

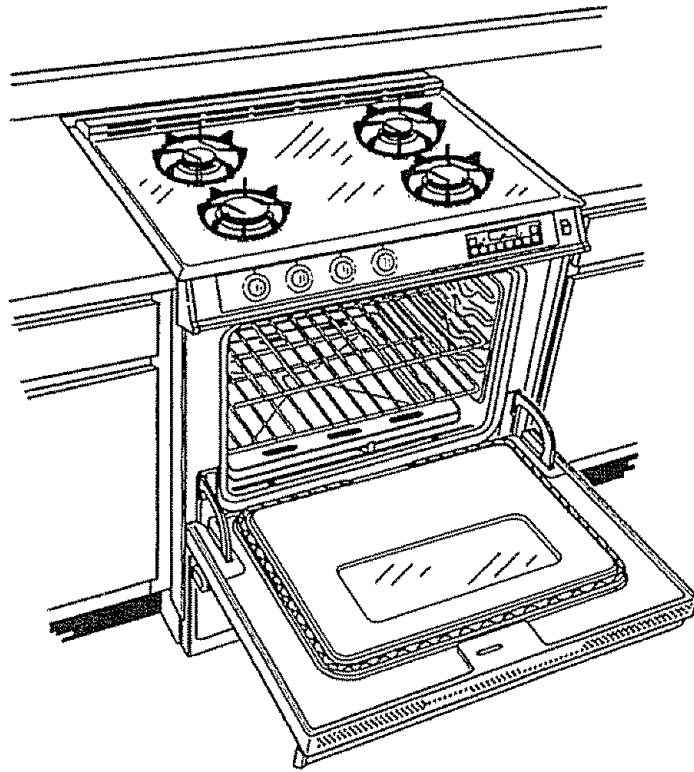
OWNER'S MANUAL



**30" GAS SELF-
CLEANING
SLIDE-IN RANGE**

MODEL NO.

**911. 36655
911. 36659
911. 36755
911. 36756
911. 36759**



CAUTION:

**Before using this range,
read this manual and
follow all its Safety Rules
and Operating
Instructions.**

- **Safety Instructions**
- **Operation**
- **Care and Cleaning**
- **Problem Solving**

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

229C**4020P134** (SR-10348)



Table of Contents

SAFETY INSTRUCTIONS

Range Safety 3-7

OPERATION

Power Failure 7
Oven Shut Off Valve 7
Cooking Utensils and Woks 7
Removal of Packaging Tape 8
Features of Your Range 8
Cooktop Burners 9
Control Settings 9
Burner Ignition 9
Simmer Flame 9
Home Canning 9
Range Control 10
To Set the Clock 11
To Set the Timer 11
To Reset The Timer 11
To Cancel The Timer 11
Oven Cooking Tips 12-13
Strong Smell or Odor 12
Aluminum Foil 12
Oven Vent 12
Preheating 12
Oven Temperature Sensor 12
No Peeking 12
Bakeware Placement 12
Bakeware 13
Burner Cycling 13
Oven Racks 13
Oven Glow Bar 13
Oven Temperature
Adjustment 13, 26
To Set Bake 14
Broiling 15

SLIDE-IN RANGE

CARE AND CLEANING

Self-Clean Cycle 16,17
Control Panel 18
Broiler Pan and Grid 18
Painted Surfaces 18
Glass Cooktop 18
Porcelain Cooktop 18
Burner Box Bottom 19
Burner Grates 19
Burner Bowls, Caps,
and Heads 19
Oven Bottom 19
Control Knobs 20
Oven Light Bulb 20
Storage Drawer 21
Cooktop Burner Components 22
Oven Racks 23
Oven Door 23

PROBLEM SOLVING

Before Calling for Service
..... 24-25
Temperature Adjustment 26
Warranty 27
Consumer Service Numbers .. 28

For your convenience and future reference, please write down your model and serial numbers in the space provided. They are located on the front frame behind the storage drawer.

MODEL NUMBER:

SERIAL NUMBER:

Kenmore **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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



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

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE!



WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

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 custom-

ers of potential exposure to such substances.

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the incomplete combustion of natural gas or L.P. fuels. Properly adjusted appliances, indicated by the bluish rather than a yellow flame, will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be minimized by further venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

The oven, as shipped from the factory, can only be operated with natural gas. Do not try to operate it with L.P. (bottled) gas. High flames and toxic fumes could cause serious injury. If you wish to use your oven with L.P. gas, you must convert the range following the procedure found in the installation instructions shipped with your range.



WARNING-L.P. BURNER ADJUSTMENTS

If you intend to use Liquefied Petroleum Gas (bottled gas) all L.P. adjustments in the Installation Instructions must be made before using your oven.

If your oven is not properly adjusted, flames may be too high, or the oven may use too much fuel, release toxic fumes or cook poorly.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

STABILITY DEVICE

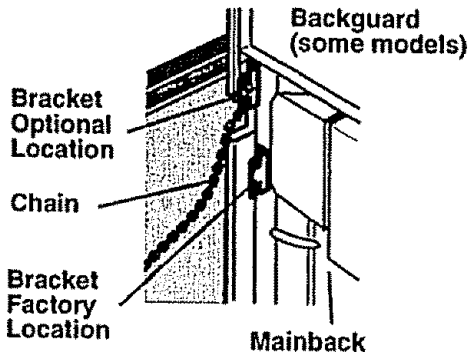
! WARNING

- All Ranges Can Tip
- Injury To Persons Could Result
- Install Anti-tip Device Packed With Range
- See Installation Instructions

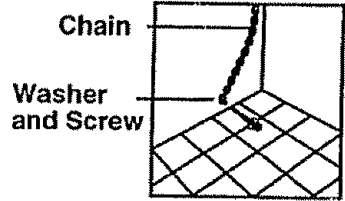
Remove all parts from the plastic bag attached to the back of the range and save packaging tape.

INSTALLATION OF THE ANTI-TIP BRACKET

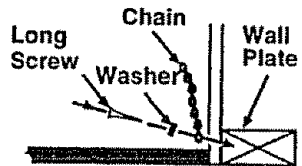
Before placing range in the counter, check the factory location of the stability bracket on the back of the range. For convenience you can hook the stability chain in the upper set of holes. Make sure there is no structural interference when using the upper set of holes.



1. Decide on a location that has no electrical wiring or plumbing.



2. With the long screw provided, anchor the chain to the floor or wall.



3. Make sure the screw is going into the wall plate or stud at the base of the wall at least 3/4".

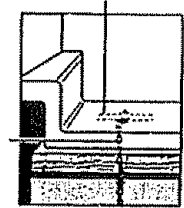
4. Attach the stability chain so that it lines up with the bracket on the back of the range.

5. Tug the chain to make sure it is securely fastened.

6. Take the packaging tape and temporarily attach the loose end of the chain to the rear of the countertop.

Tape

7. Slide the range into the counter leaving enough space behind to attach the chain to the bracket.



8. Slip the nearest link of the chain onto the bracket. Pull to make sure it is as snug as possible.

9. Slide the range all the way back. It is normal to have some slack in the chain, but it should not be excessive.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



WARNING! To prevent accidental tipping of the range from abnormal usage, including excessive loading of the oven door, attach the range to the wall or floor by installing the Anti-Tip device supplied. If the range is moved for cleaning, servicing or any reason, be sure the Anti-Tip device is re-engaged properly when the range is slid back in the opening. Failure to do so could result in the range tipping or personal injury.

Important: To insure safety for yourself, family and home, please read your Owner's Manual carefully. Keep it handy for reference. Pay close attention to Safety Sections. **BE SURE** your appliance is installed and grounded by a qualified technician.

- **DO NOT** leave children alone or unattended near an appliance in use.
- **TEACH CHILDREN** not to play with controls or any part of the appliance, and not to sit, climb or stand on the door, or any other part of the appliance.

CAUTION: NEVER STORE items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the appliance could be seriously injured.

- **KEEP THIS** book for later use.
- **NEVER USE** your appliance for warming or heating the room.
- **NEVER TRY** to repair or replace any part of the appliance unless instructions are given in this manual. All other work should be done by a qualified technician.
- **ALWAYS KEEP** combustible wall coverings, curtains, dish cloths, towels, potholders, and other linens a safe distance from the appliance.
- **NEVER HEAT** unopened food containers. Pressure buildup can cause the container to burst and cause injury.
- **NEVER LEAVE** jars or cans of fat or drippings in your oven.
- **ALWAYS KEEP** the oven and surface unit areas free from things that will burn. Food, wooden utensils, and grease buildup could catch fire. Plastic utensils could melt and canned foods could explode. Your appliance should never be used as a storage area.
- **ALWAYS KEEP** your appliance clear of things that will burn (gasoline and other flammable vapors or liquids).
- **NEVER TRY** to clean a hot surface. Some cleaners produce noxious fumes, and wet cloths or sponges could cause steam burns.
- **NEVER WEAR** loose fitting clothing when using your appliance.
- **NEVER USE** a towel or other bulky cloth as a potholder, and make sure the potholder is dry. Moist potholders and wet cloths or sponges could cause steam burns. **DO NOT** let potholders touch hot heating elements.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **DO NOT** touch cooktop burners, surfaces near them, or interior oven surfaces. These may be hot enough to cause burns even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let clothing or flammable material contact the burners or hot surfaces until they have had time to cool. Other surfaces near the oven vent openings, oven door, window, and cooktop surfaces may also be hot enough to cause burns.

COOKTOP SAFETY

- **ONLY SOME** kinds of glass or ceramic cookware can be used for cooktop cooking. Make sure the cookware you choose to use is designed for cooktop cooking without breaking due to the sudden temperature change.
- **ALWAYS USE** care when touching cooktop burners. They will retain heat after the range has been turned off.
- **NEVER BLOCK** the oven air vent behind the right rear element.
- **COOKWARE USED** for cooktop cooking should be flat on the bottom and large enough to cover the heating area being used. Undersized utensils expose the open flame and may result in direct contact or ignition of clothing.
- **NEVER LEAVE** cooktop burners unattended at high settings. Boilovers result in smoking or greasy spills which could catch fire.
- **ALWAYS TURN** utensil handles inward and away from other surface burners to reduce the risk of burns, ignition, unintended contact, and spillage.

OVEN SAFETY

- **PLACE OVEN RACKS** in the desired position while the oven is cool. If racks must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the hot oven element.
- **AFTER BROILING**, always take the broiler pan and grid out of the oven and clean them. Leftover grease in the broiler pan could catch fire the next time you use your oven.
- **ALWAYS USE** care when opening the oven door. Let hot air and steam escape before moving foods.
- **NEVER USE** aluminum foil to line the oven bottom. Improper use of foil could result in the risk of electric shock and fire.

SELF-CLEAN SAFETY

- **CLEAN ONLY** the parts listed in this manual. Follow all cleaning instructions. Be sure to remove broiler pan and grid before the self-clean cycle.
- **NEVER TRY** to clean utensils, cookware, removable parts, or broiler pan and grid in the self-clean cycle.
- **DO NOT USE** oven cleaners - No commercial oven cleaner, or protective coating of any kind, should be used in or around any part of the oven.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

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...

1. Turn off the surface burners.
2. Smother the flame with a tightly fitting lid. Use baking soda or a dry chemical, foam, or halon type extinguisher.

OVEN FIRE:

Do not try to move the pan!

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

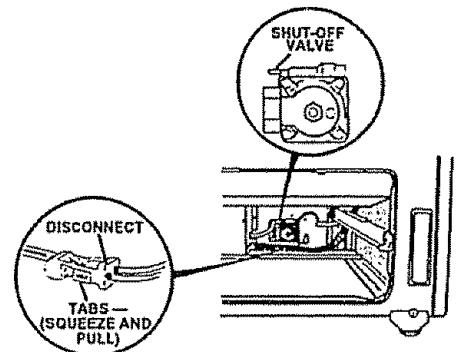
POWER FAILURE

During a power failure, the cooktop burners will not light automatically. In an emergency, a cooktop burner may be lit using a wooden match. Follow the instructions below:

1. Light the wooden match.
2. Hold the flame next to the burner you want to use.
3. Push in and turn the correct knob to the light position.
4. When the burner lights turn the knob to your preferred setting.

Warning: Lighting gas burners with a match is dangerous. You should light the burners with this method only in an emergency.

OVEN SHUT-OFF VALVE AND ELECTRICAL DISCONNECT

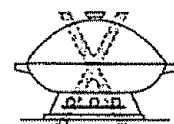


The pressure regulator (on range back) contains a lever which turns on or shuts off the gas supply to the oven. To access remove the storage drawer and reach through compartment and the range back. See the installation instructions for more information.

The electrical disconnect is located behind the storage drawer in the lower compartment. Remove storage drawer to access. Squeeze tabs and pull to disconnect.

COOKING UTENSILS AND WOKS

Use pans and woks that are the same size as the burner used when cooking.

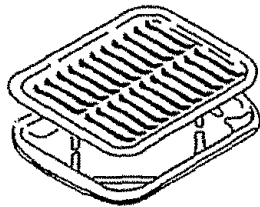
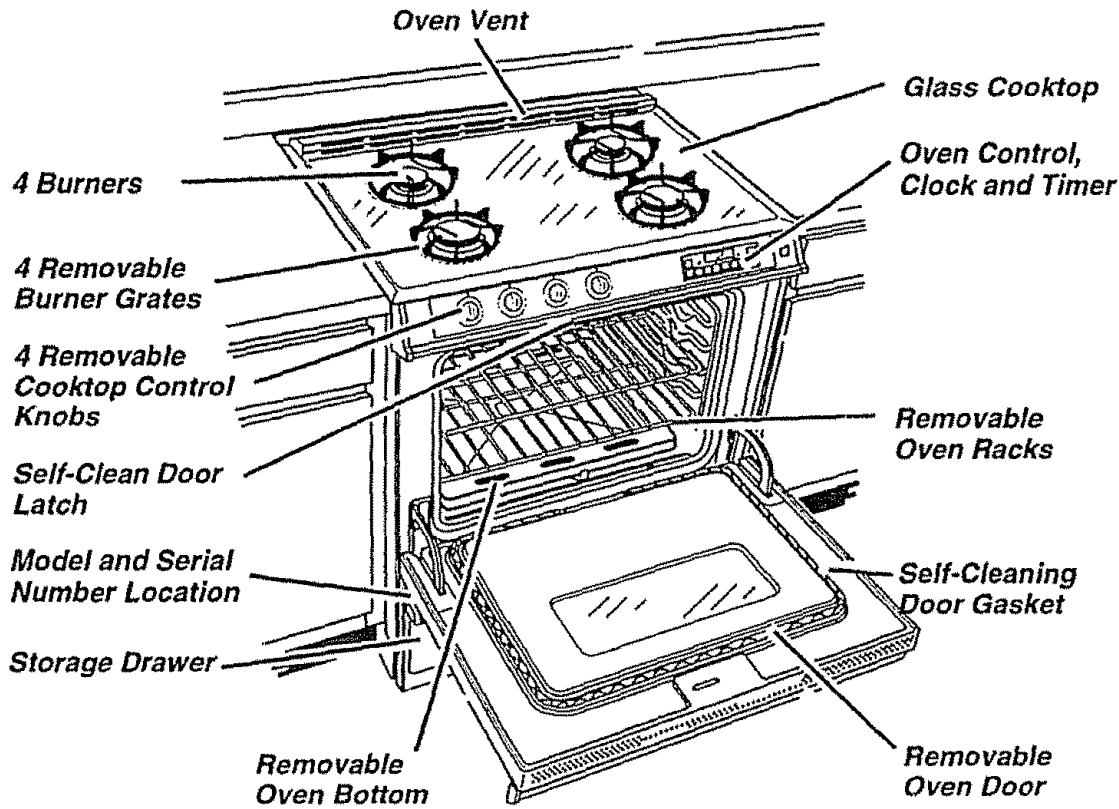


Do not use woks that have support rings. Do not use stove top grills.



OPERATION

FEATURES OF YOUR RANGE



Broiler Pan and Grid

REMOVAL OF PACKAGING TAPE

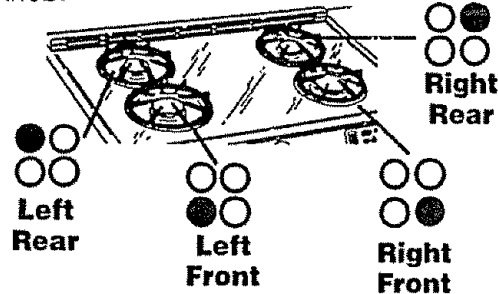
To remove the adhesive left from packaging tape, use household dishwashing liquid, mineral oil or cooking oil. With a soft cloth rub into the area and allow to soak. Rinse and dry well. Repeat procedure using an appliance polish to insure no damage is done to the appliance. **This should be done before the range is turned on for the first time. The tape cannot be removed once the range has heated.** Packaging tape can be found in the following areas: Cooktop Surface, Door Handle, Door Trim, Control Panel Area, and Oven Area.



OPERATION Cooktop Cooking

COOKTOP BURNERS

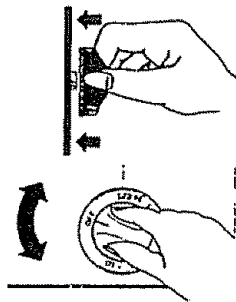
The sign below each control knob shows you which burner is turned on by that knob.



CONTROL SETTINGS

- HI** For quick starts, such as bringing water to a boil.
- MED** For slow boiling and sautéing.
- LO** For steaming foods or keeping cooked foods at serving temperature.

1. Push down to turn the knob.
2. Set on the **LITE** position.
3. When burner ignites set knob to desired flame setting.



CAUTION: When setting the flame size make sure the flame heats the bottom of the pan only. Flames that extend beyond the bottom edge of the pan or lick up the sides are unsafe and waste energy.

BURNER IGNITION

When the knob is turned to the light position, a spark igniter sends a series of electrical sparks that will ignite the gas flowing to the burner automatically.

While cooking on glass or porcelain cooktops remember these areas may get hot. Use caution when working near these areas.

When any surface burner is on, the surface unit indicator light will be on.

THE SIMMER FLAME

If you are simmering on one burner and turn on the others, watch the simmer setting. Because of the increased gas flow to the other burners the flame size of the burner used for simmering may need to be increased.

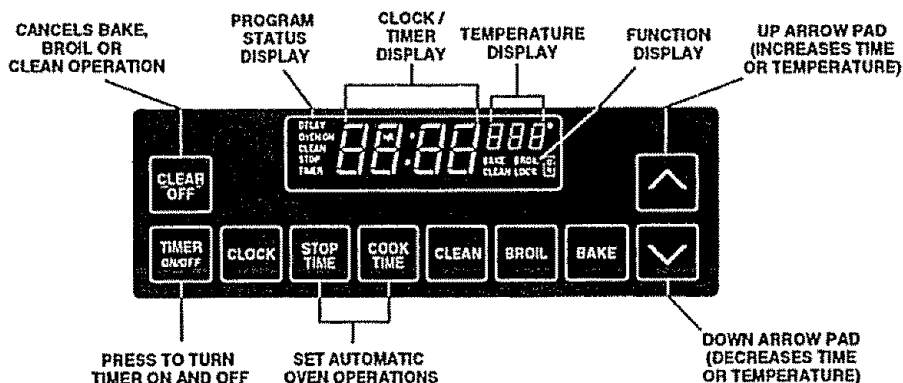
OBSERVE THE FOLLOWING POINTS WHEN CANNING

1. Center canner over the burner.
2. Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr®, and the Department of Agriculture Extension Service.
3. Use caution to prevent burns from steam or heat.



OPERATION

Clock, Timer and Oven 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.



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.



OPERATION

Clock and Timer

CLOCK

TO SET THE CLOCK

1. Press the **CLOCK** pad.
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.

KITCHEN TIMER

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.
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.

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 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.



OPERATION

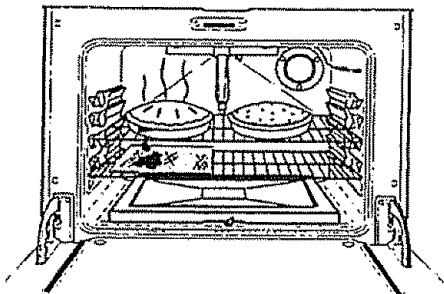
Oven Cooking Tips

STRONG SMELL OR ODOR

It is normal to have some odor when using your oven for the first time. To help eliminate this odor, **ventilate the room by opening a window or using a vent hood.**

ALUMINUM FOIL

IMPORTANT: Never cover the oven bottom or oven rack with aluminum foil. Improper use can cause poor heat flow, poor baking results and may damage the oven finish.



OVEN VENT

The oven vent is located behind the rear burners. This area could become hot during oven use. **Never block this vent.**

PREHEATING

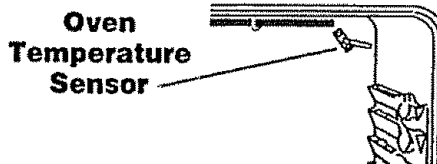
Preheating is bringing the oven temperature up to the temperature you will be using during baking.

NO PEEKING

Opening the door often to check foods will cause heat loss and poor baking results.

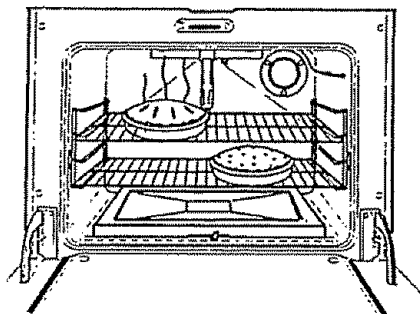
OVEN TEMPERATURE SENSOR

In the back of the oven you will notice a small tube. This is a heat sensor that maintains the temperature of the oven. Never move or bend this tube.



BAKEWARE PLACEMENT

If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1 to 1 1/2" of air space around it. Place pans so one is not directly above the other.



BURNER CYCLING

The Oven Temperature Sensor continuously senses and controls the temperature inside the oven. To keep a constant set temperature, the burner will cycle or turn on and off during cooking.

LOW TEMPERATURE ZONE

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

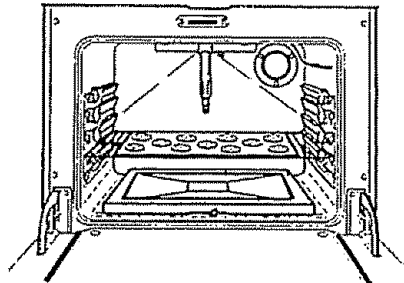


OPERATION

Oven Cooking Tips

BAKEWARE

FLAT COOKIE SHEETS, without sides, allow air to circulate all around the cookies for even browning.




SHINY PANS reflect heat, and are perfect for cakes and quick breads that need a light brown crust.

GLASS, DARK NON-STICK OR DARKENED BY AGE BAKEWARE, absorb heat, and can be used for yeast breads, pie crust or foods that need a brown crust. The oven temperature, when using these pans should be reduced by 25°F.

OVEN GLOW BAR IGNITION

When you turn the Oven Control on, the glow bar igniter begins to heat. When the igniter is hot enough, in about 1 minute, the gas flows into the burner and is ignited.

The igniter glows bright orange when hot. It cycles on and off with the thermostat and will glow whenever the burner is on.

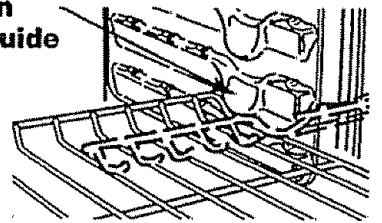


During a power failure the oven burner cannot be lit and you should not try to do so.

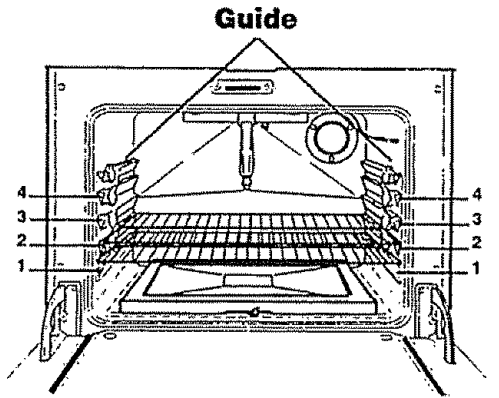
OVEN RACKS

The oven racks are designed with stop locks, a convenience as well as a safety precaution. The guides have a bump to prevent the racks from tilting when they are pulled out of the oven.

Bump In Rack Guide



Your oven has four (4) rack positions. Above the top guide cannot be used for a rack placement.



Always place oven racks in the proper position while oven is cool.

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. See Do It Yourself Adjustment in the back of this manual to make the adjustment if you feel your oven is too hot or too cool for your cooking preference.



OPERATION

Baking

GENERAL INFORMATION

When you press Bake, 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.

If you pause between steps for more than 60 seconds as you are setting this function, a tone will sound. This is normal. The control is letting you know you need to continue setting this function.

You should remember that food will continue to cook after the oven turns OFF unless you remove the food immediately. You may hear a fan. This is normal. The fan may continue to run after oven has been turned off.

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.

HOW TO SET BAKE

BAKE

1. Press the **BAKE** pad.
2. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad to set the desired temperature.

CLEAR
OFF

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

HOW TO SET TIMED BAKE

To set your oven to bake for a set amount of time and turn off automatically.

BAKE

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

COOK
TIME

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.

HOW TO SET A DELAYED START TIME

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: The Temperature, the Cooking Time, and the Stop Time.

BAKE

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

COOK
TIME

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.

STOP
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.



OPERATION Broiling

Broiling is cooking by direct heat from the Broil Burner. The oven door should remain closed during broiling.



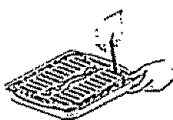
It is not necessary to preheat the oven when broiling. Use the broiler pan and grid that came with your range. Both are designed for proper drainage of fat and liquids.



If foil is used, it must be molded tightly to the grid and slits cut into the foil to match those of the grid. This allows fats and liquids to drain into the broiler pan, preventing fire and excessive smoke.

Always remove the pan and grid from the oven.

Storing or forgetting a soiled broiler pan in the oven is a potential smoke or fire hazard.



The U.S. Department of Agriculture notes that meat cooked rare is popular, but meat cooked to only 140°F (rare) means that some poisoning organisms may survive.

The closer you place foods to the broil element, the faster foods brown on the outside yet remain red to pink in the center.

Moving meats away from the element will allow the meat to cook to the center while browning on the outside. Using this positioning, cook side 1 at least 2 minutes longer than side 2. If your oven is connected to 208 volts, you may want to use a higher rack position and/or broil foods longer.

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of the doneness of the meat will affect broiling. This chart is based on meats at refrigerator temperature.

FOOD	RACK POSITION	TOTAL TIME(MIN.)
Steak 1" thick	3	9-11
Ground beef patties 1" thick	3	16-18
Pork Chops- 1/2" thick	3	27-29
Fish (fillets)	3	11-13
Chicken (pieces)	2	45-55

HOW TO SET BROIL

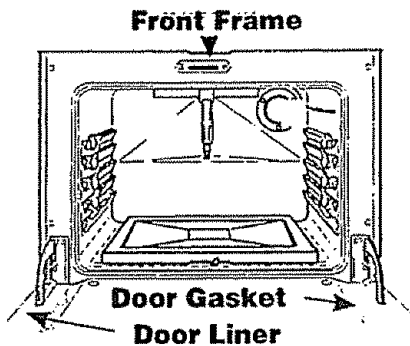
- 1a.** Press the **BROIL** pad. **(This will automatically set HI Broil).**
- 1b.** While the set indicator is flashing in the display, press the **BROIL** pad again if you prefer to use Lo Broil. Use Lo Broil to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.
- 2.** When broiling is finished, press the **CLEAR/OFF** pad.



Self-Cleaning Cycle

PREPARING YOUR OVEN FOR A SELF-CLEAN CYCLE

1. Remove the broiler pan and grid, oven racks, utensils and any foil that may be in the oven.
2. Soil on the front frame, 1" inside the oven, and outside the door gasket will need to be cleaned by hand.



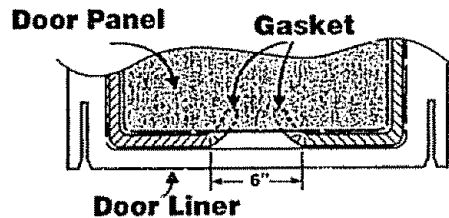
Clean these areas with hot water, soap-filled steel wool pads or cleansers such as Soft Scrub® to remove any soil. Rinse well with clean water and dry.

3. Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
4. Do not clean the door gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn, frayed or displaced on the door, it should be replaced.

CARE AND CLEANING

OVEN DOOR GASKET

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



It is normal for your oven door to give the appearance of not having a good seal against the range. This is due to the gasket. The location of the gasket on the oven door maintains a good seal and prevents any heat loss.



Utensils should never be left in the oven during a self-clean cycle.

The oven racks may be cleaned during the self-clean cycle, but will lose their luster and become hard to slide. If you choose to leave them in during the cycle, wiping them down with vegetable oil after the cycle will help them slide easier.

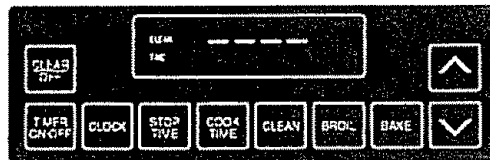
For the first clean cycle, vent the room with an opened window or hood vent. This will reduce the odor when heating new parts.



CARE AND CLEANING Self-Cleaning Cycle

TO SET A CLEAN CYCLE

1. Press 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. Press the **CLEAN** pad to return to the countdown.

TO STOP A CLEAN CYCLE

Simply press the **CLEAR/OFF** pad. You will need to wait for the oven temperature to drop below the lock temperature (approx. 1 hour) before attempting to open the door.

AFTER THE CYCLE

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

If white spots remain, scrub them with a soap-filled steel wool pad. Be sure to rinse thoroughly. These are usually deposits of salt that cannot be removed during the cycle.

If for any reason you are not satisfied with the cleaning results, just repeat the cycle.

TO SET A DELAYED START 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.



CARE AND CLEANING

Cleaning

CONTROL PANEL

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

Do not use abrasive cleaners, industrial cleaners, or bleach.

BROILER PAN AND GRID

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soap-filled steel wool pad
- Commercial oven cleaner

TO CLEAN

Allow the pan to soak. Sprinkle the grid with dishwashing detergent and cover with a damp cloth or paper towel and let stand. Scour as needed. Wash, rinse, and dry well. You may also place both the pan and grid in the dishwasher.

PAINTED SURFACES

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Paper towels

TO CLEAN

Do not use oven cleaners, cleansing powder, or harsh abrasives. If marinades, tomato sauce, basting materials, etc., should spill, wipe up as much as possible. When surfaces have cooled thoroughly clean painted areas.

PORCELAIN ENAMEL COOKTOP

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Paper towel
- Dry cloth
- Ammonia or abrasive cleaners and scouring pad

TO CLEAN

Clean after each spillover. If acidic foods (such as hot fruit fillings, milk, tomatoes, sauerkraut or sauces with vinegar or lemon juice) should spill on the cooktop, use a dry paper towel or cloth to wipe up right away. When the surface has cooled, wash and rinse. For other spills, such as fat splatterings, wash with soap and water when cooled and then rinse. Polish with a dry cloth.

GLASS COOKTOP

CLEANING MATERIALS

- Glass cleaner
- Paper towels
- Baking soda
- Warm water

TO CLEAN

Remove stubborn soil with paste of baking soda and water. Do not use abrasive cleaners. Rinse thoroughly.



CARE AND CLEANING

Removable Parts

BURNER GRATES

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Nonabrasive cleaner
- Ammonia
- Warm water
- Soft cloth

TO CLEAN

For stubborn stains, place grates into a plastic bag. Pour 1/4 cups of ammonia and seal tight. Allow to soak overnight. Wash and rinse well.

PORCELAIN ENAMEL BURNER BOWLS, BURNER CAP, BURNER HEAD

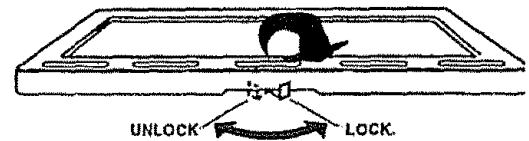
CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Nonabrasive cleaner
- Warm water
- Soft cloth

TO CLEAN

Soak stubborn stains, rinse and dry completely. Leave burner cap in place when cleaning burner bowl.

REMOVABLE OVEN BOTTOM



The oven bottom may be removed for cleaning heavy spillovers or to reach the oven burner.

Be careful not to scratch the oven finish when removing or replacing the oven bottom.

TO REMOVE

1. Slide the tab at the center front of the oven bottom to the left.
2. Lift the oven bottom up and out.

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing liquid
- Mild abrasive cleaner
- Soap-filled scouring pad
- Commercial oven cleaner

TO CLEAN

Spillovers such as hot fruit fillings or foods with acidic content (such as tomatoes, vinegar or lemon juice) may cause staining to the porcelain surface. To prevent staining from spillovers, you may place a piece of aluminum foil or a cookie sheet on the rack below the food which may spill over. Clean after each oven use.

TO REPLACE

1. Slip the oven bottom into the oven so the tabs in the rear of the oven bottom fit into the slots in the oven back.
2. Lower the front of the oven bottom into place. Slide the tab at the front of the oven bottom into place.



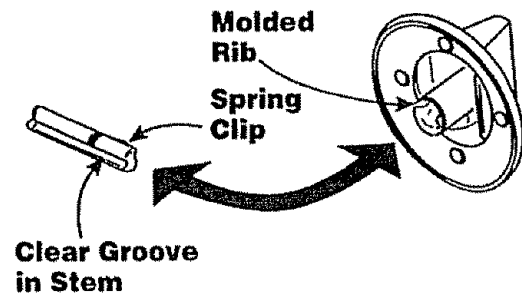
CARE AND CLEANING

Removable Parts

CONTROL KNOBS

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth



TO REMOVE

1. Be sure the control knob is in the off position.
2. Pull straight off the stem.
Using a piece of string can make removing the knob easier. Slip the string under and around the knob, pulling straight out.

TO CLEAN

Wash the knob thoroughly with soapy water. Dry completely with a soft cloth. **DO NOT let the knob soak.**

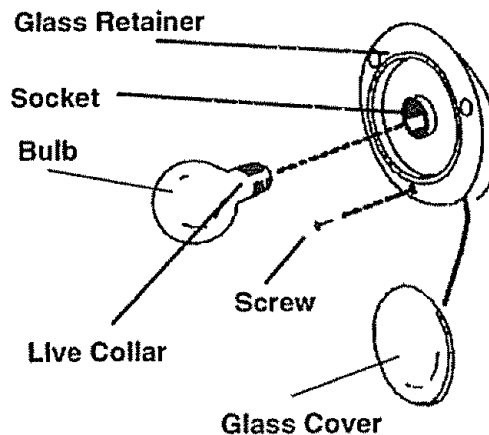
TO REPLACE

1. Check the back of the knob. The molded rib of the knob is designed to fit perfectly onto the knob stem.
2. Align the molded rib to the clear groove in the knob stem.
3. Push the knob back as far as it will go.

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB



CAUTION: Be sure the oven light switch is in the off position. Do not touch a hot light bulb with wet hands or a wet cloth. Wait until the bulb has cooled and use a dry cloth. Never touch the live collar of the bulb. If you are replacing a broken light bulb, make sure the power supply is off.



TO REPLACE

1. Remove the three screws and lift off the glass retainer, glass cover and gasket.
2. Replace the bulb with a 40 watt appliance bulb. An appliance bulb is smaller than a standard 40 watt household bulb.
3. Replace the gasket, glass cover and glass retainer. Tighten screws securely.



CARE AND CLEANING

Removable Parts

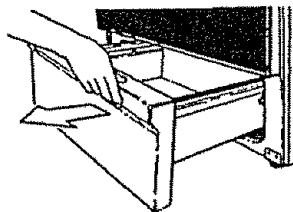
REMOVABLE STORAGE DRAWER

CLEANING MATERIALS

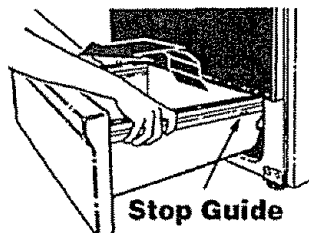
- Dishwashing detergent
- Damp cloth
- Warm water

TO REMOVE

1. Pull the drawer out until it stops.



2. Lift the front of the drawer until the stop guide of the drawer clears the stop guide on the base rail.



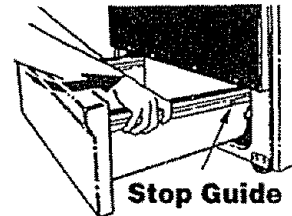
3. Lift the drawer up and over the drawer stop.

TO CLEAN

Wipe the inside and outside with warm soapy water and a damp cloth or sponge. Do not use harsh abrasives or scouring pads on the drawer.

TO REPLACE

1. Lift the front of the drawer stop and lower the stop of the drawer through the opening of the base rail.



2. Lower the front of the drawer and push back the drawer until it stops.
3. Lift up on the front of the drawer until the stop guide of the drawer clears the stop guide of the base rail. Slide the drawer into place.



CAUTION: The drawer gives you space for keeping cookware and bakeware. Plastics and flammable materials should not be kept in this drawer. Do not overload the storage drawer. If the drawer is too heavy, it may slip off the base rail when opened.



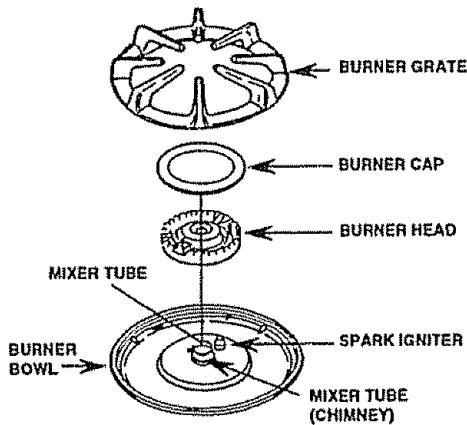
CARE AND CLEANING

Removable Parts

COOKTOP BURNER COMPONENTS

TO REMOVE

Be sure that all controls are turned off and that the unit is cool. Lit off burner grate, burner cap and burner head. Do not remove burner bowl.



The electrode of the spark igniter is exposed beyond the top of the burner. When cleaning the burner bowl, be careful not to snag the electrode of the spark igniter with your cleaning cloth. Damage to the igniter could occur. Be careful not to turn on any cooktop controls while cleaning burner bowls. A slight electrical shock might result, which could cause you to knock over hot cookware.

TO REPLACE

1. Place the burner head onto the burner bowl making sure the location of the spark igniter matches up with the opening in the burner head.
2. Place the burner cap on the burner head.
3. Place the grate over the burner assembly and onto the burner bowl. The indentations of the bowl should match the location pins on the bottom of the grates.



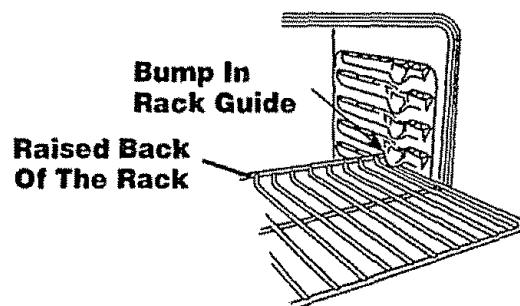
CARE AND CLEANING

Removable Parts

REMOVABLE OVEN RACKS

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Scouring pad or soap-filled steel wool pad



TO REMOVE

1. Pull the racks out to the stop lock position.
2. Pull up the front of the rack and slide under the bump of the rack guide.

TO CLEAN

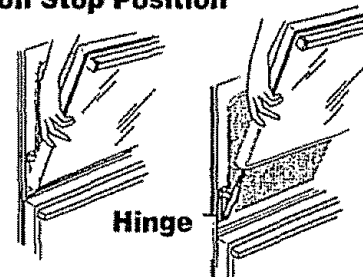
Clean with warm water and detergent. For hard to remove stains, gently scrub with a scouring pad or a soap-filled steel wool pad. Rinse well.

TO REPLACE

1. Place the raised back of the rack onto the rack guides.
2. Lift the front of the rack until the raised back slides under the bump of the rack guides.
3. Slide the rack all the way back.

REMOVABLE OVEN DOOR

Broil Stop Position



TO REMOVE

1. Open the door to the broil stop position.
2. Grasp the door at each side and lift up and off the hinges. **DO NOT LIFT DOOR BY THE HANDLE.**



CAUTION: When the door is removed and the hinge arms are at the broil stop position, as a precaution, cover the hinge arms with toweling or an empty paper towel roll. Do not bump or try to move the hinge arms while working in the oven area. They could snap back causing injury to the hands or damage the porcelain finish of the front frame.

TO REPLACE

1. Make sure the hinge arms are in the broil stop position.
2. Lift the door by the sides.
3. Line up the slots at the bottom edge of the door with the hinge arms.
4. Slide the door down onto the hinge arms as far as it will go.
5. Close the door.



BEFORE CALLING FOR SERVICE

To save you time and money, before making a service call check the list below for any problem you may feel you have with the performance of your range. If the problem is something you cannot fix use the Consumer Service Numbers located at the back of this manual. **When making any calls have the Model No., Repair Parts list, Use and Care Manual and the Date of Purchase available.**

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The display of your control is flashing "F" followed by a number or letter.	Range malfunction.	Press the CLEAR/OFF pad. Let the oven cool for 1 hour and enter an oven or cleaning operation. If code repeats, call for service.
Oven and oven control will not work.	No power to range.	Check the circuit breaker or fuse. Make sure the power cord is plugged in.
Oven temperature seems inaccurate.	Thermostat calibration.	See the adjustments described following this section.
Oven will not unlock.	Clean cycle is not finished.	Oven temperature must drop below the lock temperature before the door will unlock.
Oven light will not work.	a. Light switch in off position. b. Oven light bulb burned out.	a. Check oven light switch on the control panel. b. Check the oven light bulb.
Oven did not clean or results were poor.	a. Controls were not set properly. b. Clean cycle was interrupted. c. Oven was soiled heavily.	a. Check the self-cleaning section of this manual. b. The normal clean cycle should last 3 hours. c. Heavy spillovers should be removed before the cycle is set. You can also repeat the cycle.



BEFORE CALLING FOR SERVICE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Oven smokes.	a. Spillage	a. Make sure the sump (grease well) is to the front of the range when broiling.
	c. Broiler pan containing grease left in the oven.	c. Clean pan and grid after each use.
Foods do not bake properly.	a. Oven is not preheated.	a. Be sure to preheat until the tone sounds.
	b. Improper rack or pan placement.	b. Maintain uniform air space around pans and utensils. See oven cooking section.
	c. Oven vent blocked or covered.	c. Keep vent clear.
	d. Improper use of foil.	d. Racks should not be covered during baking.
	e. Improper temperature setting for utensil used.	e. Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans.
	f. Recipe not followed.	f. Check recipe and measurement.
	g. Improper oven control calibration.	g. Check the temperature adjustment following this section.
	h. Range and oven rack not level.	h. Check the installation instructions for leveling.
Foods do not broil properly	a. Improper rack position.	a. Check broil pan placement; see broiling section.
	b. Oven preheated.	b. Do not preheat when broiling.
	c. Improper use of foil	c. Check broiling section.
	d. Oven door closed during broiling.	d. Open door to broil stop.
Burners do not work.	a. Gas supply not connected or not turned on; if using L.P. gas, tank may be empty.	a. Check the reducer shut-off valve and the gas supply shut-off valve to be sure they are open (see installation instructions).
	b. Controls not adjusted properly.	b. Check operating instructions in this manual.
	c. Burners not adjusted properly.	c. See the installation instructions for adjustments.



“DO IT YOURSELF” 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.

If you think your new oven is too hot (burning foods) or not hot enough (foods are undercooked) you can adjust the temperature yourself. The appearance and texture of foods is a better indicator of oven accuracy than oven thermometers, to check the temperature setting of your new oven. These thermometers can vary by 20-40 degrees. In addition, the oven door must be opened to read these thermometers. Opening the door will change the temperature of the oven.

To decide how much to change the temperature, set the oven temperature 25 degrees higher (if foods are undercooked) or 25 degrees 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 MAKE THE ADJUSTMENT

BAKE

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.



RANGE WARRANTY

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. 817 WA, Hoffman Estates, IL 60179

To Further Add To The Value Of Your Range, Buy a Sears 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

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.

The chart above compares the Warranty and Maintenance Agreement and shows you the benefits of owning a Sears Range Maintenance Agreement.

Contact your Sears Sales Associate or Local Sears Service Center today and purchase a Sears Maintenance Agreement.

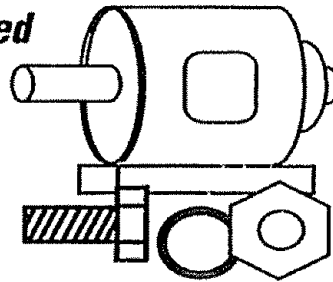


For the repair or replacement parts you need delivered directly to your home

Call 7 am - 7 pm, 7 days a week

1-800-366-PART

(1-800-366-7278)

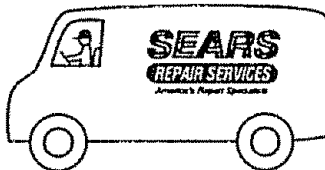


For in-home major brand repair service

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-4-REPAIR

(1-800-473-7247)



For the location of a Sears parts and Repair 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

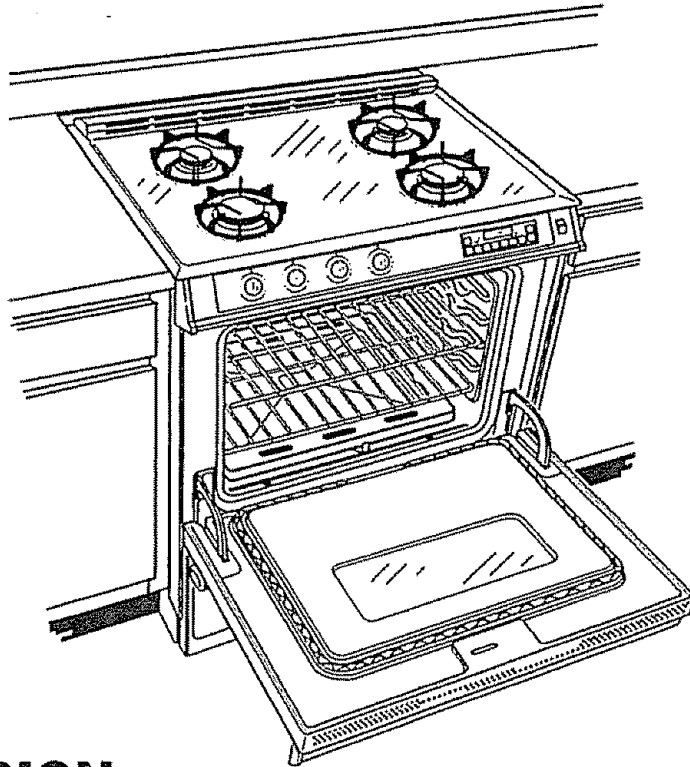
MANUAL DEL CONSUMIDOR



ESTUFA A GAS DE 30" "SLIDE-IN" CON AUTOLIMPIEZA

MODELO NO.

911. 36655
911. 36659
911. 36755
911. 36756
911. 36759



PRECAUCION:

Antes de usar esta estufa,
lea este manual y siga
todas las Reglas de
Seguridad y las
Instrucciones para su
funcionamiento.

- Instrucciones de Seguridad
- Funcionamiento
- Cuidado y Limpieza
- Cómo Resolver Problemas

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

229C4020P134 (SR-10348)



ESTUFA TIPO "SLIDE-IN"

Indice



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad en el uso de la estufa 3-7

OPERACION

Corte de corriente	7
Válvula de cierre del gas al horno ..	7
Utensilios y woks para cocinar	7
Cómo sacar la cinta de empaque ..	8
Características de su estufa	8
Quemadores de la cubierta	9
Cómo programar los controles	9
Encendido del quemador	9
Llama para cocinar a fuego lento ..	9
Cómo hacer conservas en casa	9
Control de la estufa	10
Cómo poner el reloj	11
Cómo programar el cronómetro	11
Cómo reprogramar el cronómetro	11
Para cancelar el cronómetro	11
Consejos para cocinar en el horno	12-13
Olor u olor fuerte	12
Papel de aluminio	12
Ventilación del horno	12
Pre calentamiento	12
Sensor de temperatura del horno ..	12
No mire	12
Cómo colocar los utensilios	12
Utensilios	13
Ciclo de los quemadores	13
Parrillas del horno	13
Ajuste a la temperatura del horno	13, 26
Cómo hornear	14
Para asar	15

CUIDADO Y LIMPIEZA

El ciclo de autolimpieza	16,17
Panel de control	18
Cacerola y parrilla para asar	18
Superficies pintadas	18
Cubierta de vidrio	18
Cubierta de porcelana	18
Fondo de la caja del quemador ...	19
Parrilla de quemador	19
Recipiente, tapa y cabeza del quemador	19
Partes de horno	19
Perillas de control	20
Foco de la luz del horno	20
Cajón de almacenamiento	21
Componentes del quemador de la cubierta	22
Parrillas del horno	23
Puerta del horno	23

COMO RESOLVER PROBLEMAS

Antes de llamar para un servicio	24-25
Ajustes a la temperatura	26
Garantía	27
Números para servicios del consumidor	28

Para su conveniencia y referencia futura, por favor escriba el número de modelo y de serie en el espacio que se provee. Están ubicados en el marco frontal detrás del cajón.

NUMERO DE MODELO:

NUMERO DE SERIE:



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato. Cuando use aparatos a gas o eléctricos, se deberían seguir precauciones de seguridad, incluyendo lo siguiente:



¡¡ADVERTENCIA!! Si la información en este manual no se sigue exactamente, podría resultar un incendio, una explosión, o un escape de gas que causen daño a la propiedad, heridas personales, o muerte.

¡NO ALMACENE O USE GASOLINA U OTROS VAPORES O LIQUIDOS INFLAMABLES CERCA DE ESTE O CUALQUIER APARATO ELECTRODOMESTICO! QUE HACER SI HUELE GAS:



- No trate de encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
- Inmediatamente llame a su abastecedor de gas usando el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del abastecedor de gas.
- Si no puede comunicarse con el abastecedor de gas, llame a la compañía de bomberos. La instalación y el servicio deben ser hechos por un instalador competente, una agencia de servicio o el abastecedor de gas.

¡ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE!

California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requiere que el gobernador de California publique una lista de substancias que el estado sepa

que producen defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y requiere que los hombres de negocios adviertan a sus clientes del contacto potencial a tales substancias.

Las estufas a gas podrían causar un contacto menor a cuatro de estas substancias, nominalmente benceno, monóxido de carbono, formalina y ollín, causados principalmente por la combustión incompleta del gas natural y el gas licuado. Las estufas ajustadas adecuadamente, indicado por una llama azulada en vez de amarilla, minimizarán la combustión incompleta. El contacto a estas substancias puede minimizarse con más ventilación abriendo las ventanas o usando un ventilador o una campana de ventilación.

El horno, como sale de fábrica, puede ser operado solamente con gas natural. No trate de hacerlo funcionar con gas L.P. (gas embotellado). Las llamas altas y los vapores tóxicos podrían causar serias heridas. Si desea usar su horno con gas L.P. usted debe convertir la estufa siguiendo el procedimiento que se encuentra en las Instrucciones para Instalación que vienen con el horno.



ADVERTENCIA AJUSTE A LOS QUEMADORES DE GAS L.P.

Si usted tiene la intención de usar Gas Licuado de Petróleo, (gas embotellado) todos los ajustes en las Instrucciones para la Instalación deben hacerse antes de usar su horno. Si su horno no está ajustado adecuadamente, las llamas podrían estar demasiado altas, o el horno podría usar demasiado combustible, emitiendo vapores tóxicos o cocinando mal.

Kenmore

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

DISPOSITIVO DE ESTABILIDAD



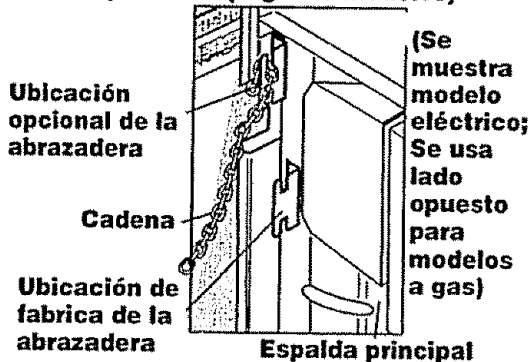
- Todas las estufas se pueden volcar
- Personas podrían resultar heridas
- Instale el dispositivo contra volcaduras empacado con la estufa
- Vea las instrucciones de instalación

Saque todas las partes de la bolsa de plástico pegada a la espalda de la estufa y conserve la cinta de empaque.

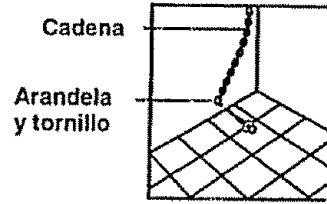
INSTALACION DEL SOPORTE CONTRA VOLCADURAS

Antes de poner la estufa en el mesón, mire la ubicación del soporte de estabilidad en la espalda de la estufa. Para conveniencia usted puede enganchar la cadena de estabilidad en el juego de hoyos superior. Asegúrese que no exista una interferencia estructural cuando use el juego de hoyos superior

Guarda posterior (Algunos modelos)

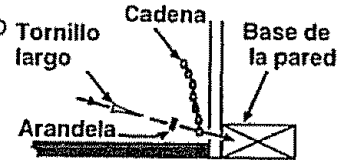


1. Elija una ubicación donde no hayan alambres eléctricos o tubos de plomería.



2. Con el tornillo largo que se provee, ancle la cadena al suelo o a la pared.

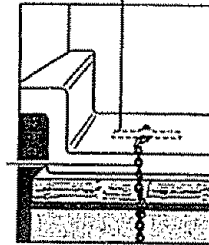
3. Asegúrese que el tornillo entre a la base de la pared o al listón de la base de la pared por lo menos 3/4".



4. Enganche la cadena de estabilidad de manera que quede alineada con la abrazadera en la espalda de la estufa.
5. Tire la cadena para estar seguro que está bien enganchada.

6. Tome la cinta de empaque y pegue provisoriamente la punta suelta a la cadena a la parte trasera del mesón.

Empaque



7. Deslice la estufa en el mesón dejando suficiente espacio atrás para enganchar la cadena a la abrazadera.
8. Meta el eslabón más cercano de la cadena en la abrazadera. Tire para estar seguro que está lo más tirante posible.
9. Deslice la estufa hacia atrás lo más posible. Es normal que quede un poco de soltura en la cadena, pero no debería ser excesiva.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



¡ADVERTENCIA!

Para prevenir que la estufa se vuelque accidentalmente debido a un uso anormal, incluyendo una carga excesiva sobre la puerta, engánche la estufa a la pared o al suelo instalando el dispositivo contra volcaduras que se provee. Si la estufa se mueve para limpiarla, para hacerle servicio o cualquier razón, asegúrese que el dispositivo contra volcaduras sea enganchado nuevamente cuando la estufa se coloque de vuelta en la abertura. No hacerlo podría resultar en que la estufa se vuelque o en heridas personales. Para inspeccionar el dispositivo contra volcaduras, saque el panel frontal y mire para asegurarse que el nivelador de la pata trasero esté bien enganchado en la ranura de la abrazadera.

IMPORTANTE: Para garantizar su seguridad, la de su familia y la de su hogar, por favor lea su Manual del Consumidor cuidadosamente. Manténgalo a la mano para referencias. Ponga mucha atención a las secciones de seguridad. **ASEGURESE** que su estufa sea instalada por un técnico especializado y que haga tierra adecuadamente.

- **NO DEJE** a los niños sin vigilancia cerca de una estufa que se esté usando.
- **ENSEÑE A LOS NIÑOS** a no jugar con los controles o cualquier parte de la estufa y no sentarse, subirse o pararse sobre la puerta de este aparato o de cualquier otra parte de la estufa.

- **PRECAUCION: NUNCA GUARDE** artículos que sean de interés para los niños en el panel trasero o en los gabinetes sobre la estufa. Los niños que se suban sobre la estufa podrían resultar gravemente heridos.
- **GUARDE ESTE** libro para un uso futuro.
- **NUNCA USE** su estufa para entibiar o calentar una habitación.
- **NUNCA TRATE** de reparar o reemplazar una parte de la estufa a menos que las instrucciones se den en este manual. Todo otro trabajo debería ser hecho por un técnico especializado.
- **SIEMPRE MANTENGA** los revestimientos combustibles de las paredes, cortinas y otros paños a una distancia prudente de la estufa.
- **NUNCA CALIENTE** contenedores de alimentos cerrados. El aumento de la presión podría causar que el contenedor explote y cause heridas.
- **NUNCA** deje frascos o latas de grasa o goteaduras sobre o cerca de la estufa.
- **SIEMPRE MANTENGA** el área de la estufa despejada de cosas que se podrían quemar. La acumulación de comida y grasa y los utensilios de madera se podrían incendiar. Los utensilios de plástico se podrían derretir y las comidas en conservas podrían explotar. Su horno nunca se debería usar para almacenar cosas.
- **SIEMPRE MANTENGA** la estufa despejada de cosas que se podrían quemar (gasolina y otros vapores y líquidos inflamables).
- **NUNCA** trate de limpiar las superficies calientes. Algunos limpiadores producen vapores nocivos y los paños y las esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor.
- **NUNCA USE** ropa suelta cuando use la estufa.
- **NUNCA USE** una toalla u otro paño abultado como agarradera y asegúrese que la agarradera esté seca. Las agarraderas húmedas y los paños y esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor. **NO PERMITA** que las agarraderas toquen las zonas para cocinar calientes.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- **NO TOQUE** las superficies para calentar, las superficies cerca de ellas o las superficies interiores. Estas podrían estar suficientemente calientes para quemar aunque se vean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa o materiales inflamables hagan contacto con las superficies calientes hasta que hayan tenido tiempo de enfriarse. Las otras superficies cerca de las ventanillas de ventilación del horno, puertas, ventanas y las superficies para cocinar también podrían estar suficientemente calientes para causar quemaduras.

SEGURIDAD EN EL USO DE LA CUBIERTA

- **SOLO CIERTAS** clases de utensilios de vidrio o cerámica se pueden usar para cocinar en la cubierta. Asegúrese que los utensilios que seleccione están diseñados para cocinar sobre la cubierta sin quebrarse debido a los súbitos cambios de temperatura.
- **SIEMPRE TENGA** cuidado cuando toque los elementos de la cubierta. Retendrán calor después de que la estufa se haya apagado.
- **NUNCA OBSTRUYA** la ventilación del horno bajo el elemento derecho de atrás.
- **LAS OLLAS QUE SE USEN** para cocinar en la cubierta deberían ser de fondo plano y lo suficientemente grandes para cubrir el área que se está utilizando. Los utensilios que son demasiado pequeños exponen el elemento calentador y podría causar un contacto directo o el incendio de la ropa.
- **NUNCA DEJE** las unidades de superficie sin vigilancia a temperaturas altas. Los derrames podrían resultar en humo o en derrames de grasa que se podrían incendiar.
- **SIEMPRE COLOQUE** las agarraderas (manillas) de las ollas hacia adentro y lejos de las otras unidades de la superficie para reducir el riesgo de quemaduras, encendido, un contacto y derrame accidental.

SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

- **COLOQUE LAS PARRILLAS DEL HORNO** en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si las parrillas se deben mover mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera haga contacto con el quemador caliente del horno.
- **DESPUES DE ASAR A LA PARRILLA**, siempre saque la cacerola y la parrilla para asar del horno y límpielas. Los sobrados de grasa en la cacerola para asar podrían incendiarse la próxima vez que usted use el horno.
- **SIEMPRE TENGA** cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que el aire caliente y el vapor escapen antes de mover los alimentos.
- **NUNCA UTILICE** papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El uso incorrecto del papel de aluminio podría resultar en el riesgo de un golpe de corriente e incendio.

SEGURIDAD EN EL USO DE LA AUTOLIMPIEZA

- **LIMPIE SOLAMENTE** las partes que se listan en este manual. Siga todas las instrucciones para la limpieza. Asegúrese de sacar la cacerola y la parrilla para asar antes del ciclo de autolimpieza.
- **NUNCA TRATE** de limpiar los utensilios, ollas, partes removibles o la cacerola y la parrilla para asar en el ciclo de autolimpieza.
- **NO USE** limpiadores para hornos - No se debería usar ninguna clase de limpiador para hornos o cremas protectoras dentro o alrededor de cualquier parte del horno.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

Asegúrese que todos en su hogar sepan qué hacer en caso de incendio. Nunca use agua sobre un incendio de grasa; esto solamente extenderá las llamas.

INCENDIO DE GRASA EN LA CUBIERTA:

Nunca levante una olla en llamas...

1. Apague los quemador de la superficie.
2. Sofoque la llama con una tapa apretada, soda para cocinar o con un extintor químico, a espuma o "halon".

FUEGO EN EL HORNO:

¡No trate de mover la cacerola!

1. Cierre la puerta del horno y apague los controles.
2. Si el incendio continúa, cuidadosamente abra la puerta, arroje soda para cocinar sobre el fuego, o use un extintor de químico seco, espuma o "halon".

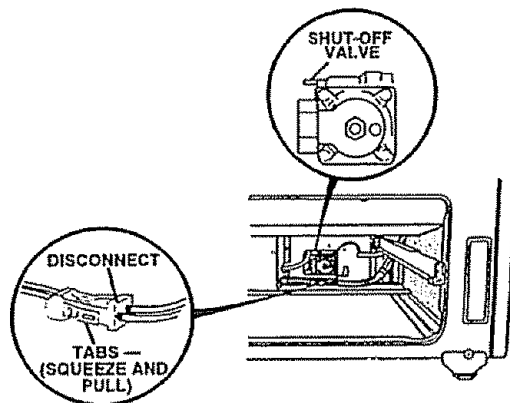
CORTE DE CORRIENTE

Durante un corte de corriente, los quemadores de la cubierta no se encenderán automáticamente. En una emergencia, un quemador de cubierta se puede encender con un fósforo de madera. Siga las instrucciones más abajo:

1. Encienda el fósforo de madera.
2. Sujete la llama junto al quemador que desea usar.
3. Empuje y haga girar la perilla correcta a la posición de encendido.
4. Cuando el quemador se enciende haga girar la perilla a la posición preferida.

ADVERTENCIA: Encender un quemador con un fósforo es peligroso. Usted debería encender los quemadores con este método sólo en caso de emergencia.

DISPOSITIVOS PARA DESCONECTAR EL GAS Y LA ELECTRICIDAD

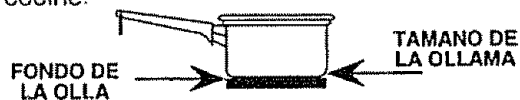


El regulador de presión (detrás de la estufa) tiene una manilla que abre o corta el paso del gas al horno. Esta manilla es accesible desde el frente de la estufa si se saca el cajón de almacenamiento y se alcanza a través del compartimento y la parte de atrás de la estufa. Vea la sección de instalación para más información.

El dispositivo para desconectar la electricidad está ubicado detrás del cajón de almacenamiento en el compartimento de abajo. Saque el cajón para alcanzarlo. Apriete las aletillas para desconectarlo.

UTENSILIOS Y WOKS PARA COCINAR

Use ollas y woks que sean del mismo tamaño del quemador que use cuando cocine.

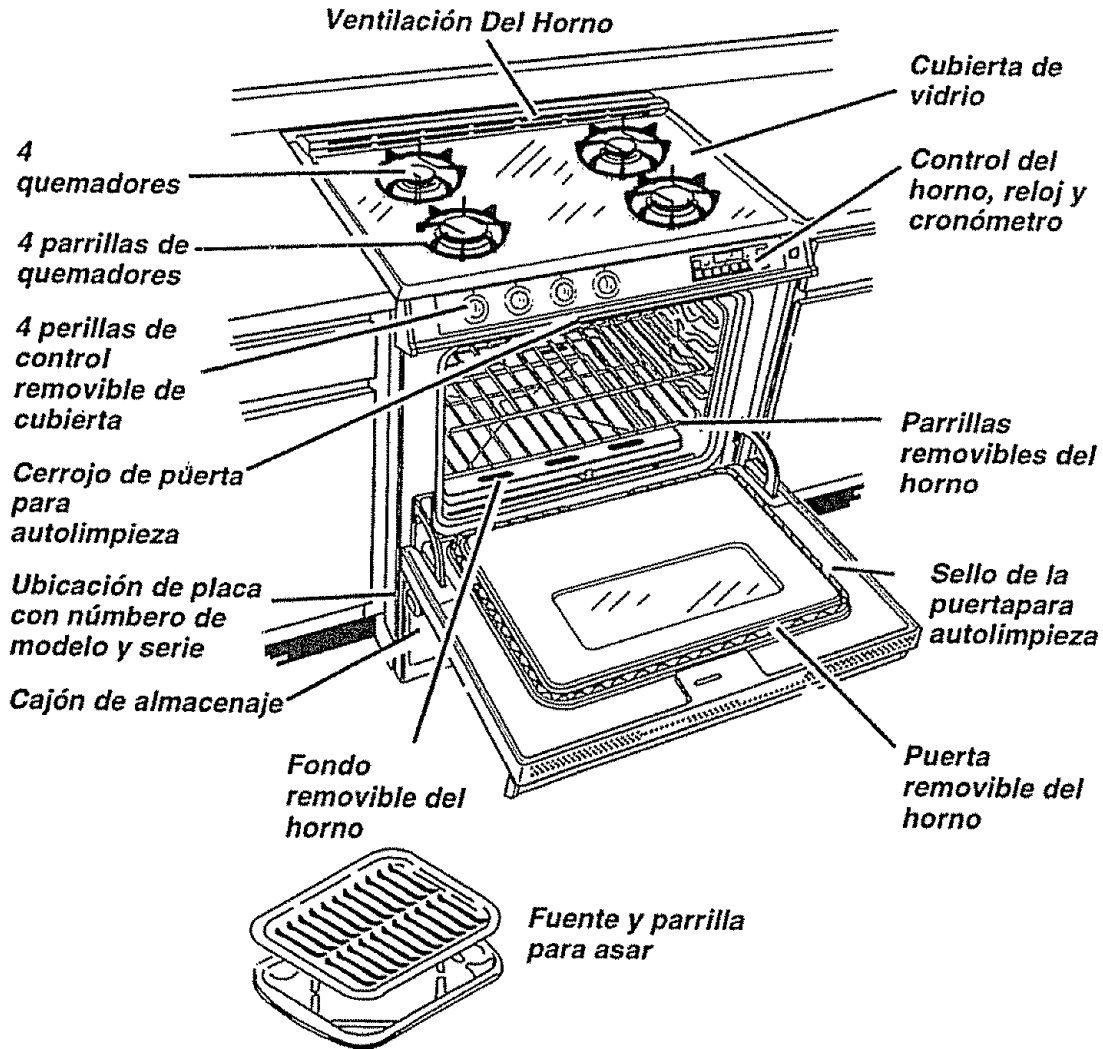


No use woks que tengan anillos de soporte. No use parrillas de superficie de estufas.



OPERACION

CARACTERISTICAS DE SU ESTUFA



COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

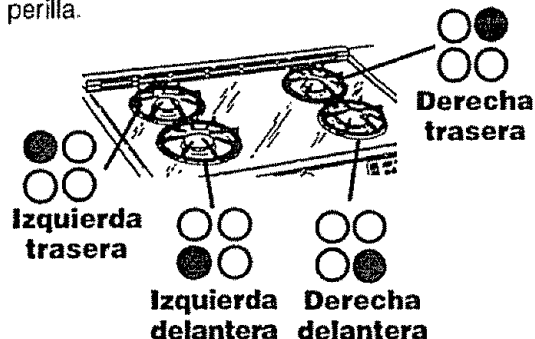
Para sacar el residuo del adhesivo de la cinta de empaque, use un detergente líquido normal para platos, aceite mineral o para cocinar. Con un paño suave frote el área y permita que se remoje. Enjuague y seque bien. Repita el procedimiento usando un pulidor para estufas para asegurarse que la estufa no se dañe. **Esto debería hacerse antes que la estufa se encienda por primera vez. La cinta no se puede sacar una vez que el estufa ha sido calentado.** La cinta de empaque se puede encontrar en las siguientes áreas: Superficie de la cubierta, Manilla de la puerta, Area del panel de control, Moldura de la puerta y Area del horno.



OPERACION Cómo Cocinar en la Cubierta

QUEMADORES DE LA CUBIERTA

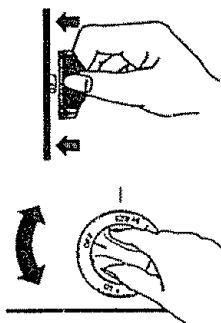
La marca cerca de cada perilla de control le muestra qué elemento se enciende con esa perilla.



POSICION DE LOS CONTROLES

- HI** Para comienzos rápidos, tal como para hervir agua.
- MED** Para hervir lentamente y freír.
- LO** Para comidas al vapor o para mantener los alimentos a temperaturas para ser servidos.

1. Empuje para hacer girar la perilla.
2. Empuje para hacer girar las perillas a la posición LITE (encendido).
3. Después de que el quemador se prenda, ponga la perilla al tipo de llama deseado.



Como precaución usted debería poner los controles de manera que la llama caliente solamente el fondo de la olla y no lama los lados. Las llamas que lamen los lados de las ollas son peligrosas y desperdician energía.



ENCENDIDO DEL QUEMADOR

Cuando la perilla se hace girar a la posición de encendido, un encendedor a chispas envía una serie de chispas eléctricas que encenderán el gas que pasa automáticamente al quemador.



Cuando cocine sobre cubiertas de vidrio o de porcelana recuerde que estas áreas se pueden calentar. Tenga cuidado cuando trabaje cerca de estas áreas.

Cuando cualquier quemador de superficie esté encendido, la luz indicadora de unidad de superficie se encenderá.

LLAMA PARA COCINAR A FUEGO LENTO

Si está cocinando con una llama a fuego lento sobre un quemador, vigile la posición. Debido al aumento del paso del gas a los otros quemadores, el tamaño de la llama que se está usando para cocinar lentamente podría necesitar ser aumentada.

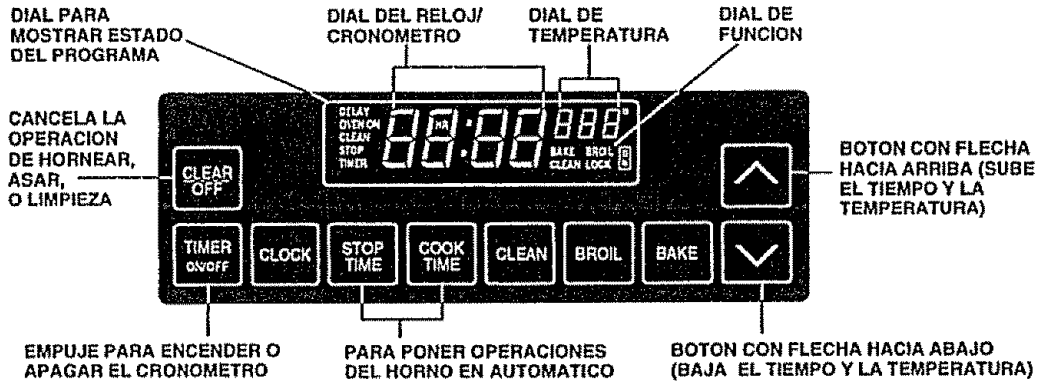
OBSERVE LOS SIGUIENTES PUNTOS CUANDO HAGA CONSERVAS

1. Centre la olla sobre el quemador.
2. Use recetas y procedimientos de buenas fuentes. Estas se encuentran disponibles de fabricantes tales como Ball® and Kerr® y del Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura.
3. Tenga cuidado para prevenir quemaduras a causa del vapor o del calor.



OPERACION

Reloj, Cronómetro y Control Del Horno



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

- RELOJ**
- HORNEAR**
- ASAR**
- LIMPIEZA DEMORADA**
- CRONOMETRO**
- HORNEADO DEMORADO**
- LIMPIEZA**

Las flechas 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 **CRONOMETRO** y desea ver la hora del día, aprete **CLOCK**. El dial mostrará la hora del día.

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. Si desea eliminar los sonidos repetidos, apriete y sujete **CLEAR/OFF** por 10 segundos. Para volver al tono de cada 6 segundos, empuje y sujete **CLEAR/OFF** por 10 segundos.

CODIGO-F

Si el dial de la hora suena continuamente y una "F" seguida por un número pestaña, 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.



OPERACION **Reloj Y Cronómetro**

RELOJ

COMO PONER EL RELOJ

1. Empuje el botón **CLOCK**.
2. Empuje cualquiera de los botones con las flechas hasta que el dial muestre la hora correcta del día.

La flecha **SUBIR** cambiará los números hacia adelante, tal como 1, 2, 3. La flecha **BAJAR** 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.

CRONOMETRO

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**.
2. Empuje cualquiera de los botones con las flechas 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 PONER NUEVAMENTE EL CRONOMETRO

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

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.

Kenmore

OPERACION

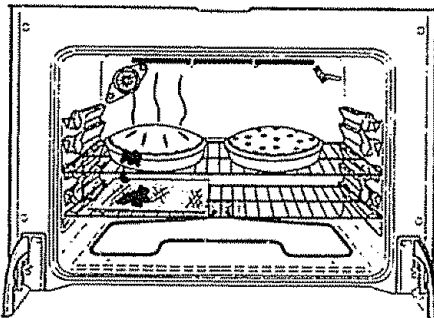
Consejos Para Cocinar En El Horno

OLOR U OLOR FUERTE

Es normal sentir un poco de olor cuando use su horno por primera vez. Para ayudar a eliminar este olor, **ventile la habitación abriendo una ventana o usando una campana de ventilación.**

PAPEL DE ALUMINIO

IMPORTANTE: Nunca cubra el fondo del horno o la parrilla del horno con papel de aluminio. El uso inadecuado puede causar una mala circulación del calor, pobres resultados al hornear, y podría dañar el acabado del horno.



VENTILACION DEL HORNO

La ventilación del horno está ubicada debajo del elemento posterior derecho. Esta área se podría calentar mucho durante el uso del horno. **Nunca obstruya la ventilación.**

PRECALENTAMIENTO

El precalentamiento es subir la temperatura del horno a la temperatura que va a usar cuando hornee.

NO MIRE

Si abre la puerta para mirar los alimentos causará una pérdida de calor y malos resultados cuando hornee.

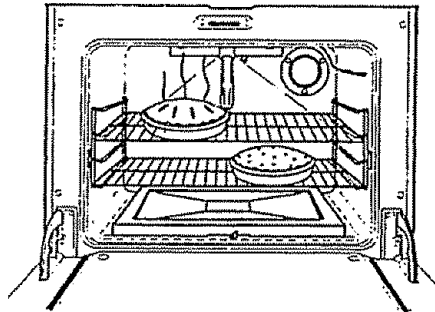
SENSOR DE TEMPERATURA DEL HORNO

En la parte trasera del horno usted notará un pequeño tubo. Esto es un sensor de calor que mantiene la temperatura del horno. Nunca mueva o doble este tubo.



COMO COLOCAR LOS UTENSILIOS

Si está horneando con más de un utensilio, colóquelos de manera que cada uno tenga por lo menos de 1' a 1 1/2' de espacio de aire a su alrededor. Coloque los utensilios de manera que ninguno quede directamente encima de otro.



CICLO DE LOS QUEMADOR

El Sensor de Temperatura del Horno en la parte trasera del horno mide y controla continuamente la temperatura dentro del horno. Para mantener una temperatura programada constante, los quemador harán un ciclo de encendido y apagado mientras el horno cocina.

ZONA DE TEMPERATURA BAJA

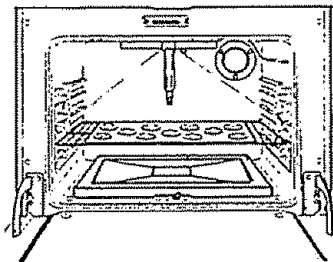
La zona de temperatura baja de su horno (entre 170° y 200°F) está disponible para mantener los alimentos tibios. Sin embargo, los alimentos que se mantengan a esta temperatura por más de 2 horas se podrían echar a perder.



OPERACION Consejos Para Cocinar En El Horno

UTENSILIOS

BANDEJAS BAJAS PARA GALLETAS, sin lados, permiten que el aire circule alrededor de las galletas para que se doren en forma pareja




Las BANDEJAS BRILLANTES reflejan el calor, y son perfectas para los queques y panecillos rápidos que deben quedar con una corteza de color café claro.

UTENSILIOS DE VIDRIO, OSCUROS CONTRA PEGADURAS, U OPACOS POR LA EDAD, absorben el calor y pueden ser usados para panes con levadura, cortezas para pasteles o alimentos que tengan una corteza café. La temperatura del horno se debería reducir en 25°F.

COMO ENCENDER EL QUEMADOR - BARRA INCANDESCENTE

Cuando enciende el control del horno, la barra incandescente empieza a calentarse. Cuando el encendedor está suficientemente caliente, en como 1 minuto, el gas entra al quemador y se enciende.

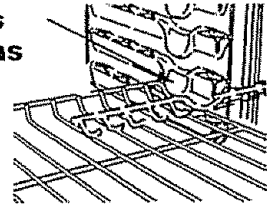
El encendedor se ve de color naranja brillante cuando está caliente. Hace un ciclo de encendido y apagado con el termostato y estará incandescente cuando el quemador esté encendido.

 **Durante un corte de corriente el quemador del horno no se puede encender y no debería tratar de hacerlo.**

PARRILLAS DEL HORNO

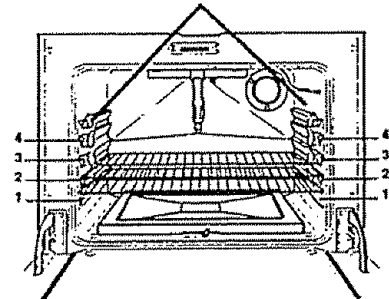
Las parrillas del horno están diseñadas con topes, una conveniencia y también una precaución de seguridad. Las guías tienen un tope para prevenir que las parrillas se den vuelta.

Tope en las guías para las parrillas



Su horno tiene cuatro (4) posiciones. La guía de más arriba no se puede usar como una posición para la parrilla.

Guías



Siempre coloque las parrillas del horno en la posición correcta cuando el horno esté frío.

AJUSTE A LA TEMPERATURA DEL HORNO

Usted podría pensar que su horno nuevo cocina diferentemente al horno que reemplazó. Le recomendamos que use su horno nuevo por varias semanas para que se familiarice más con él, siguiendo los tiempos que se dan en la receta como una guía. Vea Ajustes-Hágalos Usted Mismo en la parte trasera este manual para hacer los ajustes si cree que su horno está funcionando demasiado caliente o frío para su preferencia.



OPERACION

Consejos Para Cocinar En El Horno

GENERAL INFORMATION

Cuando empuje BAKE la última temperatura que fue usada aparecerá en el dial. Use la flecha **SUBIR** para aumentar la temperatura o la flecha **BAJAR** para disminuir esta temperatura hasta que llegue a la temperatura que desea usar.

El horno empezará a calentarse automáticamente. Usted verá que 100 grados aparecen en el lado derecho de arriba del dial. A medida que el horno se caliente, esta temperatura cambiará hasta que llegue a la temperatura que usted haya seleccionado, entonces sonará un tono.

Si hace una pausa entre pasos por más de 60 segundos mientras programa esta función, sonará un tono. Esto es normal. El horno le está haciendo saber que debe seguir programando esta función.

Usted debe recordar que los alimentos continúan cocinándose después que el horno se apaga a menos que saque los alimentos inmediatamente.

Usted podría escuchar un ventilador. Esto es normal. El ventilador podría continuar funcionando después que el horno se haya apagado.

Nunca permita que alimentos tales como los productos lácteos, pescado, aves, etc., permanezcan al aire por más de una hora antes de cocinarlos cuando usted haya seleccionado un programa automático. La temperatura ambiente ayuda el crecimiento de bacterias dañinas. Cerciérese que la luz del horno esté apagada porque el calor del foco acelerará el desarrollo de las bacterias.

COMO PONER EL HORNO PARA HORNEAR

BAKE

1. Empuje el botón **BAKE (HORNEAR)**.
2. Empuje el botón con la flecha para seleccionar la temperatura que desea usar.

CLEAR
OFF

3. Cuando termine de hornear empuje el botón **CLEAR/OFF**.

COMO HORNEAR POR UN TIEMPO DETERMINADO

Cómo programar su horno para que hornee por un tiempo determinado y se apague automáticamente.

BAKE

1. Empuje el botón **BAKE (HORNEAR)**.
2. Empuje las flechas para seleccionar el tiempo que desee para cocinar la comida. Cerciérese de incluir el tiempo de precalentamiento cuando seleccione esta cantidad de tiempo.

COOK
TIME

3. Empuje el botón **COOK TIME (TIEMPO DE COCINAR)**.
4. Empuje las flechas para seleccionar el tiempo que desee para cocinar la comida. Cerciérese de incluir el tiempo de precalentamiento cuando seleccione esta cantidad de tiempo.

COMO HORNEAR POR UN TIEMPO DETERMINADO

Cuando seleccione esta operación, usted no necesitará calcular cuando el horno se encenderá; el control lo hará por usted. Usted necesitará seleccionar lo siguiente: Temperatura, Por cuánto tiempo, y Hora de apagado.

BAKE

1. Empuje el botón **BAKE (HORNEAR)**.
2. Empuje las flechas para seleccionar el tiempo que desee para cocinar la comida. Cerciérese de incluir el tiempo de precalentamiento cuando seleccione esta cantidad de tiempo.

COOK
TIME

3. Empuje el botón **COOK TIME (TIEMPO DE COCINAR)**.
4. Empuje las flechas para seleccionar el tiempo que desee para cocinar la comida. Cerciérese de incluir el tiempo de precalentamiento cuando seleccione esta cantidad de tiempo.

STOP
TIME

5. Empuje la flecha **STOP TIME (HORA DE APAGADO)**.
6. Empuje la flecha **SUBIR** para programar la hora del día en que usted desea que el horno se apague. El horno se apagará automáticamente cuando llegue a la **HORA DE APAGADO** preseleccionada.



OPERACION Cómo Asar A La Parrilla

Asar es cocinar al calor directo del elemento superior. La puerta del horno debería permanecer cerrada cuando ase a la parrilla.



No es necesario precalentar el horno cuando ase a la parrilla. Use la cacerola y la parrilla para asar que viene con su estufa. Ambas están diseñadas para drenar adecuadamente la grasa y los líquidos.



Si usa papel de aluminio, debe ser moldeado firmemente a la parrilla y debe hacer cortes en el papel que estén alineados con las ranuras de la parrilla. Esto permite que la grasa y los líquidos caigan a la cacerola, evitando que se produzca un incendio y humo excesivo.

Siempre saque la cacerola y la parrilla del horno. Guardar y olvidar una cacerola para asar sucia en el horno es un peligro para producir un incendio o humo.



El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos nota que las carnes cocinadas crudas son populares, pero que la carne que se cocina hasta sólo 140°F, (cruda) significa que algunos organismos venenosos podrían sobrevivir.

Mientras más cerca coloque los alimentos del elemento para asar, más rápido se dorarán por afuera, pero quedando rojo o rosado en el centro.

Colocando las carnes lejos del elemento permitirá que las carnes se cocinen en el centro mientras se doran por afuera. Usando estas posiciones, cocine el lado 1 por lo menos 2 minutos más que el lado 2. Si su horno está conectado a 208 voltios, usted podría usar una posición de parrilla más alta y/o cocinar los alimentos por más tiempo.

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia personal afectará el asado a la parrilla. Esta tabla está basada en carnes a la temperatura del refrigerador.

ALIMENTO	POSICION DE PARRILLA	TIEMPO TOTAL (minutos)
Bistec 1" de grueso	3	9-11
Tortas de carne molida-1" de grueso	3	16-18
Chuletas de cerdo-1/2" de grueso	3	27-29
Pescado (filetes)	3	11-13
Pollo (presas)	2	45-55

PARA ASAR

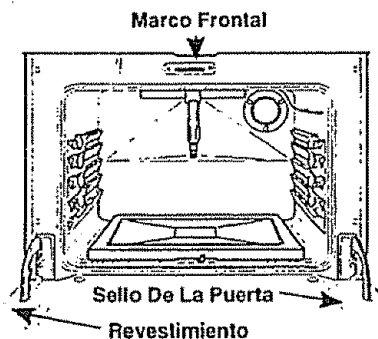
- 1a. Empuje el botón **BROIL**. (Esto automáticamente programa **ASADO en ALTO-HI**)
- 1b. Mientras el indicador de programa está pestañeando en el dial, empuje el botón **BROIL** nuevamente si prefiere Asar en Bajo-LO. Use el asado en bajo para para cocinar bien alimentos tales como aves o cortes de carnes gruesos sin que queden demasiado dorados.
2. Cuando termine de asar, empuje el botón **CLEAR/OFF**.



El Ciclo De Autolimpieza

COMO PREPARAR SU HORNO PARA UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

1. Saque la cacerola y la parrilla para asar, la parrilla del horno, utensilios, y cualquier papel de aluminio que podría quedar en el horno.
2. La suciedad en el frente del marco, 1" dentro del horno, y alrededor del sello de la puerta del horno tendrá que ser limpiada a mano.



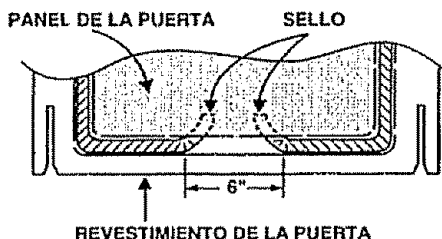
Limpie estas áreas con agua caliente, lanillas con jabón o limpiadores como Soft Scrub para sacar cualquier suciedad. Enjuague bien con agua limpia y seque.

3. Limpie cualquier derrame pesado del fondo del horno.
4. No limpie el sello de la puerta del horno. El material de fibra de vidrio de la puerta del horno no soporta la abrasión. Es esencial que el sello permanezca intacto. Si nota que se está gastando, trizando, o saliendo de la puerta, debería ser reemplazado.

CUIDADO Y LIMPIEZA

SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO

El sello de la puerta está diseñado para que tenga un espacio de 5-6" en el fondo del horno. Esto permite la circulación adecuada del aire.



Es normal que su horno dé la apariencia de no tener un buen sello sobre el horno. Esto se debe al sello. La ubicación del sello sobre la puerta del horno mantiene la puerta sellada y previene cualquier pérdida de calor.



Los utensilios nunca se deberían dejar dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza.

Las parrillas del horno se podrían limpiar durante el ciclo de autolimpieza, pero perderán su brillo y se pondrán difíciles de deslizar. Si decide dejarlas dentro durante el ciclo de limpieza, páseles aceite vegetal para que se deslicen más fácilmente.

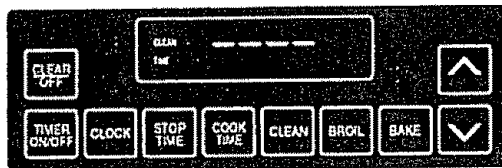
Durante el primer ciclo de limpieza, ventile la habitación con una ventana abierta o una campana de ventilación. Esto evitará el olor fuerte producido por el calentamiento de las partes nuevas.



GUIDADO Y LIMPIEZA **El Ciclo De Autolimpieza**

COMO PROGRAMAR UN CICLO DE LIMPIEZA

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



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



Usted puede empujar el botón **STOP TIME** para ver a qué hora del día terminará el ciclo de autolimpieza. Empuje el botón **CLEAN** para volver a la cuenta.

COMO DETENER UN CICLO DE LIMPIEZA

Simplemente empuje el botón **CLEAR/OFF**. Usted necesitará esperar a que la temperatura del horno baje más que la temperatura de enganche (aprox. 1 hora) antes de tratar de abrir la puerta.

DESPUES DEL CICLO

Después del ciclo usted podría notar un poco de cenizas blancas en el horno. Simplemente límpielas con un paño o esponja húmeda.

Si algunas manchas blancas persisten, fríguelas con una lanilla de acero con jabón. Asegúrese de enjuagar bien. Estas son generalmente depósitos de sal que no se pueden sacar durante el ciclo.

Si por alguna razón usted no queda satisfecho con los resultados de la limpieza, simplemente repita el ciclo.

COMO PROGRAMAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA AUTOMATICO

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

1. Empuje el botón **CLEAN**. El dial mostrará "**CLEAN**", "**TIME**" y (**---**).
2. Empuje una de las flechas para seleccionar la hora del día en que usted desee que el horno se limpie. El ciclo normal es de 3 horas, pero usted puede seleccionar entre 2 y 4 horas.
3. Empuje el botón **STOP TIME**.
4. Empuje una de las flechas para seleccionar la hora del día en que desee que el horno se apague.

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



CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza

PANEL DE CONTROL

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Paño suave

No use limpiadores abrasivos, limpiadores industriales, o blanqueadores (cloro).

CACEROLA Y PARRILLA PARA ASAR A LA PARRILLA

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Lanillas de acero con jabón
- Limpiador comercial para hornos

COMO LIMPIAR

Permita que la cacerola se remoje. Ponga detergente para platos sobre la parrilla y cubra con un paño o una toalla húmeda por un rato. Friegue a medida que sea necesario. Lave, enjuague, y seque bien. Usted también podría poner la cacerola y la parrilla en la lavadora de platos.

SUPERFICIES PINTADAS

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Toallas de papel

COMO LIMPIAR

No use limpiadores para hornos, polvos para limpiar, o abrasivos fuertes. Si salsas para sazonar, salsa de tomates, materiales para batidos, etc., se derraman, límpielos lo más posible. Cuando las superficies se enfríen limpie bien las superficies pintadas.

CUBIERTA DE ESMALTE PORCELANIZADO

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Toalla de papel
- Paño seco
- Amonia o limpiadores abrasivos o lanillas para fregar.

COMO LIMPIAR

Limpie después de cada derrame. Si comidas ácidas (tales como rellenos de frutas calientes, leche, tomates, col o salsas con vinagre o jugo de limón) se derraman sobre la cubierta, use una toalla de papel seca o un paño para limpiar inmediatamente. Cuando la superficie esté fría lave y enjuague. Para otros derrames, tales como grasa, lave con jabón y agua cuando esté fría y enjuague. Saque brillo con un paño seco.

CUBIERTA DE VIDRIO

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Limpiador de vidrios
- Toallas de papel
- Soda para hornear
- Agua tibia

COMO LIMPIAR

Saque la suciedad pegada con una pasta de soda para hornear y agua. No use limpiadores abrasivos. Enjuague bien.



CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza

PARRILLA DE QUEMADOR

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Limpiador no abrasivo
- Amonia
- Agua tibia
- Paño seco

PARA LIMPIAR

Para manchas difíciles, coloque las parrillas en una bolsa de plástico. Ponga 1/4 de taza de amonía y cierre bien. Permita que se remoje toda la noche. Lave y enjuague bien.

ESMALTE PORCELANIZADO RECIPIENTE DEL QUEMADOR, TAPA DEL QUEMADOR, CABEZA DEL QUEMADOR

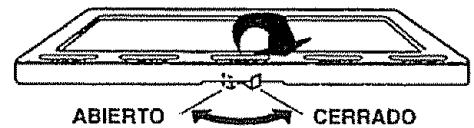
MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Limpiador no abrasivo
- Agua tibia
- Paño seco

PARA LIMPIAR

Remoje la suciedad pesada, enjuague y seque completamente. Mantenga las tapas de los quemadores en su lugar cuando limpie los recipientes de los quemadores.

PARTES DE HORNO REMOVIBLES



El fondo del horno se puede sacar para limpiar derrames grandes o para alcanzar el quemador del horno.

Tenga cuidado de no rayar el acabado del horno cuando saque y ponga nuevamente el fondo.

COMO SE SACA

1. Corra la manilla del centro del fondo del horno hacia la izquierda.
2. Levante y saque el fondo del horno.

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Limpiador abrasivo suave
- Lanillas para fregar llenas con jabón
- Limpiador de horno comercial

PARA LIMPIAR

Los derrames tales como los rellenos de frutas o los comidas con contenidos ácido (tales como tomates, vinagre y jugo de limón) podrían causar manchas sobre la superficie de porcelana. Para prevenir manchas a causa de derrames, usted podría colocar un pedazo de papel de aluminio o una bandeja para galletas sobre la parrilla debajo de la comida que se podría derramar. Limpie después de cada vez que use el horno.

COMO SE COLOCA NUEVAMENTE

1. Deslice el fondo de manera que las puntas de atrás del fondo entren a las ranuras en la parte trasera del horno.
2. Baje el frente del fondo del horno en su lugar y corra la manilla hacia la derecha para enganchar el fondo en su lugar.



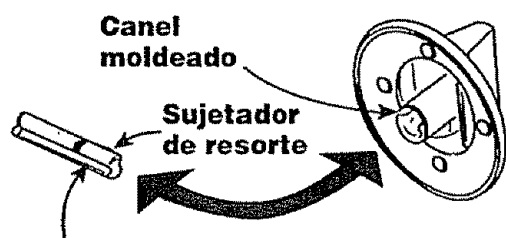
CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles

PERILLAS DE CONTROL

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño suave



Ranura plana en el tallo

COMO SACAR

1. Asegúrese que la perilla esté en posición de apagado.
2. Tire derecho hacia afuera del tallo.

Usando un pedazo de cuerda podría facilitar el sacado de la perilla. Ponga la cuerda debajo y alrededor de la perilla, y tire derecho hacia afuera.

PARA LIMPIAR

Lave bien la perilla con agua con jabón. Seque completamente con un paño suave.

No permita que la perilla se remoje.

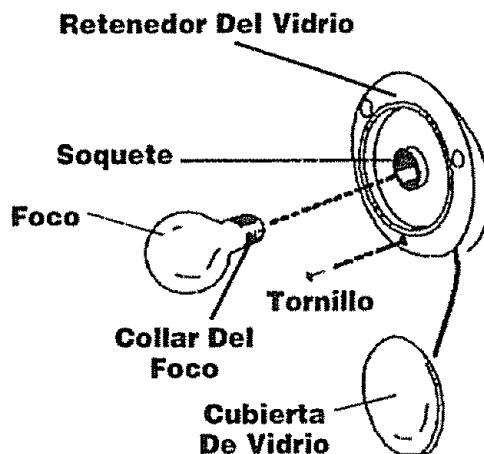
PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

1. Mire la parte trasera de la perilla.
2. El canal moldeado de la perilla está diseñado para quedar perfectamente ajustado en el tallo de la perilla.
3. Coloque el canal moldeado en línea con la ranura plana en el tallo de la perilla. Empuje la perilla hasta lo más atrás posible.

COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ DEL HORNO



PRECAUCION: Asegúrese que el interruptor de la luz del horno esté en posición de apagado. No toque un foco caliente con las manos o con un paño mojado. Espere hasta que el foco esté frío y use un paño seco. Nunca toque el collar de un foco que tenga electricidad. Si está reemplazando un foco quemado, asegúrese que la electricidad está desconectada.



PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

1. Saque los tres tornillos y levante el retenedor de vidrio, la cubierta de vidrio y el sello.
2. Reemplace el foco con un foco de 40 watts para hornos. Un foco para hornos es más pequeño que un foco normal de casa de 40 watts.
3. Ponga en su lugar el sello, la cubierta de vidrio y el retenedor del vidrio. Apriete los tornillos.



CUIDADO Y LIMPIEZA **Partes Removibles**

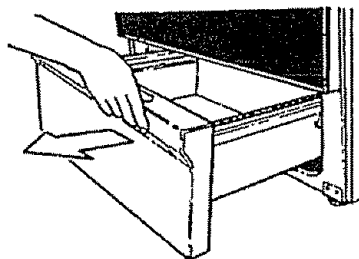
CAJON DE ALMACENAMIENTO REMOVIBLE

MATERIALES DE LIMPIEZA

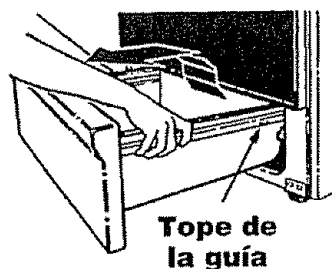
- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño húmedo

COMO SACAR

1. Tire el cajón hacia afuera hasta que se detenga.



2. Levante el frente del cajón hasta que el tope de la guía del cajón pase por encima del tope de la guía sobre el riel de la base.



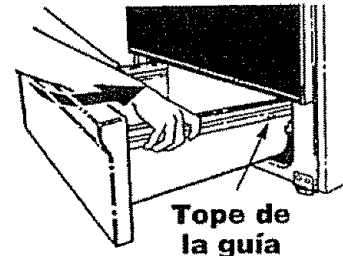
3. Levante el cajón por sobre los topes.

PARA LIMPIAR

Limpie por dentro y fuera del cajón con agua tibia con jabón y un paño o esponja húmeda. No use abrasivos fuertes o lanas para fregar sobre el cajón.

COMO COLOCAR NUEVAMENTE

1. Levante el frente del tope del cajón y bájelo a través de la abertura en la base del riel.



2. Baje el frente del cajón y empuje el cajón hacia atrás hasta que se detenga.
3. Levante el frente del cajón hasta que el tope de la guía del cajón pase por encima de la guía en el riel de la base. Deslice el cajón hacia su lugar.



PRECAUCION: El cajón le ofrece espacio para guardar utensilios para cocinar y hornear. Los materiales de plástico no se deberían guardar en este cajón. No sobrecargue el cajón. Si el cajón está demasiado pesado, se podría salir del riel de la base cuando lo abra.

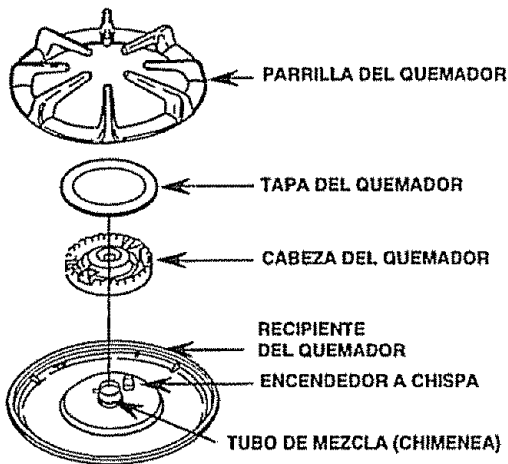


CUIDADO Y LIMPIEZA **Partes Removibles**

COMPONENTES REMOVIBLES DEL QUEMADOR DE LA CUBIERTA

COMO SACARLOS

Asegúrese que todos los controles estén apagados y que la unidad esté fría. Levante la parrilla del quemador, la tapa del quemador y la cabeza del quemador. No saque el recipiente del quemador.



COMO SE PONEN NUEVAMENTE

1. Coloque la cabeza del quemador en el recipiente del quemador asegurándose que la ubicación del encendedor a chispa coincide con la abertura en la cabeza del quemador.
2. Coloque la tapa del quemador sobre la cabeza del quemador.
3. Coloque la parrilla sobre el conjunto del quemador y el recipiente del quemador. Las indenciones del recipiente deben coincidir con las puntas de ajuste en el fondo de la parrilla.



El electrodo del encendedor a chispa se expone más arriba de la parte superior del quemador. Cuando limpie el recipiente, esté seguro de no enganchar el electrodo del encendedor a chispa con el paño de la limpieza. Esto podría dañar el encendedor. Tenga cuidado de no encender ninguno de los controles mientras esté limpiando los recipientes del quemador. Esto podría resultar en un leve golpe de corriente que lo podría hacer golpear y volcar un utensilio caliente.

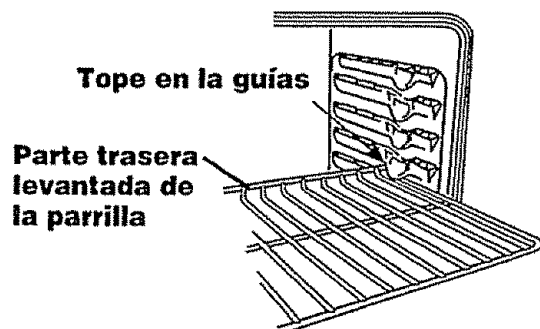


CUIDADO Y LIMPIEZA **Partes Removibles**

PARRILLAS **REMOVIBLES DEL HORNO**

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Lanas para fregar o lanilla de acero con jabón



COMO SACAR

1. Tire las perrillas hasta la posición de tope.
2. Levante el frente de la parrilla y deslícela bajo el tope de la guía para las parrillas.

PARA LIMPIAR

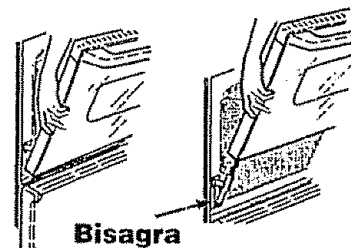
Limpie con agua tibia y detergente. Para sacar manchas duras, friegue levemente con lana para fregar o con una lanilla de acero con jabón. Enjuague bien.

PARA COLOCAR NUEVAMENTE

1. Coloque la parte levantada de atrás de la parrilla sobre las guías.
2. Levante el frente de la parrilla hasta que la parte levantada de atrás se deslice por debajo del tope de las guías.
3. Deslice la parrilla hasta atrás.

PUERTA **REMOVIBLE DEL HORNO**

Posición de tope para asar a la parrilla



PARA SACAR

1. Abra la puerta hasta la posición para asar a la parrilla.
2. Tome la puerta de cada lado, levántela y sáquela de las bisagras. **NO LEVANTE LA PUERTA DE LA MANILLA.**



PRECAUCION: Cuando la puerta se saca y los brazos de las bisagras están en la posición de tope para asar a la parrilla, como precaución cubra los brazos de las bisagras con toallas o con un rollo de toallas vacío. No pase a llevar o trate de mover los brazos de las bisagras mientras esté trabajando en el área del horno. Se podrían devolver violentamente y causarle heridas en las manos o dañar el acabado de porcelana en el frente del marco.

PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

1. Asegúrese que los brazos de las bisagras están en la posición de tope para asar a la parrilla.
2. Levante la puerta de ambos lados.
3. Coloque en línea las ranuras en la orilla del fondo del horno con los brazos de las bisagras.
4. Deslice la puerta hacia abajo sobre los brazos de las bisagras lo más posible.
5. Cierre la puerta.



ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

Para ahorrar tiempo y dinero, antes de llamar para un servicio, revise la lista de más abajo para cualquier problema que usted crea que tiene con el funcionamiento de su estufa. Si el problema es algo que usted no puede reparar, use los Números de Servicio para el Consumidor que se encuentran al final de este manual. **Cuando haga un llamado, tenga disponible el número de modelo, lista de partes para reparaciones, manual de uso y cuidado y la fecha de compra.**

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
El dial del control pestaña una "F" seguida por un número o letra.	Mal funcionamiento de la estufa.	Empuje el botón CLEAR/OFF. Permita que la estufa se enfríe por una hora y ponga nuevamente el horno en funcionamiento. Si el problema se repite, llame para un servicio.
El horno y el control del horno no funcionan.	No pasa electricidad a la estufa.	Revise la caja del circuito de la casa o los fusibles. Revise y asegúrese que la estufa esté enchufada.
La temperatura del horno no parece estar exacta.	Calibración del control del horno.	Vea la sección de cómo cocinar en el horno.
La puerta del horno no se desengancha.	El ciclo de limpieza no ha terminado.	La temperatura del horno debe bajar a menos de la temperatura de enganche antes que la puerta pueda abrirse.
La luz del horno no funciona	a. El interruptor de la luz está apagado. b. El foco de la luz del horno está quemado.	a. Revise la posición del interruptor. b. Revise o reemplace el foco de la luz.
El horno no se limpió o los resultados fueron malos.	a. Los controles no se pusieron bien. b. El ciclo de limpieza fue interrumpido. c. El horno estaba demasiado sucio.	a. Lea la sección de autolimpieza de este manual. b. El ciclo de limpieza normal debería durar 3 horas. c. Los derrames grandes se deberían limpiar antes de programar un ciclo. Usted también podría repetir el ciclo.



ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
El horno humea.	<ul style="list-style-type: none">a. Horno sucio.c. Se dejó la cacerola para asar con grasa dentro del horno.	<ul style="list-style-type: none">a. Vea que no hayan derrames grandes.c. Limpie la cacerola y la parrilla después de cada uso.
Los alimentos no se cocinan adecuadamente.	<ul style="list-style-type: none">a. El horno no se precalentó.b. Posición incorrecta de la parrilla o la cacerola.c. La ventilación del horno está obstruida o cubierta.d. Uso incorrecto del papel de aluminio.e. Temperatura incorrecta para el utensilio usado.f. No se siguió la receta.g. Mala calibración del control del horno.h. La estufa o la parrilla del horno no están niveladas.	<ul style="list-style-type: none">a. Asegúrese de precalentar hasta que suene el tono.b. Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las ollas y utensilios. Vea la sección para Cocinar en el Horno.c. Mantenga la ventilación despejada.d. No cubra las parrillas cuando hornee.e. Reduzca la temperatura en 25 grados para utensilios de vidrio, oscuros u opacos.f. Revise la receta y las medidas.g. Revise la sección de ajustes a la temperatura que sigue esta sección.h. Vea la instrucciones de instalación para la nivelación.
Los alimentos no se asan adecuadamente a la parrilla.	<ul style="list-style-type: none">a. Posición incorrecta de la parrilla.b. El horno se precalentó.c. Mal uso de papel de aluminio.d. La puerta del horno se cerró durante el asado a la parrilla.	<ul style="list-style-type: none">a. Revise la posición de las cacerolas; vea la sección para asar a la parrilla.b. No precaliente cuando ase a la parrilla.c. Lea la sección para asar a la parrilla.d. Abra la puerta a la posición de tope para asar.
Los quemadores del horno no funcionan.	<ul style="list-style-type: none">a. Línea del gas no está conectada o no está abierta; si usa gas L.P. el tanque podría estar vacío.b. Controles no están ajustados adecuadamente.c. Quemadores no están ajustados adecuadamente.	<ul style="list-style-type: none">a. Revise el reductor de la válvula de cierre y la válvula de paso para estar seguro que están abiertas (vea instrucciones de instalación).b. Revise las instrucciones de funcionamiento en este manual.c. Vea las instrucciones de instalación para los ajustes.



AJUSTES DE TEMPERATURA – “HAGALOS USTED MISMO”

Usted podría pensar que su nuevo horno cocina diferentemente al horno que reemplazó. Recomendamos que use su horno nuevo unas pocas semanas para que se familiarice con él, siguiendo los tiempos que se dan en las recetas como una guía.

Si cree que su nuevo horno está funcionando demasiado caliente (quema la comida) o no calienta lo suficiente (la comida no queda bien cocida) usted mismo puede ajustar la temperatura. La apariencia y la textura de los alimentos son mejores indicadores de la exactitud de un horno que un termómetro barato, como los que se venden en las tiendas, para controlar la posición de la temperatura de su nuevo horno. Estos termómetros pueden variar entre 20-40 grados. Además, la puerta se tiene que abrir para leer estos termómetros. Abrir la puerta cambiará la temperatura del horno.

Para decidir en cuánto cambiar la temperatura, suba la temperatura del horno en 25 grados (si los alimentos no quedan bien cocidos) o baje la temperatura en 25 grados (si la comida se quema) de la temperatura de la receta, luego hornee. Los resultados de esta "prueba" le deberían dar una idea de cuánto se debería cambiar la temperatura.

COMO HACER LOS AJUSTES

BAKE

1. Empuje el botón **BAKE (HORNEAR)**.
2. Empuje la flecha **UP** hasta que muestre 550° e **INMEDIATAMENTE** empuje 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.



GARANTIA DE LA ESTUFA

TODO 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. 817 WA, Hoffman Estates, IL 60179

Para Ampliar El Valor De Su Estufa, Compre Un Contrato De Mantenimiento Sears.

Años de cobertura de la propiedad	1er año	2° 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

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 brinda protección contra cuentas de reparaciones inesperadas y le asegura que disfrute de la máxima eficiencia de la estufa.

La tabla de arriba compara el contrato de Garantía y de Mantenimiento y le muestra los beneficios de tener un Contrato de Mantenimiento para su estufa Sears.

Póngase 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.



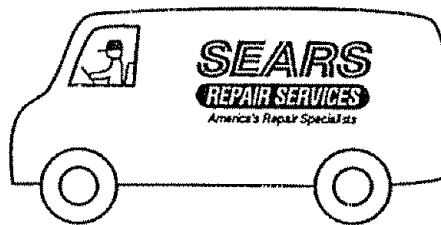
Sears se complace en ofrecer a sus clientes servicio de reparación de aparatos electrodomésticos y electrónicos de todas las marcas.

En Sears usted puede contar con operadores en español a los que puede llamar sin cargo alguno.

Para servicio de reparación a domicilio,

Llame 24 horas al día, 7 días a la semana

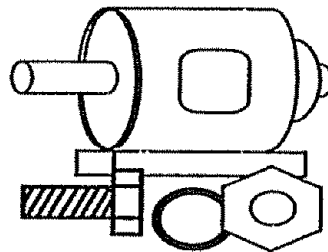
1 800-676-5811



Para ordenar piezas con entrega a domicilio,

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

1 800-659-7084



SEARS

SERVICIO DE REPARACIONES