

SEARS Kenmore

CONTENTS

SAFETY

..... 1-5

USE AND CARE

Your Range and Its Features	6
Oven Vent	6
Range Controls	9-16
Cooktop Controls	7
Wok Cooking	8
Oven Cooking	11-13
Broiling	14
Self-Clean Cycle	15, 16
Cleaning Tips	17, 18
Removable Range Parts	19, 20

BEFORE CALLING FOR SERVICE

What to Do Before Calling for Service	21, 22
Thermostat Adjustments	23

WARRANTY

MODEL 95846
 95845
 95849



USE • CARE • SAFETY MANUAL

REMOVAL OF PACKAGING TAPE:

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

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



STABILITY DEVICE INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR BRACKET KIT NO. 342473

TOOLS NEEDED: Phillips head screwdriver
1 3/8" open end or adjustable wrench

Bracket attaches to floor or wall to hold either right or left rear leg leveler. If fastening to floor, be sure that screws do not penetrate electrical wiring or plumbing. If this cannot be determined, use shorter screws that will not penetrate through flooring.

If the bracket came with your range, it is shipped in the prepack located inside the oven. Remove the bracket from the prepack and follow the Instructions below.

1. Decide whether the bracket will be installed on the right or left side of range location.
2. 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 1.

3. Determine whether you will anchor the bracket to the floor or wall. 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 to drill the required holes.
4. Using the wrench, back out the four leg levelers at least two turns. See your Installation guide for more leveling information before positioning range.
5. Slide the range into place. Be sure rear leg leveler fully engages slot in 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.

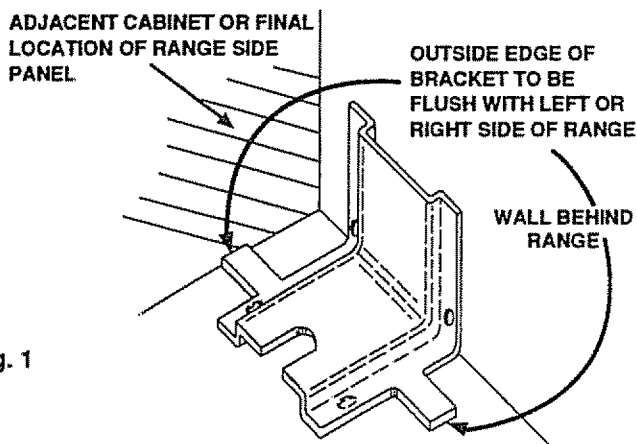


Fig. 1

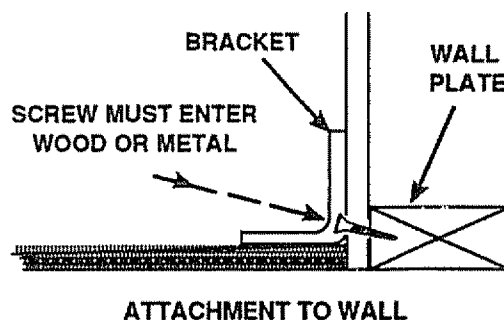


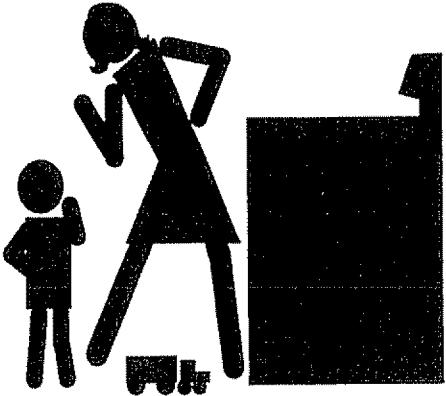
Fig. 2

IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT

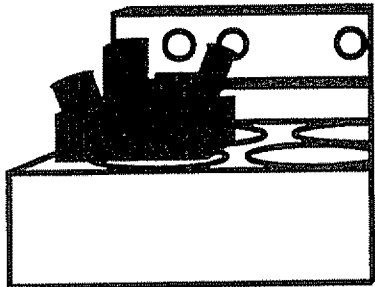
IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR YOUR SAFETY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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



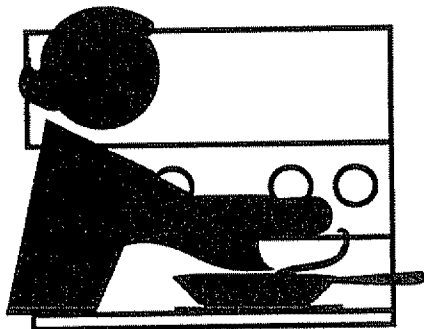
Teach children not to play with range knobs or any other part of the range. Never leave children alone or unattended where a range is in use.



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




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



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



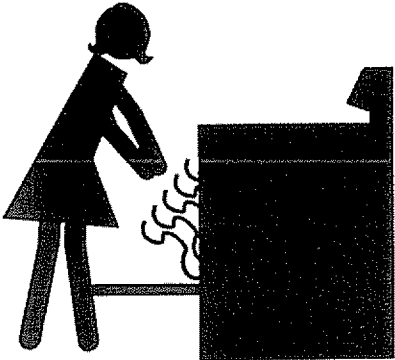
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMP

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

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

CAUTION:

Never store things in an oven or near cooking zones. These things may catch fire and plastic items could melt.



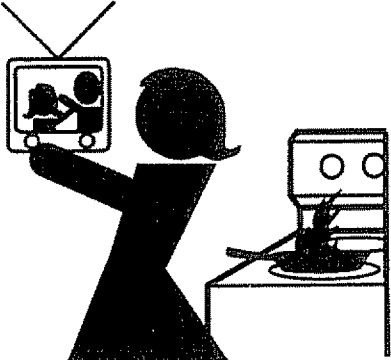
Never use your range for warming or heating a room. You could be burned or seriously injured. Such misuse could also cause damage to the range.

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



Never use a towel or other bulky cloth as a potholder. Such cloths could catch fire on a hot cooking zone.

Never let pot handles stick out over the front of the range. Turn handles in so that they cannot be bumped. Keep the handles away from other hot cooking zones.



Never leave cooking zones unwatched at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy splillovers could catch fire.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

BASIC SAFETY PRECAUTIONS

Keep this book for later use.

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

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

Always follow cleaning instructions in this book.

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

Clean Only Parts Listed in Manual.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

COOKTOP SAFETY

Always use care when touching the cooking zones. Heating zones could be hot enough to burn you even if

they are dark in color. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls are turned off.

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

Never block free airflow through the oven vent.

Do not cook on broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately.

For major spills — Turn unit to LO; use dry paper towels to wipe up major spills, and then use a razor scraper (held in a potholder) to scrape spills from a hot cooking zone. **DO NOT** attempt further cleaning until cooktop surface has cooled.



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

OVEN SAFETY

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

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

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

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

SELF-CLEAN SAFETY

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

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

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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

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

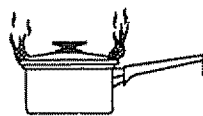
Be sure everyone in your home knows what to do in case of fire.

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

IMPORTANT SAFETY NOTICE

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

COOKTOP GREASE FIRE



Never pick up a flaming pan!! Instead:

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

OVEN FIRE —

DO NOT TRY TO MOVE THE PAN!

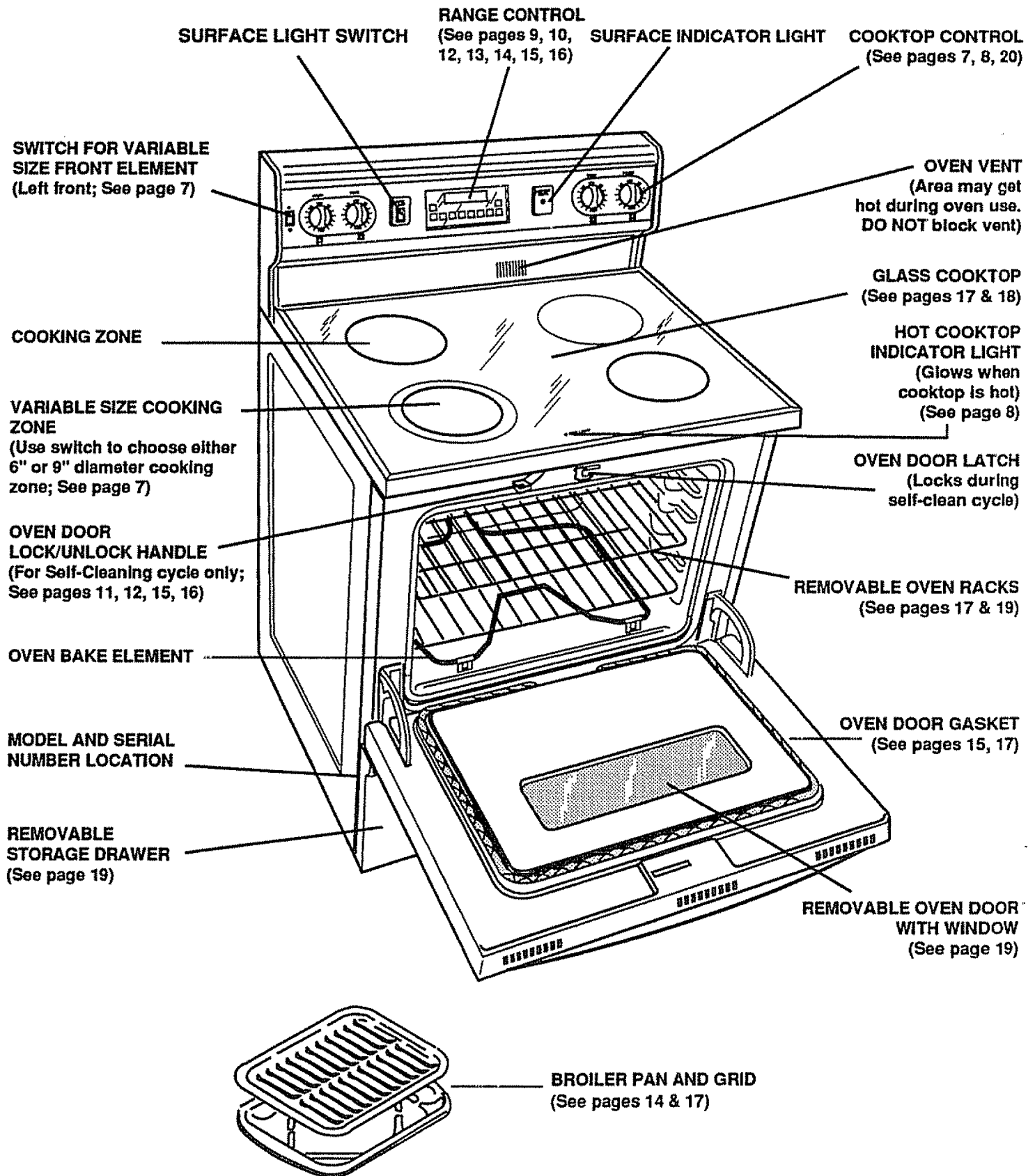


1. Close oven door and turn controls off.
2. If fire continues, throw baking soda on the fire, or use a dry chemical, foam, or halon type extinguisher.

IMPORTANT INSTRUCTIONS TO AVOID DAMAGE TO YOUR COOKTOP:

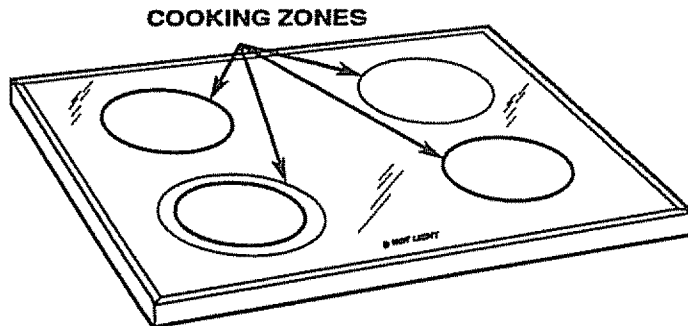
- **Never slide cookware across your cooktop.**
- **DO NOT use a dish towel or sponge to wipe the cooktop.** They may leave a detergent film on the cooktop which may cause discoloration when heated. If this occurs, remove the discoloration with a recommended cooktop cleaner.
- **Sugary spills (such as jellies, fudge, candy syrups) or melted plastics can cause pitting to the surface of your cooktop (not covered by the warranty) unless the spill is removed while hot.** Special care should be taken when removing hot substances. Turn off all the cooking zones affected by the spill. Remove hot pans. Wearing an oven mitt, hold the razor scraper at a 30° angle to the cooktop and scrape hot spill to a cooler area outside the cooking zone. With spill in a cool area, use a dry paper towel to remove any excess. Any spill remaining should be left until the surface of the cooktop has cooled. Follow the instructions given in your manual for additional cleaning.
- **DO NOT use scouring powders or plastic, nylon or metal cleaning pads.** They may scratch the cooktop.
- **DO NOT use chlorine bleach, ammonia, hydrofluoric acid, chemical oven cleaners, or any other kind of chemical cleaner.** They may discolor the cooktop.
- **To avoid possible damage to cooking surfaces, do not apply cooktop cleaning creme to hot surfaces.**
- **After cleaning, use a damp cloth or paper towel to remove all cooktop cleaning creme residue.**
- **Consumer should read and follow all instructions and warnings on cooktop cleaning creme labels.**

YOUR RANGE

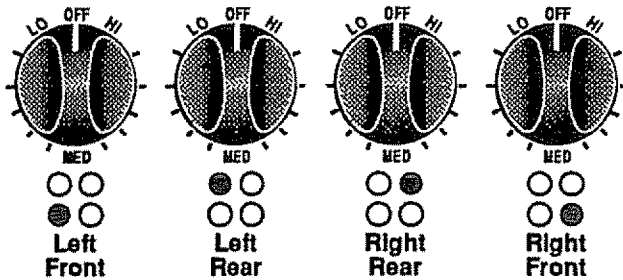


TO START THINGS COOKING COOKTOP COOKING

Before you use the cooktop for the first time, clean it with cooktop cleaner. This will leave a protective coating of silicone. The cooking zones are shown by the outlines on the glass surface of the cooktop.

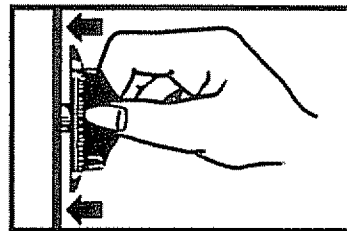


The sign near each cooktop control knob shows which element is turned on by that knob.

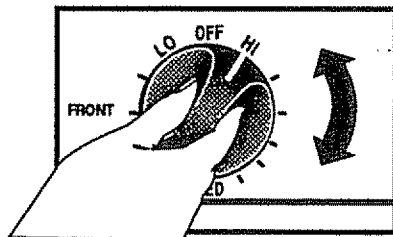


To operate cooktop controls:

1. Push to turn.



2. Set on or between marks for desired heat.



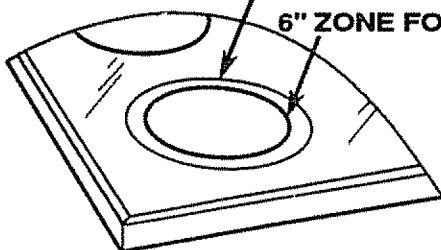
The indicator light will glow when any cooking zone is activated.

The left front element has two cooking zones:

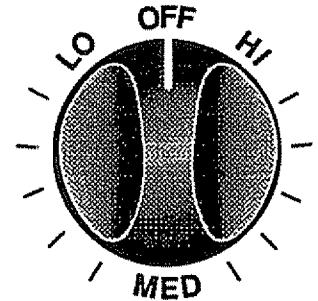
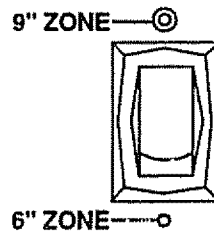
DUAL COOKING ZONES (LEFT FRONT ELEMENT ONLY)

9" ZONE FOR LARGE UTENSILS

6" ZONE FOR SMALL UTENSILS



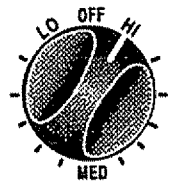
- To use the large 9" cooking area, push to turn the control knob to desired setting and push in the top portion of the rocker switch next to the control knob.
- To use the small 6" cooking area, push to turn the control knob to desired setting and push in the bottom portion of the rocker switch.



COOKTOP GUIDE TO BASIC SETTINGS

"HI"

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



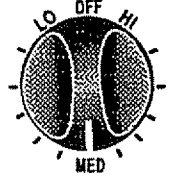
"MED-HI"

Used for frying and rapid boiling.



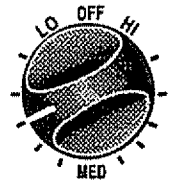
"MED"

Used for slow boil and sautéing.



"MED-LO"

Used for cooking foods in small amounts of water.



"LO"

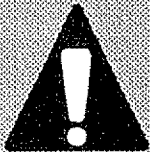
Used for steaming foods or keeping foods at serving temperature.



When a cooking zone surface is activated, coils beneath the zone radiate heat through the glass to the utensil. The red glow of the coils will be visible through the glass. It will take the cooking zone surface a few moments to heat up. The coil cycles on and off to maintain your selected control setting.

See the **Cleaning Tips** for important information about maintaining your cooktop.

TO START THINGS COOKING (cont.)



CAUTION:

The surface will retain heat after controls have been turned off. The **HOT SURFACE INDICATOR LIGHT** glows until the cooktop has cooled to a safe temperature. This may take up to an hour after use. The temperature of the metal frame around the glass will also rise during cooktop use. Use caution when working around your cooktop, especially if more than one cooking zone is on or if using the cooktop for an extended period of time. Be careful not to get burned when the unit has not had time to cool after use.

Do not slide cookware on the surface as it may scratch the glass.

Never cook food directly on the glass. You must use proper cookware. Do not use the surface as a cutting board.

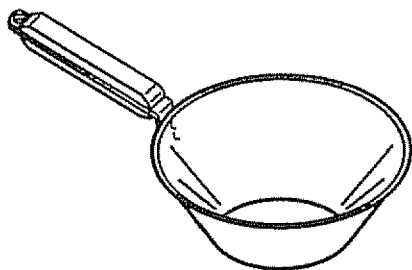
For best cooking results and energy efficient operation, you should use metal pans that are flat on the bottom. Match the size of the pan to the size of the cooking zone. The pan should not extend over the edge of the cooking zone more than 1".



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

WOK COOKING

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



HOME CANNING TIPS

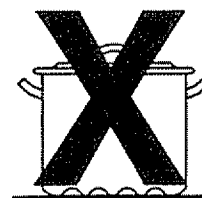
In surface cooking of foods other than canning, the use of large-diameter pots (extending more than 1" beyond edge of cooking zone) is not recommended. However, when canning with water-bath or pressure canner, large-diameter pots may be used. This is because boiling water temperatures (even under pressure)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

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

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

OBSERVE FOLLOWING POINTS IN CANNING

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

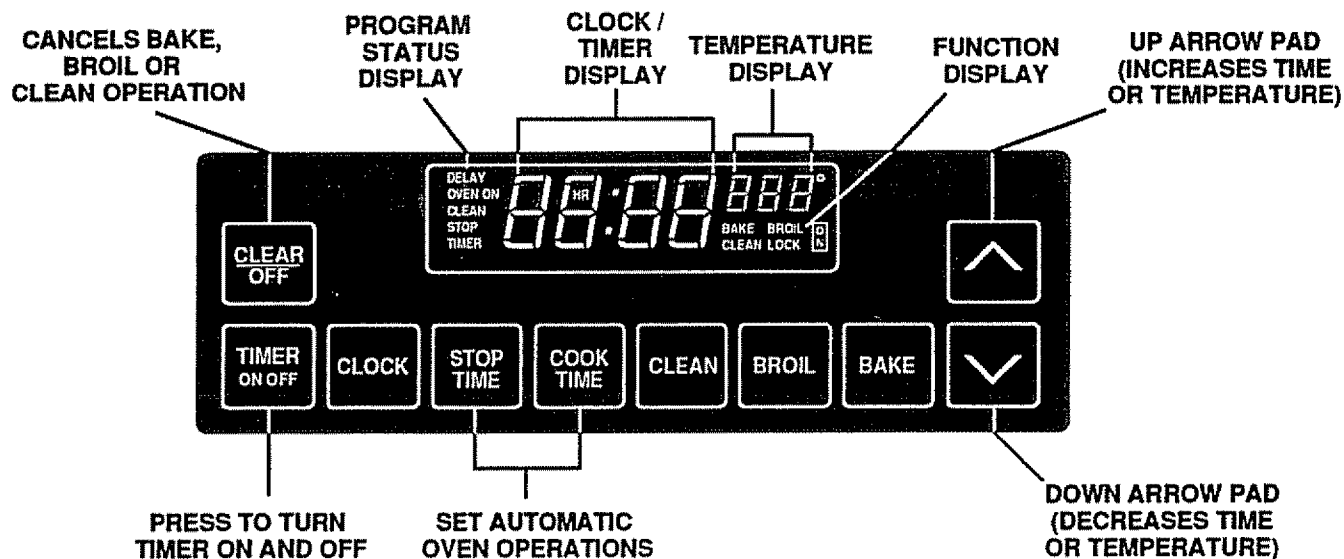


4. When canning, use recipes from reputable sources. Reliable recipes are available from the manufacturer of your canner; manufacturers of glass jars for canning, such as Ball and Kerr; and the United States Department of Agriculture Extension Service.
5. Remember, in following the recipes, that canning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

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

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

RANGE CONTROL



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

CLOCK	TIMER
BAKE	DELAY BAKE
BROIL	CLEAN
DELAY CLEAN	

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



DISPLAY:

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



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

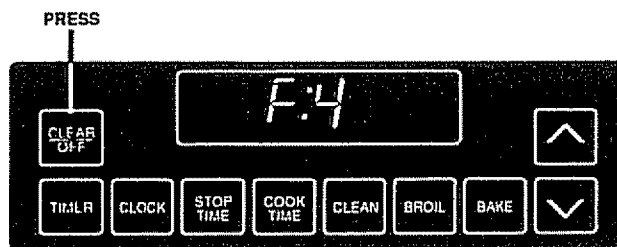
TONES:

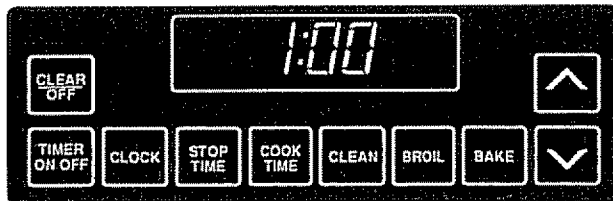
The end-of-cycle tone will sound at the end of timer use and automatic oven functions. The end-of-cycle tone is 3 short beeps followed by 1 beep every 6 seconds that repeat until you press any operation. If you would like to eliminate the repeating beeps, push and hold **CLEAR/OFF** for ten seconds.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

To cancel the end-of-cycle tone, press any key except the **UP** or **DOWN** arrow key.

F-CODE:

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





TO SET THE CLOCK:



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

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

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

TO SET THE TIMER:

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



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

The timer will automatically start to count down within 4 seconds.



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

TO RESET THE TIMER:

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



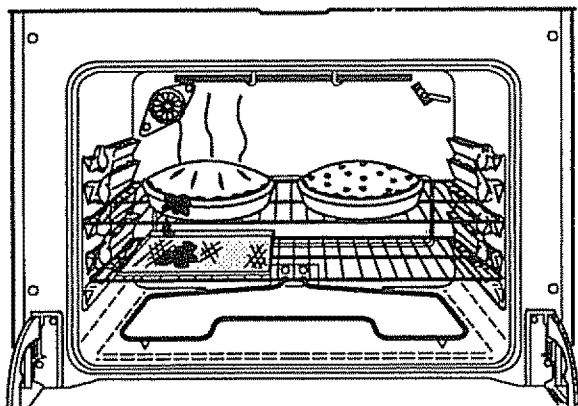
TO CANCEL THE TIMER:

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

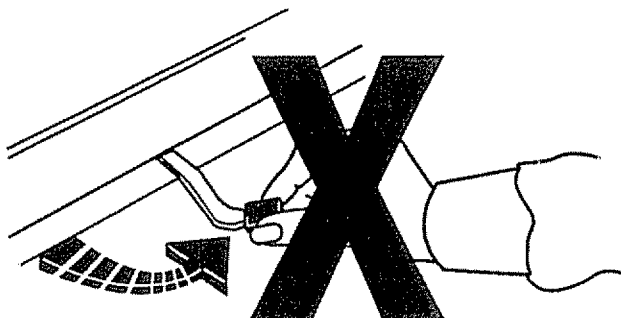
OVEN COOKING

GENERAL RULES

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



- **Do not lock the oven lock/unlock handle while baking.** The oven lock/unlock handle is used for self-clean only.

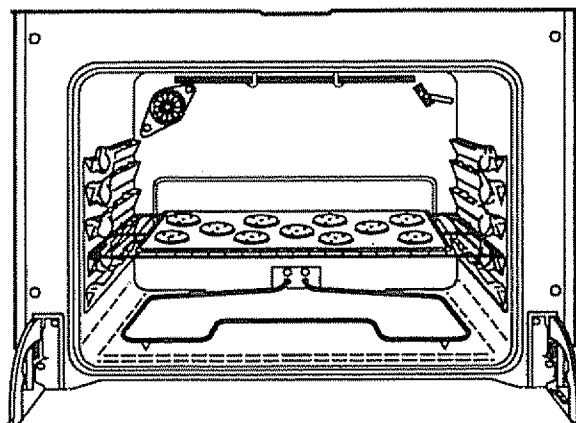


PREHEATING

- When recipes require preheating, have food nearby before you open the oven door. If the oven door is allowed to remain open for more than a brief time, the preheat temperature will be lost.
- Let the oven preheat thoroughly before cooking baked products. Listen for preheat notification tone (if equipped) or watch for the indicator light to go off. If your range does not have either of these features, preheat for 10 minutes and put the food in the oven.

BAKEWARE

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



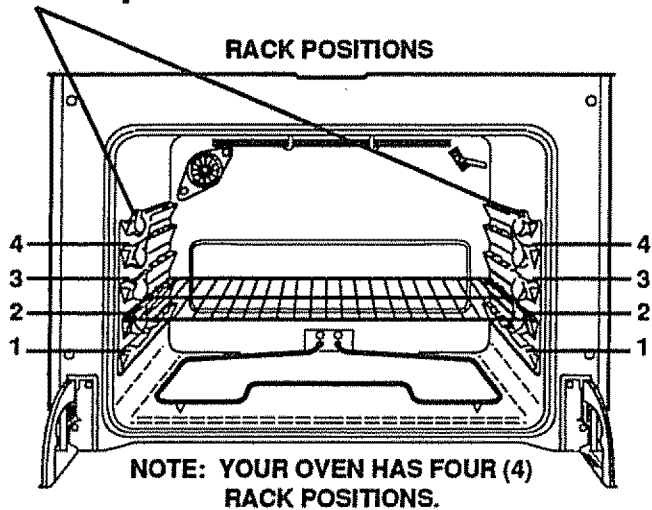
- Cakes, muffins, and quick breads should be baked in shiny pans — to reflect the heat — because they should have a light golden crust. Yeast breads and pie crusts should be baked in glass or dull (non-shiny) pans — to absorb the heat — because they should have a brown, crisp crust.
- Be sure the underside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

BAKING:

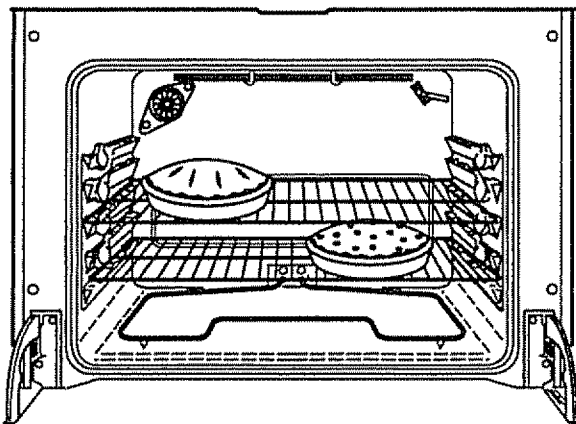
- Always follow recipe carefully
- Measure ingredients properly
- Use proper pan and rack placement to obtain the best cooking results.

NOTE:

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



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



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

TO SET BAKE:

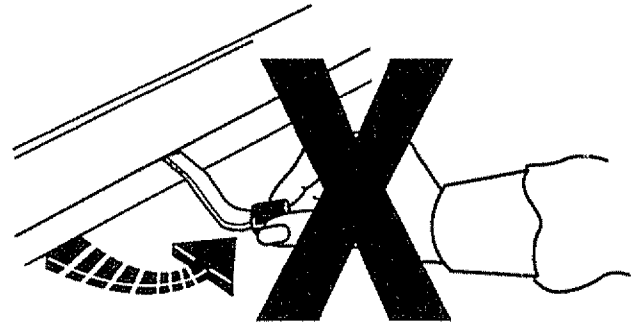
1. Press the **BAKE** pad.
2. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad. The last temperature used will show in the display. Use the **UP** arrow pad to increase this temperature or the **DOWN** arrow pad to decrease this temperature until you reach the temperature you prefer to use.

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



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

DO NOT LOCK THE OVEN LOCK/UNLOCK HANDLE WHILE BAKING OR BROILING IN THE OVEN. THE OVEN LOCK/UNLOCK HANDLE IS USED FOR SELF-CLEAN ONLY.



TIMED BAKING:

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



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



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

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

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



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

TO SET YOUR OVEN FOR A DELAYED START AND AUTOMATIC STOP

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

1. Temperature
2. Cooking Time
3. Stop Time

BAKE

1. Press the **BAKE** pad.

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

COOK TIME

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

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

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

STOP TIME

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

CLOCK

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

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

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

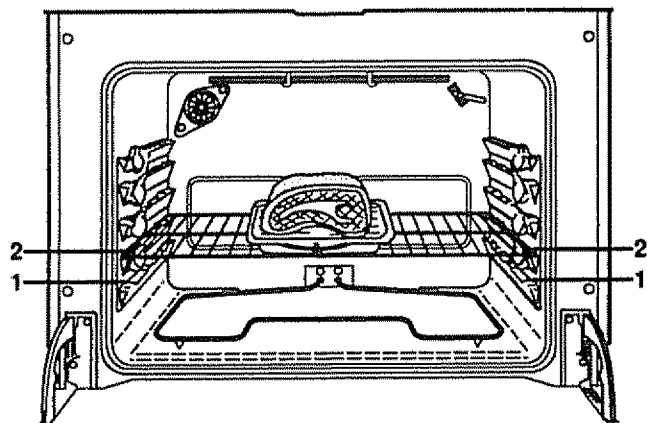
**CLEAR
OFF**



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

ROASTING

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



GENERAL ROASTING INSTRUCTIONS

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

BAKE

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



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

**CLEAR
OFF**

Remember:

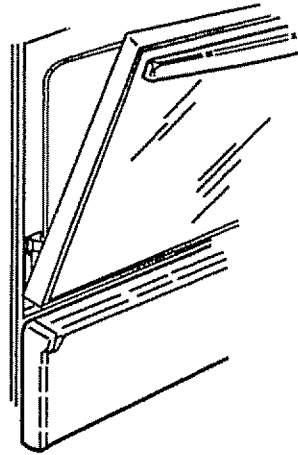
Most meats continue to cook internally after being taken out of the oven.

BROILING

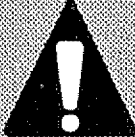
BROILING TIPS:

Please note:

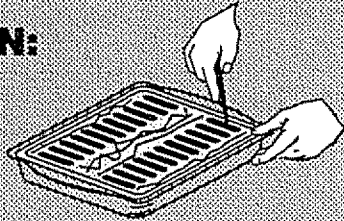
Your oven door should be open to the broil stop position while broiling.



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



CAUTION:



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

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

POSITIONING BROILER PAN

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

After placing food on the broiler pan and grid, put the pan on an oven rack in the proper position. The recommended rack position and cooking time can be found in the chart below.

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

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

This chart is a general guide. The size, weight, thickness, and starting temperature of the food, as well as your own personal preference, will affect the cooking time. Times in the chart are based on the food being at refrigerator temperature.

TO SET BROIL:

1. Press the **BROIL** pad.
 2. Press the **UP** arrow pad once to select **LO BROIL**.
 3. Press the **UP** arrow pad twice to select **HI BROIL**.
"BROIL" and either **"HI"** or **"LO"** will show in the upper right corner of the display depending on your choice.
- NOTE:** Use **LO** broil to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.
- If you do not press the up or down arrow pad, the display will go blank and you must repeat Steps 1 and 2.
4. When broiling is finished, press the **CLEAR/OFF** pad.

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

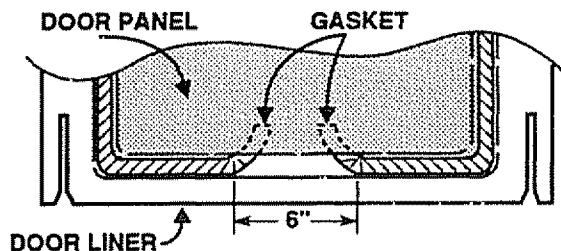
1. Remove the broiler pan and grid, oven racks, all utensils and any foil that may be in the oven. Do not try to clean utensils or any other objects in the oven during a self-clean cycle. If oven racks are left in the range during a clean cycle, they will darken, lose their luster and become hard to slide. If you choose to leave the racks in the oven, you can polish the edges of the racks with steel wool and apply a small amount of vegetable oil to the rack edges after the self-clean cycle. This will make the racks easier to slide.

2. Soil on the oven front frame, under the front edge of the cooktop, the door liner outside the door gasket and the front edge of the oven cavity (about 1" into the oven) will not be cleaned during a clean cycle (see illustration below). Clean these areas by hand before starting a clean cycle.

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

Please Note:

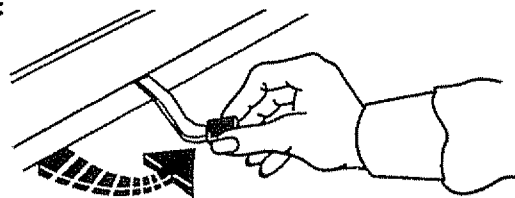
The door gasket is designed to have a 5"-6" gap at the bottom of the oven door. This is to allow for proper air circulation.



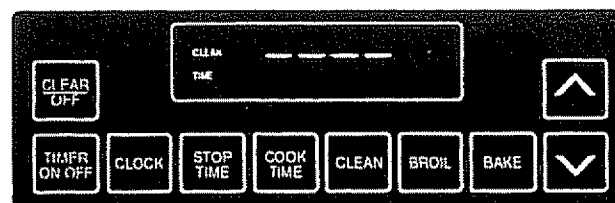
TO SET A SELF-CLEAN CYCLE:

1. Slide the door lock handle to the right into the lock position. DO NOT force the handle. If it does not slide easily, it may not be fully extended. You may also need to lightly press on the door to lock it properly.

TO LOCK:



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



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

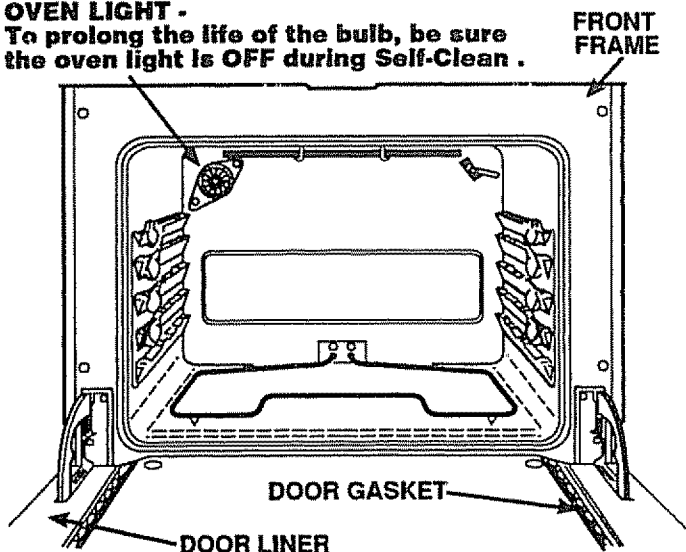


You can press the **STOP TIME** pad to see the time of day the clean cycle will be finished. Push the **CLEAN** pad to return to the countdown.

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

OVEN LIGHT -

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



3. Wipe up heavy spills on the oven bottom. Too much soil may cause smoking during the clean cycle.

4. Do not rub the door gasket. The fiberglass material of the gasket has an extremely low resistance to abrasion. An intact and well fitting oven door gasket is essential for energy efficient oven operation and good baking results. If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should replace the seal.

WHEN A CLEAN CYCLE IS FINISHED:

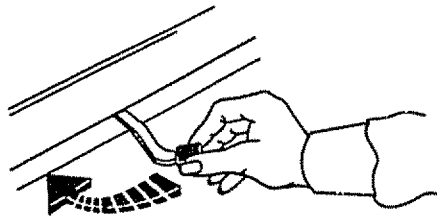
1. Wait until the **LOCK** display goes out. The oven temperature must drop below the locking temperature before the door can be unlocked.

WAIT UNTIL **LOCK** GOES OUT



2. Slide door lock handle to the left.

TO UNLOCK:



NEVER FORCE THE DOOR LOCK/UNLOCK HANDLE. FORCING THE HANDLE MAY DAMAGE THE DOOR LOCK.

TO INTERRUPT A CLEAN CYCLE:

1. Push **CLEAR/OFF**.



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

TO SET A DELAYED SELF-CLEAN CYCLE:

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

CLEAN

1. Slide door lock handle to the right in the lock position. You may need to lightly press on the door to lock it properly.
2. Press the **CLEAN** pad. The display will show "**CLEAN**", "**TIME**" and (---).
3. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the amount of time you want the oven to clean. The normal cycle is 3 hours but you may choose between 2 and 4 hours.

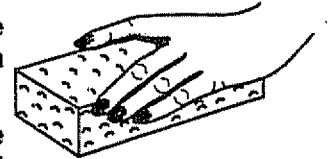


4. Press the **STOP TIME** pad.
5. Press either the **UP** or **DOWN** arrow pad to select the time of day you want the cycle to end and the oven to turn off.

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

AFTER A CLEAN CYCLE

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



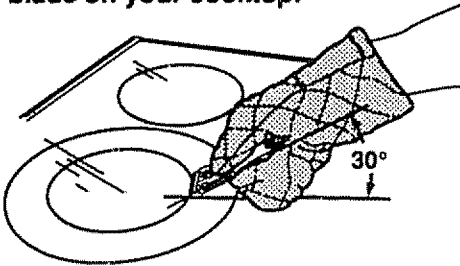
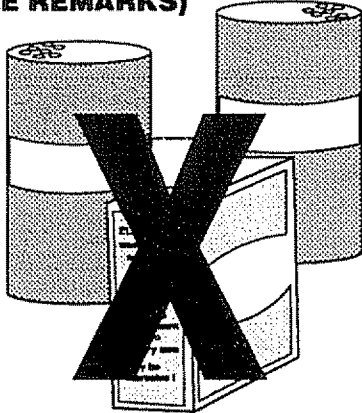
If white spots remain, remove them with a soap-filled steel wool pad. Be sure to rinse thoroughly with a vinegar and water mixture. These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

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

CLEANING TIPS

On the following pages, all removable parts on your range are shown. Refer to those pages when cleaning your range.

Warm water, a mild detergent and a soft cloth are safe to use on all cleanable parts of your range. Do not use metal scouring pads, except where recommended.

PART	CLEANING MATERIALS	REMARKS
CONTROL PANEL AND KNOBS	Detergent, warm water, soft cloth	Do not use abrasive cleaners. Knobs pull off for easier cleaning.
GLASS	<p>Sears Cooktop Cleaning Creme® (Stock No. 40079) single-edge razor scraper, soft cloth</p> <p>Do Not use a dull or nicked razor blade on your cooktop.</p>  <p>DO NOT USE ABRASIVES (SEE REMARKS)</p> 	<p>Correct and consistent cleaning is essential to maintaining your cooktop. If soil, mineral deposits from evaporated water spills or metal rub-off from aluminum cookware are not removed, they will burn onto the cooktop and cause permanent discoloration. Be sure that the cooktop is cool before cleaning. Do not use cooktop cleaner on a hot surface. The fumes can be hazardous to your health and can chemically attack the cooktop. Wipe surface clean after each use. Do not use a dish cloth or sponge to wipe up the cooktop. They may leave a film of detergent which can discolor your cooktop when heated. If this happens, remove the film with the recommended cleaner. We recommend that you use paper towels or a clean cloth which is used only for cooktop cleaning. After the cooktop has cooled, remove any crusty soil with the razor scraper. Hold the scraper at about a 30° angle to the cooktop and scrape off spot. Scrub cooktop with Sears Cooktop Cleaning Creme®. Rinse well and wipe dry. NEVER USE ANY ABRASIVE SCOURING PADS OR POWDERS ON YOUR COOKTOP. Plastic mesh pads, such as Doble®, may be used. See next page for complete cleaning instructions.</p>
OVEN INTERIOR	Detergent, warm water and/or soap-filled steel wool pad; do not use oven cleaner in or around any part of the oven	Cleaning inside the oven need only be done as an optional touch-up between self-clean cycles. Rinse oven interior thoroughly after cleaning.
OVEN DOOR GASKET	DO NOT CLEAN	
OVEN RACKS	Detergent, warm water, scouring pad or soap-filled steel wool pad	Remove from oven to clean. Rinse thoroughly.
BROILER PAN AND GRID	Detergent, warm water, soap-filled scouring pad, plastic scouring pad, commercial oven cleaner (pan only)	Remove soiled pan from oven to cool. Drain fat or drippings. Fill pan with warm water. Sprinkle grid with detergent and cover with damp cloth or paper towels. Let pan and grid soak for a few minutes. Rinse or scour as needed. Dry well. Pan and grid may be washed in a dishwasher.

GLASS-CERAMIC COOKTOP CLEANING

Cleaning of glass-ceramic cooktop is different from cleaning a standard porcelain finish.

To maintain and protect the surface of your new glass-ceramic cooktop follow these basic steps.

DAILY CLEANING:

Use only Cook Top Cleaning Creme® on Glass-Ceramic.

For normal, light soil:

1. Rub a small amount of Cook Top Cleaning Creme® onto soiled area using a dry paper towel. Wipe until all soil and creme are removed. Frequent cleaning leaves a protective coating which is essential in preventing scratches and abrasions.
2. Clean surface with Cook Top Cleaning Creme® after each use.

For heavy, burned-on soil:

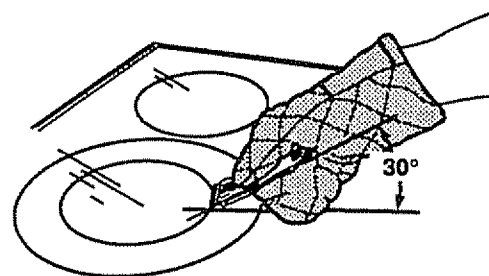
1. Apply a few drops of Cook Top Cleaning Creme® to the cool, soiled area.
2. Using a dry paper towel, rub creme into the burned-on area.
3. Carefully scrape remaining soil with razor scraper. Hold scraper at a 30° angle against the ceramic surface.
4. If any soil remains, repeat the steps listed above. For additional protection after all soil has been removed, polish the entire surface with the Cook Top Cleaning Creme®.

NOTE: 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 surface of your cooktop unless the spill is removed while still hot. **Special care should be taken when removing hot substances.** Follow these instructions carefully and remove soil while spill is still hot.

1. Turn off all cooking zones affected by the spill. Remove hot utensils.
2. Wearing an oven mitt, hold the razor scraper at a 30° angle to the cooktop and scrape hot spill to a cool area outside the cooking zone.



3. With the spill in a cool area, use a dry paper towel to remove any excess. 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.

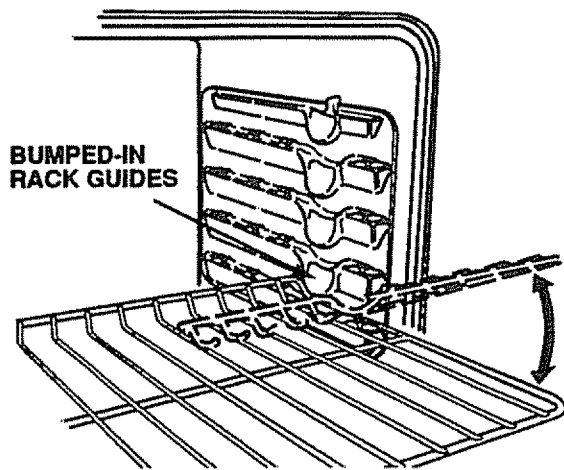
GENERAL INFORMATION:

As the Cook Top Cleaning Creme® cleans, it leaves a protective coating on the cooktop surface. This coating helps prevent buildup of mineral deposits (water spots) and will make future cleaning easier. Dishwasher detergents remove this protective coating and therefore make the cooktop more susceptible to staining.

PRECAUTIONS:

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

REMOVABLE OVEN RACKS



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

To install:

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

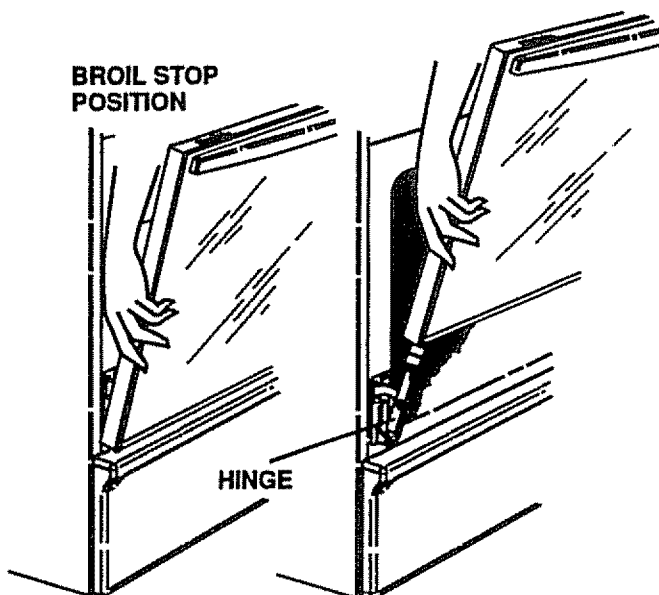
To remove:

1. Pull the oven rack out, then up.

NOTE:

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

REMOVABLE OVEN DOOR



To remove:

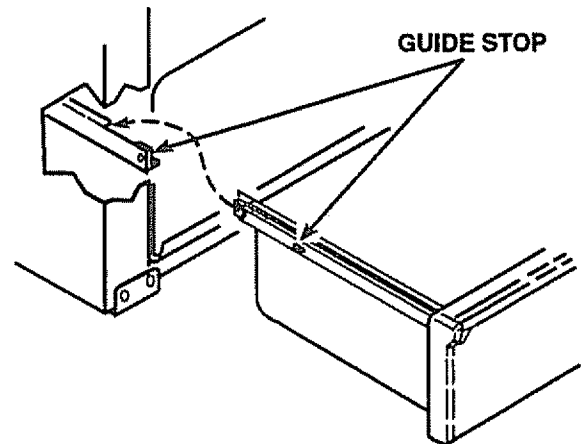
1. Open the door to the stop position (see illustration).
2. Grasp the door at each side and lift up and off the hinges. **DO NOT** lift the door by the handle.

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

To replace:

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

REMOVABLE STORAGE DRAWER



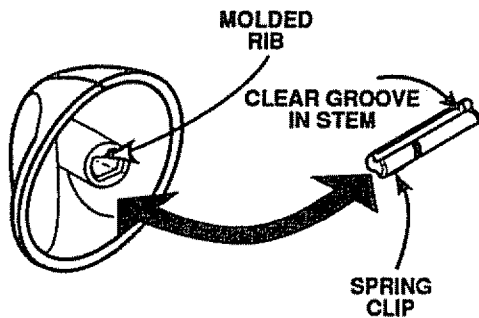
This drawer gives you space for keeping cookware and bakeware. Plastics and flammable material should not be kept in this drawer.

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

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

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

REMOVABLE KNOBS



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

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

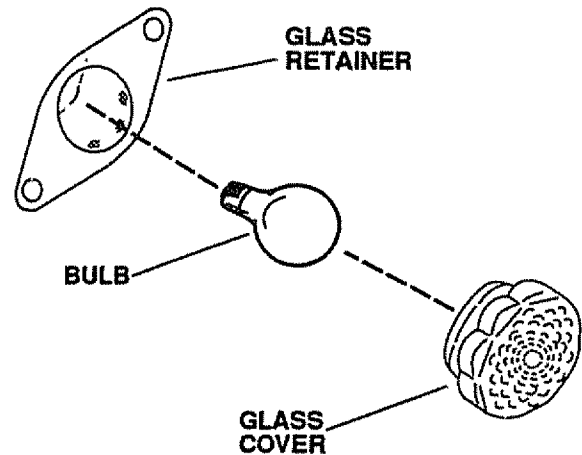
Caution: Read these instructions carefully before replacing the knobs. Replacing the knobs improperly will damage the knobs and the spring clips on the stems. If this happens, the knobs will fit loosely.

To replace the knob:

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

Note: Be sure to replace knobs on the correct stems.

REPLACING THE OVEN LIGHT



Be sure that the light switch is in the off position.

Do not touch hot oven bulb. Do not touch oven bulb with wet hands. Do not wipe oven light area with wet cloth.

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

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

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

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

BEFORE CALLING FOR SERVICE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	DON'T CALL FOR SERVICE UNTIL YOU CHECK
<ul style="list-style-type: none"> • RANGE DISPLAY IS FLASHING "F" AND A NUMBER; OVEN STOPS WORKING - SURFACE WORKS 	<ul style="list-style-type: none"> • Possible range malfunction 	<ul style="list-style-type: none"> • Press CLEAR/OFF. Let range cool down for one hour. Place range back into cooking or cleaning cycle. If problem repeats, call for service.
<ul style="list-style-type: none"> • TINY SCRATCHES OR ABRASIONS ON COOKTOP (MAY APPEAR AS TINY SCRATCHES) 	<ul style="list-style-type: none"> • Use of Incorrect cleaning materials • Coarse particles (salt, etc.) between cookware bottoms and cooktop. Be sure cookware bottoms and cooktop are clean before use. • Cookware with rough bottoms 	<ul style="list-style-type: none"> • Tiny scratches are not removable and do not affect cooking. In time, the scratches will become smoother and less visible.
<ul style="list-style-type: none"> • METAL MARKING ON COOKTOP (MAY APPEAR AS TINY SCRATCHES) 	<ul style="list-style-type: none"> • Sliding or scraping metal utensils and cookware across cooktop 	<ul style="list-style-type: none"> • Use recommended cooktop cleaners.
<ul style="list-style-type: none"> • DARK STREAKS AND SPECKS ON COOKTOP 	<ul style="list-style-type: none"> • Encrusted bollovers or grease spatters • Incorrect cleaning materials 	<ul style="list-style-type: none"> • Use razor scraper and follow directions in cleaning chart. • Use recommended cleaners in cleaning chart.
<ul style="list-style-type: none"> • AREAS OF DISCOLORATION ON COOKTOP 	<ul style="list-style-type: none"> • Mineral deposits from water or food 	<ul style="list-style-type: none"> • Use recommended cleaners.
<ul style="list-style-type: none"> • RANGE DOES NOT WORK; TOTALLY INOPERATIVE 	<ul style="list-style-type: none"> • No power to range 	<ul style="list-style-type: none"> • Check household circuit breaker or fuse. • Check power cord to be sure it is plugged in.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN DOES NOT HEAT; COOKTOP ZONES OK 	<ul style="list-style-type: none"> • Clock set incorrectly • Oven controls set incorrectly 	<ul style="list-style-type: none"> • Check clock instructions. • Check oven control instructions.
<ul style="list-style-type: none"> • COOKTOP ZONE DOES NOT WORK; OVEN OK 	<ul style="list-style-type: none"> • Improper operation of control 	<ul style="list-style-type: none"> • Be sure knob is pushed in while turning.
<ul style="list-style-type: none"> • FOODS COOK SLOWLY ON THE COOKTOP 	<ul style="list-style-type: none"> • Improper cookware 	<ul style="list-style-type: none"> • Use pans that have flat bottoms and a tight fitting lid (if applicable). Pans should match cooking zone size. Read the cooktop cooking section for complete information.
<ul style="list-style-type: none"> • FOODS DO NOT BAKE PROPERLY 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven not preheated long enough • Improper rack or pan placement • Oven vent blocked or covered • Improper use of foil • Improper temperature setting for utensil used • Recipe not followed • Improper thermostat calibration • Range and oven rack not level • Using improper cookware 	<ul style="list-style-type: none"> • Be sure to preheat. • Maintain uniform air space around pans and utensils; see oven cooking section. • Keep vent area clear. • Use of foil not recommended. • Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans. • Is recipe tested and reliable? • Check oven temperature adjustment procedures. • Check the installation instructions for leveling. • See cooking hints section.

BEFORE CALLING FOR SERVICE (CONTINUED)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	DON'T CALL FOR SERVICE UNTIL YOU CHECK
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN TEMPERATURE SEEMS INACCURATE 	<ul style="list-style-type: none"> • Thermostat Calibration 	<ul style="list-style-type: none"> • See adjustments described following this section.
<ul style="list-style-type: none"> • FOODS DO NOT BROIL PROPERLY 	<ul style="list-style-type: none"> • Improper rack position • Oven preheated • Improper utensil used • Oven door closed during broil • Improper broiling time 	<ul style="list-style-type: none"> • Check broil pan placement. See broiling section. • Do not preheat when broiling. • Use broiler pan and grid supplied with range. • Open door to broil stop position; see removable oven door section. • Check broiling chart in broiling section.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN SMOKES 	<ul style="list-style-type: none"> • Dirty oven • Improper use of aluminum foil • Broiler pan containing grease left in oven 	<ul style="list-style-type: none"> • Check for heavy spillover. • Foil use not recommended. • Clean pan and grid after each use.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN LIGHT DOES NOT WORK 	<ul style="list-style-type: none"> • Light switch in off position 	<ul style="list-style-type: none"> • Check switch setting; see operating instructions. • Check or replace light bulb; see instructions.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN DOES NOT CLEAN OR POOR CLEANING RESULTS (SELF-CLEAN MODELS ONLY) 	<ul style="list-style-type: none"> • Controls not set properly • Clean cycle interrupted too soon • Oven too dirty 	<ul style="list-style-type: none"> • Check self-clean instructions. • Heavily soiled ovens require a 3 hour clean cycle. • Heavy spillovers should be removed before setting clean cycle. Repeat clean cycle.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN DOOR WILL NOT UNLOCK (SELF-CLEAN MODELS ONLY) 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean cycle not complete 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven must cool below lock temperature.
<ul style="list-style-type: none"> • OVEN EMITS ODOR 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven insulation may emit odor during first few usages • Failure to wipe out excess soil prior to self-clean cycle 	<ul style="list-style-type: none"> • Put oven through self-clean cycle to speed up process of odor "wearing off." • Wipe excess soil off before beginning self-clean cycle.

“DO-IT-YOURSELF” OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

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

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

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

To adjust temperature follow these instructions:



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



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



3. Press the **UP** arrow to increase your oven's temperature up to +35° **HOTTER**. Press the **DOWN** arrow pad to decrease your oven's temperature down to -35° **COOLER**.
4. When your selection is complete press the **CLOCK** pad to return to the time of day.

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

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

NOTES

KENMORE ELECTRIC RANGE WARRANT

Dear Customer:

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



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

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

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

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

FULL 90-DAY WARRANTY ON MECHANICAL ADJUSTMENTS

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

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

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

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

SEARS, ROEBUCK and CO.
Dept. 731 CR-W
Sears Tower
Chicago, IL 60684

WE SERVICE WHAT WE SELL

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

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

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

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

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

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

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

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

Kenmore® America's Best Selling Appliance Brand

Sold by SEARS, ROEBUCK AND CO., Chicago, IL 60684

SEARS Kenmore

INDICE

SEGURIDAD

..... 1-5

USO Y CUIDADO

Cómo sacar la cinta de empaque	5
Ventilación del horno	6
Su estufa y sus características	6
Controles de la cubierta	7, 8
Cómo cocinar en una olla tipo "wok"	8
Controles de la estufa	9, 10, 12, 13, 14
Ideas para cocinar al horno	11, 12
Ideas para asar a la parrilla	14
El ciclo de autolimpieza	15, 16
Ideas para la limpieza	17, 18
Partes removibles	19, 20

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

Qué hacer antes de solicitar un servicio	21, 22
Adjustes de temperatura	23

GARANTIA

MODELOS	95845
	95846
	95859



USO • CUIDADO • SEGURIDAD MANUAL



INSTRUCCIONES DE INSTALACION DEL DISPOSITIVO DE ESTABILIDAD PARA EL SUJETADOR NUM. 342473

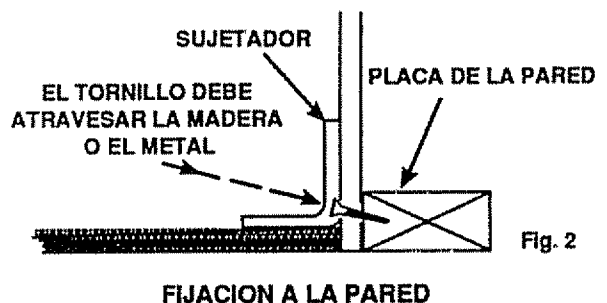
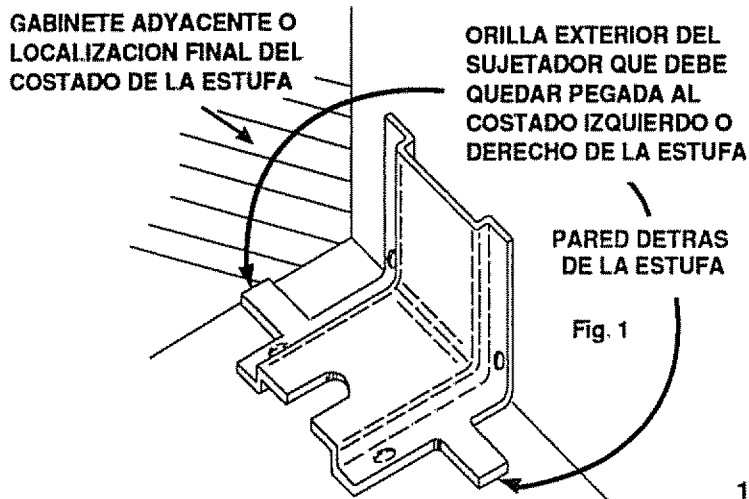
HERRAMIENTAS NECESARIAS: Destornillador de cabeza Phillips
Llave de tuercas o llave Inglesa de 1 3/8"

Fije el sujetador al suelo o a la pared para sostener ya sea la pata niveladora posterior derecha o izquierda. Si lo fija al suelo, asegúrese de que los tornillos no penetren hasta donde haya cables eléctricos o tubos de plomería. Si no puede determinar lo anterior, utilice tornillos más cortos que no alcancen a atravesar del todo el recubrimiento del suelo. Si el sujetador viene junto con su estufa, se encuentra en el preempaque localizado dentro del horno. Quite el sujetador del preempaque y siga las instrucciones que se proporcionan más abajo.

1. Decida si el sujetador se instalará al lado izquierdo o derecho de la estufa.
2. Si el lado donde va el sujetador está junto a un gabinete, coloque el sujetador contra la pared posterior y el gabinete, como se muestra en la figura 1. Si no hay un gabinete adyacente, determine cuál será la localización del costado de la estufa (panel exterior pintado). Coloque el sujetador con su orilla

exterior en ese lugar y contra la pared de atrás. Vea la figura 1.

3. Determine si va a fijar el sujetador al suelo o a la pared. Asegure el sujetador con firmeza usando los tornillos que se proporcionan. Los tornillos no requieren de taladro para penetrar madera, madera terciada, madera prensada y la mayor parte de los marcos de metal. Si lo va a fijar a ladrillo o cemento, puede adquirir tornillos y taquetes adecuados en una ferretería. Utilice un taladro para ladrillos para perforar los agujeros requeridos.
4. Usando la llave, dé por lo menos dos vueltas a las cuatro patas niveladoras para hacerlas retroceder. Consulte su guía de instalación para obtener mayor información antes de colocar la estufa en posición.
5. Deslice la estufa para colocarla en su sitio. Asegúrese de que el nivelador de la pata posterior entre por completo en la pestaña del sujetador. Si la estufa no puede moverse hacia atrás lo suficiente como para que el nivelador de la pata posterior entre en el sujetador, mueva el sujetador hacia adelante según se requiera y fíjelo al suelo en un lugar distinto.

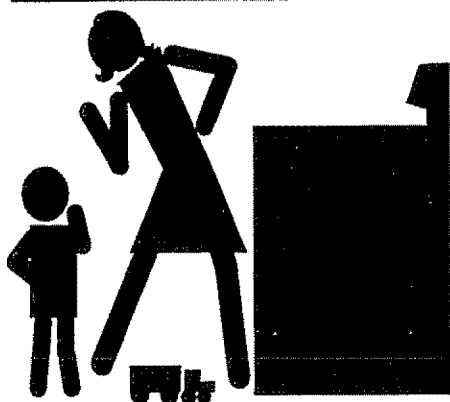


IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT

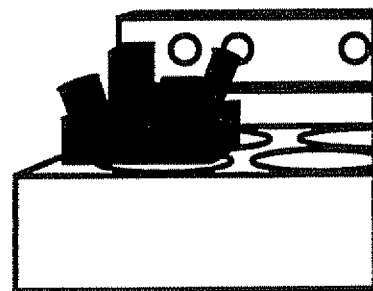
INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

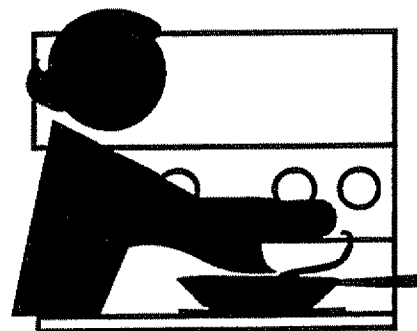


Enseñe a los niños a no jugar con las perillas ni con cualquier otra parte de la estufa. Nunca deje a los niños solos o sin vigilancia en el lugar donde se esté usando una estufa.



PRECAUCION:


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



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



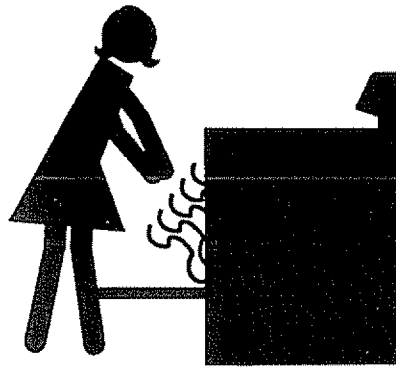
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT
IMPORTANT

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

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

PRECAUCION:

Nunca almacene cosas en el horno o cerca de las zonas de cocinar. Estas cosas se pueden derretir.



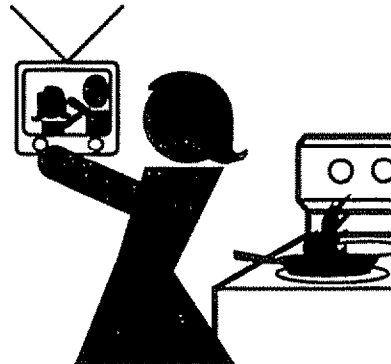
Jamás utilice su estufa para calentar o entiblar una habitación. Podría resultar con heridas o quemaduras graves. El uso inadecuado de la estufa también puede descomponerla.

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



Nunca use una toalla u otro paño grueso para tomar los mangos. Tales paños podrían incendiarse sobre una zona de cocinar caliente.

Nunca permita que los mangos de los utensilios sobresalgan del frente de la estufa. Póngalos de manera que no se puedan pasar a llevar. Mantenga los mangos lejos de las otras zonas de cocinar.



Nunca deje sin vigilar una zona de cocinar a alta temperatura. Los derrames producen humo y las salpicaduras de grasa se pueden incendiar.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES BASICAS DE SEGURIDAD

Guarde este libro para un uso futuro.

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

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

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

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

Limpie sólo las partes que se enumeran en este Manual.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

SEGURIDAD DE LA CUBIERTA DE LA ESTUFA

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

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

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



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

SEGURIDAD DEL HORNO

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

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

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

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

SEGURIDAD EN LA AUTOLIMPIEZA

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD (continuación)

Nunca fríegue, mueva o dañe la empaquetadura de la puerta en las estufas que tienen modo de autolimpieza. La empaquetadura es esencial para un buen sellado.

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

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

¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

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

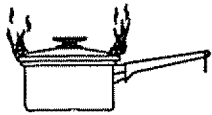
Cerciórese de que todos en su hogar sepan qué hacer en caso de incendio.

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

FUEGO CAUSADO POR GRASA EN LA CUBIERTA

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

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



FUEGO EN EL HORNO — ¡NO INTENTE MOVER LA FUENTE!

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



NOTIFICACION DE SEGURIDAD IMPORTANTE

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

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

COMO SE QUITA LA CINTA ADHESIVA DE EMPAQUE

Para quitar el adhesivo que quedó como residuo de la cinta de empaque y asegurarse de no dañar el acabado de su nuevo aparato, utilice una aplicación de detergente líquido doméstico para ropa, aceite mineral, o aceite de cocina. Aplíquelo con una tela suave y permita que empape el adhesivo. Limpie con una tela suave. **NO USE** fibras de plástico ni productos similares. Frote hasta secar y luego aplique una capa de pulidor para limpiar perfectamente y proteger la superficie. Este procedimiento también es seguro para la parte delantera de los hornos de microondas y otras partes plásticas.

NOTA: La cinta plástica debe sacarse de las molduras cromadas de las partes de la estufa.

NO PODRA quitarse si se homea.

¿DONDE DEBE BUSCAR CINTA ADHESIVA DE EMPAQUE?

Elementos generadores de calor

Fuentes de escurrimiento

Panel de control: parte superior, costados y parte inferior

Debajo de la cubierta principal

Marco de la puerta: parte superior, costados y parte inferior

Elemento generador de calor del horno

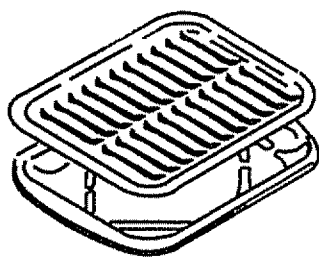
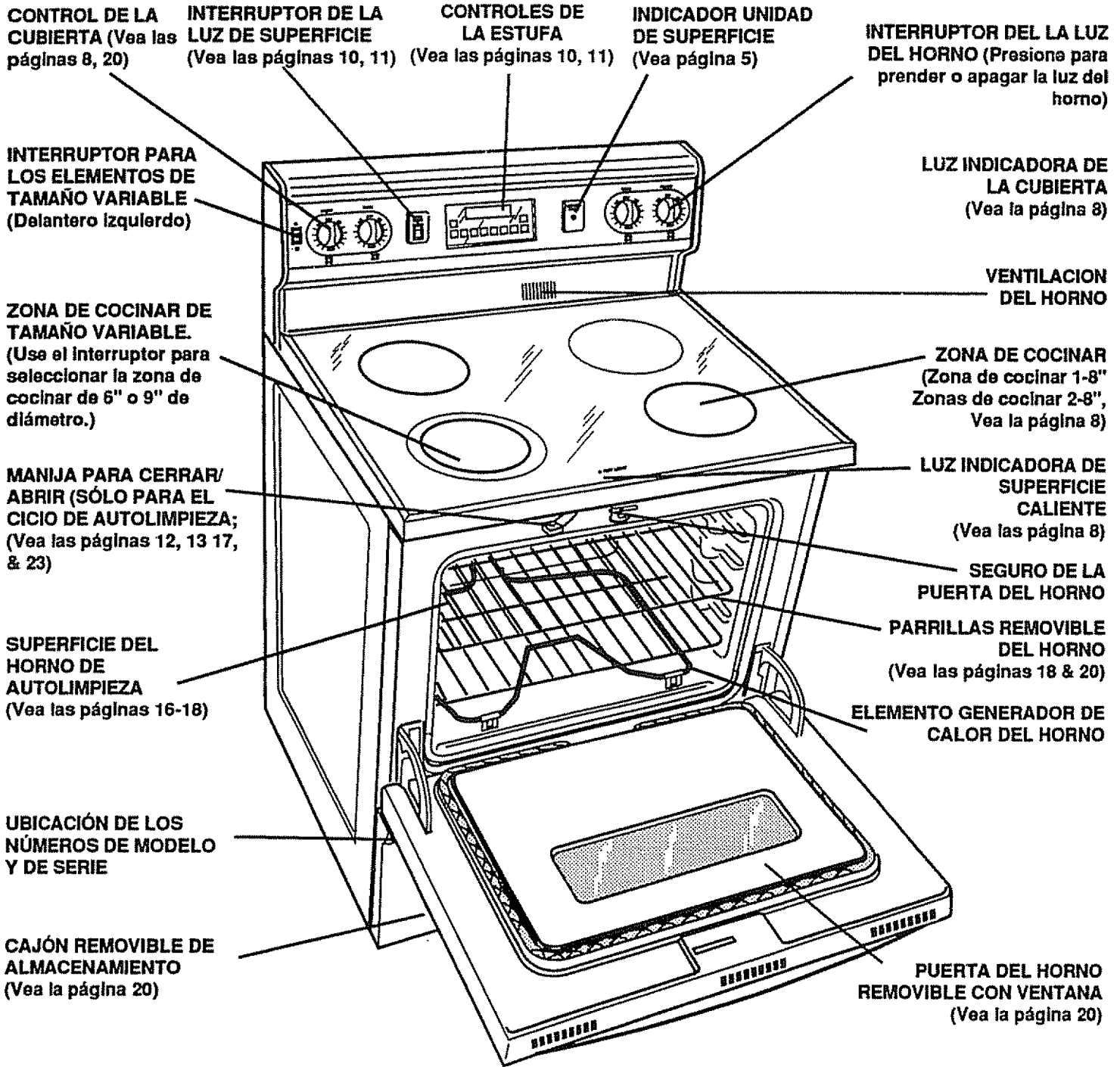
Manijas de la puerta

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD (continuación)

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EVITAR QUE LA CUBIERTA DE COCINAR SE DAÑE:

- Nunca arrastre los utensilios sobre la cubierta.
- No use toallas para platos o esponjas para limpiar la cubierta de cocinar. Podrían dejar una capa de detergente sobre la cubierta que podría causar descoloración cuando se calienta. Si esto ocurre, saque la descoloración con un limpiador de cubierta recomendado.
- Los derrames de azúcar (tal como jaleas, dulce de chocolate, caramelos) o plásticos derretidos pueden causar hoyos en la superficie de la cubierta de cocinar (no protegida por la garantía) a menos que el derrame se limpie cuando esté caliente. Se debe tener cuidado especial para remover sustancias calientes. Apague todas las zonas de cocinar afectadas por el derrame. Retire los utensilios calientes. Usando un guante para horno, sujete el raspador con la hoja a un ángulo de 30° sobre la cubierta y raspe el derrame caliente hacia una área fría fuera de la zona de cocinar. Con el derrame fuera de una área fría, use una toalla de papel seca y limpie el exceso. El derrame que quede debe dejarse hasta que la superficie de la cubierta se enfríe. Siga las instrucciones dadas en su manual para limpieza adicional.
- No use polvos para fregar, lanillas de plástico, nilón o metal. Podrían rayar la cubierta.
- No use cloro para blanquear, amoníaco, ácido hidrofúorico, limpiadores químicos de horno, o cualquier otra clase de limpiador químico. Podrían destefir la cubierta de cocinar.
- Para prevenir un posible daño a las cubiertas de cocinar, no aplique crema sobre las superficies calientes.
- Después de limpiar, use un paño o una toalla de papel húmeda para remover todo el residuo de la crema de limpiar.
- El consumidor debería leer y seguir todas las instrucciones y advertencias en las etiquetas de las cremas para limpiar.

SU ESTUFA

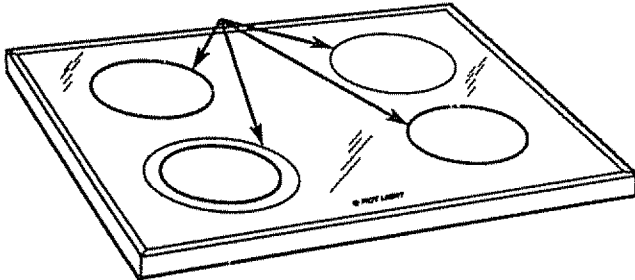


FUENTE Y PARRILLA PARA ASAR
(Veá las páginas 15 & 18)

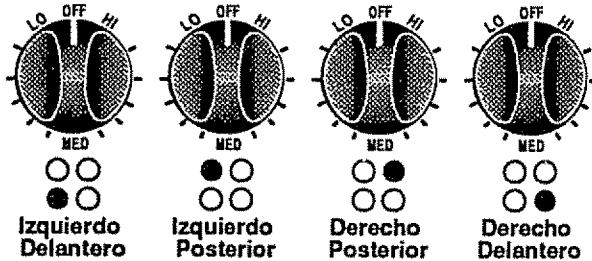
COMO EMPEZAR A COCINAR COMO COCINAR EN LA CUBIERTA DE COCINAR

Antes de usar la cubierta de cocinar por primera vez, límpiela con un limpiador para cubierta. Esto dejará una capa protectora. Las zonas de cocinar se muestran en los dibujos sobre la superficie de vidrio de la cubierta de cocinar.

ZONAS DE COCINAR

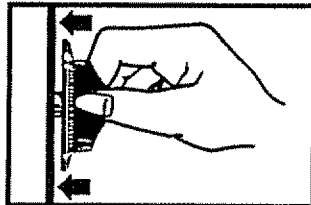


El signo que se encuentra cerca de cada perilla de control de la cubierta muestra qué elemento enciende esa perilla.

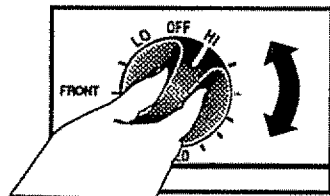


Para operar el controlador de la cubierta

1. Oprima para hacerlo girar.



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



La luz indicadora se prenderá cuando se encienda cualquiera de las zonas de cocinar.

El elemento delantero de la izquierda tiene dos zonas de cocinar:

ZONAS DE COCINAR DOBLE (ELEMENTO DELANTERO DE LA IZQUIERDA SOLAMENTE)



Para usar la área de cocinar grande de 9", aprete para hacer girar la perilla del control a la selección deseada y empuje la parte de arriba del interruptor al lado de la perilla del control.

Para usar la área de cocinar pequeña de 6", aprete para hacer girar la perilla del control a la selección deseada y empuje la parte de abajo del interruptor.

GUIA DE LA CUBIERTA PARA LAS TEMPERATURAS BASICAS

"HI" ("ALTA")

Se utiliza para inicios rápidos, tales como hervir agua.



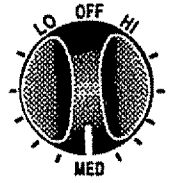
"MED-HI" ("MED-ALTA")

Se utiliza para freír o hervir con rapidez.



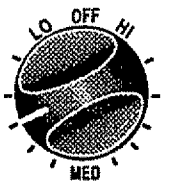
"MED" ("MED")

Se usa para cocinar alimentos con pequeñas cantidades de agua.



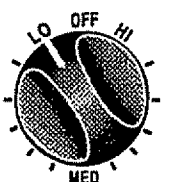
"MED-LO" ("MED-BAJA")

Se usa para cocinar alimentos con pequeñas cantidades de agua.



"LO" ("BAJA")

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



Cuando una de las zonas de cocinar se enciende, los espirales bajo la zona irradian calor a través del vidrio hacia el utensilio. El rojo de los espirales será visible a través del vidrio. La zona de cocinar se demorará unos pocos momentos para calentarse. El espiral sigue un ciclo de encendido y apagado para mantener su control seleccionado.

Vea "CONSEJOS PARA LIMPIAR" para información importante acerca de la mantención de su cubierta de cocinar.

PARA EMPEZAR A COCINAR (continuación)

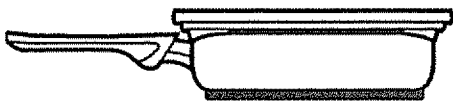


¡ADVERTENCIA!

La superficie seguirá caliente después de que se apaguen los controles. La LUZ INDICADORA DE SUPERFICIE CALIENTE seguirá prendida hasta que la cubierta de cocinar se haya enfriado a una temperatura prudente. Esto puede tomar hasta una hora después del uso. La temperatura del marco de metal alrededor del vidrio también subirá durante el uso de la cubierta de cocinar. Tenga cuidado cuando trabaje alrededor de su cubierta de cocinar, especialmente si más de una zona de cocinar está encendida o si está usando la cubierta por un período de tiempo largo. Tenga cuidado de no quemarse cuando la unidad no ha tenido tiempo de enfriarse después de su uso.

No arrastre los utensilios sobre la superficie ya que podría rayar el vidrio.

Nunca cocine los alimentos directamente sobre el vidrio. Debe usar utensilios apropiados. No use la superficie como tabla de cortar.



Para cocinar con mejores resultados y usar energía eficientemente,

usted debería usar utensilios de fondo plano. Haga coincidir el tamaño del utensilio con el tamaño de la zona de cocinar. El utensilio no se debe extender más allá del borde de la zona de cocinar por más de 1".

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

COCINAR EN UNA OLLA TIPO

“WOK”

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



CONSEJOS PARA ELABORAR CONSERVAS CASERAS

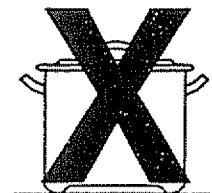
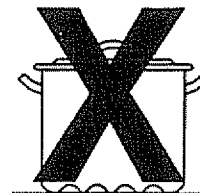
No se recomienda que al cocinar alimentos mediante otro proceso que no sea el de hacer conservas, se usen ollas de gran diámetro (que se extiendan más de 1" más allá de la orilla de la fuente de escurrimiento). Sin embargo, cuando haga conservas en baño maría o en una olla de presión, puede utilizar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

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

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

OBSERVE LOS SIGUIENTES PUNTOS CUANDO HAGA CONSERVAS

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

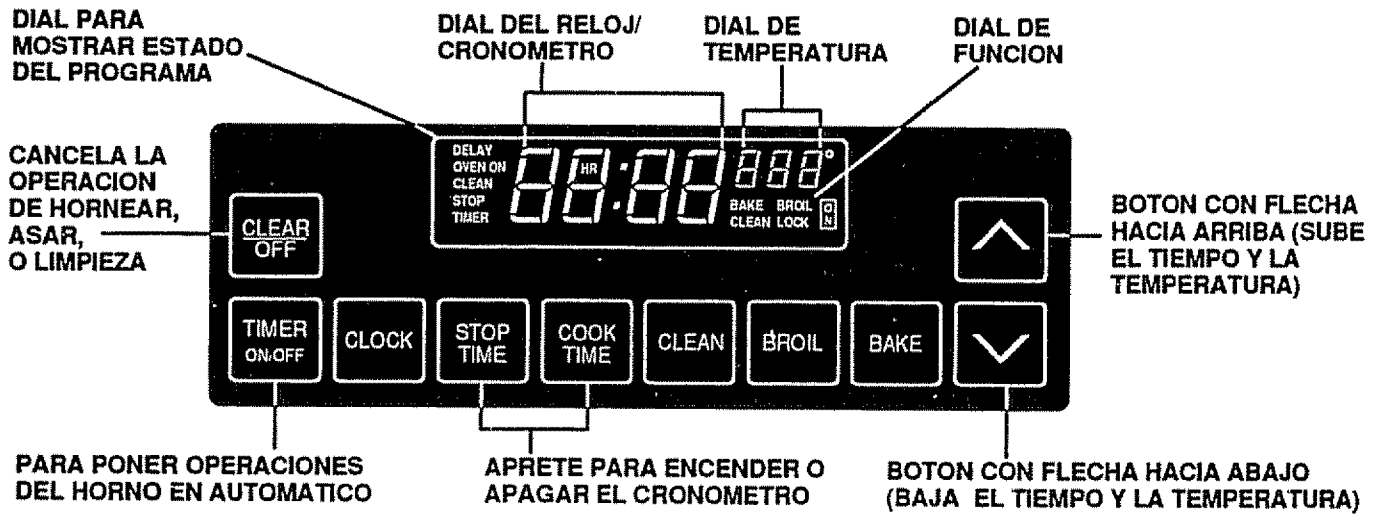


4. Cuando haga conservas, utilice recetas de fuentes de confianza. El fabricante de su olla para hacer conservas puede facilitarle recetas confiables, también los fabricantes de frascos de conservas como BALL y KERR y la Extensión de Servicio del Departamento de Agricultura de Los Estados Unidos.
5.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

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

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

CONTROL DE LA ESTUFA



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

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

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



DIAL:

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



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

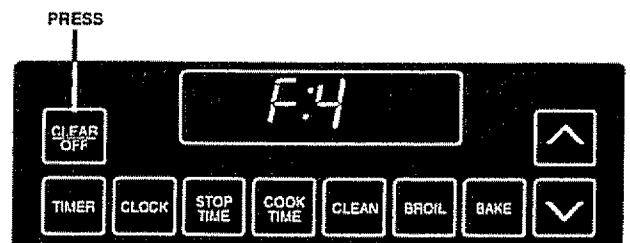
TONOS:

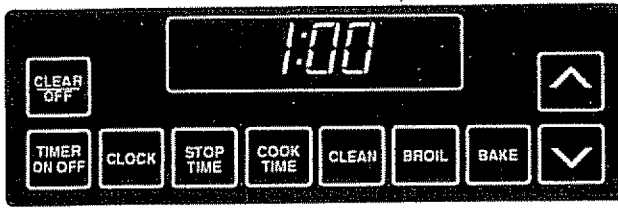
El tono de fin de ciclo sonará cuando termine de usar el cronómetro y las funciones automáticas del horno. El tono de fin de ciclo son 3 sonidos cortos seguidos por un sonido cada 6 segundos que se repiten hasta que usted seleccione otra operación. Si usted desea eliminar los sonidos que se repiten, aprete y mantenga **CLEAR/OFF** por diez segundos. Para volver a 1 sonido cada 6 segundos, aprete y mantenga **CLEAR/OFF** por 10 segundos.

Para cancelar el tono de fin de ciclo, aprete cualquier clave excepto las claves de las flechas **UP** o **DOWN**.

CODIGO-F:

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





COMO PONER EL RELOJ:

CLOCK

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

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

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

COMO PONER EL CRONOMETRO:

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

TIMER ON/OFF

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

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

CLOCK

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

COMO PONER NUEVAMENTE EL CRONOMETRO:

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

TIMER ON/OFF

COMO CANCELAR EL CRONOMETRO:

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

COCINAR EN EL HORNO

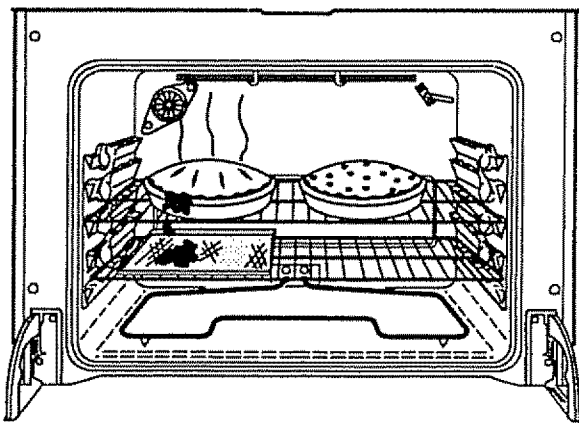
REGLAS GENERALES

- Cuando cocine por primera vez un alimento en su nuevo horno, use como guía los tiempos que se dan en las recetas.

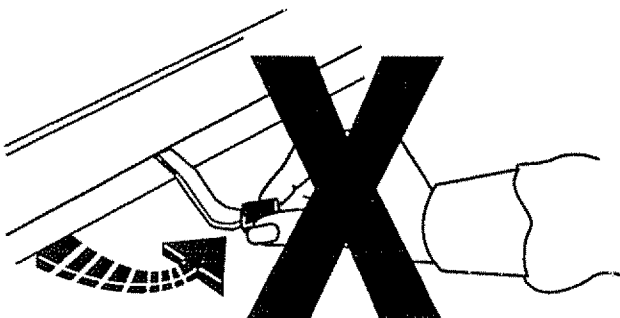
Su nuevo horno ha sido ajustado de manera correcta en la fábrica y es más preciso que el horno al cual reemplaza.

Una vez que haya usado su horno durante un tiempo, si considera que debe operar más caliente o más frío, puede ajustarlo usted mismo. Consulte la sección **AJUSTES DE TEMPERATURA** de este manual.

- **NO MIRE DEMASIADO** — Si abre el horno con demasiada frecuencia durante el horneado de los alimentos, permitirá que haya pérdida de calor y que los resultados del horneado no sean satisfactorios.
- Puede salir algún olor cuando el horno se usa por primera vez. Esto es causado por el calentamiento de las partes nuevas y el aislante.
- No cubra por completo con papel de aluminio una parrilla del horno. El papel de aluminio puede obstruir el flujo normal de calor y originar malos resultados al hornear. No coloque papel de aluminio directamente encima del elemento que genera el calor del horno. El papel de aluminio que se utilice en el fondo del horno, debajo del elemento puede dañar la superficie. Por lo tanto, no debe utilizarse.



Manija de cerrar/abrir el seguro de la puerta del horno - No use la manija durante el horneado. La manija sólo se usa para el ciclo de auto-limpieza.

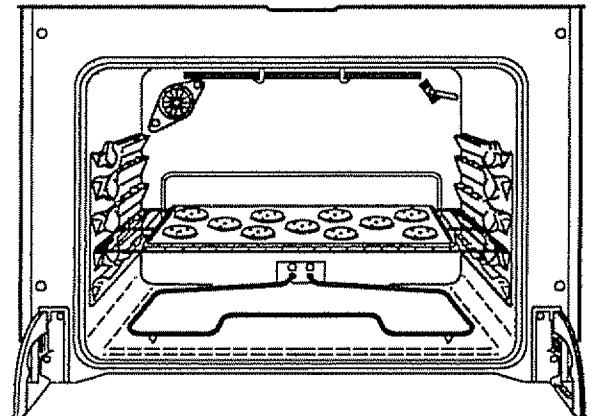


PRECALENTAMIENTO

- Cuando las recetas requieran precalentamiento, tenga cerca los alimentos antes de abrir la puerta del horno. Si deja abierta la puerta del horno durante mucho tiempo, se perderá la temperatura de precalentamiento.
- Permita que el horno se precaliente por completo antes de cocinar productos horneados. Espere que la luz indicadora de precalentado se encienda y ponga la comida en el horno.

BANDEJAS PARA HORNEAR

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



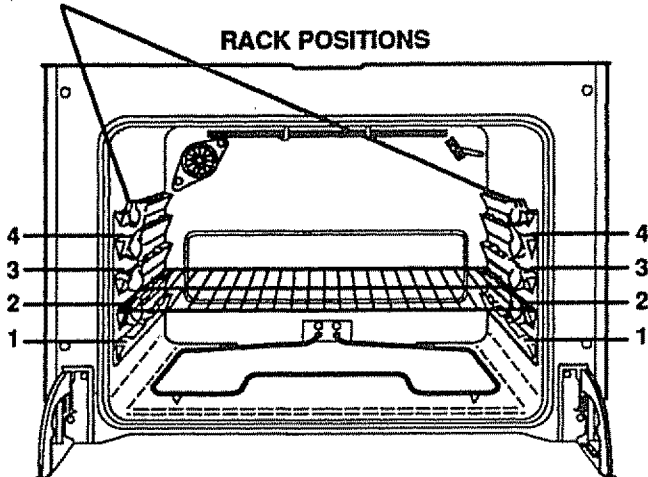
- Las tortas, panecillos y panes rápidos deben hornearse en moldes brillantes-que reflejen el calor-ya que deben tener una corteza de tono dorado claro.
- Asegúrese de que la parte de abajo del molde también sea brillante. Los fondos opacos absorberán el calor y podrían producir que la parte de abajo de su comida se dore demasiado.
- La temperatura del horno debe reducirse 25 grados F por debajo de las temperatura recomendadas si el exterior del molde es oscuro, se ha oscurecido con el paso del tiempo o es de vidrio refractario.

HORNEADO

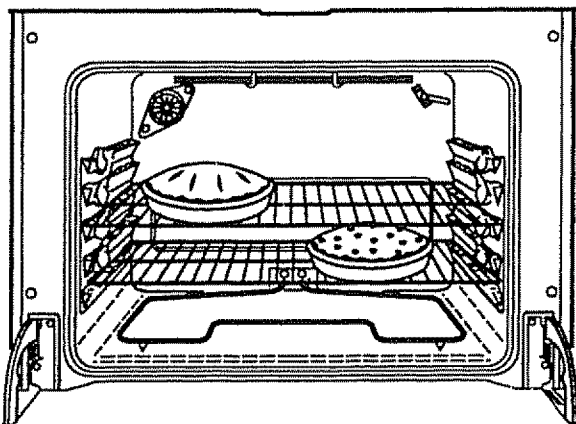
- Siga siempre la receta con todo cuidado.
- Mida los ingredientes de manera correcta.
- Utilice el molde adecuado y la posición correcta de la parrilla para obtener los mejores resultados del horneado.

NOTA:

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



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



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

COMO HORNEAR:



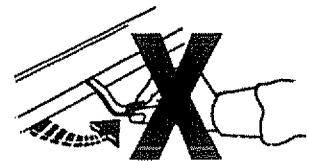
1. Aprete el botón para HORNEAR (BAKE).
2. Aprete cualquiera de los botones con las flechas UP o DOWN. La última temperatura que se usó aparecerá en el dial. Use la flecha UP para subir esta temperatura o la flecha DOWN para bajar esta temperatura hasta que llegue a la temperatura que prefiere usar.

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



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

NO CIERRE CON CERROJO LA MANIJA PARA ABRIR Y CERRAR EL HORNO MIENTRAS HORNEE O ASE EN EL HORNO. LA MANIJA DE ABRIR Y CERRAR EL HORNO SE USA SOLAMENTE PARA LA AUTOLIMPIEZA.



COMO HORNEAR AUTOMATICAMENTE:

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



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



3. Aprete el botón COOK TIME.

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

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

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



La zona de temperatura baja de esta estufa (entre 170°F y 200°F) está disponible para mantener los alimentos que han sido cocinados calientes a una temperatura tibia. Los alimentos que se mantengan por más de dos horas a estas temperaturas bajas se pueden echar a perder.

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

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

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

1. Aprete el botón para HORNEAR (BAKE).

BAKE

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

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

COOK TIME

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

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

STOP TIME

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

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

CLOCK

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

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

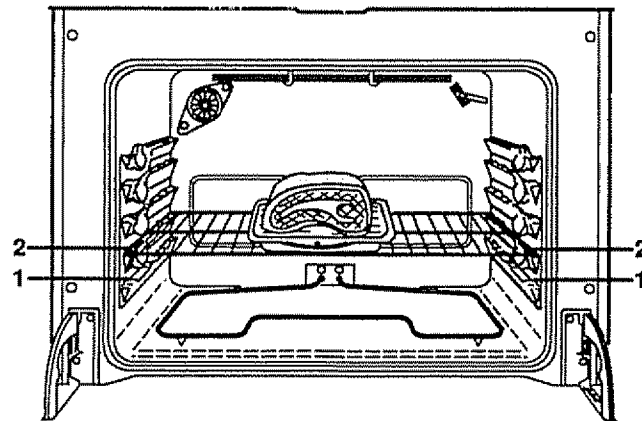
CLEAR
OFF



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

ASAR AL FUEGO O CALOR DIRECTO

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



INSTRUCCIONES GENERALES PARA ASAR

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

BAKE



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

CLEAR
OFF

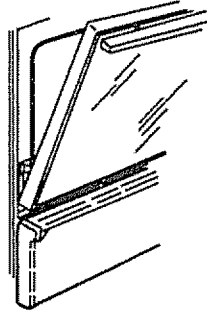
RECUERDE:

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

ASAR A FUEGO O CALOR DIRECTO CONSEJOS PARA ASAR A FUEGO O CALOR DIRECTO:

Por favor observe:

La puerta de su horno debe estar abierta hasta la posición de paro para asar para poder asar a fuego directo, mientras usted realiza esa operación.



- Para asar a fuego directo use sólo la fuente para asar y la parrilla que vienen con su estufa para asar a fuego directo. Están diseñadas para drenar de manera correcta la grasa y los líquidos y evitar salpicaduras, humo o fuego.
- **No precaliente cuando vaya a asar a fuego directo.** Para que el asado sea uniforme en ambos lados, comience poniendo el alimento en una fuente fría.
- Haga cortes en la capa de grasa exterior de las carnes o chuletas. Esos cortes en las orillas grasosas evitarán que la carne se enrosque.
- Para obtener que la carne sea lo más jugosa posible, ponga sal en el primer lado justo antes de voltear la carne. Ponga sal en el segundo lado justo antes de servir.
- Aplique mantequilla al pollo o pescado varias veces con una brocha a medida que se asan al fuego directo. Cuando se pesque, engrase la parrilla para evitar que se pegue y áselo con la piel hacia abajo. No es necesario voltearlo.
- **Nunca deje en la estufa una fuente para asar que esté sucia.** La grasa en la fuente puede causar humo o quemarse la siguiente vez que utilice el horno.
- Asegúrese de saber el procedimiento correcto para apagar un incendio de grasa.

POSICIÓN DE LA FUENTE PARA ASAR AL FUEGO DIRECTO

Asar al fuego directo es cocinar al calor directo del elemento generador de calor. Para asar mediante este procedimiento deben elegirse los cortes tiernos de carne o las carnes marinadas. Para obtener mejores resultados, los cortes de carne y las chuletas deben tener por lo menos 3/4" de grosor.

Después de colocar los alimentos en la fuente para asar y parrilla, coloque la fuente en una parrilla del horno en la posición adecuada. La posición de la parrilla que se recomienda y el tiempo de cocción pueden consultarse en la tabla que se presenta más abajo.

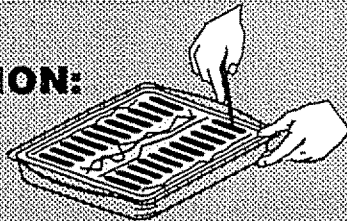
Mientras más cerca esté el alimento del elemento generador de calor del asador, más rápido se dorará la carne en el exterior, aunque permanecerá roja o rosa en el centro. Si aleja la carne del elemento generador de calor la carne se cocinará en el centro y se dorará en el exterior. El primer lado debe cocinarse 1-2 minutos más que el segundo.

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

Esta tabla es una guía general. El tamaño, peso, grosor y temperatura inicial del alimento, lo mismo que sus preferencias personales, afectarán el tiempo de cocción. Los tiempos de la tabla se basan en alimentos a la temperatura del refrigerador.

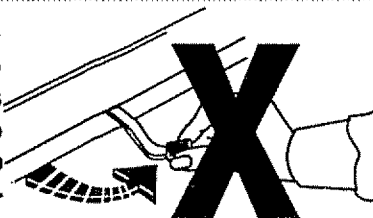


PRECAUCION:



No cubra toda la parrilla del asador con papel de aluminio (fórrela ajustándola bien y haga cortes en el aluminio para alinearlos con los cortes de la parrilla). Un drenaje inadecuado de la grasa caliente puede originar un incendio en el asador. Si se inicia un incendio, cierre la puerta del horno y **APAGUE** los controles. Si éste continúa, arroje bicarbonato de sodio al fuego. **NO** use agua para tratar de apagarlo.

- **No ponga la manija de cerrar/abrir el seguro del horno mientras esté asando al fuego directo.** Esta manija sólo se usa en el ciclo de auto-limpieza.



COMO ASAR A LA PARRILLA:

1. Aprete el botón **BROIL**.

BROIL

2. Aprete la flecha **UP** una vez para seleccionar **LO BROIL**.
3. Aprete la flecha **UP** dos veces para seleccionar **HI BROIL**.

"**BROIL**" y "**HI**" o "**LO**" aparecerán en la esquina de arriba a la derecha del dial de acuerdo a su selección.

NOTA: Use **LO broil** (baja temperatura) para cocinar alimentos tales como ave o cortes de carnes gruesos completamente sin que se doren demasiado.

Si usted no apreta los botones con las flechas **UP** o **DOWN**, el dial aparecerá en blanco y usted deberá repetir los Pasos 1 y 2.

4. Cuando se termine de asar, aprete el botón **CLEAR/OFF**.

**CLEAR
OFF**

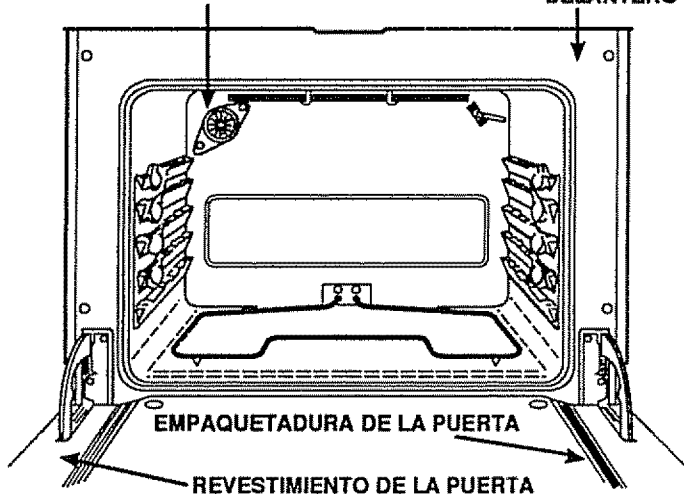
CICLO DE AUTOLIMPIEZA (3 HORAS-TIEMPO NORMAL DE LIMPIEZA) ANTES DE UN CICLO DE LIMPIEZA

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

LUZ DEL HORNO

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

**MARCO
DELANTERO**



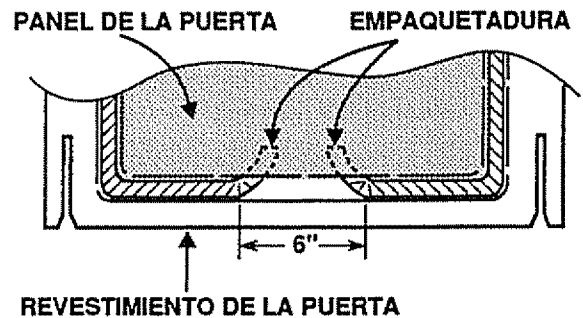
2. Durante el ciclo de limpieza no saldrá la suciedad del marco delantero del horno, de debajo de la orilla delantera de la cubierta, del revestimiento de la

puerta fuera de la empaquetadura y de la orilla delantera de la cavidad del horno (alrededor de 1" dentro del horno). Vea las ilustraciones de abajo. Limpie esas áreas a mano antes de comenzar el ciclo de limpieza. Use agua caliente con lana de acero empapada en jabón. Recomendamos un limpiador como "Soft Scrub" o una marca similar de productos de limpieza para que las superficies blancas se sigan viendo limpias y nuevas. Después de la limpieza, enjuague bien para evitar que se forme un residuo café cuando el horno se caliente. Frote estas áreas con una tela seca.

3. Limpie los derrames grandes del fondo del horno. Un exceso de suciedad puede causar humo durante el ciclo de limpieza.
4. No friegue la empaquetadura de la puerta. El material de fibra de vidrio de la empaquetadura es extremadamente poco resistente a la abrasión. Una empaquetadura de la puerta del horno intacta y que ajuste bien es esencial para el uso de energía eficiente del horno y buenos resultados al hornear. Si observa que la empaquetadura se desgasta, se parte o daña de cualquier modo o si se ha movido de su sitio en la puerta, debiera reemplazar el empaque.

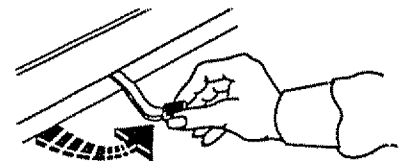
Por favor observe:

La empaquetadura de la puerta está diseñada para tener una abertura de 5" - 6" en el fondo de la puerta del horno. Esto es para permitir que haya una correcta circulación de aire.



PARA LLEVAR A CABO UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA:

1. Corra la manija de abrir/cerrar la puerta completamente hacia la derecha para asegurar la puerta.



PARA CERRAR CON SEGURO:

Es posible que tenga que presionar levemente la puerta para cerrarla bien.

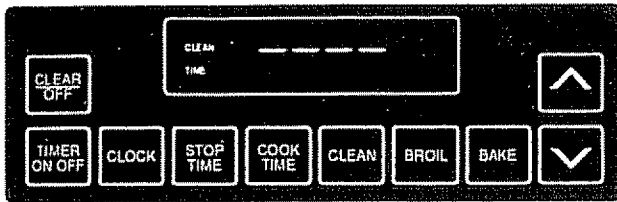
Cerchiórese de que la luz del horno esté apagada durante el ciclo de limpieza para prolongar la vida de la bombilla.

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

NESSCL56-1

Autolimpieza (continuación)

2. Aprete el botón **CLEAN**. El dial mostrará "**CLEAN**", "**TIME**", y (---).



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



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

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

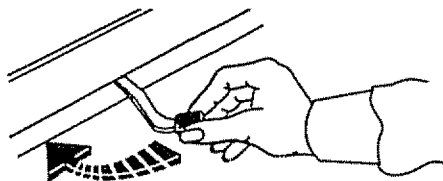
CUANDO TERMINA UN CICLO DE LIMPIEZA:

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

ESPERE QUE LOCK SE APAGUE



PARA SACAR EL CERROJO:



2. Deslice la manija del cerrojo hacia la izquierda.

NUNCA FUERCE LA MANIJA DEL CERROJO PARA ABRIR Y CERRAR LA PUERTA. SI FUERZA LA MANIJA PODRIA DAÑAR EL CERROJO DE LA PUERTA.

PARA INTERRUMPIR UN CICLO DE LIMPIEZA:

1. Aprete **CLEAR/OFF**.



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

PARA SELECCIONAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA DEMORADO:

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

1. Deslice la manija hacia la derecha y póngale cerrojo. Podría ser necesario tener que empujar levemente la puerta para cerrarla bien.

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



3. Aprete uno de los botones con las flechas **UP** o **DOWN** para seleccionar la cantidad de tiempo que desee para que el horno se limpie. El ciclo normal es de 3 horas, pero usted puede elegir entre 2 y 4 horas.

4. Aprete el botón **STOP TIME (HORA DE PARO)**.



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

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

DESPUES DE UN CICLO DE LIMPIEZA

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

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

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

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



CONSEJOS PARA LIMPIAR

PARTE	MATERIALES DE LIMPIEZA	OBSERVACIONES
PANEL DE CONTROL	Detergente, agua tibia, tela suave	No utilice limpiadores abrasivos, lana metálica o lana abrasiva plástica. Seque bien después de limpiar.
SUPERFICIE DEL HORNO DE AUTOLIMPIEZA	Detergente, agua tibia y/o almohadilla de lana de acero con jabón. NO use limpiadores de hornos ni dentro ni alrededor de ninguna parte del horno.	Enjuague bien después de limpiar. Limpiar dentro del horno es necesario sólo como un toque opcional entre ciclos de autolimpieza. Vea la sección de autolimpieza para más información.
PARRILLA DEL HORNO	Detergente, agua tibia, almohadilla con jabón para fregar o limpiador para hornos comercial.	Sáquela del horno para limpiarla. Enjuáguela bien. Las parrillas se pueden lavar en máquinas lavatrastes.
FUENTE Y PARRILLA PARA ASAR AL FUEGO DIRECTO	Detergente, agua tibia, almohadilla con jabón para fregar o limpiador para hornos comercial.	Saque del horno la fuente sucia para que se enfríe. Vacíe la grasa o los escurrimientos. Llene la fuente con agua tibia. Rocíe la parrilla con detergente y cúbrala con una tela mojada o con toallas de papel. Deje que la fuente y la parrilla se empapen durante unos minutos. Enjuague o friegue según sea necesario. La fuente y la parrilla pueden lavarse en una máquina lavatrastes.
VIDRIO	Sears Cooktop Cleaning Creme (Crema de Limpiar Cubiertas de Cocinar Sears — Stock No. 40079) Raspador de hoja, paño suave. No use una hoja gastada o una hoja de níquel en su cubierta de cocinar. NO USE ABRASIVOS (VEA COMENTARIOS).	Unalimpieza correctay consistente es esencial para la mantención de su cubierta de cocinar. Si la suciedad, depósitos minerales de derrames de agua evaporada o residuos de aluminio que se pelan de los utensillos para cocinar no son removidos, se quemarán sobre la cubierta de cocinar y causarán una decoloración permanente. Asegúrese de que la cubierta de cocinar esté fría antes de limpiarla. No use el limpiador de cubierta de cocinar sobre una superficie caliente. Los vapores pueden ser peligrosos para su salud y pueden químicamente atacar a la cubierta de cocinar. Limpie la superficie después de cada uso. No use una toalla de platos o una esponja para limpiar la cubierta de cocinar. Podrían dejar una capa de detergente que podría destefir su cubierta de cocinar cuando se calienta. Si esto ocurre, remueva la capa con un limpiador recomendado. Nosotros recomendamos que use toallas de papel o un paño limpio que se ha usado solamente para limpiar la cubierta de cocinar. Después de que la cubierta de cocinar se haya enfriado, remueva la suciedad dura con la hoja del raspador. Sujete el raspador a un ángulo de como 30° de la cubierta de cocinar y raspe la mancha. Friegue la cubierta de cocinar con Sears Cooktop Cleaning Creme (Crema Para Limpiar Cubiertas de Cocinar Sears). Enjuague bien y seque con un paño. NUNCA USE ALMOHADILLAS DE FREGAR O POLVOS ABRASIVOS SOBRE SU CUBIERTA DE COCINAR. Almohadillas de plástico, tales como DOBLE, podrían ser usadas. Vea la página siguiente para instrucciones completas de limpieza.
EMPAQUETADURA DE LA PUERTA DEL HORNO	NO LOS LIMPIE	

LIMPIEZA DE CUBIERTA DE COCINAR DE VIDRIO-CERAMICA

La limpieza de la cubierta de cocinar de vidrio-cerámica es diferente al de la limpieza del acabado de porcelana normal.

Para mantener y proteger la superficie de su nueva cubierta de cocinar de vidrio-cerámica siga estos pasos básicos:

LIMPIEZA DIARIA:

Use sólo Cook Top Cleaning Creme sobre Vidrio-Cerámica.

Para suciedad normal, leve:

1. Fregue una pequeña cantidad de Cook Top Cleaning Creme sobre la área sucia usando una toalla de papel seca. Limpie hasta que toda la suciedad y la crema sean removidas. La limpieza frecuente deja una capa protectora que es esencial para prevenir rayas y abrasiones.
2. Limpie con Cook Top Cleaning Creme después de cada uso.

Para suciedad densa, quemada:

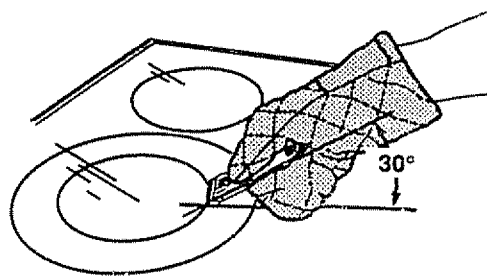
1. Aplique unas pocas gotas de Cook Top Cleaning Creme en la área fría, sucia.
2. Usando una toalla de papel seca, friegue la crema sobre la área quemada.
3. Cuidadosamente raspe el resto de la suciedad con la hoja del raspador. Sujete el raspador en un ángulo de 30° contra la superficie de cerámica.
4. Si queda algo de suciedad, repita los pasos que se listan arriba. Para protección adicional después de que la suciedad haya sido removida, sáquele brillo a toda la superficie con Cook Top Cleaning Creme.

NOTA: El usar la hoja del raspador no dañará la superficie si se mantiene el ángulo de 30°. **NO** use una hoja gastada sobre su cubierta de cocinar. Guarde el raspador con la hoja fuera del alcance de los niños.

CUIDADO ESPECIAL:

Los derrames de azúcar (tal como jaleas, dulce de chocolate, caramelos) o plásticos derretidos pueden causar hoyos en la superficie de la cubierta de cocinar a menos que el derrame se limpie cuando esté caliente. **Se debe tener un cuidado especial para remover sustancias calientes.** Siga estas instrucciones cuidadosamente para remover la suciedad cuando el derrame todavía está caliente.

1. Apague todas las zonas de cocinar afectadas por el derrame. Remueva los utensilios calientes.
2. Usando un guante de horno, sujete el raspador de hoja a un ángulo de 30° sobre la cubierta de cocinar y raspe el derrame caliente hacia una área fría fuera de la zona de cocinar.



3. Con el derrame en una área fría, use una toalla de papel seca para remover cualquier exceso. Cualquier derrame que quede debe dejarse hasta que la superficie de la cubierta de cocinar se haya enfriado. No continúe usando la zona de cocinar sucia hasta que todo el derrame haya sido removido. Siga los pasos bajo Suciedad Densa para continuar el proceso de limpieza.

INFORMACION GENERAL:

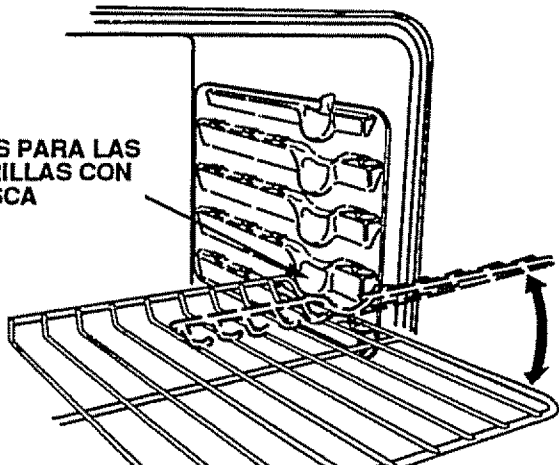
A medida que la Cook Top Cleaning Creme limpia, deja una capa protectora sobre la superficie de la cubierta de cocinar. Esta capa ayuda a prevenir la acumulación de depósitos minerales (manchas de agua) y hará la limpieza futura más fácil. Los detergentes para lavar platos remueven esta capa protectora y por lo tanto hacen que la cubierta de cocinar sea más susceptible a las manchas.

PRECAUCIONES:

- La mayoría de los limpiadores contienen amoníaco, sustancias químicas y abrasivas que pueden dañar la superficie de su cubierta de cocinar. **Use solamente Cook Top Cleaning Creme para la limpieza y protección conveniente de su superficie de vidrio-cerámica.**
- Si usted arrastra un utensilio de aluminio o cobre sobre la superficie de la cubierta de cocinar, usted puede dejar marcas de metal que aparecen como rayaduras. Si esto sucede, use el raspador y Cook Top Cleaning Creme para remover estas marcas. Si estos residuos no se sacan inmediatamente, pueden dejar marcas permanentes.
- Si utensilios con una capa delgada de aluminio o cobre, o porcelana hierven hasta secarse, la capa se puede pegar con el vidrio-cerámica y dejar una descoloración negra. Esto tiene que removerse inmediatamente antes de calentarse nuevamente o la descoloración podría ser permanente.
- El uso de limpiadores de vidrio podría dejar una capa iridescente sobre la cubierta de cocinar. La Cook Top Cleaning Creme removerá esta descoloración.
- Las manchas de agua (depósitos minerales) se pueden sacar usando Cook Top Cleaning Creme o vinagre blanco a toda fuerza.

PARRILLAS DEL HORNO REMOVIBLES

GUIAS PARA LAS PARRILLAS CON MUESCA



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

Para instalarla:

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

Para quitarla:

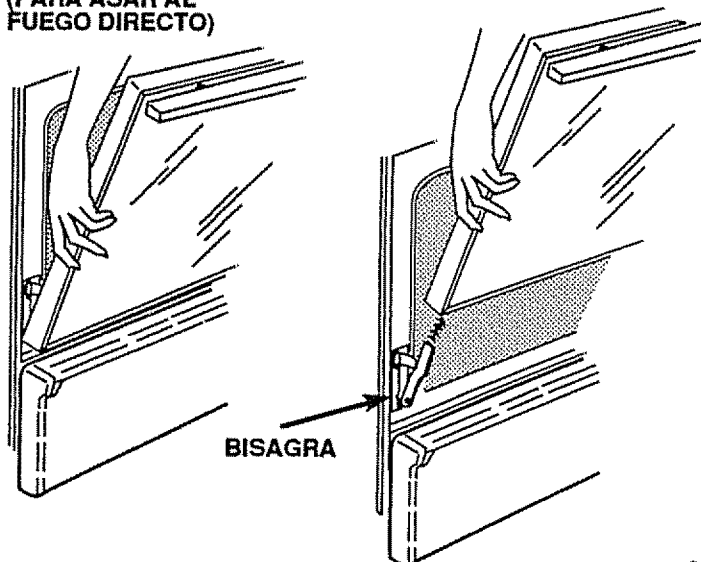
1. Tire de la parrilla y luego levántela.

NOTA:

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

PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

POSICION DE PARO (PARA ASAR AL FUEGO DIRECTO)



Para quitarla:

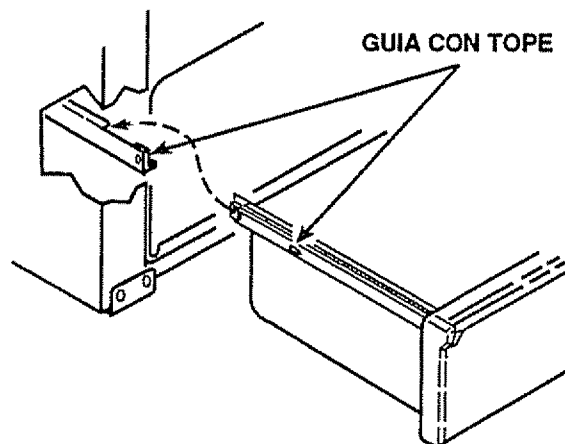
1. Abra la puerta del horno hasta la posición de paro (vea la ilustración).
2. Tome la puerta de cada lado y levántela sacándola de las bisagras. NO levante la puerta tomándola de la manija.

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

Para reemplazarla:

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

CAJON REMOVIBLE DE ALMACENAMIENTO



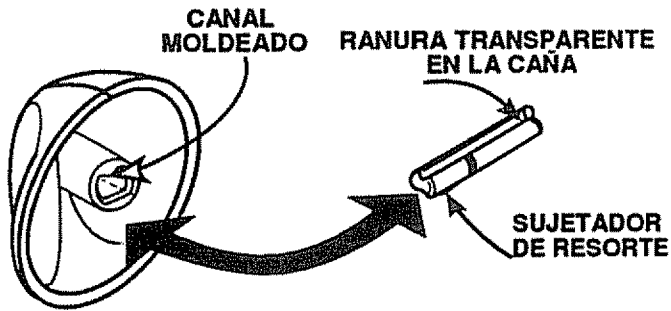
Este cajón le proporciona espacio para guardar ollas y fuentes para hornear. **NO** debe guardar en el cajón materiales plásticos e inflamables.

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

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

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

PERILLAS REMOVIBLES



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

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

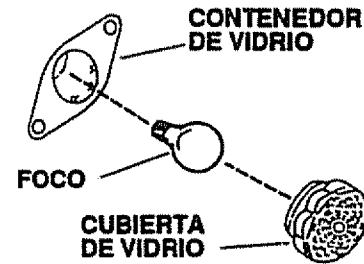
Precaución: Lea estas Instrucciones con todo cuidado antes de reemplazar la perilla. El hecho de reemplazar de manera inadecuada las perillas las dañará y también a los sujetadores de resorte de los tallos. Si esto sucede, las perillas quedarán flojas.

Para reemplazar la perilla:

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

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

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO



Cerciórese de que el interruptor de luz esté apagado.

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

Jamás toque la rosca de la bombilla cuando la esté cambiando ya que posee corriente eléctrica.

Debe apagar la energía eléctrica cuando tenga que cambiar una bombilla quemada:

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

Nota: Recomendamos que use una bombilla de 40 watts para aparatos electrodomésticos.

ANTES DE SOLICITAR UN SERVICIO

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

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

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

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	NO SOLICITE UN SERVICIO SIN ANTES REVISAR LO SIGUIENTE
<ul style="list-style-type: none"> • DIAL DE ESTUFA PESTAÑEA CON UNA "F" Y UN NUMERO; HORNO DEJA DE FUNCIONAR, CUBIERTA FUNCIONA 	<ul style="list-style-type: none"> • Posible malfuncionamiento de la estufa 	<ul style="list-style-type: none"> • Aprete CLEAR/OFF. Permita que la estufa se enfríe por una hora. Ponga la estufa en el ciclo de cocinar o de limpieza nuevamente. Si el problema persiste, llame para un servicio.
<ul style="list-style-type: none"> • LA ESTUFA NO FUNCIONA; ESTÁ INOPERANTE POR COMPLETO 	<ul style="list-style-type: none"> • Reloj puesto incorrectamente con la operación Horneado Automático • Controles del horno puestos incorrectamente • Cerrojo de la puerta en posición incorrecta (modelos de Autolimpieza solamente) 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise las Instrucciones del reloj. • Revise las instrucciones para el control del horno. • Revise las instrucciones de Autolimpieza.
<ul style="list-style-type: none"> • EL HORNO NO CALIENTA; LOS ELEMENTOS DE LA CUBIERTA FUNCIONAN BIEN 	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno están mal puestos 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise el control del horno.
<ul style="list-style-type: none"> • LA CUBIERTA NO FUNCIONA; EL HORNO ESTÁ BIEN 	<ul style="list-style-type: none"> • El o los elementos no están conectados • Operación incorrecta de los controles 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique las conexiones de los elementos quitándolos y volviendo a conectarlos con firmeza. • Asegúrese de presionar la perilla mientras la hace girar.
<ul style="list-style-type: none"> • LOS ALIMENTOS NO SE HORNEAN DE MANERA ADECUADA 	<ul style="list-style-type: none"> • El horno no se precalentó durante suficiente tiempo • La parrilla o la fuente están mal colocadas • La rejilla de ventilación del horno está tapada o cubierta • Se usó papel de aluminio de manera incorrecta • La temperatura se estableció de manera incorrecta para el utensilio que se utilizó • No siguió la receta • La estufa y las parrillas del horno están desniveladas. • Usa utensilios para cocinar que no son adecuados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de precalentar el horno hasta que se apague la luz indicadora de la temperatura del horno. • Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las cacerolas y utensilios. Consulte la Sección de Consejos. • Recipiente de escurrimiento del elemento posterior derecho debe tener un agujero en el centro, cubre la ventilación del horno. • No se recomienda el uso de papel de aluminio. • Reduzca la temperatura 25 grados F si usa vidrio o moldes opacos u oscurecidos. • ¿La receta ha sido probada y es confiable? • Verifique las instrucciones de instalación de las patas niveladoras. • Consulte los consejos para cocinar.

ANTES DE SOLICITAR UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	NO SOLICITE UN SERVICIO SIN ANTES REVISAR LO SIGUIENTE
<ul style="list-style-type: none"> • PEQUEÑAS RAYAS O ABRASIONES EN LA CUBIERTA DE COCINAR (PUEDEN APARECER COMO RAYITAS) 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de materiales de limpieza incorrectos • Partículas ásperas (sal, etc.) entre el fondo de los utensillos y la cubierta de cocinar. Asegúrese de que los fondos de los utensillos y la cubierta de cocinar estén limpios antes de usarse. • Utensillos con fondos ásperos 	<ul style="list-style-type: none"> • Pequeñas rayas no se pueden sacar y no afectan la cocción. Con el tiempo, las rayas se suavizarán y serán menos visibles.
<ul style="list-style-type: none"> • MARCAS DE METAL EN LA CUBIERTA DE COCINAR (PUEDEN APARECER COMO PEQUEÑAS RAYITAS) 	<ul style="list-style-type: none"> • Arrastrar o raspar la cubierta de cocinar con utensillos de metal 	<ul style="list-style-type: none"> • Use limpiadores de cubiertas de cocinar recomendados.
<ul style="list-style-type: none"> • BANDAS Y MANCHAS OSCURAS SOBRE LA CUBIERTA DE COCINAR 	<ul style="list-style-type: none"> • Derrames y manchas de grasa incrustados • Materiales de limpieza incorrectos 	<ul style="list-style-type: none"> • Use raspador de hoja y siga las instrucciones en la tabla. • Use limpiadores recomendados en la tabla de limpieza.
<ul style="list-style-type: none"> • AREAS DE DESCOLORACION SOBRE LA CUBIERTA DE COCINAR 	<ul style="list-style-type: none"> • Depósitos minerales de agua o alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Use limpiadores recomendados.

ANTES DE SOLICITAR UN SERVICIO (continuación)

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	NO SOLICITE UN SERVICIO SIN ANTES REVISAR LO SIGUIENTE
<ul style="list-style-type: none"> • EL HORNO HUMEA 	<ul style="list-style-type: none"> • El horno está sucio • La fuente para asar está llena de grasa y se quedó en el horno 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que no haya derrames de importancia. • Revise la fuente y la parrilla para asar después de cada uso.
<ul style="list-style-type: none"> • LA PUERTA DEL HORNO SE CIERRA ACCIDENTALMENTE CON LA MANIJA DEL SEGURO MIENTRAS ESTÁ HORNEANDO O ASANDO 	<ul style="list-style-type: none"> • El horno se ha calentado demasiado 	<ul style="list-style-type: none"> • Ponga la perilla de control del horno en posición de APAGADO (OFF). Permita que el horno se enfríe hasta que la manija del seguro se deslice con facilidad. Nunca fuerce la manija de cerrar/abrir la puerta.
<ul style="list-style-type: none"> • EL HORNO DESPIDE UN OLOR 	<ul style="list-style-type: none"> • La instalación del horno puede despedir un olor durante las primeras veces que la use. • No limpió bien el exceso de suciedad antes de cada ciclo de autolimpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ponga el horno en un ciclo de autolimpieza para acelerar el proceso de "desgaste" del olor. • Limpie el exceso de suciedad antes de empezar el ciclo de autolimpieza
<ul style="list-style-type: none"> • EL HORNO NO SE LIMPIA EN EL CICLO DE AUTOLIMPIEZA O LOS RESULTADOS SON BASTANTE POBRES 	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles están mal puestos • El ciclo de limpieza se interrumpió demasiado pronto • El horno está demasiado sucio 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte las Instrucciones de autolimpieza • Los hornos muy sucios requieren un ciclo de autolimpieza de 3 horas y media. • Los derrames de importancia deben limpiarse antes de realizar el ciclo de limpieza. Repita el ciclo de limpieza.
<ul style="list-style-type: none"> • LA PUERTA DEL HORNO NO SE PUEDE ABRIR 	<ul style="list-style-type: none"> • El ciclo de limpieza no está completo • La puerta se cerró de manera accidental mientras horneaba o asaba 	<ul style="list-style-type: none"> • El horno debe enfriarse por debajo de la temperatura a la que el seguro no se abre • Ponga el control en APAGADO (OFF). Espere a que el horno se enfríe y la puerta se podrá abrir. No fuerce el seguro de la puerta.
<ul style="list-style-type: none"> • LA LUZ DEL HORNO NO FUNCIONA 	<ul style="list-style-type: none"> • El interruptor está en posición de APAGADO (OFF). • El foco está fundido 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique la posición del interruptor; consulte las Instrucciones de operación. • Revise o cambie el foco; consulte la sección de partes removibles de este manual.
<ul style="list-style-type: none"> • LA TEMPERATURA DEL HORNO PARECE POCO PRECISA 	<ul style="list-style-type: none"> • Calibración del termostato 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte los ajustes que se describen en la sección AJUSTES DE TEMPERATURA.
<ul style="list-style-type: none"> • LOS ALIMENTOS NO SE ASAN DE MANERA ADECUADA 	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta del horno está cerrada • La posición de la parrilla es incorrecta • El horno fue precalentado • Se usó un utensilio inadecuado • Tiempo de asado inadecuado 	<ul style="list-style-type: none"> • Abra la puerta hasta la posición de tope para asar. • Revise la colocación de la fuente para asar; consulte la sección Asar al fuego directo. • No precaliente cuando ase. • Utilice la fuente y la parrilla que vienen con la estufa • Verifique la tabla de asado

AJUSTES DE TEMPERATURA “HAGALO USTED MISMO”

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

Si considera que su nuevo horno calienta demasiado (quema los alimentos) o no calienta lo suficiente (quedan crudos), usted mismo puede ajustar la temperatura. La apariencia y textura de los alimentos son mejores indicadores de la precisión de un horno que un termómetro barato para horno. No recomendamos el uso de termómetros baratos para horno, como los que se venden en las tiendas de abarrotes, para verificar la temperatura de su nuevo horno. Estos termómetros pueden variar entre 20 y 40 grados F. Además, la puerta del horno debe abrirse para leer estos termómetros. El hecho de abrir la puerta modificará la temperatura del horno.

Para determinar cuánto debe modificar la temperatura, ponga el control de temperatura 25 grados F más alto (si los alimentos quedan crudos) o 25 grados F más bajo (si los alimentos se queman), que las temperaturas indicadas en su receta y luego hornee. Los resultados de esta “prueba” deberán darle una idea de cuánto tiene que ajustar la temperatura.

Para ajustar la temperatura siga estas instrucciones:



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



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



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



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



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

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

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

NOTAS

GARANTIA DE LA ESTUFA ELECTRICA KENMORE

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



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

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

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

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

GARANTIA TOTAL DE 90 DIAS EN AJUSTES MECANICOS

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

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

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

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

**SEARS, ROEBUCK AND CO.
DEPT. 731 CR-W
SEARS TOWER
CHICAGO, IL 60684**

LE DAMOS SERVICIO A LO QUE VENDEMOS

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

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

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

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

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

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

G - Garantía AM - Contrato de Mantenimiento

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

Kenmore® La marca de aparatos electrodomésticos de mayor venta en América
Vendida por SEARS, ROEBUCK AND CO., Chicago, IL 60684

— Impreso en LaFayette, Georgia —