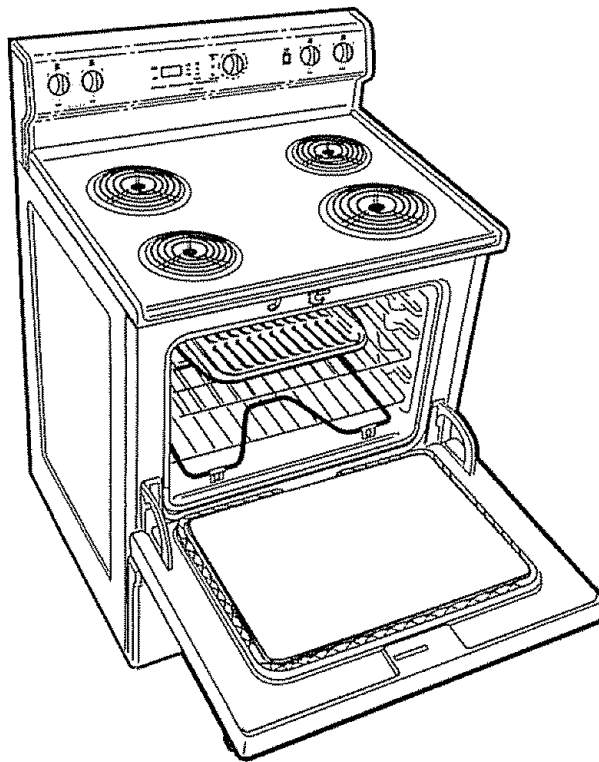


## OWNER'S MANUAL



### **30" ELECTRIC SELF-CLEANING FREE-STANDING RANGE**



#### **MODEL NO.**

**911. 63271  
911. 63275  
911. 63278  
911. 64271  
911. 64278  
911. 92291  
911. 93291  
911. 93298  
911. 93381  
911. 93388**

#### **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.**

---

229C4020 **P143-2** (SR-10353)



# ELECTRIC FREE-STANDING RANGE

## Table of Contents

### SAFETY INSTRUCTIONS

Range Safety .....	3-6
Stability Device .....	3

### OPERATION

Features of Your Range .....	7
Removal of Packaging Tape ..	7
Cooking Elements .....	8
Control Settings .....	8
Home Canning .....	8
Hour/Minute Arrow Pad .....	9
Display .....	9
Indicator Lights .....	9
Black Out The Display .....	9
F-Codes .....	9
Power On .....	9
Automatic Oven Shut-off .....	9
To Set The Clock .....	10
To Set The Timer .....	10
To Reset The Timer .....	10
To Cancel The Timer .....	10
Oven Cooking Tips .....	11-14
Strong Smell or Odor .....	11
Aluminum Foil .....	11
Oven Vent .....	11
Preheating .....	11
Temperature Sensor .....	11
No Peeking .....	11
Oven Light .....	11
Baking With Margarine .....	11
Bakeware .....	12
Bakeware Placement .....	12
Oven Racks .....	12

Oven Control .....	13
Hide-A-Way Handle .....	13
Baking .....	14
To Set Bake .....	14
Element Cycling .....	14
To Disable The 12 Hour Shut-Off .....	14
Broiling .....	15

### CARE AND CLEANING

Self-Cleaning Cycle .....	16-17
Control Panel .....	18
Broiler Pan and Grid .....	18
Walls of The Oven .....	18
Cooktop and Burner Box Bottom .....	18
Painted Surfaces .....	18
Control Knobs .....	19
Replacing Oven Light Bulb ..	19
Lift Up Cooktop .....	20
Cooktop Units .....	20
Oven Racks .....	21
Oven Door .....	21
Storage Drawer .....	22

### SERVICE

Before Calling for Service .....	23, 24
Temperature Adjustment .....	13, 25
Warranty .....	27
Consumer Service Numbers .....	28

**For your convenience and future reference, please write down your model and serial number in the space provided. They are located behind the storage drawer.**

**MODEL NUMBER:**

**SERIAL NUMBER:**

---



---



# 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:

### STABILITY DEVICE



### WARNING

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

### Tools you will need:

- Phillips head screwdriver
- 1 3/8" open end or adjustable wrench

1. Remove the bracket from the prepack located inside the oven.
2. Decide whether the bracket will be installed on the right or left side of range location
3. If the bracket side of the range is adjacent to a cabinet, place the bracket against back wall and cabinet as shown in Figure 1.  
If there is no adjacent cabinet, determine where the location of the range side (painted outside panel) will be. Place the bracket with its outside edge at this location and against back wall. See Figure 2
4. Determine whether you will anchor the bracket to the floor or wall. Make sure this location is clear of electrical wiring or plumbing.

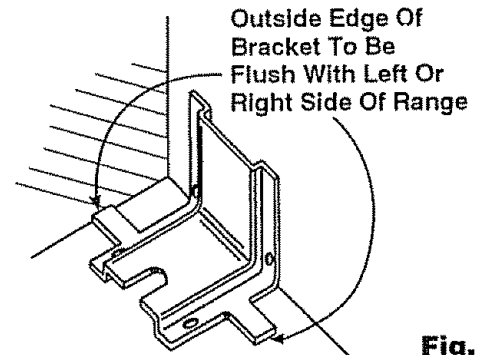


Fig. 1

5. Fasten the bracket securely with the screws provided. Screws are self-drilling in wood, plywood, particle and chip board, and most metal framing. If attaching to masonry, you can buy suitable screws and anchors at hardware stores. Use a masonry drill bit to drill the required holes.

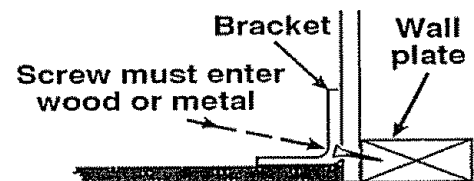


Fig. 2 Attachment to wall

6. Using the wrench, back out the four leg levelers at least two turns. See your installation guide for more leveling information before positioning range.
7. Slide the range into place. Be sure rear leg leveler fully engages the slot in the bracket. If range cannot be moved back far enough for rear leg leveler to enter bracket, move bracket forward as required and attach to floor in new location.



## 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. To inspect the anti-tip device, remove the storage drawer and look to see if the rear leg leveler fully engages the slot in the bracket.**

**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 on the backguard or 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 heating elements, 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 elements or hot surfaces until they have had time to cool. Other surfaces near the oven vent openings, oven door and 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 elements. They will retain heat after the range has been turned off.
- **NEVER BLOCK** the oven air vent under 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 heating element and may result in direct contact or ignition of clothing.
- **ALWAYS USE** drip bowls to prevent wiring and component damage. **Do not** use aluminum liners or foil in drip bowls. Improper use may result in risk of electrical shock or fire

- **NEVER LEAVE** surface units 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 units to reduce the risk of burns, ignition, unintended contact, and spillage.
- **NEVER** put heating elements in water
- **WHEN PREPARING** flaming foods under the vent hood, turn the fan on.

### 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 start a fire, or electrical shock could result



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### 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 RUB**, move or damage the door gasket on self-cleaning ranges.
- **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.
- **NEVER** force the latch handle to the open position while oven is hot.

### 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 their customers of potential exposure to such substances. The fiberglass insulation in a self-cleaning oven will give off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open door or window or using a ventilation fan or hood.**

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



**CAUTION:** Never line the drip bowls with aluminum foil. Foil can block the normal heat flow and damage the range. Always use cookware and woks that are flat on the bottom and the same size as the cooking element being used. Cookware should not extend more than 1" beyond the edge of the cooking element.

### 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 elements
2. Smother the flame with a tightly fitting lid. Use baking soda or a dry chemical, foam, or halon type extinguisher.

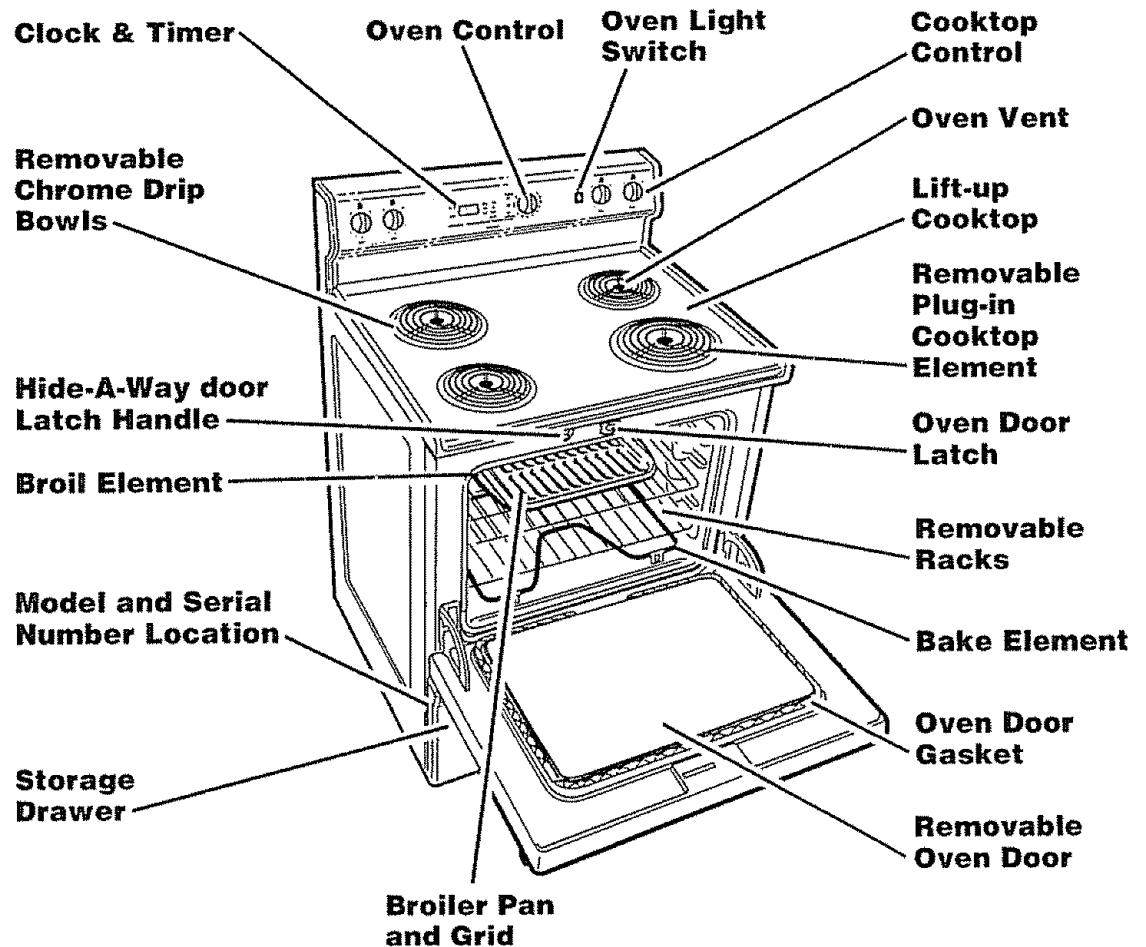
#### OVEN FIRE: Do not try to move the pan!

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



## OPERATION

### FEATURES OF YOUR RANGE



### 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, Oven Area, Control Panel Area and Door Trim Area.

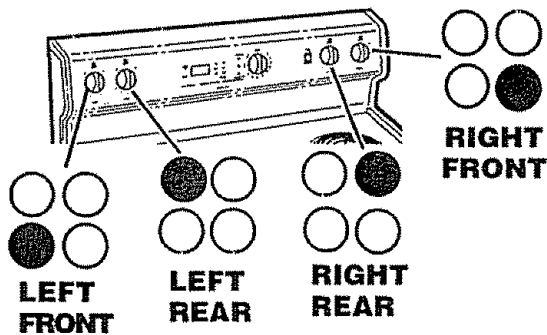


## OPERATION

### Cooktop Cooking

#### COOKING ELEMENTS

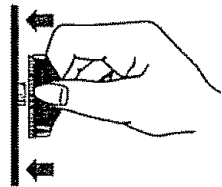
The sign near each control knob shows you which element is turned on by that knob



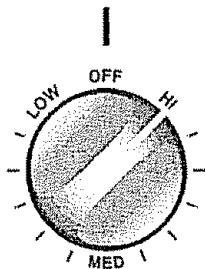
#### CONTROL SETTINGS

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

1. Push down to turn the knob



2. Set on or between marks for desired heat



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

#### HOME CANNING TIPS

Water-bath or pressure canners and large diameter pots extending more than 1" beyond the edge of the cooktop element may be used for canning. **However**, do not use large diameter canners, pots or pans for anything other than boiling water. Most syrup or sauce mixtures, and all types of frying, cook at temperatures much higher than boiling water. Such temperatures could eventually harm the cooktop surfaces surrounding the surface units.

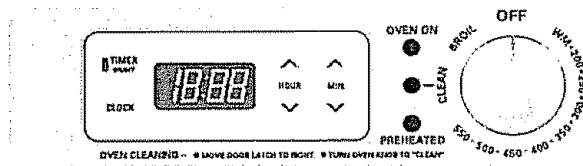
#### OBSERVE THE FOLLOWING POINTS WHEN CANNING

1. Be sure the canner is centered over the element.
2. Make sure the canner is flat on the bottom
3. Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr®, and the Department of Agriculture Extension Service.
4. Use caution while canning, to prevent burns from steam or heat





## OPERATION Oven Control, Clock & Timer



Your new range **CLOCK**, **TIMER** and **OVEN** operations are simple and easy to understand.

### HOUR/MINUTE ARROW PAD

The **HOUR/MIN** arrow pads allow you to set the exact time you need.

### DISPLAY

The display in the center of your control will show:

1. The time of day **CLOCK**
2. The amount of time you choose when using the **TIMER**.

### INDICATOR LIGHTS

Your control has individual indicator lights that will show you the operations you have chosen.

As you read through your manual, you will find what each of these indicators is used for and how they will help you in understanding your new control.

### TO BLACK OUT THE DISPLAY

Your new control has the special feature of blacking out the display (have nothing showing in the display)

To activate this feature:

If the time of day is showing in the display, press the **CLOCK** pad once.

To bring back the display from the time of day black-out, press the **CLOCK** pad twice

### ERRORS

If the display flashes an **"F"** followed by a number and beeps continuously, you have a function error code. Note the number after the **"F"** Turn the oven control knob to the **OFF** position. Allow the oven to cool for about 1 hour and retry the oven operation. If the problem repeats call for service. Advise the technician what code was flashing

### POWER ON

When the power to your range is turned on for the first time, the display will flash the time when the power was turned off. You can set the clock at this point, or press the clock pad to stop the flashing

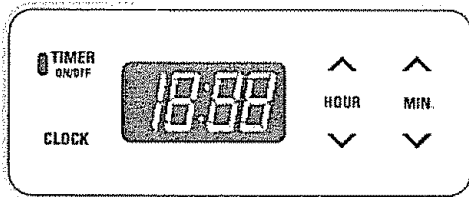
### AUTOMATIC OVEN SHUT-OFF

As a safety feature, this oven will automatically shut off if it has been left on for more than 12 hours. This feature can be disabled. See page 14



## OPERATION

### Clock and Timer



The **CLOCK** and **TIMER** are set by using the touch pads. The **TIMER** will not control any oven operation.

#### TO SET THE CLOCK

- CLOCK**
1. Press the **CLOCK** pad twice to make the display flash
  2. Press the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the time of day. The colon will flash while you are setting the time

The clock will automatically start keeping time within one minute or you may press the **CLOCK** pad for immediate start

#### TO SET THE TIMER

The **TIMER** is only a minute timer. It will not control oven operations. The maximum time you may set is 11 hours and 59 minutes

- TIMER ON/OFF**
1. Press the **TIMER ON/OFF** pad. "0:00" and the Timer indicator light will flash
  2. Press the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the desired time. The colon will flash while you are setting the time.

After releasing the arrow pad, the timer indicator light and colon will blink three to five times and the timer will start the countdown. The Timer Indicator Light will remain on until countdown reaches "0".

When the timer has started the countdown, you may press the **CLOCK** pad to return to the current time of day.

At the end of the countdown the control will beep and the Timer Indicator Light will flash. Press the **TIMER ON/OFF** pad

#### TO RESET THE TIMER

If you have selected an amount of time, but decide to change it:

If the countdown is showing in the display, press the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads. Select the desired time.

If the time of day clock is showing in the display, press the **TIMER ON/OFF** pad. Then, press the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads. Select the desired time.

#### TO CANCEL THE TIMER

If you wish to cancel the **TIMER**, press the **TIMER ON/OFF** pad once. If the countdown is not showing, press the **TIMER ON/OFF** pad twice.



## OPERATION

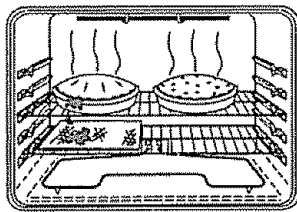
### Oven Cooking Tips

#### 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**

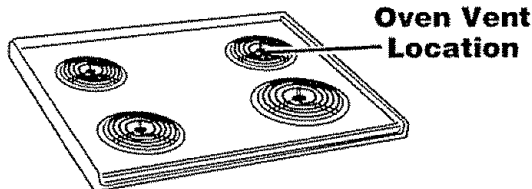
#### ALUMINUM FOIL

**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. 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.



#### OVEN VENT

The oven vent is located under the right rear element. This area could become very 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

#### 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.

Oven Temperature Sensor



#### NO PEAKING

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

#### OVEN LIGHT

To prolong the life of your oven light bulb, follow these helpful tips: Always turn the light off when the oven is not in use or during a self-clean cycle. If your appliance does not have a window in the door, you will need to open the door to make sure the oven light is off. If your oven light is left on for an extended period of time, the oven will be warm when the door is opened due to the heat generated from the oven light bulb.

#### THE TYPE OF MARGARINE AFFECTS BAKING PERFORMANCE

Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat by weight – the federal requirement for products labeled "margarine"). You will get poor results if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low-fat spreads. Low-fat spreads contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of favorite baked recipes. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become. To ensure best results, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

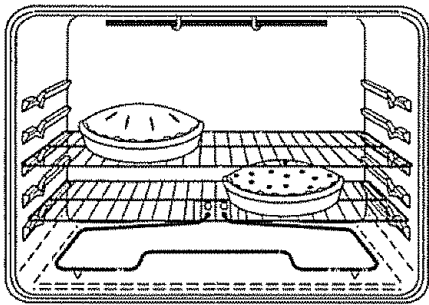


## OPERATION

### Oven Cooking Tips

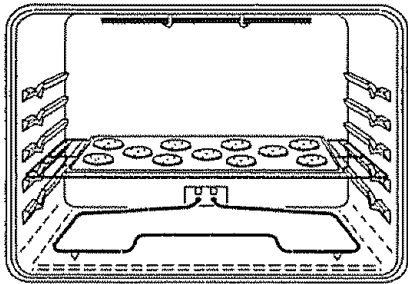
#### BAKEWARE PLACEMENT

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



#### BAKEWARE

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



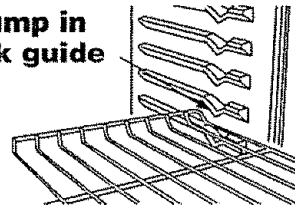
**SHINY PANS** reflect heat, and are perfect for cakes and quick breads that need a light brown crust.

**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 RACKS

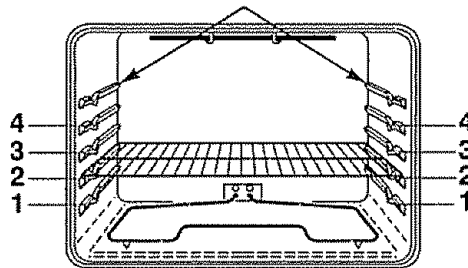
The oven racks are designed with stop locks, a convenience as well as a safety precaution. The guides have a bump to prevent the racks from tilting when racks are pulled out of the oven.

Bump in rack guide



Your oven has four (4) rack positions. The area above the top guide cannot be used for rack placement.

Guide



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



## OPERATION

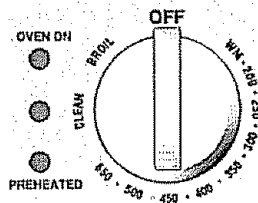
### Oven Cooking Tips

#### 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 Temperature 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.

#### OVEN CONTROL

Your oven control has a selector knob for choosing **BAKE**, **BROIL**, or **CLEAN**. There are also three indicator lights.



- **PREHEATED Indicator Light** — turns on and stays on when oven has reached selected bake temperature
- **OVEN ON Indicator Light** — turns on and stays on when bake, broil, or clean function has been chosen

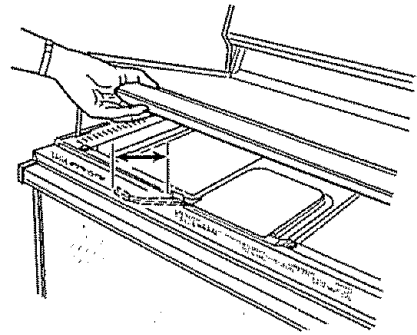
- **CLEAN Indicator Light** — turns on and stays on for self-clean. If the **CLEAN** Indicator Light flashes, you should check for one of the following:

1. The door handle is latched during a baking or broiling function
2. The door handle is not latched during a self-clean function.

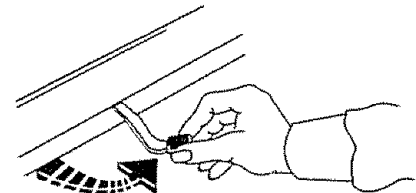
#### HIDE-AWAY HANDLE

Your new range is equipped with a hide-away-handle (used for self-clean only) that can be hidden under the maintop when it is in the unlocked position.

1. Be sure the handle is in the unlocked position and raise the cooktop
2. Push the handle into the latch cover until it stops
3. Lower the cooktop



**Never latch the oven door during baking or broiling.**





## OPERATION

### Baking

#### TO SET BAKE

1. Turn the **OVEN CONTROL KNOB** to selected temperature from WM to 550°F.
2. The **“OVEN ON”** indicator light will glow.
3. When the oven has reached the selected temperature, a series of short tones will sound, and the **“PREHEATED”** and **“OVEN ON”** indicator lights will glow.
4. The **“PREHEATED”** and **“OVEN ON”** indicator lights will remain on until baking is complete and the control knob is turned to the **OFF** position.

#### ELEMENT CYCLING

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

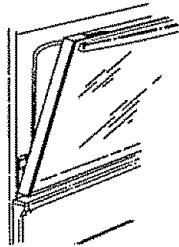
#### TO DISABLE THE 12 HOUR SHUT-OFF

1. With the control knob in the off position, press and hold the **MIN UP** and **DOWN** arrow pad, at the same time, until **“ON”** or **“OFF”** shows in the display.
2. Holding the **MIN UP** and **DOWN** arrow pads, at the same time, again will alternate between 12 hour shut-off on or off.



## OPERATION Broiling

Broiling is cooking by direct heat from the upper element. The oven door should remain open to the broil stop position 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 recommends to cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against food-borne illness.

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. 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

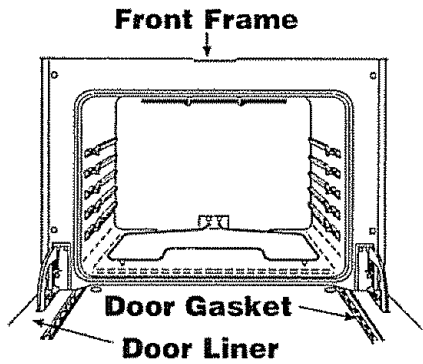
1. Set the **OVEN CONTROL KNOB** to **BROIL**.
2. The "**OVEN ON**" indicator light will glow.
3. When broiling is finished, turn the **OVEN CONTROL KNOB** to the "**OFF**" position.



### 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.



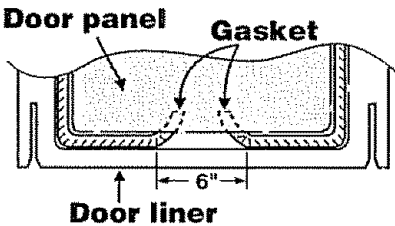
Clean these areas with hot water, soap-filled steel wool pads or cleansers such as Soft Scrub® to remove any soil. Rinse well with clean water and dry.

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.**

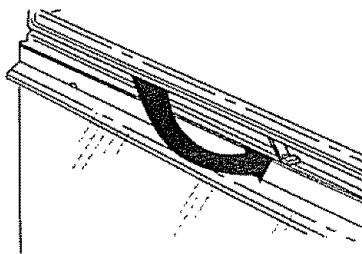
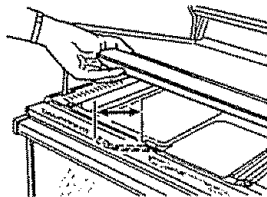




## CARE AND CLEANING Self-Cleaning Cycle

### HOW TO SET A CLEAN CYCLE

1. For best results, follow the steps in **PREPARING YOUR OVEN**
2. If your handle is hidden, lift the cooktop and pull the handle out as far as it will go.
3. Slide the handle to the right. Do not force the handle. If it does not slide easily, you have not pulled it out from the latch cover as far as it will go. Repeat Step 2.



4. Turn the oven control knob to **"CLEAN"**. The **"CLEAN"** and **"OVEN ON"** indicator lights will glow.
5. The handle will lock when high temperatures inside the oven are reached.
6. The clean cycle lasts 4 hours and 20 minutes; this includes cool down time. The **"OVEN ON"** and **"CLEAN"** indicator lights will blink at the end of the clean cycle.

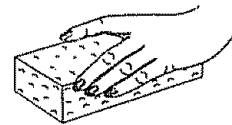
7. After the cycle is finished, turn the oven control knob to the off position.
8. When the temperature has cooled, the door latch handle will easily slide to the left.

### TO STOP A CLEAN CYCLE

Turn the oven control knob to the off position. You will need to wait for the oven temperature to drop below the lock temperature (approx. 1 hour) before attempting to open the door. The indicator light will not blink if the cycle is interrupted.

### 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.**



## 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.

#### WALLS OF THE OVEN

Clean only as touch up between clean cycles. Use dishwashing liquid, warm water or soap-filled steel wool pad. Rinse well after cleaning and dry.

**NEVER USE OVEN CLEANERS IN OR AROUND ANY PART OF THE OVEN.**

When cleaning, be sure not to bend or displace the temperature sensor located on the back wall of the oven.

#### COOKTOP AND BURNER BOX BOTTOM

##### CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Paper towel
- Ammonia
- Abrasive cleaner
- Scouring pad

##### TO CLEAN

Clean after each use. If acidic foods (hot fruit filling, tomatoes, sauerkraut or sauces with vinegar or lemon juice) spill, use a dry paper towel to wipe up as much as possible. When surface has cooled thoroughly clean cooktop.

#### 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.

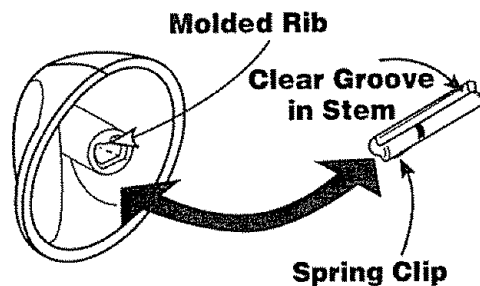


## CARE AND CLEANING Removable Parts

### 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.**

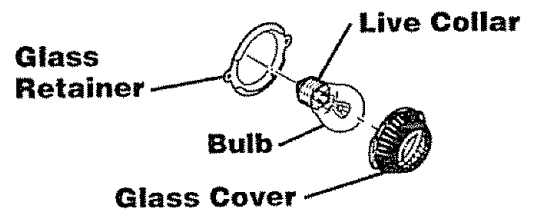
#### TO REPLACE

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

### REPLACING THE OVEN LIGHT BULB



**CAUTION:** Disconnect electrical power to the oven at the main circuit breaker or fuse box before attempting to replace the oven light bulb. 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.



#### TO REMOVE THE COVER

1. Disconnect electrical power to the oven at the main circuit breaker or fuse box.
2. Grasp the glass cover and turn 1/4 turn counterclockwise until the tabs of the glass cover clear the grooves of the glass retainer.

#### REPLACE THE LIGHT BULB

Unscrew the light bulb and replace it with a 40-watt appliance bulb.

#### TO REPLACE COVER

1. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the glass retainer.
2. Turn the glass cover 1/4 turn in the clockwise direction.
3. Reconnect the electrical power to the oven.

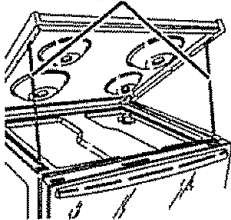
For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. **Caution: This should only be done when the oven is completely cool.**




## CARE AND CLEANING Removable Parts

### LIFT UP COOKTOP

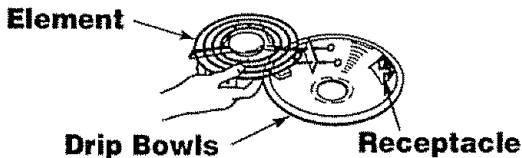
Support Rod



1. Grasp the edge of the cooktop and lift up.
2. Holding the cooktop with one hand, lift the support rod(s) up and rest the edge of the cooktop on it.
3. When cleaning is finished, lower the support rod(s) and the cooktop


 **CAUTION: When working in this area, be careful not to bump into the support rod(s). The porcelain enamel surface of the cooktop can chip if dropped.**

### REMOVABLE COOKTOP UNIT



#### TO REMOVE

1. Be sure the controls are in the off position and the elements are cool before attempting to remove them.
2. Grasp the element and lift slightly, just enough to clear the drip bowl and pull it straight out


 **CAUTION: Do not lift the element more than 1". Lifting the element more than 1" can damage the receptacle, causing the element not to lie flat when it is plugged back in.**

3. Lift out the drip bowl.

#### TO CLEAN THE DRIP BOWL

**For brown food stains** — use dishwashing detergent, warm water, plastic scouring pads, mild abrasive cleaners, soap-filled scouring pads or ammonia. Clean drip bowls after each use. Rinse and dry well. Foods that are not removed can cause permanent stains that cannot be removed. For heavily soiled bowls, place an ammonia-soaked paper towel over the bowl to loosen the soil, then gently scrub the bowl with a plastic scouring pad.

**For blue-gold heat stains** — use a metal polish. These stains are caused by overheating, and are usually permanent. To help minimize this effect, avoid excessive use of high heat settings and use flat bottom pans that do not extend more than 1" from the edge of the cooking element.

 **CAUTION: Do not operate the cooktop elements without the drip bowl in place. Scorching of the cooktop, burning of wiring insulation and loss of energy will occur.**

#### TO REPLACE THE UNIT

1. Place the drip bowl into the opening and make sure the receptacle is visible.
2. Slide the element firmly back into the receptacle and lower it onto the drip bowl.



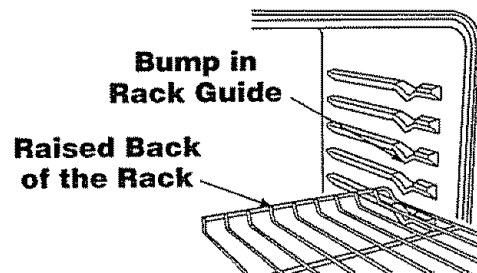
## CARE AND CLEANING

### 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

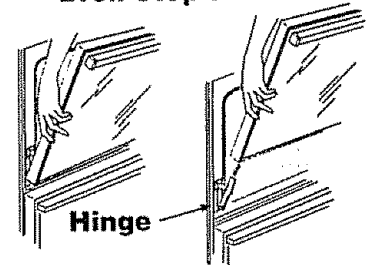
Clean with warm water and detergent. For hard to remove stains, gently scrub with a scouring pad or a soap-filled steel wool pad. Rinse well.

#### 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.



## CARE AND CLEANING

### Removable Parts

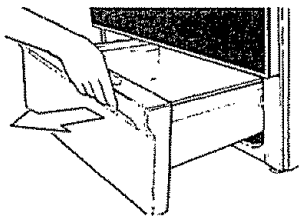
#### REMOVABLE STORAGE DRAWER

#### CLEANING MATERIALS

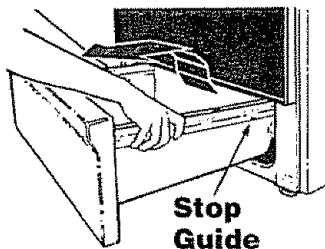
- Dishwashing detergent
- Damp cloth
- Warm water

#### 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



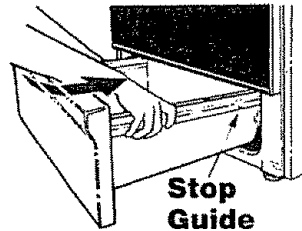
3. Lift the drawer up and over the drawer stop.

#### 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.**



## 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 repair, 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.**

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>POSSIBLE SOLUTION</b>
<b>Range will not work; totally inoperative.</b>	No power to range	<b>a.</b> Check the household circuit breaker or fuse box. <b>b.</b> Check to make sure the range is plugged in.
<b>Foods do not bake properly.</b>	<b>a.</b> Improper rack or pan placement. <b>b.</b> Oven vent blocked or covered. <b>c.</b> Improper use of foil <b>d.</b> Improper temperature setting for utensil used. <b>e.</b> Recipe not followed <b>f.</b> Improper oven control calibration. <b>g.</b> Range and oven rack not level.	<b>a.</b> Maintain uniform air space around pans and utensils. See oven cooking section. <b>b.</b> Keep vent clear. <b>c.</b> Racks should not be covered during baking. <b>d.</b> Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans <b>e.</b> Is recipe tested reliable? <b>f.</b> Check the temperature adjustment following this section. <b>g.</b> Check the installation instructions for leveling
<b>Oven temperature seems inaccurate.</b>	Oven control calibration.	See oven temperature adjustment section
<b>Oven light does not work.</b>	<b>a.</b> Light switch is in off position. <b>b.</b> Bulb needs replacing.	<b>a.</b> Check switch setting. <b>b.</b> Check or replace light bulb.



## BEFORE CALLING FOR SERVICE

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>POSSIBLE SOLUTION</b>
<b>Foods do not broil properly.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>a.</b> Improper rack position.</li><li><b>b.</b> Oven preheated.</li><li><b>c.</b> Improper use of foil.</li><li><b>d.</b> Oven door closed during broiling.</li><li><b>e.</b> Low voltage (208 volts)</li><li><b>f.</b> Improper broiling time.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>a.</b> Check broil pan placement; see broiling section</li><li><b>b.</b> Do not preheat when broiling.</li><li><b>c.</b> Check broiling section</li><li><b>d.</b> Open door to broil stop position.</li><li><b>e.</b> Use higher rack position and/or longer cooking time</li><li><b>f.</b> Check broiling chart in broiling section.</li></ul>
<b>Oven smokes.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>a.</b> Dirty oven.</li><li><b>b.</b> Improper use of aluminum foil</li><li><b>c.</b> Broiler pan containing grease left in the oven.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>a.</b> Check for heavy spillover.</li><li><b>b.</b> Use of foil not recommended</li><li><b>c.</b> Clean pan and grid after each use.</li></ul>
<b>Cooktop will not work, oven is ok.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>a.</b> Elements unplugged</li><li><b>b.</b> Control set improperly.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>a.</b> Check the elements; make sure they are properly plugged into the receptacle.</li><li><b>b.</b> Push knob in while turning to temperature setting.</li></ul>
<b>Oven will not work, Cooktop ok.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>a.</b> Control set improperly.</li><li><b>b.</b> Door latched.</li><li><b>c.</b> Door not latched for clean.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>a.</b> Check the control and check oven cooking section</li><li><b>b.</b> Be sure to unlatch the door after the Self-Clean cycle is finished and oven has cooled</li><li><b>c.</b> Be sure to retrieve the hidden latch handle and slide to the right.</li></ul>
<b>Oven door accidentally locked while baking.</b>	Do not force the lock handle. Temperatures above the locking temperature will prevent the lock handle from sliding to the unlock position.	Turn the control knob to the off position. Allow the oven to cool until the temperature inside drops below the lock temperature and the handle slides easily.
<b>Cleaning results were poor.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>a.</b> Clean cycle interrupted.</li><li><b>b.</b> Oven was heavily soiled</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>a.</b> Allow the oven to clean its full cycle.</li><li><b>b.</b> Heavy spillovers should be cleaned before the cycle is set.</li></ul>





## **“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 an oven thermometer, 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**

1. While the control knob is in the **OFF** position, press and hold, at the same time for 4 seconds, the **HOUR UP** and **DOWN** arrow pads until the display shows a two digit number.
2. Press the **HOUR UP** arrow pad to increase the temperature from the original setting up to +35° F hotter.  
**or**  
Press the **HOUR DOWN** arrow pad to decrease the temperature from the original setting down to -35° F cooler.
3. When this adjustment has been made the display will return to the time of day.

This adjustment will remain in memory until these steps are repeated and a new temperature is selected. It will remain in memory even after a power failure.

This adjustment will not affect the Broil or Clean temperatures.

## ***NOTES***

**Kenmore** **FREE-STANDING RANGE WARRANTY**

**FULL ONE YEAR WARRANTY ON ALL PARTS**

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

If this product is subjected to other than private family use, the above warranty is effective for only 90 days

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING THE NEAREST SEARS SERVICE CENTER/ DEPARTMENT 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.**

<b>Years of Ownership Coverage</b>	<b>1st Year</b>	<b>2nd Year</b>	<b>3rd Year</b>
<b>1. Replacement of Defective Parts</b>	<b>W</b>	<b>MA</b>	<b>MA</b>
<b>2. Annual Preventive Maintenance Check at your request</b>	<b>MA</b>	<b>MA</b>	<b>MA</b>

**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 helps provide protection from unexpected repair bills.

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

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

***For in-home major brand repair service:***

Call 24 hours a day, 7 days a week

**1-800-4-MY-HOME<sup>SM</sup>**

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

***Para pedir servicio de reparación a domicilio –***

**1-800-676-5811**

*In Canada for all your service and parts needs call –*

*Au Canada pour tout le service ou les pièces –*

**1-800-665-4455**

---

***For the repair or replacement parts you need:***

Call 7 am–7 pm, 7 days a week

**1-800-366-PART**

**(1-800-366-7278)**

***Para ordenar piezas con entrega a domicilio –***

**1-800-659-7084**

---

***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**

---

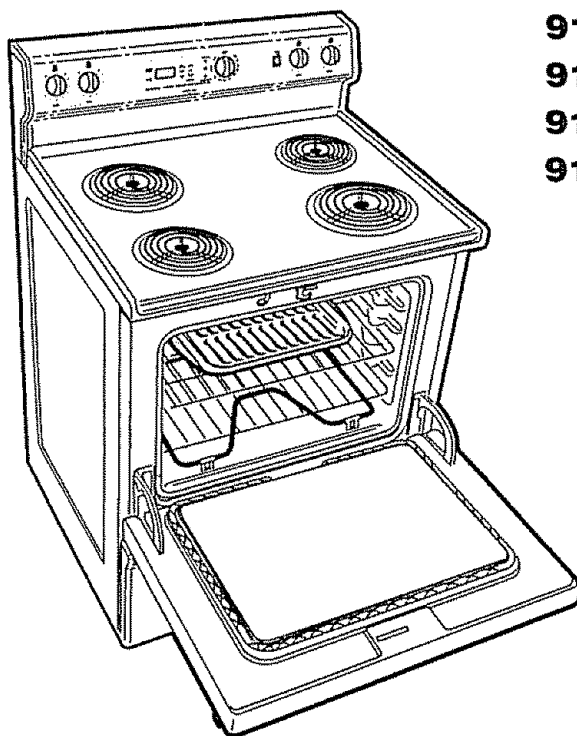


The Service Side of Sears<sup>SM</sup>

## MANUAL DEL CONSUMIDOR



### ESTUFA ELECTRICA DE 30" DE TIPO "INDEPENDIENTE" CON AUTOLIMPIEZA



#### MODELO NO.

911. 63271  
911. 63275  
911. 63278  
911. 64271  
911. 64278  
911. 92291  
911. 93291  
911. 93298  
911. 93381  
911. 93388

#### **PRECAUCION:**

Lea y siga todas las reglas y las instrucciones para el funcionamiento antes de usar este producto por primera vez.

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

---

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

---



# ESTUFA ELECTRICA INDEPENDIENTE

## Indice

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad en el uso de la estufa	3-6
Dispositivo de estabilidad	3

### OPERACION

Características de la estufa	7
Cómo sacar la cinta de empaque	7
Elementos para cocinar	8
Posición de los controles	8
Consejos para hacer conservas	8
Botón para subir o bajar las horas	9
Dial	9
Luces indicadoras	9
Cómo poner el dial en blanco	9
Código F	9
Encendido	9
Apagado automático del horno	9
Cómo poner el reloj	10
Cómo programar el cronómetro	10
Cómo reprogramar el cronómetro	10
Para cancelar el cronómetro	10
Consejos para cocinar en el horno	11-14
Olor u olor fuerte	11
Papel de aluminio	11
Ventilación del horno	11
Pre calentamiento	11
Sensor de temperatura del horno	11
No mire	11
Luz del horno	11
Horneado con margarina	11
Utensilios	12
Cómo colocar los utensilios	12

Parrillas del horno	12
Control del horno	13
Manilla oculta del cerrojo	13
Cómo hornear	14
Para hornear	14
Ciclo de los elementos	14
Desconexión de la función de apagado automatico en 12 horas	14
Cómo asar a la parrilla	15

### CUIDADO Y LIMPIEZA

Autolimpieza	16-17
Panel de control	18
Cacerola y parrilla para asar a la parrilla	18
Paredes del horno	18
Cubierta y fondo de la caja del quemador	18
Superficies pintadas	18
Perillas de control	19
Cómo reemplazar el foco de la luz del horno	19
Cubierta Levantable	20
Unidades de la superficie	20
Parrillas del horno	21
Puerta del horno	21
Cajon de almacenamiento	22

### SERVICIO

Antes de llamar para un servicio	23, 24
Ajustes de temperatura	13, 25
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 le provee. Están ubicados detrás del cajón de almacenamiento.**

**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:

### DISPOSITIVO DE ESTABILIDAD



### ADVERTENCIA

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

### Herramientas que necesitará:

- Destornillador de cabeza Phillips
- Llave ajustable o abierta de 1 3/8"

1. Saque la abrazadera del preempacado ubicado dentro del horno
2. Decida si la abrazadera será instalada en el lado derecho o izquierdo de la ubicación de la estufa
3. Si el lado de la abrazadera de la estufa es adyacente al gabinete, coloque la abrazadera contra la pared de atrás y el gabinete como se muestra Fig. 1.

Si no hay un gabinete adyacente, determine cuál será la ubicación del panel de la estufa pintado. Coloque la abrazadera con su orilla exterior en este lugar y contra la pared de atrás. Vea Fig. 2

4. Determine si va a anclar la abrazadera al piso o a la pared. Asegúrese que esta ubicación esté libre de alambres eléctricos o plomería.

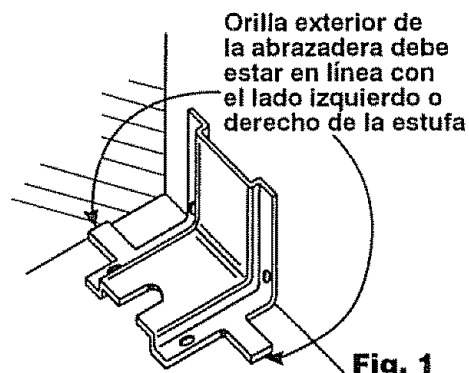


Fig. 1

5. Pegue la abrazadera firmemente con los tornillos que se proveen. Los tornillos son para madera, madera terciada, tablas de partículas y fragmentos, y la mayoría de marcos de metal. Si va a anclar a cemento, usted puede comprar tornillos y anclas adecuadas en las ferreterías. Use barrenos para cemento para hacer los hoyos requeridos

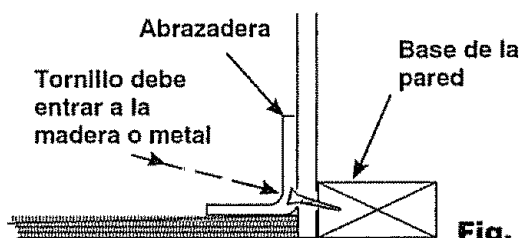


Fig. 2

### Pegaduras a la pared

6. Usando una llave inglesa, saque las cuatro patas niveladoras por lo menos dos vueltas. Vea su guía de instalación para más información para la nivelación antes de poner la estufa en posición.
7. Deslice y coloque la estufa en posición. Asegúrese que el nivelador de la pata trasera agarra completamente la ranura en la abrazadera. Si la estufa no se puede mover suficientemente hacia atrás para que el nivelador de la pata entre en la abrazadera, mueva la abrazadera hacia adelante como se requiera y áncela al piso en un lugar diferente



## 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, engánchela a la estufa 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 majadas podrían causar quemaduras por vapor. Mantenga las toallas y los paños para platos, agarraderas y otros paños a una distancia prudente de la estufa. **NO PERMITA** que las agarraderas toquen los elementos 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.
- **SIEMPRE USE** los recipientes para derrames para evitar daños a los alambros y a los componentes. **No use** forros de aluminio o de papel de aluminio sobre los recipientes. El uso inadecuado de estos podría resultar en un riesgo de golpe de corriente o incendio.

- **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.
- **NUNCA** coloque los elementos calentadores en agua.
- **CUANDO PREPARE** comidas a la llama debajo de la campana de ventilación, encienda el ventilador.

### 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 USE** papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El uso incorrecto del papel de aluminio podría empezar un incendio, o podría resultar en un golpe de corriente.



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## 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 FRIEGUE**, mueva, o dañe el sello de la puerta en las estufas con 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.
- **NUNCA** fuerce la manilla del cerrojo a la posición de abierto mientras el horno está caliente.

### ¡ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE!

California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias 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 sustancias. El aislante de fibra de vidrio en el horno con autolimpieza emitirá una muy pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de autolimpieza. El contacto se puede minimizar ventilando con una puerta o ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.

**IMPORTANTE:** La salud de algunos pájaros es extremadamente sensitiva a los vapores producidos por el ciclo de autolimpieza de cualquier horno. Ponga los pájaros en otra habitación que esté bien ventilada.



**PRECAUCION:** Nunca forre los recipientes para derrames con papel de aluminio. El papel de aluminio puede obstruir el paso normal del calor y dañar la estufa. Siempre utilice ollas y woks de fondo plano y del mismo tamaño del elemento que se está usando. Las utensilios no se deberían extender más allá de 1" del borde del elemento para cocinar.

### ¡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 elementos 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:

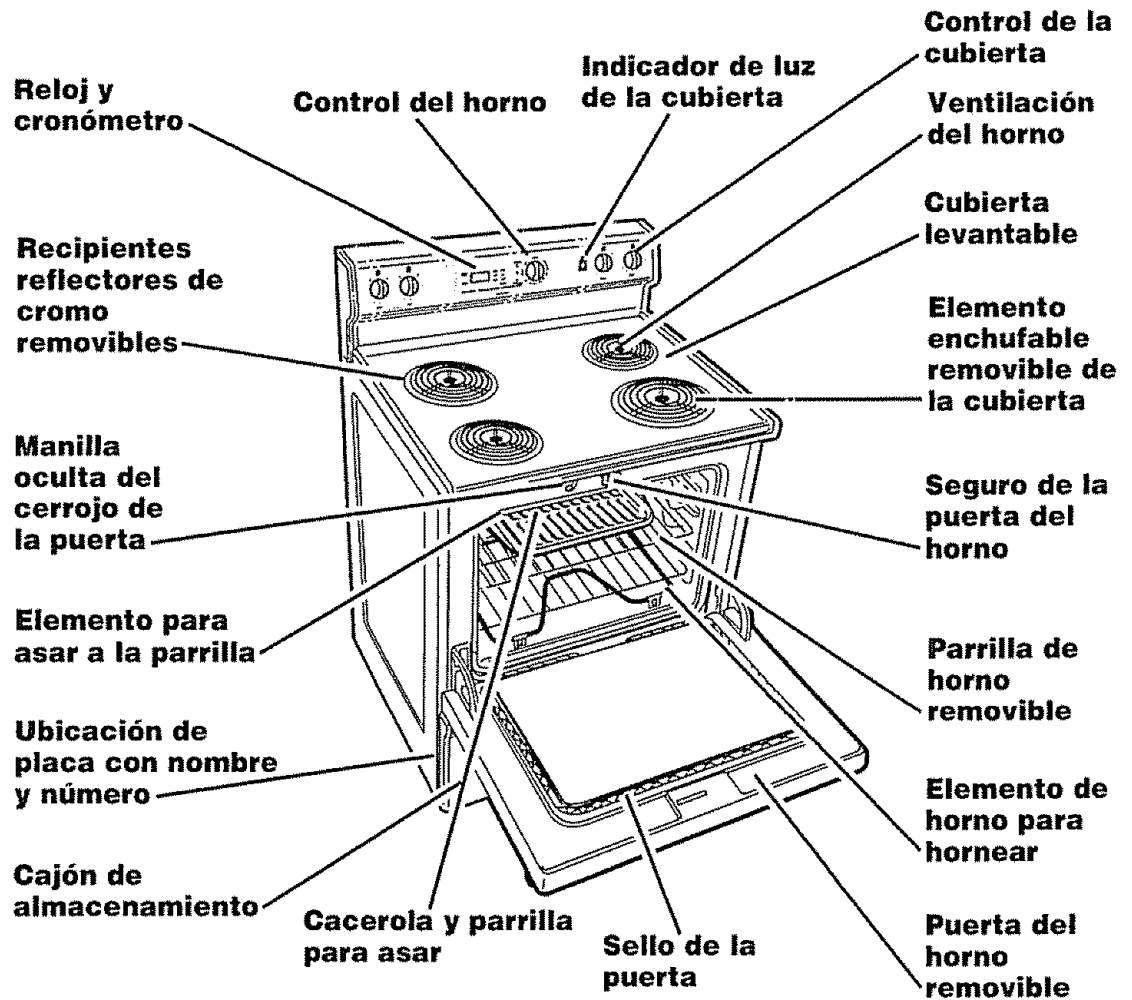
**¡No trate de mover la cacerola!**

1. Cierre la puerta del horno y apague los controls.
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".



## OPERACION

### CARACTERISTICAS DE SU ESTUFA



### COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

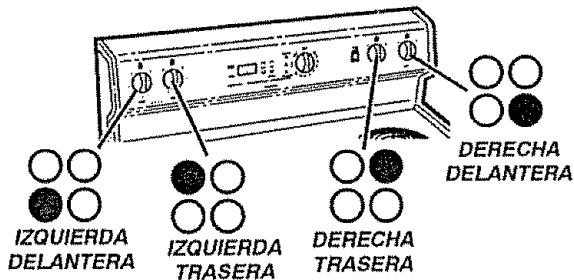
Para sacar el adhesivo que queda de la cinta de empaque, use un detergente líquido normal para platos, aceite mineral o para cocinar. Con un paño suave frote el área y permita que se remoje. Enjuague y seque bien. Repita el procedimiento usando un pulidor para estufas para asegurarse que la estufa no 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 adhesiva de empaque se puede encontrar en las áreas siguientes: Superficie de la cubierta, Manilla de la puerta, Área del horno, Área del panel de control, Moldura de la puerta.

# Kenmore

## OPERACION Cómo Cocinar En La Cubierta

### ELEMENTOS PARA COCINAR

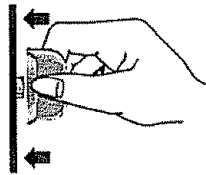
La marca cerca de cada perilla de control le muestra cuál elemento se enciende con esa perilla



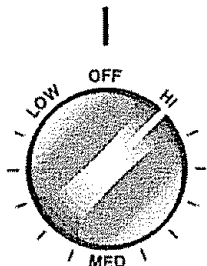
### POSICION DE LOS CONTROLES

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

1. Empuje para hacer girar la perilla



2. Coloque entre las marcas para el calor deseado.



Cuando cualquier unidad de la superficie esté encendida, la luz indicadora de la unidad de superficie se prenderá.

### CONSEJOS PARA HACER CONSERVAS

Las ollas para hacer conservas a presión o a baño maría y las ollas de diámetro grande que se extiendan más de 1" del borde de las elemento para cocinar se pueden utilizar para hacer conservas. **Sin embargo**, no utilice ollas para hacer conservas grandes, ollas y freidoras para nada que no sea agua que no sea agua. La mayoría de los jarabes o mezclas de salsas y todos los tipos de frituras se cocinan a temperaturas mucho más altas que las necesarias para hervir agua. Tales temperaturas podrían eventualmente dañar las superficies de la cubierta que rodean las elemento para cocinar

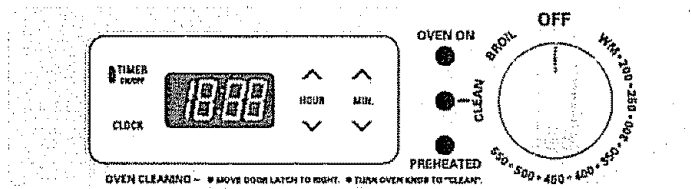
### OBSERVE LOS SIGUIENTES PUNTOS CUANDO HAGA CONSERVAS

1. Asegúrese que la olla esté centrada sobre el quemador
2. Asegúrese que la olla sea de fondo plano
3. 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
4. Tenga cuidado cuando haga conservas, para prevenir quemaduras a causa de vapor o calor.



## OPERACION

### Control del Horno, Reloj y Cronómetro



Las funciones del **RELOJ, CRONOMETRO** y **HORNO** de su estufa nueva son simples y fáciles de entender.

#### BOTÓN PARA SUBIR O BAJAR LAS HORAS

El botón con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** las **HORAS/MINUTOS** le permite seleccionar la hora exacta que necesita

#### DIAL

El dial en el centro de su control mostrará:

1. El **RELOJ** para la hora del día
2. La cantidad de tiempo que ha seleccionado cuando use el **CRONÓMETRO**

#### LUCES INDICADORAS

Su control tiene luces indicadoras individuales que le mostrarán las funciones que usted ha seleccionado.

A medida que usted lea su manual, encontrará el propósito de cada uno de estos indicadores y cómo le ayudarán a entender su nuevo control.

#### COMO PONER EL DIAL EN BLANCO

Si usted prefiere no ver la hora del día en el dial, su nuevo control le ofrece la característica especial de poner el dial en blanco, (o de no mostrar nada en el dial)

Para activar esta función:

Si la hora del día se muestra en el dial, empuje el botón del **RELOJ** dos veces

Para activar nuevamente el dial del **RELOJ**, empuje el botón del reloj dos veces

#### CODIGOS F

Si el control hace pestañear una **"F"** seguida de un número y un tono continuo, existe un error en el código de la función. Tome nota del número después de la **"F"** Ponga la perilla del control del horno en la posición de apagado (**OFF**) Permita que el horno se enfríe por 1 hora y trate nuevamente la operación del horno. Si el problema se repite llame para un servicio. Dígame al técnico qué código estaba pestañeando

#### ENCENDIDO

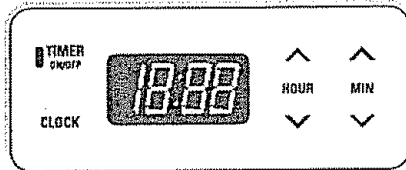
Cuando la corriente a la estufa se enciende por primera vez, el dial pestañeará cuando la electricidad se apague. Usted puede poner el reloj a ese punto, o empujar el botón del reloj para detener el pestañeo.

#### APAGADO AUTOMÁTICO DEL HORNO

Como medida de precaución, este horno se apagará automáticamente si se ha dejado encendido por más de 12 horas. Esta función se puede desconectar. Vea la página 14.



## OPERACION Reloj y Cronómetro



El **RELOJ** y el **CRONOMETRO** se programan usando los botones. El **CRONOMETRO** no controlará ninguna operación del horno.

### COMO PONER EL RELOJ

- CLOCK**
1. Empuje el botón (**CLOCK**) **RELOJ** para que el dial pestañee
  2. Empuje los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** las **HORAS** o los **MINUTOS** para poner la hora del día. Los dos puntos pestañearán mientras usted está poniendo la hora.

El reloj empezará a dar la hora dentro de un minuto o usted puede empujar el botón del **RELOJ** para un comienzo inmediato.

### COMO PROGRAMAR EL CRONOMETRO

El Cronómetro es sólo un cronómetro en minutos y no controlará las operaciones del horno. La cantidad de tiempo máxima que puede programar es 11 horas y 59 minutos

- TIMER ON/OFF**
1. Empuje el botón **TIMER ON/OFF (CRONOMETRO)**, Mostrará "0:00" y la luz indicadora del cronómetro empezará a pestañear
  2. Empuje los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR LOS MINUTOS** para programar los minutos exactos que prefiere usar. Los dos puntos pestañearán mientras usted está programando el tiempo

Después de soltar el botón con la flecha, la luz indicadora del cronómetro y los dos puntos pestañearán tres veces y el cronómetro empezará la cuenta hacia atrás. La luz indicadora del cronómetro permanecerá encendida hasta que la cuenta llegue a "0".

Cuando el cronómetro empiece la cuenta, usted podría apretar el botón del **RELOJ** para volver a la hora presente del día.

Al final de la cuenta el control empezará a sonar y la luz indicadora del cronómetro empezará a pestañear. Empuje el botón **TIMER ON/OFF (BOTON DEL CRONOMETRO)**

### COMO REPROGRAMAR EL CRONOMETRO

Si usted ha seleccionado una cantidad de tiempo, pero decide cambiarlo:

Si la cuenta se muestra en el dial, empuje el botón de los **MINUTOS** o de la **HORA** con las flechas hacia **ARRIBA** o hacia **ABAJO**. Seleccione la cantidad de tiempo deseada.

Si la hora del día se ve en el dial, empuje el botón **TIMER ON/OFF**. Luego, empuje el botón con la flecha para **SUBIR** o **BAJAR** la **HORA** o los **MINUTOS**. Seleccione la cantidad de tiempo deseada.

### PARA CANCELAR EL CRONOMETRO

Si desea cancelar el **CRONOMETRO (TIMER)**, empuje el botón **TIMER ON/OFF** una vez. Si la cuenta no se muestra, empuje el botón **TIMER ON/OFF** dos veces.



## OPERACION

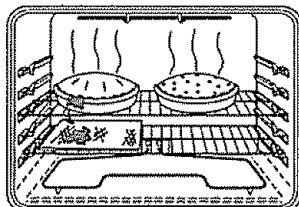
### Consejos Para Cocinar En El Horno

#### OLOR U OLORES FUERTES

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**

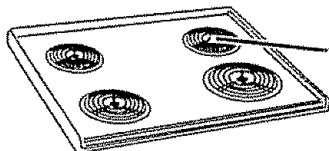
#### PAPEL DE ALUMINIO

**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. Para prevenir manchas a causa de derrames, usted podría poner un pedazo de papel de aluminio o una bandeja para galletas sobre la parrilla debajo de la comida que se podría derramar.



#### 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.**



Ventilación del horno

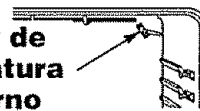
#### PRECALENTAMIENTO

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

Sensor de temperatura del horno



#### NO MIRE

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

#### LUZ DEL HORNO

Para prolongar la vida del foco de la luz del horno, siga estos consejos: Siempre apague la luz cuando el horno no esté en uso ó durante un ciclo de limpieza. Si su horno no tiene una ventana en la puerta, usted tendrá que abrir la puerta para estar seguro que la luz está apagada. Si la luz del horno se deja encendida por un largo período de tiempo, el horno estará tibio cuando abra la puerta debido al calor generado por el foco de la luz del horno.

#### EL TIPO DE MARGARINA AFECTA LA CALIDAD DEL HORNEADO

La mayoría de las recetas para hornear han sido desarrolladas utilizando productos con un alto contenido de manteca tales como mantequilla y margarina (80% de manteca por peso - el requerimiento federal para los productos marcados "margarina"). Usted obtendrá malos resultados si los quesos, pasteles, tortas, galletas, o dulces son hechos con mantequilla con bajo contenido de manteca. Las mantequillas y margarinas con bajo contenido de aceite contienen menos manteca y más agua. El alto contenido de agua de la mantequilla o margarina afecta la textura y el sabor de sus recetas para hornear favoritas. Mientras más bajo sea el contenido de manteca de la mantequilla o margarina, más se notarán estas diferencias. Para asegurar los mejores resultados, use margarina, mantequilla u otras barras de estos productos que contengan por lo menos 70% de aceite vegetal.

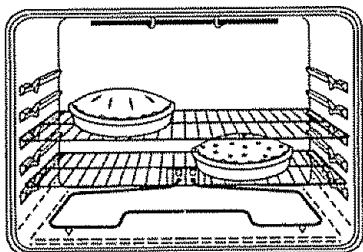


## OPERACION

### Consejos Para Cocinar En El Horno

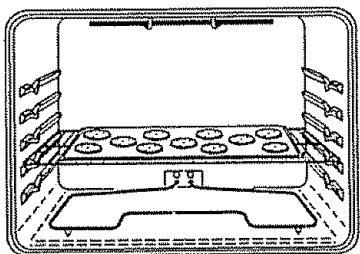
#### COMO COLOCAR LOS UTENSILIOS

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



#### UTENSILIOS

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



#### LOS UTENSILIOS BRILLANTES

reflejan el calor y son perfectos para queques y panecillos rápidos que deben quedar levemente dorados

#### 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.

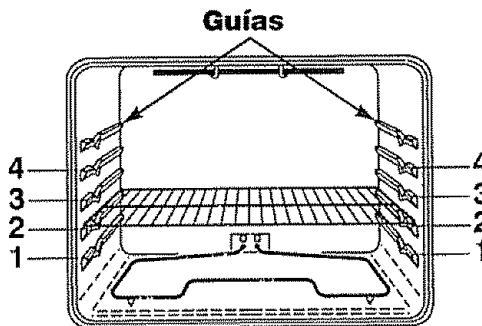
#### PARRILLAS DEL HORNO

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

Tope en las guías para las parrillas



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



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





## OPERACION

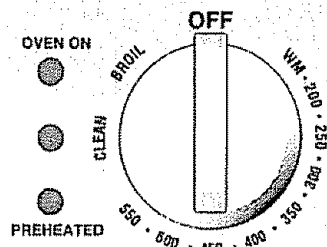
### Consejos Para Cocinar En El Horno

#### 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 de Temperatura, Hágalos usted Mismo, en la parte trasera de este manual para hacer los ajustes si cree que su horno está funcionando demasiado caliente o frío para su preferencia.

#### NUEVO CONTROL

El control de su horno tiene una perilla para seleccionar **Hornear, Asar o Limpiar**. Hay también tres luces indicadoras:



- **Luz indicadora de Precalentamiento** – Se enciende y permanece encendida cuando el horno llega a la temperatura seleccionada para hornear.
- **Luz indicadora de HORNO ENCENDIDO** – Se enciende y permanece encendida cuando la función para hornear, asar, o limpiar haya sido seleccionada.

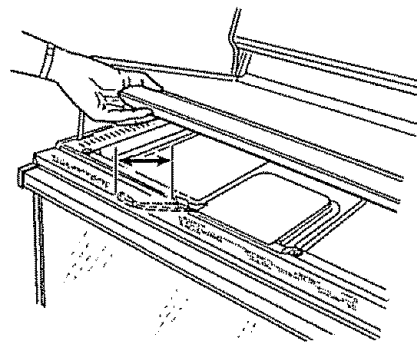
- **Luz indicadora para la LIMPIEZA** – Se enciende y permanece encendida para la autolimpieza. Si la luz indicadora para la **LIMPIEZA** pestañea, usted debería revisar lo siguiente:

1. La manilla de la puerta está enganchada durante una función para hornear o asar.
2. La manilla de la puerta no está enganchada con cerrojo durante un función de autolimpieza.

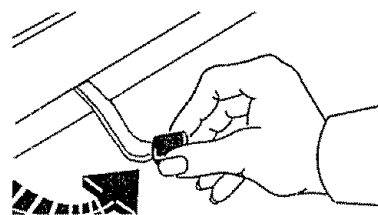
#### MANILLA OCULTA DEL CERROJO

Su nueva estufa viene equipada con una manilla que puede ocultarse debajo de la cubierta cuando no se encuentra en posición de cierre.

1. Asegúrese de que la manilla no esté en posición de cierre y levante la cubierta de la estufa.
2. Empuje la manilla dentro del seguro hasta donde tope.
3. Baje la cubierta.



**Nunca cierre la puerta del horno con cerrojo cuando esté horneando o asando.**





## OPERACION

### Cómo Hornear

#### PARA HORNEAR

1. Dé vuelta la perilla **OVEN CONTROL** a la temperatura deseada de tibio WM hasta 550° F
2. La luz indicadora **HORNO ENCENDIDO (OVEN ON)** se encenderá.
3. Cuando el horno haya llegado a la temperatura seleccionada, sonará una serie de tonos, y las luces indicadoras de **"PREHEATED" (PRECALENTADO)** y **"OVEN ON" (HORNO ENCENDIDO)** se encenderán.
4. Las luces indicadoras de **"PREHEATED"** y **"OVEN ON"** permanecerán encendidas hasta que el horneado haya terminado y la perilla de control se haya puesto en la posición de apagado **(OFF)**.

#### CICLO DE LOS ELEMENTOS

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

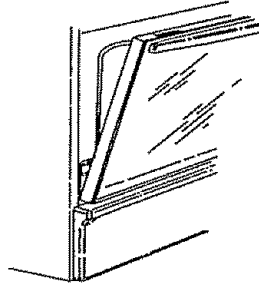
#### DESCONEXION DE LA FUNCION DE APAGADO AUTOMATICO EN 12 HORAS

1. Con la perilla de control en la posición de apagado, empuje y sujete los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** los **MINUTOS** a la misma vez, hasta que **"ON"** u **"OFF"** se muestren en el dial
2. El sujetar los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** los **MINUTOS** a la misma vez, nuevamente alternará la conexión o desconexión del apagado automático en 12 horas.



## OPERACION Cómo Asar a La Parrilla

Asar es cocinar al calor directo del elemento superior. La puerta del horno debería permanecer abierta en la posición de tope para asar 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 recomienda cocinar la carne y las aves completamente—la carne a un calor INTERNO de por lo menos 160° F y las aves a un calor INTERNO de por lo menos 180° F. El cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra

enfermedades causadas por los alimentos.

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

1. Ponga la **PERILLA DE CONTROL DEL HORNO** en **BROIL**.
2. La luz indicadora de "**HORNO ENCENDIDO**" (**OVEN ON**) se encenderá.
3. Cuando termine de asar ponga la **PERILLA DE CONTROL DEL HORNO** en la posición de apagado (**OFF**).

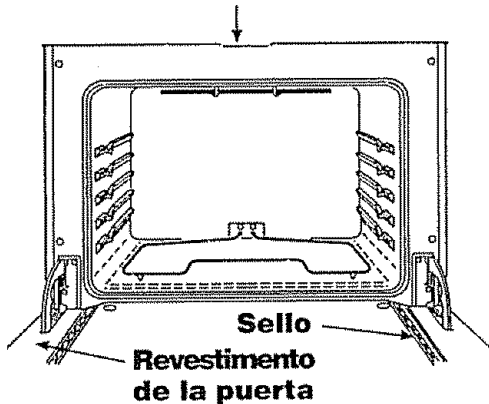


## El Ciclo De Autolimpieza

### 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

#### Marco frontal



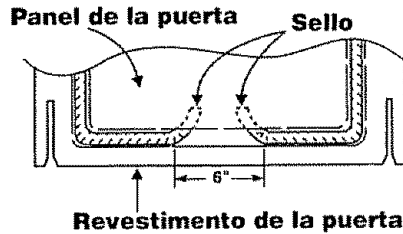
Limpie estas áreas con agua caliente, lanillas con jabón o limpiadores como Soft Scrub® para sacar cualquier suciedad. Enjuague bien con agua limpia y seque.

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.

## GUIDADO 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 reducirá el olor cuando se calienten las partes nuevas.**

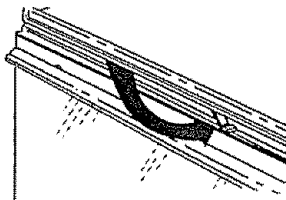
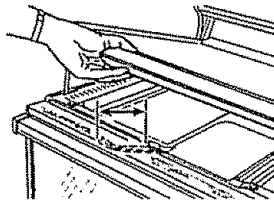


## **GUIDADO Y LIMPIEZA**

### **El Ciclo De Autolimpieza**

#### **PARA PROGRAMAR EL CICLO DE LIMPIEZA**

1. Para mejor resultado, siga los pasos para **PREPARAR SU HORNO**
2. Si la manilla no se ve, levante la cubierta superior y tire la manilla lo más afuera posible
3. Corra la manilla hacia la derecha. No fuerce la manilla. Si no corre fácilmente, usted no la ha tirado lo más afuera posible desde la cubierta. Repita el paso 2.



4. Dé vuelta la perilla de control a **"CLEAN" (LIMPIEZA)**. Las luces indicadoras del **"CERROJO DE LA PUERTA" (CLEAN)** y de **"HORNO ENCENDIDO" (OVEN ON)** se encenderán.
5. La manilla se cerrará con cerrojo cuando las altas temperaturas dentro del horno sean obtenidas.
6. El ciclo de limpieza dura 4 horas y 20 minutos. esto incluye un período de enfriamiento. Las luces indicadoras de **"OVEN ON" (HORNO ENCENDIDO) Y "CLEAN" (LIMPIEZA)** pestañeará al final del ciclo.

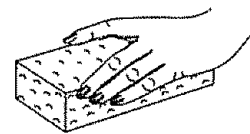
7. Cuando el ciclo haya terminado, ponga la perilla de control del horno en posición de apagado (**OFF**).
8. Cuando la temperatura se haya enfriado, la manilla del cerrojo de la puerta se deslizará fácilmente hacia la izquierda.

#### **PARA INTERRUMPIR EL CICLO DE LIMPIEZA**

Dé vuelta la perilla de control del horno a la posición de apagado (**OFF**). Tendrá que esperar a que la temperatura del horno baje a menos de la temperatura de cierre (approx. 1 hora) antes de tratar de abrir la puerta. Las luces indicadoras no pestañearán si el ciclo de limpieza es interrumpido.

#### **DESPUES DE CICLO**

Después de un ciclo de limpieza, es posible que vea un poco de cenizas blancas en el horno. Simplemente límpielas con un paño o esponja húmeda.



Si manchas blancas persisten, fríéguelas con lanillas de acero con jabón. Asegúrese de enjuagar bien. Estas son generalmente depósitos de sal que no se pueden sacar durante el ciclo de limpieza.

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



## **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.

#### **PAREDES DEL HORNO**

Limpie solamente para retocarlas entre ciclos de limpieza. Use detergentes líquidos para platos, agua tibia, o lanillas de acero con jabón. Enjuague bien después de limpiar y seque.

**NUNCA USE LIMPIADORES PARA HORNOS DENTRO O ALREDEDOR DE CUALQUIER PARTE DEL HORNO.**

Cuando limpie, asegúrese de no doblar o mover el sensor de la temperatura ubicado en la pared trasera del horno.

#### **CUBIERTA Y FONDO DE LA CAJA DEL QUEMADOR**

##### **MATERIALES DE LIMPIEZA**

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Toalla de papel seca
- Paño seco
- Limpiadores abrasivos
- Lanillas para fregar

##### **COMO LIMPIAR**

Limpie después de cada derrame. Si alimentos ácidos (tales como rellenos de fruta, tomates, chucrut o salsas con vinagre o jugo de limón) se derraman, use una toalla de papel seca para limpiarlos lo mejor posible. Cuando la superficie se enfríe, lave y enjuague bien.

#### **SUPERFICIES PINTADAS**

##### **MATERIALES DE LIMPIEZA**

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Toalla 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.



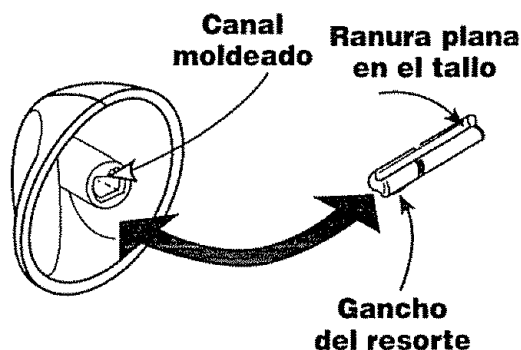
## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Partes Removibles

#### PERILLAS DE CONTROL

##### MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño suave



##### 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

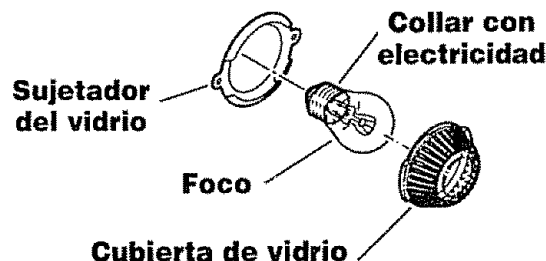
1. Mire la parte trasera de la perilla
2. El canal moldeado de la perilla está diseñado para quedar perfectamente ajustado en el tallo de la perilla
3. Coloque el canal moldeado en línea con la ranura plana en el tallo de la perilla. Empuje la perilla hasta lo más atrás posible

#### COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ DEL HORNO



##### PRECAUCION:

Desconecte el poder eléctrico hacia el horno en la caja del circuito principal o en la caja de los fusibles antes de tratar de reemplazar el foco de la luz del horno. **No toque un foco de la luz caliente con las manos mojadas o con un paño húmedo. Espere a que el foco se enfríe y use un paño seco.**



##### COMO SACAR LA CUBIERTA

1. Desconecte el paso de la electricidad al horno en el interruptor del circuito principal o en la caja de los fusibles
2. Tome la cubierta de vidrio y hágala girar 1/4 de vuelta contra el reloj hasta que las aletillas de la cubierta de vidrio pasen por sobre las ranuras del sujetador del vidrio

##### COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ

Desatornille el foco de la luz y reemplácelo con un foco para aparatos eléctricos de 40 watts.

##### PARA REEMPLAZAR LA CUBIERTA

1. Coloque las aletillas de la cubierta de vidrio en la ranura del sujetador del vidrio
2. Haga girar la cubierta de vidrio 1/4 de vuelta en dirección del reloj
3. Reconecte la electricidad al horno

Para mejorar la luz dentro del horno, limpie la cubierta de vidrio frecuentemente con un paño majado. **Precaución: Esto se debería hacer solamente cuando el horno está completamente frío.**

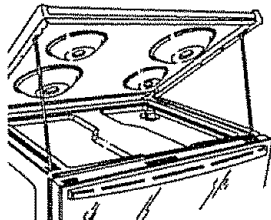


## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Partes Removibles

#### CUBIERTA LEVANTABLE

##### Varillas de soporte

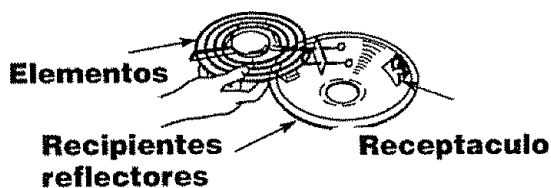


1. Tome la orilla de la cubierta y levántela.
2. Sujetando la cubierta con una mano, levante la varilla de soporte y ponga la orilla de la cubierta sobre ella.
3. Cuando termine de limpiar, baje la varilla de soporte y la cubierta



**PRECAUCION: Cuando trabaje en esta área, tenga cuidado de no pasar a llevar las varillas de soporte. La superficie de esmalte porcelanizado se podría dañar si se deja caer.**

#### UNIDAD REMOVIBLE DE LA CUBIERTA



##### Para sacar

1. Asegúrese que los controles están en posición de apagado y que los elementos estén fríos antes de tratar de sacarlos
2. Tome el elemento y levántelo levemente, sólo lo suficiente para que pase por encima del recipiente, y sáquelo derecho hacia afuera.



**PRECAUCION: No levante el elemento más de 1". Levantar el elemento más de 1" podría dañar el receptáculo, causando que el elemento no quede nivelado cuando lo enchufe nuevamente.**

3. Levante y saque el recipiente.

##### Cómo limpiar el recipiente

**Para manchas de comida café** – use detergente para platos, agua tibia, lanas para fregar de plástico, limpiadores abrasivos suaves, lanillas con jabón o amonía. Limpie los recipientes después de cada uso. Enjuague y seque bien. Los alimentos que no se limpien pueden causar manchas permanentes que no se pueden sacar. Para recipientes muy sucios, coloque una toalla empapada con amonía sobre el recipiente para soltar la suciedad, luego friegue el recipiente suavemente con una lana de plástico.

**Para manchas azules - doradas** — Use un pulidor para metal. En un período de tiempo, estas manchas son causadas por el calor excesivo, y generalmente son permanentes. Para ayudar a minimizar este efecto, evite usar las posiciones de calor altas y use ollas de fondo plano que no se extiendan más de 1" de la orilla del elemento.



**PRECAUCION: No haga funcionar los elementos de la cubierta sin el recipiente en su lugar. Si lo hace causará que se quemé la cubierta, el aislante de los alambres y producirá pérdida de energía.**

##### Para reemplazarlo

1. Reemplace el recipiente para derrames. Asegúrese que el receptáculo se vea en la abertura del recipiente
2. Deslice el elemento con firmeza encajándolo en el receptáculo y baje el elemento hasta acomodarlo sobre el recipiente





## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Partes Removibles

### PARRILLAS REMOVIBLES DEL HORNO

#### MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente
- 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

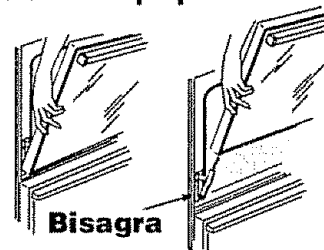
Limpie con agua tibia y detergente. Para sacar manchas duras, friegue levemente con lana para fregar o con una lanilla de acero con jabón. Enjuague bien

#### 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



## **CUIDADO Y LIMPIEZA**

### **Partes Removibles**

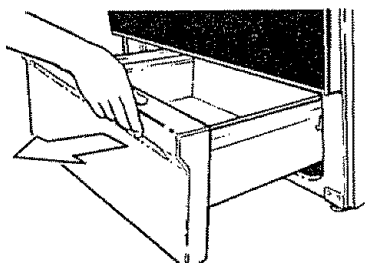
#### **CAJON DE ALMACENAMIENTO REMOVIBLE**

#### **MATERIALES DE LIMPIEZA**

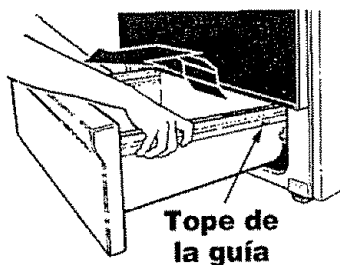
- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño húmedo

#### **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.



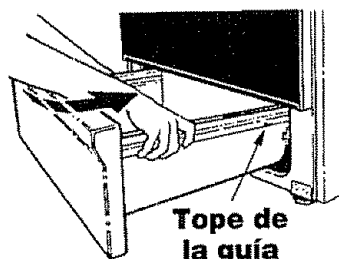
3. Levante el cajón por sobre los topes

#### **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 inflamables y 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.**



## 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
<b>El horno no funciona; totalmente inoperante.</b>	No pasa electricidad a la estufa	<b>a.</b> Revise la caja del circuito de la casa o los fusibles <b>b.</b> Revise y asegúrese que la estufa esté enchufada.
<b>Los alimentos no se cocinan adecuadamente.</b>	<b>a.</b> Posición incorrecta de la parrilla o la cacerola. <b>b.</b> La ventilación del horno está obstruida o cubierta <b>c.</b> Uso incorrecto del papel de aluminio <b>d.</b> Temperatura incorrecta para el utensilio usado <b>e.</b> No se siguió la receta <b>f.</b> Mala calibración del control del horno. <b>g.</b> La estufa o la parrilla del horno no está nivelada niveladas	<b>a.</b> Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las ollas y utensilios. Vea la sección para Cocinar en el Horno <b>b.</b> Mantenga la ventilación despejada <b>c.</b> No cubra las parrillas cuando hornee <b>d.</b> Reduzca la temperatura en 25 grados para utensilios de vidrio, oscuros u opacos <b>e.</b> ¿Revise la receta y las medidas? <b>g.</b> Revise la sección de ajustes a la temperatura que sigue esta sección. <b>g.</b> Vea las instrucciones de instalación para la nivelación.
<b>La temperatura del horno no parece estar exacta.</b>	Calibración del control del horno.	Vea la sección de ajustes a la temperatura
<b>La luz del horno no funciona.</b>	<b>a.</b> El interruptor de la luz está apagado <b>b.</b> El foco necesita ser reemplazado.	<b>a.</b> Revise la posición del interruptor <b>b.</b> Revise o reemplace el foco de la luz.



## ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
<b>Los alimentos no se asan adecuadamente a la parrilla.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Posición incorrecta de la parrilla.</li> <li>b. El horno se precalentó.</li> <li>c. Mal uso de papel de aluminio.</li> <li>d. La puerta del horno se cerró durante el asado a la parrilla.</li> <li>e. Bajo voltage (208 Voltios)</li> <li>f. Cantidad de tiempo incorrecta para asar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Revise la posición de las cacerolas; vea la sección para asar a la parrilla.</li> <li>b. No precaliente cuando ase a la parrilla.</li> <li>c. Lea la sección para asar a la parrilla.</li> <li>d. Abra la puerta a la posición de tope para asar.</li> <li>e. Use posición de parrilla más alta y/o ase por más tiempo.</li> <li>f. Vea la tabla para asar en la sección de cómo asar a la parrilla.</li> </ul>
<b>El horno humea.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Horno sucio</li> <li>b. Mal uso de papel de aluminio.</li> <li>c. Se dejó la cacerola para asar con grasa dentro del horno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Vea que no hayan derrames grandes.</li> <li>b. No se recomienda el uso del papel de aluminio.</li> <li>c. Limpie la cacerola y la parrilla después de cada uso.</li> </ul>
<b>La cubierta no funciona, horno OK.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Los elementos están desenchufados.</li> <li>b. Control en posición incorrecta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Revise los elementos, asegúrese que estén enchufados correctamente en los receptáculos.</li> <li>b. Empuje la perilla mientras la hace girar para seleccionar la temperatura.</li> </ul>
<b>Horno no funciona, Cubierta OK.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Control puesto incorrectamente.</li> <li>b. Puerta enganchada.</li> <li>c. La puerta no está enganchada para la limpieza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Revise el control y la sección de cómo cocinar en el horno.</li> <li>b. Asegúrese de desenganchar la puerta después que el ciclo de autolimpieza haya terminado y el horno se haya enfriado.</li> <li>c. Asegúrese de tomar la manilla oculta del cerrojo y hacerla deslizar hacia la derecha.</li> </ul>
<b>Puerta del horno se cierra accidentalmente con cerrojo mientras se hornea.</b>	No fuerce la manilla del cerrojo. Las temperaturas más altas que la temperatura de cierre evitarán que la manilla del cerrojo se deslice a la posición de abierto.	Haga girar la perilla de control a la posición de apagado. Permita que el horno se enfríe hasta que la temperatura interior baje a menos de la temperatura de cierre y la manilla se deslice fácilmente.
<b>Malos resultados de limpieza.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Ciclo de limpieza interrumpido.</li> <li>b. Horno demasiado sucio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Permita que el horno se limpie por un ciclo completo.</li> <li>b. Los derrames pesados se deberían limpiar antes de programar un ciclo de limpieza.</li> </ul>



## **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, 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**

1. Mientras la perilla de control está en la posición de **APAGADO (OFF)**, empuje y sujete, **a la misma vez**, por 4 segundos, los botones con las flechas para **SUBIR** y **BAJAR** la **HORA** hasta que el dial muestre un número de dos dígitos.
2. Empuje el botón con la flecha para **SUBIR** la **HORA** para aumentar la temperatura de la posición original en 35° F.  
**o**  
Empuje el botón con la flecha para **BAJAR** la **HORA** para disminuir la temperatura de la posición original en 35° F.
3. Cuando este ajuste haya sido hecho el dial volverá a la hora del día.

Este ajuste permanecerá en la memoria hasta que estos pasos sean repetidos y una nueva temperatura sea seleccionada. Permanecerá en la memoria incluso después de un corte de corriente.

Estos ajustes no afectarán las temperaturas para Asar y Limpiar.

## ***NOTAS***



## **GARANTIA DE LA ESTUFA TIPO INDEPENDIENTE**

### **UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA PARA TODAS LAS PARTES**

Si, dentro de un año de la fecha de instalación, cualquier parte deja de funcionar adecuadamente debido a un defecto en el material o la obra de mano, Sears la reparará o reemplazará, a nuestra opción, sin costo.

Si este producto es sometido a un uso que no sea el familiar privado, la garantía de arriba es efectiva por solamente 90 días.

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

Esta garantía le brinda derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de estado a estado

Sears Roebuck and Co Dept 817 WA Hoffman Estates, IL 60179

**Para ampliar el valor de su estufa, compre un contrato de mantenimiento Sears.**

<b>Años de cobertura de propiedad</b>	<b>1er año</b>	<b>2do año</b>	<b>3er año</b>
<b>1. Reemplazo de las partes defectuosas</b>	<b><i>G</i></b>	<b><i>CM</i></b>	<b><i>CM</i></b>
<b>2. Revisión de mantenimiento preventivo anual a solicitud de usted</b>	<b><i>CM</i></b>	<b><i>CM</i></b>	<b><i>CM</i></b>

**G - Garantía CM - Contrato de Mantenimiento**

Las estufas Kenmore están diseñadas, fabricadas y probadas para años de funcionamiento de confianza. Sin embargo, cualquier aparato moderno podría requerir un servicio de vez en cuando. La garantía Sears además del contrato de mantenimiento Sears le ayuda a proveer una protección contra cuentas de reparación inesperadas.

La tabla de arriba compara la garantía y el contrato de mantenimiento y le muestra los beneficios del Contrato de Mantenimiento de las Estufas Sears.

Póngase en contacto con su vendedor o con el Centro de Servicio Sears local hoy mismo y compre un Contrato de Mantenimiento Sears.

***For in-home major brand repair service:***

Call 24 hours a day, 7 days a week

**1-800-4-MY-HOME<sup>SM</sup>**

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

***Para pedir servicio de reparación a domicilio –***

**1-800-676-5811**

*In Canada for all your service and parts needs call –*

*Au Canada pour tout le service ou les pièces –*

**1-800-665-4455**

---

***For the repair or replacement parts you need:***

Call 7 am–7 pm, 7 days a week

**1-800-366-PART**

**(1-800-366-7278)**

***Para ordenar piezas con entrega a domicilio –***

**1-800-659-7084**

---

***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**

---



The Service Side of Sears<sup>SM</sup>