

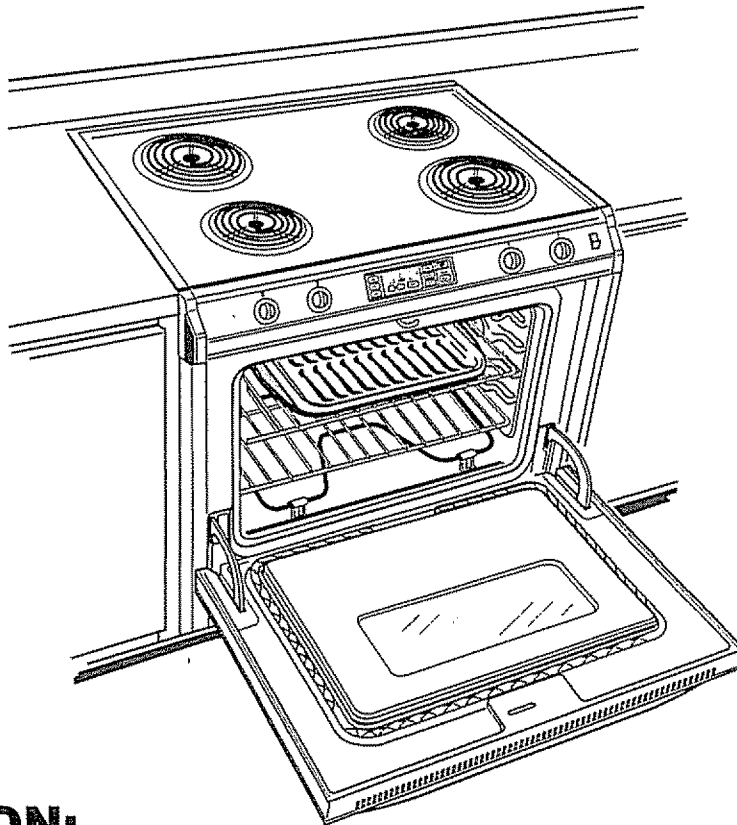
OWNER'S MANUAL



30" ELECTRIC SELF-CLEANING DROP-IN RANGE

MODEL NO.

**911. 45461
911. 45468
911. 45565
911. 45569**



CAUTION:

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

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

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

229C4020 **P220-2** (SR-10417)



Table of Contents

**30" ELECTRIC SELF-CLEANING
DROP-IN RANGE**

! SAFETY INSTRUCTIONS

Range Safety 3-5

OPERATION

Features of Your Range 6
 Removal of Packaging Tape 6
 Cooking Elements 7
 Control Settings 7
 Home Canning Tips 7
 Oven Control, Clock and
 Timer 8
 Control Display 9
 To Set the Clock 10
 To Set the Timer 10
 To Cancel the Timer 10
 Tones 11
 F Code 11
 Oven Cooking Tips 12-13
 Baking With Margarine 12
 Element Cycling 13
 Bakeware Placement 13
 Bakeware 13
 Oven Racks 13
 Baking 14
 Broiling 15
 Setting Special Features 16-17

CARE AND CLEANING

Self-Cleaning Cycle 18-19
 Control Panel 20
 Broiler Pan and Grid 20
 Walls of the Oven 20
 Cooktop and Burner
 Box Bottom 20
 Painted Surfaces 20
 Control Knobs 21
 Oven Light Bulb 21
 Lift-Up Cooktop 22
 Cooktop Units 22
 Oven Racks 23
 Oven Door 23

PROBLEM SOLVING

Before Calling for
 Service 24-25
 Temperature Adjustment ... 13, 26
 Warranty 27
 Consumer Service Numbers ... 28

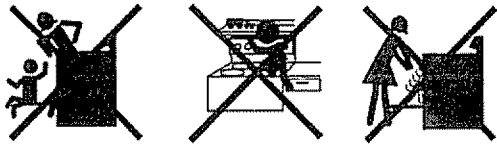
For your convenience and future reference, please write down your model and serial numbers in the space provided. They are located under the cooktop.

MODEL NUMBER:

SERIAL NUMBER:



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



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

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

COOKTOP SAFETY

- **ONLY SOME** kinds of glass or ceramic cookware can be used for cooktop cooking. Make sure the cookware you choose to use is designed for cooktop cooking without breaking due to the sudden temperature change.
- **ALWAYS USE** care when touching cooktop elements. They will retain heat after the range has been turned off.
- **NEVER BLOCK** the oven vent under the right rear element.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **COOKWARE USED** for cooktop cooking should be flat on the bottom and large enough to cover the heating area being used. Undersized utensils expose the heating element and may result in direct contact or ignition of clothing.
- **ALWAYS USE** drip bowls to prevent wiring and component damage. **Do not** use aluminum liners or foil in drip bowls. Improper use may result in risk of electrical shock or fire
- **NEVER LEAVE** surface units unattended at high settings. Boilovers result in smoking or greasy spills which could catch fire.
- **ALWAYS TURN** utensil handles inward and away from other surface units to reduce the risk of burns, ignition, unintended contact, and spillage.
- **NEVER** put heating elements in water.
- **WHEN PREPARING** flaming foods under the vent hood, turn the fan on.

OVEN SAFETY

- **PLACE OVEN RACKS** in the desired position while the oven is cool. If racks must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the hot oven element.
- **AFTER BROILING**, always take the broiler pan and grid out of the oven and clean them. Leftover grease in the broiler pan could catch fire the next time you use your oven.
- **ALWAYS USE** care when opening the oven door. Let hot air and steam escape before moving foods.

- **NEVER USE** aluminum foil to line the oven bottom. Improper use of foil could start a fire, or electrical shock could result.



CAUTION:

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

SELF-CLEAN SAFETY

- **CLEAN ONLY** the parts listed in this manual. Follow all cleaning instructions
- **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, removable parts or broiler pan and grid in the self-clean cycle.
- **DO NOT USE** oven cleaners – No commercial oven cleaner or protective coating of any kind, should be used in or around any part of the oven



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY NOTICE!

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

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

READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

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

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

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

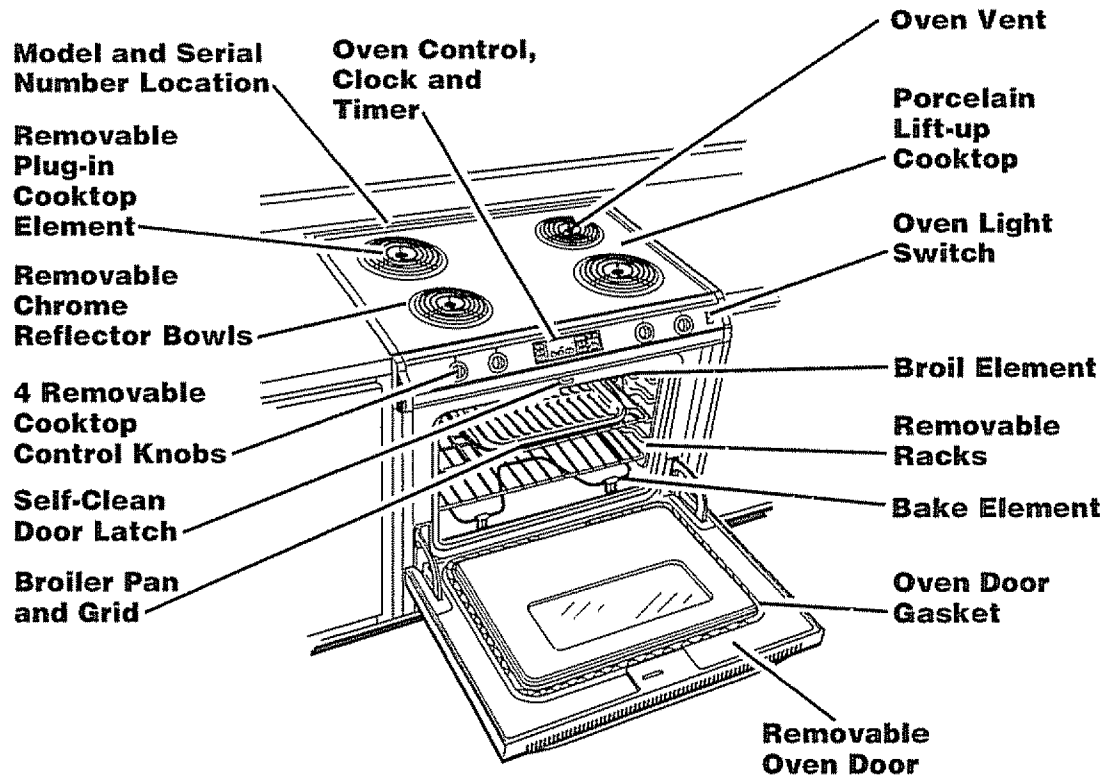
OVEN FIRE: Do not try to move the pan!

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



OPERATION

FEATURES OF YOUR RANGE



REMOVAL OF PACKAGING TAPE

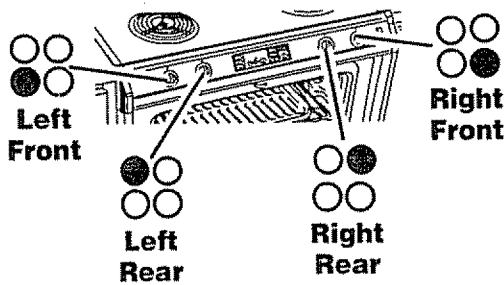
To remove the adhesive left from packaging tape, use household dishwashing liquid, mineral oil or cooking oil. With a soft cloth rub into the area and allow to soak. Rinse and dry well. Repeat procedure using an appliance polish to insure no damage is done to the appliance. **This should be done before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



OPERATION Cooktop Cooking

COOKING ELEMENTS

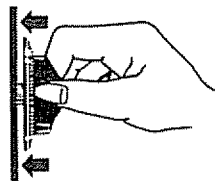
The sign below each control knob shows you which element is turned on by that knob.



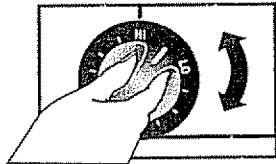
CONTROL SETTINGS

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

1. Push down to turn the knob



2. Set on or between marks for desired heat



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

HOME CANNING TIPS

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

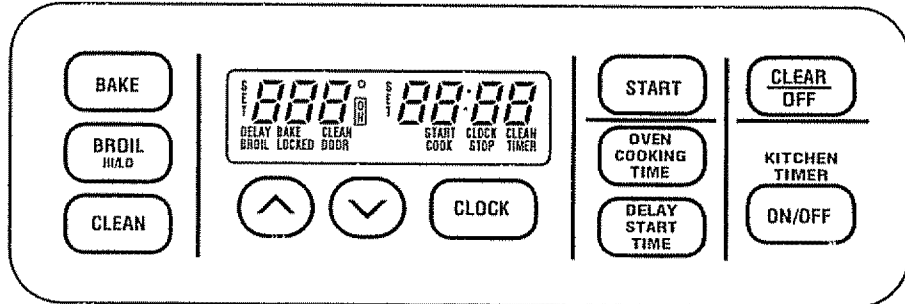
OBSERVE THE FOLLOWING POINTS WHEN CANNING

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



OPERATION

Oven Control, Clock and Timer



Your new touch pad oven control will allow you to set oven functions with ease. Below are the different types of functions and a description of each.

TRADITIONAL OVEN FUNCTIONS

BAKE – Cooks foods in the traditional oven with a temperature range of 170°F to 550°F.

BROIL – Cooks foods to a golden brown at 550°F **HI** broil or 450° **LO** broil from the direct heat of the upper element. Broiling should be done with the door opened to the broil stop position.

CLEAN – Cleans the inside area of the oven for you. When the cycle is finished, the oven will turn off automatically

TIMED OVEN FUNCTIONS

OVEN COOKING TIME Set the amount of time you want foods to cook or the oven to clean. The oven turns off automatically at the end of this time.

DELAY START TIME Set the time of day you want the oven to turn on. The oven will turn on automatically at the time you have set. When **DELAY START TIME** is used with **OVEN COOKING TIME**, the oven will also turn off automatically, at the end of the cooking time.

OTHER TOUCH PADS

UP and **DOWN** arrow pads set the time of day, length of cooking time, length of cleaning time, the delayed start time, the oven temperature, and the time set on the Kitchen Timer.

START The **START** pad must be pressed to activate any oven function.

CLEAR/OFF The **CLEAR/OFF** pad is used to cancel any oven function and the end of cycle tone. **It will not cancel the Clock or Kitchen Timer.**

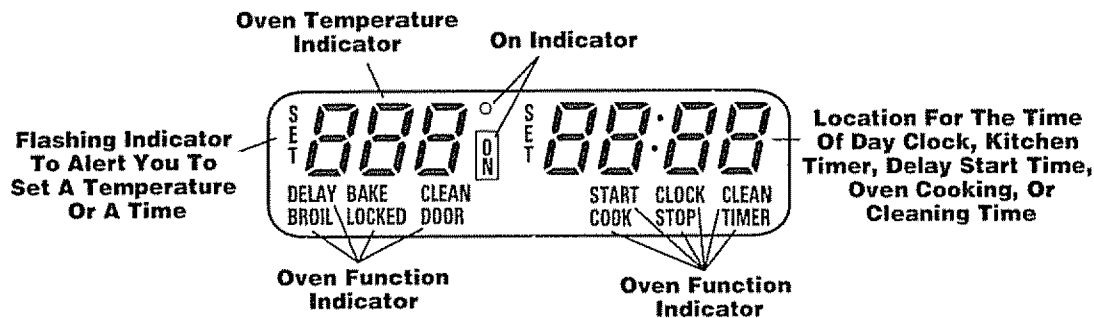
KITCHEN TIMER ON/OFF The **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad is used to turn the Kitchen Timer on or off. It will not control any of the other oven functions.

CLOCK The **CLOCK** pad is used to set the time of day



OPERATION

Control Display



The Control Display is an easy reference for using your oven control. Below are descriptions of how the Control Display works.

OVEN TEMPERATURE INDICATOR

– This indicator has a multiple purpose.

- **Displays the temperature**
- **Displays error code “ERR”** – If the oven temperature indicator flashes “ERR,” then you have set an invalid time or temperature.
- **Displays Oven Problems** – If your control flashes “F” and a number or letter, you have experienced an oven problem. Please read the section on **F-CODES** in your manual.

“ON” INDICATOR – Will light when the oven turns on.

SET INDICATORS – The set indicator will flash in combination with an oven function or timed function to let you know you need to set a time or temperature. Example: **“SET”** and **“BAKE”** will **Flash** to let you know you need to set the bake temperature.

TIME INDICATOR – Displays the time of day, cooking time, delay start time, cleaning time or the time set on the kitchen timer.

- **Displays reminder code “PUSH START”** – If the time indicator flashes the words **“PUSH START,”** then you need to press the **START** pad to activate your setting.

OVEN FUNCTION INDICATORS – Displays which oven function has been set, when the oven door locks, and if the function is delayed.

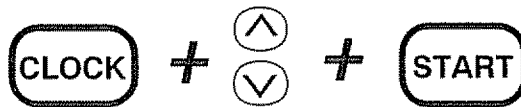


OPERATION Clock and Timer



The clock must be set for the correct time of day before a delayed oven function can work properly. The time of day **cannot** be changed during a timed oven function, but **can be** changed during a bake or broil function.

HOW TO SET THE CLOCK



1. Press the **CLOCK** pad.
2. Press the **UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the time.
3. Press the **START** pad.

RECALL THE CLOCK

While using your oven for cooking, press the **CLOCK** pad if you wish to check the time of day. The current time of day will show in the display.

POWER FAILURE

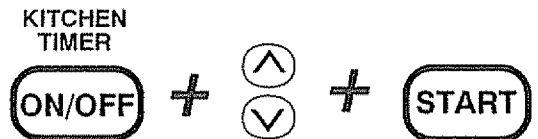
If you have experienced a power failure, the time will flash in the display and will be incorrect. Reset your clock.

Any oven cooking function that was in process will need to be reset.

KITCHEN TIMER

The Kitchen Timer is used to time cooking processes or other household activities. It does not control the oven. It can be set for up to 9 hours and 59 minutes. It will count down in minutes until the **LAST 60 SECONDS** is reached, then the control will beep once. When the countdown reaches **ZERO**, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad is pressed. The 6 second beep can be removed for future cycles if desired. For directions on removing this continuous beep, see Tones on the following page.

HOW TO SET THE TIMER



1. Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad.
2. Press **UP** and/or **DOWN** arrow pads to set time.
3. Press the **START** pad.
4. When the countdown has reached zero, press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad to turn off the beep.

To cancel the timer during the countdown, press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad **TWICE**.



OPERATION

Oven Control, Clock and Timer

TONES

Your new control has a series of tones that will sound at different times. These tones may sound while you set the control for an oven function, or at the end of the oven function. It will also alert you there may be a problem with the functions. Below are the types of tones and a brief description of each.

TONES WHILE SETTING THE CONTROL – When you press a touch pad you will hear a beep. This beep will let you know you have placed enough pressure on the pad to activate it. (The arrow pads do not beep.)

END OF TIMED CYCLE TONE – At the end of an automatic timed cooking function, you will hear 3 short beeps followed by 1 beep every 6 seconds. This 6 second beep will continue to sound until the **CLEAR/OFF** pad is pressed or you may select the special feature to cancel this 6 second beep from sounding at the end of future cycles.

TO CANCEL THE 6 SECOND BEEP

1. Press and hold the **BAKE** and **BROIL** pads **at the same time** for 3 seconds, until the display shows **"SF."**
2. Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad. The display will show **"CON BEEP"** (continuous beep).
3. Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad again. The display will show **"BEEP"** (beep canceled)

4. Press the **START** pad to cancel the 6 second beep and leave the special feature mode.

If you would like to return the 6 second beep, repeat steps above until the display shows your choice and press the **START** pad

ATTENTION TONE – This tone will sound if you make an error or an oversight is made while setting an oven function

Examples would be:

- a. Setting a clean cycle and the oven door is not properly closed.
- b. Setting function and not pressing the **START** pad
- c. Pressing an additional function pad without first setting a temperature or time
- d. **"ERR"** will flash if you set an invalid temperature. Press the **CLEAR/OFF** pad to clear the control and reset your oven function

Any of these can be quickly identified by watching the display

PREHEAT TONE – When you set an oven temperature, the oven automatically starts to heat. When the temperature inside the oven reaches the temperature you have set, a tone will sound to let you know the oven is ready for baking.

FLASH CODE

If you set an oven function and the control beeps while the display is flashing **"F"** and a number or letter such as **"F4"** or **"F1,"** there may be a problem with the control or oven. Simply press the **CLEAR/OFF** pad and wait about an hour. Try setting the function again. If the code repeats, write down the flashing code and call for service. Tell the technician what code was flashing.



OPERATION

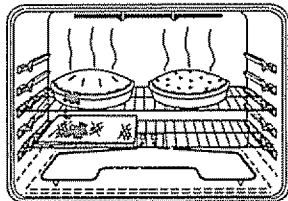
Oven Cooking Tips

STRONG SMELL OR ODOR

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

ALUMINUM FOIL

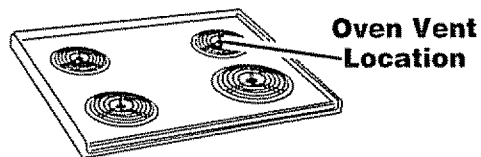
IMPORTANT: Never cover the oven bottom or oven rack with aluminum foil. Improper use can cause poor heat flow, poor baking results, and may damage the oven finish



OVEN VENT

The oven vent is located under the right rear element. This area could become hot during oven use. The vent is important for proper air circulation.

Never block this vent.



Oven Vent Location

NO PEEKING

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

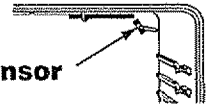
PREHEATING

Preheating is bringing the temperature up to the temperature you will be using during baking. Let the oven preheat thoroughly when recipes call for preheating

OVEN TEMPERATURE SENSOR

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

Oven Temperature Sensor



LOW TEMPERATURE ZONE

The low temperature zone of your oven (between 170° and 200°F) is available to keep hot cooked foods warm. However, foods should not be kept at these temperatures longer than 2 hours

USING DELAY STARTS

When using your convenient Delay Start operation, foods such as dairy products, fish, poultry, etc., should never sit more than 1 hour before cooking. Room temperatures and the heat from the oven light promote bacterial growth.

OVEN LIGHT

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

THE TYPE OF MARGARINE AFFECTS BAKING PERFORMANCE

Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat by weight—the federal requirement



OPERATION

Oven Cooking Tips

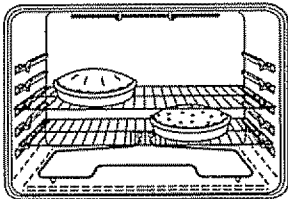
for products labeled "margarine"). You will get poor results if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low-fat spreads. Low-fat spreads contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of favorite baked recipes. The lower the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

ELEMENT CYCLING

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

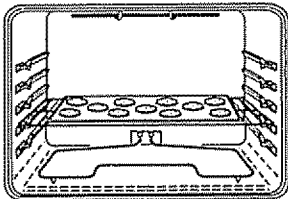
BAKEWARE PLACEMENT

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



BAKEWARE

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



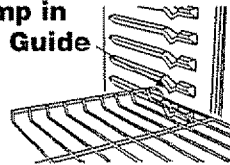
SHINY PANS reflect heat, and are perfect for cakes and quick breads that need a light brown crust.

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

OVEN RACKS

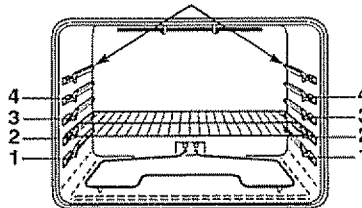
The oven racks are designed with stop locks, a convenience as well as a safety precaution. The guides have a bump to prevent the racks from tilting when racks are pulled out of the oven.

Bump in Rack Guide



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

Guide



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

OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT





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



OPERATION






Baking

HOW TO SET BAKE

-  1. Press the **BAKE** pad.
-  2. Press the **UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.
-  3. Press the **START** pad.
-  4. When baking is finished press the **CLEAR/OFF** pad.








HOW TO SET TIMED BAKE

To set the oven to cook for a specific time and turn off automatically

-  1. Press the **BAKE** pad.
-  2. Press the **UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.
-  3. Press the **OVEN COOKING TIME** pad.
-  4. Press the **UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the amount of time you prefer your foods to cook.
-  5. Press the **START** pad.

HOW TO SET DELAYED START TIME AND TIMED BAKE

To set the oven to turn on at a later time of day, cook for a specific amount of time and turn off automatically.

-  1. Press the **BAKE** pad.
-  2. Press the **UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.
-  3. Press the **OVEN COOKING TIME** pad.
-  4. Press the **UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the amount of time you prefer your foods to cook.
-  5. Press the **DELAY START TIME** pad.
-  6. Press the **UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the time of day you prefer the oven to turn on.
-  7. Press the **START** pad.

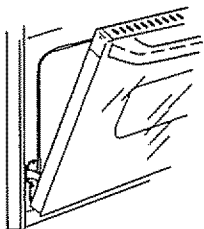
These oven operations may be used when roasting.

The oven will cut off at the end of the cooking time unless the cook and hold feature has been activated.



OPERATION Broiling

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

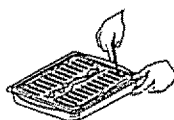


It is not necessary to preheat the oven when broiling. Use the broiler pan and grid that came with your range. Both are designed for proper drainage of fat and liquids.



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

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



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

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

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

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

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

HOW TO SET BROIL

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



OPERATION

Setting Special Features

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. After making your selection, if you want to change the setting, follow the steps until the display shows your choice.



The control is automatically set to turn off the oven after 12 hours baking or 3 hours broiling should you forget and leave the oven on. If you want to remove this feature:

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF"**.
2. Press the **DELAY START TIME** pad. The display shows **"12shdn"** (12 hour shutoff).
Press the **DELAY START TIME** pad again. The display will show **"no shdn"** (no shutoff).
3. Press the **START** pad.



Your oven control is set for the Fahrenheit temperature selections. Most recipes are given using the Fahrenheit scale. You can change this to use the Celsius selection.

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF"**.

2. (a) Press the **BROIL** pad. The control display will show the degrees sign and **"F"**.
(b) Press the **BROIL** pad again. This will change **"F"** (Fahrenheit) to **"C"** (Celsius).
3. Press the **START** pad.



Your control is set to use the 12 hour clock. If you prefer to use the 24 hour Military Time clock or black out the display:

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF"**.
2. (a) Press the **CLOCK** pad. The display shows **"12hr"**. If this is your choice press the **START** pad.
or
(b) Press the **CLOCK** pad again. The display will show **"24hr"**. Example: 5:00 on the 12 hour clock will show 17:00 hours on the military clock. If this is your choice press the **START** pad.
or
(c) Press the **CLOCK** pad again. The display will show **"OFF"**. If this is your choice press **START**. The display will not show time. (The Delay Start Time feature will not operate.)



OPERATION

Setting Special Features

CONTROL LOCKOUT

Your control will allow you to lock the touch pads so they cannot be activated when pressed. If you're worried about leaving the oven unsupervised, activate this feature.

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF."**
2. **(a)** Press the **CLEAN** pad. The display shows **"LOC OFF"** (lockout off).
(b) Press the **CLEAN** pad **again**. The display will show **"LOC ON"** (lockout on).
3. Press the **START** pad.

This feature can only be set when the oven is not in use.

When this feature is on, the display will show **"LOC,"** if a touch pad is pressed. (This feature will not affect the Clock or Timer pads.)

COOK AND HOLD

Your new control has a cook and hold feature for timed cooking only that will keep hot cooked foods warm up to 3 hours after the timed cooking is finished. To activate this feature:

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF."**
2. **(a)** Press the **OVEN COOKING TIME** pad. The display will show **"HLd OFF"**.
(b) Press the **OVEN COOKING TIME** pad **again** to activate the feature. The display will show **"HLd ON."**
3. Press the **START** pad.

CHANGING THE SPEED OF THE UP OR DOWN ARROW PADS

This special feature will allow you to change the speed; #1 means speed of change is slow, up to #5 which means speed of change is fast. To set the speed you prefer, follow these steps:

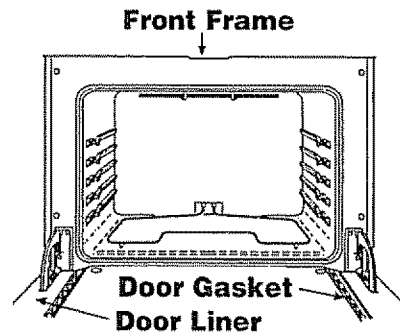
1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **"SF."**
2. Press the **UP** arrow pad. The display will show the current set speed.
3. Press the **UP** arrow to increase the speed up to the number 5.
or
Press the **DOWN** arrow pad to decrease the speed down to the number 1.
4. Press the **START** pad.



Self-Cleaning Cycle

PREPARING YOUR OVEN FOR A SELF-CLEANING CYCLE

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



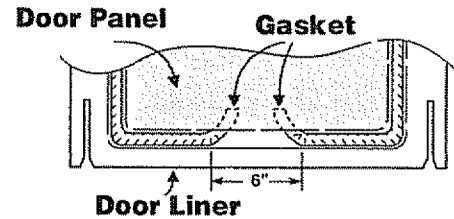
Clean these areas with hot water, soap-filled steel wool pads or cleansers such as Soft Scrub® to remove any soil. Rinse well with clean water and dry.

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

CARE AND CLEANING

OVEN DOOR GASKET

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



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



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

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

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



CARE AND CLEANING Self-Cleaning Cycle

TO SET A CLEAN CYCLE

The Clean Cycle, including cooldown time, is automatically set for 4 hours, but you may change this from 3 hours if oven is lightly soiled, up to 5 hours if oven is heavily soiled

1. Latch the door handle



2. Press the **CLEAN** pad. 4 hours will show in the display.



3. If you want to change the length of clean time press the **UP** and/or **DOWN** arrow pad



4. Press the **START** pad

TO STOP A CLEAN CYCLE

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

AFTER THE CYCLE

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

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

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

TO SET A DELAYED START CYCLE

1. Latch the door handle



2. Press the **CLEAN** pad.



3. If you want to change the length of clean time press the **UP** and/or **DOWN** arrow pads.



4. Press the **DELAY START TIME** pad.



5. Press the **UP** or **DOWN** arrow pads to set the time you prefer the clean cycle to start.



6. Press the **START** pad.



CARE AND CLEANING

Cleaning

CONTROL PANEL

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

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

BROILER PAN AND GRID

CLEANING MATERIALS

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

TO CLEAN

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

WALLS OF THE OVEN

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

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

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

COOKTOP AND BURNER BOX BOTTOM

CLEANING MATERIALS

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

TO CLEAN

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

PAINTED SURFACES

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Paper towels

TO CLEAN

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



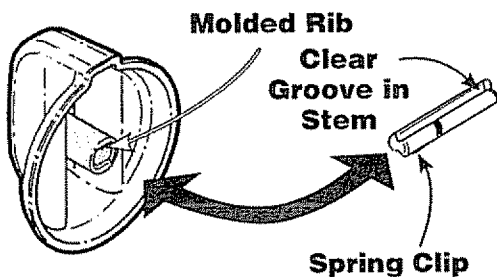
CARE AND CLEANING

Removable Parts

SURFACE CONTROL KNOBS

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth



TO REMOVE

1. Be sure the control knob is in the off position.
2. Pull straight off the stem.

Using a piece of string can make removing the knob easier. Slip the string under and around the knob, pulling straight out.

TO CLEAN

Wash the knob thoroughly with soapy water. Dry completely with a soft cloth.

DO NOT let the knob soak.

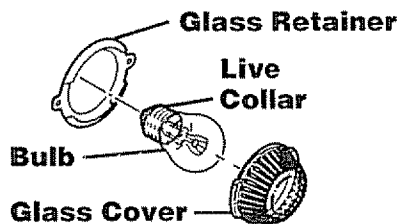
TO REPLACE

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

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB



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



TO REMOVE THE COVER

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

REPLACE THE LIGHT BULB

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

TO REPLACE COVER

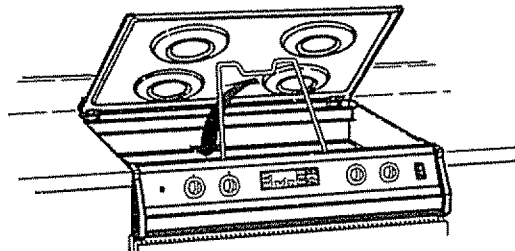
1. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the glass retainer.
2. Turn the glass cover 1/4 turn in the clockwise direction.
3. Reconnect the electrical power to the oven.

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




CARE AND CLEANING Removable Parts

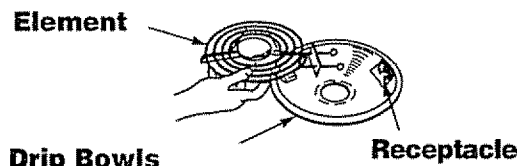
LIFT-UP COOKTOP



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


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

REMOVABLE COOKTOP UNIT



TO REMOVE


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

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

TO CLEAN THE DRIP BOWL

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

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

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

TO REPLACE THE UNIT

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



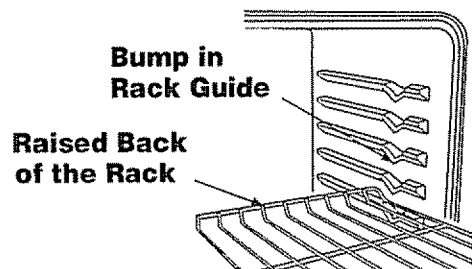
CARE AND CLEANING

Removable Parts

REMOVABLE OVEN RACKS

CLEANING MATERIALS

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



TO REMOVE

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

TO CLEAN

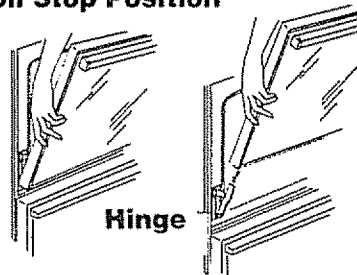
Clean with warm water and detergent. For hard to remove stains, gently scrub with a scouring pad or a soap-filled steel wool pad. Rinse well.

TO REPLACE

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

REMOVABLE OVEN DOOR

Broil Stop Position



TO REMOVE

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



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

TO REPLACE

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



BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The display of your control is flashing "F" followed by a number or letter.	Range malfunction	Press the CLEAR/OFF pad. Let the range cool for 1 hour and place the range back into an oven operation. If the problem repeats, call for service.
Range will not work; totally inoperative.	No power to range	a. Check the household circuit breaker or fuse box. b. Check to make sure the range is plugged in.
Foods do not bake properly.	a. Improper rack or pan placement b. Oven vent blocked or covered. c. Improper use of foil. d. Improper temperature setting for utensil used e. Recipe not followed. f. Improper oven control calibration. g. Range and oven rack not level.	a. Maintain uniform air space around pans and utensils. See oven cooking tips section. b. Keep vent clear. c. Racks should not be covered during baking d. Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans. e. Check recipe and measurement. f. Check the temperature adjustment following this section. g. Check the installation instructions for leveling.



BEFORE CALLING FOR SERVICE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Oven temperature seems inaccurate.	Oven control calibration.	See oven temperature adjustment section
Oven light does not work.	a. Light switch is in off position. b. Bulb needs replacing	a. Check switch setting b. Check or replace light bulb.
Foods do not broil properly.	a. Improper rack position b. Oven preheated c. Improper use of foil d. Oven door closed during broiling e. Low voltage (208 volts). f. Improper broiling time	a. Check broil pan placement; see broiling section b. Do not preheat when broiling c. Check broiling section d. Open door to broil stop position e. Use higher rack position and/or longer cooking time f. Check broiling chart in broiling section.
Oven smokes.	a. Dirty oven. b. Improper use of aluminum foil c. Broiler pan containing grease left in the oven.	a. Check for heavy spillover b. Use of foil not recommended c. Clean pan and grid after each use
Cooktop will not work, oven is ok.	a. Elements unplugged. b. Control set improperly	a. Check the elements; make sure they are properly plugged into the receptacle b. Push knob in while turning to temperature setting.
Oven will not work, cooktop ok.	Control set improperly.	Check the control and check baking or broiling section
Cleaning results were poor.	a. Clean cycle interrupted. b. Oven was heavily soiled.	a. Allow the oven to clean its full cycle b. Heavy spillovers should be cleaned before the cycle is set.



“DO IT YOURSELF” TEMPERATURE ADJUSTMENT

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

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

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

TO MAKE THE ADJUSTMENT

BAKE

+

BROIL

1. Press and hold down both the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows “SF.”

BAKE

2. Press the **BAKE** pad. A factory set 2 digit number will show in the display, usually 00.

If you think the oven is not hot enough,



- 3a. Press the **UP** arrow pad to **increase (+)** the temperature up to **+35°F**.

If you think the oven is too hot,

- 3b. Press the **DOWN** arrow pad to **decrease (-)** the temperature down to **-35°F**.

START

4. Press the **START** pad.

This increased or decreased temperature setting will remain in memory until the above steps are repeated. A power failure will not affect this setting.

The broil and self-clean temperatures will not be affected.



DROP-IN RANGE WARRANTY

FULL ONE YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

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

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

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

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

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

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

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

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

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

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

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

For in-home major brand repair service:

Call 24 hours a day, 7 days a week

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

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

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

For the repair or replacement parts you need:

Call 7 am–7 pm, 7 days a week

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

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

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

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-488-1222

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

Call 9 am–5 pm, Monday–Saturday

1-800-827-6655



The Service Side of SearsSM

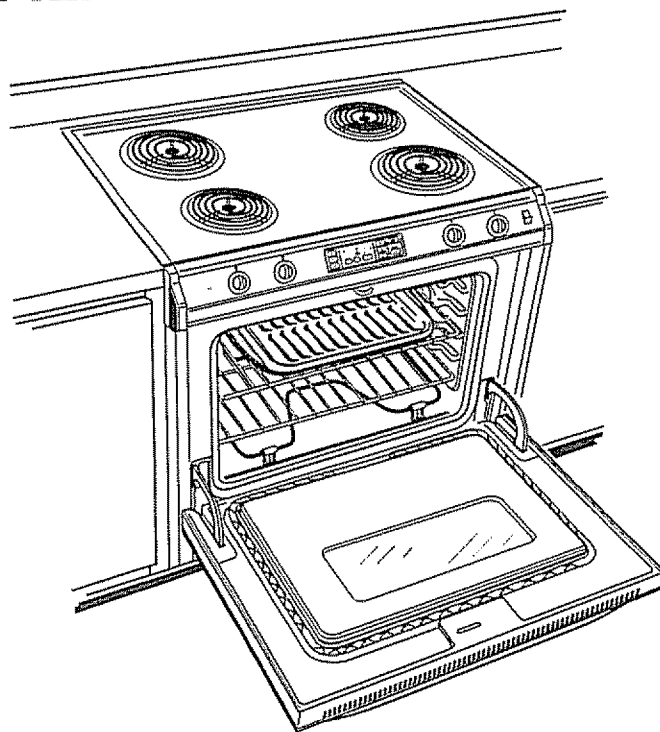
MANUAL DEL CONSUMIDOR



ESTUFA ELECTRICA DE 30" TIPO "DROP-IN" CON AUTOLIMPIEZA

MODELO NO.

911. 45461
911. 45468
911. 45565
911. 45569



PRECAUCION:

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

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

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

229C4020 **P220-2** (SR-10417)



ESTUFA ELECTRICA DE 30" TIPO "DROP-IN"

Indice



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad en el uso de la estufa 3-5

OPERACION

Características de su estufa	6
Cómo sacar la cinta de empaque	6
Elementos para cocinar	7
Cómo programar los controles	7
Cómo hacer conservas en casa	7
Reloj, Cronómetro y Control del horno	8
Panel de control	9
Cómo poner el reloj	10
Cómo programar el cronómetro	10
Para cancelar el cronómetro	10
Tono	11
Código F	11
Consejos para cocinar en el horno	12-13
Horneado con margarina	12
Ciclo de los elementos	13
Cómo colocar los utensilios	13
Utensilios	13
Parrillas del horno	13
Cómo hornear	14
Para asar	15
Cómo seleccionar programas especiales	16-17

CUIDADO Y LIMPIEZA

El ciclo de autolimpieza	18-19
Panel de control	20
Cacerola y parrilla para asar	20
Interior del horno	20
Cubierta y fondo de la caja del quemador	20
Superficies pintadas	20
Perillas de control	21
Foco de la luz del horno	21
Cubierta levantable	22
Unidades de la superficie	22
Parrillas del horno	23
Puerta del horno	23

COMO RESOLVER PROBLEMAS

Antes de llamar para un servicio	24-25
Ajustes a la temperatura	13, 26
Garantía	27
Números para servicios del consumidor	28

Para su conveniencia y referencia futura, por favor escriba el número de modelo y serie en el espacio que se provee. Para ubicar levante la cubierta principal.

NUMERO DE MODELO:

NUMERO DE SERIE:



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



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

- **NO DEJE** a los niños sin vigilancia cerca de una estufa que se esté usando.
- **ENSEÑE A LOS NIÑOS** a no jugar con los controles o cualquier parte de la estufa y no sentarse, subirse o pararse sobre la puerta de este aparato o de cualquier otra parte de la estufa.
- **PRECAUCION: NUNCA GUARDE** artículos que sean de interés para los niños en el panel trasero o en los gabinetes sobre la estufa. Los niños que se suban sobre la estufa podrían resultar gravemente heridos.
- **GUARDE ESTE** libro para un uso futuro.
- **NUNCA USE** su estufa para entibiar o calentar una habitación.
- **NUNCA TRATE** de reparar o reemplazar una parte de la estufa a menos que las instrucciones se den en este manual. Todo otro trabajo debería ser hecho por un técnico especializado.
- **SIEMPRE MANTENGA** los revestimientos combustibles de las paredes, cortinas y otros paños a una distancia prudente de la estufa.
- **NUNCA CALIENTE** contenedores de alimentos cerrados. El aumento de la presión podría causar que el contenedor explote y cause heridas.
- **NUNCA** deje frascos o latas de grasa o goteaduras dentro del horno.

- **SIEMPRE MANTENGA** el área de la estufa despejada de cosas que se podrían quemar. La acumulación de comida y grasa y los utensilios de madera se podrían incendiar. Los utensilios de plástico se podrían derretir y las comidas en conservas podrían explotar. Su horno nunca se debería usar para almacenar cosas.
- **SIEMPRE MANTENGA** la estufa despejada de cosas que se podrían quemar (gasolina y otros vapores o líquidos inflamables).
- **NUNCA TRATE** de limpiar las superficies calientes. Algunos limpiadores producen vapores nocivos y los paños o las esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor.
- **NUNCA USE** ropa suelta cuando use la estufa.
- **NUNCA USE** una toalla u otro paño abultado como agarradera y asegúrese que la agarradera esté seca. Las agarraderas húmedas y los paños y las esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor. **NO PERMITA** que las agarraderas toquen las zonas para cocinar calientes.
- **NO TOQUE** las superficies para calentar, las superficies cerca de ellas o las superficies interiores. Estas podrían estar suficientemente calientes para quemar aunque se vean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa o materiales inflamables hagan contacto con las superficies calientes hasta que hayan tenido tiempo de enfriarse. Las otras superficies cerca de las ventanillas de ventilación del horno, puertas, ventanas y las superficies para cocinar también podrían estar suficientemente calientes para causar quemaduras.

SEGURIDAD EN EL USO DE LA CUBIERTA

- **SOLO CIERTAS** clases de utensilios de vidrio o cerámica se pueden usar para cocinar en la cubierta. Asegúrese que los utensilios que seleccione están diseñados para cocinar sobre la cubierta sin quebrarse debido a los súbitos cambios de temperatura.
- **SIEMPRE TENGA** cuidado cuando toque los elementos de la cubierta. Retendrán calor después de que la estufa se haya apagado.
- **NUNCA OBSTRUYA** la ventilación del horno bajo el elemento derecho de atrás.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- **LAS OLLAS QUE SE USEN** para cocinar en la cubierta deberían ser de fondo plano y lo suficientemente grandes para cubrir el área que se está utilizando. Los utensilios que son demasiado pequeños exponen las zonas para calentar y podrían causar un contacto directo o el incendio de la ropa
- **SIEMPRE USE** los recipientes para derrames para evitar daños a los alambros y a los componentes. **No use** forros de aluminio o de papel de aluminio sobre los recipientes. El uso inadecuado de éstos podría resultar en un riesgo de golpe de corriente o incendio
- **NUNCA DEJE** las zonas para calentar de la superficie sin vigilancia a temperaturas altas. Los derrames podrían resultar en humo o en derrames de grasa que se podrían incendiar
- **SIEMPRE COLOQUE** las agarraderas (manillas) de las ollas hacia adentro y lejos de las otras zonas para calentar de la superficie para reducir el riesgo de quemaduras, encendido, un contacto y derrame accidental
- **NUNCA PONGA** los elementos para calentar en agua
- **CUANDO PREPARE** comidas a la llama debajo de la campana de ventilación, encienda el ventilador

SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

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

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



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

SEGURIDAD EN EL USO DE LA AUTOLIMPIEZA

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

¡ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE!

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

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

¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

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

INCENDIO DE GRASA EN LA CUBIERTA:

Nunca levante una olla en llamas...

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

FUEGO EN EL HORNO:

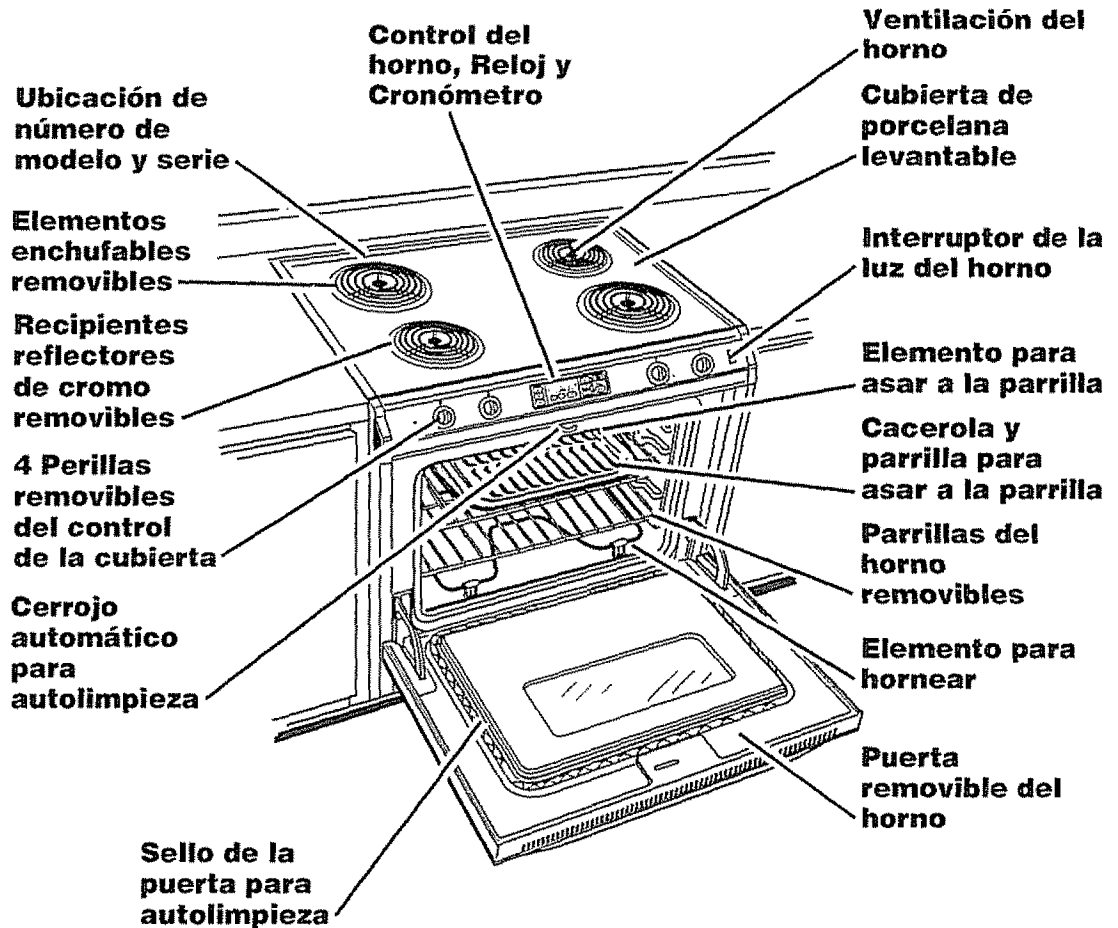
¡No trate de mover la cacerola!

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



OPERACION

CARACTERISTICAS DE SU ESTUFA



COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

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

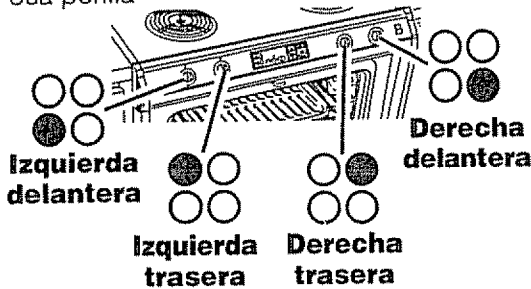
Kenmore

OPERACION

Cómo Cocinar en la Cubierta

ELEMENTOS PARA COCINAR

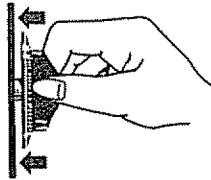
La marca cerca de cada perilla de control le muestra cuál elemento se enciende con esa perilla



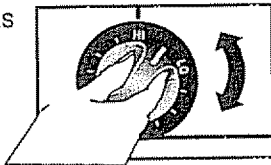
POSICION DE LOS CONTROLES

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

1. Empuje para hacer girar la perilla.



2. Coloque entre las marcas para el calor deseado



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

CONSEJOS PARA HACER CONSERVAS

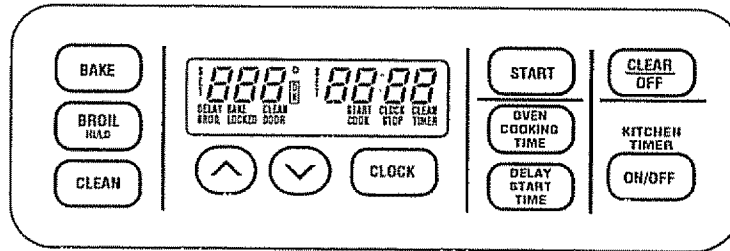
Las ollas para hacer conservas a presión o a baño maría y las ollas de diámetro grande que se extiendan más de 1" del borde de las elemento para cocinar se pueden utilizar para hacer conservas. **Sin embargo**, no utilice ollas para hacer conservas grandes, ollas y freidoras para nada que no sea agua.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

OBSERVE LOS SIGUIENTES PUNTOS CUANDO HAGA CONSERVAS

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



OPERACION Control Del Horno, Reloj Y Cronómetro



Su nuevo control de horno a botones le permitirá programar las funciones del horno con facilidad. Más abajo están los diferentes tipos de funciones y la descripción de cada uno.

FUNCIONES TRADICIONALES DEL HORNO

HORNEAR – Cocina los alimentos en el horno tradicional a una temperatura que varía de 170°F a 550°F.

ASADO A LA PARRILLA – Asa los alimentos a un color café dorado en **ALTO** a 550°F o en **BAJO** a 450°F a calor directo del elemento superior. El asado a la parrilla se debe hacer con la puerta abierta en la posición de tope para asar a la parrilla.

LIMPIEZA – Limpia el área interior del horno por usted. Cuando el ciclo termina, el horno se apagará automáticamente.

FUNCIONES AUTOMÁTICAS DEL HORNO

OVEN COOKING TIME Programa la cantidad de tiempo en que usted desea cocinar los alimentos o en que el horno se limpie. El horno se apaga automáticamente al final de esta cantidad de tiempo.

DELAY START TIME Seleccione la hora del día en la cual desea que el horno se encienda. El horno se encenderá automáticamente a la hora que usted haya seleccionado. Cuando se use la **HORA DE COMIENZO DEMORADO** con el **TIEMPO PARA COCINAR EN EL HORNO**, el horno también se apagará automáticamente al final de la cantidad de tiempo para cocinar.

OTROS BOTONES

Los botones con las flechas **SUBIR** y **BAJAR** programan la hora del día, la cantidad de tiempo para cocinar, la cantidad de tiempo para limpiar, la hora para un comienzo demorado, la temperatura del horno y la hora del cronómetro de la cocina.

START El botón **START** debe empujarse para activar cualquier función del horno.

CLEAR/OFF El botón **CLEAR/OFF** se usa para cancelar cualquier función del horno y el tono de fin de ciclo. **No cancelará el Reloj o el Cronómetro de la Cocina.**

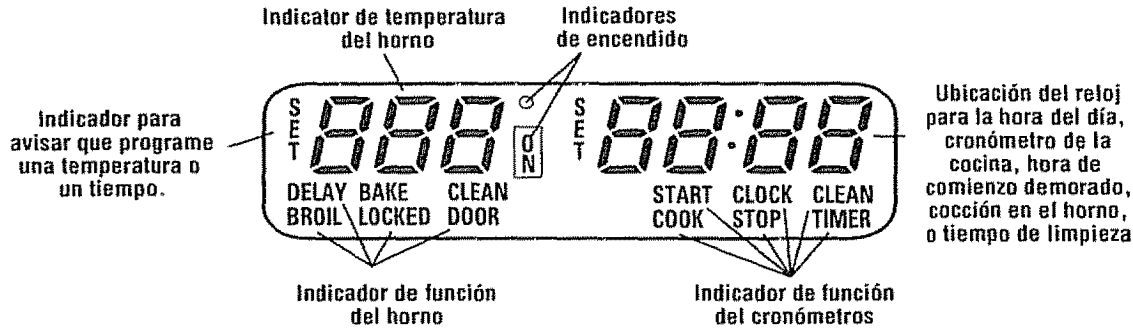
KITCHEN TIMER ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) El botón **KITCHEN TIMER ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)** se usa para encender o apagar el Cronómetro de la Cocina. No controlará ninguna otra función del horno.

CLOCK El botón del **RELOJ** se usa para poner la hora del día.



OPERACION

Panel De Control



El Dial de Control es una referencia fácil para utilizar el control del horno. Más abajo están las descripciones para indicar cómo funciona el Dial de Control.

INDICADOR DE LA TEMPERATURA DEL HORNO

Este indicador tiene un propósito múltiple.

- **Muestra la temperatura**
- **Muestra un código de error "ERR"** – Si el indicador de temperatura del horno pestaña "ERR", entonces usted ha programado un tiempo o una temperatura incorrecta.
- **Muestra problemas el horno** – Si el control pestaña "F" y un número o letra, usted está experimentando un problema del horno. Por favor lea la sección **CODIGOS-F** en su manual.
- **INDICADOR DE ENCENDIDO** – Se encenderá cuando se programe una función del horno.

INDICADORES DE PROGRAMA – El indicador de programa pestañeará en combinación con una función del horno o una función automática para avisarle que necesita programar un tiempo o una temperatura. Ejemplo: "SET" y "BAKE" **PESTAÑEARÁN** para avisarle que necesita programar la temperatura del horno.

INDICADOR DE LA HORA – Muestra la hora del día, la cantidad de tiempo para cocinar, la hora para comenzar una función demorada para cocinar, limpiar, o la hora programada en el cronómetro de la cocina.

- **Muestra un código para recordar "PUSH START"** – Si el indicador de la hora del horno pestaña las palabras "PUSH START", entonces usted tiene que empujar el botón **START** para activar su programa.

INDICADORES DE LAS FUNCIONES DEL HORNO – Muestran qué función ha sido programada, cuando la puerta del horno está enganchada, y si la función es demorada.



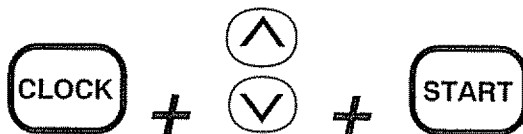
OPERACION

Reloj Y Cronómetro

RELOJ

El reloj debe ponerse a la correcta hora del día antes que una función demorada del horno funcione correctamente. La hora del día **NO SE PUEDE** cambiar durante una función automática del horno, pero **SE PUEDE** cambiar durante una función para hornear o para asar a la parrilla.

COMO PONER EL RELOJ



1. Empuje el botón **CLOCK**
2. Empuje los botones con las flechas **SUBIR** o **BAJAR** para poner la hora correcta del día.
3. Empuje el botón **START**

PARA VOLVER AL RELOJ

Mientras esté usando el horno para cocinar, empuje el botón **CLOCK**, si desea ver la hora del día. La hora presente del día se verá en el dial.

CORTE DE CORRIENTE

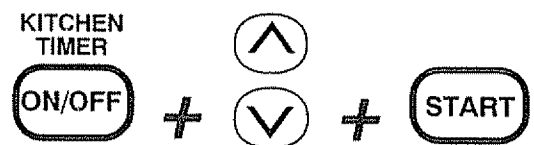
Si ha ocurrido un corte de corriente, la hora pestañeará en el dial y estará incorrecta. Ponga nuevamente el reloj a la hora.

Cualquier función para cocinar del horno que estaba en proceso tendrá que ser reprogramada.

CRONOMETRO DE LA COCINA

El cronómetro de la cocina se usa para medir el tiempo de los procesos para cocinar u otras actividades del hogar. No controla el horno. Se puede programar hasta 9 horas y 59 minutos. Contará hacia atrás en minutos hasta que llegue a los **ULTIMOS 60 SEGUNDOS**, entonces el control sonará una vez. Cuando la cuenta llegue a **CERO**, el control sonará 3 veces seguido de un sonido cada 6 segundos hasta que el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** se empuje. El sonido de cada 6 segundos se puede eliminar para ciclos futuros si se desea. Para las instrucciones de cómo eliminar estos sonidos continuos, vea tonos en la página siguiente.

COMO PROGRAMAR EL CRONOMETRO



1. Empuje el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**.
2. Empuje los botones con las flechas **SUBIR** o **BAJAR** para poner la hora.
3. Empuje el botón **START**.
4. Cuando la cuenta llegue a cero, empuje el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**.

Para cancelar el cronómetro durante la cuenta, empuje el botón **TIMER ON/OFF DOS VECES**.



OPERACION

Control Del Horno, Reloj Y Cronómetro

TONOS

El nuevo control tiene una serie de tonos que sonarán a tiempos diferentes. Estos tonos pueden sonar mientras usted programa una función del horno, o al final de una función del horno. También le avisará si existe un problema con una de las funciones. Más abajo están los tipos de tonos y una breve descripción de cada uno.

TONOS MIENTRAS PROGRAMA EL CONTROL – Cuando empuje un botón usted escuchará un tono. Este tono le hará saber que aplicó suficiente presión sobre el botón para activarlo. (Los botones con las flechas no suenan.)

TONO AL FINAL DE UN CICLO AUTOMATICO – Después de una función para cocinar automática, usted escuchará tres tonos cortos seguidos por un tono cada 6 segundos. El tono de cada 6 segundos seguirá sonando hasta que empuje el botón **CLEAR/OFF** o usted decida seleccionar el programa especial para cancelar y evitar que el tono de 6 segundos suene al final de un ciclo futuro.

COMO CANCELAR EL TONO DE 6 SEGUNDOS

1. Empuje y sujete los botones **BAKE** y **BROIL**, a la misma vez por 3 segundos, hasta que el dial muestre **"SF"**.
2. Empuje el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**. El dial mostrará **"CON BEEP"** (tono continuo).
3. Empuje el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** nuevamente. El dial mostrará **"BEEP"** (tono cancelado).

4. Empuje el botón **START**, para cancelar el tono y salir de este módulo especial.

Si desea regresar a los tonos de 6 segundos, repita los pasos de arriba hasta que el dial muestre su selección y empuje el botón para el comienzo (**START**).

TONO DE ATENCION – Este tono sonará si hace un error u omite algo mientras programa una función del horno.

Unos ejemplos serían:

- a. Programar un ciclo de limpieza y la puerta del horno no está bien cerrada.
- b. Programar una función y no empujar el botón **START**.
- c. Empujar un botón para una función adicional sin programar primero la temperatura o el tiempo.
- d. **ERR** pestañeará si usted programa una temperatura inválida. Empuje el botón **CLEAR/OFF** para poner el dial en blanco y reprogramar la función del horno.

Cualquiera de estos se puede identificar rápidamente con mirar el dial.

TONO DE PRECALENTAMIENTO – Cuando programa una temperatura en el horno, el horno empieza a calentarse automáticamente. Cuando la temperatura dentro del horno llega a la temperatura que usted programó, sonará un tono para avisarle que el horno está listo para hornear.

CODIGOS

Si usted programa una función del horno y el control suena mientras el dial hace pestañear una **"F"** y un número o letra tal como **"F4"** o **"F1"**, es posible que exista un problema con el control o con el horno. Simplemente empuje el botón **CLEAR/OFF** y espere una hora. Trate de programar esa función nuevamente. Si el código se repite, escriba el código que pestaña y llame para un servicio. Dígame al técnico qué código estaba pestañeando.



OPERACION

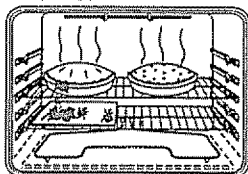
Consejos Para Cocinar En El Horno

OLOR U OLORES FUERTES

Es normal sentir un poco de olor cuando use su horno por primera vez. Esto es causado por el calentamiento de las partes nuevas y del aislante. Para ayudar a eliminar este olor, **ventile la habitación abriendo una ventana o usando una campana de ventilación.**

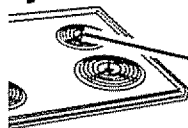
PAPEL DE ALUMINIO

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



VENTILACION DEL HORNO

La ventilación del horno está ubicada debajo del elemento trasero derecho. Esta área se podría calentar mucho durante el uso del horno. La ventilación es importante para la correcta circulación del aire. **Nunca obstruya la ventilación.**



Ubicación de la ventilación del horno

NO MIRAR

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

PRECALENTAMIENTO

El precalentamiento es subir la temperatura a la temperatura que va a usar cuando hornee. Permita que el horno se precaliente bien cuando las recetas requieren precalentamiento.

SENSOR DE TEMPERATURA DEL HORNO

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



ZONA DE TEMPERATURA BAJA

La zona de temperatura baja de su horno (entre 170° y 200°F) está disponible para mantener los alimentos tibios. Sin embargo, los alimentos no se deberían mantener a estas bajas temperaturas por más de 2 horas.

CUANDO USE UN COMIENZO DEMORADO

Cuando use su conveniente operación de Comienzo Demorado, los alimentos tales como productos lácteos, pescado, aves, etc., nunca se deberían dejar expuestos por más de una hora antes de ser cocinados. La temperatura ambiente y el calor de la luz del horno promueven el crecimiento de bacterias.

LUZ DEL HORNO

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

EL TIPO DE MARGARINA AFECTA LA CALIDAD DEL HORNEADO

La mayoría de las recetas para hornear han sido desarrolladas utilizando productos con un alto contenido de manteca tales como mantequilla y margarina (80% de manteca por peso—el requerimiento federal para los productos marcados "margarina"). Usted obtendrá malos resultados si los queques, pasteles, tortas, galletas, o dulces son



OPERACION Consejos Para Cocinar En El Horno

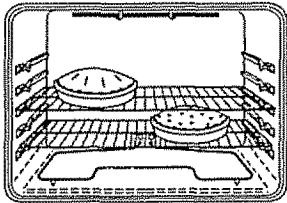
hechos con mantequilla con bajo contenido de manteca. Las mantequillas y margarinas con bajo contenido de aceite contienen menos manteca y más agua. El alto contenido de agua de la mantequilla o margarina afecta la textura y el sabor de sus recetas para hornear favoritas. Mientras más bajo sea el contenido de manteca de la mantequilla o margarina, más se notarán estas diferencias. Para asegurar los mejores resultados, use margarina, mantequilla u otras barras de estos productos que contengan por lo menos 70% de aceite vegetal.

CICLO DE LOS ELEMENTOS

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

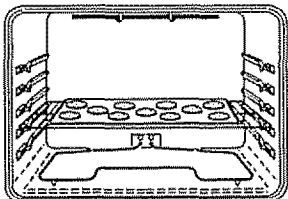
COMO COLOCAR LOS UTENSILIOS

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



UTENSILIOS

Las bandejas bajas, sin lados, para galletas permiten que el aire circule alrededor de las galletas para que se doren en forma pareja.



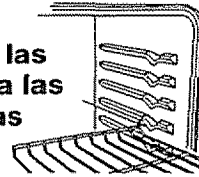
UTENSILIOS BRILLANTES reflejen el calor, y son perfectas para queques y panes rápidos queden con una corteza levemente dorada.

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

PARRILLAS DEL HORNO

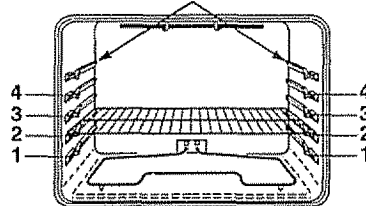
Las parrillas del horno están diseñadas con topes, una conveniencia y también una precaución de seguridad. Las guías tienen topes para prevenir que las parrillas se den vuelta.

Tope en las guías para las parrillas



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

Guías



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






AJUSTE A LA TEMPERATURA DEL HORNO

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










OPERACION Cómo Hornear

COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR

-  1. Empuje el botón **BAKE**.
-   2. Empuje los botones con las flechas **SUBIR** y **BAJAR**, para programar la temperatura del horno que desea usar.
-  3. Empuje el botón **START**.
-  4. Cuando termine de Hornear empuje el botón **CLEAR/OFF**.



COMO HORNEAR EN FORMA AUTOMATICA

Para programar que el horno cocine por un tiempo determinado y se apague automáticamente:

-  1. Empuje el botón **BAKE**.
-   2. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la temperatura del horno que usted desea usar.
-  3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**.
-   4. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea que los alimentos se cocinen.
-  5. Empuje el botón **START**.

COMO HORNEAR EN FORMA DEMORADA Y EN FORMA AUTOMATICA

Para programar que el horno se encienda a una hora posterior del día, cocine por una cantidad de tiempo específica y se apague automáticamente.

-  1. Empuje el botón **BAKE**.
-   2. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la temperatura del horno que prefiere usar.
-  3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**.
-   4. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea cocinar los alimentos.
-  5. Empuje el botón **DELAY START TIME**.
-   6. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la hora del día en que prefiere que el horno se encienda.
-  7. Empuje el botón **START**.

Estas operaciones del horno se pueden usar para asar.

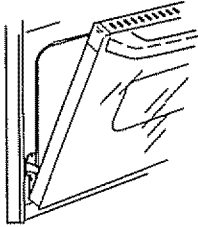
El horno se apagará al término del tiempo para cocinar a menos que el programa para mantenimiento de temperatura se haya activado.



OPERACION

Cómo Asar A La Parrilla

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



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



Si usa papel de aluminio, debe ser moldeado firmemente a la parrilla y debe hacer cortes en el papel que estén

alineados con las ranuras de la parrilla. Esto permite que la grasa y los líquidos caigan a la cacerola, evitando que se produzca un incendio y humo excesivo.

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



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

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

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

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

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

CÓMO ASAR A LA PARRILLA

- 1a. Empuje el botón **BROIL** (Esto automáticamente programa **ASADO** en **HI-ALTO**)
- 1b. Mientras el indicador de programa pestañea en el dial, empuje nuevamente el botón **BROIL** si prefiere asar en **BAJO (LO)**. Ase en **LO (BAJO)** para cocinar bien alimentos tales como aves o cortes de carne gruesos sin que se doren demasiado.
2. Empuje el botón **START**
3. Cuando termine de asar, empuje el botón **CLEAR/OFF**



OPERACION

Cómo Seleccionar Programas Especiales

El nuevo control a botones tiene programas adicionales que usted puede seleccionar. Después de hacer su selección, si usted desea cambiarla, siga los pasos hasta que el dial muestre su nueva selección.

APAGADO DESPUES DE HORNEAR POR 12 HORAS O DE ASAR A LA PARRILLA POR 3 HORAS

El control se programa automáticamente para apagarse después de hornear por 12 horas o después de asar a la parrilla por 3 horas en caso que se le olvide y deje el horno encendido. Si desea eliminar este programa:

1. Empuje y sujete, **al mismo tiempo**, el botón **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **SF**.
2. Empuje el botón **DELAY START TIME**. El dial muestra **12shdn** (apagado en 12 horas).
Empuje el botón **DELAY START TIME** nuevamente. El dial mostrará **no shdn** (no apagado).
3. Empuje el botón **START**.

SELECCION DE TEMPERATURA EN FAHRENHEIT O CENTIGRADOS

El control del horno está programado para la selección de temperaturas en Fahrenheit. La mayoría de las recetas se dan usando la escala Fahrenheit. Usted puede cambiar esto y usar una selección en Centígrados.

1. Empuje y sujete, **al mismo tiempo**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **SF**.

2. (a) Empuje el botón **BROIL**. El dial del control mostrará el signo para grado y **F**.
(b) Empuje el botón **BROIL** nuevamente. Esto cambiará **F** (Fahrenheit) a **C** (Centígrado).
3. Empuje el botón **START**.

RELOJA 12 HORAS, HORA MILITAR DE 24 HORAS O EN BLANCO

Su control está programado para usar el reloj en 12 horas. Si usted prefiere usar Hora Militar de 24 horas o poner el dial en blanco, se hace así:

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, el botón **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **SF**.
2. (a) Empuje el botón **CLOCK**. El dial mostrará **12hr**. Si ésta es su selección, empuje el botón **START**.
o
(b) Empuje el botón **CLOCK** nuevamente. El dial mostrará **24hr**. Ejemplo: 5:00 en el reloj de 12 horas leerá 17:00 en el reloj de 24 horas. Empuje el botón **START**.
or
(c) Empuje el botón **CLOCK** nuevamente. El dial ahora mostrará **OFF**. Si ésta es su selección, empuje el botón **START**. La hora no se mostrará en el dial. (La función delay start no funcionará.)



OPERACION

Cómo Seleccionar Programas Especiales

CONTROL DE CIERRE

El control le permitirá cerrar los botones de manera que no se puedan activar cuando los empuje. Si se preocupa de dejar el horno sin supervisión, active este programa.

1. Empuje y sujete, **a la misma vez** por 3 segundos, el botón **BAKE** y **BROIL**, hasta que el dial muestre **SF**.
2. (a) Empuje el botón **CLEAN**. El dial muestra **LOC OFF** (cierre inactivo).
(b) Empuje el botón **CLEAN** **nuevamente**. El dial mostrará **LOC ON** (cierre activado).
3. Empuje el botón **START**.

Este programa se puede seleccionar solamente cuando el horno no está en uso.

Cuando este programa esté activado, el control sonará y el dial mostrará **LOC**, si se empuja un botón. (Los botones Clock o Timer no son afectados.)

COCCINAR Y MANTENER LA TEMPERATURA

Su nuevo control tiene una función para cocinar y mantener la temperatura para cocinar automáticamente solamente que mantendrá los alimentos tibios hasta 3 horas después que el cocinado automático haya terminado. Para activar esta función:

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **SF**.
2. (a) Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**. El dial mostrará **HLd OFF**.
(b) Empuje el botón **OVEN COOKING TIME** **nuevamente** para activar este programa. El dial mostrará **HLd ON**.
3. Empuje el botón **START**.

COMO CAMBIAR LA VELOCIDAD DE LOS BOTONES CON LAS FLECHAS

Este Programa Especial le permitirá cambiar la velocidad; #1 significa que el cambio de velocidad es lento hasta #5 que significa que el cambio de velocidad es rápido. Para seleccionar la velocidad que prefiere, siga estos pasos:

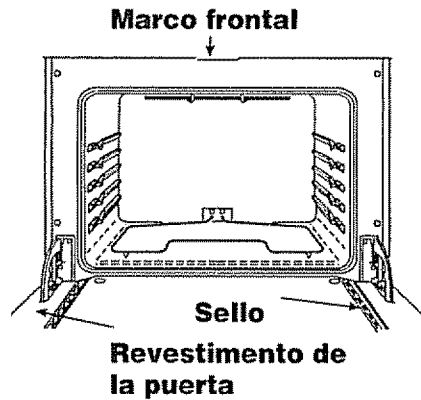
1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **SF**.
2. Empuje el botón con la flecha **SUBIR**. El dial le mostrará una posición de velocidad entre 1 y 5.
3. Empuje la flecha **SUBIR** para aumentar la velocidad hasta el número 5.
o
Empuje el botón con la flecha **BAJAR** para disminuir la velocidad hasta el número 1.
4. Empuje el botón **START**.



El Ciclo De Autolimpieza

COMO PREPARAR SU HORNO PARA UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

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



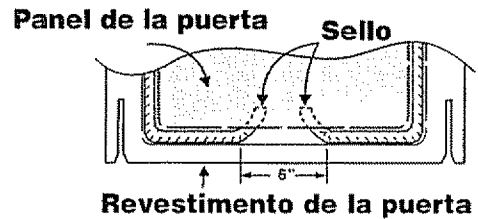
Limpie estas áreas con agua caliente, lanillas con jabón o limpiadores como Soft Scrub® para sacar cualquier suciedad. Enjuague bien con agua limpia y seque.

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

GUIDADO Y LIMPIEZA

SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO

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



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



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

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

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



CUIDADO Y LIMPIEZA

Ciclo De Autolimpieza

COMO PROGRAMAR UN CICLO DE LIMPIEZA

El Ciclo de Limpieza, incluyendo el tiempo de enfriamiento, está programado automáticamente por 4 horas, pero usted puede cambiar esto de 3 horas si el horno está levemente sucio a 5 horas si el horno está muy sucio.

1. Cierre la manilla con cerrojo



2. Empuje el botón **CLEAN**. Mostrará 4 horas en el dial



3. Si usted desea cambiar la cantidad de tiempo para limpiar, empuje los botones con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR**



4. Empuje el botón **START**.

COMO DETENER UN CICLO DE LIMPIEZA

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

DESPUES DEL CICLO

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

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

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

COMO PROGRAMAR UN CICLO DEMORADO

1. Cierre la manilla con cerrojo



2. Empuje el botón **CLEAN**



3. Si usted desea cambiar la cantidad de tiempo para limpiar, empuje los botones con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR**.



4. Empuje el botón **DELAY START TIME**



5. Empuje los botones con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la hora del día en que prefiere que el ciclo de limpieza empiece



6. Empuje el botón **START**



CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza

PANEL DE CONTROL

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Paño suave

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

CACEROLA Y PARRILLA PARA ASAR A LA PARRILLA

MATERIALES DE LIMPIEZA

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

COMO LIMPIAR

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

PAREDES DEL HORNO

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

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

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

GUBIERTA Y FONDO DEL QUEMADOR

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Toalla de papel
- Amonia
- Limpiadores abrasivos
- Lanillas para fregar

COMO LIMPIAR

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

SUPERFICIES PINTADAS

MATERIALES DE LIMPIEZA

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

COMO LIMPIAR

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

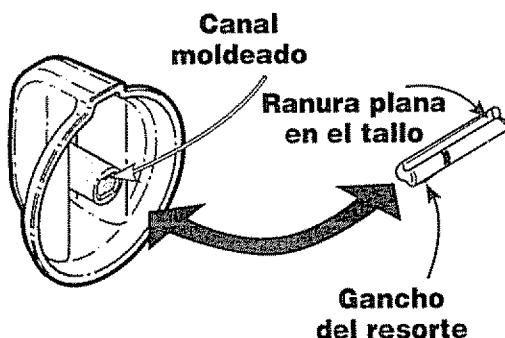
Kenmore

GUIDADO Y LIMPIEZA **Partes Removibles**

PERILLAS DE CONTROL DE LA SUPERFICIE

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño suave



COMO SACAR

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

PARA LIMPIAR

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

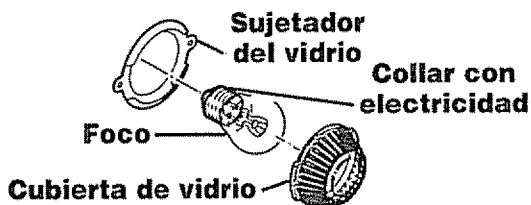
PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

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

COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ DEL HORNO



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



COMO SACAR LA CUBIERTA

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

COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ

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

PARA REEMPLAZAR LA CUBIERTA

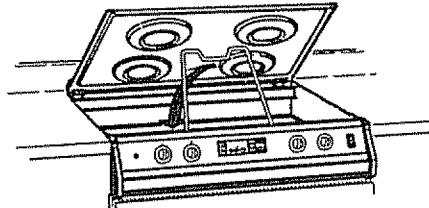
1. Coloque las aletillas de la cubierta de vidrio en la ranura del sujetador del vidrio.
2. Haga girar la cubierta de vidrio 1/4 de vuelta en dirección del reloj.
3. Reconecte la electricidad al horno. Para mejorar la luz dentro del horno, limpie la cubierta de vidrio frecuentemente con un paño mojado.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



CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles

CUBIERTA LEVANTABLE



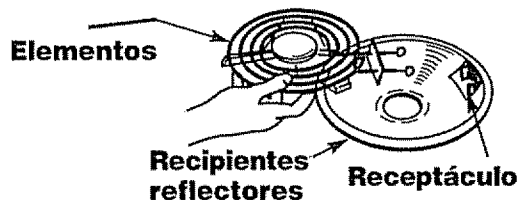
PARA SACAR

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



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

UNIDAD REMOVIBLE DE LA CUBIERTA



PARA SACAR

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



PRECAUCION: No levante el elemento más de 1". Si lo levanta más de 1" podría dañar el receptáculo, causando que el elemento no quede plano cuando se enchufe nuevamente.

COMO LIMPIAR LOS RECIPIENTES PARA DERRAMES

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

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



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

PARA REEMPLAZARLO

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



CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles

PARRILLAS REMOVIBLES DEL HORNO

MATERIALES DE LIMPIEZA

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



COMO SACAR

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

PARA LIMPIAR

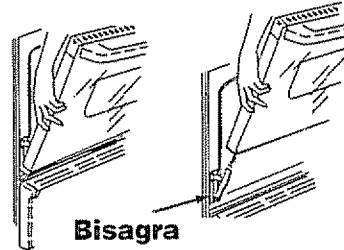
Limpie con agua tibia y detergente. Para sacar manchas duras, friegue levemente con lana para fregar o con una lanilla de acero con jabón. Enjuague bien.

PARA COLOCAR NUEVAMENTE

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

PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

Posición de tope para asar a la parrilla



PARA SACAR

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



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

PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

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



ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

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

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
El dial del control pestaña una "F" seguida por un número o letra.	Mal funcionamiento de la estufa.	Empuje el botón CLEAR/OFF Permita que la estufa se enfríe por una hora y ponga nuevamente el horno en funcionamiento. Si el problema se repite, llame para un servicio.
El horno no funciona; totalmente inoperante.	No pasa electricidad a la estufa.	a. Revise la caja del circuito de la casa o los fusibles. b. Revise y asegúrese que la estufa esté enchufada.
Los alimentos no se hornean adecuadamente.	a. Posición incorrecta de la parrilla o la cacerola b. La ventilación del horno está obstruida o cubierta. c. Uso incorrecto del papel de aluminio. d. Temperatura incorrecta para el utensilio usado. e. No se siguió la receta f. Mala calibración del control del horno. g. La estufa o la parrilla del horno no están niveladas	a. Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las ollas y utensilios. Vea la sección para Cocinar en el Horno. b. Mantenga la ventilación despejada. c. No cubra las parrillas cuando hornee d. Reduzca la temperatura en 25 grados para utensilios de vidrio, oscuros u opacos. e. Revise la receta y las medidas. f. Revise la sección de ajustes a la temperatura que sigue esta sección. g. Vea las instrucciones de instalación para la nivelación



ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
La temperatura del horno no parece estar exacta.	Calibración del control del horno	Vea la sección de ajustes a la temperatura.
La luz del horno no funciona.	a. El interruptor de la luz está apagado b. El foco necesita ser reemplazado	a. Revise la posición del interruptor b. Revise o reemplace el foco de la luz.
Los alimentos no se asan adecuadamente a la parrilla.	a. Posición incorrecta de la parrilla. b. El horno se precalentó. c. Mal uso de papel de aluminio. d. La puerta del horno se cerró durante el asado a la parrilla. e. Bajo voltage (208 Voltios) f. Cantidad de tiempo incorrecta para asar	a. Revise la posición de las cacerolas; vea la sección para asar a la parrilla. b. No precaliente cuando ase a la parrilla c. Lea la sección para asar a la parrilla d. Abra la puerta a la posición de tope para asar e. Use posición de parrilla más alta y/o ase por más tiempo f. Vea la tabla para asar en la sección de cómo asar a la parrilla
El horno humea.	a. Horno sucio b. Mal uso de papel de aluminio c. Se dejó la cacerola para asar con grasa dentro del horno.	a. Vea que no hayan derrames grandes b. No se recomienda el uso del papel de aluminio c. Limpie la cacerola y la parrilla después de cada uso
La cubierta no funciona, horno OK.	a. Los elementos están desenchufados. b. Control en posición incorrecta.	a. Revise los elementos, asegúrese que estén enchufados correctamente en los receptáculos b. Empuje la perilla mientras la hace girar para seleccionar la temperatura
Horno no funciona, Cubierta OK.	Control puesto incorrectamente	Revise el control y la sección de cómo cocinar en el horno
Malos resultados de limpieza.	a. Ciclo de limpieza interrumpido. b. Horno demasiado sucio.	a. Permita que el horno se limpie por un ciclo completo b. Los derrames pesados se deberían limpiar antes de programar un ciclo de limpieza



AJUSTES DE TEMPERATURA – “HAGALOS USTED MISMO”

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

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

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

COMO HACER LOS AJUSTES

BAKE

+



BROIL

BAKE

1. Empuje y sujete los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **SF**.

2. Empuje el botón **BAKE**. Un número puesto en fábrica de dos dígitos aparecerá en el dial, generalmente 00.

Si piensa que el horno no está lo suficientemente caliente,

-   3a. Empuje el botón con la flecha **SUBIR** para aumentar (+) la temperatura en de la posición original en +35°F

Si piensa que el horno está demasiado caliente,

- 3b. Empuje el botón con la flecha **BAJAR** para bajar (-) la temperatura en de la posición original -35°F si cree que el horno está funcionando demasiado caliente.

START

4. Empuje el botón **START**.

Este aumento o disminución en la posición de la temperatura permanecerá en la memoria hasta que los pasos de arriba sean repetidos. Un corte de corriente no afectará esta posición.

Las temperaturas para asar a la parrilla o para la autolimpieza no serán afectadas.



GARANTIA DE LA ESTUFA TIPO "DROP-IN"

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA PARA TODAS LAS PARTES

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

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

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

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

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

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

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

G - Garantía CM - Contrato de Mantenimiento

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

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

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

For in-home major brand repair service:

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-4-MY-HOMESM

(1-800-469-4663)

Para pedir servicio de reparación a domicilio –

1-800-676-5811

In Canada for all your service and parts needs call –

Au Canada pour tout le service ou les pièces –

1-800-665-4455

For the repair or replacement parts you need:

Call 7 am–7 pm, 7 days a week

1-800-366-PART

(1-800-366-7278)

Para ordenar piezas con entrega a domicilio –

1-800-659-7084

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

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-488-1222

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

Call 9 am–5 pm, Monday–Saturday

1-800-827-6655



The Service Side of SearsSM