

# SEARS Kenmore

## CONTENTS

### SAFETY

..... 1-5

### USE AND CARE

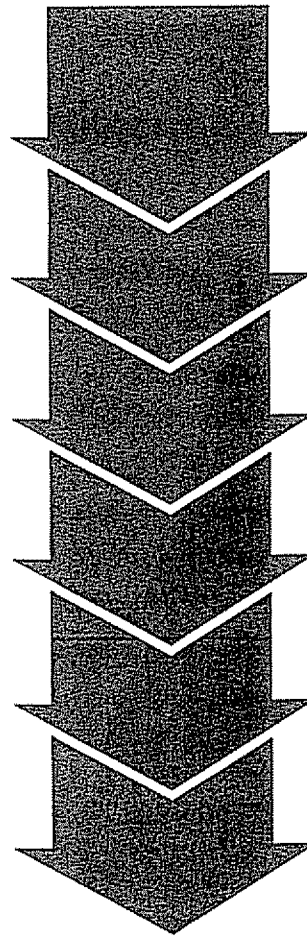
Your Range and Its Features .....	6
Cooktop Cooking .....	7-9
Oven Control .....	10, 11
Oven Cooking .....	9, 10, 11
To Set Bake .....	10
Broiling .....	11
To Set Broil .....	11
Cleaning Tips .....	12
Removal of Packaging Tape .....	5
Removable Parts .....	13, 14

### SERVICE

Before Calling For Service .....	15
Thermostat Adjustments .....	16
Customer Service Numbers .....	17

### WARRANTY

MODELS 62441, 91141,  
91165



# USE • CARE • SAFETY MANUAL



MNM262-1 (SR10194)



### STABILITY DEVICE INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR BRACKET KIT NO. 342473

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

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

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

1. Decide whether the bracket will be installed on the right or left side of range location.
2. If the bracket side of the range is adjacent to a cabinet, place the bracket against back wall and cabinet as shown in Figure 1.

If there is no adjacent cabinet, determine where the location of the range side (painted outside panel) will be. Place the bracket with its outside edge at this location and against back wall. See Figure 1.

3. Determine whether you will anchor the bracket to the floor or wall. Fasten the bracket securely with the screws provided. Screws are self-drilling in wood, plywood, particle and chip board, and most metal framing. If attaching to masonry, you can buy suitable screws and anchors at hardware stores. Use a masonry drill to drill the required holes.
4. Using the wrench, back out the four leg levelers a least two turns. See your installation guide for more leveling information before positioning range.
5. Slide the range into place. Be sure rear leg leveler fully engages slot in bracket. If range cannot be moved back far enough for rear leg leveler to enter bracket, move bracket forward as required and attach to floor in new location.

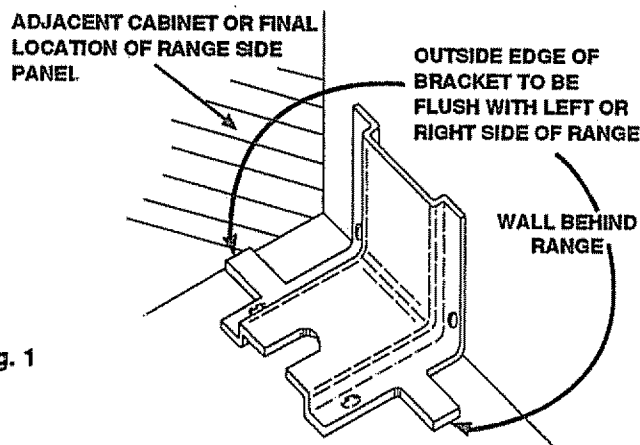
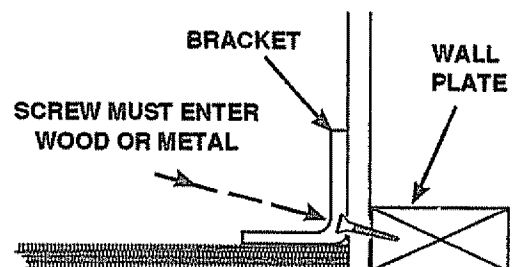


Fig. 1



ATTACHMENT TO WALL

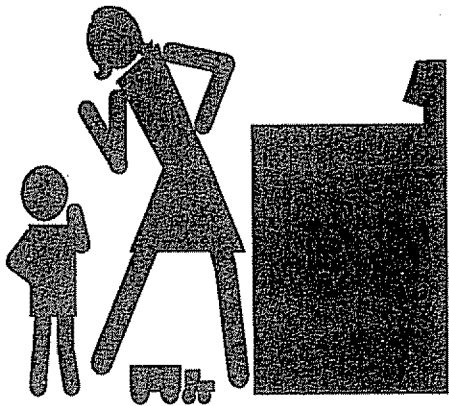
Fig. 2

IMPORTANT  
IMPORTANT  
IMPORTANT  
IMPORTANT  
IMPORTANT  
IMPORTANT  
IMPORTANT  
IMPORTANT  
IMPORTANT  
IMPORTANT

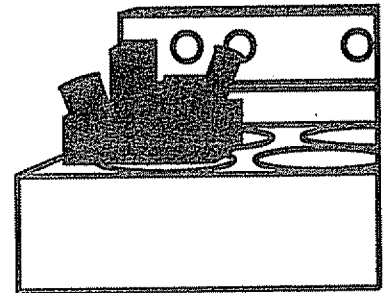
# IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR YOUR SAFETY

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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



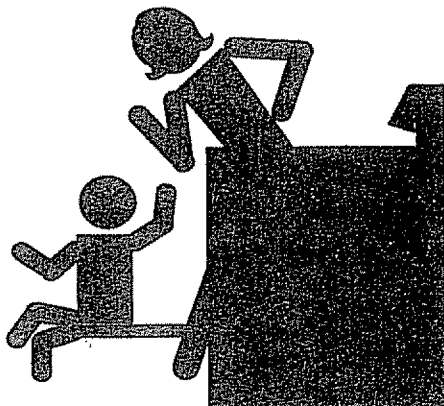
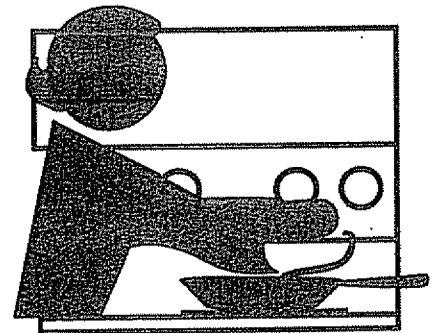
Teach children not to play with range knobs or any other part of the range. Never leave children alone or unattended where a range is in use.



### CAUTION:

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


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



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



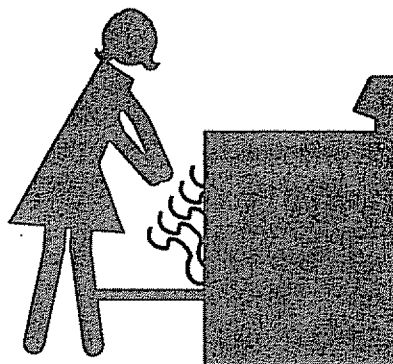
IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT

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

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

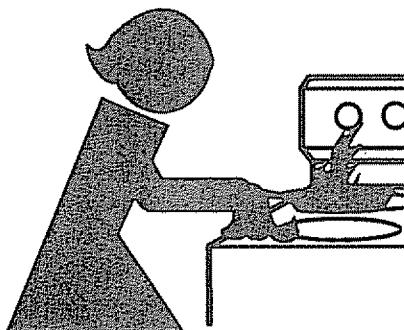
**CAUTION:**

Never store things in an oven or near cooktop elements/burners. These things may catch fire and plastic items could melt.



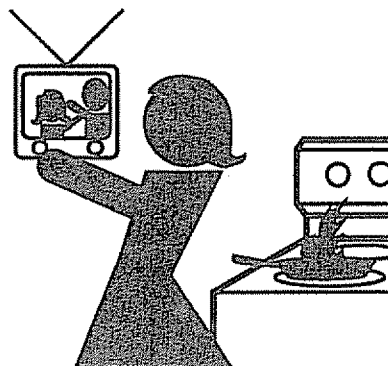
Never use your range for warming or heating a room. You could be burned or seriously injured. Such misuse could also cause damage to the range.

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



Never use a towel or other bulky cloth as a potholder. Such cloths could catch fire on a hot element/burner.

Never let pot handles stick out over the front of the range. Turn handles in so that they cannot be bumped into. Keep the handles away from other hot surface elements/burners.



Never leave cooktop elements burners unwatched at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers could catch fire.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## BASIC SAFETY PRECAUTIONS

Keep this book for later use.

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

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

Always follow cleaning instructions in this book.

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

Clean Only Parts Listed in Manual.

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

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

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

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

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

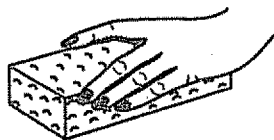
Never heat unopened food containers. Pressure buildup may make container burst and cause injury.

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

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

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

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



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

## COOKTOP SAFETY

Always use care when touching the cooktop. Heating elements could be hot enough to burn you even if they are dark in color.

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

Never block free airflow through the oven vent.



Proper cookware reduces energy waste and lowers the risk of pot-

holders and clothing catching on fire on the uncovered portion of the element.

## OVEN SAFETY

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

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

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

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

# SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

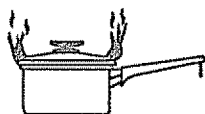
## READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

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

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

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

### COOKTOP GREASE FIRE



Never pick up a flaming pan...Instead:

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

### OVEN FIRE —

#### DO NOT TRY TO MOVE THE PAN!



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

### REMOVAL OF PACKAGING TAPE:

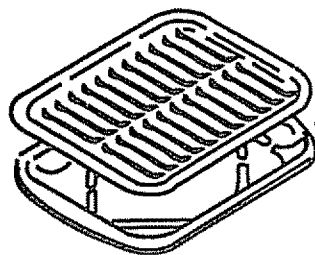
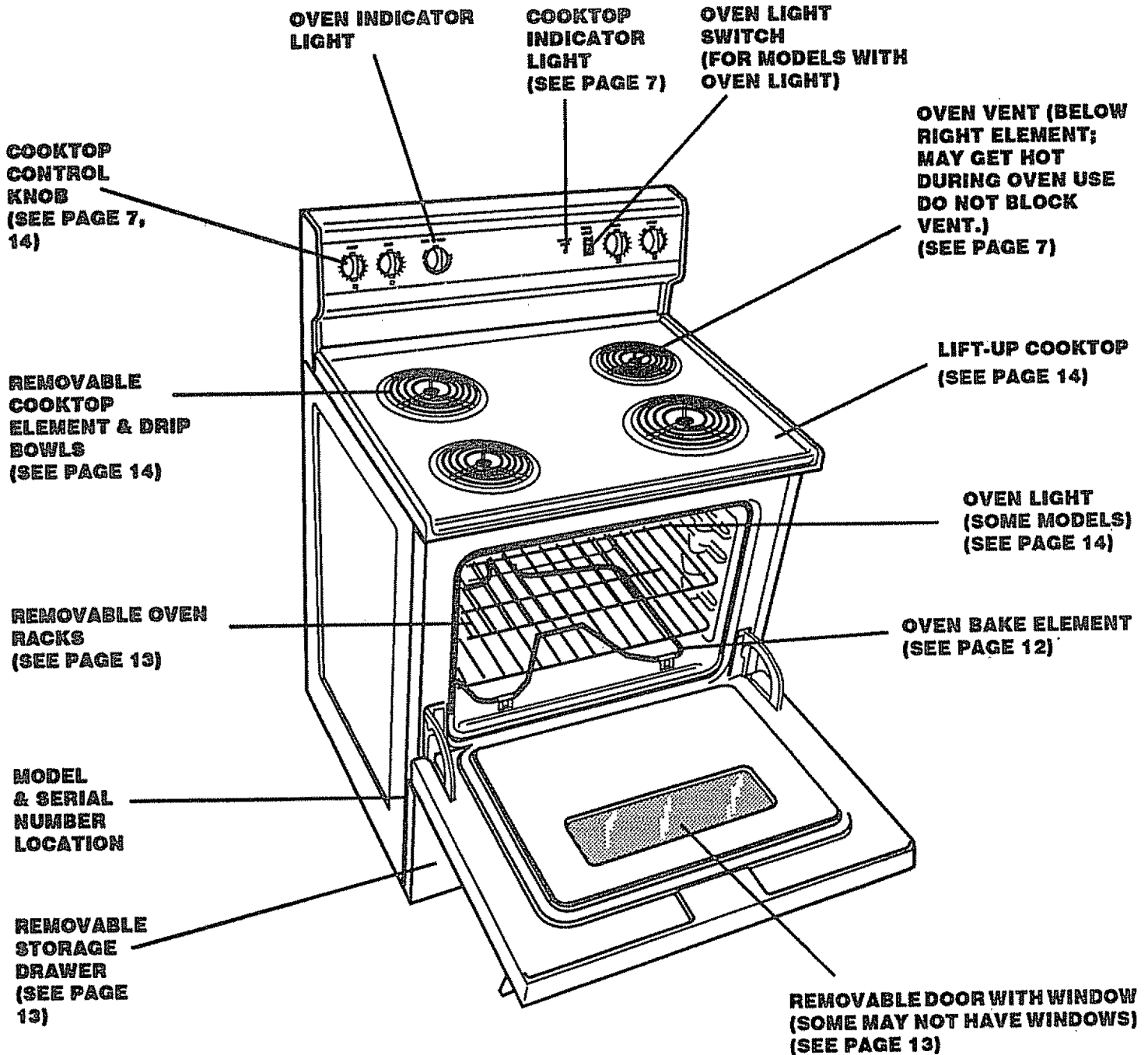
To remove adhesive left from packing tape and ensure you do not damage the finish of your new appliance, use an application of household liquid dish washing detergent, mineral oil, or cooking oil. Apply with soft cloth and allow to soak. Wipe with soft cloth. DO NOT use plastic pad or equivalent. Wipe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

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

### WHERE CAN YOU LOOK FOR PACKAGING TAPE?

- Elements
- Drip pans
- Control panel: top, sides, and bottom
- Under maintop
- Door trim: top, sides, and bottom
- Bake element
- Door handles

# YOUR RANGE

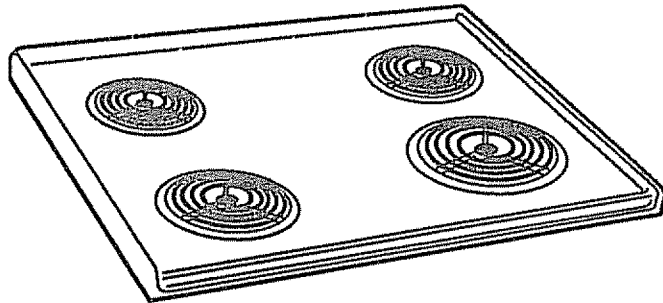


# TO START THINGS COOKING

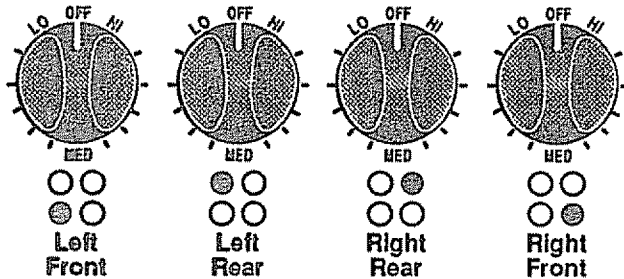
## COOKTOP COOKING

Before you use the cooktop for the first time, take a few moments to familiarize yourself with the elements and the knob used to turn on each element.

### COOKTOP ELEMENTS

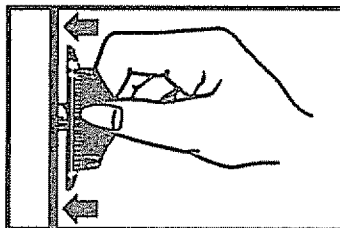


The sign near each cooktop control knob shows which element is turned on by that knob.

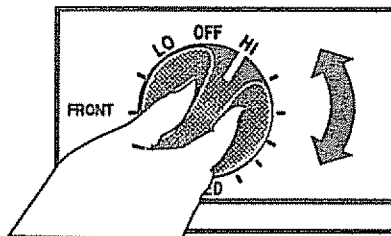


To operate cooktop controls:

1. Push to turn.



2. Set on or between marks for desired heat.

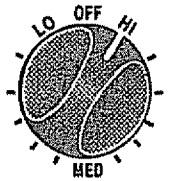


The indicator light will glow when any heating element is activated.

## COOKTOP GUIDE TO BASIC SETTINGS!

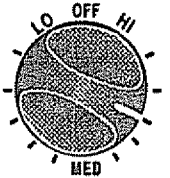
### "HI"

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



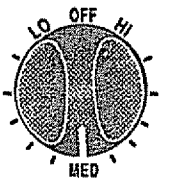
### "MED-HI"

Used for frying and rapid boiling.



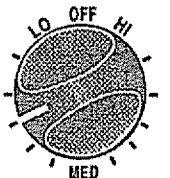
### "MED"

Used for slow boil and sautéing.



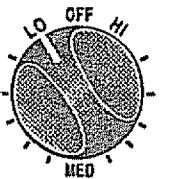
### "MED-LO"


Used for cooking foods in small amounts of water.



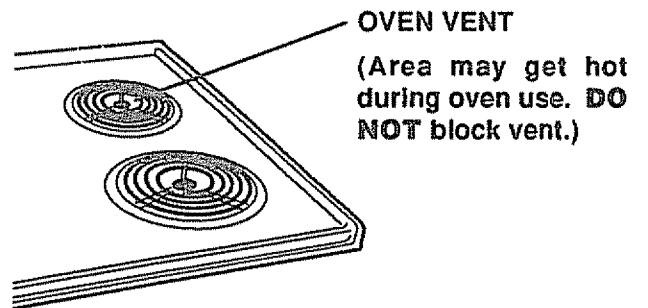
### "LO"

Used for steaming foods or keeping foods at serving temperature.





Never line the bowls below cooktop elements with aluminum foil. Foil can block normal heat flow and damage the range. This is especially true if foil blocks the oven vent tube under the right rear cooktop element.





## To Start Things Cooking (cont.)

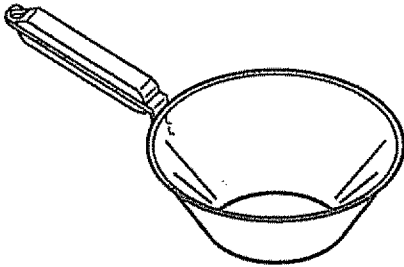
For best cooking results and energy efficient operation, you should use pans that are flat on the bottom. Match the size of the pan to the size of the surface unit. The pan should not extend over the edge of the trim ring more than 1".



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

## WOK COOKING

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



## HOME CANNING TIPS

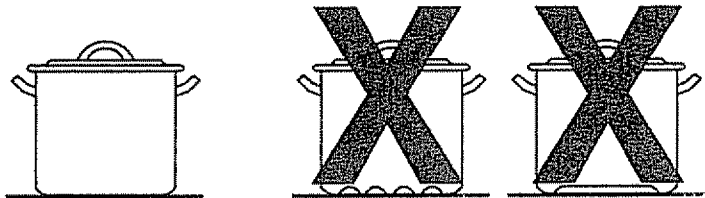
In surface cooking of foods other than canning, the use of large-diameter pots (extending more than 1" beyond edge of drip pan) is not recommended. However, when canning with water-bath or pressure canner, large-diameter pots may be used. This is because boiling water temperatures (even under pressure)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

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

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

## OBSERVE FOLLOWING POINTS IN CANNING

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



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

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

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

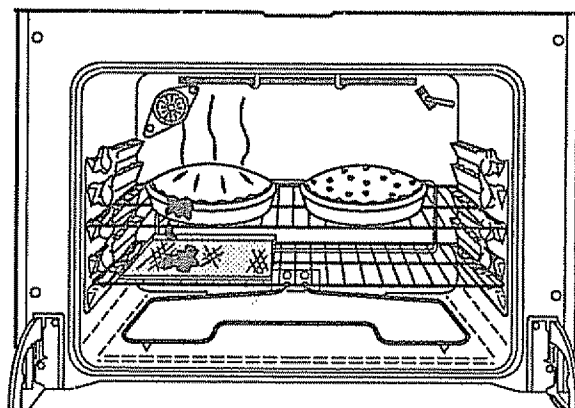
## QUESTIONS & ANSWERS

- Q. Can I use special cooking equipment, like an oriental wok, on any of the cooking elements?
- A. We recommend that you use only flat bottomed woks. Cookware without flat surfaces is not recommended.
- Q. May I can foods and preserves on my maintop cooking elements?
- A. Yes, but only use cookware designed for canning purposes. Check the manufacturer's instructions and recipes for preserving foods. Be sure canner is flat-bottomed and fits over the center of the cooking element selected. Canning generates large amounts of steam; be careful to avoid burns.
- Q. Why am I not getting the heat I need from my selected cooking element even though the knob is on the right setting?
- A. Use cookware with flat bottoms and center the cookware on the coils of the cooking element selected. Metal cookware will conduct heat best.

## OVEN COOKING

### GENERAL RULES

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

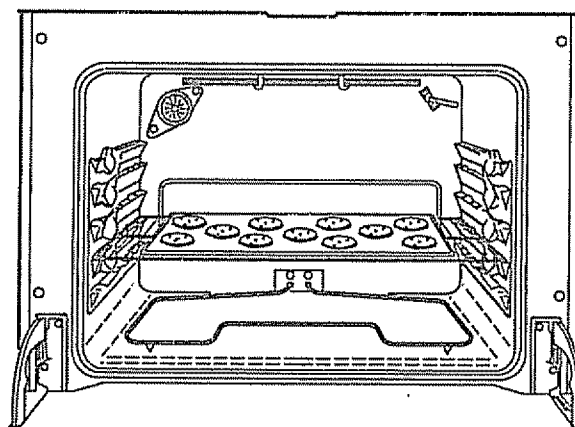


### PREHEATING

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

### BAKEWARE

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



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

## OVEN CONTROLS (continued)

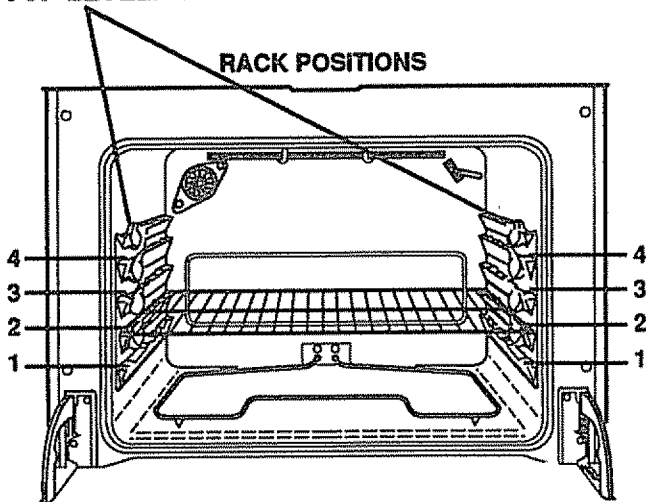
### BAKING

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

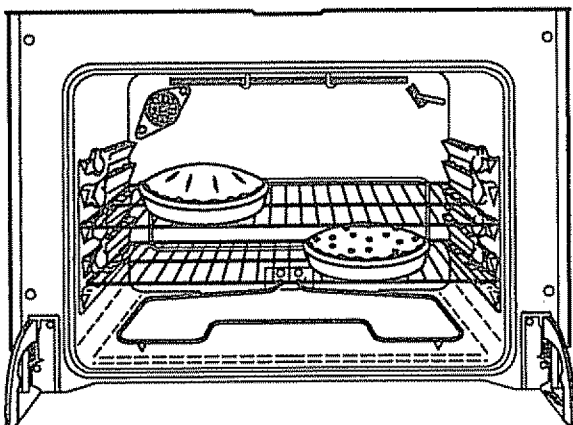
#### NOTE:

**YOUR OVEN HAS FOUR (4) RACK POSITIONS. THE TOP LEVEL IS ONLY A GUIDE; IT CANNOT BE USED AS A RACK POSITION!**

#### TOP LEVEL: GUIDE ONLY!



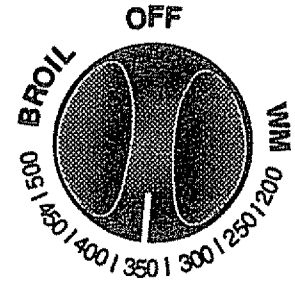
- Place pans on the oven racks with 1" to 1 1/2" of air space on all sides of each pan. Avoid overcrowding the oven.



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

### TO SET BAKE:

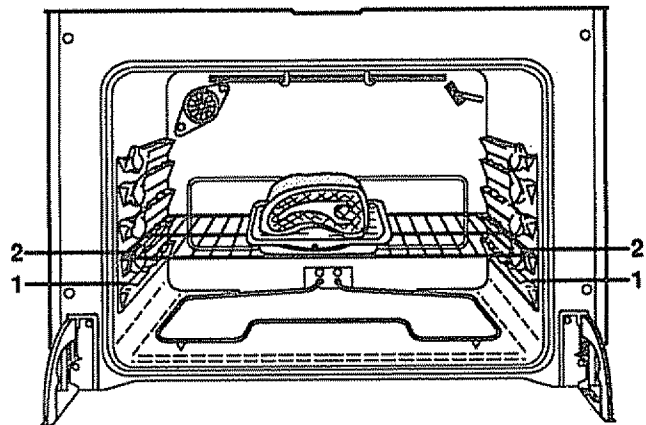
1. Set the OVEN CONTROL KNOB to the desired temperature. Example at right shows the oven temperature set to 350°.



2. When baking is finished, turn the OVEN CONTROL KNOB to the "OFF" position.

### ROASTING

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



#### GENERAL ROASTING INSTRUCTIONS

1. Place meat (fatty side up) on a roasting rack or in a shallow pan about the same size of the meat.
2. Place pan in No.1 or No. 2 rack position.
3. Turn the OVEN CONTROL KNOB to the desired temperature.

#### NOTE:

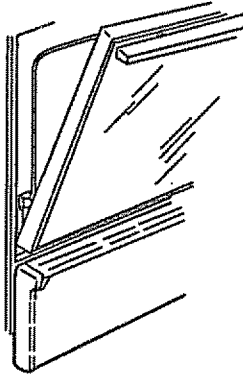
Remember that most meats continue to cook internally after being taken out of the oven.

# BROILING

## BROILING TIPS:

Please note:

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



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

**CAUTION:**

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

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

### POSITIONING BROILER PAN

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

After placing food on the broiler pan and grid, put the pan on an oven rack in the proper position. The recommended rack position and cooking time can be found in the chart below. If your range is connected to 208 volts you may want to use a higher rack position.

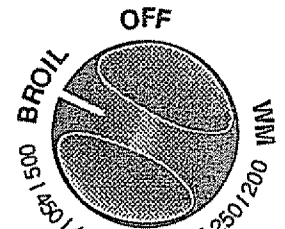
The closer the food is to the broil element, the faster the meat browns on the outside, yet stays red to pink in the center. Moving the meat farther away from the element lets the meat cook to the center while browning outside. Side one should be cooked 1 - 2 minutes longer than side two.

Food	Rack Position 4 = Highest 1 = Lowest	Total Time (minutes)
Steak – 1" Thick	Rare	4
	Medium	3
	Well Done	3
Ground Beef Patties	Medium-1" Thick	3
	Medium-1/2" Thick	4
Pork Chops – 1" Thick	3	27-29
Fish (Fillet)	3	11-13
Chicken (Pieces)	2	45-55

This chart is a general guide. The size, weight, thickness, and starting temperature of the food, as well as your own personal preference, will affect the cooking time. Times in the chart are based on the food being at refrigerator temperature. The U.S. Department of Agriculture notes that meat cooked rare is popular, but cooking meat to only 140°F may allow some poisoning organisms to survive.

### TO SET BROIL:

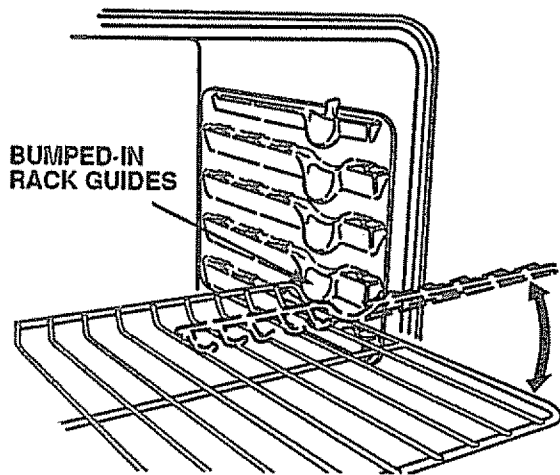
1. Set the OVEN CONTROL KNOB to BROIL.
2. When broiling is finished, turn the OVEN CONTROL KNOB to the "OFF" position.



# CLEANING TIPS

PART	CLEANING MATERIALS	REMARKS
<b>CONTROL PANEL</b>	Detergent, warm water, soft cloth	Do not use abrasive cleaners, steel wool or plastic scouring pads. Dry thoroughly after cleaning.
<b>OVEN INTERIOR</b>	Detergent, warm water, scouring pad or soap-filled steel wool pad or oven cleaner	Rinse thoroughly after cleaning. Do not coat oven bake element or broil element with oven cleaner.
<b>OVEN RACK</b>	Detergent, warm water, scouring pad or soap-filled steel wool pad or oven cleaner	Remove from oven to clean. Rinse thoroughly. Racks are dishwasher safe.
<b>BROILER PAN AND GRID</b>	Detergent, warm water, soap-filled scouring pad, commercial oven cleaner	Remove soiled pan from oven to cool. Drain fat or drippings. Fill pan with warm water. Sprinkle grid with detergent and cover with damp cloth or paper towels. Let pan and grid soak for a few minutes. Rinse or scour as needed. Grid and pan may be washed in a dishwasher.
<b>PORCELAIN ENAMEL</b>	Detergent, warm water, paper towel, dry cloth, ammonia or abrasive cleaners and scouring pad	Clean after each spillover. If acidic foods (such as hot fruit fillings, milk, tomatoes, sauerkraut or sauces with vinegar or lemon juice) should spill on the cooktop, use a dry paper towel or cloth to wipe up right away. When the surface has cooled, wash and rinse. For other spills, such as fat splatterings, wash with soap and water when cooled and then rinse. Polish with a dry cloth.
<b>PAINTED SURFACES</b> (Front of oven door, sides of range)	Soap and water, damp cloth, paper towel, glass cleaner on door glass	<b>DO NOT USE</b> oven cleaners, cleansing powders or harsh abrasives.  These might scratch the surface. If acids (marinades, tomato sauces, basting materials, etc.) should spill on the range while it is hot, use a dry paper towel or cloth to wipe up right away. When the surface has cooled, wash and rinse. For other spills, such as fat splattering, etc., wash with soap and water when cooled and then rinse. Polish with a dry cloth.  Glass cleaner can be used on glass fronts.
<b>BAKE AND BROIL ELEMENT</b>	<b>DO NOT CLEAN</b>	Any soil will burn off when the unit is heated. <b>NOTE:</b> The bake element can be lifted gently to clean the oven floor. If spillover, residue or ash accumulates around the bake element, gently wipe the cooled element with warm water.
<b>CHROME DRIP BOWLS</b>		Bowls can permanently discolor if exposed to excessive heat or if soil is allowed to bake on.
<b>BROWN FOOD STAINS</b>	Detergent and water, plastic scouring pads, mild abrasive cleaners, soap filled scouring pads, ammonia	After each use, wash, rinse and dry to prevent difficult soils. If heavily soiled, place an ammonia-soaked paper towel on stains to loosen soil, then gently scrub with plastic scouring pad.
<b>BLUE/GOLD HEAT STAINS</b>	Metal Polish	These stains are caused by overheating, normally occur over a period of time, and usually are permanent. To minimize:
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Avoid excessive use of the high heat setting. Use it to start cooking, then lower the heat setting to finish cooking.</li> <li>2. Use flat bottom pans that do not extend more than two inches from the surface element.</li> </ol>

## REMOVABLE OVEN RACKS



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

### To install:

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

### To remove:

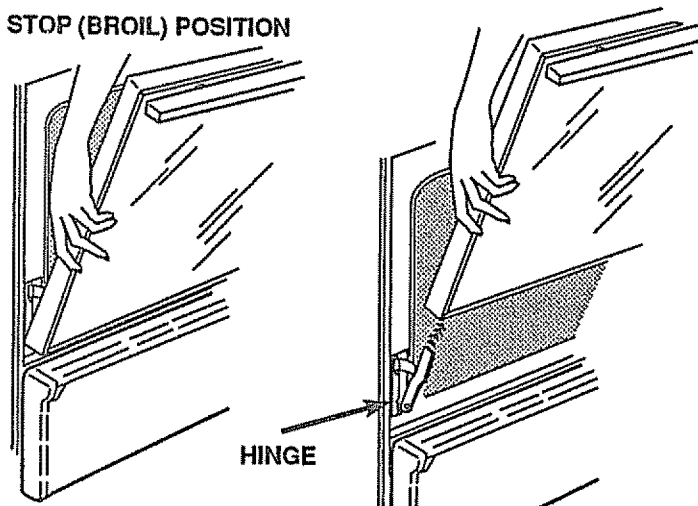
1. Pull the oven rack out, then up.

### NOTE:

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

## REMOVABLE OVEN DOOR

### STOP (BROIL) POSITION



### To remove:

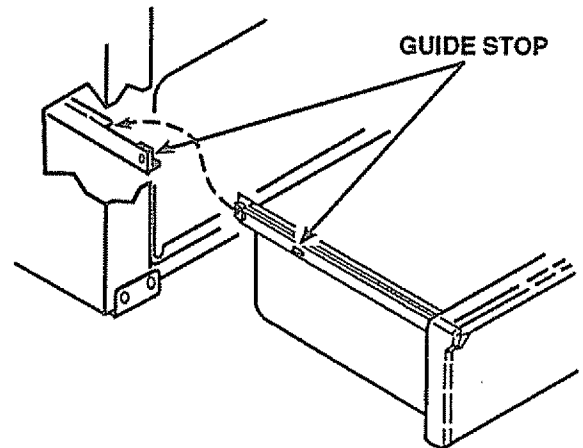
1. Open the door to the stop position (see illustration).
2. Grasp the door at each side and lift up and off the hinges. **DO NOT** lift the door by the handle.

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

### To replace:

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

## REMOVABLE STORAGE DRAWER



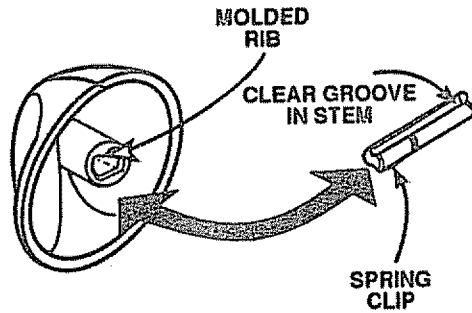
This drawer gives you space for keeping cookware and bakeware. Plastics and flammable material should not be kept in this drawer.

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

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

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

## REMOVABLE KNOBS



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

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

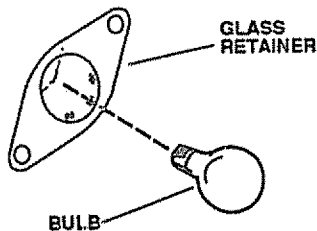
**Caution:** Read these instructions carefully before replacing the knobs. Replacing the knobs improperly will damage the knobs and the spring clips on the stems. If this happens, the knobs will fit loosely.

**To replace the knob:**

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

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

## REPLACING THE OVEN LIGHT



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

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

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

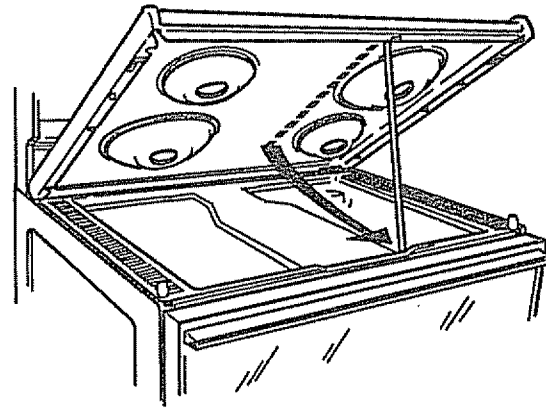
Electrical power must be shut off if you have to replace a broken bulb.

Replace the bulb with a 40 watt appliance bulb. An appliance bulb is smaller than a standard 40 watt household bulb and is made to withstand high oven temperatures and have a much longer bulb life.

## LIFT-UP COOKTOP

To raise the cooktop so the area underneath can be cleaned, grasp the cooktop at the front and lift up.

The range has a support rod to hold the cooktop while cleaning. Lower the support rod as shown in the illustration.



When finished cleaning, lower the cooktop. Be sure that the strikes fit the catches on each side of the cooktop.

Porcelain enamel can chip. Handle porcelain enameled cooktops carefully.

## REMOVABLE COOKTOP UNITS

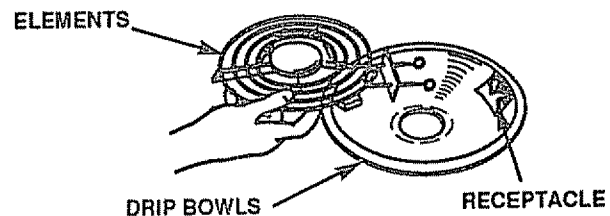
Do not put the element into water. It cleans itself when heated during normal use.

Be sure all cooktop unit control knobs are turned off and elements are cool before you remove or replace a cooktop unit.

**To remove:**

1. Grasp element, tilt it upward slightly to clear the bowl, then pull away from the receptacle. The element will not sit level when replaced if it is forced too far upward when removed. Lift out the bowl.

**IMPORTANT:** Never operate a cooktop element without the bowl in place. This can cause scorching of the cooktop, burning of wiring insulation and loss of energy.



Do not lift plug-in unit more than 1". If you do, it may not lie flat on the drip bowl when you plug it back in.

Repeated lifting of the plug-in unit more than 1" above the drip bowl can permanently damage the receptacle.

**To replace:**

1. Replace the bowl. Be sure the receptacle is showing in the bowl opening.
2. Slide the plug of the element firmly into the receptacle and lower the element into place.

# BEFORE CALLING FOR SERVICE

Save time and money — Check this list before you call for service.

To eliminate unnecessary service calls, first, read all the instructions in this manual carefully. Then, if you have a problem, always check this list of common problems and possible solutions before you call for service.

If you do have a problem you cannot fix yourself, call your nearest Sears Store or Sears Service Center for help. When calling, have this manual and your Repair Parts List handy with the model, serial number and purchase date. Customer 1-800 Numbers are on page 17.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	DON'T CALL FOR SERVICE UNTIL YOU CHECK
<ul style="list-style-type: none"> <li>• OVEN DOES NOT WORK; TOTALLY INOPERATIVE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No power to range</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check household circuit breaker or fuse.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• OVEN DOES NOT HEAT; COOKTOP OK</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven controls set incorrectly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check oven control instructions.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• COOKTOP DOES NOT WORK; OVEN OK</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Element(s) unplugged</li> <li>• Improper operation of control</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check element connections by removing and re-plugging element(s) firmly.</li> <li>• Be sure knob is pushed in while turning.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• FOODS DO NOT BAKE PROPERLY</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven not preheated long enough</li> <li>• Improper rack or pan placement</li> <li>• Improper use of foil</li> <li>• Improper temperature setting for utensil used</li> <li>• Recipe not followed</li> <li>• Oven rack not level</li> <li>• Using improper cookware</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Be sure to preheat for 10 minutes.</li> <li>• Maintain uniform air space (1" to 1 1/2") around pans and utensils; see oven cooking section.</li> <li>• Do not line oven bottom with foil. Do not cover an entire rack with foil.</li> <li>• Reduce temperature 25° for glass or dull/darkened pans.</li> <li>• Is recipe tested and reliable?</li> <li>• Check the installation instructions for leveling instructions.</li> <li>• See oven cooking sections.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• OVEN TEMPERATURE SEEMS INACCURATE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven calibration</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See adjustments described after this section.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• FOODS DO NOT BROIL PROPERLY</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Improper rack position</li> <li>• 208 Volts</li> <li>• Oven preheated</li> <li>• Improper utensil used</li> <li>• Oven door closed during broil</li> <li>• Improper broiling time</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check broil pan placement. See broiling section.</li> <li>• Use higher rack position.</li> <li>• Do not preheat when broiling.</li> <li>• Use broiler pan and grid supplied with range.</li> <li>• Open door to broil stop position; see removable oven door section.</li> <li>• Check broiling chart in broiling section.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• OVEN SMOKES</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dirty oven</li> <li>• Broiler pan full of grease left in oven</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check for heavy spillover.</li> <li>• Check pan and grid after each use.</li> </ul>



# "DO IT YOURSELF" TEMPERATURE ADJUSTMENTS

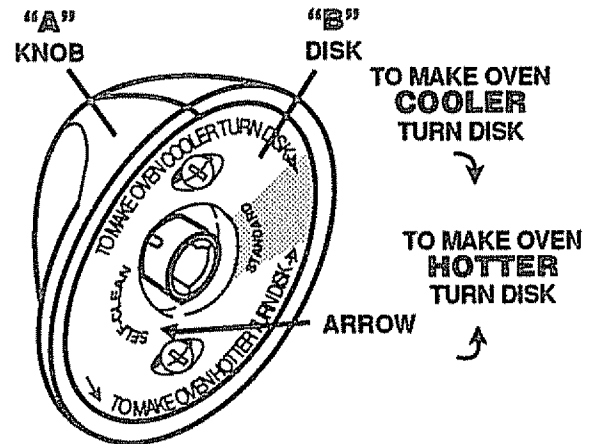
You may feel that your new oven cooks differently than the oven it replaced. We recommend that you use your new oven a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide.

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 are better indicators of oven accuracy than an inexpensive oven thermometer. We do not recommend the use of inexpensive thermometers, such as those found in grocery stores, 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°F higher (if foods are undercooked) or 25°F lower (if foods are burning) than the temperature in your recipe, then bake. The results of this "test" should give you an idea of how much the temperature should be changed.

## To adjust knob:

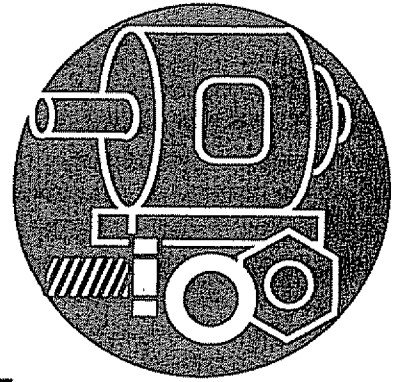
1. Turn OVEN SET KNOB to OFF and remove the knob by pulling straight off.
2. Look at the back of the knob. The arrow pointing to the center of the bottom screw indicates the original factory setting.
3. Use a screwdriver to loosen the two screws about 2 turns each.
4. Hold the knob handle (A on illustration) while turning the disk (B on illustration) in the desired direction to increase or decrease the temperature. (See illustration below for "Standard Thermostat.") As you turn, you should be able to hear clicks and feel notches or teeth. Each click or notch is 15°F. You can turn up to 2 clicks or notches in either direction.
5. When you reach the desired adjustment, retighten both screws. Return the knob to the range. (See illustration below—use the arrows in the gray area to make your temperature adjustment.)



For the repair or replacement parts you need  
delivered directly to your home  
Call 7 am - 7 pm, 7 days a week

**1-800-366-PART**

(1-800-366-7278)



---

For in-home major brand repair service  
Call 24 hours a day, 7 days a week

**1-800-4-REPAIR**

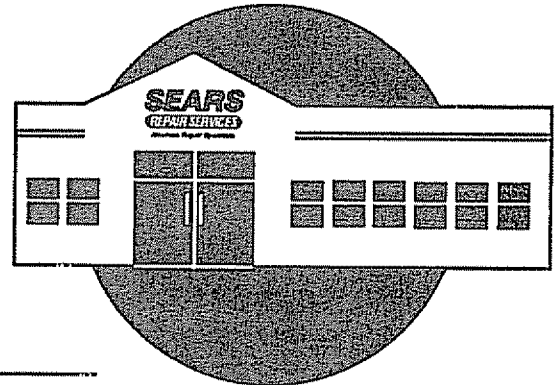
(1-800-473-7247)



---

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**

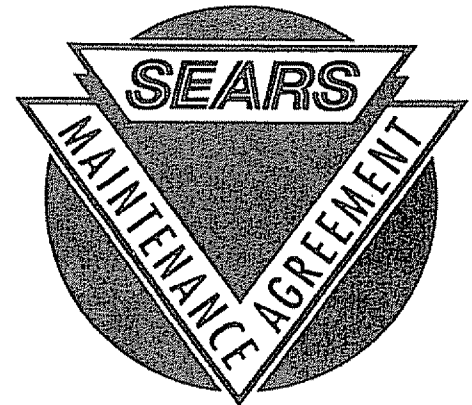


---

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**



**SEARS**  
**REPAIR SERVICES**

*America's Repair Specialists*

# KENMORE ELECTRIC RANGE WARRANTY

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



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

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

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

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

## FULL 90-DAY WARRANTY ON MECHANICAL ADJUSTMENTS

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

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

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

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

SEARS, ROEBUCK and CO.  
Dept. 720PSO  
3333 Beverly Road  
Hoffman Estates, IL 60179

## WE SERVICE WHAT WE SELL

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

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

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

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

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

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

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

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

**Kenmore®** America's Best Selling Appliance Brand  
Sold by SEARS, ROEBUCK AND CO., Hoffman Estates, IL 60179

# SEARS Kenmore

## INDICE

### SEGURIDAD

..... 1-5

### USO Y CUIDADO

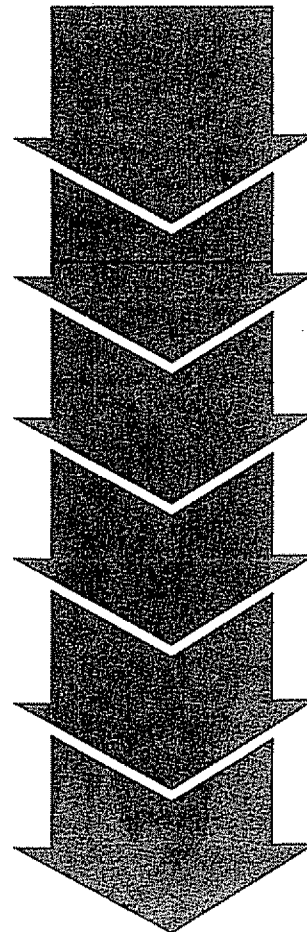
- Su estufa y sus características ..... 6
- Controles de la cubierta ..... 7-9
- Controles del horno ..... 10
- Cómo cocinar al horno ..... 10, 11
- Cómo hornear ..... 10
- Ideas para asar ..... 11
- Cómo asar ..... 11
- Ideas para la limpieza ..... 12, 13
- Cómo sacar la cinta de empaque ..... 5

### SERVICIO

- Qué hacer antes de solicitar un servicio ..... 16, 17
- Adjustes de temperatura ..... 18
- Números de Servicio para el Cliente ..... 19

### GARANTIA

MODELOS 62441, 91141,  
91165



## USO • CUIDADO • SEGURIDAD MANUAL



MNM262-1(SR10194)

	<p><b>¡ADVERTENCIA!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TODAS LAS ESTUFAS PUEDEN VOLCARSE</b></li> <li>• <b>ALGUIEN PUEDE RESULTAR HERIDO</b></li> <li>• <b>INSTALE EL DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS QUE VIENE EMPACADO JUNTO CON LA ESTUFA</b></li> <li>• <b>LEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION</b></li> </ul>
--	---

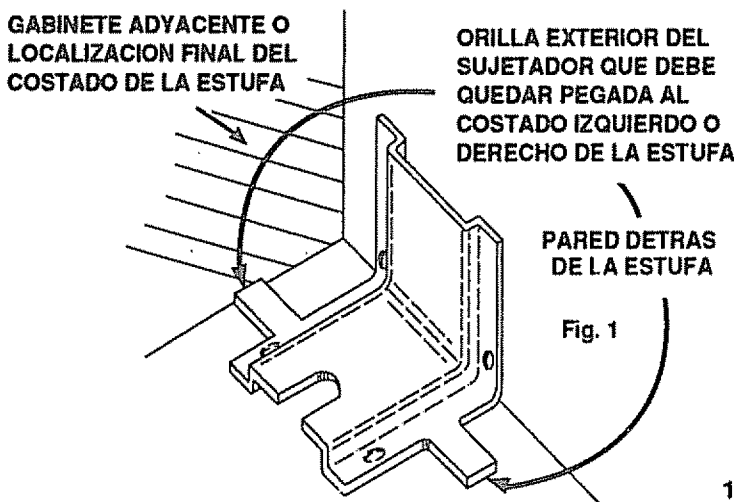
## INSTRUCCIONES DE INSTALACION DEL DISPOSITIVO DE ESTABILIDAD PARA EL SUJETADOR NUM. 342473

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

Fije el sujetador al suelo o a la pared para sostener ya sea la pata niveladora posterior derecha o izquierda. Si lo fija al suelo, asegúrese de que los tornillos no penetren hasta donde haya cables eléctricos o tubos de plomería. Si no puede determinar lo anterior, utilice tornillos más cortos que no alcancen a atravesar del todo el recubrimiento del suelo.

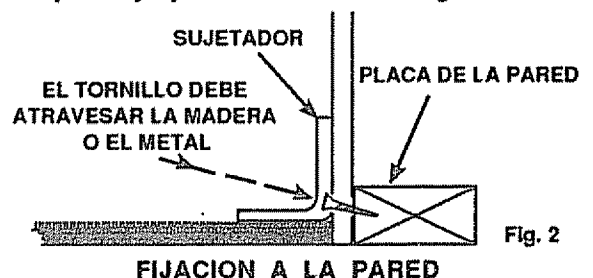
Si el sujetador viene junto con su estufa, se encuentra en el preempaque localizado dentro del horno. Quite el sujetador del preempaque y siga las Instrucciones que se proporcionan más abajo.

1. Decida si el sujetador se instalará al lado izquierdo o derecho de la estufa.
2. Si el lado donde va el sujetador está junto a un gabinete, coloque el sujetador contra la pared posterior y el gabinete, como se muestra en la Figura 1.



Si no hay un gabinete adyacente, determine cuál será la localización del costado de la estufa (panel exterior pintado). Coloque el sujetador con su orilla exterior en ese lugar y contra la pared de atrás. Vea la Figura 1.

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



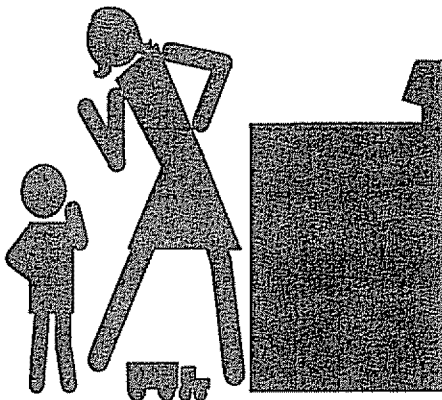
FIJACION A LA PARED

IMPORTANT  
IMPORTANT  
IMPORTANT  
IMPORTANT  
IMPORTANT  
IMPORTANT  
IMPORTANT  
IMPORTANT  
IMPORTANT  
IMPORTANT  
IMPORTANT  
IMPORTANT

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD

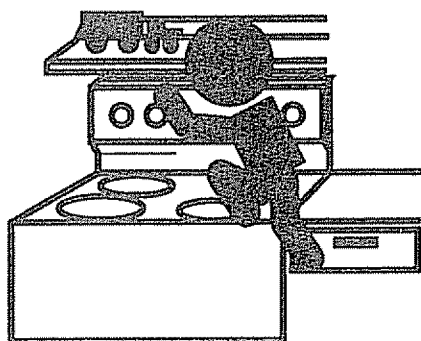
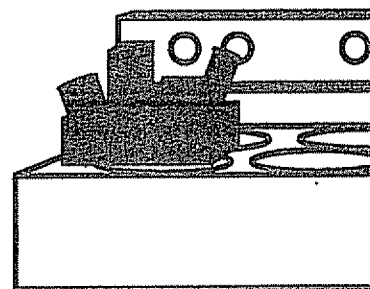
## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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



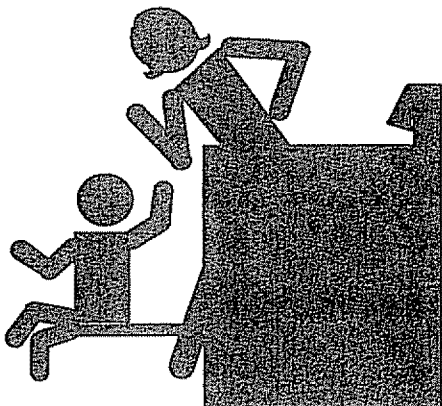
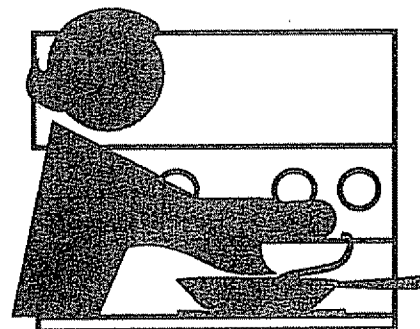
Enseñe a los niños a no jugar con las perillas ni con cualquier otra parte de la estufa.

Nunca deje a los niños solos o sin vigilancia en el lugar donde se esté usando una estufa.



### PRECAUCION:


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



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



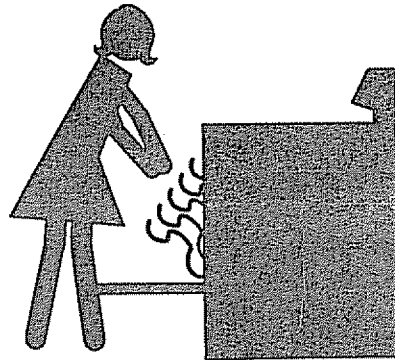
**IMPORTANT**  
**IMPORTANT**  
**IMPORTANT**  
**IMPORTANT**  
**IMPORTANT**  
**IMPORTANT**  
**IMPORTANT**  
**IMPORTANT**  
**IMPORTANT**  
**IMPORTANT**  
**IMPORTANT**

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

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

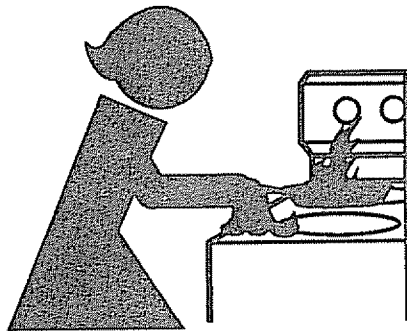
**PRECAUCION:**

Nunca guarde objetos dentro del horno o cerca de los elementos de la cubierta o de los quemadores. Estos objetos pueden incendiarse y los objetos de plástico pueden derretirse.



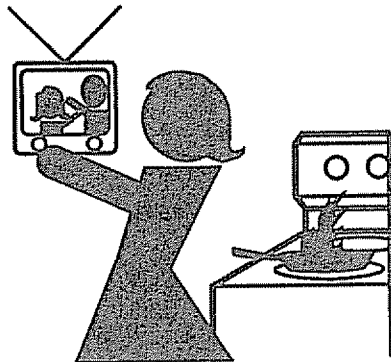
Nunca utilice su estufa para calentar o entibiar una habitación. Podría resultar con heridas o quemaduras graves. El uso inadecuado de la estufa también puede descomponerla.

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



Nunca use una toalla o una tela abultada en lugar de agarraderas para lo caliente. Estas telas podrían incendiarse en un elemento generador de calor o quemador.

Nunca deje que los mangos de las cacerolas sobresalgan de la cubierta de la estufa. Póngalos de modo que no pueda golpearlos al pasar. Mantenga los mangos lejos de otros elementos calientes de la superficie o de los quemadores.



Nunca deje sin vigilancia los elementos de la cubierta o los quemadores a temperaturas muy elevadas. Las salpicaduras pueden originar humo y las salpicaduras de grasa pueden incendiarse.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## PRECAUCIONES BASICAS DE SEGURIDAD

Guarde este libro para un uso futuro.

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

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

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

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

Limpie sólo las partes que se enumeran en este Manual.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

## SEGURIDAD DE LA CUBIERTA DE LA ESTUFA

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

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

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



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

## SEGURIDAD DEL HORNO

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

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

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

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



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD (continuación)

## ¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

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

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

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

## FUEGO CAUSADO POR GRASA EN LA CUBIERTA

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



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

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



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

## COMO SE QUITA LA CINTA ADHESIVA DE EMPAQUE

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

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

**NO PODRA** quitarse si se hornea.

## ¿DONDE DEBE BUSCAR CINTA ADHESIVA DE EMPAQUE?

Elementos generadores de calor  
Recipientes para derrames  
Panel de control: parte superior, costados y parte inferior  
Debajo de la cubierta principal  
Marco de la puerta: parte superior, costados y parte inferior  
Elemento generador de calor del horno  
Manillas de la puerta

# SU ESTUFA

PERILLA DE CONTROL DE LA CUBIERTA

INDICADOR DE LUZ DEL HORNO

INDICADOR DE LUZ DE LA CUBIERTA

INTERRUPTOR PARA LUZ DEL HORNO (PARA MODELOS CON HORNO CON LUZ)

VENTANILLA DE VENTILACION DEL HORNO (BAJO ELEMENTO DERECHO; SE PUEDE CALENTAR DURANTE USO DEL HORNO. NO OBSTRUYA LA VENTILACION). VEA LA PAGINA 7

ELEMENTOS Y RECIPIENTES REMOVIBLES DE LA CUBIERTA

CUBIERTA LEVANTABLE

PARRILLAS REMOVIBLES DEL HORNO

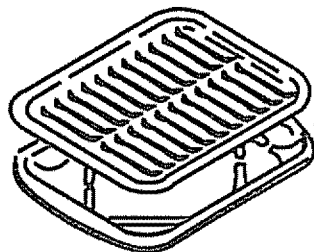
LUZ DEL HORNO (ALGUNOS MODELOS)

UBICACION DEL NUMERO DE MODELO Y SERIE

ELEMENTO PARA HORNEAR DEL HORNO

CAJON DE ALMACENAMIENTO REMOVIBLE

PUERTA REMOVIBLE CON VENTANA (ALGUNAS NO TIENEN VENTANAS)



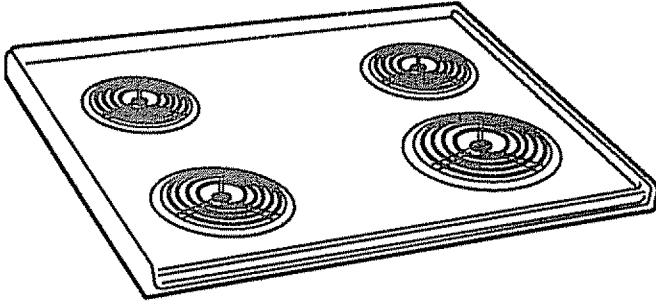
FUENTE Y PARRILLA PARA ASAR

# PARA EMPEZAR A COCINAR

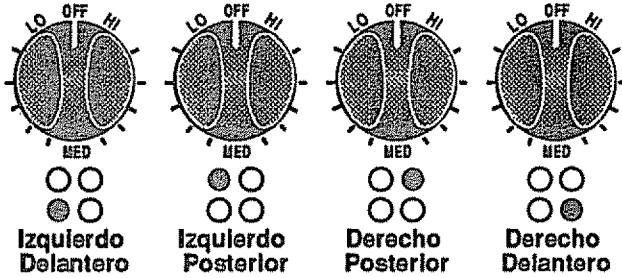
## COCINAR EN LA CUBIERTA

Antes de que utilice la cubierta por primera vez, tome unos momentos para familiarizarse con los elementos y la perilla que se usa para encender cada uno de los elementos.

### ELEMENTOS DE LA CUBIERTA

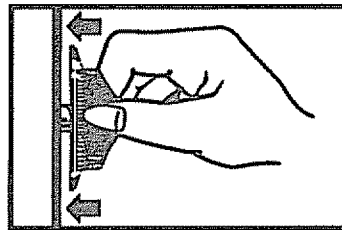


El signo que se encuentra cerca de cada perilla de control de la cubierta muestra qué elemento enciende esa perilla.

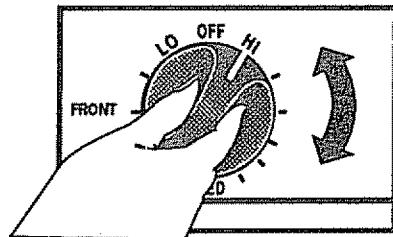


### Para operar el control de la cubierta

1. Oprima para hacerlo girar.



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



La luz indicadora se encenderá cuando se active cualquiera de los elementos generadores de calor.

## GUIA DE LA CUBIERTA PARA LAS TEMPERATURAS BASICAS

### "HI" ("ALTA")

Se utiliza para Inicios rápidos, tales como hervir agua.



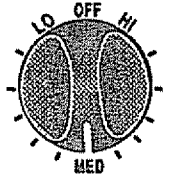
### "MED-HI" ("MED-ALTA")

Se utiliza para freír o hervir con rapidez



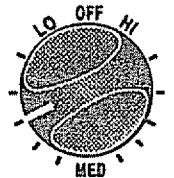
### "MED" ("MED")

Se usa para cocinar alimentos con pequeñas cantidades de agua.



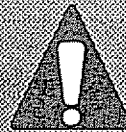
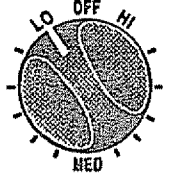
### "MED-LO" ("MED-BAJA")

Se usa para cocinar alimentos con pequeñas cantidades de agua.



### "LO" ("BAJA")

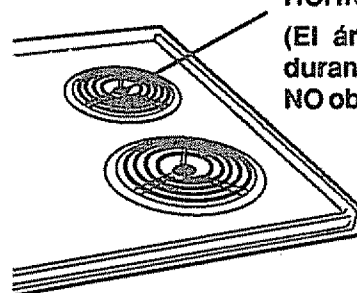
Se usa para cocinar alimentos al vapor o para mantener calientes los alimentos a una temperatura adecuada para servirlos.



Nunca forre con papel de aluminio los recipientes debajo de los elementos generadores de calor de la estufa. El aluminio puede obstruir el flujo normal de calor y descomponer la estufa. Esto es especialmente cierto si el aluminio obstruye el tubo de ventilación del horno que se localiza debajo del elemento posterior derecho.

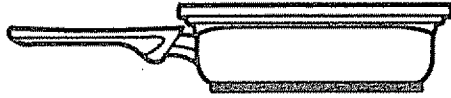
### VENTILACION DEL HORNO

(El área puede calentarse durante el uso del horno. NO obstruya la ventilación).



## PARA EMPEZAR A COCINAR (continuación)

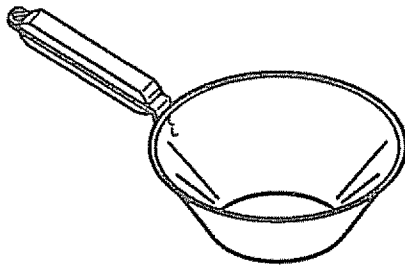
Para cocinar con mejores resultados y usar energía eficientemente, usted debería usar utensilios de fondo plano. Haga coincidir el tamaño del utensilio con el tamaño de la unidad de la superficie. El utensilio no se debería extender más de una pulgada de la orilla del anillo del calentador.



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

### COMO COCINAR EN UNA OLLA TIPO "WOK"

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



### CONSEJOS PARA ELABORAR CONSERVAS CASERAS

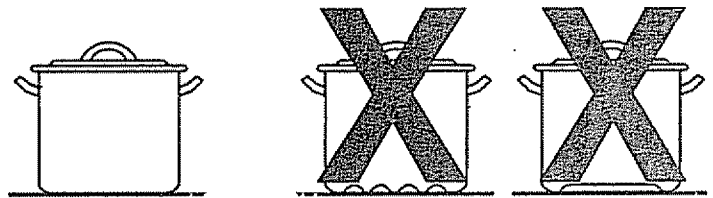
No se recomienda que al cocinar alimentos mediante otro proceso que no sea el de hacer conservas, se usen ollas de gran diámetro (que se extiendan más de 1" más allá de la orilla de la fuente de escurrimiento). Sin embargo, cuando haga conservas en baño maría o en una olla de presión, puede utilizar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

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

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

## OBSERVE LOS SIGUIENTES PUNTOS CUANDO HAGA CONSERVAS

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



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

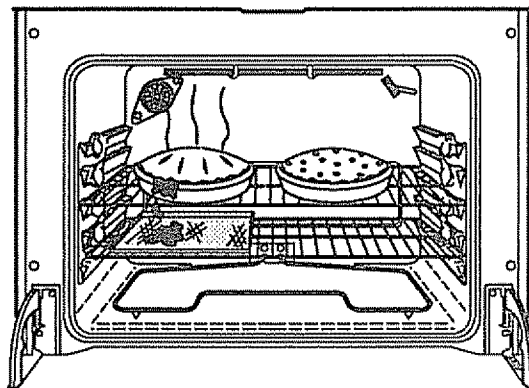
**NOTA:** Si su estufa está siendo operada con baja energía (voltaje), el proceso de hacer conservas puede requerir más tiempo de lo esperado, aunque haya seguido cuidadosamente las Instrucciones. El proceso puede mejorarse:

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

## PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- P. ¿Puedo usar equipo especial de cocinar, como un wok oriental, sobre cualquiera de los elementos de cocinar?
- R. Recomendamos que use sólo woks de fondo plano. Utensilios para cocinar sin superficies planas no se recomiendan.
- P. ¿Puedo envasar alimentos y hacer conservas sobre los elementos de la cubierta principal?
- R. Sí, pero usando sólo utensilios designados para el propósito de envasar. Consulte las Instrucciones y recetas del fabricante para hacer conservas. Asegúrese que el envasador tiene fondo plano y que calza sobre el centro del elemento de cocinar seleccionado. Envasar genera grandes cantidades de vapor; tenga cuidado para evitar quemaduras.
- P. ¿Por qué no estoy obteniendo el calor que necesito de mi elemento de cocinar seleccionado aunque tengo la perilla en la posición correcta?
- R. Use utensilios con fondos planos y céntrelos en los espirales del elemento de cocinar seleccionados. Los utensilios de metal conducirán el calor mejor.

- No cubra por completo con papel de aluminio una parilla del horno. El papel de aluminio puede obstruir el flujo normal de calor y originar malos resultados al hornear. No coloque papel de aluminio directamente encima del elemento que genera el calor del horno. El papel de aluminio que se utilice en el fondo del horno, debajo del elemento puede dañar la superficie. Por lo tanto, no debe utilizarse.



## COCINAR EN EL HORNO

### REGLAS GENERALES

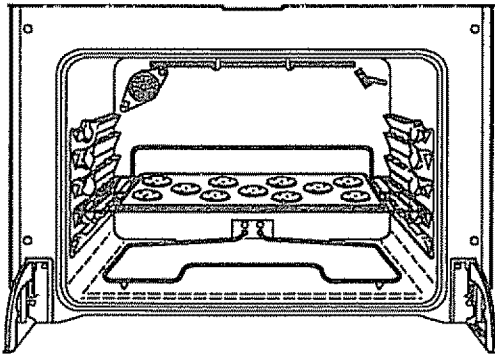
- Cuando cocine por primera vez un alimento en su nuevo horno, use como guía los tiempos que se dan en las recetas.  
Su nuevo horno ha sido ajustado de manera correcta en la fábrica y es más preciso que el horno al cual reemplaza.  
Una vez que haya usado su horno durante un tiempo, si considera que debe operar más caliente o más frío, puede ajustarlo usted mismo. Consulte la sección AJUSTES DE TEMPERATURA de este manual.
- NO MIRE DEMASIADO — Si abre el horno con demasiada frecuencia durante el horneado de los alimentos, permitirá que haya pérdida de calor y que los resultados del horneado no sean satisfactorios.
- Puede salir algún olor cuando el horno se usa por primera vez. Esto es causado por el calentamiento de las partes nuevas y el aislante.

### PRECALENTAMIENTO

- Cuando las recetas requieran precalentamiento, tenga cerca los alimentos antes de abrir la puerta del horno. Si deja abierta la puerta del horno durante mucho tiempo, se perderá la temperatura de precalentamiento.
- Permita que el horno se precaliente por completo antes de cocinar productos horneados. Espere escuchar el sonido que indica que ya está precalentado (si su estufa tiene ese dispositivo) o vigile que la luz indicadora se apague. Si su estufa no posee ninguna de estas dos características, precaliente durante 10 minutos y ponga los alimentos en el horno.

## BANDEJAS PARA HORNEAR

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



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

## HORNEADO

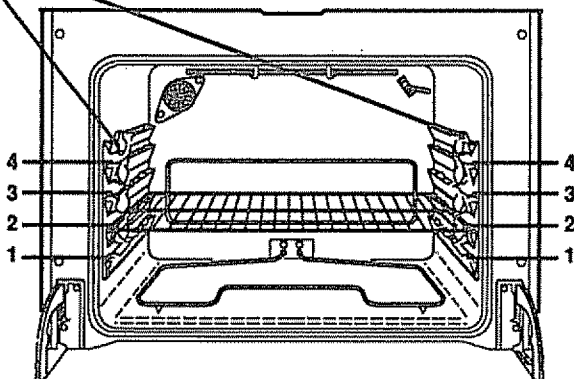
- Siga siempre la receta con todo cuidado.
- Mida los ingredientes de manera correcta.
- Utilice el molde adecuado y la posición correcta de la parrilla para obtener los mejores resultados del horneado.

### NOTA:

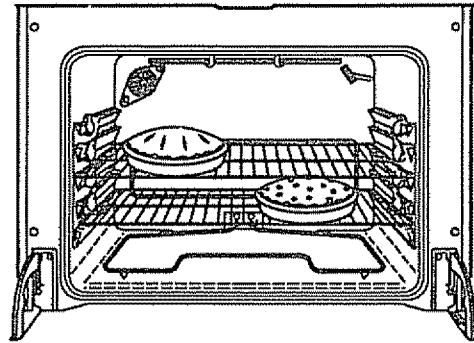
**SU HORNO TIENE CUATRO (4) POSICIONES PARA LAS PARRILLAS. ¡LA POSICION MAS ELEVADA SOLO ES UNA GUIA Y NO DEBE USARSE PARA COLOCAR UNA PARRILLA!**

**NIVEL SUPERIOR: ¡SOLO UNA GUIA!**

POSICIONES DE LAS PARRILLAS



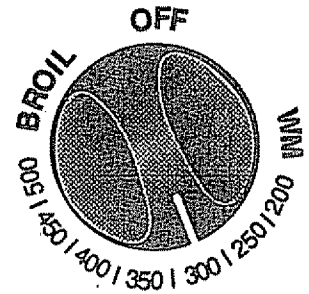
- Coloque los moldes en las parrillas dejando de 1 a 1 1/2" de espacio alrededor de todo el molde. Evite sobrellenar el horno.



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

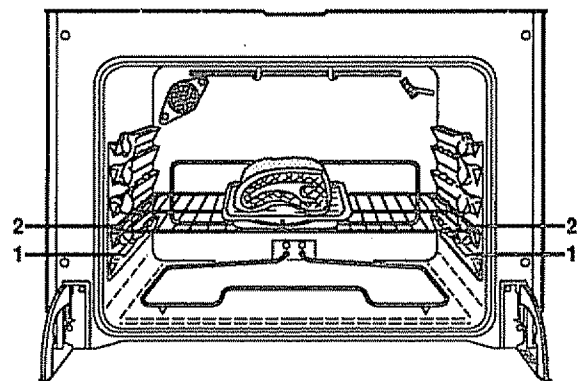
## COMO HORNEAR:

- Ponga la perilla de control del horno a la temperatura deseada.
- Cuando termine de hornear, ponga la perilla de control del horno en la posición de apagado (OFF).



## ASAR AL FUEGO O CALOR DIRECTO

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



## INSTRUCCIONES GENERALES PARA ASAR

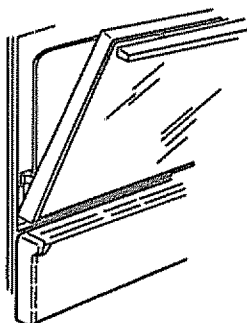
- Coloque la carne (con el lado grasoso hacia arriba) sobre la parrilla para asar o en una fuente poco profunda que sea aproximadamente del mismo tamaño que la carne.
- Coloque la fuente en la posición núm 1 o núm 2 de la parrilla.
- Haga girar la PERILLA DE CONTROL DEL HORNO hasta HORNEAR para poder hacerlo.

## ASAR A FUEGO O CALOR DIRECTO

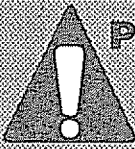
### CONSEJOS PARA ASAR A FUEGO O CALOR DIRECTO:

Por favor observe:

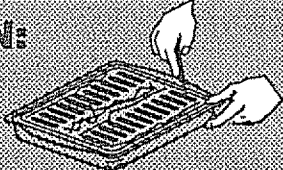
La puerta de su horno debe estar abierta hasta la posición de paro para asar para poder asar a fuego directo, mientras usted realiza esa operación.



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



**PRECAUCION:**



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

### POSICIÓN DE LA FUENTE PARA ASAR AL FUEGO DIRECTO

Asar al fuego directo es cocinar al calor directo del elemento generador de calor. Para asar mediante este procedimiento deben elegirse los cortes tiernos de

carne o las carnes marinadas. Para obtener mejores resultados, los cortes de carne y las chuletas deben tener por lo menos 3/4" de grosor.

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

Pero si su horno está conectado a 208 voltios. Podría desear usar una posición más alta.

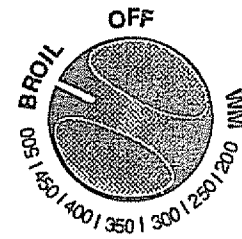
Mientras más cerca esté el alimento del elemento generador de calor del asador, más rápido se dorará la carne en el exterior, aunque permanecerá roja o rosa en el centro. Si aleja la carne del elemento generador de calor la carne se cocinará en el centro y se dorará en el exterior. El primer lado debe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

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

Esta tabla es una guía general. El tamaño, peso, grosor y temperatura inicial del alimento, lo mismo que sus preferencias personales, afectarán el tiempo de cocción. Los tiempos de la tabla se basan en alimentos a la temperatura del refrigerador. El Departamento de Agricultura de E.E.U.U. dice que aunque las carnes crudas son populares cocinar la carne hasta solo 140°F significa que organismos venenosos pueden sobrevivir.

### PARA ASAR:

1. Ponga la **PERILLA DE CONTROL DEL HORNO en BROIL**.
2. Cuando termine de asar, ponga la **PERILLA DE CONTROL DEL HORNO en la posición de apagado (OFF)**.



# CONSEJOS PARA LIMPIAR

PARTE	MATERIALES DE LIMPIEZA	OBSERVACIONES
<b>PANEL DE CONTROL</b>	Detergente, agua tibia, tela suave	No utilice limpiadores abrasivos, lana metálica o lana abrasiva plástica. Seque bien después de limpiar.
<b>PARRILLA DEL HORNO</b>	Detergente, agua tibia, almohadilla con jabón para fregar o limpiador para hornos comercial.	Sáquela del horno para limpiarla. Enjuáguela bien. Las parrillas se pueden lavar en máquinas lavatrastes.
<b>FUENTE Y PARRILLA PARA ASAR AL FUEGO DIRECTO</b>	Detergente, agua tibia, almohadilla con jabón para fregar o limpiador para hornos comercial.	Seque del horno la fuente sucia para que se enfríe. Vacíe la grasa o los escurrimientos. Llene la fuente con agua tibia. Rocíe la parrilla con detergente y cúbrala con una tela mojada o con toallas de papel. Deje que la fuente y la parrilla se empapen durante unos minutos. Enjuague o fríegue según sea necesario. La fuente y la parrilla pueden lavarse en una máquina lavatrastes.
<b>CUBIERTA DE ESMALTE PORCELANIZADO</b>	Amoniaco o limpiadores abrasivos y fibra.	Limpie después de cada derrame. Si la cubierta tiene salpicaduras de alimentos ácidos (tales como col agria o salsas con vinagre o jugo de limón), use una toalla de papel seca o una tela para limpiarlas de inmediato. Cuando la superficie se haya enfriado, lave y enjuague. Para otro tipo de derrames, tales como manchas de grasa, lave con jabón y agua cuando se enfríen y enjuague. Pula con una tela seca.
<b>SUPERFICIES PINTADAS, FRENTE DEL CAJON, COSTADOS DE LA ESTUFA</b>	Agua y jabón, tela mojada, toallas de papel, limpiador para vidrio en la puerta de vidrio.	No utilice limpiadores para horno, polvos limpiadores o abrasivos fuertes. Estos pueden rayar la superficie. Si se derraman ácidos (marinadas, salsas de tomate, materiales para bañar carnes, etcétera) sobre la cubierta de la estufa mientras está caliente, use una toalla de papel o una tela para limpiar el derrame de inmediato. Cuando la superficie se haya enfriado, lave y enjuague. Para otro tipo de derrames, tales como grasa, etcétera, lave con agua y jabón cuando se hayan enfriado y luego enjuague. Pula con una tela seca.
<b>ELEMENTOS PARA HORNEAR Y ASAR</b>	<b>NO LOS LIMPIE</b>	Cualquier tipo de suciedad se quemará cuando la unidad se caliente.  <b>NOTA:</b> El elemento para hornear puede levantarse con suavidad para limpiar el fondo del horno. Si hay salpicaduras, residuos o ceniza acumulados alrededor del elemento para hornear, limpie con gran suavidad el elemento ya frío utilizando agua tibia y una tela.

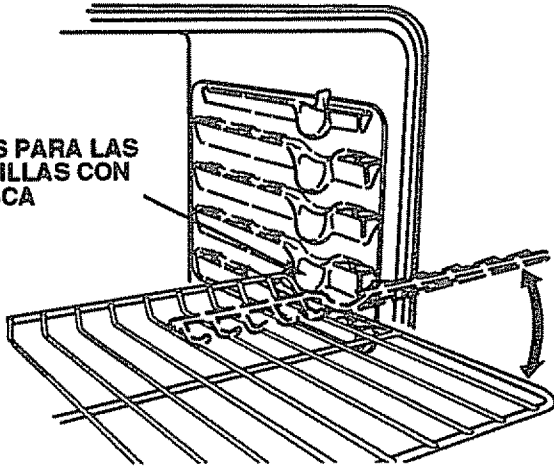


## CONSEJOS PARA LIMPIAR (continuación)

PARTE	MATERIALES DE LIMPIEZA	OBSERVACIONES
<b>RECIPIENTES DE ESCURRIMIENTO CROMADAS</b>		<p>Los recipientes de escurrimiento pueden decolorarse de manera permanente si se exponen a un calor excesivo o si se permite que la suciedad se hornee.</p>
<b>MANCHAS DE ALIMENTOS DE COLOR CAFE</b>	<p>Detergente y agua, fibra de plástico, limpiadores abrasivos suaves, fibras abrasivas con jabón amoníaco.</p>	<p>Después de cada uso, lave, enjuague y seque para evitar la suciedad pegada. Si están muy sucios, coloque una toalla de papel empapada en amoníaco sobre las manchas para aflojar la suciedad y luego fríegue con suavidad usando una fibra abrasiva de plástico.</p>
<b>MANCHAS DE CALOR AZULES/ DORADAS</b>	<p>Pulidor para metales</p>	<p>Estas manchas son causadas por el sobrecalentamiento, normalmente ocurren a lo largo de un periodo de tiempo y por lo general son permanentes. Para minimizarlas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evite el uso excesivo de la temperatura más elevada. Usela para empezar a cocinar y luego baje el calor para terminar de cocinar.</li> <li>2. Use ollas de fondo plano que no sobresalgan más de 2" del elemento de la superficie.</li> </ol>

## PARRILLAS DEL HORNO REMOVIBLES

GUIAS PARA LAS PARRILLAS CON MUESCA



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

Para instalarla:

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

Para quitarla:

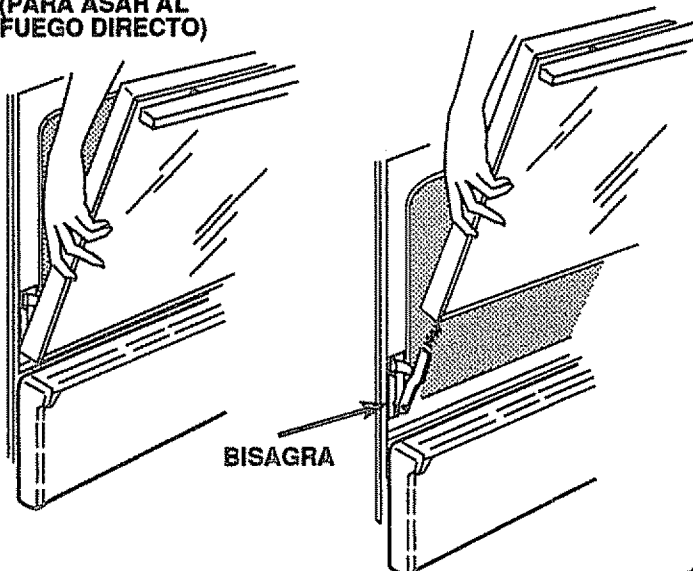
1. Tire de la parrilla y luego levántela.

NOTA:

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

## PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

POSICION DE PARO  
(PARA ASAR AL FUEGO DIRECTO)



Para quitarla:

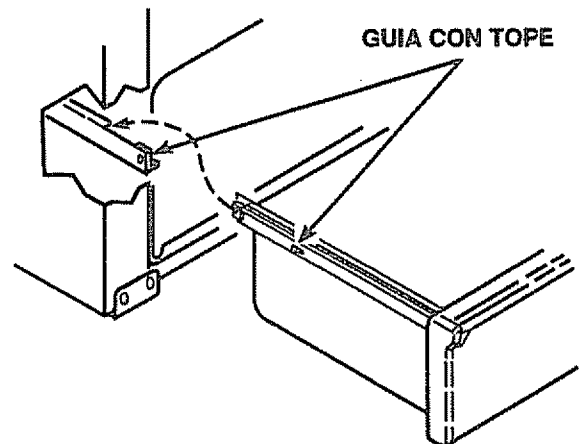
1. Abra la puerta del horno hasta la posición de paro (vea la ilustración).
2. Tome la puerta de cada lado y levántela sacándola de las bisagras. NO levante la puerta tomándola de la manija.

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

Para reemplazarla:

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

## CAJON REMOVIBLE DE ALMACENAMIENTO



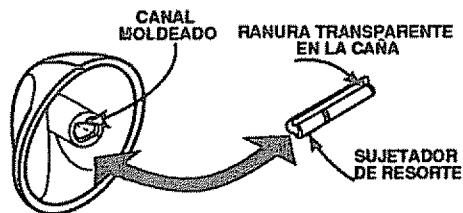
Este cajón le proporciona espacio para guardar ollas y fuentes para hornear. NO debe guardar en el cajón materiales plásticos e inflamables.

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

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

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

## PERILLAS REMOVIBLES



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

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

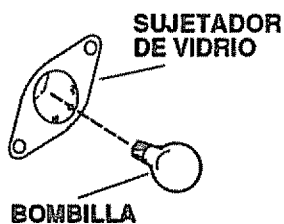
**Precaución:** Lea estas instrucciones con todo cuidado antes de reemplazar la perilla. El hecho de reemplazar de manera inadecuada las perillas las dañará y también a los sujetadores de resorte de los tallos. Si esto sucede, las perillas quedarán flojas.

Para reemplazar la perilla:

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

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

## REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO



Cerciórese de que le interruptor de luz esté apagado.

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

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

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

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

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

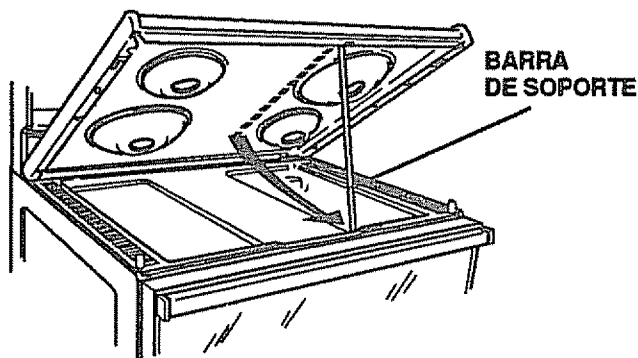
## COMO SE LEVANTA LA CUBIERTA

La cubierta puede levantada para que el área bajo ella pueda ser limpiada.

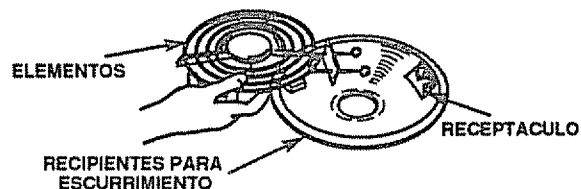
La estufa tiene una barra de soporte para sujetar la cubierta mientras se limpia. Baje la barra de soporte como se muestra en la ilustración.

Cuando termine de limpiar, baje la cubierta. Asegúrese que las cuñas encajen bien en los receptores en cada lado de la cubierta.

El esmalte de porcelana se puede quebrar si se cae. Trate las cubiertas de porcelana cuidadosamente.



## UNIDADES REMOVIBLES DE LA CUBIERTA



No sumerja el elemento en agua. Se limpia por sí solo cuando se calienta durante el uso normal.

Asegúrese de que todas las perillas de control de las unidades de la cubierta estén apagadas y de que los elementos estén fríos antes de quitarlos o de reemplazar una unidad de la cubierta.

Para quitarla:

1. Sujete el elemento, inclínelo ligeramente tirando de él para soltarlo del recipiente de escurrimiento y sáquelo del receptáculo. El elemento no quedará nivelado si se fuerza demasiado hacia arriba cuando se quita. Saque el recipiente de escurrimiento.

**IMPORTANTE:** Nunca opere un elemento de una cubierta si el recipiente de escurrimiento no está en su sitio. Esto puede quemar la cubierta, la instalación del cableado y originar pérdida de energía.

No levante más de 1" la unidad que se conecta. Si lo hace, es posible que no vuelva a quedar plana sobre el recipiente de escurrimiento cuando vuelva a colocarla.

Si levanta de manera repetida la unidad que se conecta, más de una pulgada sobre el recipiente de escurrimiento, puede dañar el receptáculo de manera permanente.

Para reemplazarlo:

1. Reemplace el recipiente de escurrimiento. Asegúrese de que el receptáculo se vea en la abertura del recipiente.
2. Deslice la pestaña del elemento con firmeza encajándola en el receptáculo y baje el elemento hasta acomodarlo en su lugar.

# ANTES DE SOLICITAR UN SERVICIO

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

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

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

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	NO SOLICITE UN SERVICIO SIN ANTES REVISAR LO SIGUIENTE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>LA ESTUFA NO FUNCIONA; ESTÁ INOPERANTE POR COMPLETO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No llega energía eléctrica a la estufa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revise el fusible o el interruptor del circuito de la casa.</li> <li>• Revise el cable (si tiene) para cerciorarse de que está conectado.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>EL HORNO NO CALIENTA; CUBIERTA DE COCINAR OK</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controles del horno puestos incorrectamente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revise las instrucciones para control del horno</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>LA CUBIERTA NO FUNCIONA; HORNO OK</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elemento(s) desenchufados</li> <li>• Operación incorrecta de los controles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revise conexiones de elementos sacando y reenchufando los elementos firmemente</li> <li>• Asegúrese de empujar la perilla cuando la dé vuelta.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>LOS ALIMENTOS NO SE HORNEAN DE MANERA ADECUADA</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno no se precalentó durante suficiente tiempo</li> <li>• La parrilla o la fuente están mal colocadas</li> <li>• La rejilla de ventilación del horno está tapada o cubierta</li> <li>• Se usó papel de aluminio de manera incorrecta</li> <li>• La temperatura se estableció de manera incorrecta para el utensilio que se utilizó</li> <li>• No siguió la receta</li> <li>• La estufa y las parrillas del horno están desniveladas.</li> <li>• Usa utensilios para cocinar que no son adecuados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de precalentar el horno hasta que se apague la luz indicadora de la temperatura del horno.</li> <li>• Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las cacerolas y utensilios. Consulte la Sección de Consejos.</li> <li>• Replante de escurrimiento del elemento posterior derecho debe tener un agujero en el centro, cubre la ventilación del horno.</li> <li>• No se recomienda el uso de papel de aluminio.</li> <li>• Reduzca la temperatura 25 grados F si usa vidrio o moldes opacos u oscurecidos.</li> <li>• ¿La receta ha sido probada y es confiable?</li> <li>• Verifique las Instrucciones de Instalación de las patas niveladoras.</li> <li>• Consulte los consejos para cocinar.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>LA TEMPERATURA DEL HORNO PARECE POCO PRECISA</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calibración del termostato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte los ajustes que se describen en la sección AJUSTES DE TEMPERATURA.</li> </ul>

## ANTES DE SOLICITAR UN SERVICIO (continuación)

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	NO SOLICITE UN SERVICIO SIN ANTES REVISAR LO SIGUIENTE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>EL HORNO HUMEA</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno está sucio</li> <li>• La fuente para asar está llena de grasa y se quedó en el horno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique que no haya derrames de importancia.</li> <li>• Revise la fuente y la parrilla para asar después de cada uso.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>LOS ALIMENTOS NO SE ASAN DE MANERA ADECUADA</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La posición de la parrilla es incorrecta</li> <li>• El horno fue precalentado</li> <li>• Se usó un utensilio inadecuado</li> <li>• La Puerta del horno está cerrada</li> <li>• Tiempo de asado inadecuado</li> <li>• Voltios (208)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revise la colocación de la fuente para asar; consulte la sección Asar al fuego directo.</li> <li>• No precaliente cuando ase.</li> <li>• Utilice la fuente y la parrilla que vienen con la estufa</li> <li>• Abra la puerta hasta la posición de tope para asar.</li> <li>• Verifique la tabla de asado</li> <li>• Uso posición más altas</li> </ul>

## AJUSTES DE TEMPERATURA "HAGALOS USTED MISMO"

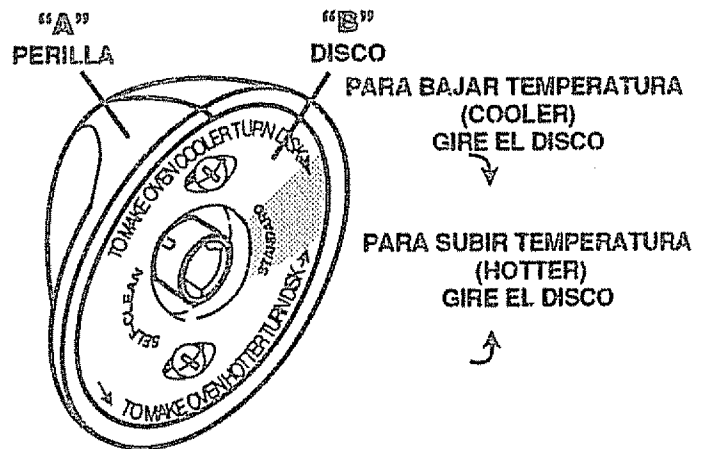
Es posible que sienta que su nuevo horno cocina diferente que el horno al que reemplazó. Recomendamos que deje pasar unas semanas para familiarizarse con él, siguiendo como guía los tiempos que se dan en las recetas.

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

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

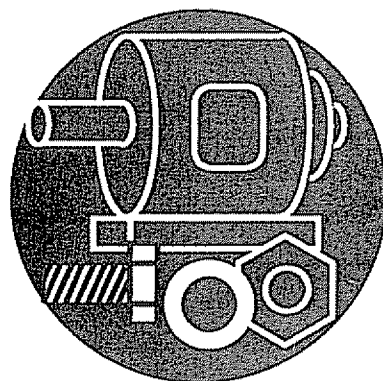
Para ajustar la perilla:

1. Coloque la PERILLA DE CONTROL DEL HORNO EN APAGADO (OFF) y quite la perilla tirando de ella.
2. Observe la parte posterior de la perilla. La flecha que señala hacia el centro de tornillo de abajo indica la posición original que viene de fábrica.
3. Utilice un destornillador para aflojar los dos tornillos más o menos dos vueltas cada uno.
4. Sujete la manija de la perilla (A en ilustración) mientras hace girar el disco (B en ilustración) en la dirección deseada para subir o bajar la temperatura. (Vea la ilustración de abajo para "Termostato Normal.") Mientras gire, usted escuchará clics o sentirá ranuras o dientes. Cada click o diente es 15°F. Usted puede girar dos clicks o dientes en cualquier dirección.
5. Cuando obtenga el ajuste deseado, aprete ambos tornillos. Ponga la perilla nuevamente en la estufa. (Vea la ilustración de más abajo - use las flechas en el área gris para hacer su ajuste de temperatura.)



Para partes de reparaciones o de  
reemplazo que necesita  
Llame de 7 am - 7 pm, 7 días a la semana

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



---

Para reparaciones y servicio de marcas  
mayores en su casa  
Llame 24 horas al día, 7 días a la semana

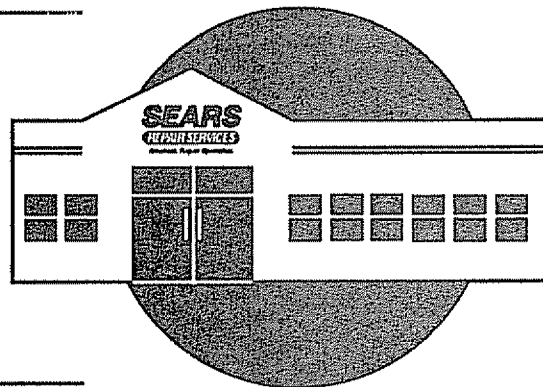
**1-800-4-REPAIR**  
(1-800-473-7247)



---

Para ubicar un Centro de Servicio de  
Reparaciones en su área  
Llame 24 horas al día, 7 días a la semana

**1-800-488-1222**

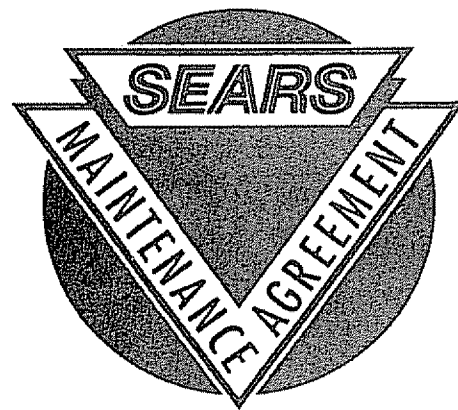


---

Para informaciones acerca de Contratos  
de Mantenimiento Sears o para preguntas  
acerca de un Contrato existente

Llame de 9 am - 5 pm, Lunes - Sábado

**1-800-827-6655**



**SEARS**

**SERVICIO DE REPARACIONES**

*Los especialistas de reparaciones de América*

# GARANTIA DE LA ESTUFA ELECTRICA KENMORE

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



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

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

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

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

## GARANTIA TOTAL DE 90 DIAS EN AJUSTES MECANICOS

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

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

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

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

SEARS, ROEBUCK AND CO.  
Dept. 720PSO  
3333 Beverly Road  
Hoffman Estates, IL 60179

## LE DAMOS SERVICIO A LO QUE VENDEMOS

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

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

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

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

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

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

G - Garantía AM - Contrato de Mantenimiento

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

**Kenmore®** La marca de aparatos electrodomésticos de mayor venta en América  
Vendida por SEARS, ROEBUCK AND CO., Hoffman Estates, IL 60179