese de que la olla para conservas quede bien colocada en el centro de la unidad de la superficie. Si su estufa no permite que la olla se centre en la unidad de la superficie, utilice ollas de diámetro más pequeño para obtener buenos resultados al hacer conservas.
3. Las ollas para conservas con fondo plano le ofrecen mejores resultados para hacer conservas. Asegúrese de que el fondo sea plano o de que las pequeñas hendiduras se ajusten a la unidad de la superficie. Las ollas con fondo ondulado o con rebordes (que con frecuencia se encuentran entre las ollas esmaltadas) no se recomiendan.



4. Cuando haga conservas, utilice recetas de fuentes de confianza. El fabricante de su olla para hacer conservas puede facilitarle recetas confiables, también los fabricantes de frascos de conservas como BALL y KERR y la Extensión de Servicio del Departamento de Agricultura de Los Estados Unidos.
5. Recuerde, al seguir las recetas, que al hacer conservas se generan grandes cantidades de vapor. Tenga cuidado mientras prepara las conservas para evitar quemaduras por vapor o calor.

NOTA: Si su estufa está siendo operada con baja energía (voltaje), el proceso de hacer conservas puede requerir más tiempo de lo esperado, aunque haya seguido cuidadosamente las instrucciones. El proceso puede mejorarse:

- (1) Usando una olla para hacer conservas que sea de presión y
- (2) Empezando con agua caliente de la llave cuando vaya a calentar grandes cantidades de agua.

CONTROL DE LA ESTUFA

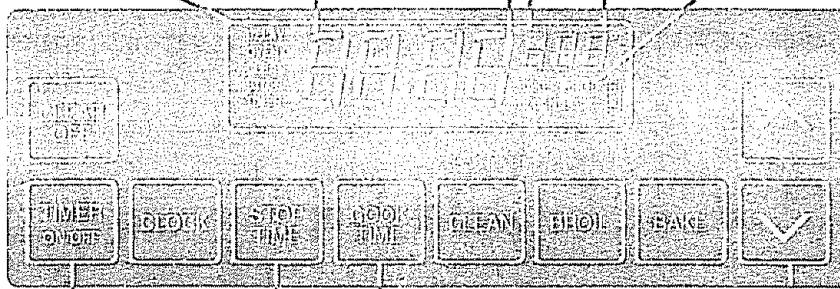
DIAL PARA MOSTRAR ESTADO DEL PROGRAMA

DIAL DEL RELOJ/ CRONOMETRO

DIAL DE TEMPERATURA

DIAL DE FUNCION

CANCELA LA OPERACION DE HORNEAR, ASAR, O LIMPIEZA



SOLO PARA USAR HACIA ARRIBA (SUBE EL TIEMPO Y LA TEMPERATURA)

EMPUJE PARA ENCENDER O APAGAR EL CRONOMETRO

PARA PONER OPERACIONES DEL HORNO EN AUTOMATICO

BOTON CON FLECHA HACIA ABAJO (BAJA EL TIEMPO Y LA TEMPERATURA)

Su estufa se controla con un toque. Usted puede poner ahora las siguientes operaciones fácilmente:

RELOJ	CRONOMETRO
HORNEAR	HORNEADO DEMORADO
ASAR	LIMPIEZA
LIMPIEZA DEMORADA	

Las flechas UP o DOWN se usan para poner el tiempo o cambiar la temperatura que desea usar. Apretando y manteniendo presionadas cualquiera de las dos, los números cambiarán rápidamente. Apretando y soltando las flechas los números cambiarán lentamente.



DIAL:

Una vez que haya programado su control para cualquier operación, usted puede mostrarlo apretando el botón apropiado. Por ejemplo, si está usando el cronómetro y desea ver la hora del día, aprete CLOCK. El dial mostrará la hora del día.



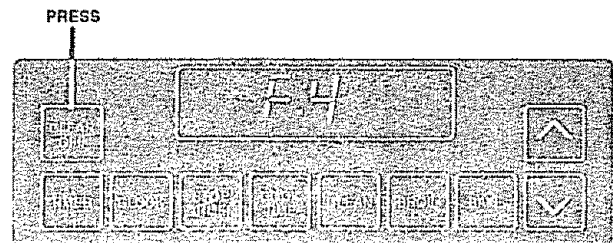
NOTA: Usted no puede poner HORNEAR, ASAR o TIEMPO DE COCINAR mientras la puerta del horno está cerrada con cerrojo. Si lo trata de hacer, la palabra "DOOR" aparecerá en el dial. El cerrojo de la puerta del horno se debe usar solamente para autolimpieza.

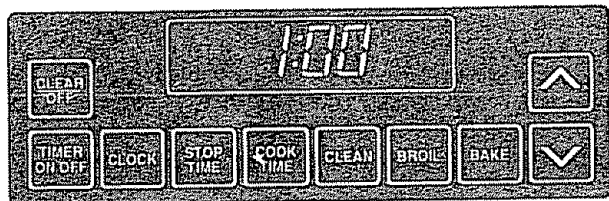
TONOS:

El tono de fin de ciclo sonará al término del uso del cronómetro y de las funciones automáticas del horno. El tono de fin de ciclo es de tres sonidos cortos seguidos por un sonido cada seis segundos que se repite hasta que usted apriete cualquier botón excepto las flechas UP o DOWN. Si desea eliminar los sonidos repetidos, apriete y sujete CLEAR/OFF por 10 segundos.

CODIGO-F:

Si el dial de la hora suena continuamente y una "F" seguida por un número pestañea, usted tiene un código de error de función. Note el número después de la "F". Empuje CLEAR/OFF. Permita que el horno se enfríe por 1 hora. Si el problema se repite, desconecte toda la electricidad a la estufa y llame para un servicio. Dígale a su técnico el número que aparece después de la "F" en el dial.





COMO PONER NUEVAMENTE EL CRONOMETRO:

Cuando esté poniendo el cronómetro, si usted hace una pausa de más de 4 segundos mientras apreta cualquiera de los botones con las flechas UP o DOWN, "TIMER" dejará de pestañear en el dial y el cronómetro empezará a contar hacia atrás automáticamente. Si esto ocurre aprete solamente el botón **TIMER ON/OFF** y usted podrá continuar seleccionando su tiempo.



COMO PONER EL RELOJ:



1. Empuje el botón **CLOCK**. "SET" y "TIME" aparecerán en el dial.
2. Empuje cualquiera de los botones con las flechas **UP** o **DOWN** hasta que el dial muestre la hora correcta del día.

La flecha **UP** cambiará los números hacia adelante, tal como 1, 2, 3. La flecha **DOWN** cambiará los números hacia atrás, tal como 3, 2, 1.

El reloj empezará automáticamente dentro de un minuto; o usted puede apretar el botón del reloj (**clock**) para que empiece inmediatamente.

COMO CANCELAR EL CRONOMETRO:

Mientras el cronómetro esté contando hacia atrás empuje y mantenga el botón **TIMER ON/OFF** por 4 segundos, o hasta que "TIMER" deje de pestañear y la hora correcta del día vuelva al dial.

COMO PONER EL CRONOMETRO:

El cronómetro no controla las operaciones del horno, tales como hornear, asar, limpieza o cualquier función demorada. Le permite poner una cantidad de tiempo y le avisa cuando el tiempo ha terminado. Un ejemplo sería poner un huevo a tres minutos. La cantidad de tiempo máxima que puede poner es 9 horas y 55 minutos.



1. Empuje el botón **TIMER ON/OFF**. "SET" y "TIMER" se mostrarán y "HR" aparecerá en el dial.
2. Empuje cualquiera de los botones con las flechas **UP** o **DOWN** para seleccionar la cantidad de tiempo que necesita.

El cronómetro empezará a contar hacia atrás automáticamente dentro de 4 segundos.

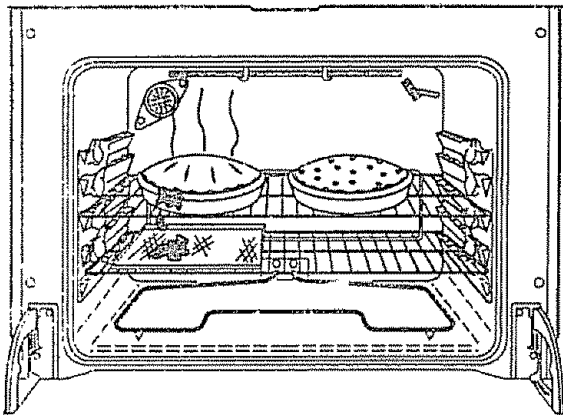


3. Cuando el cronómetro llegue a cero sonará un tono. Empuje el botón del reloj (**clock**) para volver a la hora correcta del día.

COMO COCINAR EN EL HORNO

REGLAS GENERALES

- Cuando cocine por primera vez un alimento en su nuevo horno, use como guía los tiempos que se dan en las recetas.
Una vez que haya usado su horno durante un tiempo, si considera que debe operar más caliente o más frío, puede ajustarlo usted mismo. Consulte la sección AJUSTES DE TEMPERATURA de este manual.
- NO MIRE DEMASIADO — Si abre el horno con demasiada frecuencia durante el horneado de los alimentos, permitirá que haya pérdida de calor y que los resultados del horneado no sean satisfactorios.
- Puede salir algún olor cuando el horno se usa por primera vez. Esto es causado por el calentamiento de las partes nuevas y el aislante.
- No cubra por completo con papel de aluminio una parrilla del horno. El papel de aluminio puede obstruir el flujo normal de calor y originar malos resultados al hornear. No coloque papel de aluminio directamente encima del elemento que genera el calor del horno. El papel de aluminio que se utilice en el fondo del horno, debajo del elemento puede dañar la superficie. Por lo tanto, no debe utilizarse.

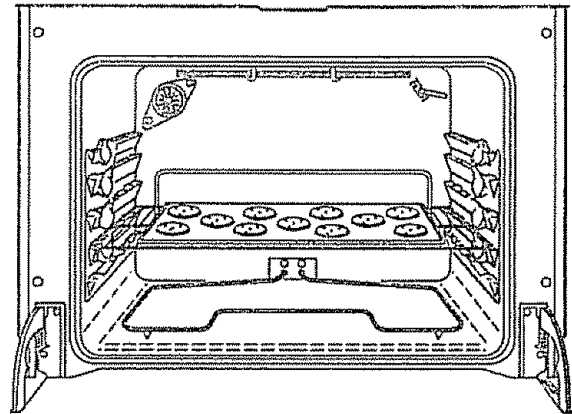


PRECALENTAMIENTO

- Cuando las recetas requieran precalentamiento, tenga cerca los alimentos antes de abrir la puerta del horno. Si deja abierta la puerta del horno durante mucho tiempo, se perderá la temperatura de precalentamiento.
- Permita que el horno se precaliente por completo antes de cocinar productos horneados. Espere que la luz indicadora de precalentado se encienda y ponga la comida en el horno. Si su horno no viene equipado con esto, precaliente por 10 minutos antes de poner la comida en el horno.

BANDEJAS PARA HORNEAR

- Las galletas deben hornearse en bandejas planas para hornear galletas, que no tengan orillas que impidan la libre y adecuada circulación del aire.



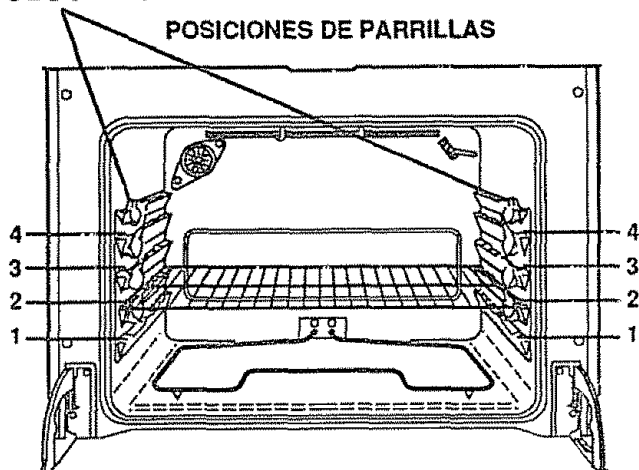
- Las queques, panecillos y panes rápidos deben hornearse en moldes brillantes-que reflejen el calor-ya que deben tener una corteza de tono dorado claro.
- Asegúrese de que la parte de abajo del molde también sea brillante. Los fondos opacos absorberán el calor y podrían producir que la parte de abajo de su comida se dore demasiado.
- La temperaturas del horno se deben reducir 25 grados F de las temperaturas recomendadas si el exterior de la fuente tiene un acabado contra pegaduras oscuro, se ha oscurecido por el tiempo o cuando se hornea vidrio para hornos.

HORNEADO

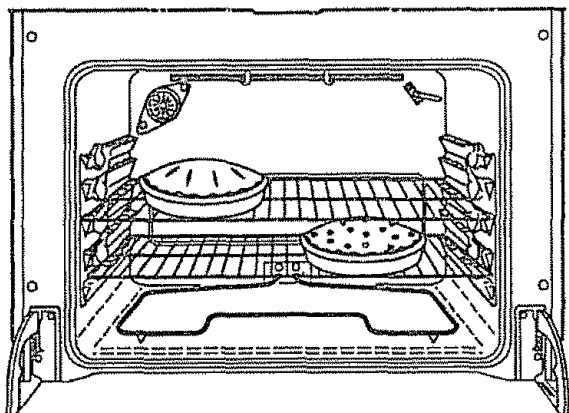
- Siga siempre la receta con todo cuidado.
- Mida los Ingredientes de manera correcta.
- Utilice el utensilio adecuado y la posición correcta de la parrilla para obtener los mejores resultados al hornear.

NOTA:

SU HORNO TIENE CUATRO (4) POSICIONES PARA LAS PARRILLAS. ¡LA POSICION MAS ELEVADA SOLO ES UNA GUIA Y NO DEBE USARSE PARA COLOCAR UNA PARRILLA!



- Coloque los moldes en las parrillas dejando de 1 a 1 1/2" de espacio alrededor de todo el molde. Evite sobrellenar el horno.



- Cuando hornee varios artículos, acomode los moldes de modo que no quede ninguno directamente encima de otro.
- Los moldes que estén demasiado cerca uno de otro, de las paredes del horno o del fondo del horno obstruyen el libre movimiento del aire. El movimiento inadecuado del aire causa dorados desparejos y coclones también poco uniformes.

COMO HORNEAR:



1. Empuje el botón para HORNEAR (BAKE).
2. Empuje cualquiera de los botones con las flechas UP o DOWN. La última temperatura que se usó aparecerá en el dial. Use la flecha UP para subir esta temperatura o la flecha DOWN para bajar esta temperatura hasta que llegue a la temperatura que prefiere usar.

El horno se empezará a calentar automáticamente. Usted verá 100 grados aparecer en la esquina de arriba a la derecha del dial. A medida que el horno se caliente esta temperatura cambiará hasta que alcance la temperatura que usted haya seleccionado, entonces un tono sonará.



3. Cuando termine de hornear, aprete el botón CLEAR/OFF.

COMO HORNEAR AUTOMATICAMENTE:

COMO PONER SU HORNO PARA HORNEAR POR UN TIEMPO DETERMINADO Y PARA QUE SE APAGUE AUTOMATICAMENTE.



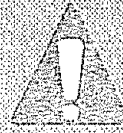
1. Empuje el botón BAKE.
2. Empuje cualquiera de los botones con las flechas UP o DOWN para determinar la temperatura que desea usar.
3. Empuje el botón COOK TIME.
4. Empuje cualquiera de los botones con las flechas UP o DOWN para determinar el tiempo que usted desea usar para cocinar los alimentos. Asegúrese de incluir el tiempo de precalentamiento cuando seleccione esta cantidad de tiempo.

Si usted hace una pausa entre pasos cuando está seleccionando esta función, el control hará un sonido. Esto es normal. El control le está haciendo saber que debe continuar.

Usted tiene que considerar que los alimentos continuarán cocinándose después que el control se apaga a menos que usted retire los alimentos inmediatamente.



La zona de temperatura de este horno (entre 200°F) está disponible para mantener tibios los alimentos que se cocinan calientes. Los alimentos que se mantengan en el horno por más de 2 horas a estas temperaturas bajas se pueden hechar a perder.







Nunca permita que los alimentos, tales como productos lácteos, pescado, que, etc., permanezcan expuestos por más de 1 hora antes de que empiecen a cocinarse cuando haga que su horno empiece en una forma demorada. La temperatura ambiente promueve el desarrollo de bacterias dañinas. Asegúrese que la luz del horno esté apagada porque el calor del horno favorecerá el desarrollo de las bacterias.

COMO HACER PARA QUE SU HORNO EMPIECE EN UNA FORMA DEMORADA Y SE APAGUE AUTOMATICAMENTE:

Mientras seleccione esta operación usted no necesitará calcular cuando se encenderá el horno; el control lo hará por usted. Usted necesitará seleccionar lo siguiente:

1. Temperatura
2. Tiempo de Cocinar
3. Hora de Parada

1. Empuje el botón para HORNEAR (BAKE). 
2. Empuje el botón con la flecha UP o DOWN para seleccionar la temperatura que desea.
3. Empuje el botón TIEMPO DE COCINAR (COOK TIME). 
4. Empuje la flecha UP para seleccionar por cuánto tiempo usted desea cocinar el alimento. Asegúrese de incluir el tiempo de precalentamiento.
5. Empuje el botón HORA DE PARADA (STOP TIME). 
6. Empuje la flecha UP para poner la hora del día en la cual usted desea que el horno se apague. El horno se apagará automáticamente cuando llegue a la HORA DE PARADA (STOP TIME) preseleccionada.
7. Empuje el botón RELOJ (CLOCK) para que el dial vuelva a la hora corriente del día. 

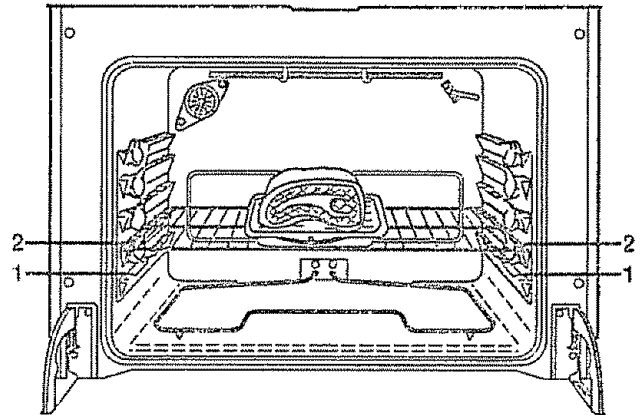
Si usted hace una pausa entre pasos cuando está seleccionando esta función, el control hará un sonido. Esto es normal. El control le está haciendo saber que debe continuar.

Si desea cancelar la selección de esta función, empuje el botón CLEAR/OFF.




COMO ASAR

Asar al fuego o calor directo es cocinar cortes finos de carne con calor seco. No es necesario precalentar antes de asar.



INSTRUCCIONES GENERALES PARA ASAR

1. Coloque la carne (con el lado grasoso hacia arriba) sobre la parrilla para asar o en una fuente poco profunda que sea aproximadamente del mismo tamaño que la carne.
2. Coloque la fuente en la posición núm. 1 o núm. 2 de la parrilla.
3. Empuje el botón para HORNEAR (BAKE). 
4. Empuje la flecha UP o DOWN para seleccionar la temperatura que necesita.



5. Cuando se termine de asar, empuje el botón CLEAR/OFF.



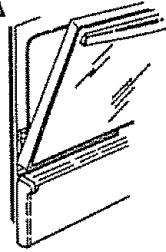
RECUERDE:

La mayoría de las carnes continúan cocinándose internamente después de que se sacan del horno.

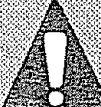
COMO ASAR A LA PARRILLA CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA:

Por favor note:

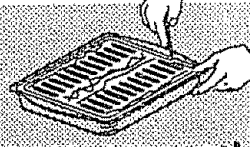
La puerta del horno debe estar abierta cuando se asa a la parrilla.



- Use solamente la fuente y la parrilla para asar que viene con su estufa. Están diseñadas para drenar grasa y líquidos adecuadamente y prevenir salpicaduras, humo o fuego.
- No precaliente cuando ase a la parrilla. Para asar en forma uniforme en ambos lados, emplee en una fuente fría.
- Corte el exceso de grasa de la carne y las chuletas. Haga cortes en la carne para prevenir que se enrosque.
- Para que la carne quede bien jugosa, póngale sal al primer lado al momento de darle vuelta. Póngale sal al segundo lado al momento de servirla.
- Aplique mantequilla al pollo y al pescado varias veces con una brocha mientras se asa. Cuando ase pescado, engrase la parrilla para prevenir que se pegue y áselo con la piel hacia abajo. No es necesario dar vuelta el pescado.
- Nunca deje una fuente para asar sucia en la estufa. La grasa en la fuente podría causar humo o quemarse la próxima vez que el horno se use.
- Cerciórese de que sepa el procedimiento correcto para apagar un incendio de grasa. Vea la sección de seguridad.



PRECAUCION:



No cubra toda la parrilla para asar con papel de aluminio (fórrele ajustándolo bien y haga cortes en el aluminio para alinearlos con los hoyos de la parrilla). Un drenaje inadecuado de la grasa caliente puede causar un incendio en el asador. Si se inicia un incendio, cierre la puerta del horno y APAGUE los controles. Si éste continúa, arroje soda para cocinar sobre el fuego. NO use agua para apagarlo.

POSICION DE LA FUENTE PARA ASAR

Asar a la parrilla es asar a calor directo del elemento para asar. Los cortes tiernos de carne o carne marinada deben ser seleccionadas para ser asadas. Para mejores resultados, los bistecs y las chuletas deben tener menos de 3/4" de grosor.

Después de poner la comida sobre la fuente y la parrilla, coloque la fuente en la parrilla del horno en la posición recomendada. La posición recomendada para las parrillas y el tiempo de cocinar se encuentran en la tabla de más abajo. Per si su horno está conectado a 208 voltios, podría desear usar una posición más alta.

Mientras más cerca esté la comida del quemador para asar, más rápido se dorará la carne por afuera permaneciendo roja o rosada en el centro. Alejando la carne del elemento permite que la carne se cocine en el centro mientras se dora por afuera. El primer lado debe cocinar de 1 a 2 minutos más que el segundo lado.

Alimento	Posición de la parrilla 4 = Más alta 1 = Más baja	Tiempo total (minutos)
Bistec - 1" de grueso	4	9-11
	3	13-15
	3	21-23
Tortas de carne molida		
Término medio - 1" de grosor	3	16-18
Término medio - 1/2" de grosor	4	7-9
Chuletas de cordero - 1" de grosor	3	18-21
Chuletas de cerdo - 1" de grosor	3	27-29
Chuletas de cerdo - 1/2" de grosor	3	16-18
Rebanada de jamón - 1/2" de grosor	3	11-12
Pescado (filetes)	3	11-13
Pollo (presas)	2	45-55
Salchichas	3	8-11
Tocino	3	9-11

Esta tabla es una guía general. El tamaño, peso, grosor y la temperatura inicial de comida, así como su preferencia personal, afectarán el tiempo de cocción. Los tiempos en la tabla están basados en la temperatura de la comida en el refrigerador. El Departamento de Agricultura de E.E.U.U. dice que aunque las carnes crudas son populares, cocinar la carne hasta solo 140°F significa que organismos venenosos pueden sobrevivir.

COMO SELECCIONAR PARA ASAR A LA PARRILLA:



1. Empuje el botón BROIL (ASAR).
2. Empuje la flecha UP una vez para seleccionar LO broil (temperatura baja).
3. Empuje la flecha UP dos veces para seleccionar HI BROIL (temperatura alta).

La palabra "BROIL" y "HIGH" o "LOW" aparecerá en la parte derecha de arriba en el dial de acuerdo a su selección.

NOTA: Use LO (BAJA) para cocinar alimentos tales como ave y cortes de carnes gruesos completamente sin que se doren demasiado.

Si no apreta ninguna de las flechas, el dial se mostrará en blanco y deberá repetir los Pasos 1 y 2.



4. Cuando termine de asar, empuje el botón CLEAR/OFF.

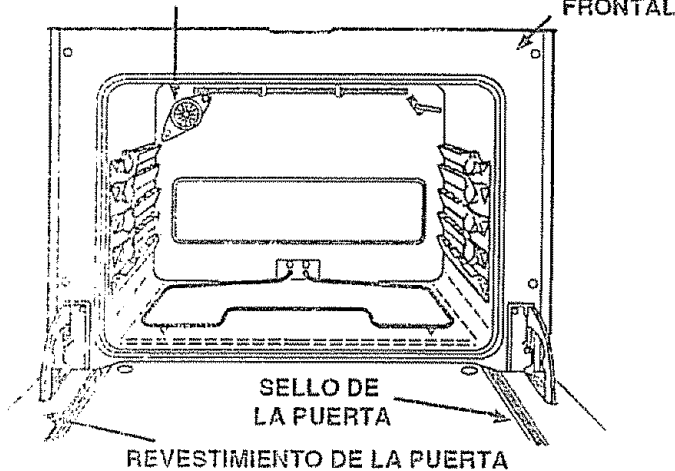
**CICLO DE AUTOLIMPIEZA (3 HORAS-
TIEMPO NORMAL DE LIMPIEZA)
ANTES DE UN CICLO DE LIMPIEZA**

1. Saque la parrilla y la fuente para asar a la parrilla, las parrillas del horno, todos los utensilios y cualquier trozo de papel de aluminio que pueda haber en el horno. No trate de limpiar utensilios u otros objetos en el horno durante el ciclo de auto-limpieza. Si las parrillas se quedan en el horno durante un ciclo de limpieza, se oscurecerán, perderán su brillo y será difícil deslizarlas. Si elige dejar las parrillas dentro del horno, puede pulir las orillas de las parrillas con lana de acero y aplicar una pequeña cantidad de aceite vegetal en las orillas de las parrillas después del ciclo de autolimpieza. Esto facilitará el deslizamiento de las parrillas.

LUZ DEL HORNO

Para prolongar la vida del foco, asegúrese de que la luz del horno esté APAGADA (OFF) DURANTE LA AUTOLIMPIEZA.

MARCO
FRONTAL



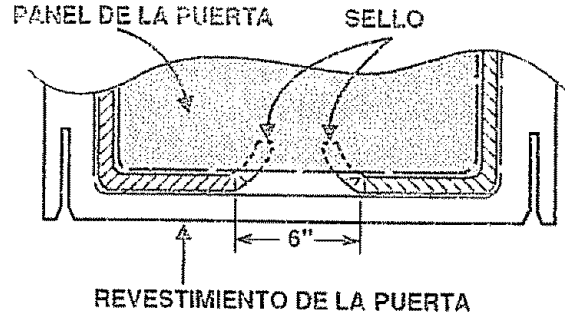
2. Durante el ciclo de limpieza no saldrá la suciedad del marco delantero del horno, de debajo de la orilla delantera de la cubierta, del revestimiento de la puerta fuera del sello y de la orilla delantera de la cavidad del horno (alrededor de 1" dentro del horno). Vea las ilustraciones de abajo. Limpie esas áreas a mano antes de comenzar el ciclo de limpieza. Use agua caliente con lana de acero empapada en jabón. Recomendamos un limpiador como "Soft Scrub" o una marca similar de productos de limpieza para que las superficies blancas se sigan viendo limpias y nuevas. Después de la limpieza, enjuague bien para evitar que se forme un residuo café cuando el horno se caliente. Frote estas áreas con una tela seca.
3. Limpie los derrames grandes del fondo del horno. Un exceso de suciedad puede causar humo durante el ciclo de limpieza.

No frote el sello de la puerta. El material de fibra de vidrio del sello es extremadamente poco resistente a la abrasión. Un sello de la puerta del horno intacto y que ajuste bien es esencial para el uso de energía eficiente del horno y buenos resultados al hornear. 15

Si observa que el sello se desgasta, se parte o daña de cualquier modo o si se ha movido de su sitio en la puerta, deberá reemplazar el sello.

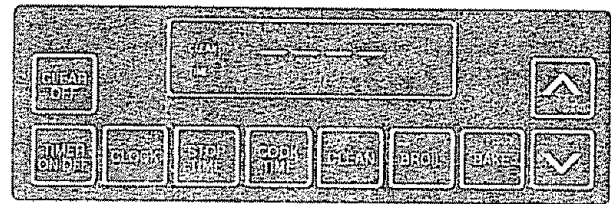
Por favor observe:

El sello de la puerta está diseñado para tener un abertura de 5" - 6" en el fondo de la puerta del horno. Esto es para permitir que haya una correcta circulación de aire.

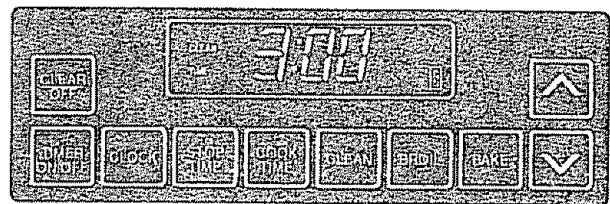


PARA LLEVAR A CABO UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA:

1. Empuje el botón **CLEAN**. El dial mostrará "CLEAN", "TIME", y (---).



2. Empuje los botones de las flechas UP o DOWN para seleccionar la cantidad de tiempo que usted desea para limpiar el horno. El ciclo normal es de 3 horas, pero usted puede elegir entre 2 y 4 horas.



Usted puede apretar el botón **HORA DE PARO (STOP TIME)** para ver a qué hora terminará el ciclo. Empuje el botón **CLEAN** para volver a la cuenta hacia atrás.

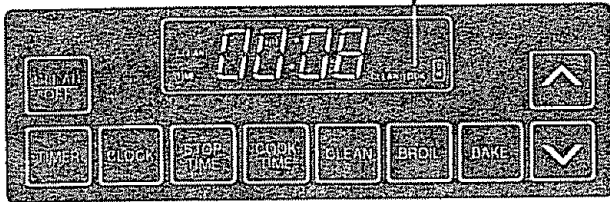
Asegúrese de que la luz del horno esté apagada durante el ciclo de autolimpieza para prolongar la vida del foco.

(La autolimpieza continúa en la siguiente página...)

CUANDO TERMINA UN CICLO DE LIMPIEZA:

1. Espere a que la señal **LOCK (CERROJO)** se apague. La temperatura del horno debe bajar más que la temperatura de cerrojo antes que a la puerta se le pueda sacar el cerrojo.

ESPERE QUE LOCK SE APAGUE



PARA INTERRUMPIR UN CICLO DE LIMPIEZA:



1. Empuje **CLEAR/OFF**.



Siga las Instrucciones bajo **"CUANDO TERMINA UN CICLO DE LIMPIEZA"**.

PARA SELECCIONAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA DEMORADO:

Usted no necesita determinar cuando el horno se encenderá cuando seleccione esta función. El control lo hará por usted. Usted necesitará seleccionar la cantidad de tiempo que desee para que el horno se limpie (entre 2 y 4 horas), y la hora del día que desee para que el horno se apague.

1. Empuje el botón **CLEAN (LIMPIEZA)**. El dial mostrará **"CLEAN"**, **"TIME"**, y **(--)**.

2. Empuje uno de los botones con las flechas **UP** o **DOWN** para seleccionar la cantidad de tiempo que desee para que el horno se limpie. El ciclo normal es de 3 horas, pero usted puede elegir entre 2 y 4 horas.
3. Empuje el botón **STOP TIME (HORA DE PARO)**.

4. Empuje uno de los botones con las flechas **UP** o **DOWN** para seleccionar la hora del día en la cual desee que el ciclo termine y el horno se apague.

Asegúrese que la luz del horno esté apagada durante el ciclo de autolimpieza para prolongar la vida del foco.

DESPUES DE UN CICLO DE LIMPIEZA

Después de un ciclo de limpieza puede notar que queda un residuo de ceniza blanca en el horno. Límpielo sólo con un tela o esponja húmeda.



Si las manchas blancas no desaparecen, quítelas con una lana metálica con jabón.

Cerclórese de enjuagar perfectamente con una solución de vinagre y agua. Estos residuos por lo general son residuos de sales que no salen durante el ciclo de limpieza.

Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, el ciclo puede repetirse.

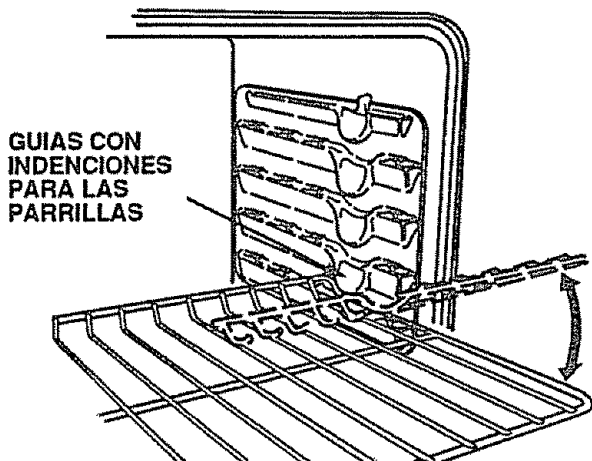
PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- P. Si los controles eléctricos no funcionan, ¿puedo volver a poner el horno en un ciclo de autolimpieza?
- R. No. El **CONTROL DE LA ESTUFA** se usa para programar el horno para que empiece y termine el ciclo de autolimpieza.
- P. ¿Puedo usar limpiadores comerciales en cualquier parte de mi horno de tipo autolimpieza?
- R. Ningún limpiador o capa protectora debería usarse alrededor o dentro de cualquier parte de este horno.
- P. ¿Puedo limpiar el sello alrededor de la puerta del horno?
- R. No debe limpiar el sello de la puerta.
- P. ¿Es normal sentir un ruido durante la limpieza?
- R. Sí. Esto es el metal que se calienta y se enfría.
- P. ¿Por qué quedan cenizas en el horno después de limpiarlo?
- R. Ciertos tipos de suciedad dejarán un residuo. Se puede sacar con un paño o una esponja mojada.
- P. ¿Qué debería hacer si se produce demasiado humo durante la limpieza?
- R. Esto es causado por exceso de suciedad y debe empujar el botón **CLEAR/OFF**. Abra las ventanas para sacar el humo. Permita que el horno se enfríe por lo menos una hora antes de abrir la puerta. Limpie el exceso de suciedad y empiece nuevamente el ciclo de limpieza.
- P. ¿Debería salir un olor durante la limpieza?
- R. Sí, podría salir un olor durante las primeras limpiezas. Si no limpia el exceso de suciedad también podría causar un olor cuando se limpia.

CONSEJOS PARA LIMPIAR

PARTE	MATERIALES DE LIMPIEZA	OBSERVACIONES
PANEL Y PERILLAS DE CONTROL	Detergente, agua tibia, paño suave	No use limpiadores abrasivos. Remueva las perillas para limpiar más fácilmente.
CUBIERTA DE ESMALTE PORCELANIZADO PUERTA DE HORNO	Amoniaco o limpiadores abrasivos y fibra. ácidos (tales como col agria o salsas con vinagre o jugo de limón), use una toalla de papel seca o una tela para limpiarlas de inmediato. Cuando la superficie se haya enfriado, lave y enjuague. Para otro tipo de derrames, tales como manchas de grasa, lave con jabón y agua cuando se enfríen y enjuague. Pule con una tela seca. No friegue las cubiertas de cromo. Las manchas difíciles se pueden sacar con Espree Wheel Cleaner o Turtle Wax polishing compound.	Limpie después de cada derrame. Si la cubierta tiene salpicaduras de alimentos
RECIPIENTES DE ESCURRIMIENTO CROMADOS MANCHAS DE ALIMENTOS DE COLOR CAFE MANCHAS DE CALOR AZUL DORADAS	Detergente y agua, fibra de plástico, limpiadores abrasivos suaves, fibras abrasivas con jabón amoníaco. Pulidor para metales	Los recipientes de escurrimiento pueden decolorarse de manera permanente si se exponen a un calor excesivo o si se permite que la suciedad se hornee. Después de cada uso, lave, enjuague y seque para evitar la suciedad pegada. Si están muy sucios, coloque una toalla de papel empapada en amoníaco sobre las manchas para aflojar la suciedad y luego fríegue con suavidad usando una fibra abrasiva de plástico.
		Estas manchas son causadas por el sobrecalentamiento, normalmente ocurren a lo largo de un periodo de tiempo y por lo general son permanentes. Para minimizarlas: 1. Evite el uso excesivo de la temperatura más elevada. Use la para empezar a cocinar y luego baje el calor para terminar de cocinar. 2. Use ollas de fondo plano que no sobresaegan más de 2" del elemento de la superficie.
VIDRIO	Limpiador para vidrios y toallas de papel.	Quite la suciedad pegada con una pasta hecha con bicarbonato de sodio y agua. No utilice limpiadores abrasivos. Enjuague bien.
SUPERFICIE DEL HORNO DE AUTOLIMPIEZA	Detergente, agua tibia y/o almohadilla de lana de acero con jabón. NO use limpiadores de hornos ni dentro ni alrededor de ninguna parte del horno.	Enjuague bien después de limpiar. Limpiar dentro del horno es necesario sólo como un toque opcional entre ciclos de auto-limpieza. Vea la sección de auto-limpieza para más información.
SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO	No la limpie	
FUENTE Y PARRILLA PARA ASAR A LA PARRILLA	Detergente, agua tibia, almohadilla con jabón para fregar o limpiador para hornos comercial.	Saque del horno la fuente sucia para que se enfríe. Bote la grasa o los escurrimientos. Llene la fuente con agua tibia. Rocíe la parrilla con detergente y cúbrala con una tela mojada o con toallas de papel. Deje que la fuente y la parrilla se remojen durante unos minutos. Enjuague o fríegue según sea necesario. La fuente y la parrilla pueden lavarse en una máquina lavatrastes.
PARRILLA DEL HORNO	Detergente, agua tibia, almohadilla con jabón para fregar o limpiador para hornos comercial.	Sáquela del horno para limpiarla. Enjuáguela bien. Las parrillas se pueden lavar en máquinas lavatrastes.

PARRILLAS DEL HORNO REMOVIBLES



Tenga cuidado de no rayar el acabado del horno cuando instale o quite las parrillas del horno.

Para instalarla:

1. Coloque la orilla posterior levantada de la parrilla en un par de guías.
2. Empuje la parrilla hasta que llegue a la indención en la guía para las parrillas, después levante un poco el frente de la parrilla y empújela hasta atrás.

Para sacarla:

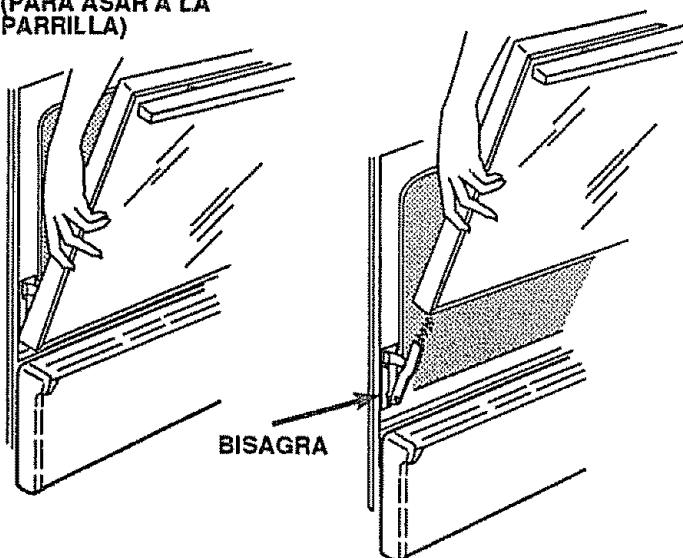
1. Tire de la parrilla y luego levántela.

NOTA:

Las parrillas han sido diseñadas con topes de seguridad. Cuando se han colocado de manera correcta sobre los soportes para las parrillas y se sacan del horno, el tope de seguridad evita que las parrillas se vuelquen cuando usted esté retirando alimentos de las parrillas o colocándolos sobre ellas.

PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

POSICION DE PARO
(PARA ASAR A LA PARRILLA)



Para sacarla:

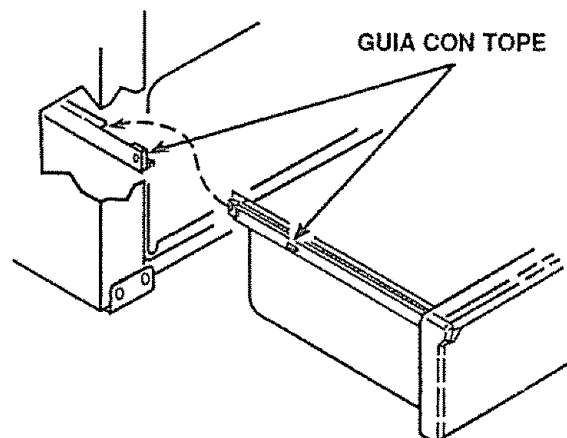
1. Abra la puerta del horno hasta la posición de paro (vea la ilustración).
2. Tome la puerta de cada lado y levántela sacándola de las bisagras. NO levante la puerta tomándola de la manilla.

NOTA: Cuando se saca la puerta y los brazos de las bisagras están en posición de paro, no golpee ni trate de mover los brazos de las bisagras. Las bisagras podrían zafarse causándole lesiones en las manos o dañando la porcelana del frente de la estufa. Cubra las bisagras con toallas o con rollos vacíos de toallas mientras trabaja en el área del horno.

Para reemplazarla:

1. Sostenga la puerta sobre las bisagras con las ranuras de la orilla inferior de la puerta alineadas con las bisagras. Los brazos de las bisagras deben seguir en posición de paro.
2. Deslice la puerta hacia abajo sobre las bisagras tanto como sea posible y cierre la puerta.

CAJON REMOVIBLE DE ALMACENAMIENTO



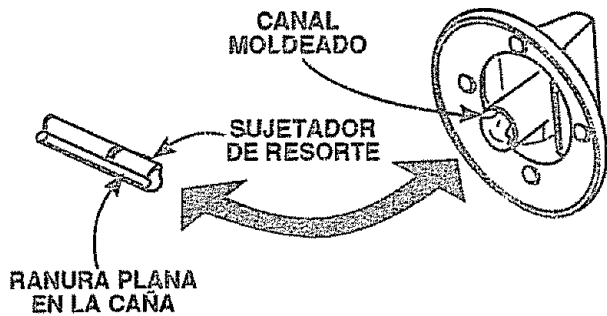
Este cajón le proporciona espacio para guardar ollas y fuentes para hornear. NO debe guardar en el cajón materiales plásticos e inflamables.

No sobrecargue el cajón de almacenamiento. Si el cajón está demasiado pesado, podría salirse del riel cuando lo abra. Para abrir el cajón, tome el centro de la manilla y tire hacia afuera.

Para sacarlo: Tire del cajón y levántelo sobre los topes de las guías.

Para reemplazarlo: Levántelo sobre los topes de las guías y deslícelo hasta ponerlo en su lugar.

PERILLAS REMOVIBLES



Todas las perillas de control pueden quitarse para facilitar la limpieza con sólo tirar de la perilla sacándola del soporte. Cerciórese de que la perilla esté en posición de APAGADO (OFF) antes de quitarla.

Consejo: Meta una tela delgada (por ejemplo un pañuelo) o coloque un hilo debajo y alrededor de la orilla de la perilla y tire de él.

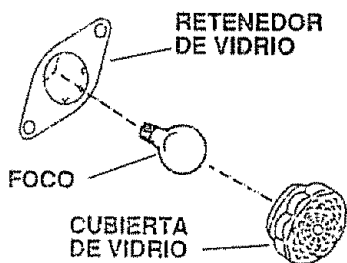
Precaución: Lea estas Instrucciones con todo cuidado antes de reemplazar la perilla. El hecho de reemplazar de manera inadecuada las perillas las dañará y también a los sujetadores de resorte de los tallos. Si esto sucede, las perillas quedarán flojas.

Para reemplazar la perilla:

1. El tallo de la perilla tiene una ranura en cada extremo. La ranura de un extremo tiene un sujetador de resorte. La otra ranura es plana (vea la ilustración).
2. Revise el interior de la perilla y localice el canal moldeado.
3. Recolecte la perilla insertando el canal moldeado del interior de la perilla en la ranura plana del tallo.

Nota: Asegúrese de recolocar las perillas poniéndolas en los tallos correctos.

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO



Cerciórese de que el interruptor de luz esté apagado.

No toque el foco del horno si está caliente. No limpie el área de luz del horno con una tela húmeda.

Nunca toque la rosca del foco cuando lo esté

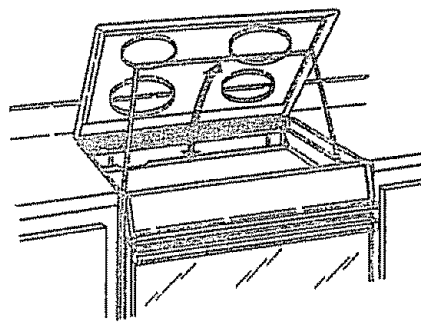
cambiando ya que posee corriente eléctrica.

Debe apagar la energía eléctrica cuando tenga que cambiar un foco quemado:

1. Desatornille la cubierta de vidrio y quítela.
2. Reemplace el foco por uno de 40 watts para aparatos electrodomésticos.
3. Vuelva a poner la cubierta.

Nota: Recomendamos que use un foco de 40 watts para aparatos electrodomésticos.

CUBIERTA LEVANTABLE



Saque las parrillas de los quemadores.

Para levantar la cubierta para poder limpiar el área debajo de ella, tome la cubriera del frente y levántela.

La estufa tiene un soporte para sujetar la cubriera mientras

la limpia. Levante la cubriera como se indica en la ilustración.

El esmalte de porcelana se puede dañar si se deja caer. Trate las cubiertas de esmalte con cuidado.

UNIDADES REMOVIBLES DE LA CUBIERTA

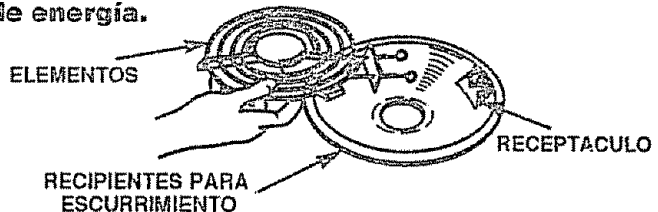
No sumerja el elemento en agua. Se limpia por sí solo cuando se calienta durante el uso normal.

Asegúrese de que todas las perillas de control de las unidades de la cubriera estén apagadas y de que los elementos estén fríos antes de sacarlo o de reemplazar una unidad de la cubriera.

Para sacarla:

1. Sujete el elemento, inclínelo ligeramente tirando de él para soltarlo del recipiente de escurrimiento y sáquelo del receptáculo. El elemento no quedará nivelado si se fuerza demasiado hacia arriba cuando se saca. Saque el recipiente de escurrimiento.

IMPORTANTE: Nunca opere un elemento de una cubriera si el recipiente de escurrimiento no está en su sitio. Esto puede quemar la cubriera, la instalación del alambrado y originar pérdida de energía.



No levante más de 1" la unidad que se conecta. Si lo hace, es posible que no vuelva a quedar plana sobre el recipiente de escurrimiento cuando vuelva a colocarla.

Si levanta de manera repetida la unidad que se conecta, más de una pulgada sobre el recipiente de escurrimiento, puede dañar el receptáculo de manera permanente.

Para reemplazarlo:

1. Reemplace el recipiente de escurrimiento. Asegúrese de que el receptáculo se vea en la abertura del recipiente.
2. Deslice la pestaña del elemento con firmeza encajándola en el receptáculo y baje el elemento hasta acomodarlo en su lugar.

ANTES DE SOLICITAR UN SERVICIO

Ahorre tiempo y dinero - Revise esta lista antes de solicitar un servicio.

Para eliminar solicitudes de servicio innecesarias primero lea con gran cuidado todas las instrucciones de este manual. Luego, si tiene un problema, verifique siempre la lista de problemas comunes y posibles soluciones antes de solicitar el servicio.

Si tiene un problema que no puede solucionar, llame a su tienda Sears o a su Centro de Servicio más cercano para solicitar ayuda. Cuando hable, tenga a la mano este manual, la lista de Partes de Repuesto, su número de modelo, su número de serie y la fecha de compra. Números de servicio para el cliente página 23.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	NO SOLICITE UN SERVICIO SIN ANTES REVISAR LO SIGUIENTE
<ul style="list-style-type: none"> • LA ESTUFA NO FUNCIONA; ESTÁ INOPERANTE POR COMPLETO 	<ul style="list-style-type: none"> • No llega energía eléctrica a la estufa 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise el fusible o el Interruptor del circuito de la casa. • Revise el cable (si tiene) para cerciorarse de que está conectado.
<ul style="list-style-type: none"> • EL HORNO NO CALIENTA; LOS ELEMENTOS DE LA CUBIERTA FUNCIONAN BIEN 	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles de reloj están mal puestos • Los controles del horno están mal puestos 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise las instrucciones del reloj • Revise el control del horno
<ul style="list-style-type: none"> • LA CUBIERTA NO FUNCIONA; EL HORNO ESTÁ BIEN 	<ul style="list-style-type: none"> • El o los elementos no están conectados • Operación incorrecta del control 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique las conexiones de los elementos quitándolos y volviendo a conectarlos con firmeza. • Asegúrese de presionar la perilla mientras la hace girar.
<ul style="list-style-type: none"> • LOS ALIMENTOS NO SE HORNEAN DE MANERA ADECUADA 	<ul style="list-style-type: none"> • El horno no se precalentó durante suficiente tiempo • La parrilla o la fuente están mal colocadas • La rejilla de ventilación del horno está tapada o cubierta • Se usó papel de aluminio de manera incorrecta • La temperatura se estableció de manera incorrecta para el utensilio que se utilizó • No siguió la receta • La estufa y las parrillas del horno están desniveladas. • Usó utensilios para cocinar que no son adecuados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de precalentar el horno hasta que el tono suene. • Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las cacerolas y utensilios. Consulte la Sección de Consejos. • Recipiente de escurrimiento del elemento posterior derecho debe tener un agujero en el centro, cubre la ventilación del horno. • No se recomienda el uso de papel de aluminio. • Reduzca la temperatura 25 grados F si usa vidrio o moldes opacos u oscurecidos. • ¿Es la receta probado y de confianza? • Verifique las instrucciones de Instalación de las patas niveladoras. • Consulte los consejos para cocinar.
<ul style="list-style-type: none"> • LA TEMPERATURA DEL HORNO PARECE POCO PRECISA 	<ul style="list-style-type: none"> • Calibración del termostato 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte los ajustes que se describen en la sección AJUSTES DE TEMPERATURA.
<ul style="list-style-type: none"> • DIAL DE ESTUFA PESTAÑA CON UNA "F" Y UN NUMERO; HORNO DEJA DE FUNCIONAR, CUBIERTA FUNCIONA 	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta del horno está cerrada 	<ul style="list-style-type: none"> • Abra la puerta hasta la posición de tope para asar.

ANTES DE SOLICITAR UN SERVICIO (CONTINUACIÓN)

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	NO SOLICITE UN SERVICIO SIN ANTES REVISAR LO SIGUIENTE
<ul style="list-style-type: none"> • LOS ALIMENTOS NO SE ASAN A LA PARRILLA DE MANERA ADECUADA 	<ul style="list-style-type: none"> • La posición de la parrilla es incorrecta • El horno fue precalentado • Se usó un utensilio inadecuado • La puerta del horno está cerrada • 208 Voltios 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise la posición de la fuente para asar; consulte la sección asar a la parrilla • No precaliente cuando ase • Utilice la fuente y la parrilla que vienen con la estufa • Abra la puerta hasta la posición de tope para asar a la parrilla. • Podría desear. Usar una posición más alta.
<ul style="list-style-type: none"> • EL HORNO HEMEA 	<ul style="list-style-type: none"> • Tiempo de asar inadecuado • El horno está sucio • Se usó papel de aluminio de manera incorrecta • La fuente para asar está con de grasa y se quedó en el horno 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique la tabla de asado en la sección de asar • Verifique que no hayan derrames de importancia • Consulte los consejos para cocinar • Revise la fuente y la parrilla para asar después de cada uso.
<ul style="list-style-type: none"> • LA LUZ DEL HORNO NO FUNCIONA 	<ul style="list-style-type: none"> • El interruptor está en posición de apagado(OFF) • Foco está suelto • El foco está quemado 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique la posición del interruptor; consulte las instrucciones de operación • Aprete el foco • Revise o cambie el foco; consulte la sección de partes removibles de este manual.
<ul style="list-style-type: none"> • LA PUERTA DEL HORNO NO SE PUEDE ABRIR 	<ul style="list-style-type: none"> • El ciclo de limpieza no está completo 	<ul style="list-style-type: none"> • El horno debe enfriarse bajo de la temperatura de cierre del cerrojo.
<ul style="list-style-type: none"> • EL HORNO EMITE UN OLOR 	<ul style="list-style-type: none"> • La instalación del horno puede emitir un olor durante las primeras veces que se use. • No se limpió el exceso de suciedad antes del ciclo de autolimpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> • La instalación del horno puede emitir un olor durante las primeras veces que se use • No se limpió la suciedad antes del ciclo de autolimpieza
<ul style="list-style-type: none"> • PUERTA DEL HORNO NO CIERRA CON CERROJO PARA UN CICLO DE LIMPIEZA 	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta no está cerrada 	<ul style="list-style-type: none"> • Empuje la puerta del horno
<ul style="list-style-type: none"> • EL HORNO NO SE LIMPIA EN EL CICLO DE AUTOLIMPIEZA O LOS RESULTADOS SON BASTANTE POBRES 	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles están mal puestos • El ciclo de limpieza se interrumpió demasiado pronto • El horno está demasiado sucio 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte las instrucciones de autolimpieza • Los hornos muy sucios requieren en ciclo de autolimpieza de 3 horas y media. • Los derrames de importancia deben limpiarse antes de realizar el ciclo de limpieza. Repita el ciclo de limpieza.

AJUSTES DE TEMPERATURA "HAGALO USTED MISMO"

Es posible que sienta que su nuevo horno cocina diferente al horno que reemplazó. Recomendamos que deje pasar unas semanas para familiarizarse con él, siguiendo como guía los tiempos que se dan en las recetas.

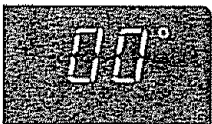
Si piensa que su nuevo horno está demasiado caliente (quema la comida) o no lo suficientemente caliente (la comida no se cocina bien), usted puede ajustar la temperatura. La apariencia y textura de los alimentos son mejores indicadores de la precisión de un horno que un termómetro barato para horno. No recomendamos el uso de termómetros baratos para horno, como los que se venden en las tiendas de abarrotes, para reajustar la temperatura de su horno nuevo. Estos termómetros pueden variar 20°-40°F. También, usted tiene que abrir la puerta del horno para leer el termómetro y esto cambia la temperatura del horno.

Para determinar en cuánto cambiar la temperatura, ponga la temperatura 25°F más alta (si los alimentos no se cocinan bien) o 25°F más baja (si las comidas se queman), que las temperaturas de su receta; luego hornee. Los resultados de esta "prueba" darán una idea de cuánto tendrá que ajustar la temperatura.

Para ajustar la temperatura siga estas instrucciones:



1. Empuje el botón **BAKE (HORNEAR)**.
2. Empuje la flecha **UP** hasta que muestre 550° e **INMEDIATAMENTE** aprete y **SUJETE** el botón **BAKE** por 10 segundos hasta que el reloj desaparezca y el dial muestre una figura de dos dígitos.



(Estos dos dígitos pueden variar de acuerdo a lo que fue seleccionado en fábrica.)



3. Empuje la flecha **UP** para subir la temperatura de su horno +35° más **CALIENTE**.



Empuje la flecha **DOWN** para bajar la temperatura de su horno -35° más **FRIO**.



4. Cuando complete su selección empuje el botón **CLOCK** para volver a la hora del día.

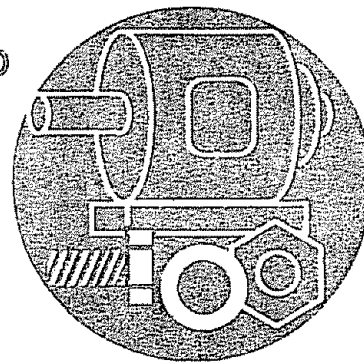
El termostato de su horno retendrá este ajuste de temperatura hasta que cada uno de los cuatro pasos de arriba sean repetidos. Este ajuste se retendrá en la memoria incluso después de una falla de corriente.

Usted no necesitará hacer nada más. Hornee como de costumbre. Este ajuste no afectará la temperatura de asar o de limpieza.

Para partes de reparaciones o de reemplazo
que necesita

Llame de 7 am - 7 pm, 7 días a la semana

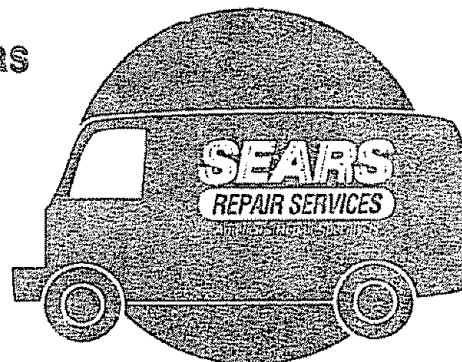
1-800-366-PART
(1-800-366-7278)



Para reparaciones y servicio de marcas
mayores en su casa

Llame 24 horas al día, 7 días a la semana

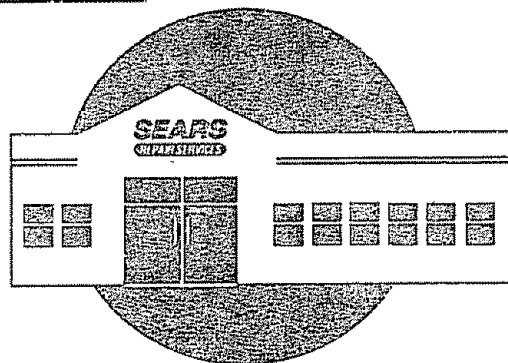
1-800-4-REPAIR
(1-800-473-7247)



Para ubicar un Centro de Servicio de
Reparaciones en su área

Llame 24 horas al día, 7 días a la semana

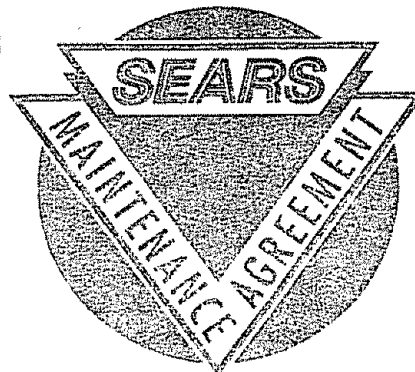
1-800-488-1222



Para informaciones acerca de Contratos
de Mantenimiento Sears o para preguntas
acerca de un Contrato existente

Llame de 9 am - 5 pm, Lunes - Sábado

1-800-827-6655



SEARS

SERVICIO DE REPARACIONES

Los especialistas de reparaciones de América

GARANTIA DE LA ESTUFA ELECTRICA KENMORE

Estimado cliente:
Nuestros esfuerzos constantes están dirigidos a asegurar que su nueva Estufa Kenmore llegue a su hogar en perfectas condiciones y le dé el servicio adecuado. Como parte de estos esfuerzos, sentimos que es responsabilidad nuestra proporcionarle esta garantía para su estufa.



TODOS UN AÑO DE GARANTIA COMPLETA PARA LAS FUNCIONES DE TODAS LAS PARTES EXCEPTO LAS DE VIDRIO

Si, dentro del lapso de un año a partir de la fecha de instalación, cualquier parte que no sea de vidrio, funciona mal debido a un defecto en el material o en la mano de obra, Sears la reparará o la reemplazará, sin costo alguno.

GARANTIA TOTAL DE 30 DIAS PARA LAS PARTES DE VIDRIO Y EL ACABADO DE ESMALTE PORCELANIZADO, PARTES DE METAL PINTADO O BRILLANTE

Si, dentro de los treinta días posteriores a la instalación, cualquier parte de vidrio o el acabado de cualquier esmalte porcelanizado o parte de metal pintado o brillante tiene defectos en el material o mano de obra, Sears reemplazará la parte, sin costo alguno.

GARANTIA TOTAL DE 90 DIAS EN AJUSTES MECANICOS

Durante 90 días a partir de la fecha de instalación, Sears proporcionará, sin costo alguno, cualquier ajuste mecánico necesario para la correcta operación de la estufa, exceptuando el mantenimiento normal.

Si la estufa está sujeta a otro uso que no sea el privado familiar, la cobertura de la garantía mencionada arriba será efectiva sólo durante 90 días.

EL SERVICIO DE GARANTIA ESTA DISPONIBLE CON SOLO PONERSE EN CONTACTO CON EL CENTRO O DEPARTAMENTO DE SERVICIO SEARS MAS CERCANO EN LOS ESTADOS UNIDOS.

Esta garantía se aplica sólo cuando este producto se use en los Estados Unidos. Esta garantía le brinda derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

SEARS, ROEBUCK AND CO.
Dept. 720PSO
3333 Beverly Road
Hoffman Estates, IL 60179

LE DAMOS SERVICIO A LO QUE VENDEMOS

"Le damos servicio a lo que vendemos" es la manera de asegurarle que puede depender de Sears para el servicio porque el servicio Sears se ofrece en todo el país.

Su Estufa Kenmore tiene un valor agregado cuando usted considera que Sears posee una unidad de servicio cerca de usted, que cuenta con un equipo Sears de técnicos capacitados... técnicos profesionales específicamente entrenados para manejar los aparatos Sears, y que tienen acceso a las partes, herramientas y equipo para asegurar que cumplamos nuestro compromiso con usted: "¡Le damos servicio a lo que vendemos!"

PARA AMPLIAR EL VALOR DE SU ESTUFA, COMPRE UN CONTRATO DE MANTENIMIENTO SEARS.

Las estufas Kenmore están diseñadas, fabricadas y probadas para brindarle años de operación confiable. Sin embargo, cualquier aparato moderno puede requerir de algún servicio de vez en cuando. La garantía Sears, además del contrato de Mantenimiento Sears le brindan protección contra cuentas de reparaciones inesperadas y le aseguran que disfrute de la máxima eficiencia en estufas.

He aquí una garantía comparativa y una tabla del contrato de Mantenimiento que le muestra los beneficios de un contrato Mantenimiento Sears para Estufas.

Años de cobertura de la propiedad		1er año	2º año	3er año
1	Reemplazo de partes defectuosas que no sean de porcelana o vidrio	G	AM	AM
2	Ajuste mecánico	90 DAYS G	AM	AM
3	Partes de porcelana y vidrio	30 DAYS G	AM	AM
4	Revisión anual de mantenimiento preventivo a solicitud de usted	AM	AM	AM

G - Garantía AM - Contrato de Mantenimiento

PONGASE EN CONTACTO CON SU VENDEDOR DE SEARS O CON EL CENTRO DE SERVICIO SEARS DE LA LOCALIDAD HOY MISMO Y COMPRE UN CONTRATO DE MANTENIMIENTO SEARS.

Kenmore® La marca de aparatos electrodomésticos de mayor venta en América
Vendida por SEARS, ROEBUCK AND CO., Hoffman Estates, IL 60179