



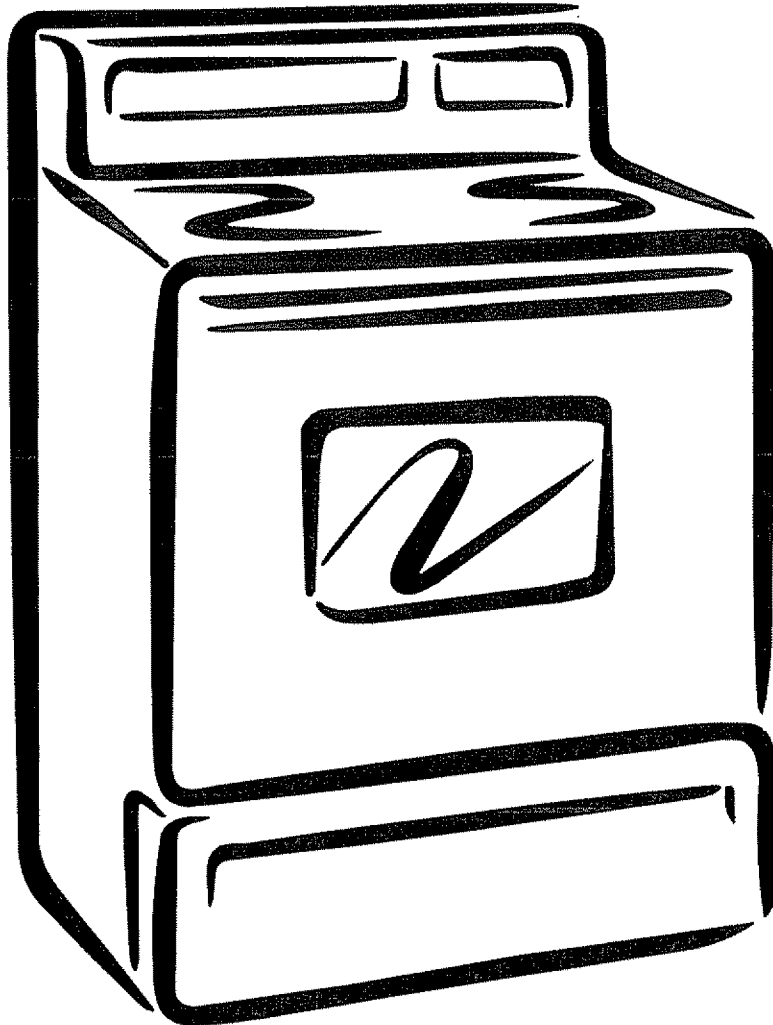
ELECTRIC RANGE

Use & Care Guide

COCINA (ESTUFA) ELECTRICA

Guía para el Uso y Cuidado

Models, Modelos 61101, 61108, 61741, 61742, 61748, 62492, 62781, 62788,
91112, 91117, 91201, 91208, 91211, 91218



ENGLISH ESPAÑOL

TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions 2-4

OPERATION

Features of Your Range 5
Using the Surface Units 6
Using the Oven 7-10

CARE & CLEANING

Care and Cleaning 11-14

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Dimensions & Clearances 15
Electrical Requirements 15

Flooring Requirements 16
Electrical Connections 16-18
Anti-Tip Bracket Installation 19
Level the Range 19

PROBLEM SOLVING

Before You Call for Service 20, 21
Warranty 21
Consumer Services 44
Repair Services 44

EN ESPAÑOL

Instrucciones en Español 23

PRODUCT RECORD

For your convenience and future reference, please write down your model and serial numbers in the space provided. The model number and serial number of your electric range can be found on a label behind the range door or behind the storage drawer.

MODEL NUMBER:

SERIAL NUMBER:

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING!

For your safety the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.

WARNING—ANTI-TIP DEVICE

All ranges can tip and injury could result.



To prevent accidental tipping of the range, attach it to the wall by installing the Anti-Tip device supplied.



To check if the device is installed and engaged properly, carefully tip the range forward. The Anti-Tip device should engage and prevent the range from tipping over.

If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a possible risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit or lean on an open door.

Please refer to the Anti-Tip device information in this manual. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and injury.

Read all instructions before using this appliance.

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Use and Care Guide.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Before performing any service, UNPLUG OR DISCONNECT THE POWER SUPPLY AT THE HOUSEHOLD DISTRIBUTION PANEL BY REMOVING THE FUSE OR SWITCHING OFF THE CIRCUIT BREAKER.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

- **Do not leave children alone**—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, storage drawer, or cooktop.** They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
- **Do not store flammable materials in an oven or near a cooktop.**
- **CAUTION: ITEMS OF INTEREST TO CHILDREN SHOULD NOT BE STORED IN CABINETS ABOVE THE RANGE OR ON THE BACKSPASH OF A RANGE—CHILDREN CLIMBING ON THE RANGE TO REACH ITEMS COULD BE SERIOUSLY INJURED.**
- **Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored over the range.** Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface units or heating elements and may cause severe burns.

BASIC SAFETY PRECAUTIONS

- **Use only dry pot holders**—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders hot touch surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- **For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.**
- **Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
- **Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.**
- **Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.**
- **Do not use water on grease fires.** Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
Flaming grease outside the pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

- **Do not touch the surface units, the heating elements, or the interior surface of the oven.** These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact, the surface units, areas nearby the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening, crevices around the oven door and metal trim parts above the door.
REMEMBER: The inside surface of the oven may be hot when the door is opened.

PROTECTING AGAINST FOODBORNE ILLNESS

- **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 foodborne illness.**

OVEN SAFETY

- **Stand away from the range when opening the oven door.** Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- **Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.**
- **Keep the oven vent unobstructed.** The vent is under the right rear surface unit.
- **Keep the oven free from grease buildup.**
- **Place the oven shelf in the desired position while the oven is cool. If shelves must be handled when hot, do not let pot holders or oven mitts contact the heating elements.**
- **Pulling out the shelf to the stop-lock is a convenience in lifting heavy foods.** It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- **When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.**
- **Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.**
- **Do not use the oven for a storage area. Items stored in an oven can ignite.**
- **Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.**

SURFACE UNITS

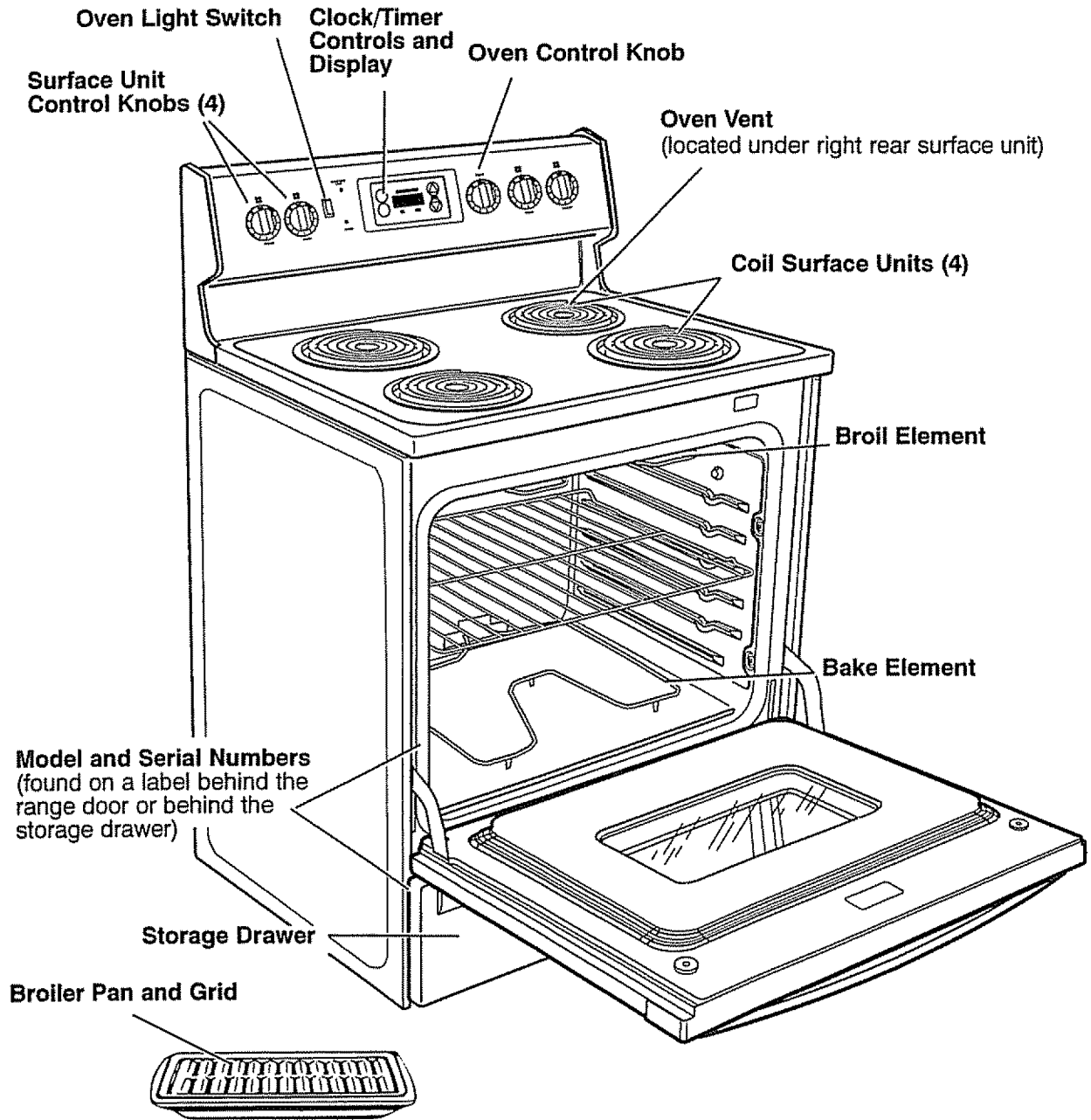
Use proper pan size—select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in the ignition of clothing. Proper relationship of cookware to surface unit size will also improve efficiency.

- **Never leave the surface units unattended at high heat settings.** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- **Use little fat for effective shallow or deep fat frying.** Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- **If a combination of oils or fats will be used in frying,** stir together before heating, or as fats melt slowly.
- **Always heat fat slowly, and watch as it heats.**
- **Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service;** others may break because of the sudden change in temperature.
- **To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage,** the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
- **Always turn the surface units off before removing cookware.**
- **When preparing flaming foods under the vent hood,** turn the fan on.
- **Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.**
- **Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.**
- **Foods for frying should be as dry as possible.** Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- **Clean the cooktop with caution.** If a wet sponge is used to wipe spills on a hot cooktop, be careful to avoid steam burns.
- **To avoid the possibility of a burn or electric shock,** always be certain that the controls for all surface units are at the **OFF** position and all coils are cool before attempting to lift or remove a unit.
- **Do not immerse or soak the removable surface units. Do not put them in a dishwasher.**
- **Be sure the drip pans and the vent duct are not covered and are in place.** Their absence during cooking could damage range parts and wiring.
- **Do not use aluminum foil to line the drip pans or anywhere in the oven except as described in this manual.** Misuse could result in a shock, fire hazard or damage to the range.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURES OF YOUR RANGE

NOTE: Not all features are on all models.



USING THE SURFACE UNITS

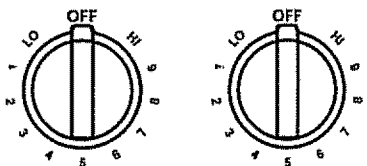
How to Set

Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

At both **OFF** and **HI** the control clicks into position. You may hear slight clicking sounds during cooking, indicating the control is keeping the power level you set.

A **SURFACE UNIT** on indicator light will glow when any surface unit is on.

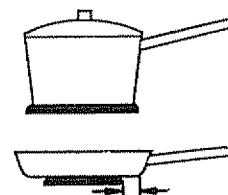
NOTE: The **SURFACE UNIT** on indicator light may glow between the surface control settings of **LO** and **OFF**, but there is no power to the surface units.



Selecting types of cookware

Surface Cookware Tips

Use medium- or heavy-weight cookware. Aluminum cookware conducts heat faster than other metals. Cast-iron and coated cast-iron cookware are slow to absorb heat, but generally cook evenly at low to medium heat settings. Steel pans may cook unevenly if not combined with other metals.



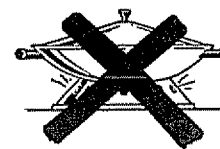
Not over 1 inch

For best cooking results, pans should be flat on the bottom. Match the size of the saucepan to the size of the surface unit. The pan should not extend over the edge of the surface unit more than 1 inch.

Wok Cooking

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

Do not use woks that have support rings. Use of these types of woks, with or without the ring in place, can be dangerous. Placing the ring over the surface unit will cause a build-up of heat that will damage the porcelain cooktop. Do not try to use such woks without the ring. You could be seriously burned if the wok tipped over.



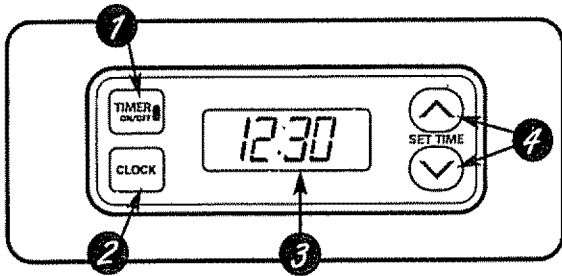
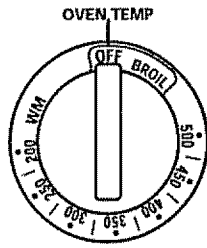
Use only flat-bottomed woks.

USING THE OVEN

Oven Temperature Knob

Turn this knob to the setting you want.

The oven cycle light glows until the oven reaches your selected temperature, then goes off and on with the oven element(s) during cooking.



Clock and Timer Features (on some models)

1. TIMER ON/OFF Pad

Press this pad to select the timer feature.

2. CLOCK Pad

Press this pad before setting the clock.

3. Display

Shows the time of day and the time set for the timer.

4. SET TIME ▲/▼ Pads

These pads allow you to set the clock and timer.

To Set the Clock:

1. Press the **CLOCK** pad twice.
2. Press the **SET TIME ▲/▼** pads.
3. Press the **CLOCK** pad to start.

Make sure the clock is set to the correct time of day.

To Set the Timer:

1. Press the **TIMER ON/OFF** pad.
2. Press the **SET TIME ▲/▼** pads until the amount of time you want shows in the display. The timer will start automatically within a few seconds of releasing the pad.
3. Press the **CLOCK** pad to return to the clock display if desired. The timer function will retain the programmed settings.

The timer is a minute timer only.

*The timer does not control oven operations.
The maximum setting on the timer is 9 hours and 50 minutes.*

To Reset the Timer:

If the display is still showing the time remaining, you may change it by pressing the **SET TIME ▲/▼** pads until the time you want appears in the display.

If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing the **TIMER ON/OFF** pad and then pressing the **SET TIME ▲/▼** pads until the new time you want shows in the display.

To Cancel the Timer:

Press the **TIMER ON/OFF** pad twice.

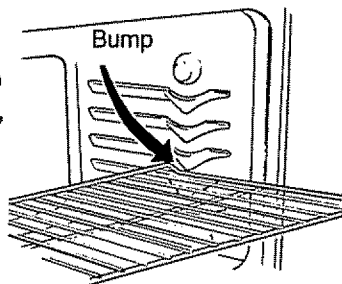
USING THE OVEN

Before you begin...

To avoid possible burns, place the shelves in the desired position before you turn the oven on.

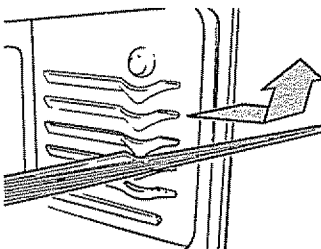
The shelves have stop-locks, so that when placed correctly on the supports, they will stop before coming completely out, and will not tilt.

When placing and removing cookware, pull the shelf out to the bump on the shelf support.



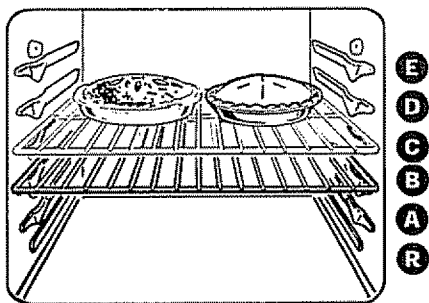
To remove a shelf, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To replace, place the end of the shelf (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the shelf in.



How to Set the Oven for Baking or Roasting

1. Turn the Oven Temperature knob to the temperature you desire.
2. Check food for doneness at the minimum time on the recipe. Cook longer if necessary.
3. Turn the Oven Temperature knob to **OFF** when cooking is complete.



The oven has 6 shelf positions.

Type of Food	Shelf Position
Frozen pies (on cookie sheet)	C
Angel food, bundt or pound cakes	B or C
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	B or C
Casseroles	B or C
Turkey	R or A
Roasting	R, A, or B

Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

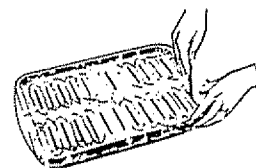
For ovens without a preheat indicator light or tone, preheat 10 minutes.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. Pans should not touch each other or the walls of the oven. If you need to use two shelves, stagger the pans so one is not directly above the other, and leave approximately 1½" from the front of the pan to the front of the shelf.

Aluminum Foil

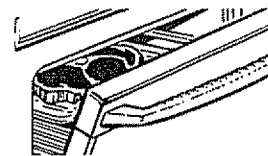
Never entirely cover a shelf with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.

You can use aluminum foil to line the broiler pan and broiler grid. However, you must mold the foil tightly to the grid and cut slits in it just like the grid.



How to Set the Oven for Broiling

1. Place the food on the broiler grid in the broiler pan.
2. Follow suggested shelf positions in the Broiling Guide.
3. Turn the Oven Temperature knob to **BROIL**.



Leave the door open to the broil stop position. The door stays open by itself, yet the proper temperature is maintained in the oven.

BROILING GUIDE

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

Broiling Guide

Food	Quantity and/or Thickness	Shelf Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	1 lb. (4 patties)	C	13	8	Space evenly.
	½ to ¾ thick 4 lbs. (12 patties)	C	15	11	
Beef Steaks	¾ to 1 thick 1 to 1 ½ lbs.	E	6	4	Steaks less than ¾ thick are difficult to cook rare Slash fat
		D	8	6	
		D	10	8	
Rare† Medium Well Done	1 ½ thick 2 to 2 ½ lbs.	C	10	8	
		C	15	10-12	
		D	20	20	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2 ½ lbs., split lengthwise Breast	B	25	25	Brush each side with melted butter Broil skin-side-down first
		B	25	15	
Bakery Product	2 to 4 slices 2 (split)	D	3	1	Space evenly Place English muffins cut-side-up and brush with butter if desired.
		E	3-4		
Lobster Tails	2-4	B	18-20	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1 lb (¼ to ½ thick)	D	5	5	Handle and turn very carefully Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Salmon	2 (1 thick) 2 (½ to ¾ thick)	D	10	5	Turn carefully Do not turn skin side down.
		D	10		
Ham Slices (precooked)	½ thick 1 thick	C	6	6	
		C	8	8	
Pork Chops	2 (½ thick) 2 (1 thick) about 1 lb.	C	10	10	Slash fat
		C	15	15	
Lamb Chops	2 (1 thick) about 10 to 12 oz	D	7	4	Slash fat
		D	10	9	
	2 (1½ thick) about 1 lb.	D	9	6	
		D	14	10	

† The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F. means some food poisoning organisms may survive." (Source: *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*. USDA Rev. June 1985.)

Adjust the Oven Thermostat—Easy to do yourself!

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary by 20–40 degrees. **NOTE:** This adjustment will not affect broiling temperatures.

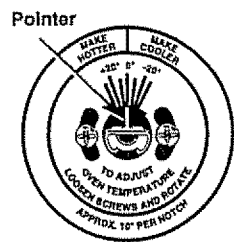
To Adjust the Thermostat

1. Pull the Oven Temp knob off the shaft, look at the back of the knob and note the current setting **before** making any adjustments.
2. Loosen both screws on the back of the knob.
3. To **increase** the oven temperature, move the pointer toward the words “**MAKE HOTTER.**”

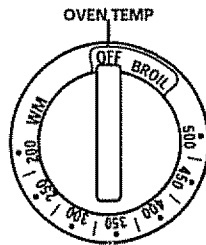
To **decrease** the oven temperature, turn the pointer toward the words “**MAKE COOLER.**”

Each notch changes the temperature by 10 degrees Fahrenheit.

4. Tighten the screws.
5. Replace the knob, matching the flat area of the knob to the shaft.



Back of OVEN TEMP knob



Front of OVEN TEMP knob (knob appearance may vary)

The type of margarine will affect baking performance!

Most recipes for baking have been developed using high fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.

Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

Federal standards require products labeled “margarine” to contain at least 80% fat by weight. Low fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

CARE AND CLEANING OF THE RANGE



If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is re-engaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and cause injury.

Oven Interior

With proper care, the porcelain enamel finish on the inside of the oven—top, bottom, sides, back and inside of the door—will stay new-looking for years.

Let the range cool before cleaning. We recommend that you wear rubber gloves when cleaning the range.

Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soap-filled steel wool pads may also be used.

Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause a dull spot even after cleaning.

Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup in a shallow glass or pottery container in a cold oven overnight. The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food.

If necessary, you may use an oven cleaner. Follow the package directions.

Do not spray oven cleaner on the electrical controls and switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.

Do not allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensor—it could cause the oven to heat improperly. (The sensor is located at the top of the oven.) Carefully wipe the sensor clean after each oven cleaning, being careful not to move the sensor as a change in its position could affect how the oven bakes.

Do not spray any oven cleaner on the oven door, handles or any exterior surface of the oven, cabinets or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.

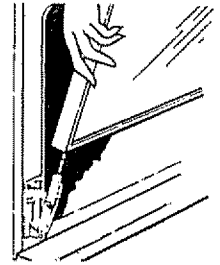
Lift-Off Oven Door

The oven door is removable for cleaning.

Do not lift the door by the handle. Make sure the oven is completely cool.

To remove the door, open it to the special stop position. Grasp firmly on each side and lift the door straight up and off the hinges.

Lift the door straight up and off the hinges.



Do not place hands between the hinge and the oven door frame.

To replace the door, make sure the hinges are in the special stop position. Position the slots in the bottom of the door squarely over the hinges and slowly lower it over both hinges.

To clean the inside of the door:

Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soap-filled steel wool pads may also be used.

Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause a dull spot even after cleaning.

To clean the outside of the door:

Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.

Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.

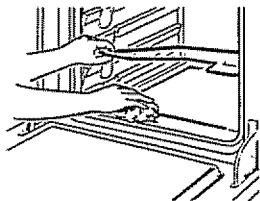
CARE AND CLEANING OF THE RANGE

Oven Heating Elements

Do not clean the bake element or the broil element.

Any soil will burn off when the elements are heated.

To clean the oven floor, gently lift the bake element. Clean with warm soapy water.



Oven Shelves

Clean the shelves with an abrasive cleanser or steel wool.

To make the shelves slide more easily apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven shelves with the paper towel.

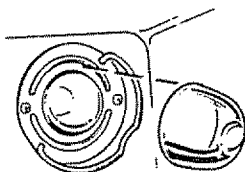


Oven Light Replacement

(on some models)

CAUTION: Before replacing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel.

Be sure to let the light cover and bulb cool completely.



Wire cover holder

To remove the cover:

1. Hold a hand under the cover so it doesn't fall when released. With fingers of the same hand, firmly push back the wire cover holder. Lift off the cover.

Do not remove any screws to remove the cover.

2. Replace bulb with a 40-watt household appliance bulb.

To replace the cover:

1. Place it into groove of the light receptacle. Pull wire forward to the center of the cover until it snaps into place.
2. Connect electrical power to the range.

Broiler Pan & Grid

After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.



After broiling remove the broiler pan from the oven.

Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.

If food has burned on, sprinkle the grid with detergent while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.

The broiler pan may be cleaned with a commercial oven cleaner. If the grid is grey enamel, it can also be cleaned with an oven cleaner. If the grid is chrome, do not use an oven cleaner to clean it.

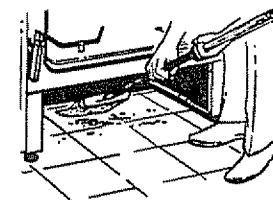
Both the broiler pan and grid can also be cleaned in the dishwasher.

Do not store a soiled broiler pan and grid anywhere in the range.

How to Remove the Storage Drawer to Clean Under the Range

To remove the storage drawer:

1. Pull the drawer out all the way.
2. Tilt up the front and remove it.



To replace the storage drawer:

1. Insert glides at the back of the drawer beyond the stop on range glides.
2. Lift the drawer if necessary to insert easily.
3. Let the front of the drawer down, then push in to close.

Clean under the range.

CARE AND CLEANING OF THE RANGE

Porcelain Enamel Cooktop

The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused. This finish is acid-resistant. However, any acidic foods spilled (such as fruit juices, tomato or vinegar) should not be permitted to remain on the finish.

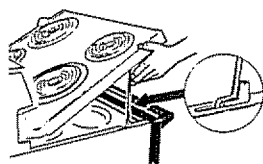
If acids spill on the cooktop while it is hot, use a dry paper towel or cloth to wipe it up right away. When the surface has cooled, wash with soap and water. Rinse well.

For other spills such as fat splatterings, wash with soap and water or cleansing powders after the surface has cooled. Rinse well. Polish with a dry cloth.

Lift-Up Cooktop

Some models have a cooktop that can be lifted up for easier cleaning. The entire cooktop may be lifted up and supported in the up position.

The surface units do not need to be removed; however, you may remove one to make raising the cooktop easier. There are two side supports that lock into position when the cooktop is lifted up.



Be sure all surface units are turned off before raising the cooktop.

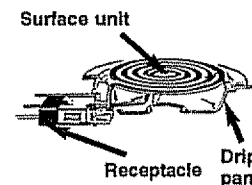
After cleaning under the cooktop with hot, mild soapy water and a clean cloth, lower the cooktop. Be careful not to pinch your fingers.

To lower the cooktop, push the rods back and gently lower the cooktop until it rests in place.

Be sure all the controls are turned to OFF and the surface units are cool before attempting to remove them.

Surface Units

To clean the surface units, turn the control to the highest setting for a minute. The coils will burn off any soil.



To remove a surface unit:

To remove the drip pans for cleaning, the surface units must be removed first.

Lift the surface unit about 1 inch above the drip pan and pull it out.

Do not lift the surface unit more than 1 inch. If you do, it may not lie flat on the drip pan when you plug it back in.

Repeated lifting of the surface unit more than 1 inch above the drip pan can permanently damage the receptacle.

To replace a surface unit:

Replace the drip pan into the recess in the cooktop. Make sure the opening in the pan lines up with the receptacle.

Insert the terminals of the surface unit through the opening in the drip pan and into the receptacle.

Guide the surface unit into place so it rests evenly.

Do not immerse the surface units in liquids of any kind.

Do not clean the surface units in a dishwasher.

Do not bend the surface unit plug terminals.

Do not attempt to clean, adjust or in any way repair the plug-in receptacle.

Drip Pans

Remove the surface units. Then lift out the drip pans.

For best results, clean the drip pans by hand. Place them in a covered container (or a plastic bag) with 1/4 cup ammonia to loosen the soil. Then scrub with a soap-filled scouring pad if necessary. Rinse with clean water and polish with a clean soft cloth.

The drip pans may also be cleaned in the dishwasher.

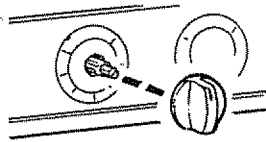
Clean the area under the drip pans often. Built-up soil, especially grease, may catch fire.

Do not cover the drip pans with foil. Using foil so close to the receptacle could cause shock, fire or damage to the range.

Control Panel and Knobs

Clean up spatters with a damp cloth. Remove heavier soil with warm, soapy water.

Do not use abrasives of any kind on the control panel.



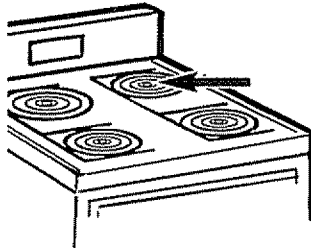
The control knobs may be removed for easier cleaning. To remove a knob, pull it straight off the stem. Wash the knobs in soap and water but do not soak.

Pull the knob straight off the stem.

Oven Vent

Never cover the opening with aluminum foil or any other material.

The oven is vented through an opening under the right rear surface unit.



Painted Surfaces

Painted surfaces include the sides of the range and the sides of the door trim.

Clean these with soap and water or a vinegar and water solution.

Do not use commercial oven cleaners, cleaning powders, steel wool or harsh abrasives on any painted surface.

Glass Window (on some models)

To clean the outside glass finish, use a glass cleaner. Rinse and polish with a dry cloth.

INSTALLATION OF THE RANGE

BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

IMPORTANT—Save these instructions for the local electrical inspector's use.

IMPORTANT—Observe all governing codes and ordinances.

NOTE TO CONSUMER:

Keep this Use and Care Guide for future use.

NOTE TO INSTALLER:

Leave these instructions with the appliance after installation is completed.

NOTE: This appliance must be properly grounded.

TOOLS YOU WILL NEED

- Large blade screwdriver
- 1/4 hex head nutdriver
- Channel lock pliers
- 17/16 open end or adjustable wrench
- Tape measure

ELECTRICAL REQUIREMENTS

CAUTION, FOR PERSONAL SAFETY: DO NOT USE AN EXTENSION CORD WITH THIS APPLIANCE.

REMOVE HOUSE FUSE OR OPEN CIRCUIT BREAKER BEFORE BEGINNING INSTALLATION.

This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or time delay fuse, as noted on the rating plate.

Wiring must conform to National Electric Codes.

If the electric service provided does not meet the above specifications, have a licensed electrician install an approved outlet.

Because range terminals are not accessible after range is in position, flexible service conduit or cord must be used.

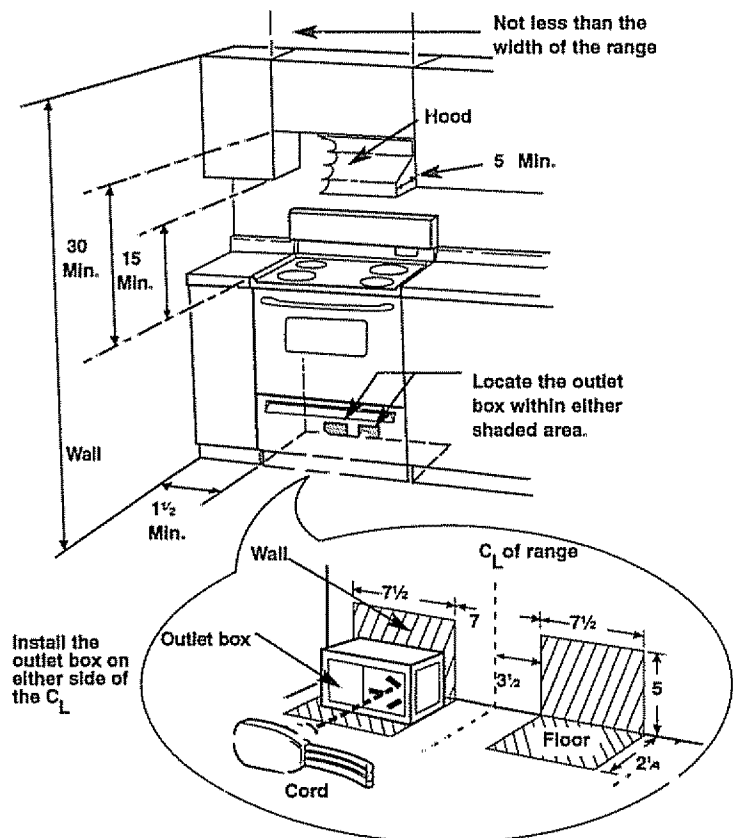
1. Prepare the Opening

Allow 1½ spacing from the range to adjacent vertical walls above cooktop surface.

Allow 30 minimum clearance between surface units and bottom of unprotected wood or metal top cabinet, and 15 minimum between countertop and adjacent cabinet bottom.

EXCEPTION: Installation of a listed microwave oven or cooking appliance over the cooktop shall conform to the installation instructions packed with that appliance.

If cabinet storage is installed, reduce risk by installing a range hood that projects horizontally a min. of 5 beyond the bottom of the cabinets. Make sure the wall covering, countertops and cabinets around the range can withstand heat generated by the range, oven or cooktop up to 200°F.



INSTALLATION OF THE RANGE

Flooring Under the Range

Your range, like many other household items, is heavy and can settle into soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting.

When moving the range on this type of flooring, it should be installed on a 1/4" thick sheet of plywood (or similar material) as follows:

When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will rest on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering. This will allow the range to be moved for cleaning or servicing.

2. Prepare for Electrical Connection

Effective January 1, 1996 the National Electric Code requires that new construction (not existing) utilize a 4-conductor connection to an electric range.

When installing an electric range in new construction follow Steps 3 and 5 for 4-wire connection.

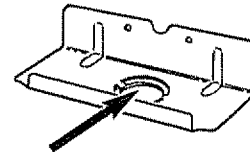
Use only a 3-conductor or a 4-conductor UL-listed range cord. These cords may be provided with ring terminals on wire and a strain relief device.

A range cord rated at 40 amps with 125/250 minimum volt range is required. A 50 amp range cord is not recommended but if used, it should be marked for use with nominal 1 1/8" diameter connection openings. Care should be taken to center the cable and strain relief within the knockout hole to keep the edge from damaging the cable.

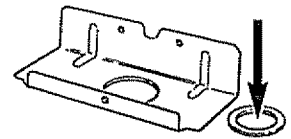
NOTE: A 4-conductor cord is to be used when the appliance is installed in a mobile home or when local codes do not permit grounding through the neutral. If conduit is being used, go to Step 6 or 7.

3. Power Cord Strain Relief Installation

- Remove the lower rear range wiring cover to expose the connector block and bracket.
- Remove the knockout ring (1 1/8") located on bracket directly below the connector. To remove the knockout, use a pair of pliers to bend the knockout ring away from the bracket and twist until ring is removed.



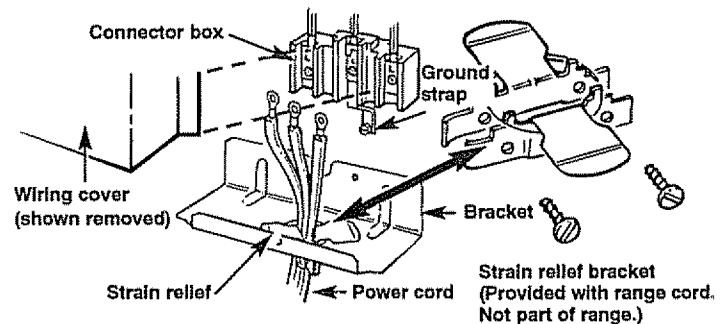
Knockout ring in bracket.



Knockout ring removed.

- Assemble the strain relief in the hole. Insert the power cord through the strain relief and tighten. Allow enough slack to easily attach the cord terminals to the connector block. If tabs are present at the end of the winged strain relief, they can be removed for better fit.

NOTE: Do not install the power cord without a strain relief. The strain relief bracket should be installed before reinstalling the rear range wiring cover.



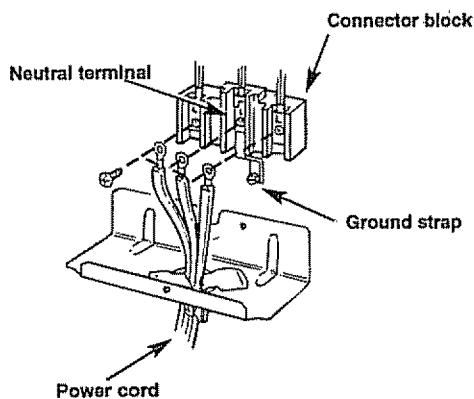
INSTALLATION OF THE RANGE

4. 3-Wire Power Cord Installation

⚠ WARNING: The neutral or ground wire of the power cord must be connected to the neutral terminal located in the center of the connector block. The power leads must be connected to the outside (brass colored) terminals.

Remove the 3 wire terminal screws from the connector block. Insert screws through each power cord terminal ring and into the connector block until the screws engage the nuts. Be certain that the center wire is connected to the center screw of the connector block. Tighten screws securely.

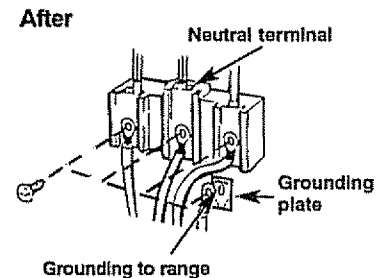
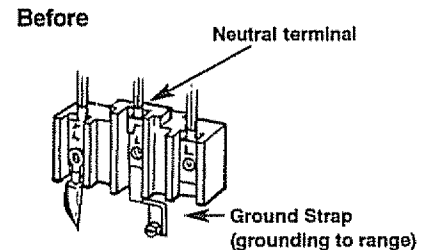
Do NOT remove ground strap connection.



5. 4-Wire Power Cord Installation

⚠ WARNING: The neutral wire of the supply circuit is connected to the neutral terminal located in the center of the connector block. The power leads must be connected to the outside (brass colored) terminals. The 4th grounding lead must be connected to the frame of the range with the grounding plate and grounding screw.

- Remove the 3 screws from the connector block.
- Remove the grounding screw and strap from the connector block middle location and the screw connection to the frame of the range.
- Insert screws through each power cord terminal ring and into connector block until screw engages nut. Be certain that the center wire is connected to the center screw of the connector block. Tighten screws securely.
- Attach ground wire to the frame of the range.



INSTALLATION OF THE RANGE

6. 3-Wire Conduit Installation

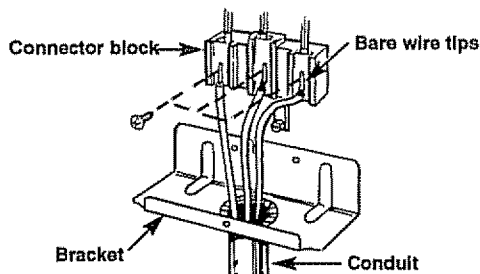
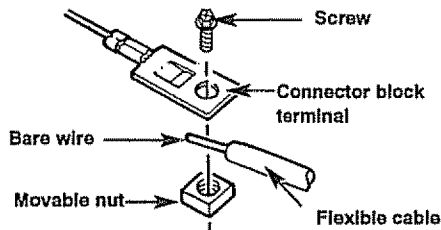
Remove the 3 screws from the connector block. Insert bare wires between the connector block terminals and movable nuts. Tighten screws securely. Do not remove ground strap connection.

⚠ WARNING: Connector block is approved for copper wire connection only. If aluminum wire is used, see note below.

NOTE: ALUMINUM WIRING

- Do not connect aluminum wire to connector block.** Use copper building wire rated for the correct amperage and voltage to make 3 (three) 3 copper jumper wires. Connect wire as per Step 6 or 7 depending on number of wires.
- Splice copper wires to aluminum wiring using special connector terminals designed and UL-approved for joining copper to aluminum and follow the connector manufacturer's recommended procedure closely.

Wire used, location and enclosure of splices, etc., must conform to good wiring practices and local codes.



7. 4-Wire Conduit Installation

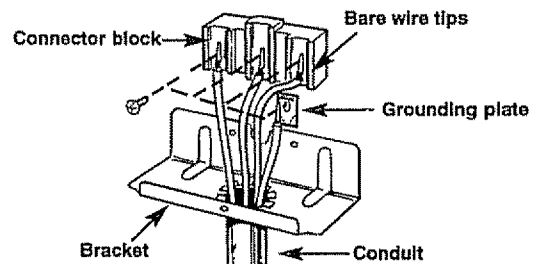
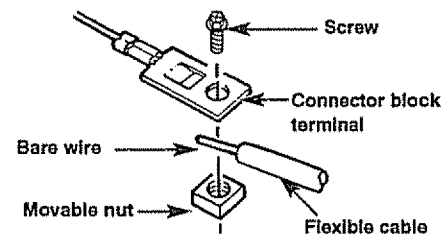
Remove the 3 screws from the connector block. Remove the grounding strap from the connector block middle location and the screw connecting it to the frame of the range. Insert bare wires between the connector block terminals and movable nuts. Tighten screws securely. Attach ground wire to the frame of the range.

⚠ WARNING: Connector block is approved for copper wire connection only. If aluminum wire is used, see note below.

NOTE: ALUMINUM WIRING

- Do not connect aluminum wire to connector block.** Use copper building wire rated for the correct amperage and voltage to make 3 (three) 3 copper jumper wires. Connect wire as per Step 6 or 7 depending on number of wires.
- Splice copper wires to aluminum wiring using special connector terminals designed and UL-approved for joining copper to aluminum and follow the connector manufacturer's recommended procedure closely.

Wire used, location and enclosure of splices, etc., must conform to good wiring practices and local codes.



INSTALLATION OF THE RANGE

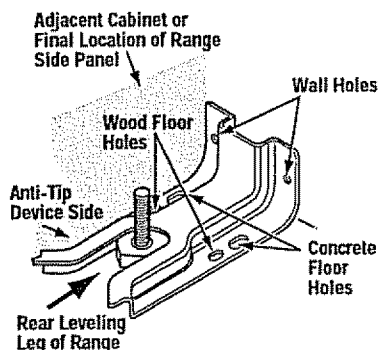
8. Installing the Anti-Tip Device

WARNING:

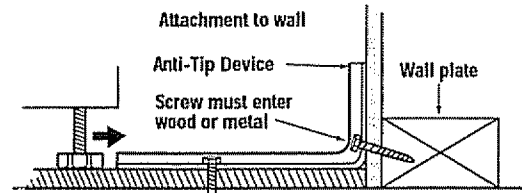
- Range must be secured with an approved Anti-Tip device.
- Unless properly installed, the range could be tipped by you or a child standing, sitting or leaning on an open door.
- After installing the Anti-Tip device, verify that it is properly installed and engaged by removing the storage drawer and inspecting the rear leveling leg. Make sure it fits securely into the slot.
- This range has been designed to meet all recognized industry tip standards for all normal conditions.
- The installation of the Anti-Tip device must meet all local codes for securing the appliance.
- The use of this device does not preclude tipping of the range when not properly installed.

These Anti-Tip device installation instructions are for wood or concrete floors and walls. Any other type of construction may require special installation techniques to provide adequate fastening of the Anti-Tip device to the floor and wall.

1. Locate the device against the rear wall and either the right or left cabinet. If the countertop overhangs the cabinet, offset the device from the cabinet by the amount of overhang. If there is no adjacent cabinet, position the edge of the device at the desired location of the range side panel.
2. Use the device as a template and mark 2 hole positions on the wall and 2 hole positions on the floor. Use either the wood or concrete floor set of positions, depending on your floor type.



3. For wood construction, drill a 1/8" pilot hole in the center of each of the pre-marked wood floor and wall hole positions (a nail or awl may be used if a drill is not available). Fasten the Anti-Tip device with the 4 screws provided.



For concrete construction, you will need four 1/4" x 1 1/2" lag bolts and four 1/2" O.D. sleeve anchors (not provided). Drill the recommended size hole for the anchors into the concrete at the center of each pre-marked floor and wall hole position. Install the sleeve anchors into the drilled holes and then install the lag bolts through the device.

Do not overtighten the bolts.

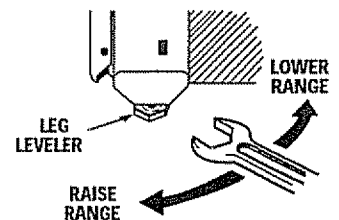
4. Slide the range against the wall, and check for proper installation by removing the storage drawer and inspecting the rear leveling leg. Make sure it fits securely into the slot on the Anti-Tip device.

9. Level the Range

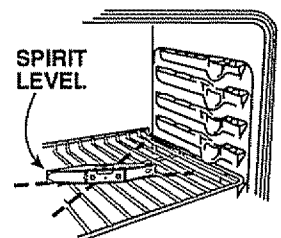
1. Using the wrench, back out the four leg levelers at least two turns.

- The range must be level for proper cooking and baking.

2. Install the oven racks.
3. Use a 1 7/16" open end wrench or an adjustable wrench to equally back out the four leg levelers two or three turns each.



4. Put a spirit level or a glass measuring cup partially filled with water on one of the oven racks.
5. Use the wrench to adjust the leg levelers until the range is level.



10. Final Check

Be sure all range controls are in the OFF position before leaving the range.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE...

Problem	Possible Causes	What To Do
Surface units not functioning properly	The surface units are not plugged in solidly.	With the controls off, check to make sure the surface unit is plugged completely into the receptacle.
	The surface unit controls are improperly set.	Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
	The drip pans are not set securely in the cooktop.	With the controls off, check to make sure the drip pan is in the recess in the cooktop and that the opening in the pan lines up with the receptacle.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace the bulb.
	Switch operating light is broken.	Call for service.
Oven will not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace fuse or reset circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Using the oven section.
Food does not bake or roast properly	Oven controls improperly set.	See the Using the oven section.
	Shelf position is incorrect or the shelf is not level.	See the Using the oven section.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Using the oven section.
	Oven thermostat needs adjustment.	See the Adjust the oven thermostat—Easy to do yourself! section.
Food does not broil properly	Oven is not set at BROIL .	Make sure you turn the knob all the way to the BROIL position.
	Door not open to the broil stop position as recommended.	See the Using the oven section.
	Improper shelf position being used.	See the Broiling guide .
	Food being cooked in a hot pan.	Use the broiling pan and grid that came with your range. Make sure it is cool.
	Cookware not suited for broiling.	Use the broiling pan and grid that came with your range.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	See the Using the oven section.
	In some areas the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes. Broil for the longest period of time recommended in the Broiling guide .

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE...

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven temperature too hot or too cold	Oven thermostat needs adjustment.	See the Adjust the oven thermostat—Easy to do yourself! section.
Clock and timer do not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace fuse or reset circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Using the clock and timer section.
The display goes blank or indicator lights come on when range is not in use	Power surge.	Disconnect power at the fuse box or circuit breaker for at least 10 seconds. Turn power on and power up your range. If the indicator lights are still on, call for service.
Oven door is crooked	The door is out of position.	Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. To straighten the door, push down on the high corner.
Oven makes clicking noise	This is the sound of the heating element turning off and on during cooking functions.	This is normal.
Power outage	Power outage or surge.	Some models will automatically resume their setting once the power is restored. On models with a clock, you must reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by turning the Oven Temperature knob back to OFF , setting the clock and resetting any cooking function.



ELECTRIC 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 IN THE UNITED STATES.

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

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

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

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

W - Warranty

MA - Maintenance Agreement

Kenmore Appliances are designed, manufactured and tested for years of dependable operation. Yet, any appliance may require service from time to time. The Sears Maintenance Agreement offers you an outstanding service program for your product.

The table above shows the additional benefits a Sears Maintenance Agreement offers compared to a Sears Warranty.

Contact your Sears Sales Associate or local Sears Service Center to purchase a Sears Maintenance Agreement.

TABLA DE CONTENIDO

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Instrucciones de seguridad importantes 24–25

FUNCIONAMIENTO

Características de su estufa 26
Cómo usar las unidades de superficie 27
Cómo usar el horno 29–31

CUIDADO & LIMPIEZA

Cuidado y limpieza 32–35

INSTRUCCIONES DE INSTALACION

Dimensiones & espacios 36
Requerimientos eléctricos 36
Requerimientos de los pisos 37
Conexiones eléctricas 37–39
Instalación de dispositivo contra volcaduras 40
Nivelación de la estufa 40

COMO SOLUCIONAR PROBLEMAS

Antes de llamar para un servicio 41, 42
Garantía 43
Servicios para el consumidor 44
Servicios de reparación 44

RECORD DEL PRODUCTO

Para su conveniencia y referencia futura, por favor escriba los números de modelo y serie en el espacio que se provee. El número de modelo y el número de serie de su estufa eléctrica pueden ser encontrados sobre una etiqueta detrás de la puerta de la estufa o detrás del cajón de almacenaje.

NUMERO DE MODELO:

NUMERO DE SERIE:

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

¡ADVERTENCIA!

Para su seguridad la información en este manual debe ser seguida para minimizar el riesgo de incendio o explosión, golpe de corriente, o para prevenir daño a la propiedad, heridas personales, o pérdida de vida.

ADVERTENCIA—DISPOSITIVO CONTRA VOLCADURAS

Todas las estufas se pueden volcar lo cual podría resultar en heridas.



Para prevenir una volcadura accidental de la estufa, péguela a la pared instalando el dispositivo contra volcaduras que se provee.



Para revisar si el dispositivo está instalado y enganchado adecuadamente, haga ladear la estufa cuidadosamente hacia adelante. El dispositivo contra volcaduras debería estar enganchado para prevenir que la estufa se vuelque.

Si usted separa la estufa de la pared por cualquier razón, asegúrese que el dispositivo está adecuadamente enganchado cuando empuje la estufa contra la pared. Si no, hay un posible riesgo de que la estufa se vuelque y cause heridas si usted o un niño se para, se sienta o se afirme sobre una puerta abierta.

Por favor haga referencia a la información del *Dispositivo contra Volcaduras* en este manual. La falla de tomar esta precaución podría resultar en que la estufa se vuelque y en heridas.

Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.

Cuando se usan aparatos eléctricos, se debe seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo lo siguiente:

- Use este aparato solamente con el propósito para el cual fue diseñado como se describe en esta Guía de Uso y Cuidado.
- Asegúrese de que el aparato está instalado adecuadamente por un electricista calificado y que haga tierra de acuerdo a las instrucciones de instalación que se proveen.
- No trate de reparar o reemplazar ninguna parte de su estufa a menos que sea recomendado específicamente en este manual. Todos los otros servicios deberían ser referidos a un técnico calificado.
- Haga que el instalador le muestre la ubicación del interruptor del circuito o del fusible. Márquelo para una referencia fácil.
- Antes de hacer algún servicio, **DESENCHUFE O DESCONECTE EL PASO DE LA ELECTRICIDAD EN EL PANEL DE DISTRIBUCION DE LA CASA SACANDO EL FUSIBLE O APAGANDO EL INTERRUPTOR DEL CIRCUITO.**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES (continuación)

- **No deje solos a los niños**—los niños no se deberían dejar solos o sin ser vigilados en un área donde un aparato electrodoméstico está en uso. Nunca se les debería permitir sentarse o pararse sobre cualquier parte de la estufa.
- **No permita que alguien se suba, se pare o se cuelgue de la puerta, del cajón de almacenaje, o la cubierta para cocinar.** Podría dañar la estufa y posiblemente hacerla volcar, causando severas heridas personales.
- **No guarde los materiales inflamables dentro del horno o cerca la superficie de cocción.**
- **PRECAUCION: LOS ARTICULOS DE INTERES PARA LOS NIÑOS NO SE DEBERIAN GUARDAR EN LOS GABINETES QUE ESTAN SOBRE LA ESTUFA O EN LA PARTE TRASERA DE UNA ESTUFA—LOS NIÑOS QUE SE SUBAN SOBRE LA ESTUFA PARA ALCANZAR COSAS PODRIAN RESULTAR SERIAMENTE HERIDOS.**
- **Nunca se ponga ropa suelta o ropa que le quede colgando cuando use la estufa. Tenga cuidado cuando tome cosas guardadas por sobre la estufa.** Los materiales inflamables se podrían encender si se ponen en contacto con las unidades calientes de la superficie o los elementos calentadores y podrían causar graves quemaduras.

PRECAUCIONES BASICAS DE SEGURIDAD

- **Use solamente agarraderas para ollas secas**—las agarraderas para ollas mojadas o húmedas sobre las superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No permita que las agarraderas de las ollas toquen las unidades de superficie o los elementos calentadores. No use una toalla u otro paño abultado.
- **Para su seguridad, nunca use su estufa para entibiar o calentar la habitación.**
- **No guarde o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de esta o de cualquier otro aparato electrodoméstico.**
- **Mantenga los filtros de la campana y para la grasa limpios para mantener una buena ventilación y evitar incendios de grasa.**
- **No permita que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca de la estufa.**
- **No use agua sobre incendios de grasa.** Nunca levante una olla en llamas. Apague los controles. Sofoque una olla en llamas sobre la unidad de superficie cubriendo completamente la olla con una tapa que quede bien apretada, bandeja para galletas o una bandeja plana. Use un extintor para propósito múltiple de químico seco o a espuma. **La grasa en llamas afuera de la olla se puede apagar cubriéndola con soda para hornear o, si está disponible, usando un extintor para propósito múltiple de químico seco o a espuma.**

Las llamas dentro del horno se pueden sofocar completamente cerrando la puerta del horno o usando un extintor para propósito múltiple de químico seco o a espuma.

- **No toque las unidades de la superficie, los elementos calentadores, o la superficie interior del horno.** Estas superficies podrían estar lo suficientemente caliente para quemar aunque se vean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa u otros materiales inflamables hagan contacto con las unidades de superficie, con las áreas cerca de las unidades de superficie o cualquier área interior del horno; permita suficiente tiempo para que se enfríe primero. Potencialmente las superficies calientes incluyen la superficie para cocinar, las áreas que hacen frente a la superficie para cocinar, las aberturas de la ventilación del horno, las superficies cerca de la abertura, aberturas alrededor de la puerta del horno y las partes de metal de la moldura arriba de la puerta. **RECUERDE:** La superficie interior del horno podría estar caliente cuando se abre la puerta.

COMO PROTEGER CONTRA ENFERMEDADES CAUSADAS POR LAS COMIDAS

- **Cocine bien la carne y las aves**—la carne a por lo menos una temperatura INTERNA de 160°F. y las aves a por lo menos una temperatura INTERNA de 180°F. El cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra las enfermedades causadas por los alimentos.

SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

- **Párese lejos del horno cuando abra la puerta del horno.** El aire caliente o el vapor que escapa puede causar quemaduras a las manos, rostro y/u ojos.
- **No caliente los envases que estén cerrados.** La presión podría aumentar y el envase podría explotar, causando heridas.
- **No obstruya la ventilación del horno.** La ventilación está debajo de la unidad de superficie trasera derecha.
- **Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.**
- **Coloque la parrilla del horno en su posición deseada mientras el horno esté frío. Si tiene que tomar las parrillas cuando están calientes, no permita que las agarraderas para las ollas o los guantes para horno hagan contacto con los elementos para calentar.**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES (continuación)

- **El sacar la parrilla hasta la posición de tope es una conveniencia para levantar comidas pesadas.** Es también una precaución contra quemaduras causadas al tocar las superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- **Cuando use bolsas para cocinar o asar en el horno, siga las direcciones del fabricante.**
- **No use el horno para secar periódicos.** Si se sobrecalientan, se podrían incendiar.
- **No use el horno para almacenar cosas.** Los artículos guardados en un horno se podrían incendiar.
- **No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en el horno cuando no está en uso.**
- **Siempre apague las unidades de superficie antes de sacar las ollas.**
- **Cuando prepare comidas a las llamas debajo de la campana de ventilación, encienda el ventilador.**
- **Use un termómetro para grasa profundo cuando sea posible para prevenir sobrecalentar la grasa más allá del punto de humo.**
- **Vigile las comidas que se están friendo en posiciones altas o medianas altas.**
- **Las comidas que se van a freír deberían estar lo más secas posible.** El hielo sobre los alimentos congelados o la humedad sobre las comidas frescas pueden causar que la grasa haga burbujas hacia arriba y que caigan hacia los lados de la olla.

UNIDADES DE SUPERFICIE

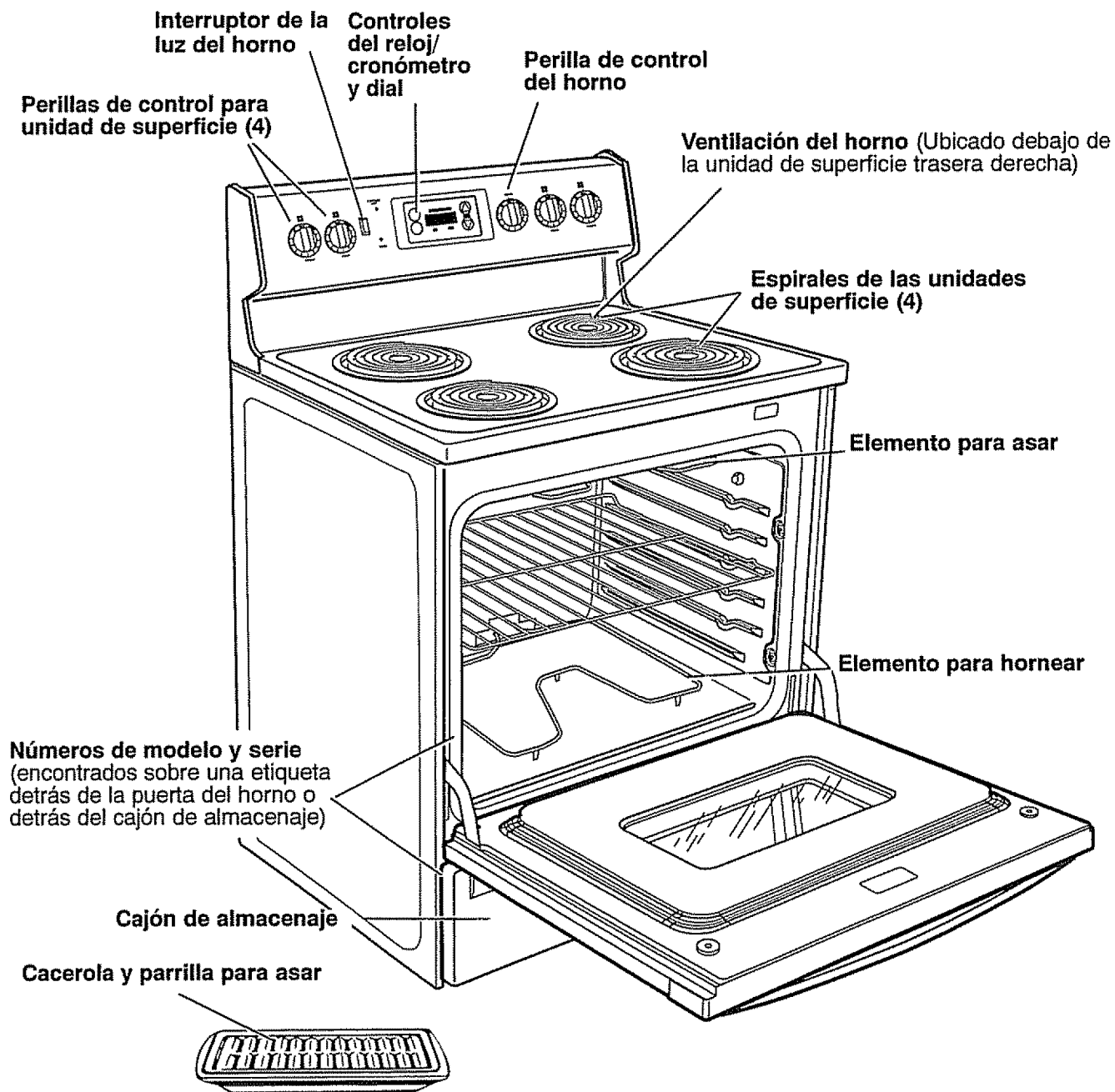
Use el tamaño de ollas adecuado—seleccione las ollas que tengan fondo plano lo suficientemente grande para cubrir el elemento calentador de la unidad de superficie. El uso de ollas de tamaño demasiado pequeño expondrá una porción de la unidad de superficie a un contacto directo y podría resultar en el incendio de la ropa. La relación correcta entre las ollas y el tamaño de la unidad de superficie también mejorará la eficiencia.

- **Nunca deje las unidades de superficie sin ser vigiladas cuando estén en posición alta de temperatura.** Los derrames causan humo y los derrames de grasa podrían incendiarse.
- **Use poca grasa para freír eficientemente en forma baja o profunda.** El llenar demasiado la olla con grasa podría causar derrames cuando se le agrega la comida.
- **Si se usa una combinación de aceites o grasas para freír,** revuélvalas antes de calentar, o a medida que la grasa se derrita lentamente.
- **Siempre caliente la grasa lentamente y obsérvela cuando se calienta.**
- **Sólo ciertos tipos de ollas de vidrio, vidrio cerámica, piedra u otros tipos de envidriados se pueden usar para cocinar sobre la cubierta;** otros se podrían quebrar debido a los súbitos cambios de temperatura.
- **Para minimizar la posibilidad de quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames,** la manilla de una olla debería estar dirigida hacia el centro de la estufa sin que se extienda por sobre las unidades de superficie que estén cerca.
- **Limpie la cubierta para cocinar con cuidado.** Si se usa una esponja mojada para limpiar derrames sobre una cubierta caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor.
- **Para prevenir la posibilidad de una quemadura o un golpe de corriente,** siempre asegúrese que los controles de todas las unidades de superficie estén en posición OFF (APAGADO) y que todos los espirales estén fríos antes de tratar de levantar o sacar una unidad.
- **No sumerja o remoje las unidades removibles de la superficie. No las ponga en una lavadora de platos.**
- **Asegúrese que los bolos para los derrames y los tubos de la ventilación no estén obstruidos y que estén en su lugar.** Su ausencia durante el proceso de cocinar podría dañar las partes y el alambrado de la estufa.
- **No use papel aluminio para forrar los bolos para derrames o en ninguna parte del horno excepto como se describe en este manual.** El mal uso podría resultar en un golpe de corriente, un peligro de incendio o un daño a la estufa.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CARACTERÍSTICAS DE SU ESTUFA

NOTA: No todas las características están en todos los modelos.



COMO USAR LAS UNIDADES DE SUPERFICIE

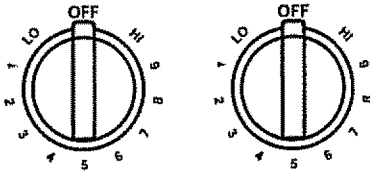
Cómo ponerlas en posición

Empuje la perilla hacia adentro y hágala girar en cualquier dirección a la posición que desea.

En ambas posiciones **OFF** (APAGADO) y **HI** (ALTO) la perilla se engancha en posición. Usted podría escuchar unos leves sonidos mientras cocina, indicando que el control está manteniendo el nivel de poder que usted seleccionó.

La luz indicadora de **UNIDAD DE SUPERFICIE** se encenderá cuando cualquier unidad de superficie esté prendida.

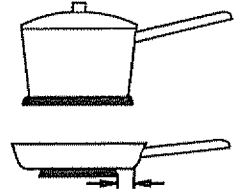
NOTA: La luz indicadora de **UNIDAD DE SUPERFICIE** se podría encender entre las posiciones de control de superficie **LO** (BAJO) y **OFF** (APAGADO), pero no hay paso de corriente hacia las unidades de superficie.



Cómo seleccionar los tipos de ollas

Consejos para ollas de superficie

Use ollas de peso medio o peso pesado. Las ollas de aluminio conducen el calor más rápidamente que los otros metales. Las ollas de hierro forjado o enchapadas en hierro forjado son lentas en absorber el calor, pero generalmente cocinan parejamente en las posiciones de calor bajas y medianas. Las ollas de acero podrían cocinar desparejamente si no se combinan con otros metales.

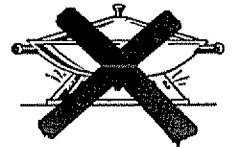


No más de una pulgada

Para mejores resultados de cocina, las ollas deberían ser de fondo plano. Haga coincidir el tamaño de las ollas con el tamaño de la unidad de superficie. La olla no se debería extender más de 1 pulgada más allá del borde de la unidad de superficie.

Cómo cocinar en un wok

Recomendamos que usted use solamente un wok de fondo plano. Están disponibles en su tienda local.



Use solamente woks de fondo plano.

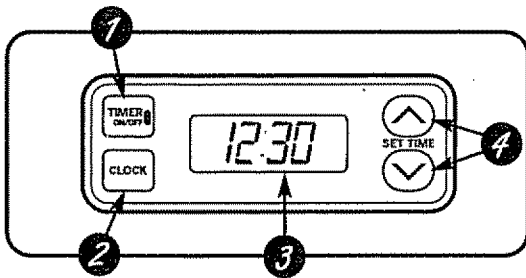
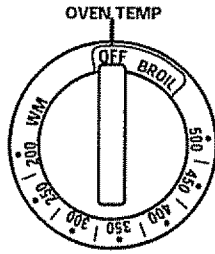
No use woks que tengan anillos de soporte. El uso de estos tipos de woks, con o sin el anillo en sulugar, podría ser peligroso. El colocar el anillo sobre la unidad de superficie causará una acumulación de calor que dañará la cubierta para cocinar de porcelana. No trate de usar tales woks sin el anillo. Usted podría quemarse seriamente si el wok se da vuelta.

COMO USAR EL HORNO

Perilla para la temperatura del horno

Haga girar esta perilla a la posición que desea.

La luz del ciclo del horno se enciende hasta que el horno llega a su temperatura seleccionada, luego se enciende y se apaga con el elemento(s) del horno durante el proceso de cocinar.



Características del reloj y del cronómetro (en algunos modelos)

- 1. Botón TIMER ON/OFF (CRONOMETRO ENCENDIDO/APAGADO)**
Empuje este botón para seleccionar la función del cronómetro.
- 2. Botón del CLOCK (RELOJ)**
Empuje este botón antes de poner el reloj.
- 3. Dial**
Muestra la hora del día y la hora puesta por el cronómetro.
- 4. Botones SET TIME ▲ / ▼ (PONER LA HORA)**
Estos botones le permiten programar el reloj y el cronómetro.

Cómo poner el reloj:

1. Empuje el botón del **CLOCK (RELOJ)** dos veces.
2. Empuje los botones **SET TIME ▲ / ▼ (PONER LA HORA)**.
3. Empuje el botón del **CLOCK (RELOJ)** para empezar.

Asegúrese que el reloj está puesto en la hora correcta del día.

Cómo programar el cronómetro:

1. Empuje el botón **TIMER ON/OFF (CRONOMETRO ENCENDIDO/APAGADO)**.
2. Empuje los botones **SET TIME ▲ / ▼ (PONER LA HORA)** hasta que la cantidad de tiempo que desea se muestre en el dial. El cronómetro empezará automáticamente dentro de unos pocos segundos después de soltar el botón.
3. Empuje el botón del **CLOCK (RELOJ)** para volver al dial del reloj si es necesario. La función del cronómetro retendrá las posiciones programadas.

El cronómetro es un cronómetro para minutos solamente. El cronómetro no controla las funciones del horno. La posición máxima del cronómetro es 9 horas y 50 segundos.

Cómo reprogramar el cronómetro:

Si el dial todavía está mostrando el tiempo que queda, usted podría cambiarlo empujando los botones **SET TIME ▲ / ▼ (PONER LA HORA)** hasta que la cantidad de tiempo que usted desea aparezca en el dial.

Si el tiempo que queda no aparece en el dial, hágalo aparecer empujando el botón **TIMER ON/OFF (CRONOMETRO ENCENDIDO/APAGADO)** y luego empujando los botones **SET TIME ▲ / ▼ (PONER LA HORA)** hasta que la nueva cantidad de tiempo aparezca en el dial.

Para cancelar el cronómetro:

Empuje el botón **TIMER ON/OFF (CRONOMETRO ENCENDIDO/APAGADO)** dos veces.

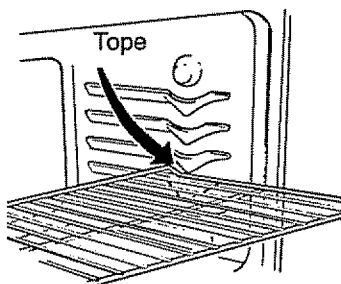
COMO USAR EL HORNO

Antes de empezar...

Para evitar posibles quemaduras, coloque las parrillas en la posición deseada antes de encender el horno.

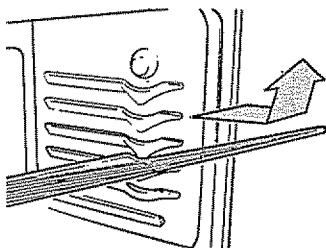
Las parrillas tienen topes, de manera que cuando estén correctamente puestas sobre los soportes, se detendrán antes de salir completamente, y no se darán vuelta.

Cuando ponga y saque las ollas, tire la parrilla hacia el tope sobre el soporte de la parrilla.



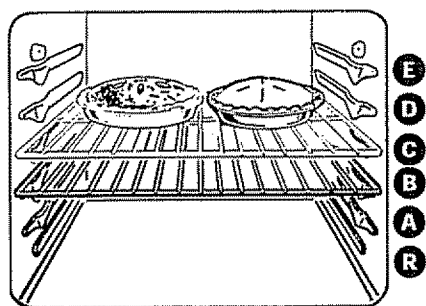
Para sacar la parrilla, tírela hacia usted, levante el frente y tírela hacia afuera.

Para reemplazar, coloque la parte de atrás de la bandeja (los topes) sobre el soporte, levante el frente y empuje la parrilla hacia adentro.



Cómo programar el horno para Hornear y Asar.

1. Haga girar la perilla de temperatura del horno a la temperatura que desea.
2. Cocine la comida en el tiempo necesario mínimo de la receta. Cocine por más tiempo si es necesario.
3. Haga girar la perilla de la temperatura del horno a OFF (APAGADO) cuando termine de cocinar.



El horno tiene 6 posiciones de parrilla.

Tipo de comida	Posición de parrilla
Pasteles congelados (sobre bandejas para galletas)	C
"Angel food", queques	B o C
Pancitos, pastelillos, "brownies", galletas, quequitos, tortas el capas, pasteles	B o C
Cacerolas	B o C
Pavo	R o A
Asado	R, A o B

Pre calentamiento y colocación de los utensilios

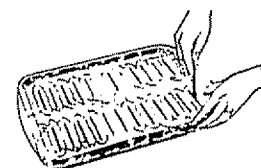
Pre caliente el horno si la receta lo requiere. Para precalentar, ponga el horno a la temperatura correcta. El pre calentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee queques, galletas, pasteles y panes.

Para hornos sin indicadores de pre calentamiento de luz o tono, pre caliente por 10 minutos.

Los resultados del horneado serán mejores si los utensilios para hornear están centrados lo más posible en el horno. Los utensilios no se deberían tocar uno a otro o las paredes del horno. Si usted necesita usar dos parrillas, coloque los utensilios de manera que ninguno quede directamente encima de otro, y deje aproximadamente 1½ desde el frente del utensilio hasta el frente de la parrilla.

Papel aluminio

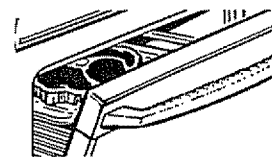
Nunca cubra completamente una parrilla con papel aluminio. Esto disturbará la circulación del calor y resultará en un horneado de mala calidad.



Usted puede usar papel aluminio para forrar la cacerola y la parrilla para asar. Sin embargo, usted debe moldear el papel aluminio apretadamente a la parrilla y hacer cortes sobre él que coincidan con las ranuras de la parrilla.

Cómo programar el horno para asar

1. Coloque la comida sobre la parrilla para asar de la cacerola para asar.
2. Siga las posiciones de las parrillas sugeridas en la Guía para Asar.
3. Haga girar la perilla de la temperatura del horno a BROIL (ASAR).



Deje abierta la puerta del horno en la posición de paro para asar. La puerta permanece abierta por sí sola, pero la temperatura adecuada se mantiene en el horno.

GUÍA PARA ASAR

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial, y su preferencia de grado de cocción afectará las cantidades de tiempo para asar. Esta guía basada en carnes a la temperatura del refrigerador.

Guía para asar

Comida	Cantidad y/o grosor	Posición de parrilla	Primer lado Tiempo (min.)	Segundo lado Tiempo (min.)	Comentarios
Carne molida	1 lb. (4 tortas)	C	13	8	Sepárelas parejamente
	½ a ¾ grosos 4 lbs. (12 tortas)	C	15	11	
Bistecs	¾ a 1 grosor 1 a 1 ½ lbs.	E	6	4	Los bistecs de menos de ¾ son difíciles de cocinar crudos. Corte la grasa
Crudos†		D	8	6	
Medianos		D	10	8	
Bien cocidos	1 ½ grosor 2 a 2 ½ lbs.	C	10	8	
Crudos†		C	15	10-12	
Medianos		D	20	20	
Bien cocidos	1 entero cortado 2 a 2 ½ lbs., cortado a lo largo Pechuga	B	25	25	Aplique mantequilla derretida con una brocha. Ase con piel hacia abajo primero.
Pollo		B	25	15	
Productos de panadería	2 a 4 rebanadas 2 (partidos)	D	3	1	Separe parejamente. Coloque pancillos ingleses corte hacia arriba y ponga mantequilla si desea.
Pan (toast)		E	3-4		
Pancitos ingleses					
Colas de langosta	2-4	B	18-20	No dé vuelta	Corte por atrás de la caparazón. Abra y aplique mantequilla derretida con brocha antes y durante la cocción si desea.
Filetes de pescado	1 lb (¼ a ½ de grosor)	D	5	5	Tome y dé vuelta con cuidado. Aplique brocha con mantequilla de limón antes y durante la cocción, si desea.
Salmón	2 (1 grosor) 2 (½ a ¾ grosor)	D	10	5	Dé vuelta cuidadosamente. No dé vuelta la piel hacia abajo.
Bistecs		D	10		
Filetes	½ grosor 1 grosor	C	6	6	
Tajadas de jamón (precocinadas)		C	8	8	
Chuletas de cerdo	2 (½ grosor)	C	10	10	Corte la grasa
Bien cocidas	2 (1 grosor) Aprox. 1 lb.	C	15	15	
Chuletas de cordero	2 (1 grosor) aprox 10 a 12 oz. 2 (1½ grosor) aprox 1 lb.	D	7	4	Corte la grasa
Medianas		D	10	9	
Bien cocidas		D	9	6	
Medianas		D	14	10	
Bien cocidas					

† El Departamento de Agricultura de U.S. dice que "La carne de res es popular, pero usted debería saber que cocinarla hasta solamente 140°F significa que algunos organismos venenosos de la comida podrían sobrevivir." (Fuente: *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*. USDA Rev. June 1985.)

Ajuste el termostato del horno—¡Fácil de hacer por usted mismo!

Usted podría encontrar que su nuevo horno cocina diferentemente al que reemplazó. Use su horno nuevo por unas pocas semanas para familiarizarse más con él. Si usted todavía cree que su horno nuevo está funcionando demasiado caliente o frío, usted mismo puede ajustar el termostato.

No use termómetros, tales como los que se encuentran en las tiendas, para revisar la posición de temperatura de su horno. Estos termómetros podrían variar entre 20-40 grados.

NOTA: Este ajuste no afectará las temperaturas para asar.

Cómo ajustar el termostato

1. Saque la perilla de la temperatura del horno del tallo, mire la parte de atrás de la perilla y note la posición presente **antes** de hacer cualquier ajuste.
2. Suelte ambos tornillos en la parte de atrás de la perilla.
3. Para **subir** la temperatura del horno, mueva el apuntador hacia las palabras **"MAKE HOTTER"**.

Para **bajar** la temperatura del horno, haga girar el apuntador hacia las palabras **"MAKE COOLER"**.

Cada marca cambia la temperatura en 10 grados Fahrenheit.

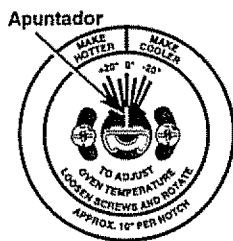
4. Apriete los tornillos.
5. Coloque nuevamente la perilla, haciendo coincidir la parte plana de la perilla con la del tallo.

¡El tipo de margarina afectará los resultados del horneado!

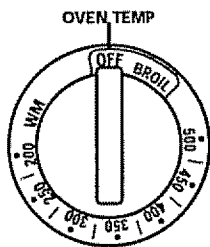
La mayoría de las recetas para hornear se han desarrollado usando productos de alto contenido de grasa tales como la mantequilla o margarina (80% de grasa). Si usted disminuye la grasa, es posible que la receta no dé los mismos resultados como si usara productos de alto contenido de grasa.

La falla de una receta podría resultar si los queques, pasteles, galletas y dulces se hacen con productos de bajo contenido de grasa. Mientras más bajo sea el contenido de grasa del producto, más se notará la diferencia.

Las normas federales requieren que los productos marcados "margarina" contengan por lo menos 80% de grasa por peso. Los productos de bajo contenido de grasa por otra parte, contienen menos grasa y más agua. El alto contenido de agua de estos productos afecta la textura y el sabor de las comidas horneadas. Para mejores resultados con sus viejas recetas favoritas, use margarina, mantequilla u otros productos de este tipo que contengan por lo menos 70% de aceite vegetal.



Parte trasera de perilla de TEMP de HORNO



Parte delantera de perilla de TEMP de HORNO (aparience podría variar)



Si saca su estufa para limpiarla, hacerle servicio o por cualquier razón, asegúrese que el dispositivo contra volcaduras se reengancha adecuadamente cuando ponga la estufa nuevamente en su lugar. La falla de no tomar esta precaución podría resultar en que la estufa se vuelque y cause heridas.



Interior del horno

Con un buen cuidado, el terminado de esmalte porcelanizado del interior del horno—techo, fondo, lados, espalda y parte interior de la puerta—se verán nuevos por años.

Permita que la estufa se enfríe antes de limpiarla. Recomendamos que se ponga guantes cuando limpie la estufa.

El jabón y agua normalmente harán un buen trabajo. Las salpicaduras o derrames pesados podrían requerir una limpieza con un limpiador abrasivo suave. Las almohadillas de acero con jabón también podrían ser usadas.

No permita que los derrames de comida con un alto contenido de azúcar y ácido (tales como la leche, tomates, chucrut, jugos de fruta o rellenos de pasteles) permanezcan sobre la superficie. Podrían causar una mancha opaca incluso después de que hayan sido limpiados.

La amonía para uso de casa podría facilitar el trabajo de limpieza. Coloque 1/2 taza en un envase bajo de vidrio o greda dentro de un horno frío durante la noche. Los vapores de la amonía ayudarán a soltar la grasa y la comida quemada.

Si es necesario, usted podría usar un limpiador de hornos. Siga las direcciones del envase.

No rocíe el limpiador de hornos sobre los controles y los interruptores eléctricos porque podría causar un corto circuito y resultar en chispas o incendio.

No permita que se acumule una capa del limpiador sobre el sensor de temperatura—podría causar que el horno se caliente incorrectamente. (El sensor está ubicado en la parte de arriba del horno). Cuidadosamente limpie el sensor después de cada limpieza del horno, teniendo cuidado de no mover el sensor ya que un cambio en su posición podría afectar la manera en que el horno hornea.

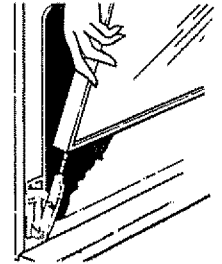
No rocíe ningún limpiador de hornos sobre la puerta del horno, manillas o cualquier superficie exterior del horno, gabinetes o superficies pintadas.

Puerta del horno levantable

La puerta del horno es sacable para la limpieza.

No levante la puerta tomándola de la manilla. Asegúrese de que el horno esté completamente frío.

Para sacar la puerta, ábrala hasta la posición especial de paro. Tómela firmemente de cada lado y levante la puerta derecho hacia arriba y sáquela de las bisagras.



Levante la puerta derecho hacia arriba y sáquela de las bisagras.

No ponga las manos entre la bisagra y el marco de la puerta del horno.

Para colocar nuevamente la puerta, asegúrese de que las bisagras estén en la posición especial de tope. Coloque las ranuras del fondo de la puerta cuadradamente sobre las bisagras y bájela lentamente sobre ambas bisagras.

Para limpiar el interior del horno:

- El jabón y agua harán normalmente un buen trabajo. Las salpicaduras y los derrames grandes podrían requerir una limpieza con un limpiador abrasivo suave. Las almohadillas de acero con jabón también podrían ser usadas.
- No permita que los derrames de comida con un alto contenido de azúcar o ácido (tales como la leche, tomates, chucrut, jugos de fruta, o rellenos de pasteles) permanezcan sobre la superficie. Podrían causar una mancha opaca incluso después de que hayan sido limpiados.

Para limpiar el exterior de la puerta:

Use jabón y agua y limpie completamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Usted también podría usar un limpiador de vidrios para limpiar el vidrio exterior de la puerta. No permita que el agua gotee hacia adentro de las aberturas de la ventilación.

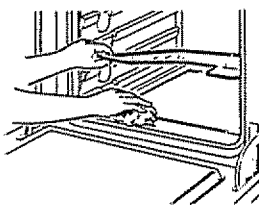
Los derrames de salsas para sazonar, jugos de fruta, salsas de tomate y materiales para sazonar que contengan ácidos podrían causar una descoloración y deberían ser limpiados inmediatamente. Cuando la superficie esté fría, limpie y enjuague.

No use limpiadores para hornos, polvos para limpiar o abrasivos fuertes en el exterior del horno.

Elementos calentadores del horno

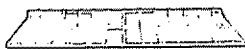
No limpie el elemento para hornear o el elemento para asar. Cualquiera suciedad se quemará cuando los elementos son calentados.

Para limpiar el fondo del horno, levante levemente el elemento para hornear. Limpie con agua tibia con jabón.



Parrillas del horno

Limpie las parrillas con un limpiador abrasivo o lanilla de acero.

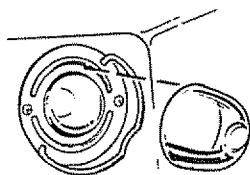


Para hacer que las parrillas se deslicen más fácilmente aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal o aceite para cocinar a una toalla de papel y friegue los bordes de las parrillas con la toalla de papel.

Reemplazo de la luz del horno

(en algunos modelos)

PRECAUCION: Antes de reemplazar el foco de la luz del horno, desconecte la electricidad a la estufa en el fusible principal o en el panel del interruptor del circuito.



Asegúrese que la cubierta de la luz y el foco estén completamente fríos.

Cubierta con sujetador de alambre

Para sacar la cubierta:

1. Ponga una mano debajo de la cubierta para que no se caiga cuando se suelte. Con los dedos de la misma mano, empuje firmemente el sujetador de alambre de la cubierta. Levante la cubierta. No saque ninguno de los tornillos para sacar la cubierta.

2. Reemplace el foco con un foco para aparatos electrodomésticos de casa de 40-watt.

Para reemplazar la cubierta:

1. Colóquela en la ranura del receptáculo de la luz. Tire el alambre hacia adelante hacia el centro de la cubierta hasta que caiga en su lugar.
2. Conecte la electricidad hacia la estufa.

Cacerola y parrilla para asar

Después de asar, saque la cacerola para asar del horno. Saque la parrilla de la cacerola. Cuidadosamente vacíe la grasa de la cacerola en un envase adecuado.



Después de asar saque la cacerola para asar del horno.

Lave y enjuague la cacerola y la parrilla para asar en agua caliente con una lanilla para fregar con jabón o con una almohadilla para fregar de plástico.

Si la comida se ha quemado y pegado, ponga detergente en la parrilla mientras esté caliente y cúbrala con una toalla de papel o paño para platos. El remojar la cacerola sacará la comida quemada pegada.

La cacerola para asar podría ser limpiada con un limpiador de hornos comercial. Si la parrilla es de esmalte gris, también se puede limpiar con un limpiador de hornos. Si la parrilla es de cromo, no use un limpiador de hornos para limpiarla.

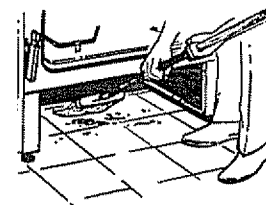
Ambos, la cacerola y la parrilla para asar, se pueden limpiar en la máquina para lavar platos.

No guarde una cacerola o parrilla para asar sucia en ninguna parte de la estufa.

Cómo sacar el cajón de almacenaje para limpiar debajo de la estufa

Para sacar el cajón de almacenaje:

1. Tire el cajón completamente hacia afuera.
2. Levante el frente y sáquelo.



Para colocar nuevamente el cajón:

1. Inserte los deslizadores de atrás del cajón más allá de los topes sobre los rieles de la estufa.
2. Levante el cajón si es necesario para meterlo más fácilmente.
3. Baje el frente del cajón, luego empuje para cerrarlo.

Limpie debajo de la estufa.

Cubierta para cocinar de esmalte porcelanizado

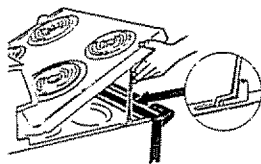
El acabado de esmalte porcelanizado es firme pero quebrable si se usa mal. Este acabado es resistente al ácido. Sin embargo, cualquier derrame de comida ácido (tales como jugos de fruta, tomates o vinagre) no se debería permitir que permanezca sobre el acabado.

Si ácidos se derraman sobre la cubierta cuando está caliente, use una toalla de papel seca o un paño para limpiarlo inmediatamente. Cuando la superficie se haya enfriado, lave con jabón y agua. Enjuague bien.

Para otros derrames tales como salpicaduras de grasa, lave con jabón y agua o polvos para limpiar después de que la superficie se haya enfriado. Enjuague bien. Saque lustre con un paño seco.

Cubierta para cocinar levantable

Algunos modelos tienen una cubierta para cocinar que se puede levantar para limpiar más fácilmente. La cubierta completa se puede levantar y ser sujeta en la posición elevada.



Asegúrese que todas las unidades de superficie estén apagadas antes de levantar la cubierta.

Las unidades de superficie no necesitan ser sacadas; sin embargo, usted podría sacar una para levantar la cubierta más fácilmente. Hay dos soportes laterales que se enganchan en posición cuando la cubierta está levantada.

Después de limpiar debajo de la cubierta con agua caliente con jabón suave y un paño limpio, baje la cubierta. Tenga cuidado de no agarrarse los dedos.

Para bajar la cubierta, empuje las barras de soporte hacia atrás y baje cuidadosamente la cubierta hasta que quede en su lugar.

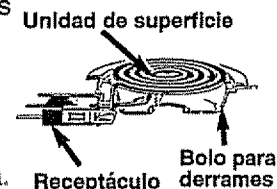
Asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y que las unidades de superficie estén frías antes de tratar de sacarlas.

Unidades de superficie

Para limpiar las unidades de superficie, haga girar el control a la posición más caliente por un minuto. Los espirales quemarán cualquier suciedad.

Para sacar una unidad de superficie:

Para sacar los bolos para derrames para la limpieza, las unidades de superficie se deben sacar primero.



Levante la unidad de superficie como 1 pulgada por sobre el bolillo para derrames y tírela hacia afuera.

No levante la unidad de superficie más de 1 pulgada. Si lo hace, es posible que no que de plana sobre el bolillo cuando la enchufe nuevamente.

El levantamiento repetido de las unidades de superficie por más de 1 pulgada sobre el bolillo para derrames puede dañar permanentemente el receptáculo.

Para reemplazar una unidad de superficie:

Coloque nuevamente el bolillo para derrames en el hoyo de la cubierta. Asegúrese de que la abertura del bolillo esté en línea con el receptáculo.

Inserte los terminales de la unidad de superficie a través de la abertura del bolillo para derrames y dentro del receptáculo.

Guíe la unidad de superficie hacia su lugar para que quede puesta en forma plana.

No sumerja las unidades de superficie en líquidos de ninguna clase.

No limpie las unidades de superficie en una máquina para lavar platos.

No doble los enchufes de los terminales de las unidades de superficie.

No trate de limpiar, ajustar o de arreglar de alguna manera el receptáculo del enchufe.

Bolos para derrames

Saque las unidades de superficie. Luego levante y saque los bolillos para derrames.

Para mejores resultados, limpie los bolillos para derrames a mano. Colóquelos en un envase cubierto (o bolsa de plástico) con un 1/4 de taza de amoníaco para soltar la suciedad. Luego fríegue con una lanilla para fregar con jabón si es necesario. Enjuague con agua limpia y saque brillo con un paño limpio y suave.

Los bolillos para derrames también pueden ser limpiados en la máquina para lavar platos.

Limpie el área debajo de los bolillos para derrames frecuentemente. La acumulación de suciedad, especialmente la grasa, se podría incendiar.

No cubra los bolillos para derrames con papel aluminio. El usar papel aluminio tan cerca del receptáculo podría causar un golpe de corriente, incendio o dañar la estufa.

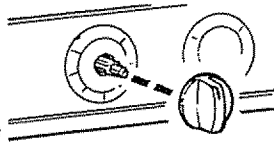
Panel de control y perillas

Limpie las salpicaduras con un paño húmedo. Saque la suciedad pegada agua tibia con jabón.

No use abrasivos de ninguna clase sobre el panel de control.

Las perillas de control se pueden sacar para limpiarlas fácilmente.

Para sacar una perilla, tírela derecho hacia fuera del tallo. Lave las perillas en jabón y agua pero no las remoje.

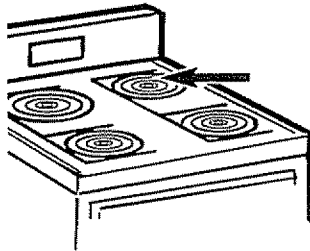


Tire la perilla derecho hacia fuera del tallo.

Ventilación del horno

Nunca cubra la abertura con papel aluminio o ningún otro material.

El horno se ventila a través de una abertura debajo de la unidad de superficie trasera derecha.



Superficies pintadas

Las superficies pintadas incluyen los lados de la estufa y los lados de la moldura de la puerta.

Limpie estos con jabón y agua o con una solución de vinagre y agua.

No use limpiadores de hornos comerciales, polvos para limpiar, lanillas de acero o abrasivos fuertes sobre ninguna de las superficies pintadas.

Ventana de vidrio (en algunos modelos)

Para limpiar el acabado exterior del vidrio, use un limpiador de vidrio. Enjuague y saque brillo con un paño seco.

INSTALACION DE LA ESTUFA

ANTES DE EMPEZAR

Lea las instrucciones completa y cuidadosamente.

IMPORTANTE—Guarde estas instrucciones para su uso por el inspector de electricidad local.

IMPORTANTE—Observe todos los códigos y ordenanzas gobernantes.

NOTA AL CONSUMIDOR:

Guarde esta Guía de Uso y Cuidado para un uso futuro.

NOTA AL INSTALADOR:

Deje estas instrucciones con la estufa después de que la instalación esté completada.

NOTA: Esta estufa debe hacer tierra correctamente.

HERRAMIENTAS QUE NECESITARA:

- Destornillador de cabeza plana grande
- Apretador de tuercas hexagonal de 1/4
- Alicata enganchable
- Llave inglesa abierta de 1 1/8 o ajustable
- Cinta para medir.

REQUERIMIENTOS ELECTRICOS

PRECAUCION, PARA SEGURIDAD PERSONAL: NO USE UN CORDON DE EXTENSION CON ESTA ESTUFA. SAQUE EL FUSIBLE DE LA CASA O ABRA EL INTERRUPTOR DEL CIRCUITO ANTES DE EMPEZAR LA INSTALACION.

Esta estufa debe ser abastecida con un voltaje y frecuencia adecuada, y conectada a la rama de un circuito individual que haga tierra adecuadamente, protegido por un interruptor de circuito o por un fusible de tiempo, como se especifica en la tabla de valores.

El alambrado debe cumplir con los Códigos Eléctricos Nacionales.

Si el servicio eléctrico que se provee no cumple con las especificaciones de arriba, haga que un electricista licenciado instale un receptáculo (enchufe) aprobado.

Debido a que los terminales de la estufa no son accesibles después de que la estufa esté en posición, se debe usar un conducto de servicio o cordón flexible.

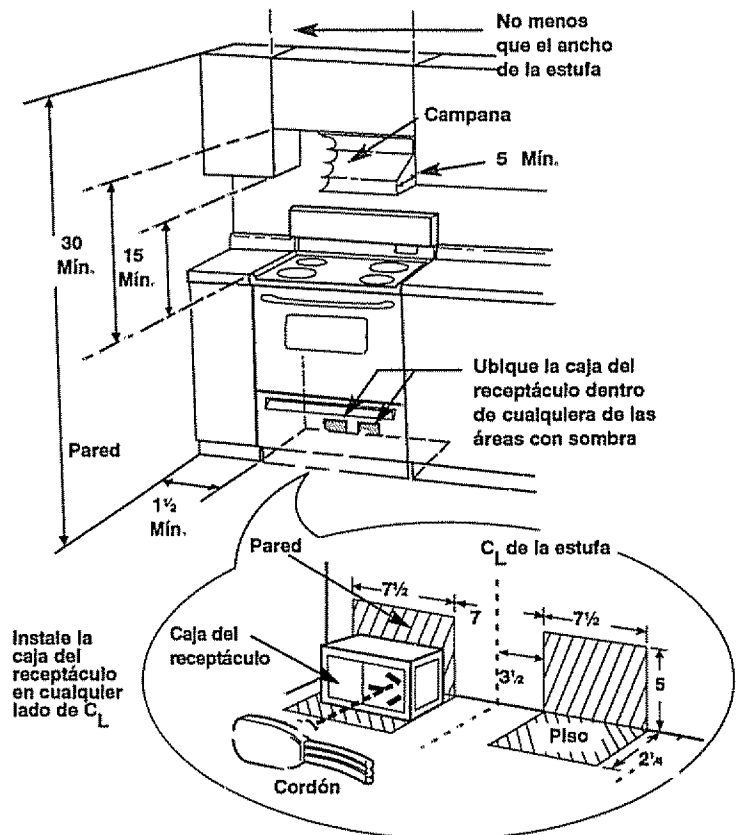
1. Prepare la abertura

Deje un espacio de 1 1/2" desde la estufa a las paredes verticales adyacentes arriba de la superficie de la cubierta para cocinar.

Deje un espacio mínimo de 30" entre las unidades de superficie y el fondo desprotegido de madera o metal del gabinete de arriba, y 15" mínimo entre la superficie del gabinete y el fondo del gabinete adyacente.

EXCEPCION: La instalación de un microondas aprobado u otro aparato para cocinar por sobre la cubierta para cocinar cumplirá con las instrucciones de instalación empacadas con ese aparato.

Si se instala un gabinete para almacenaje, reduzca el riesgo instalando una campana de estufa que se proyecte horizontalmente un mín. de 5" más allá del fondo de los gabinetes. Asegúrese de que los revestimientos de papel de las paredes, superficies de los gabinetes y gabinetes alrededor de la estufa puedan soportar el calor generado por la estufa, horno y cubierta para cocinar, hasta 200°F.



INSTALACION DE LA ESTUFA

Piso debajo de la estufa

Su estufa, como muchos otros artículos de hogar, es pesado y se puede hundir en los cubrepisos suaves tal como el vinilo acolchonado o la alfombra.

Cuando mueva la estufa a este tipo de piso, debería ser instalada sobre una plancha de madera terciada de 1/4 (o un material similar) como sigue:

Cuando el cubrepiso termina al frente de la estufa, el área donde descansará la estufa debería ser subido con madera terciada al mismo nivel o más arriba que el cubrepiso. Esto permitirá que la estufa pueda ser movida para ser limpiada o para un servicio.

2. Prepare la conexión eléctrica

Efectivo el 1 de enero, 1996 el Código Eléctrico Nacional requiere que la nueva construcción (no existente) utilice una conexión de 4 conductores hacia una estufa eléctrica.

Cuando instale una estufa eléctrica en una nueva construcción siga los Pasos 3 y 5 para una conexión de 4 alambres.

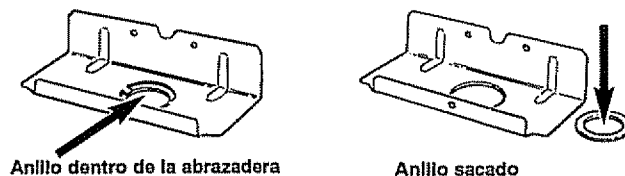
Use solamente un cordón para estufa de 3 conductores o de 4 conductores aprobado por UL. Estos cordones podrían ser proveídos con terminales de anillos sobre el alambre o con un dispositivo contra sobrecarga.

Un cordón para estufa con valor de 40 amp. con un valor mínimo de voltaje de 125/250 es requerido. Un cordón para estufa de 50 amp. no es recomendado pero si es usado, debería estar marcado para uso con aberturas de conexión nominales de 1 1/8 de diámetro. Hay que tener cuidado para centrar el cable y el dispositivo contra sobrecarga dentro del hoyo para evitar que el borde dañe el cable.

NOTA: Un cordón de 4 conductores debe ser usado cuando la estufa es instalada en una casa móvil o cuando los códigos locales no permiten hacer tierra a través de neutral. Si se está usando un conducto, vaya al Paso 6 o 7.

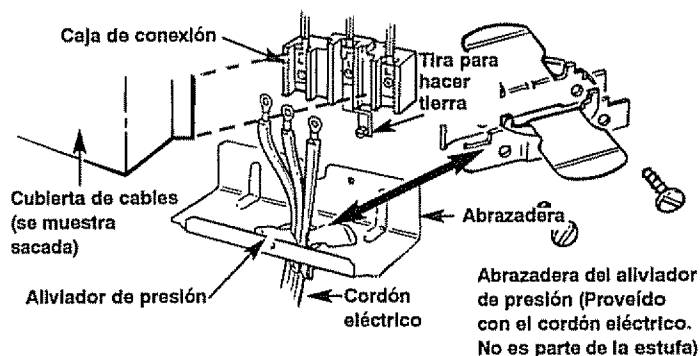
3. Instalación del aliviador de presión del cordón eléctrico

- Saque la cubierta de los alambres de la parte de abajo trasera de la estufa para exponer el bloque y la abrazadera de conexión.
- Saque el anillo (1 1/8 ") ubicado dentro de la abrazadera directamente debajo del conector. Para sacar el anillo, use un par de alicates para doblar el anillo y sacarlo de la abrazadera doblándolo hasta que el anillo salga.



- Coloque el aliviador de presión en el hoyo. Haga pasar el cordón eléctrico a través del aliviador de presión y apriete. Permita una suficiente soltura para conectar fácilmente los terminales del cordón al bloque conector. Si hay aletillas en la punta del aliviador de presión, se pueden sacar para una mejor postura.

NOTA: No instale el cordón eléctrico sin el aliviador de presión. La abrazadera del aliviador de presión debería ser instalada antes de reinstalar la cubierta de los alambres trasera de la estufa.

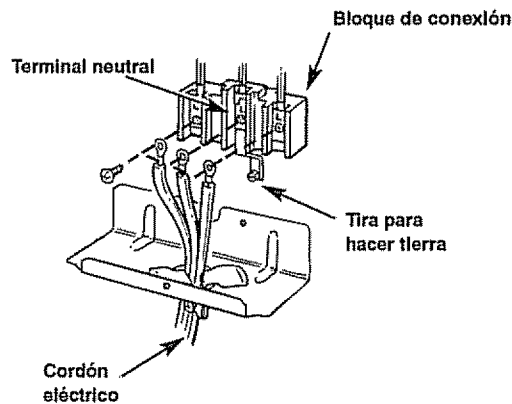


4. Instalación del cordón eléctrico de 3 alambres

⚠ ADVERTENCIA: El alambre neutral o para hacer tierra del cordón eléctrico debe ser conectado al terminal neutral ubicado en el centro del bloque de conexión. Las puntas del cordón deben ser conectadas a los terminales exteriores (color bronce).

Saque los tornillos del terminal de 3 alambres del bloque de conexión. Inserte los tornillos a través de cada anillo de terminal del cable eléctrico y dentro del bloque de conexión hasta que los tornillos agarren las tuercas. Asegúrese de que el alambre del centro esté conectado al tornillo del centro del bloque de conexión. Apriete bien los tornillos.

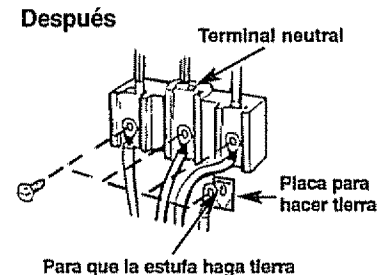
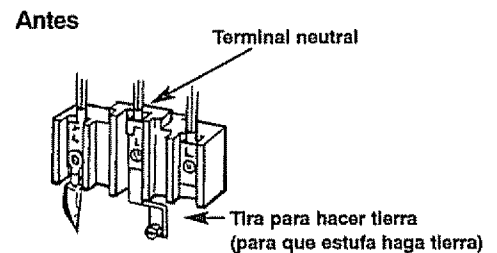
NO saque la conexión de la tira para hacer tierra.



5. Instalación de un cordón eléctrico de 4 alambres

⚠ ADVERTENCIA: El alambre neutral del circuito de abastecimiento es conectado al terminal neutral ubicado en el centro del bloque de conexión. Las puntas del cordón eléctrico deben ser conectadas a los terminales exteriores (color bronce). La cuarta punta para hacer tierra debe ser conectada al marco de la estufa con la placa para hacer tierra y con el tornillo para hacer tierra.

- a. Saque los 3 tornillos del bloque de conexión.
- b. Saque el tornillo y la tira para hacer tierra de la ubicación media del bloque de conexión y la conexión del tornillo al marco de la estufa.
- c. Inserte los tornillos a través del anillo del terminal del cordón eléctrico y dentro del bloque de conexión hasta que el tornillo enganche la tuerca. Asegúrese de que el alambre del centro esté conectado al tornillo del centro del bloque de conexión. Apriete bien los tornillos.
- d. Enganche el alambre para hacer tierra al marco de la estufa.



6. Instalación de un conductor de 3 alambres

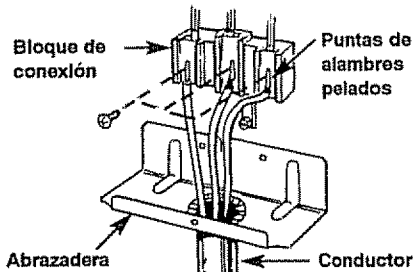
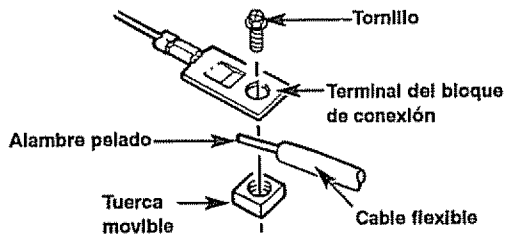
Saque los 3 tornillos del bloque de conexión. Inserte los alambres pelados entre los terminales del bloque de conexión y las tuercas móviles. Apriete bien los tornillos. No saque la conexión de la tira para hacer tierra.

⚠ ADVERTENCIA: El bloque de conexión está aprobado solamente para conexiones de alambres de cobre. Si se usan alambres de aluminio, vea la nota de abajo.

NOTA: ALAMBRES DE ALUMINIO

- a. No conecte alambres de aluminio al bloque de conexión. Use alambres de construcción de cobre con el valor correcto de amperage y voltage para hacer 3 (tres) conexiones de alambres de cobre de 3 . Conecte los alambres como se muestra en los Pasos 6 o 7 dependiendo del número de alambres.
- b. Conecte los alambres de cobre a alambres de aluminio usando conectores de terminales especiales diseñados y aprobados por UL para unir cobre a aluminio y siga bien el procedimiento recomendado por el fabricante del conductor.

El tipo de alambre usado, la ubicación y la cubierta de las uniones, etc., deben cumplir con las buenas prácticas de alambrado y de los códigos locales.



7. Instalación de conductor de 4 alambres

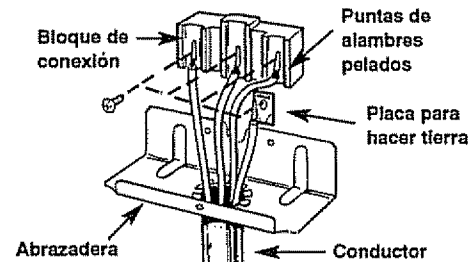
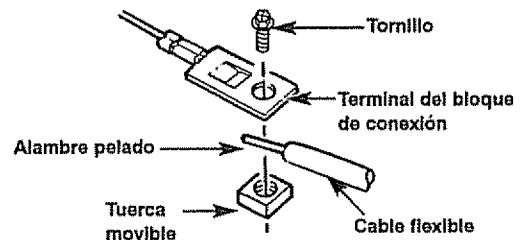
Saque los 3 tornillos del bloque de conexión. Saque la tira para hacer tierra de la ubicación media del bloque de conexión y el tornillo que la conecta al marco de la estufa. Inserte los alambres pelados entre los terminales del bloque de conexión y las tuercas móviles. Apriete bien los tornillos. Enganche el alambre para hacer tierra al marco de la estufa.

⚠ ADVERTENCIA: El bloque de conexión está aprobado solamente para conexiones de alambres de cobre. Si se usan alambres de aluminio, vea la nota de más abajo.

NOTA: ALAMBRES DE ALUMINIO

- a. No conecte alambres de aluminio al bloque de conexión. Use alambres de construcción de cobre con el valor correcto de amperage y voltage para hacer 3 (tres) uniones de alambres de cobre de 3 . Conecte los alambres como se muestra en los Pasos 6 o 7 dependiendo del número de alambres.
- b. Conecte los alambres de cobre a los alambres de aluminio usando conectores de terminales especiales diseñados y aprobados por UL para unir cobre con aluminio y siga bien el procedimiento recomendado por el fabricante del conector.

El tipo de alambre usado, la ubicación y la cubierta de las uniones, etc., deben cumplir con las buenas prácticas de alambrado y de los códigos locales.



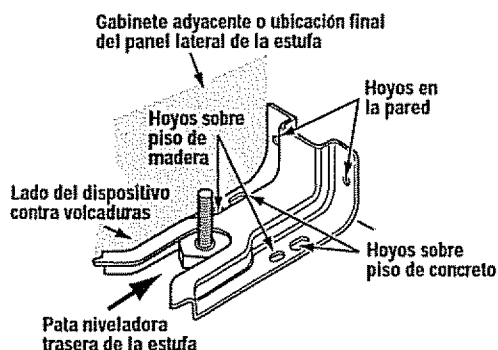
8. Cómo instalar el dispositivo contra volcaduras

ADVERTENCIA:

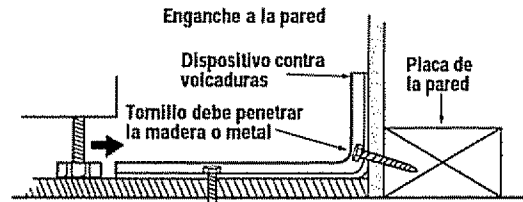
- La estufa debe estar asegurada con un dispositivo contra volcaduras aprobado.
- A menos que esté correctamente instalada, la estufa se podría volcar si usted o un niño se para, se sienta o se apoya sobre una puerta abierta.
- Después de instalar el dispositivo contra volcaduras, verifique que está correctamente instalado y enganchado sacando el cajón de almacenaje e inspeccionando la pata niveladora trasera.
- Asegúrese que esté bien puesta en la ranura.
- Esta estufa ha sido diseñada para cumplir con todas las normas para volcaduras reconocidas por la industria para todas las condiciones normales.
- La instalación del dispositivo contra volcaduras debe cumplir con todos los códigos locales para instalar bien la estufa.
- El uso de este dispositivo no precluye la volcadura de la estufa cuando no esté correctamente instalado.

Todas estas instrucciones de instalación para el dispositivo contra volcaduras son para pisos y paredes de madera o concreto. Cualquier otro tipo de construcción podría requerir técnicas especiales de instalación para proveer un enganche adecuado del dispositivo contra volcaduras al piso y a la pared.

1. Coloque el dispositivo contra la pared trasera al lado derecho o izquierdo del gabinete. Si la superficie del gabinete queda por sobre el gabinete, ajuste el dispositivo desde el gabinete por la cantidad de sobretecho. Si no hay un gabinete adyacente, coloque el borde del dispositivo en la posición deseada sobre el panel lateral de la estufa.
2. Use el dispositivo como molde y marque 2 posiciones de hoyos sobre la pared y 2 posiciones de hoyos sobre el piso. Use las posiciones para madera o concreto, dependiendo del tipo de su piso.



3. Para construcción de madera, haga un hoyo piloto de $\frac{1}{8}$ en el centro de cada hoyo premarcado sobre el piso de madera y en las posiciones de los hoyos sobre la pared (un clavo o una lezna se podrían usar si no tiene un taladro). Pegue el dispositivo contra volcaduras con los 4 tornillos que se proveen.



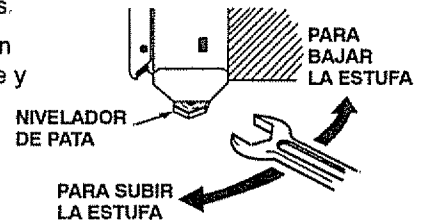
Para construcción de concreto, usted necesitará cuatro pernos tipo "lag" de $\frac{1}{4} \times 1\frac{1}{2}$ y cuatro anclas de tipo de mangas O.D. de $\frac{1}{2}$ (no se proveen). Haga los hoyos del tamaño recomendado para las anclas sobre el concreto en el centro de cada hoyo premarcado sobre el piso y la pared. Instale las anclas tipo mangas dentro de los hoyos hechos y luego instale los pernos tipo "lag" a través del dispositivo. **No apriete demasiado los pernos.**

4. Deslice la estufa hacia la pared, y vea si la instalación está correcta sacando el cajón de almacenaje e inspeccionando la pata niveladora trasera. Asegúrese que quede bien metida en la ranura del dispositivo contra volcaduras.

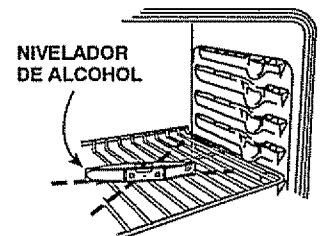
9. Nivele la estufa

1. Usando una llave inglesa, saque los 4 niveladores de patas por lo menos dos vueltas.

- La estufa debe estar bien nivelada para que cocine y hornee correctamente.



2. Instale las parrillas del horno.
3. Use una llave abierta de $1\frac{7}{16}$ o una llave ajustable para sacar igualmente los cuatro niveladores de las patas dos o tres vueltas cada uno.



4. Coloque un nivelador de alcohol o una taza para medir llena parcialmente de agua sobre una de las parrillas.
5. Use la llave para ajustar los niveladores de las patas hasta que la estufa quede nivelada.

10. Revisión final

Asegúrese que todos los controles de la estufa estén en posición de APAGADO (OFF) antes de dejar sola la estufa.

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

Problema	Posibles causas	Qué hacer
Las unidades de superficie no funcionan bien	Las unidades de superficie no están enchufadas sólidamente.	Con los controles apagados, revise para estar seguro que las unidades de la superficie estén enchufadas completamente en el receptáculo.
	Los controles de las unidades de superficie están mal puestos.	Revise para ver si el control correcto está puesto para la unit unidad de superficie que está usando.
	Los bolos para derrames no están bien puestos sobre la cubierta para cocinar.	Con los controles apagados, revise para estar seguro que el bolo para derrames está bien puesto en la cubierta y que la abertura en el bolo esté en línea con el receptáculo.
La luz del horno no funciona	El foco está suelto o defectivo.	Apriete o reemplace el foco.
	El interruptor de la luz está malo.	Llame para un servicio.
El horno no funciona	El enchufe de la estufa no está bien metido en el receptáculo eléctrico.	Asegúrese que el enchufe eléctrico está enchufado en un receptáculo con electricidad que haga tierra adecuadamente.
	Un fusible en su casa está quemado o el interruptor del circuito está abierto.	Reemplace el fusible o reconecte el interruptor de circuito.
	Los controles del horno están malpuestos.	Vea la sección Cómo usar el horno.
La comida no se hornea o asa adecuadamente	Los controles del horno están malpuestos.	Vea la sección Cómo usar el horno.
	La posición de la parrilla es incorrecta o la parrilla no está nivelada.	Vea la sección Cómo usar el horno.
	Ollas incorrectas u ollas de tamaño equivocado están siendo usadas.	Vea la sección Cómo usar el horno.
	El termostato del horno necesita ajuste.	Vea la sección Ajuste el termostato del horno— ¡Fácil de hacerlo usted mismo!
La comida no se asa adecuadamente	Horno no puesto en BROIL (ASAR).	Asegúrese de hacer girar la perilla completamente a la posición BROIL (ASAR) .
	La puerta no se abre a la posición de paro como se recomienda.	Vea la sección Cómo usar el horno.
	Se está usando una posición de parrilla incorrecta.	Vea la Guía para asar.
	La comida se está cocinando en una cacerola caliente.	Use la cacerola y la parrilla para asar que viene con la estufa. Asegúrese que esté fría.
	Los utensilios no son adecuados para asar.	Use la cacerola y la parrilla para asar que viene con la estufa.
	Se usó papel aluminio sobre la cacerola para asar y el papel aluminio sobre la parrilla no se ajustó ni se recortó bien como es recomendado.	Vea la sección Cómo usar el horno.
	En algunas áreas el poder (voltaje) podría ser bajo.	Precaliente el elemento para asar por 10 minutos. Ase por el período más largo del tiempo recomendado en la Guía para asar.

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La temperatura del horno está demasiado caliente o fría	El termostato del horno necesita ajustes.	Vea la sección Ajuste el termostato del horno— ¡Fácil de hacerlo usted mismo!
Reloj y cronómetro no funcionan	El enchufe de la estufa no está completamente metido en el receptáculo eléctrico.	Asegúrese que el enchufe eléctrico esté enchufado a un receptáculo eléctrico vivo que haga tierra adecuadamente.
	Un fusible en su casa podría estar quemado o el interruptor del circuito abierto.	Reemplace el fusible o reconecte el interruptor del circuito.
	Controles del horno mal puestos.	Vea la sección Cómo usar el reloj y el cronómetro.
El dial se pone en blanco o las luces indicadoras se prenden cuando la estufa no está en uso	Golpe de corriente.	Desconecte la electricidad al fusible o al interruptor del circuito por lo menos 10 segundos. Conecte la corriente a la estufa. Si las luces indicadoras todavía están encendidas, llame para un servicio.
La puerta del horno está chueca	La puerta está fuera de posición.	Debido a que la puerta del horno es sacable, a veces queda fuera de posición durante la instalación. Para enderezar la puerta, empuje hacia abajo desde las esquinas de arriba.
El horno hace sonidos "click"	Este es el sonido del elemento para calentar que se enciende y apaga durante las funciones de cocina.	Esto es normal.
Corte de corriente	Corte de electricidad o golpe de corriente.	Algunos modelos reasumirán sus posiciones automáticamente una vez que el poder haya sido restaurado. En los modelos con reloj, tendrá que programar nuevamente el reloj. Si el horno estaba en uso, debe reprogramarlo poniendo la perilla de temperatura del horno en OFF (APAGADO) , reprogramando el reloj y reprogramando cualquier función de cocina.



GARANTIA DE LA ESTUFA ELECTRICA

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA PARA TODAS LAS PARTES

Si, desde un año de la fecha de instalación, cualquier parte deja de funcionar adecuadamente debido a un defecto en el material u obra de mano, Sears la reparará o reemplazará, a su opción, libre de costo

Si este producto está sujeto a un uso que no sea el uso privado de familia, la garantía es efectiva por 90 días.

EL SERVICIO DE GARANTIA ESTA DISPONIBLE POR CONTACTO CON EL CENTRO DE SERVICIO SEARS MAS CERCANO EN LOS ESTADOS UNIDOS.

Esta garantía le da 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 agregar valor a su estufa, compre un Contrato de Mantenimiento Sears.

Protección de Años de propiedad	Primer año	Segundo año	Tercer año
1. Reemplazo de las partes defectuosas	G	CM	CM
2. Mantenimiento preventivo anual. Inspección a su pedido	CM	CM	CM

G - Garantía CM - Contrato de Mantenimiento

Los aparatos electrodomésticos Kenmore están diseñados, fabricados y probados para años de funcionamiento confiable. Sin embargo, cualquier aparato electrodoméstico podría requerir un servicio de vez en cuando. El Contrato de Mantenimiento Sears le ofrece un excelente programa de servicio para su producto.

La tabla de arriba le muestra los beneficios adicionales del Contrato de Mantenimiento Sears comparado con la Garantía Sears.

Póngase en contacto con su representante de ventas Sears o con el Centro de Servicio Sears local para comprar un Contrato de Mantenimiento Sears

Get it fixed, at your home or ours!

For repair of major brand appliances **in your own home...**
no matter who made it, no matter who sold it!

1-800-4-MY-HOMESM Anytime, day or night
(1-800-469-4663)

www.sears.com

To bring in products such as vacuums, lawn equipment and electronics
for repair, call for the location of your nearest **Sears Parts & Repair Center.**

1-800-488-1222 Anytime, day or night

www.sears.com

For the replacement parts, accessories and owner's manuals
that you need to do-it-yourself, call **Sears PartsDirectSM**!

1-800-366-PART 6 a.m. – 11 p.m. CST,
(1-800-366-7278) 7 days a week

www.sears.com/partsdirect

To purchase or inquire about a Sears Service Agreement:

1-800-827-6655

7 a.m. – 5 p.m. CST, Mon. – Sat.

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

1-888-SU-HOGARSM
(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-877-LE-FOYERSM
(1-877-533-6937)

