

OWNER'S MANUAL



30" ELECTRIC RADIANT SELF-CLEANING FREE-STANDING RANGE

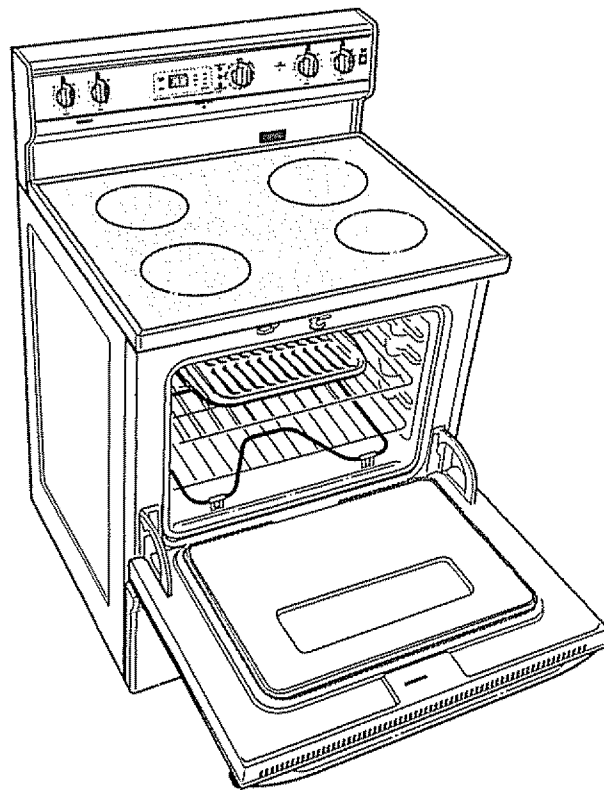
MODEL NO.

911. 95381

911. 95388

911. 95475

911. 95479



CAUTION:

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

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

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

229C4020**P147-2** (SR-10358)



SELF-CLEANING RADIANT FREE STANDING RANGE

Table of Contents

SAFETY INSTRUCTIONS

Range Safety	3-6
Stability Device	3

OPERATION

Protecting the Cooktop	7
Removal of Packaging Tape	7
Features of Your Range	8
Cooking Zones	9
Cooking Utensils	9
Checking Your Cookware	9
Cookware Performance	9
Radiant Coils	10
Radiant Unit Cycle	10
Control Settings	10
Home Canning Tips	10
Oven Control, Clock & Timer	11
Hour/Minute Arrow Pad	11
Display	11
Indicator Lights	11
To Black Out the Display	11
F Codes	11
Power On	11
Automatic Oven Shut-Off	11
To Set The Clock	12

To Set The Timer	12
To Reset The Timer	12
To Cancel The Timer	12
Oven Cooking Tips	13-15
Baking With Margarine	14
Oven Control	15
Baking	16
Broiling	17

CARE AND CLEANING

Self-Cleaning Cycle	18-19
Glass Cooktop Cleaning	20-21
Control Panel	21
Broiler Pan and Grid	21
Control Knobs	22
Oven Light Bulb	22
Oven Racks	23
Oven Door	23
Storage Drawer	24

PROBLEM SOLVING

Before Calling for Service	25-27
Temperature Adjustment	28
Warranty	29
Consumer Service Numbers	30

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

MODEL NUMBER:

SERIAL NUMBER:

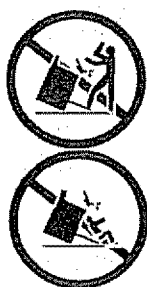


IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

STABILITY DEVICE



WARNING

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

Tools you will need:

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

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

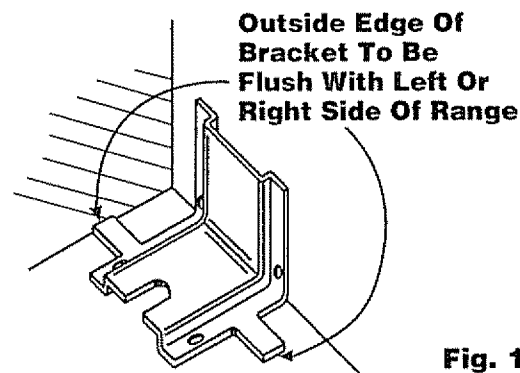


Fig. 1

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



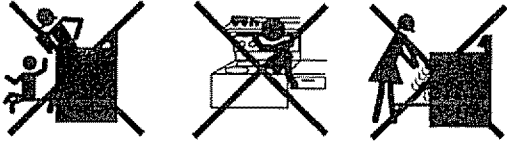
Fig. 2

Attachment To Wall

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



WARNING! To prevent accidental tipping of the range from abnormal usage, including excessive loading of the oven door, attach the range to the wall or floor by installing the Anti-Tip device supplied. If the range is moved for cleaning, servicing or any reason, be sure the Anti-Tip device is re-engaged properly when the range is slid back in the opening. Failure to do so could result in the range tipping or personal injury. To inspect the anti-tip device, remove the storage drawer and look to see if the rear leg leveler fully engages the slot in the bracket.

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

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

COOKTOP SAFETY

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

- **NEVER** cook on a broken cooktop; cleaning solutions and spillage could penetrate it and create the risk of electrical shock or fire.
- **ALWAYS TURN** utensil handles inward and away from other surface units to reduce the risk of burns, ignition, unintended contact, and spillage.
- **WHEN PREPARING** flaming foods under the vent hood, turn the fan on.

OVEN SAFETY

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

SELF-CLEAN SAFETY

- **CLEAN ONLY** the parts listed in this manual. Follow all cleaning instructions. Be sure to remove broiler pan and grid before the self-clean cycle.
- **NEVER RUB**, move or damage the door gasket on self-cleaning ranges.
- **NEVER TRY** to clean utensils, cookware, removable parts, or broiler pan and grid in the self-clean cycle.
- **DO NOT USE** oven cleaners – No commercial oven cleaner, or protective coating of any kind, should be used in or around any part of the oven.
- **NEVER** force the door handle open while the oven is hot.

IMPORTANT SAFETY NOTICE!

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm and requires businesses to warn their customers of potential exposure to such substances. The fiberglass insulation in a self-cleaning oven will give off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open door or window or using a ventilation fan or hood.

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

READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

Be sure everyone in your home knows what to do in case of fire. Never use water on a grease fire; it will only spread the flames.

COOKTOP GREASE FIRE: Never pick up a flaming pan...

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

OVEN FIRE: Do not try to move the pan!

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

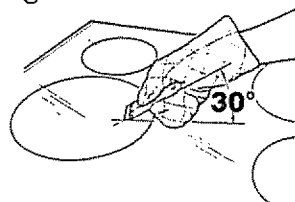


OPERATION

Protecting the Cooktop

IMPORTANT INSTRUCTIONS TO AVOID DAMAGE TO YOUR NEW RADIANT COOKTOP

- Do not slide cookware across your cooktop
- Do not use a dish towel or sponge to clean or wipe your cooktop.
- Do not use scouring powders or plastic, nylon or metal cleaning pads on your cooktop.
- Do not apply your cooktop cleaning creme to the cooktop surface if the surface is hot
- Read the instruction label on the cooktop cleaning creme bottle before attempting to clean the surface of your cooktop.
- After cleaning the cooktop surface, be sure to wipe off any residue with a dry paper towel that may be left from the cleaning creme.
- For major spills, turn the surface control knob to **OFF**. Use a dry paper towel to wipe up spill, then use a razor scraper (held with a potholder) at a 30° angle against the surface of the cooktop to scrape remaining spill from the hot cooking zone



- Do not cook directly on the surface of the glass
- Do not use the cooktop as a cutting board.



CAUTION: When the surface controls are turned off, the Hot Surface Indicator light will remain lit until the cooktop surface has cooled to approximately 150°F. The glass ceramic surface will retain heat after the indicator light goes out. Use caution until the cooktop surface has had time to cool.

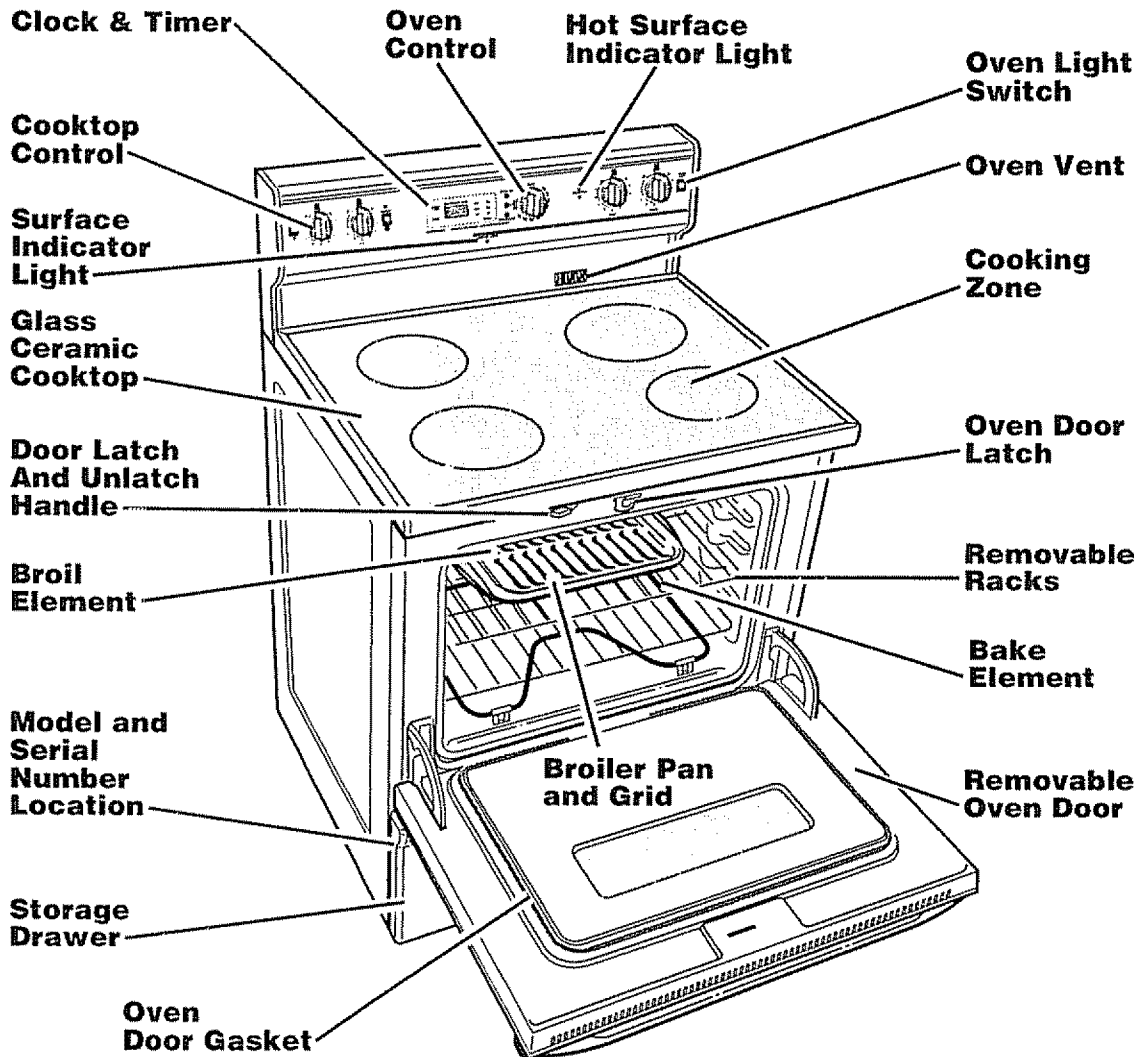
REMOVAL OF PACKAGING TAPE

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



OPERATION

FEATURES OF YOUR RANGE



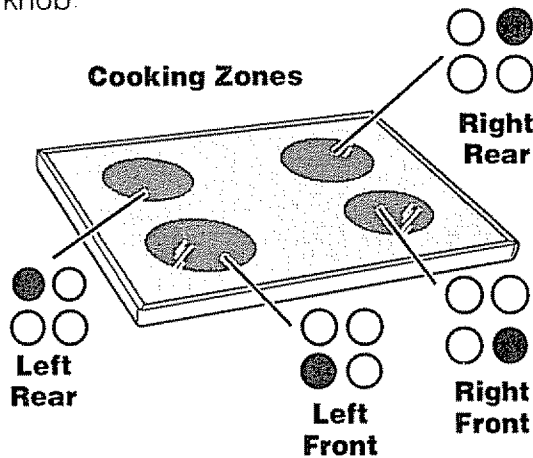


OPERATION Radiant Cooktop Cooking

Before using your new radiant cooktop, clean it with the Cooktop Cleaning Creme®. This will leave a protective coating.

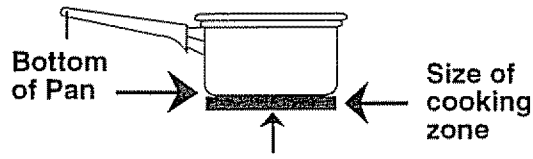
COOKING ZONES

The cooking zones are shown by the outline on the glass. The sign below each control knob shows you which radiant zone is turned on by that knob.



COOKING UTENSILS AND WOKS

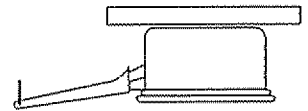
Use pans and woks that are flat on the bottom. The size of the pan should be the same size as the zone used when cooking.



Pans should be flat on bottom

CHECKING YOUR COOKWARE

If you don't know if your cookware is flat on the



bottom, try this test. Turn your pan upside down on the countertop and place the edge of a ruler flat against the surface of the pan. Rotate the ruler a full circle, checking as you turn for any space between the two surfaces. The bottom of the pan and the edge of the ruler should fit flush against each other all the way across.

COOKWARE PERFORMANCE

Stainless Steel: Highly recommended for use with your new cooktop. Especially good with a sandwich clad bottom.

Aluminum: Heavyweight aluminum cookware recommended.

Cast Iron: Cast iron cookware that is completely covered with porcelain enamel is recommended. Cast iron that is not covered with porcelain enamel may scratch the glass ceramic surface of the cooktop.

Copper Bottom: Has good performance, but it can leave a residue on the cooktop surface.

Glass-Ceramic or Stoneware: Usable. Check for rough edges or burrs, which may scratch the cooktop surface.



OPERATION

Radiant Cooktop Cooking

RADIANT COILS

When the knobs are turned on, coils beneath the glass radiate heat through the glass to the cooking utensil. It will take a few minutes for the coils to heat; as they do, a red glow can be seen on the surface of the cooktop.

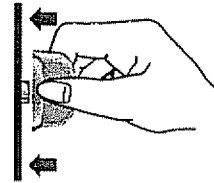
RADIANT UNIT CYCLE

It is normal to see the elements glow red and then dark while cooking at settings below high. This cycling on and off is used to maintain your selected control setting. Cycling when the selector is set on Hi is due to poor transfer of heat to cookware that is not flat. The temperature limiters of the cooking zones may turn the radiant coils on and off while cooking or canning to provide protection against the overheating of the glass ceramic. This procedure helps maintain an even cooking temperature without allowing the cooking zones to overheat.

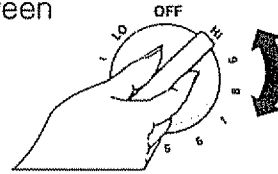
CONTROL SETTINGS

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

1. Push down to turn the knob



2. Set on or between numbers for desired heat.



The surface unit indicator light will glow when any cooking zone is activated.

HOME CANNING TIPS

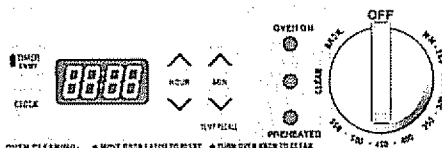
Water-bath or pressure canners and large diameter pots extending more than 1" beyond the edge of the cooktop element may be used for canning. **However**, do not use large diameter canners, pots or pans for anything other than boiling water. Most syrup or sauce mixtures, and all types of frying, cook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

OBSERVE THE FOLLOWING POINTS WHEN CANNING

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



OPERATION Oven Control, Clock, & Timer



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

HOUR/MINUTE ARROW PAD

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

DISPLAY

The display in the center of your control will show:

1. The time of day **CLOCK**
2. The amount of time you choose when using the **TIMER**
3. The temperature selection as you turn the oven control knob.

INDICATOR LIGHTS

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

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

TO BLACK OUT THE DISPLAY

Your new control has the special feature of blacking out the display (have nothing showing in the display). To activate this feature:

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

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

F-CODES

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

POWER ON

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

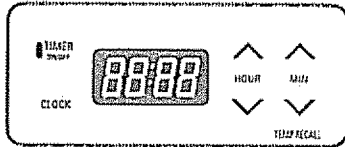
AUTOMATIC OVEN SHUTOFF

As a safety feature, this oven will automatically shut off if it has been left on for more than 12 hours. This feature can be disabled. See page 16



OPERATION

Clock and Timer



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

TO SET THE CLOCK

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

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

TO SET THE TIMER

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

- TIMER ON/OFF**
1. Press the **TIMER ON/OFF** pad "0.00" and the Timer Indicator Light will flash.
 2. Press the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the time you prefer to use. The colon will flash while you set the time.

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

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

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

TO RESET THE TIMER

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

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

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

TO CANCEL THE TIMER

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



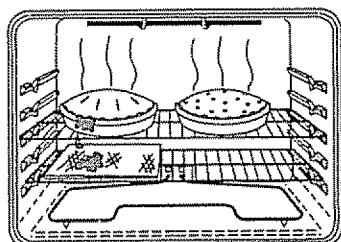
OPERATION Oven Cooking Tips

STRONG SMELL OR ODOR

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

ALUMINUM FOIL

IMPORTANT: Never cover the oven bottom or oven rack with aluminum foil. Improper use can cause poor heat flow, poor baking results, and may damage the oven finish. To prevent staining from spillovers, you may place a piece of aluminum foil or cookie sheet below the food which may spill over



OVEN VENT

The oven vent is located under the right rear element. This area could become very hot during oven use. **Never block this vent.**



PREHEATING

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

OVEN TEMPERATURE SENSOR

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



NO PEEKING

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

LOW TEMPERATURE ZONE

The low temperature zone of your oven (between 170° and 200° F) is available to keep hot cooked foods warm. However, foods kept at these temperatures longer than 2 hours may spoil

OVEN LIGHT

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



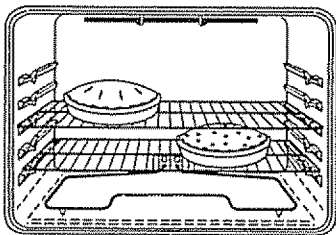
OPERATION Oven Cooking Tips

THE TYPE OF MARGARINE AFFECTS BAKING PERFORMANCE

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

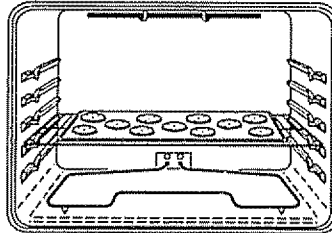
BAKEWARE PLACEMENT

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



BAKEWARE

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



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

GLASS, DARK NON-STICK OR DARKENED BY AGE

BAKEWARE, absorb heat, and can be used for yeast breads, pie crust or foods that need a brown crust. The oven temperature, when using these pans, should be reduced by 25°F.

ELEMENT CYCLING

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

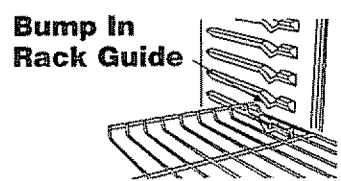


OPERATION

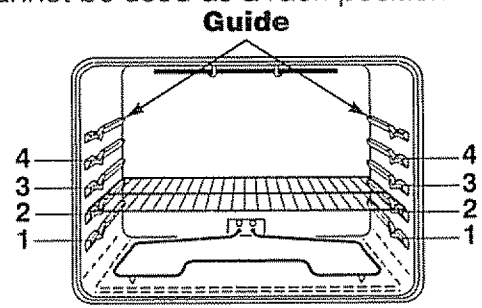
Oven Cooking Tips

OVEN RACKS

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



Your oven has four (4) rack positions. The top position is only a guide. It cannot be used as a rack position.



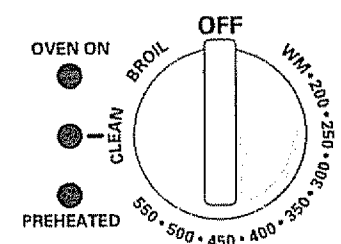
Always place oven racks in the proper position while oven is cool.

OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may feel that your new oven cooks differently than the oven it replaced. We recommend that you use your new oven a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide. See Do It Yourself Temperature Adjustment in the back of this manual to make the adjustment if you feel your oven is too hot or too cool for your cooking preference.

OVEN CONTROL

Your oven control has a selector knob for setting **BAKE**, **BROIL**, or **CLEAN**. Simply turn the knob to the temperature setting you want to use or to Broil or Clean.



The Indicator Lights:

- **PREHEATED** Indicator Light — turns on and stays on when oven has reached selected bake temperature.
- **OVEN ON** Indicator Light — turns on and stays on when a Bake, Broil or Clean function has been chosen.
- **CLEAN** Indicator Light — turns on and stays on for self-clean. If the **CLEAN** Indicator Light flashes, you should check for one of the following:
 1. The door handle is latched during a baking function.
 2. The door handle is not latched during a self-clean function.



OPERATION

Baking

TO SET BAKE

1. Turn the **OVEN CONTROL KNOB** to selected temperature from WM to 550°F. As the knob turns the control display will show the changing temperatures. When the display shows your selected temperature release the control knob. The temperature will remain in the display for 5 seconds then return to the time of day. To recall the temperature display press the minute down arrow pad.
2. The **“OVEN ON”** indicator light will glow.
3. When the oven has reached the selected temperature, a series of short tones will sound, and the **“PREHEATED”** and **“OVEN ON”** indicator lights will glow.
4. The **“PREHEATED”** and **“OVEN ON”** indicator lights will remain on until baking is complete and the control knob is turned to the **OFF** position.

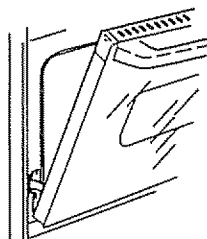
DISABLE THE 12 HOUR SHUT-OFF

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



OPERATION Broiling

Broiling is cooking by direct heat from the upper element. The oven door should remain open to the broil stop position during broiling.



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



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

Always remove the pan and grid from the oven. Storing or forgetting a soiled broiler pan in the oven is a potential smoke or fire hazard.



The U.S. Department of Agriculture recommends to cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against food-borne illness.

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

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

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

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

HOW TO SET BROIL

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

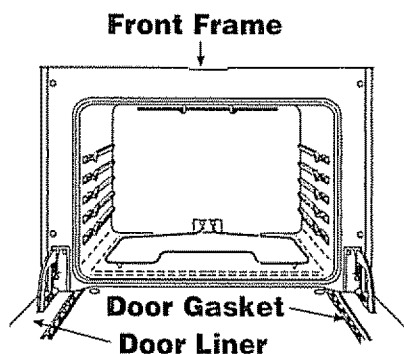


CARE AND CLEANING

Self-Cleaning Cycle

PREPARING YOUR OVEN FOR A SELF-CLEAN CYCLE

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

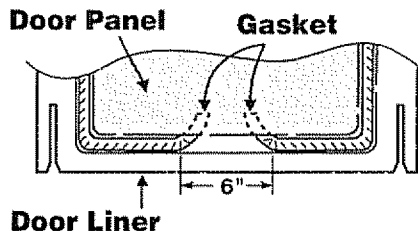


Clean these areas with hot water, soap-filled steel wool pads or cleansers such as Soft Scrub® to remove any soil. Rinse well with clean water and dry

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

OVEN DOOR GASKET

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



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



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

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

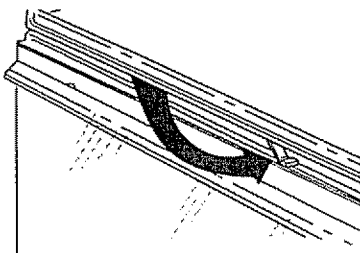
For the first clean cycle, vent the room with an opened window or hood vent. This will reduce the odor produced when heating new parts.



CARE AND CLEANING Self-Cleaning Cycle

HOW TO SET A CLEAN CYCLE

1. For best results, follow the steps in **PREPARING YOUR OVEN**
2. Slide the latch handle to the right.



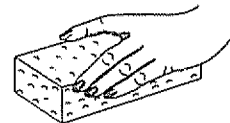
3. Turn the oven control knob to **"CLEAN"**. The **"CLEAN"** and **"OVEN ON"** indicator lights will glow.
4. The handle will lock when high temperatures are reached.
5. The clean cycle lasts 4 hours and 20 minutes. This includes cool down time. The **"OVEN ON"** and **"CLEAN"** indicator lights will blink at the end of the clean cycle.
6. After the cycle is finished, turn the oven control knob to the off position.
7. When the temperature has cooled, the door latch handle will easily slide to the left.

TO STOP A CLEAN CYCLE

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

AFTER THE CYCLE

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



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

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



CARE AND CLEANING

Glass-Ceramic Cooktop Cleaning

Cleaning a glass-ceramic cooktop is different from cleaning a standard porcelain cooktop. To maintain and protect your glass-ceramic cooktop follow these basic steps.

DAILY CLEANING

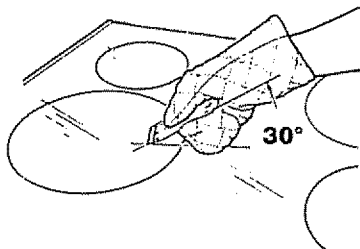
Use only Cooktop Cleaning Creme® on glass-ceramic.

For normal, light soil

1. Using a damp paper towel, rub a few drops of creme onto soiled area. Wipe until all soil and creme are removed.
2. Clean surface with creme after each cooktop use. Frequent cleaning is essential in preventing scratches and abrasions.

For heavy, burned-on soil

1. Apply a few drops of creme to the cool, soiled area.
2. Using a damp paper towel, rub creme into the burned-on area.
3. Holding a razor scraper at a 30° angle against the glass ceramic surface, carefully scrape remaining soil.



4. If any soil remains, repeat the steps listed above. For additional protection after soil has been removed, polish the entire surface with creme.



IMPORTANT: Using a razor scraper will not damage the surface if the 30° angle is maintained. Do not use a dull or nicked razor blade on your cooktop. Store the razor scraper out of reach of children.

SPECIAL CARE

Sugar spills (such as jellies, fudge, candy syrups) or melted plastic can cause pitting of the cooktop surface unless the spill is removed while it is still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Follow these instructions carefully and remove soil while spill is hot.

1. Turn off the cooking zone affected by the spill. Remove the utensils.
2. Wearing an oven mitt, hold the razor scraper at a 30° angle against the cooktop and scrape hot spill to a cool area outside the cooking zone.
3. With spill in a cool area, use a dry paper towel to remove any spillover. Any spill remaining should be left until the surface of the cooktop has cooled. Do not continue to use the soiled cooking zone until all of the spill has been removed. Follow the steps under Heavy Soil to continue the cleaning process.



CARE AND CLEANING

Glass-Ceramic Cooktop Cleaning

GENERAL INFORMATION

As the Creme cleans, it leaves a protective coating that helps prevent buildup of mineral deposits (water spots) and will make future cleaning easier. Dishwashing detergent removes the protective coating and should not be used

PRECAUTIONS

- Most cleaners contain ammonia, chemicals and abrasives that damage the surface of your cooktop. Use only the Cooktop Cleaning Creme® for proper cleaning and protection of your glass ceramic surface.
- If you slide aluminum or copper bottom cookware across the surface of the cooktop, they may leave metal markings which appear as scratches. Use the razor scraper and cooktop creme to remove these marks. Failure to remove this residue immediately may leave permanent marks.
- If pots with a thin overlay of aluminum, copper or enamel boil dry, bonding with the glass ceramic surface of the cooktop may occur. This black discoloration should be removed immediately or it could become permanent.
- Use of glass cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. Cleaning Creme will remove this film.
- Water stains (mineral deposits) are removable using the creme or full strength white vinegar.

- Do not use a dull or nicked razor blade on your cooktop
- Do not use abrasive cleaners or abrasive scouring pads on your cooktop.
- Plastic mesh pads, such as Dobie® may be used

To order additional Cooktop Cleaning Creme®, call your nearest Sears Service Center or Retail Store and ask for Stock No 40079

CONTROL PANEL

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

Do not use abrasive cleaners, industrial cleaners or bleach.

BROILER PAN AND GRID

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soap-filled scouring pad
- Commercial oven cleaner

TO CLEAN

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

SELF-CLEAN OVEN INTERIOR

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

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

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



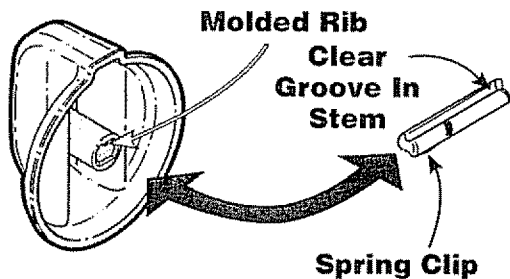
CARE AND CLEANING

Removable Parts

CONTROL KNOBS

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth



TO REMOVE

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

TO CLEAN

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

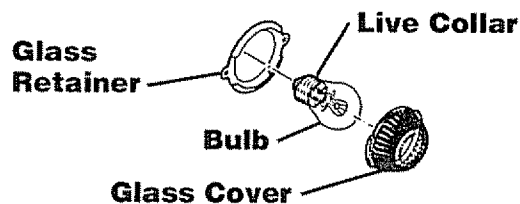
TO REPLACE

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

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB



CAUTION: Disconnect electrical power to the oven at the main circuit breaker or fuse box before attempting to replace the oven light bulb. Do not touch a hot light bulb with wet hands or a wet cloth. Wait until the bulb has cooled and use a dry cloth.



TO REMOVE THE COVER

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

REPLACE THE LIGHT BULB

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

TO REPLACE COVER

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

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



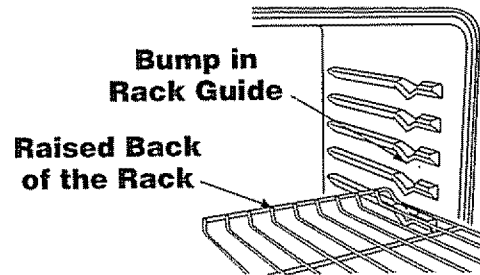
CARE AND CLEANING

Removable Parts

REMOVABLE OVEN RACKS

CLEANING MATERIALS

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



TO REMOVE

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

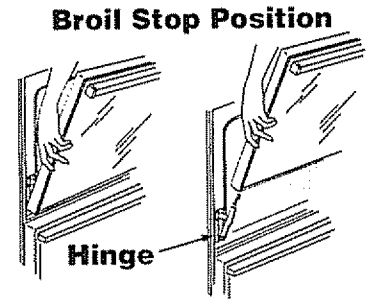
TO CLEAN

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

TO REPLACE

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

REMOVABLE OVEN DOOR



TO REMOVE

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



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

TO REPLACE

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



CARE AND CLEANING

Removable Parts

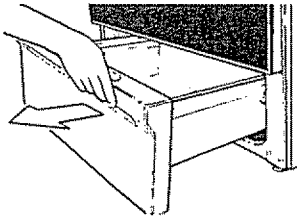


CLEANING MATERIALS

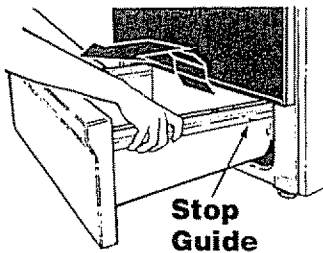
- Dishwashing detergent
- Damp cloth
- Warm water

TO REMOVE

1. Pull the drawer out until it stops.



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



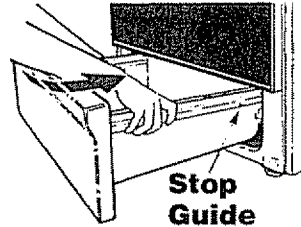
3. Lift the drawer up and over the drawer stop.

TO CLEAN

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

TO REPLACE

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



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



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



BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Tiny scratches or abrasions on the cooktop.	a. Use of incorrect cleaning materials b. Coarse particles (salt, etc.) between cookware bottom and cooking surface c. Cookware with rough bottoms	a. Use only Cooktop Cleaning Creme®. b. Make sure the cooktop surface and bottom of cookware are clean before using c. Use only flat bottomed cookware.
Metal markings on the cooktop surface (may appear as scratches).	Sliding or scraping metal utensils and cookware across cooktop surface	Use recommended cleaning procedure to clean the cooktop surface.
Areas of discoloration on the cooktop surface.	Mineral deposits from water or food	Use recommended cleaning procedure to clean the cooktop surface
Dark streaks and specks on the cooktop surface.	a. Encrusted boilovers or grease splatters b. Incorrect cleaning materials	a. Use razor scraper and follow the directions in the cleaning section of this manual b. Use only the Cooktop Cleaning Creme® on the cooktop surface
Cooktop, oven and oven control will not work.	No power to range	Check the circuit breaker or fuse. Make sure the power cord is plugged in



BEFORE CALLING FOR SERVICE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Cooktop cooking zones work, but oven will not turn on.	Oven controls set incorrectly.	Check the Oven Cooking Section on setting the oven control correctly.
Oven temperature seems inaccurate.	Thermostat Calibration.	See the adjustments described following this section.
Oven will not unlock.	Clean cycle is not finished	Oven temperature must drop below the lock temperature before the door will unlock.
Oven light does not work.	a. Light switch in off position. b. Oven light bulb burned out.	a. Check oven light switch on the control panel b. Check the oven light bulb
Oven did not clean or results were poor.	a. Controls were not set properly b. Clean cycle was interrupted. c. Oven was soiled heavily	a. Check the self-cleaning section of this manual b. The normal clean cycle should last 4 hours and 20 minutes. c. Heavy spillovers should be removed before the cycle is set. You can also repeat the cycle.
Oven smokes.	a. Dirty oven. b. Improper use of aluminum foil. c. Broiler pan containing grease left in the oven.	a. Check for heavy spillover b. Use of foil not recommended c. Clean pan and grid after each use
Oven emits odor.	a. Oven insulation may emit odor during the first few usages b. Failure to wipe out excess soil prior to the self-clean cycle.	a. Put oven through self-clean cycle to speed up process of odor "wearing off" b. Wipe excess soil off before beginning self-clean cycle.



BEFORE CALLING FOR SERVICE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Foods do not bake properly.	a. Oven is not pre-heated long enough.	a. Be sure to preheat
	b. Improper rack or pan placement.	b. Maintain uniform air space around pans and utensils; see oven cooking section
	c. Oven vent blocked or covered.	c. Keep vent clear
	d. Improper use of foil	d. Use of foil not recommended on racks or oven bottom
	e. Improper temperature setting for utensil used	e. Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans
	f. Recipe not followed	f. Is recipe tested reliable?
	g. Improper thermostat calibration.	g. Check oven temperature adjustment section
	h. Range and oven rack not level	h. Check the installation for leveling.
Foods do not broil properly.	a. Improper rack position.	a. Check broil pan placement; see broiling section
	b. Oven preheated.	b. Do not preheat when broiling
	c. Improper use of foil	c. Do not let foil cover slit in the grid; this will prevent grease drainage
	d. Oven door closed during broiling	d. Open door to broil stop position; see removable oven door.
	e. Low voltage (208).	e. Use higher rack position and/or longer cooking time
	f. Improper broiling time.	f. Check broiling chart in broiling section.



“DO IT YOURSELF” TEMPERATURE ADJUSTMENT

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

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

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

TO MAKE THE ADJUSTMENT

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

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

This adjustment will not affect the Broil or Clean temperatures.



RADIANT FREE-STANDING RANGE WARRANTY

FULL ONE YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

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

LIMITED WARRANTY ON RADIANT GLASS AND RADIANT SURFACE UNITS FOR SECOND THROUGH FIFTH YEAR:

For the start of the second year, from the date of installation, through the fifth year, from the date of installation, Sears will repair or replace, at our option, the radiant glass or radiant surface units (you will be responsible for any labor), if any of the following defects occur:

- Cracking of the radiant glass cooktop due to thermal shock
- Discoloration of the radiant glass cooktop
- Wear-off of the pattern on the radiant glass cooktop
- Cracking of the rubber seal between the radiant glass cooktop and the porcelain edge
- Burn-out of any of the radiant surface units

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

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

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

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

To further add to the value of your Range, Buy a Sears Maintenance Agreement.

Years of Ownership Coverage	1st Year	2nd Year	3rd Year
1. Replacement of Defective Parts other than Radiant Glass and Radiant Surface Units	W	MA	MA
2. Radiant Glass and Radiant Surface Unit Parts	W	W	W
3. Labor	W	MA	MA
4. Annual Preventive Maintenance Check at your request	MA	MA	MA

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

Kenmore Ranges are designed, manufactured and tested for years of dependable operation. Yet, any modern appliance may require service from time to time. The Sears Warranty plus the Sears Maintenance Agreement helps provide protection from unexpected repair bills.

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

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

For in-home major brand repair service:

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-4-MY-HOMESM
(1-800-469-4663)

Para pedir servicio de reparación a domicilio –
1-800-676-5811

In Canada for all your service and parts needs call –
Au Canada pour tout le service ou les pièces –
1-800-665-4455

For the repair or replacement parts you need:

Call 7 am–7 pm, 7 days a week

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

Para ordenar piezas con entrega a domicilio –
1-800-659-7084

***For the location of a
Sears Parts and Repair Center
in your area:***

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-488-1222

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

Call 9 am–5 pm, Monday–Saturday

1-800-827-6655



The Service Side of SearsSM

MANUAL DEL CONSUMIDOR



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

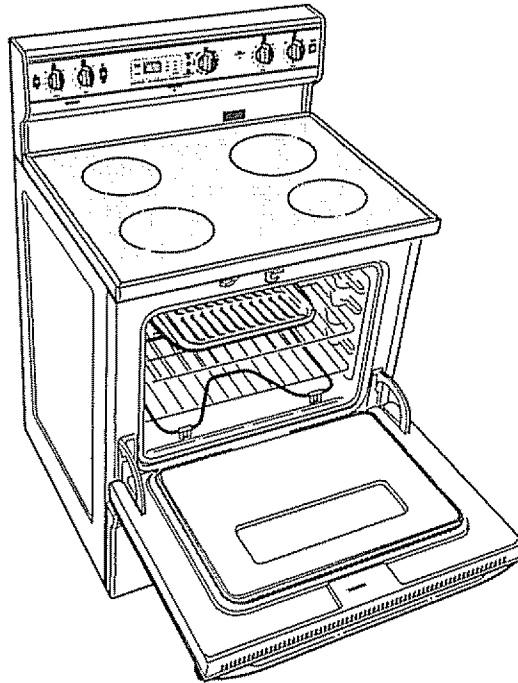
MODELO NO.

911. 95381 891

911. 95388 891

911. 95475 891

911. 95479 891



PRECAUCION:

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

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

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

229C4020 **P147-2** (SR-10358)



ESTUFA RADIANTE ELECTRICA TIPO "INDEPENDIENTE"

Indice

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

OPERACION

Cómo proteger la cubierta para cocinar	7
Cómo sacar la cinta de empaque	7
Características de la estufa	8
Zonas para cocinar	9
Utensilios para cocinar	9
Cómo revisar los utensilios	9
Eficiencia de los utensilios	9
Espirales radiantes	10
Ciclo de la unidad radiante	10
Cómo programar los controles	10
Cómo hacer conservas en casa	10
Control del horno, reloj, y cronómetro	11
Botones con flechas	
Horas/Minutos	11
Dial	11
Luces indicadoras	11
Cómo poner el dial en blanco	11
Código F	11
Encendido	11
Apagado automático del horno	11
Cómo poner el reloj	12

Cómo programar el cronómetro	12
Cómo reprogramar el cronómetro	12
Para cancelar el cronómetro	12
Cosejos para cocinar en el horno	13-15
Horneado con margarina	14
Control del horno	15
Cómo hornear	16
Cómo asar a la parrilla	17

CUIDADO Y LIMPIEZA

Ciclo de Autolimpieza	18-19
Limpieza de la superficie de vidrio	20-21
Panel de control	21
Cacerola y parrilla para asar	21
Perillas de control	22
Foco de la luz del horno	22
Parrillas de horno	23
Puerta del horno	23
Cajón de almacenamiento	24

SERVICIO

Antes de llamar para un servicio	25-27
Ajustes de temperatura	28
Garantía	39
Números para servicios del consumidor	30

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

NUMERO DE MODELO:

NUMERO DE SERIE:



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

DISPOSITIVO DE ESTABILIDAD



ADVERTENCIA

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

Herramientas que necesitará:

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

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

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

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

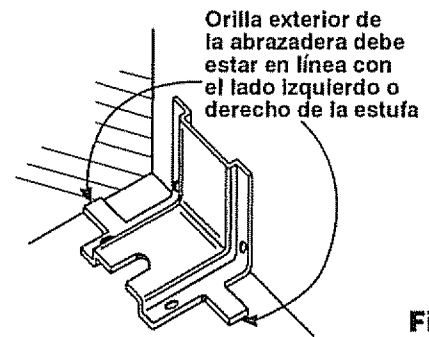


Fig. 1

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

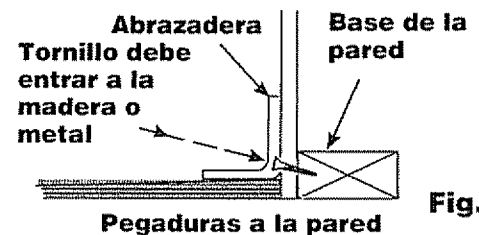
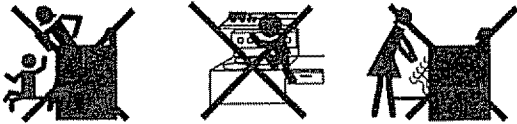


Fig. 2

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



¡ADVERTENCIA!

Para prevenir que la estufa se vuelque accidentalmente debido a un uso

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

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

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

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

SEGURIDAD EN EL USO DE LA CUBIERTA

- **SOLO CIERTAS** clases de utensilios de vidrio o cerámica se pueden usar para cocinar en la cubierta. Asegúrese que los utensilios que seleccione están diseñados para cocinar sobre la cubierta sin quebrarse debido a los súbitos cambios de temperatura.
- **SIEMPRE TENGA** cuidado cuando toque los elementos de la cubierta. Retendrán calor después de que la estufa se haya apagado.
- **NUNCA OBSTRUYA** la ventilación del horno bajo el elemento derecho de atrás
- **LOS UTENSILIOS QUE SE USEN** para cocinar sobre la cubierta deberían ser de fondo plano y lo suficientemente grandes para cubrir el área de calor que se está utilizando. Los utensilios demasiado pequeños exponen el elemento calentador y podría resultar en un contacto directo o el incendio de la ropa

- **NUNCA** deje las unidades de superficie sin vigilancia a temperaturas altas. Los derrames podrían resultar en humo o en derrames de grasa que se podrían incendiar.
- **NUNCA COCINE** sobre una cubierta quebrada. Las soluciones para la limpieza y los derrames podrían penetrarla y crear el riesgo de un golpe de corriente o un incendio
- **SIEMPRE COLOQUE** las agarraderas (manillas) de las ollas hacia adentro y lejos de las otras unidades de la superficie para reducir el riesgo de quemaduras, encendido, un contacto y derrame accidental
- **CUANDO PREPARE** comidas a la llama debajo de la campana de ventilación, encienda el ventilador

SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SEGURIDAD EN EL USO DE LA AUTOLIMPIEZA

- **LIMPIE SOLAMENTE** las partes que se listan en este manual. Siga todas las instrucciones para la limpieza. Asegúrese de sacar la cacerola y la parrilla para asar antes del ciclo de autolimpieza.
- **NUNCA FRIEGUE**, mueva, o dañe el sello de la puerta en las estufas con autolimpieza.
- **NUNCA TRATE** de limpiar los utensilios, ollas, partes removibles o la cacerola y la parrilla para asar en el ciclo de autolimpieza.
- **NO USE** limpiadores para hornos - No se debería usar ninguna clase de limpiador para hornos o cremas protectoras dentro o alrededor de cualquier parte del horno.
- **NUNCA FUERCE** la manilla del cerrojo a la posición de abierto mientras el horno está caliente.

¡ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE!

California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias que el estado sepa que producen defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y requiere que los hombres de negocios adviertan a sus clientes del contacto potencial a tales sustancias. El aislante de fibra de vidrio en el horno con autolimpieza emitirá una muy pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de autolimpieza. El contacto se puede minimizar ventilando con una puerta o ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.

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

¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

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

INCENDIO DE GRASA EN LA CUBIERTA:

Nunca levante una olla en llamas...

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

FUEGO EN EL HORNO:

¡No trate de mover la cacerola!

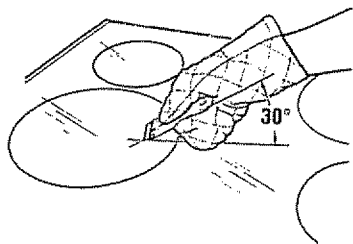
1. Cierre la puerta del horno y apague los controles.
2. Si el incendio continúa, cuidadosamente abra la puerta, arroje soda para cocinar sobre el fuego, o use un extintor de químico seco, espuma o "halon".



Cómo Proteger La Cubierta Para Cocinar

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA PREVENIR DANOS A SU NUEVA CUBIERTA PARA COCINAR RADIANTE

- No arrastre los utensilios sobre la cubierta
- No use una toalla o esponja para platos para limpiar la cubierta
- No use polvos para fregar, o lanillas de plástico o de metal sobre la cubierta
- No aplique crema para limpiar sobre la cubierta si la superficie está caliente
- Lea las instrucciones en la etiqueta de la botella de crema para limpiar la cubierta antes de tratar de limpiar la superficie de la cubierta.
- Después de limpiar la superficie de la cubierta, asegúrese de sacar todo el residuo de la crema que podría quedar con una toalla de papel seca.
- Para derrames grandes, haga girar la perilla de control de la superficie a la posición de **APAGADO (OFF)** Utilice una toalla de papel seca para limpiar el derrame, luego use un raspador a hoja (sujetado con una agarradera) en un ángulo de 30 grados sobre la superficie de la cubierta para raspar el resto del derrame de la zona para cocinar caliente.



- No cocine directamente sobre la superficie del vidrio
- No use la superficie como tabla para cortar

OPERACION



PRECAUCION:
Cuando los controles de la superficie se apaguen, la luz Indicadora de Calor de la Superficie permanecerá encendida hasta que la superficie se haya enfriado hasta aproximadamente 150 grados F. La superficie de vidrio-cerámica retendrá calor después que la luz indicadora se haya apagado. Tenga cuidado hasta que la superficie de la cubierta haya tenido tiempo de enfriarse.

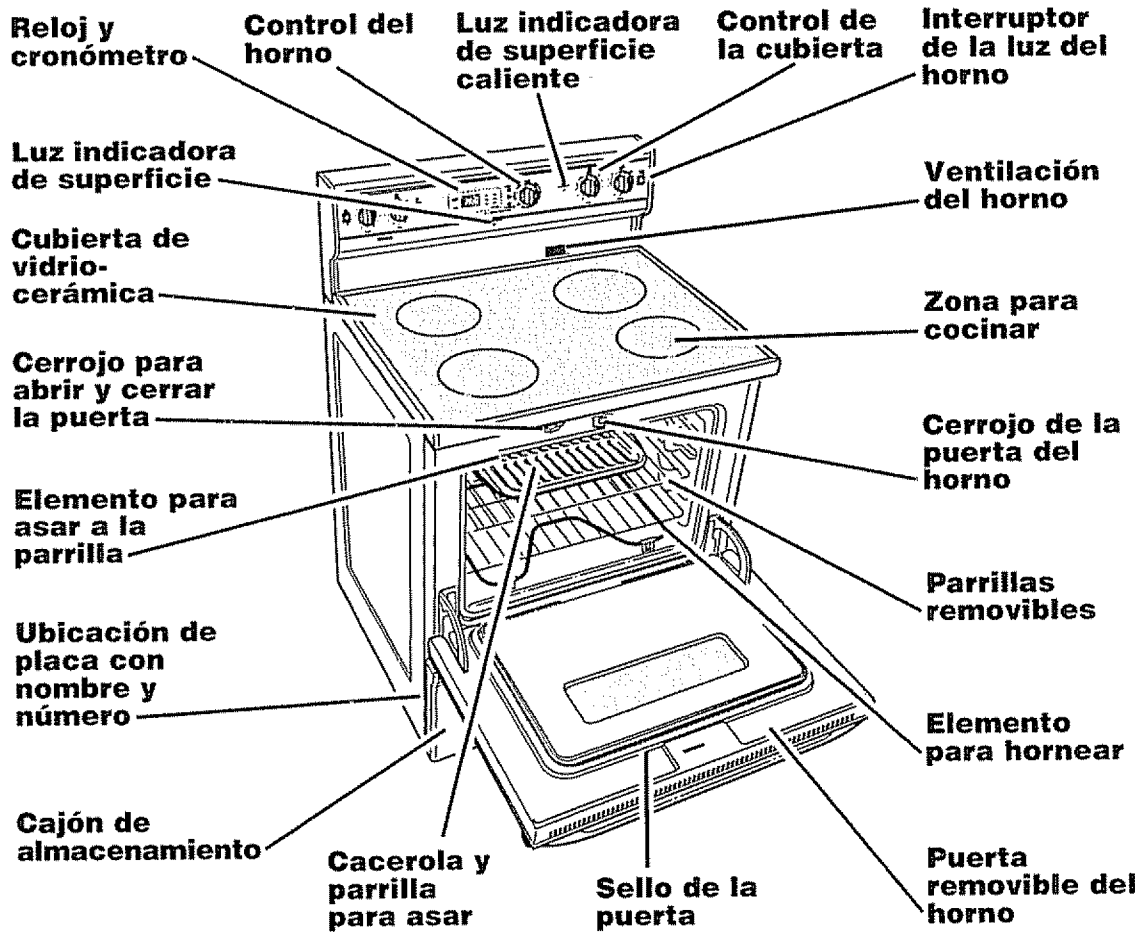
COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

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



OPERACION

CARACTERISTICAS DE SU ESTUFA





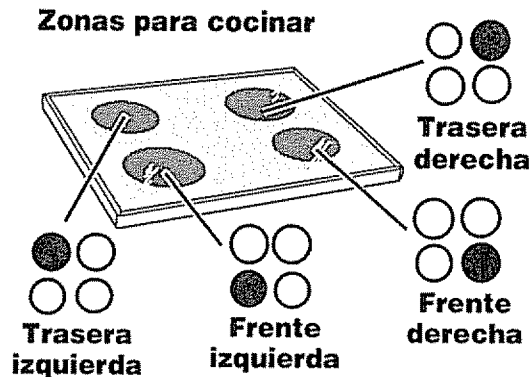
OPERACION

Cómo Cocinar Sobre Una Cubierta Radiante

Antes de usar su nueva cubierta para cocinar radiante, límpiela con Cooktop Cleaning Creme®. Esto dejará una capa protectora.

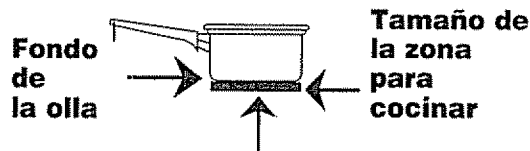
ZONAS PARA COCINAR

Las zonas para cocinar se muestran con un dibujo sobre el vidrio. La marca cerca de cada perilla de control le muestra cuál zona radiante se enciende con esa perilla.



UTENSILIOS Y WOKS PARA COCINAR

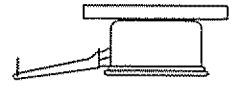
Use ollas y woks que tengan fondo plano. El tamaño de los utensilios deberían ser del mismo tamaño que la zona que se está usando para cocinar.



Las ollas deberían tener fondo plano.

COMO REVISAR LOS UTENSILIOS

Si usted no sabe si sus utensilios tienen fondo plano, haga esta prueba. Invierta la olla sobre la cubierta, coloque una regla sobre la superficie de la olla. Haga girar la regla en un círculo completo, revisando mientras la da vuelta cualquier espacio que podría existir entre las dos superficies. El fondo de la olla y el filo de la regla deberían coincidir uno sobre el otro a través de todo el largo.



EFICIENCIA DE LOS UTENSILIOS

Acero inoxidable: Altamente recomendado para uso con su nueva cubierta para cocinar. Especialmente bueno con un fondo de tipo doble.

Aluminio: Se recomienda los utensilios de aluminio pesado.

Hierro forjado: Las ollas de hierro forjado que son completamente cubiertas con porcelana son recomendadas. Las ollas de hierro forjado que no son cubiertas con porcelana podrían rayar la superficie de vidrio cerámica de la cubierta.

Fondo de cobre: Tiene buena eficiencia, pero podría dejar un residuo sobre la superficie de la cubierta.

Vidrio cerámica o piedra: Utilizable. Verifique la existencia de bordes rugosos o asperezas ya que podrían rayar la superficie de la cubierta.



OPERACION

Cómo Cocinar Sobre Una Cubierta Radiante

ESPIRALES RADIANTES

Cuando las perillas están encendidas, los espirales bajo el vidrio irradian calor a través del vidrio hacia el utensilio para cocinar. Tomará varios minutos para que los espirales se calienten; a medida que lo hacen se puede ver una irradiación roja sobre la superficie de la cubierta para cocinar.

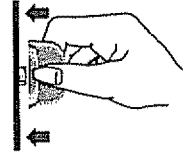
CICLO DE LA UNIDAD RADIANTE

Es normal ver que los elementos se encienden de color rojo y que después se oscurezcan mientras se cocina a temperaturas que no sean altas. Este ciclo de encendido y apagado se usa para mantener la posición del control seleccionada. El ciclo que toma lugar cuando el selector está en posición Alta (HI) se debe a la mala transferencia de calor a una olla que no es de fondo plano. Los limitadores de temperatura de las zonas para cocinar proveen una protección para su nueva cubierta. Los limitadores encenderán y apagarán los espirales irradiantes mientras se cocine o se hagan conservas. Este procedimiento ayuda a mantener una temperatura para cocinar constante sin permitir que las zonas para cocinar se sobrecalienten.

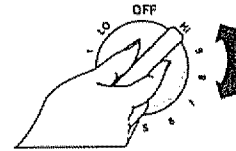
POSICIÓN DE LOS CONTROLES

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

1. Empuje para hacer girar la perilla



2. Coloque entre las números para el calor deseado



La luz indicadora de unidad de superficie se encenderá cuando cualquier zona para cocinar sea activada.

CONSEJOS PARA HACER CONSERVAS

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

OBSERVE LOS SIGUIENTES PUNTOS CUANDO HAGA CONSERVAS

1. Asegúrese que la olla esté centrada sobre el quemador
2. Asegúrese que la olla sea de fondo plano
3. Use recetas y procedimientos de buenas fuentes. Estas se encuentran disponibles de fabricantes tales como Ball® and Kerr®, y Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura
4. Tenga cuidado cuando haga conservas, para prevenir quemaduras a causa de vapor o calor.



OPERACION

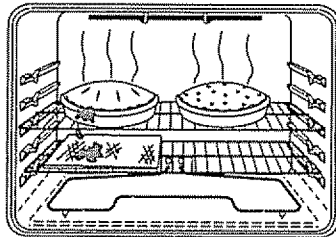
Consejos Para Cocinar En El Horno

OLOR U OLORES FUERTES

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

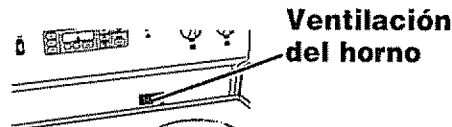
PAPEL DE ALUMINIO

IMPORTANTE: Nunca cubra el fondo del horno o la parrilla del horno con papel de aluminio. El uso inadecuado puede causar una mala circulación del calor, pobres resultados al hornear, y podría dañar el acabado del horno. Para prevenir manchas debido a derrames, usted podría colocar un pedazo de papel de aluminio o una bandeja para galletas sobre la parrilla debajo de la comida que se podría derramar.



VENTILACION DEL HORNO

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



PRECALENTAMIENTO

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

SENSOR DE TEMPERATURA DEL HORNO

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



NO MIRE

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

ZONA DE TEMPERATURA BAJA

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

LUZ DEL HORNO

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



OPERACION

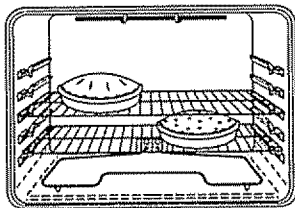
Consejos Para Cocinar En El Horno

EL TIPO DE MARGARINA AFECTA LA CALIDAD DEL HORNEADO

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

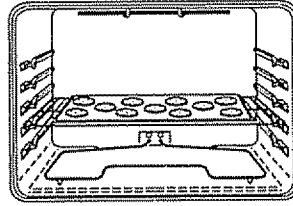
COMO COLOCAR LOS UTENSILIOS

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



UTENSILIOS

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



LOS UTENSILIOS BRILLANTES reflejan el calor y son perfectos para queques y panecillos rápidos que deben quedar levemente dorados.

LOS UTENSILIOS DE VIDRIO, CONTRAPEGADURAS O OSCURECIDOS POR LA EDAD, absorben calor y pueden ser usados para panes con levadura, cortezas para pasteles o alimentos que necesitan tener una corteza de color café. La temperatura del horno cuando use estos utensilios debería ser reducida en 25° F.

CICLO DE LOS ELEMENTOS

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



OPERACION

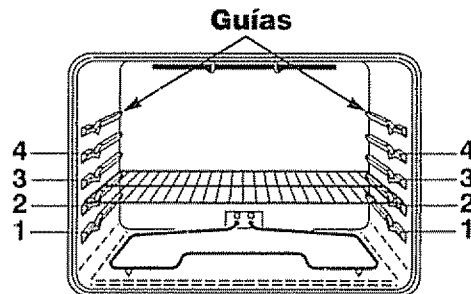
Consejos Para Cocinar En El Horno

PARRILLAS DEL HORNO

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



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



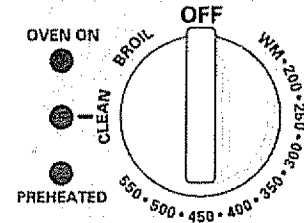
Siempre coloque las parrillas del horno en la posición correcta cuando el horno esté frío.

AJUSTE A LA TEMPERATURA DEL HORNO

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

NUEVO CONTROL

El control de su horno tiene una perilla para seleccionar **HORNEAR, ASAR** o **LIMPIAR**. Simplemente haga girar la perilla a la temperatura que desea usar para asar o limpiar



LUCES INDICADORAS:

- **LUZ INDICADORA DE PRECALENTAMIENTO** – Se enciende y permanece encendida cuando el horno llega a la temperatura seleccionada para hornear
- **HORNO ENCENDIDO** – Se enciende y permanece encendida cuando la función para hornear, asar, o limpiar haya sido seleccionada
- **LIMPIEZA** – Se enciende y permanece encendida para la autolimpieza. Si la luz indicadora para la **LIMPIEZA** pestañea, usted debería revisar lo siguiente:
 1. La manilla de la puerta está enganchada durante una función para hornear
 2. La manilla de la puerta no está enganchada con cerrojo durante un función de autolimpieza



OPERACION

Consejos para Cocinar En El Horno

PARA HORNEAR

1. Dé vuelta la perilla **OVEN CONTROL** a la temperatura deseada de tibio WM hasta 550° F. A medida que la perilla gira, el dial del control mostrará los cambios de temperatura. Cuando el dial muestre la temperatura que usted seleccionó, suelte la perilla del control. La temperatura permanecerá en el dial por 5 segundos y luego volverá a la hora del día. Para ver nuevamente el dial de la temperatura, empuje el botón con la flecha hacia abajo.
2. La luz indicadora **HORNO ENCENDIDO (OVEN ON)** se encenderá.
3. Cuando el horno llegue a la temperatura seleccionada, sonará una serie de tonos, y las luces indicadoras **"PREHEATED"** y **"OVEN ON"** se encenderán.
4. Las luces indicadoras de **"PRE-HEATED"** y **"OVEN ON"** permanecerán encendidas hasta que el horneado haya terminado y la perilla de control se haya puesto en la posición de apagado (**OFF**).

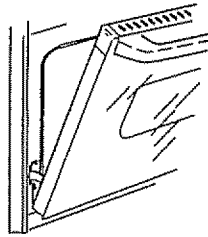
DESCONEXION DE LA FUNCION DE APAGADO AUTOMATICO EN 12 HORAS

1. Con la perilla de control en posición de apagado, empuje y las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** las **HORAS** o los **MINUTOS** a la misma vez, hasta que **"ON"** u **"OFF"** se vean en el dial.
2. El sujetar las flechas para **SUBIR** o **BAJAR** los **MINUTOS**, a la misma vez, alternará la activación o la desactivación del apagado automático de 12 horas.




OPERACION Cómo Asar a La Parrilla

Asar es cocinar al calor directo del elemento superior. La puerta del horno debería permanecer abierta en la posición de tope para asar cuando ase a la parrilla

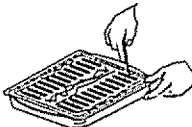


No es necesario precalentar el horno cuando ase a la parrilla. Use la cacerola y la parrilla para asar que viene con su estufa. Ambas están diseñadas para drenar adecuadamente la grasa y los líquidos.



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

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



El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda cocinar la carne y las aves completamente—la carne a un calor INTERNO de por lo menos 160°F y las aves a un calor INTERNO de por lo menos 180°F. El cocinar a estas temperaturas

generalmente protege contra enfermedades causadas por los alimentos

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

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

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

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

PARA ASAR

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

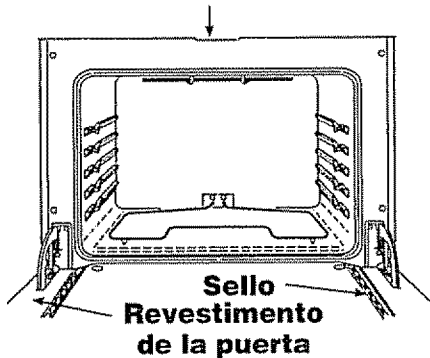


El Ciclo De Autolimpieza

COMO PREPARAR SU HORNO PARA UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

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

Marco frontal



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

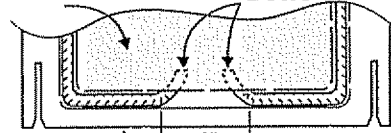
3. Limpie cualquier derrame pesado del fondo del horno.
4. No limpie el sello de la puerta del horno. El material de fibra de vidrio de la puerta del horno no soporta la abrasión. Es esencial que el sello permanezca intacto. Si nota que se está gastando, trizando, o saliendo de la puerta, debería ser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

CUIDADO Y LIMPIEZA

SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO

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

Panel de la puerta Sello



Revestimiento de la puerta

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



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

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

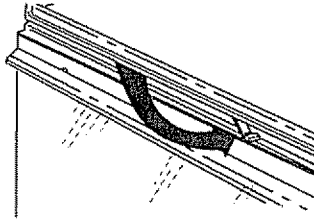
Durante el primer ciclo de limpieza, ventile la habitación con una ventana abierta o una campana de ventilación. Esto reducirá el olor cuando se calienten las partes nuevas.



CUIDADO Y LIMPIEZA **El Ciclo De Autolimpieza**

PARA PROGRAMAR EL CICLO DE LIMPIEZA

1. Para mejor resultado, siga los pasos para **PREPARAR SU HORNO**.
2. Corra la manilla hacia la derecha.



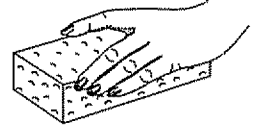
3. Dé vuelta la perilla de control a **"CLEAN" (LIMPIEZA)**. Las luces indicadoras del **"CERROJO DE LA PUERTA" (CLEAN)** y de **"HORNO ENCENDIDO" (OVEN ON)** se encenderán.
4. La manilla se cerrará con cerrojo cuando las altas temperaturas dentro del horno sean obtenidas.
5. El ciclo de limpieza dura 4 horas y 20 minutos. Esto incluye un periodo de enfriamiento. Las luces indicadoras de **"OVEN ON" (HORNO ENCENDIDO)** Y **"CLEAN" (LIMPIEZA)** pestañeará al final del ciclo de limpieza.
6. Cuando el ciclo haya terminado, ponga la perilla de control del horno en posición de apagado **(OFF)**
7. Cuando la temperatura se haya enfriado, la manilla del cerrojo de la puerta se deslizará fácilmente hacia la izquierda.

PARA INTERRUMPIR EL CICLO DE LIMPIEZA

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

DESPUES DE CICLO

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



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

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



GUIDADO Y LIMPIEZA **Cómo Limpiar La Cubierta De Vidrio-Cerámica**

La limpieza de la cubierta de vidrio-cerámica es diferente a la limpieza de la cubierta de porcelana común. Para mantener y proteger la cubierta de vidrio-cerámica siga estos pasos básicos.

LIMPIEZA DIARIA

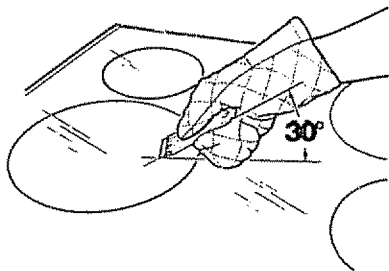
Use solamente Cooktop Cleaning Creme® sobre vidrio-cerámica.

Para suciedad normal, liviana

1. Usando una toalla húmeda, frote varias gotas de crema sobre el área sucia. Límpiela hasta que toda la suciedad y la crema sean removidas.
2. Limpie la superficie con crema después de cada vez que cocine. La limpieza frecuente es esencial para prevenir rayaduras y abrasiones.

Para suciedad pesada, quemada

1. Aplique unas gotas de crema en el área sucia cuando esté fría.
2. Usando una toalla de papel húmeda, frote la crema sobre el área con la suciedad quemada.
3. Sujetando un raspador a hoja en un ángulo de 30 grados sobre la superficie de vidrio cerámica, raspe cuidadosamente el resto de la suciedad.



4. Si queda algo de suciedad, repita los pasos que se listan arriba. Para protección adicional después que la suciedad haya sido removida, pula toda la superficie con crema.



IMPORTANTE: El uso de un raspador no dañará la superficie si se mantiene un ángulo de 30 grados. No use una hoja para afeitarse que esté gastada o mellada sobre la cubierta. Guarde el raspador a hoja fuera del alcance de los niños.

GUIDADO ESPECIAL

Los derrames de azúcares (tales como jaleas, chocolate, y jarabes) o el plástico derretido puede causar hoyos en la cubierta a menos que el derrame se saque mientras todavía esté caliente. Se debe usar un cuidado especial cuando se limpian sustancias calientes.

Siga estas instrucciones cuidadosamente y limpie la suciedad mientras el derrame esté caliente.

1. Apague la zona para cocinar afectada por el derrame. Saque los utensilios.
2. Usando un guante para horno, sujete el raspador en un ángulo de 30 grados sobre la cubierta y raspe el derrame caliente hacia un área fría fuera de la zona para cocinar.
3. Con el derrame en un área fría, use una toalla de papel seca para limpiar cualquier suciedad. Cualquier derrame que permanezca se debería dejar solo hasta que la superficie de la cubierta se haya enfriado. NO continúe utilizando la zona para cocinar sucia hasta que todo el derrame haya sido limpiado. Siga los pasos bajo Suciedad Pesada para continuar el proceso de limpieza.



CUIDADO Y LIMPIEZA

Cómo Limpiar La Cubierta De Vidrio-Ceramica

INFORMACION GENERAL

A medida que la crema limpia, deja una capa protectora que ayuda a prevenir la acumulación de depósitos minerales (manchas de agua) y facilita la limpieza futura. El detergente para lavar platos elimina la capa protectora y no se debería utilizar.

PRECAUCIONES

- La mayoría de los limpiadores contienen amoníaco, químicos y abrasivos que dañan la superficie de su cubierta. Use solamente Cooktop Cleaning Creme® para una limpieza adecuada y para la protección de la superficie de vidrio cerámica.
- Si usted arrastra el fondo de las ollas de aluminio o cobre sobre la superficie de la cubierta, podría dejar marcas de metal en forma de rayaduras. Use el raspador y la crema para la superficie para sacar estas marcas. Si no saca este residuo inmediatamente, podría producir marcas permanentes.
- Si las ollas con un enchapado de aluminio delgado, de cobre o de esmalte hierven cuando están secas, se podrían fundir con la superficie de la cubierta. Esta descoloración negra debería ser sacada inmediatamente o podría ser permanente.
- El uso de limpiadores de vidrio podrían dejar una capa iridescente sobre la cubierta. La crema para limpiar sacará esta capa.
- Las manchas de agua (depósitos minerales) son removibles usando crema y vinagre blanco a toda fuerza.
- No use un raspador con una hoja gastada o mellada sobre la cubierta.

- No use limpiadores abrasivos o lanillas abrasivas sobre la cubierta.
- Se puede usar lanillas de plástico tal como Dobie®.

Para ordenar Cooktop Cleaning Creme® adicional, llame a su Centro de Servicio o tienda Sears más cercana, pida el (Stock No. 40079).

PANEL DE CONTROL

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Paño suave

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

CACEROLA Y PARRILLA PARA ASAR A LA PARRILLA

MATERIALES DE LIMPIEZA

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

COMO LIMPIAR

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

INTERIOR DEL HORNO CON AUTOLIMPIEZA

Limpie solamente como un toque entre ciclos de limpieza. Use detergente líquido, agua tibia, o lanilla de acero con jabón. Enjuague bien después de limpiar y seque.

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

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



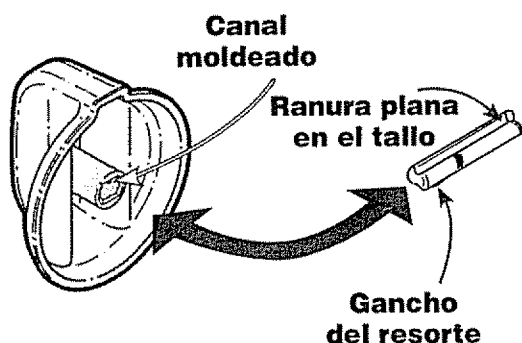
CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles

PERILLAS DE CONTROL

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño suave



COMO SACAR

1. Asegúrese que la perilla esté en posición de apagado
2. Tire derecho hacia afuera del tallo Usando un pedazo de cuerda podría facilitar el sacado de la perilla. Ponga la cuerda debajo y alrededor de la perilla, y tire derecho hacia afuera.

PARA LIMPIAR

Lave bien la perilla con agua con jabón. Seque completamente con un paño suave. **No permita que la perilla se remoje.**

PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

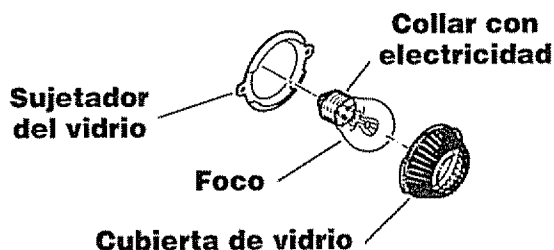
1. Mire la parte trasera de la perilla
2. El canal moldeado de la perilla está diseñado para quedar perfectamente ajustado en el tallo de la perilla
3. Coloque el canal moldeado en línea con la ranura plana en el tallo de la perilla. Empuje la perilla hasta lo más atrás posible.

COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ DEL HORNO



PRECAUCION:

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



COMO SACAR LA CUBIERTA

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

COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ

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

PARA REEMPLAZAR LA CUBIERTA

1. Coloque las aletillas de la cubierta de vidrio en las ranuras del sujetador del vidrio.
 2. Haga girar la cubierta de vidrio 1/4 de vuelta en dirección del reloj.
 3. Reconecte la electricidad al horno.
- Para mejorar la luz dentro del horno, limpie la cubierta de vidrio frecuentemente con un paño mojado. **Precaución: Esto se debería hacer solamente cuando el horno está completamente frío.**



CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles

PARRILLAS REMOVIBLES DEL HORNO

MATERIALES DE LIMPIEZA

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



COMO SACAR

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

PARA LIMPIAR

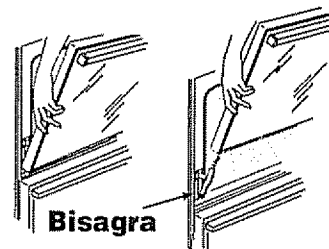
Limpie con agua tibia y detergente. Para sacar manchas duras, friegue levemente con lana para fregar o con una lanilla de acero con jabón. Enjuague bien.

PARA COLOCAR NUEVAMENTE

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


PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

Posición de tope para asar a la parrilla



PARA SACAR

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



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

PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

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



CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles

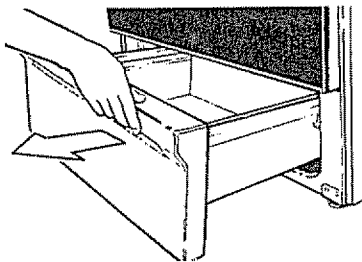
CAJÓN DE ALMACENAMIENTO REMOVIBLE

MATERIALES DE LIMPIEZA

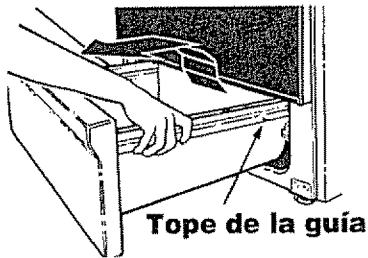
- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño húmedo

COMO SACAR

1. Tire el cajón hacia afuera hasta que se detenga



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



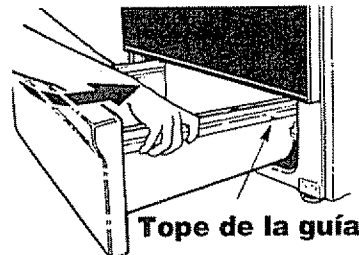
3. Levante el cajón por sobre los topes

PARA LIMPIAR

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

COMO COLOCAR NUEVAMENTE

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



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



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



ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

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

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
Pequeñas rayaduras o abrasiones sobre la cubierta.	a. Uso de materiales de limpieza incorrectos b. Partículas ásperas (sal, etc.) entre el fondo de las ollas y la superficie para cocinar. c. Utensilios con fondos ásperos	a. Use solamente Cooktop Cleaning Creme®. b. Asegúrese que la superficie de la cubierta y el fondo de las ollas estén limpias antes de usarlas c. Use solamente ollas de fondo plano
Marcas de metal en la superficie de la cubierta (pueden verse como rayaduras).	Arrastrar o raspar los utensilios sobre la superficie de la cubierta	Use el procedimiento recomendado para limpiar la superficie de la cubierta.
Áreas de descoloración sobre la superficie de la cubierta.	Depósitos de minerales de agua o alimentos	Use procedimientos de limpieza recomendados para limpiar la superficie de la cubierta.
Bandas y manchas oscuras sobre la superficie de la cubierta.	a. Derrames o salpicaduras de grasa incrustadas b. Uso de materiales de limpieza incorrectos	a. Use un raspador a hoja y siga las direcciones en la sección para la limpieza de este manual b. Use solamente Cooktop Cleaning Creme® sobre la superficie de la cubierta.
Los controles de la cubierta, horno y control del horno no funcionan.	No pasa electricidad a la estufa	Revise el circuito principal o los fusibles. Asegúrese que el cordón está enchufado.



ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
Las zonas para cocinar de la cubierta funcionan, pero el horno no enciende.	Controles del horno puestos incorrectamente.	Revise la sección de cómo cocinar en el horno y cómo colocar el control del horno correctamente.
La temperatura del horno no parece estar exacta.	Calibración del control del horno	Vea los ajustes descritos siguiendo esta sección
La puerta del horno no se desengancha.	El ciclo de limpieza no ha terminado	La temperatura del horno debe caer a menos de la temperatura de enganche antes que se pueda abrir la puerta.
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none">a. El interruptor de la luz está apagado.b. El foco necesita ser reemplazado.	<ul style="list-style-type: none">a. Revise la posición del interruptor.b. Revise el foco de la luz del horno
El horno no se limpió o los resultados fueron malos.	<ul style="list-style-type: none">a. Los controles no se pusieron bien.b. El ciclo de limpieza fue interrumpido.c. El horno estaba demasiado sucio.	<ul style="list-style-type: none">a. Lea la sección de autolimpieza de este manual.b. El ciclo de limpieza normal debería ser de 4 horas y 20 minutos.c. Los derrames grandes se deberían limpiar antes de programar un ciclo. Usted también podría repetir el ciclo.
El horno humea.	<ul style="list-style-type: none">a. Horno suciob. Mal uso de papel de aluminioc. Se dejó la cacerola para asar con grasa dentro del horno.	<ul style="list-style-type: none">a. Vea que no hayan derrames grandesb. No se recomienda el uso del papel de aluminioc. Limpie la cacerola y la parrilla después de cada uso.
El horno emite un olor.	<ul style="list-style-type: none">a. El aislante del horno podría emitir un olor durante los primeros usosb. No limpiar el exceso de suciedad antes del ciclo de autolimpieza.	<ul style="list-style-type: none">a. Ponga el horno en un ciclo de autolimpieza para acelerar el proceso de eliminar el olor.b. Limpie el exceso de suciedad antes de comenzar un ciclo de autolimpieza.



ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
Los alimentos no se hornean adecuadamente.	a. El horno no se precalentó lo suficiente.	a. Asegúrese de precalentar
	b. Posición incorrecta de la parrilla o la cacerola	b. Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las ollas y utensilios; vea la sección para cocinar en el horno
	c. La ventilación del horno está obstruida o cubierta.	c. Mantenga la ventilación despejada.
	d. Uso incorrecto del papel de aluminio.	d. No se recomienda el papel de aluminio sobre las parrillas y el fondo del horno
	e. Temperatura incorrecta para el utensilio usado	e. Reduzca la temperatura en 25 grados para utensilios de vidrio, oscuros u opacos.
	f. No se siguió la receta	f. ¿Es la receta probada y de confianza?
	g. Mala calibración del control del horno	g. Revise la sección de ajustes a la temperatura
	h. La estufa o la parrilla del horno no están niveladas	h. Vea las instrucciones de instalación para la nivelación
Los alimentos no se asan adecuadamente a la parrilla.	a. Posición incorrecta de la parrilla.	a. Revise la posición de las cacerolas; vea la sección para asar a la parrilla
	b. El horno se precalentó	b. No precaliente cuando ase a la parrilla.
	c. Mal uso de papel de aluminio	c. No permita que el papel de aluminio cubra las ranuras de la parrilla; esto podría obstruir el drenaje de la grasa
	d. La puerta del horno se cerró durante el asado a la parrilla	d. Abra la puerta a la posición de tope para asar; vea la sección de la puerta removible
	e. Bajo voltage (208 Voltios).	e. Use posición de parrilla más alta y/o ase por más tiempo
	f. Cantidad de tiempo incorrecta para asar	f. Vea la tabla para asar en la sección de cómo asar a la parrilla



AJUSTES DE TEMPERATURA – “HAGALOS USTED MISMO”

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

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

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

COMO HACER LOS AJUSTES

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

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

Estos ajustes no afectarán las temperaturas para Asar y Limpiar.



GARANTIA DE LA ESTUFA RADIANTE TIPO "FREE-STANDING"

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA PARA TODAS LAS PARTES

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

GARANTIA LIMITADA DEL VIDRIO RADIANTE Y DE LAS UNIDADES RADIANTES DE LA SUPERFICIE DESDE EL SEGUNDO AL QUINTO AÑO:

Al principio del segundo año, desde la fecha de instalación, a través del quinto año, desde la fecha de instalación, Sears reparará o reemplazará, a nuestra opción, el vidrio radiante o las unidades radiantes de la superficie (usted será responsable por cualquier labor), si ocurre cualquiera de los defectos siguientes:

- Trizadura del vidrio radiante debido a un golpe termal
- Descoloración del vidrio radiante de la cubierta
- Desgaste del diseño sobre el vidrio radiante de la cubierta
- Trizadura del sello de goma entre el vidrio radiante de la cubierta y el borde de porcelana
- Quemado de cualquiera de las unidades radiantes de la superficie

Si este producto es sometido a un uso que no sea el familiar privado, las garantías de arriba son efectivas por solamente 90 días

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

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

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

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

Años de cobertura de propiedad	1er año	2do año	3er año
1. Reemplazo de las partes defectuosas que no sean el vidrio radiante o las unidades radiantes de las superficies	G	CM	CM
2. Partes del vidrio radiante y de las unidades radiantes de la superficie	G	G	G
3. Labor	G	CM	CM
4. Revisión de mantenimiento preventivo anual a solicitud de usted	CM	CM	CM

G- Garantía CM - Contrato de Mantenimiento

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

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

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

For in-home major brand repair service:

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-4-MY-HOMESM

(1-800-469-4663)

Para pedir servicio de reparación a domicilio –

1-800-676-5811

In Canada for all your service and parts needs call –

Au Canada pour tout le service ou les pièces –

1-800-665-4455

For the repair or replacement parts you need:

Call 7 am–7 pm, 7 days a week

1-800-366-PART

(1-800-366-7278)

Para ordenar piezas con entrega a domicilio –

1-800-659-7084

***For the location of a
Sears Parts and Repair Center
in your area:***

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-488-1222

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

Call 9 am–5 pm, Monday–Saturday

1-800-827-6655



The Service Side of SearsSM