

# SEARS Kenmore

## OWNER'S MANUAL

### MODEL NO.

911. 93361

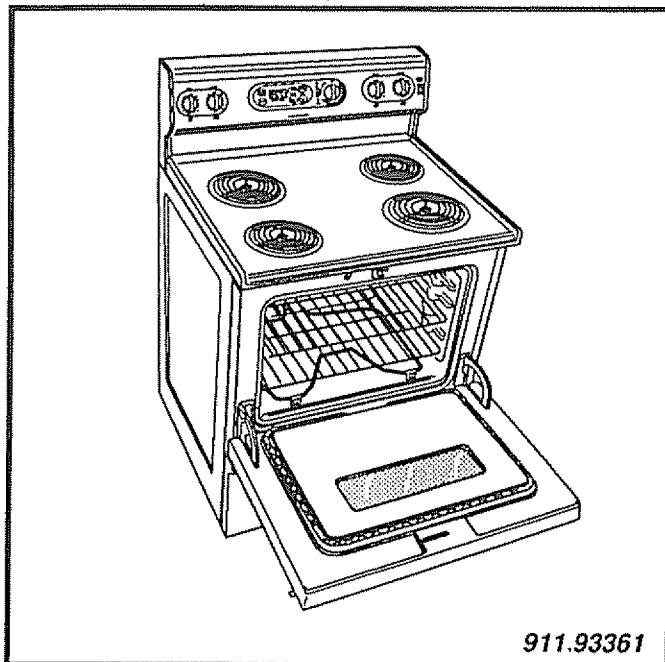
911. 93368

911. 93451

911. 93458

### **CAUTION:**

*Read and Follow All Safety  
Rules and Operating  
Instructions Before First  
Use of This Product*



## **30" SELF-CLEANING FREE-STANDING RANGE**

- *Safety Instructions*
- *Features*
- *Operation*
- *Care and Cleaning*
- *Problem Solving*
- *Easy Adjustment*
- *Consumer Service*

---

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

---

229C4020P062-2(SR10289)

# SELF-CLEANING FREE-STANDING RANGE

## TABLE OF CONTENTS



### SAFETY INSTRUCTIONS

Range Safety .....	3-5
Stability Device .....	3

### INTRODUCING YOUR RANGE

Removal of Packaging Tape .....	6
Features of Your Range .....	6

### COOKTOP COOKING

Control Settings .....	7
Home Canning .....	7

### ABOUT YOUR CONTROL

Arrow Pads .....	8
Display .....	8
Indicator Lights .....	8
F-Codes .....	8
PF-Codes .....	8
Black-Out Display .....	8
Automatic Shut-Off .....	8
To Set the Clock .....	9
To Set the Timer .....	9

### USING YOUR OVEN

Oven Cooking Tips .....	10-12
How to Set Bake .....	12

### Broiling .....

General Rules, Preparing Meats for Broiling, How to Set Broil .....	13
--	----

### Self-Cleaning .....

Preparing Your Oven .....	14
Oven Door Gasket .....	14
Door Lock Device .....	14
Walls of the Oven .....	14
How to Set A Clean Cycle .....	15
To Stop A Cycle .....	15
After The Cycle .....	15

### CLEANING

Control Panel .....	16
Broiler Pan and Grid .....	16
Cooktop .....	16
Burner Box Bottom .....	16
Painted Surfaces .....	16
Glass .....	16

### REMOVABLE PARTS

Surface Control Knobs .....	17
Oven Light Bulb .....	17
Storage Drawer .....	18
Lift-Up Cooktop .....	18
CookTop Units .....	19
Oven Racks .....	20
Oven Door .....	20

### SERVICE

Before Calling for Service .....	21, 22
Temperature Adjustment .....	23
Consumer Service Numbers .....	25
Warranty .....	

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

**MODEL NUMBER:**

**SERIAL NUMBER:**

# IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR YOUR SAFETY



## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

### STABILITY DEVICE



### WARNING

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

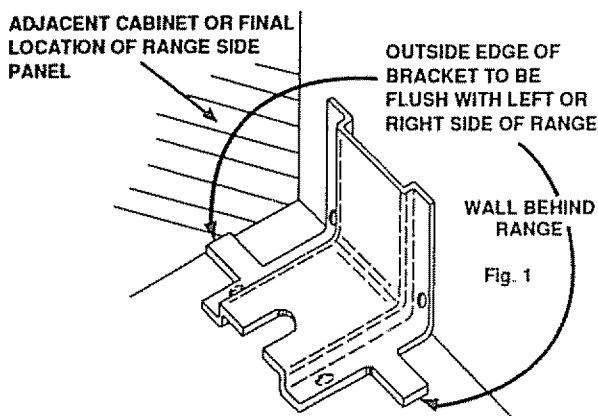
### Tools you will need:

Phillips head screwdriver

1 3/8" open end or adjustable wrench

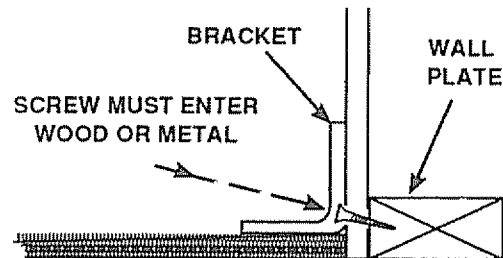
### INSTALLATION OF THE ANTI-TIP DEVICE

1. Remove the bracket from the prepack located inside the oven.
2. Decide whether the bracket will be installed on the right or left side of range location.
3. If the bracket side of the range is adjacent to a cabinet, place the bracket against back wall and cabinet as shown below.



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 illustration below.

4. Determine whether you will anchor the bracket to the floor or wall. Make sure this location is clear of electrical wiring or plumbing
5. Fasten the bracket securely with the screws provided. Screws are self-drilling in wood, plywood, particle and chip board, and most metal framing. If attaching to masonry, you can buy suitable screws and anchors at hardware stores. Use a masonry drill to drill the required holes.



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

# IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR YOUR SAFETY *continued*

To insure safety for yourself, family and home, please read your Owner's Manual carefully. Keep it handy for reference. Pay close attention to Safety Sections.

**BE SURE** your appliance is installed and grounded by a qualified technician.

## IMPORTANT SAFETY NOTICE!

**The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm and requires businesses to warn their customers of potential exposure to such substances.**

**The fiberglass insulation in self-cleaning oven will give off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open door or window or using a ventilation fan or hood.**

### WARNING!



To prevent accidental tipping of the range from abnormal usage, including excessive loading of the oven door, attach it to the wall or floor by installing the Anti-Tip device supplied. If the range is moved for cleaning, servicing or any reason, be sure the Anti-Tip device is re-engaged properly when the range is slid back in the opening. Failure to do so could result in the range tipping or personal injury.

## TEACH CHILDREN

- Not to play with controls or any part of the appliance.
- Not to sit, climb or stand on the appliance door.



**NEVER STORE** items of interest to children in cabinets above the appliance.



**KEEP THIS** book for later use.

**NEVER TRY** to repair or replace any part of the appliance unless instructions are given in this manual. All other work should be done by a qualified technician.

**NEVER USE** your appliance for warming or heating the room.



**ALWAYS KEEP** combustible wall coverings, curtains and other linens a safe distance from the appliance.

**NEVER HEAT** unopened food containers. Pressure buildup can cause the container to burst and cause injury.

**NEVER LEAVE** jars or cans of fat or drippings in your oven.

**ALWAYS KEEP** the appliance area free from things that will burn. Food, wooden utensils and grease buildup could catch fire. Plastic utensils could melt and canned foods could explode. Your appliance should never be used as a storage area.



**ALWAYS KEEP** your appliance clear of things that will burn (gasoline and other flammable vapors or liquids).

**SOME CLEANERS** produce noxious fumes and wet cloths or sponges could cause steam burns.



# IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR YOUR SAFETY continued

**NEVER WEAR** loose fitting clothing when using your appliance.

**NEVER USE** a towel or other bulky cloth as a potholder and make sure the potholder is dry. Moist potholders could cause steam burns. Keep dish towels, dish cloths, potholders and other linens a safe distance away from your appliance.



## COOKTOP SAFETY

**ONLY SOME** kinds of glass or ceramic cookware can be used for cooktop cooking. Make sure the cookware you choose to use is designed for cooktop cooking.

**ALWAYS USE** care when touching cooktop elements. They will retain heat after the range has been turned off.

**NEVER BLOCK** the oven air vent under the right rear element.

**COOKWARE USED** for cooktop cooking should be flat on the bottom and large enough to cover the heating area being used.



## OVEN SAFETY

**PLACE OVEN RACKS** in the desired position while the oven is cool. If racks must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the hot oven element.

**AFTER BROILING,** always take the broiler pan and grid out of the oven and clean them. Leftover grease in the broiler pan could catch fire the next time you use your oven.

**ALWAYS USE** care when opening the oven door. Let hot air and steam escape before moving foods.

**NEVER USE** aluminum foil to line the oven bottom. Improper use of foil could start a fire.

## SELF-CLEAN SAFETY

**CLEAN ONLY** the parts listed in this manual. Follow all cleaning instructions.

**IF THE SELF-CLEANING** mode malfunctions, turn off the controls or disconnect the power supply. Have serviced by a qualified technician.

**NEVER RUB,** move or damage the door gasket on self-cleaning ranges.

**NEVER TRY** to clean utensils, cookware, removable parts or broiler pan and grid in the self-clean cycle.

**DO NOT USE** oven cleaners – No commercial oven cleaners should be used in or around any part of the oven.

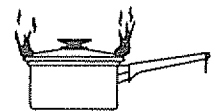


## READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

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...

1. Turn off the surface elements.
2. Smother the flame with a tightly fitting lid, baking soda or an extinguisher.



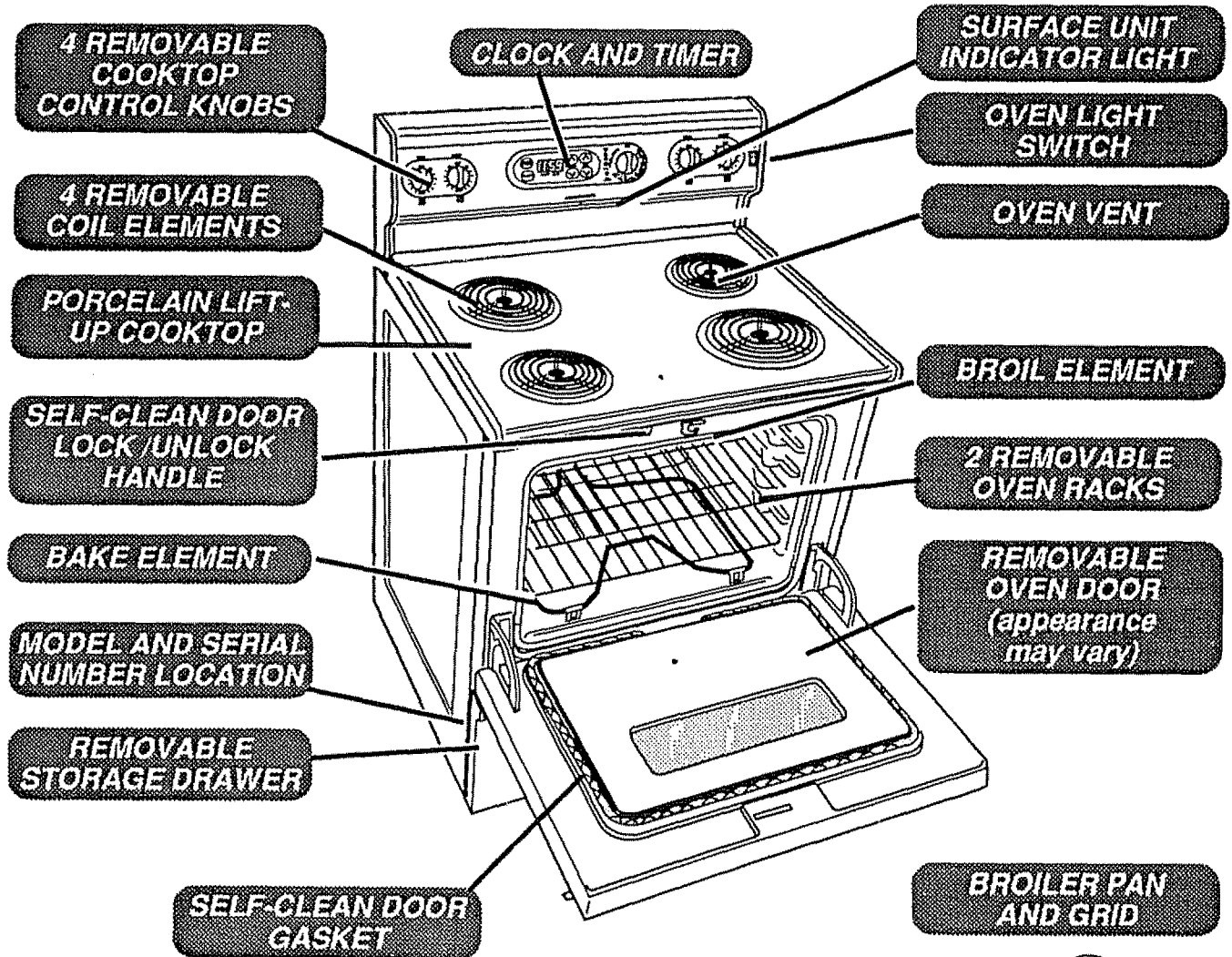
## OVEN FIRE:

**Do not try to move the pan!**

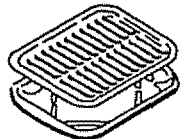
1. Close the oven door and turn controls off.
2. If fire continues, throw baking soda on the fire, or use a dry chemical, foam, or halon type extinguisher.



# FEATURES OF YOUR NEW FREE-STANDING RANGE



## REMOVAL OF PACKAGING TAPE



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

Packaging tape can be found in the following areas:

Cooktop Surface

Control Panel Area

Door Handle

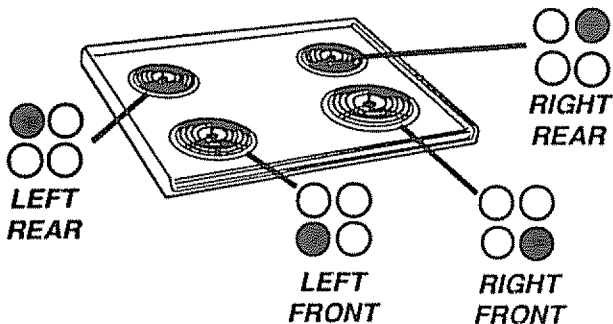
Door Trim

Oven Area

# COOKTOP COOKING

## COOKING ELEMENTS

Before using 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. The sign near each control knob shows you which element is turned on by that knob.



## HOME CANNING TIPS

Water-bath or pressure canners and large diameter pots extending more than 1" beyond the edge of the cooktop element may be used for canning. This is because the temperature needed to boil water is not harmful to the surfaces surrounding the cooktop elements. **However, do not use large diameter canners, pots or pans for anything other than boiling water.**

## OBSERVE THE FOLLOWING POINTS WHEN CANNING

1. Be sure the canner is centered over the element.
2. Make sure the canner is flat on the bottom.



## CONTROL SETTINGS

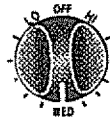
### HI

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



### MED

Used for slow boiling and sautéing.

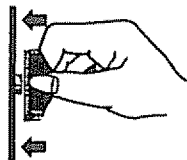


### LO

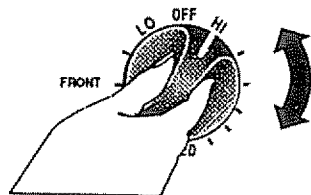
Used for steaming foods or keeping cooked foods at serving temperature.



1. Push down to turn the knob.



2. Set on or between marks for desired heat.



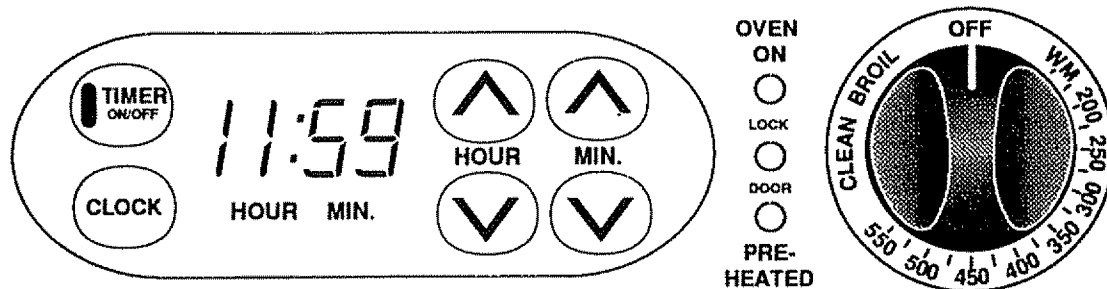
3. Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball and Kerr and the Department of Agriculture Extension Service.
4. Use caution while canning, to prevent burns from steam or heat.



**CAUTION:** Never line the drip bowls with aluminum foil. Foil can block the normal heat flow and damage the range.

Always use cookware and woks that are flat on the bottom and the same size as the cooking element being used. Cookware should not extend more than 1" beyond the edge of the cooking element.

# CLOCK, TIMER, & OVEN CONTROL



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

## THE HOUR /MINUTE ARROW PAD

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

## DISPLAY

The display in the center of your control will show:

1. The time of day **CLOCK**.
2. The amount of time you choose when using the **TIMER**.

## INDICATOR LIGHTS

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

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

## F-CODES

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

## PF CODE

When the power to your range is turned on for the first time, the display will flash **"PF"**. By pressing the **CLOCK** pad, the display will flash **"12:00"**. Press the **CLOCK** pad again and you will be ready to set the clock.

If you experience a power failure, the display will flash **"PF"**. The clock and any oven operation being used at the time the power failure occurred will need to be reset. Make sure you turn the **OVEN CONTROL KNOB** to **"OFF"** before resetting the operation.

## TO BLACK OUT THE DISPLAY

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

To activate this feature:

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

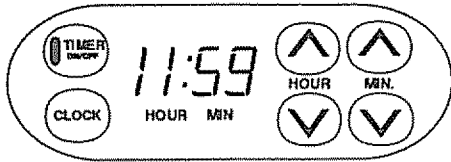
To bring back the display from the time of day blank-out, press the **CLOCK** pad twice.

## AUTOMATIC OVEN SHUT-OFF

As a safety feature, this oven will automatically shut off if it has been left on for more than 12 hours



# CLOCK AND TIMER



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

## TO SET THE CLOCK



1. Press the **CLOCK** pad until display flashes.



2. Press the **HOUR/MINUTE UP** or **DOWN** pads to set the time of day.



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

## TO SET THE TIMER

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



1. Press the **TIMER ON/OFF** pad. "0:00" and the Timer indicator light will flash.



2. Press the **HOUR/MINUTE UP** or **DOWN** arrow pads to set the time you prefer to use.



After releasing the **MIN/HR** pad, the timer indicator light will blink three to five times and the timer will begin the countdown. The Timer Indicator Light will remain on until countdown reaches "0."

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

At the end of the countdown the control will beep and the Timer Indicator Light will flash to alert you the time is up. Press the **TIMER ON/OFF** pad.

## REMINDER!

**If you hesitate while pressing the UP or DOWN arrow pads the display and the timer indicator lights will blink 3 times and return the display to the time of day clock. If this happens, press the TIMER ON/OFF pad to start over.**

## TO RESET THE TIMER

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

If the countdown is showing in the display, press the **MINUTE/HOUR UP** or **DOWN** arrow pad. Select the time.

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

## TO CANCEL THE TIMER

If you wish to cancel the **TIMER**, the countdown must be showing in the display. If it isn't, press the **TIMER ON/OFF** pad to recall the countdown, then press the **TIMER ON/OFF** pad to cancel.

# OVEN COOKING TIPS

## STRONG SMELL OR ODOR

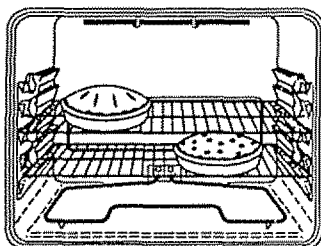
It is normal to have some odor when using your oven for the first time. This is caused by the heating of new parts and insulation.

To help eliminate this odor, **ventilate the room by opening a window or using a vent hood.**

## ALUMINUM FOIL

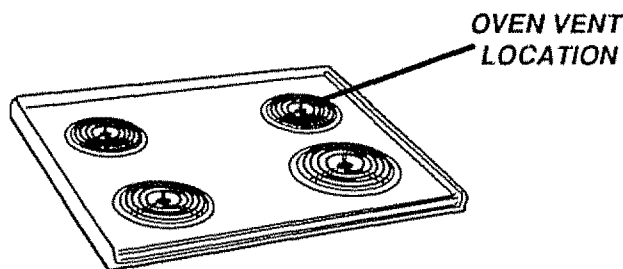
### IMPORTANT:

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



## OVEN VENT

The oven vent is located under the right rear element. This area could become hot during oven use. The vent is important for proper air circulation. **Never block this vent.**

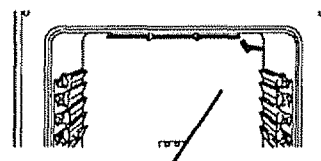


## PREHEATING

Let the oven preheat thoroughly when recipes call for preheating. Preheating is bringing the temperature up to the temperature you will be using during baking. When the oven has reached the preheat temperature, a tone will sound. Have foods nearby ready to place in the oven.

## OVEN TEMPERATURE SENSOR

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



OVEN TEMPERATURE SENSOR

## NO PEEKING

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

## FAN RUNNING

During any oven operation you may hear a fan noise. This is the internal cooling fan that keeps all electrical parts from overheating. It is not uncommon for this fan to keep running even after the oven is turned off.

## BAKEWARE

### FLAT COOKIE SHEETS

(without sides)

Flat cookie sheets allow air to circulate all around the cookies for even browning.

### SHINY PANS

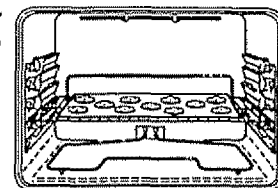
(reflect heat)

Shiny pans are perfect for cakes and quick breads that have a golden brown crust.

### GLASS, DARK NON-STICK, OR DARKENED BY AGE BAKEWARE

(absorb heat)

Perfect for yeast breads, pie crust or foods that have a brown crust. The oven temperature should be reduced by 25°F.



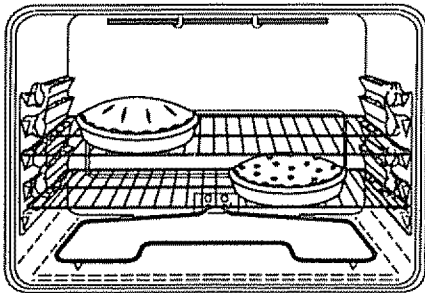
## OVEN COOKING TIPS *continued*

### MOISTURE

As the oven heats, the change in temperature inside the oven causes water droplets to form on the oven door glass. To prevent this, open the door momentarily to allow the moist air out.

### BAKEWARE PLACEMENT

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



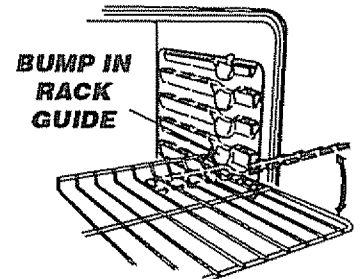
### ELEMENT CYCLING

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

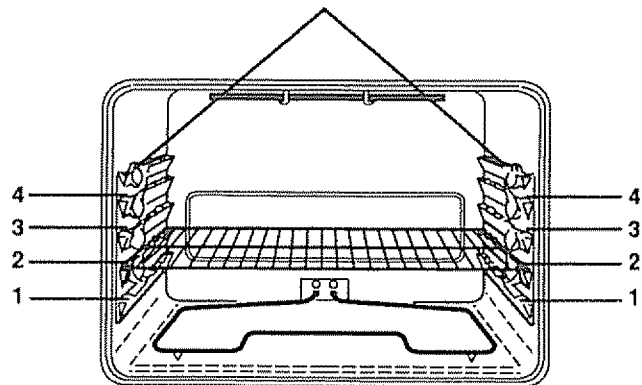
### OVEN RACKS

The oven racks are designed with stop locks, a convenience as well as a safety precaution, for placing foods in or removing foods from the oven.

When the racks are placed correctly in the oven, the guides have a bump to prevent the racks from tilting. Your oven has four (4) rack positions that may be used during cooking.



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



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

# OVEN COOKING TIPS continued

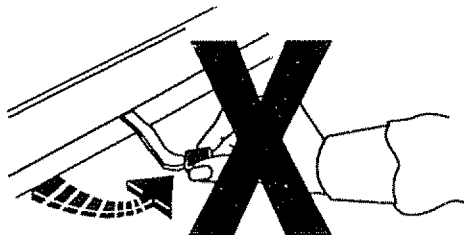
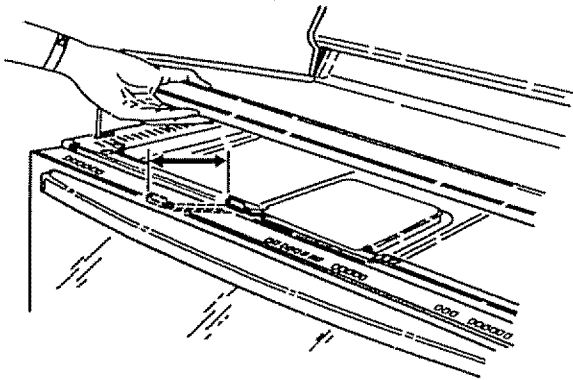
## OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

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

## HIDE-A-WAY HANDLE

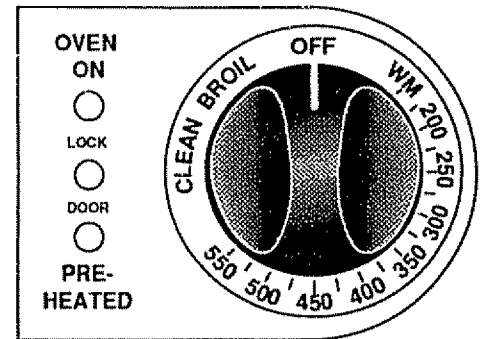
Your new range is equipped with a hideaway handle (used for self-clean only) that can be hidden under the maintop when it is in the unlocked position.

1. Be sure the handle is in the unlocked position and raise the cooktop.
2. Push the handle into the latch cover until it stops.
3. Lower the cooktop.



**Never lock during baking or broiling.**

## OVEN CONTROL



Your oven control has a selector knob for choosing **BAKE**, **BROIL**, or **CLEAN**. There are also three indicator lights:

- **PREHEATED Indicator Light** — turns on and stays on when oven has reached selected temperatures.
- **OVEN ON Indicator Light** — turns on and stays on when bake, broil, or clean function has been chosen.
- **LOCK DOOR Indicator Light** — turns on for self-clean. If the LOCK DOOR Indicator Light flashes you should check for one of the following:
  1. The latch handle is locked during a baking function;
  2. The latch handle is not locked during a self-clean function.

## TO SET BAKE

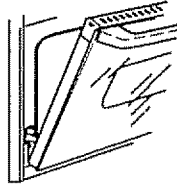
1. Turn the **OVEN CONTROL KNOB** to selected temperature from WM to 550°F.
2. The **“OVEN ON”** indicator light will glow.
3. When the oven has reached the selected temperature the **“PREHEATED”** and **“OVEN ON”** indicator lights will glow. Place food in the oven.
4. The **“PREHEATED”** and **“OVEN ON”** indicator lights will remain on until baking is complete and the control knob is turned to the **OFF** position.

During the baking function you may hear clicking. This is normal. The oven heating elements cycle on and off to maintain the selected temperature.

# BROILING

## GENERAL RULES

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

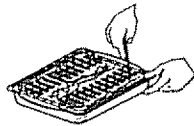


It is not necessary to preheat the oven when broiling. Use the broiler pan and grid that came with your range. Both are designed for proper drainage of fat and liquids.



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

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



## PREPARING MEATS FOR BROILING

- Choose tender cuts of meat at least 3/4" thick for broiling.
- Trim the outer layer of fat; slit the edges to keep meats from curling.
- Always use tongs to turn meats. Piercing meat allows juices to escape.
- Salt the first side of meats just before turning, the second side just before serving. Brush chicken and fish with butter several times as they broil.
- Chicken and fish should be placed on the grid skin side down. For fish, lightly grease the grid to prevent sticking.

The U.S. Department of Agriculture notes that meat cooked rare is popular, but meat cooked to only 140°F (rare) means that some poisoning organisms may survive.

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

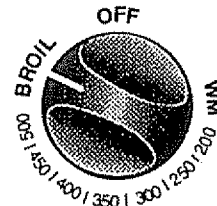
Moving meats away from the element will allow the meat to cook to the center while browning on the outside. Using this positioning, cook side 1 at least 2 minutes longer than side 2. If your oven is connected to 208 volts, you may want to use a higher rack position and/or broil foods longer.

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

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

## HOW TO SET BROIL

1. Set the **OVEN CONTROL KNOB** to **BROIL**.

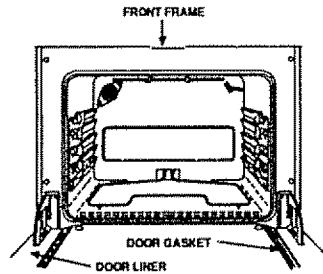


2. When broiling is finished, turn the **OVEN CONTROL KNOB** to the **"OFF"** position.

# SELF-CLEANING CYCLE

## PREPARING YOUR OVEN FOR A SELF-CLEAN CYCLE:

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

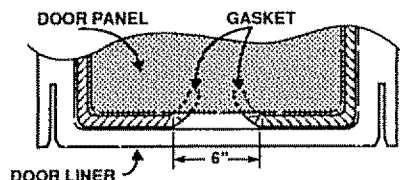


Clean these areas with hot water, soap filled steel wool pads or cleansers such as Soft Scrub® to remove any soil. Rinse well with clean water and dry.

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

## OVEN DOOR GASKET

The door gasket is designed to have a 5-6" gap at the bottom of the door.



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



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

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

Always make sure the oven light is off during the self-clean cycle to prolong the life of the bulb.

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

## THE DOOR LOCK DEVICE

- When the door locks, **LOCK DOOR** and **OVEN ON** indicator lights will glow. The oven temperature will need to drop below the locking temperature before the door can be opened. The **LOCK DOOR** and **OVEN ON** indicators will blink.
- If the **LOCK DOOR** indicator flashes, the door is not closed completely, simply push the handle to the lock position.

## WALLS OF THE OVEN

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

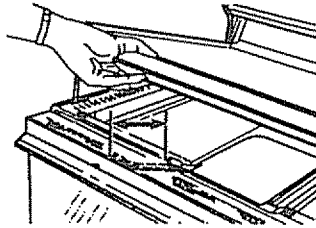
**NEVER USE OVEN CLEANERS IN OR AROUND ANY PART OF THE OVEN.**

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

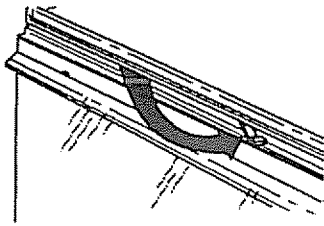
## SELF-CLEANING CYCLE *continued*

### HOW TO SET A CLEAN CYCLE

1. For best results, follow the steps in **PREPARING YOUR OVEN**.
2. If your handle is hidden, lift the cooktop and pull the handle out as far as it will go.



3. Slide the handle to the right. Do not force the handle. If it does not slide easily, you have not pulled it out from the latch cover as far as it will go. Repeat Step 2.



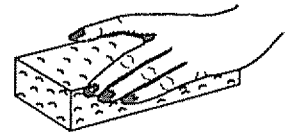
4. Turn the oven control knob to "**CLEAN**". The "**LOCK DOOR**" and "**OVEN ON**" indicator lights will glow.  
If you turn the oven control knob to **CLEAN** and forget to lock the door, the "**LOCK DOOR**" indicator light will flash, alerting you to lock the door.
5. The clean cycle lasts 4 hours and 20 minutes. The "**OVEN ON**" and "**LOCK DOOR**" indicator lights will blink at the end of the clean cycle. The oven door cannot be unlocked until the temperature has cooled and the door handle slides easily to the left.
6. After the cycle is finished, turn the oven control knob to the off position and unlock the door.

### TO STOP A CLEAN CYCLE

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

### AFTER THE CYCLE

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



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

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

# CLEANING

## CONTROL PANEL

### CLEANING MATERIALS TO USE:

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

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

## BROILER PAN AND GRID

### CLEANING MATERIALS TO USE:

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



### TO CLEAN:

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

## PORCELAIN ENAMEL COOKTOP AND BURNER BOX BOTTOM

### CLEANING MATERIALS TO USE:

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

### TO CLEAN

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

## PAINTED SURFACES

### CLEANING MATERIALS TO USE:

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Paper towels

### TO CLEAN

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

## GLASS

### CLEANING MATERIALS TO USE:

- Glass cleaner
- Paper towels
- Baking soda

### TO CLEAN

For everyday cleaning, use glass cleaner and a paper towel. For stubborn soil, use paste of baking soda and water. Rinse thoroughly.

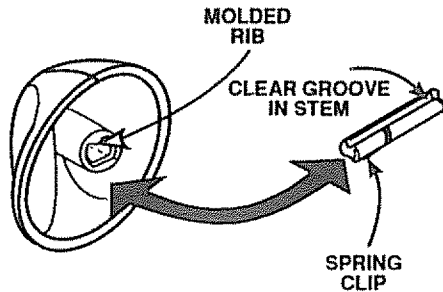


# REMOVABLE PARTS

## SURFACE CONTROL KNOBS

### CLEANING MATERIALS TO USE:

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth



### TO REMOVE

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

### TO CLEAN

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

### TO REPLACE

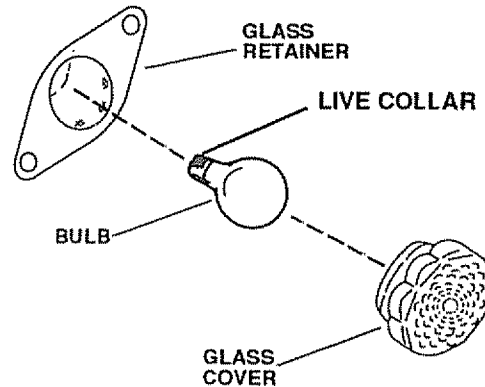
1. Check the back of the knob. The molded rib of the knob is designed to fit perfectly onto the knob stem.
2. Align the molded rib to the clear groove in the knob stem.
3. Push the knob back as far as it will go.

## REPLACING THE OVEN LIGHT BULB



### CAUTION:

Be sure the oven light switch is in the off position. Do not touch a hot light bulb with wet hands or a wet cloth. Wait until the bulb has cooled and use a dry cloth. Never touch the live collar of the bulb. If you are replacing a broken light bulb, make sure the power supply is off.



### TO REPLACE

1. Unscrew glass cover and remove.
2. Unscrew the light blub.
3. Replace the bulb with a 3 1/2" 40 watt appliance bulb.
4. Replace the cover.

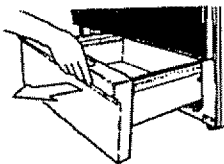
# REMOVABLE PARTS *continued*

## REMOVABLE STORAGE DRAWER

### CLEANING MATERIALS

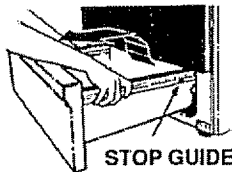
- Dishwashing detergent
- Damp cloth
- Warm water

### TO REMOVE:



1. Pull the drawer out until it stops.

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



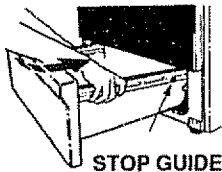
3. Lift the drawer up and over the drawer stop.

### TO CLEAN

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

### TO REPLACE

1. Lift the front of the drawer stop and lower the stop of the drawer through the opening of the base rail.
2. Lower the front of the drawer and push back the drawer until it stops.



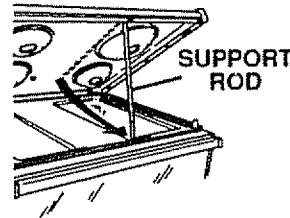
3. Lift up on the front of the drawer until the stop guide of the drawer clears the stop guide of the base rail. Slide the drawer into place.



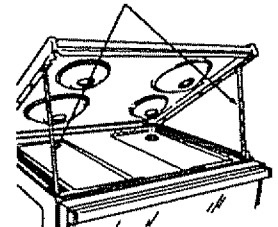
**CAUTION:** The drawer gives you space for keeping cookware and bakeware.

Plastics and flammable materials should not be kept in this drawer. Do not overload the storage drawer. If the drawer is too heavy, it may slip off the base rail when opened.

## LIFT UP COOKTOP



SUPPORT RODS



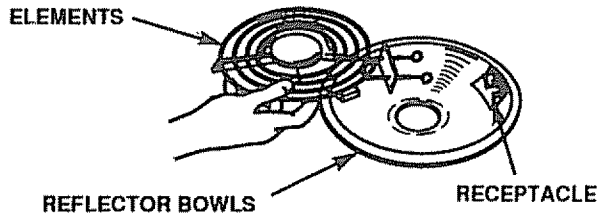
1. Grasp the edge of the cooktop and lift up.
2. Holding the cooktop with one hand, lift the support rod(s) up and rest the edge of the cooktop on it.
3. When cleaning is finished, lower the support rod(s) and the cooktop.



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

## REMOVABLE PARTS *continued*

### REMOVABLE COOKTOP UNIT



#### TO REMOVE:

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



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

3. Lift out the drip bowl.

#### TO CLEAN THE DRIP BOWL:

**For brown food stains**—use dishwashing detergent, warm water, plastic scouring pads, mild abrasive cleaners, soap-filled scouring pads or ammonia.

Clean drip bowls after each use. Rinse and dry well. Foods that are not removed can cause permanent stains that cannot be removed. For heavily soiled bowls, place an ammonia-soaked paper towel over the bowl to loosen the soil, then gently scrub the bowl with a plastic scouring pad.

**For blue-gold heat stains**—use a metal polish.

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



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

#### TO REPLACE THE UNIT:

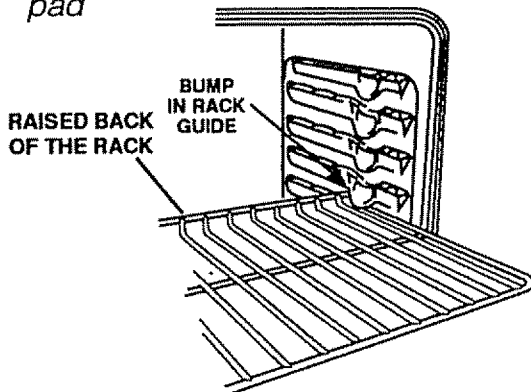
1. Place the drip bowl into the opening and make sure the receptacle is visible.
2. Slide the element firmly back into the receptacle and lower it onto the drip bowl.

# REMOVABLE PARTS *continued*

## REMOVABLE OVEN RACKS

### CLEANING MATERIALS

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



### TO REMOVE:

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

### TO CLEAN:

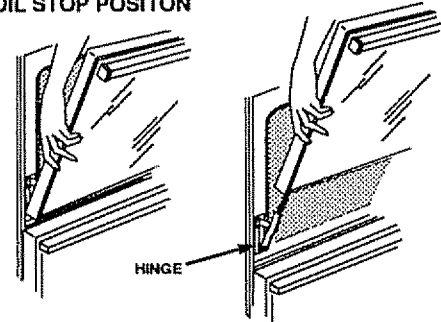
Clean with warm water and detergent. For hard to remove stains, gently scrub with a scouring pad or a soap-filled steel wool pad. Rinse well.

### TO REPLACE:

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

## REMOVABLE OVEN DOOR

BROIL STOP POSITION



### TO REMOVE:

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



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

### TO REPLACE:

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

## **BEFORE CALLING FOR SERVICE**

To save you time and money, before making a service call, check the list below for any problem you may feel you have with the performance of your range. If the problem is something you cannot repair, use the Consumer Service Numbers located at the back of this manual. **When making any calls, have the model number, repair parts list, use and care manual and the date of purchase available.**

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>POSSIBLE SOLUTION</b>
<b>Range will not work; totally inoperative.</b>	No power to range.	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Check the household circuit breaker or fuse box.</li> <li><b>b.</b> Check to make sure the range is plugged in.</li> </ul>
<b>Foods do not bake properly.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Oven is not preheated.</li> <li><b>b.</b> Improper rack or pan placement.</li> <li><b>c.</b> Oven vent blocked or covered.</li> <li><b>d.</b> Improper use of foil.</li> <li><b>e.</b> Improper temperature setting for utensil used.</li> <li><b>f.</b> Recipe not followed.</li> <li><b>g.</b> Improper oven control calibration.</li> <li><b>h.</b> Range and oven rack not level.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Be sure to preheat until the tone sounds.</li> <li><b>b.</b> Maintain uniform air space around pans and utensils. See oven cooking section.</li> <li><b>c.</b> Keep vent clear.</li> <li><b>d.</b> Racks should not be covered during baking.</li> <li><b>e.</b> Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans.</li> <li><b>f.</b> Check recipe and measurement.</li> <li><b>g.</b> Check the temperature adjustment following this section.</li> <li><b>h.</b> Check the installation instructions for leveling.</li> </ul>
<b>Oven temperature seems inaccurate.</b>	Oven control calibration.	See oven cooking section.
<b>Oven light does not work.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Light switch is in off position.</li> <li><b>b.</b> Bulb needs replacing.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Check switch setting.</li> <li><b>b.</b> Check or replace light bulb.</li> </ul>

## **BEFORE CALLING FOR SERVICE** *continued*

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>POSSIBLE SOLUTION</b>
<b>Foods do not broil properly.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> <i>Improper rack position.</i></li> <li><b>b.</b> <i>Oven preheated.</i></li> <li><b>c.</b> <i>Improper use of foil.</i></li> <li><b>d.</b> <i>Oven door closed during broiling.</i></li> <li><b>e.</b> <i>Low voltage (208 volts).</i></li> <li><b>f.</b> <i>Improper broiling time.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> <i>Check broil pan placement; see broiling section.</i></li> <li><b>b.</b> <i>Do not preheat when broiling.</i></li> <li><b>c.</b> <i>Check broiling section.</i></li> <li><b>d.</b> <i>Open door to broil stop position.</i></li> <li><b>e.</b> <i>Use higher rack position and /or longer cooking time.</i></li> <li><b>f.</b> <i>Check broiling chart in broiling section.</i></li> </ul>
<b>Oven smokes.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> <i>Dirty oven.</i></li> <li><b>b.</b> <i>Improper use of aluminum foil.</i></li> <li><b>c.</b> <i>Broiler pan containing grease left in the oven.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> <i>Check for heavy spillover.</i></li> <li><b>b.</b> <i>Use of foil not recommended.</i></li> <li><b>c.</b> <i>Clean pan and grid after each use.</i></li> </ul>
<b>Cooktop will not work, oven is ok.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> <i>Elements unplugged.</i></li> <li><b>b.</b> <i>Control set improperly.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> <i>Check the elements, making sure they are properly plugged into the receptacle.</i></li> <li><b>b.</b> <i>Push knob in while turning to temperature setting.</i></li> </ul>
<b>Oven will not work, Cooktop ok.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> <i>Control set improperly.</i></li> <li><b>b.</b> <i>Control knob turned too far past 500°.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> <i>Check the control and check oven cooking section.</i></li> <li><b>b.</b> <i>The indicator mark on the knob should align exactly with 500°.</i></li> </ul>
<b>Oven door accidentally locked while baking.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> <i>Do not force the lock handle. Temperatures above the locking temperature will prevent the lock handle from sliding to the unlock position.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> <i>Turn the control knob to the off position. Allow the oven to cool until the temperature inside drops below the lock temperature and the handle slides easily.</i></li> </ul>
<b>Cleaning results were poor.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> <i>Clean cycle interrupted</i></li> <li><b>b.</b> <i>Oven was heavily soiled.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> <i>Allow the oven to clean its full cycle.</i></li> <li><b>b.</b> <i>Heavy spillovers should be cleaned before the cycle is set.</i></li> </ul>

## “DO IT YOURSELF” TEMPERATURE ADJUSTMENT

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

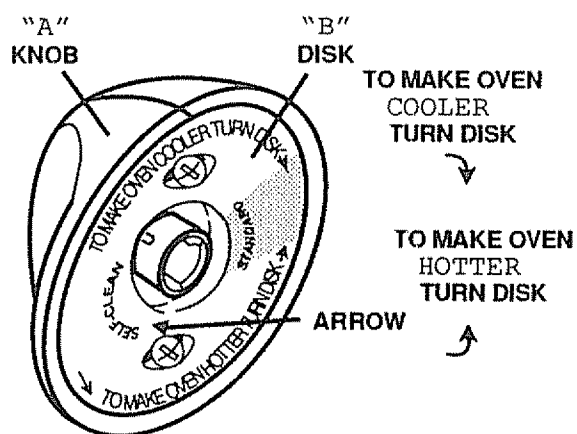
If you think your new oven is too hot (burning foods) or not hot enough (foods are undercooked) you can adjust the temperature yourself. The appearance and texture of foods is a better indicator of oven accuracy than an inexpensive thermometer, such as those found in grocery stores, to check the temperature 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 degrees higher (if foods are undercooked) or 25 degrees lower (if foods are burning) than the temperature in your recipe, then bake. The results of this “test” should give you an idea of how much the temperature should be changed.

### TO MAKE THE ADJUSTMENT

1. Turn 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.)**



# **NOTES**

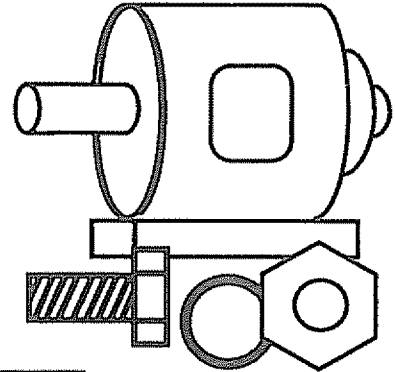


For the repair or replacement parts you need  
delivered directly to your home

Call 7 am - 7 pm, 7 days a week

**1-800-366-PART**

(1-800-366-7278)

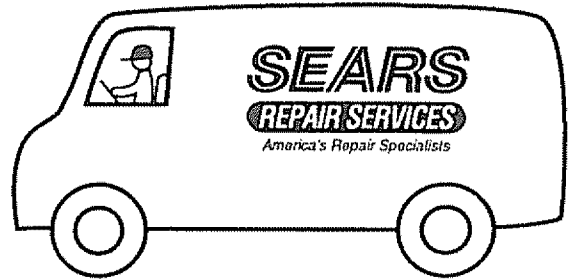


For in-home major brand repair service

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.



Recycled Paper

## 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. 817 WA  
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®

Sold by SEARS, ROEBUCK AND CO., Hoffman Estates, IL 60179

— Printed in LaFayette, Georgia —

# SEARS Kenmore

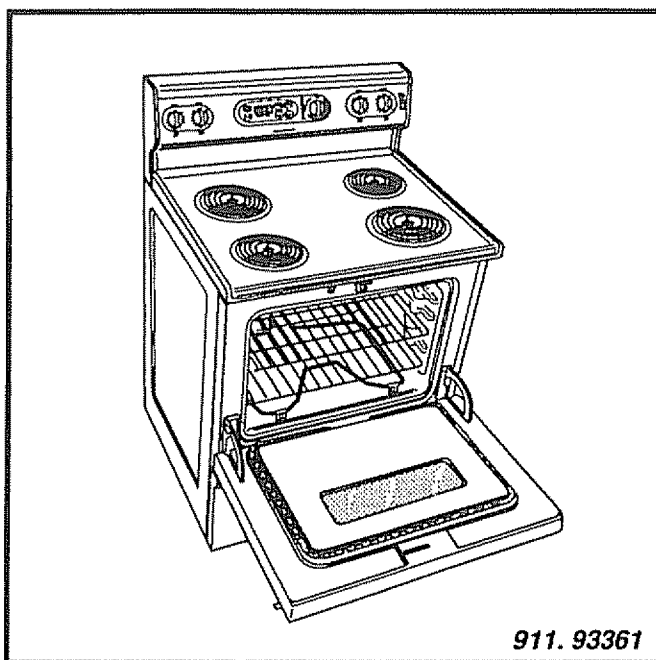
## MANUAL DEL CONSUMIDOR

### MODELO NO.

911. 93361  
911. 93368  
911. 93451  
911. 93458

### PRECAUCION:

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



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

- Instrucciones de Seguridad
- Características
- Funcionamiento
- Cuidado y Limpieza
- Cómo Resolver Problemas
- Ajuste Fácil
- Servicio para el Consumidor

---

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

---

229C4020P062-2(SR10289)

# ESTUFA ELECTRICA TIPO "INDEPENDIENTE"

## INDICE



### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad de la estufa .....	3-5
Dispositivo contra volcaduras .....	3

### PRESENTANDO A SU ESTUFA

Cómo sacar la cinta de empaque ....	6
Características de su estufa .....	6

### COMO COCINAR EN LA CUBIERTA

Cómo programar los controles .....	7
Cómo hacer conservas en casa .....	7

### ACERCA DE SU CONTROL

Botones con flechas .....	8
Dial .....	8
Luces Indicadoras .....	8
Código F.....	8
Código PF .....	8
Como Poner El Dial En Blanco .....	8
Apagado automático .....	8
Cómo poner el reloj.....	9
Cómo programar el cronómetro .....	9

### COMO USAR SU NUEVO HORNO

Consejos para cocinar en el horno	10-12
Cómo programar para Hornear .....	12

### Cómo asar a la parrilla .....

Reglas generales, cómo preparar las carnes para asar, cómo programar para asar a la parrilla .....	13
--	----

### Autolimpieza .....

Cómo preparar el horno .....	14
Sello de la puerta del horno .....	14
Dispositivo para cerrar la puerta .....	14
Paredes del horno .....	14
Cómo preparar un ciclo de autolimpieza .....	15
Cómo defener un ciclo .....	15
Después del ciclo .....	15

### LIMPIEZA

Panel de control .....	16
Cacerola y parrilla para asar .....	16
Cubierta de esmalte porcelanizado .....	16
Fondo de la caja del quemador .....	16
Superficies pintadas .....	16
Vidrio .....	16

### PARTES REMOVIBLES

Perillas de control de la superficie ..	17
Foco de la luz del horno .....	17
Cajón de almacenamiento .....	18
Cubierta levantable .....	18
Unidades de la cubierta .....	19
Parrillas de horno .....	20
Puerta del horno .....	20

### SERVICIO

Antes de llamar para un servicio .....	21,22
Ajustes a la temperatura .....	23
Números para servicios del consumidor .....	25
Garantía .....	

**Para su conveniencia y referencia futura. Por favor escriba el número de modelo y de serie en el espacio que se provee. Están ubicados en el marco frontal detrás de la puerta.**

**NUMERO DE MODELO:**

**NUMERO DE SERIAL:**

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD



## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

## DISPOSITIVO DE ESTABILIDAD



### ADVERTENCIA

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

### Herramientas que necesitará:

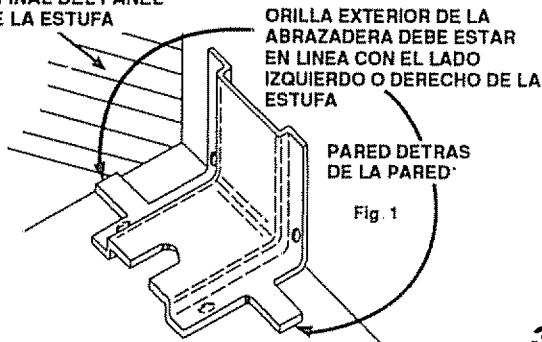
Destornillador de cabeza Phillips

Llave ajustable o abierta de 1 3/8"

## INSTALACION DEL DISPOSITIVO CONTRA VOLACADURAS

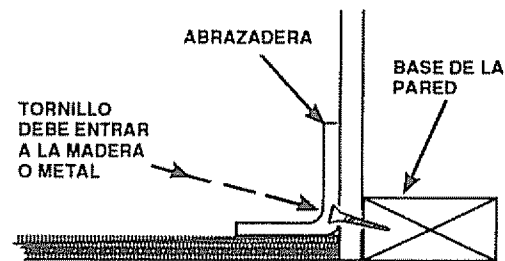
1. Saque la abrazadera del preempacado ubicado dentro del horno
2. Decida si la abrazadera será instalada en el lado derecho o izquierdo de la ubicación de la estufa.
3. Si el lado de la abrazadera de la estufa es adyacente al gabinete, coloque la abrazadera contra la pared de atrás y el gabinete como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

GABINETE ADYACENTE O UBICACION FINAL DEL PANEL LATERAL DE LA ESTUFA



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

4. Determine si va a anclar la abrazadera al piso o a la pared. Asegúrese que esta ubicación esté libre de alambres eléctricos o plomería.
5. Pegue la abrazadera firmemente con los tornillos que se proveen. Los tornillos son para madera, madera terciada, tablas de partículas y fragmentos, y la mayoría de marcos de metal. Si va a anclar a cemento, usted puede comprar tornillos y anclas adecuadas en las ferreterías. Use barrenos para cemento para hacer los hoyos requeridos.



### ANCLADO A LA PARED

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

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD (continuación)

Para garantizar su seguridad, la de su familia y la de su hogar, por favor lea su Manual del Consumidor cuidadosamente. Manténgalo a la mano para referencias. Ponga mucha atención a las secciones de seguridad.

**ASEGURESE** que su estufa sea instalada por un técnico especializado y que haga tierra adecuadamente.

## ¡ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE!

**California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requiere que el gobernador de California publique una lista de substancias que el estado sepa que producen defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y requiere que los hombres de negocios adviertan a sus clientes del contacto potencial a tales substancias.**

**El aislante de fibra de vidrio en el horno con autolimpieza emitirá una muy pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de autolimpieza. El contacto se puede minimizar ventilando con una puerta o ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.**



### ADVERTENCIA

**Para prevenir que la estufa se vuelque accidentalmente debido a un uso anormal, incluyendo una carga excesiva sobre la puerta, engánchela a la pared o al suelo instalando el dispositivo contra volcaduras que se provee. Si la estufa se mueve para limpiarla, para hacerle servicio o cualquier razón, asegúrese que el dispositivo contra volcaduras sea enganchado nuevamente cuando la estufa se coloque de vuelta en la abertura. No hacerlo podría resultar en que la estufa se vuelque o en heridas personales.**

### ENSEÑE A LOS NIÑOS A:

- No jugar con los controles o cualquier parte de la estufa.
- No sentarse, subirse o pararse sobre la puerta del horno.



**NUNCA GUARDE** cosas de interés para los niños en los gabinetes sobre el estufa



**GUARDE ESTE** libro para un uso futuro

**NUNCA TRATE** de reparar o reemplazar una parte de la estufa a menos que las instrucciones se den en este manual. Todo otro trabajo debería ser hecho por un técnico especializado

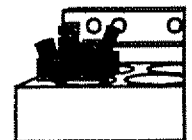
**NUNCA USE** su estufa para entibiar o calentar una habitación.

**SIEMPRE MANTENGA** los revestimientos combustibles de las paredes, cortinas y otros paños a una distancia prudente de la estufa



**NUNCA CALIENTE** contenedores de alimentos cerrados. El aumento de la presión podría causar que el contenedor explote y cause heridas.

**SIEMPRE MANTENGA** el área de la estufa despejada de cosas que se podrían quemar. La acumulación de comida y grasa y los utensilios de madera se podrían incendiar. Los utensilios de plástico se podrían derretir y las comidas en conservas podrían explotar. Su horno nunca se debería usar para almacenar cosas.



**NUNCA** deje frascos o latas de grasa o goteaduras sobre o cerca de la estufa.

**SIEMPRE MANTENGA** la estufa despejada de cosas que se podrían quemar (gasolina y otros vapores y líquidos inflamables).

**ALGUNOS LIMPIADORES** producen vapores nocivos y los paños y las esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor.



# INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD (continuación)

**NUNCA USE** ropa suelta cuando use la estufa

**NUNCA USE** una toalla u otro paño abultado como agarradera y asegúrese que la agarradera esté seca. Las agarraderas húmedas podrían causar quemaduras por vapor. Mantenga las toallas y los paños para platos, agarraderas y otros paños a una distancia prudente de la estufa



## SEGURIDAD EN EL USO DE LA CUBIERTA

**SOLO CIERTAS** clases de utensilios de vidrio o cerámica se pueden usar para cocinar en la cubierta. Asegúrese que los utensilios que elija para usar están diseñados para cocinar en la cubierta.

**SIEMPRE TENGA** cuidado cuando toque los elementos de la cubierta. Retendrán calor después de que la estufa se haya apagado

**NUNCA OBSTRUYA** la ventilación del horno bajo el elemento derecho de atrás

**LAS OLLAS QUE SE USEN** para cocinar en la cubierta deberían ser de fondo plano y lo suficientemente grandes para cubrir el área de calor que se está usando



## SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

**COLOQUE LAS PARRILLAS DEL HORNO** en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si las parrillas se deben mover mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera haga contacto con el quemador caliente del horno.

**DESPUES DE ASAR A LA PARRILLA,** siempre saque la cacerola y la parrilla para asar del horno y límpielas. Los sobrados de grasa en la cacerola para asar podrían incendiarse la próxima vez que usted use el horno.

**SIEMPRE TENGA CUIDADO** cuando abra la puerta del horno. Deje que el aire caliente y el vapor escapen antes de mover los alimentos

**NUNCA USE** papel de aluminio para forrar el fondo del horno. El uso inadecuado del papel de aluminio podría empezar un incendio

## SEGURIDAD EN EL USO DE LA AUTOLIMPIEZA

**LIMPIE SOLAMENTE** las partes que se listan en este manual. Siga todas las instrucciones para la limpieza.

**SI EL MODULO PARA LA AUTOLIMPIEZA** funciona mal, apague los controles o desconecte la electricidad. Pida un servicio por un técnico especializado

**NUNCA FRIEGUE,** mueva, o dañe el sello de la puerta en las estufas con autolimpieza.

**NUNCA TRATE** de limpiar los utensilios, ollas, partes removibles o la cacerola y la parrilla para asar en el ciclo de autolimpieza.

**NO USE** limpiadores para hornos - Ningún limpiador comercial se debería usar dentro o alrededor de ninguna parte del horno.



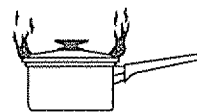
## ¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

Si alguna vez la necesita, no tendrá tiempo para leerla. Asegúrese que todos en su hogar sepan qué hacer en caso de incendio. Nunca use agua sobre un incendio de grasa, esto solamente extenderá las llamas.

## INCENDIO DE GRASA EN LA CUBIERTA:

**Nunca levante una olla en llamas...**

1. Apague los elementos de la superficie
2. Sofoque las llamas con una tapa apretada, soda para hornear o un extintor.



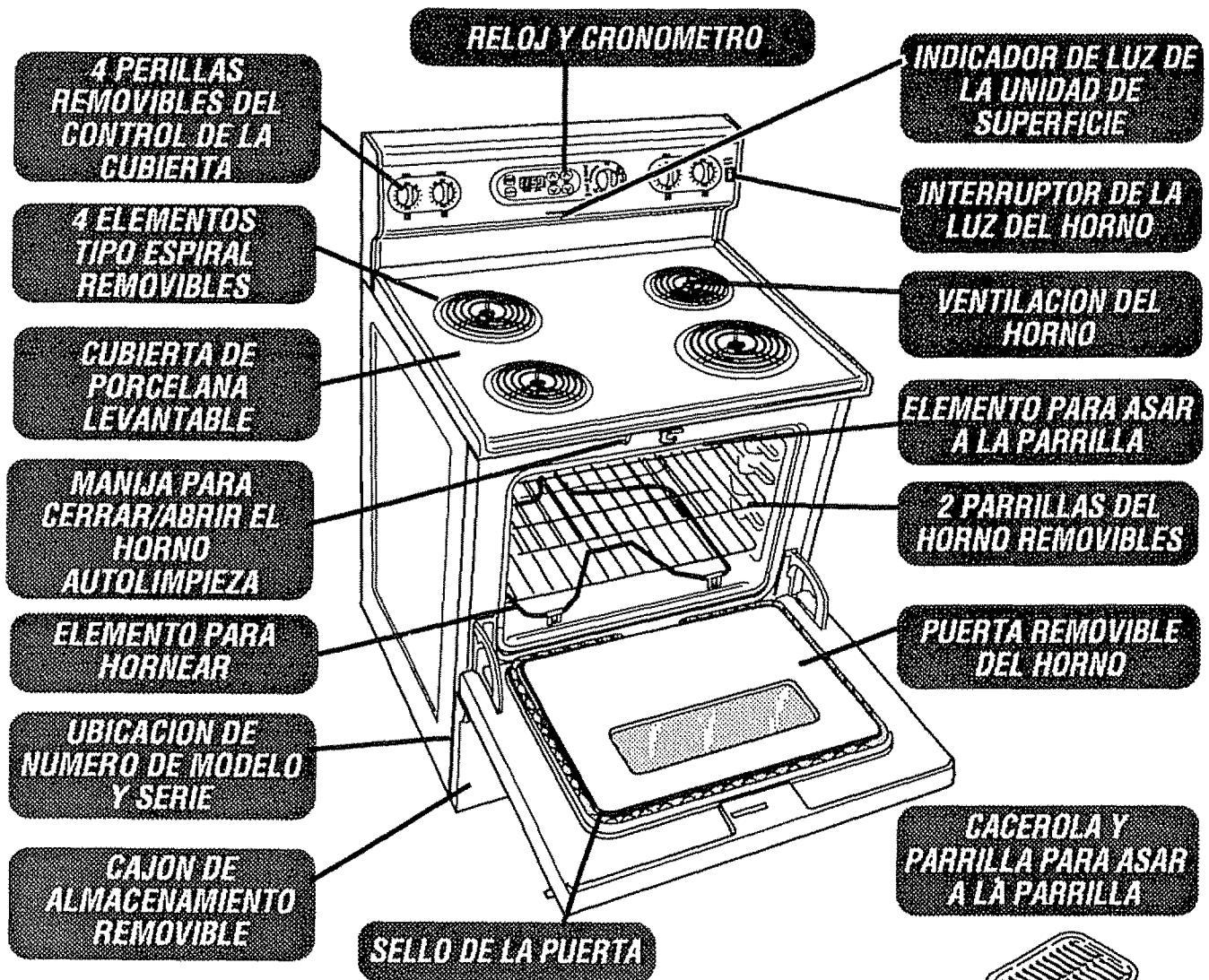
## FUEGO EN EL HORNO:

**¡No trate de mover la cacerola!**

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



# CARACTERISTICAS DE SU NUEVA ESTUFA TIPO INDEPENDIENTE



## COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

Para sacar el adhesivo que queda de la cinta de empaque, use un detergnete líquido normal para platos, aceite mineral o para cocinar. Con un paño suave frote el área y permita que se remoje. Enjuague y seque bien. Repita el procedimiento usando un pulidor para estufas para asegurarse que el horno no se dañe. **Esto debería hacerse antes que la estufa se encienda por primera vez. La cinta no se puede sacar una vez que el horno ha sido calentado.**

La cinta de empaque se puede encontrar en las siguientes areas:

Superficie de la cubierta  
Area del panel de control

Manilla de la puerta  
Moldura de la puerta

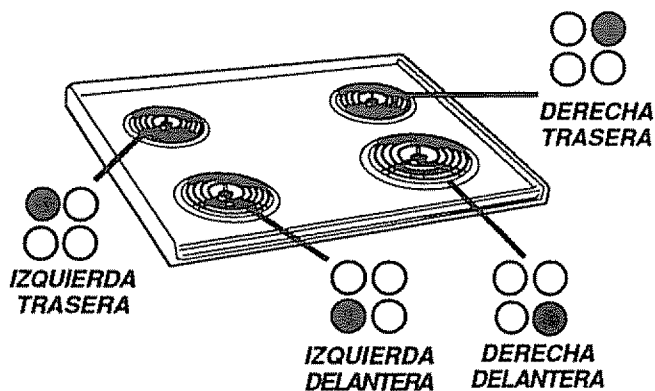
Area del horno



# COMO COCINAR EN LA CUBIERTA

## ELEMENTOS PARA COCINAR

Antes de usar la cubierta por primera vez, tome unos pocos momentos para familiarizarse con los elementos y con la perilla que enciende cada elemento. La marca cerca de cada perilla de control le muestra cuál elemento se enciende con esa perilla.



## CONSEJOS PARA HACER CONSERVAS

Se pueden hacer conservas a baño maría o con ollas a presión, o con ollas de diámetro grande que se extiendan más de 1" de la orilla del quemador. Esto se puede hacer porque la temperatura que se necesita para hervir el agua no daña las superficies que rodean a los quemadores. **Si embargo, no use utensilios o freidoras de diámetro grande para otro propósito que no sea hervir agua.**

## OBSERVE LOS SIGUIENTES PUNTOS CUANDO HAGA CONSERVAS

1. Asegúrese que la olla esté centrada sobre el quemador.
2. Asegúrese que la olla sea de fondo plano.



3. Use recetas y procedimientos de buenas fuentes. Estas se encuentran disponibles de fabricantes tales como Ball and Kerr® y Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura.
4. Tenga cuidado cuando haga conservas, para prevenir quemaduras a causa de vapor o calor.

## POSICION DE LOS CONTROLES

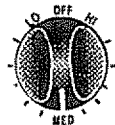
### HI

Se usa para comienzos rápidos, tal como para hervir agua.



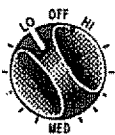
### MED

Se usa para hervir y freír.

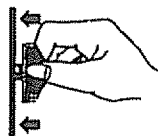


### LO

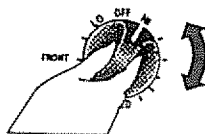
Se usa para comidas al vapor o para mantener los alimentos a temperaturas para ser servidos.



1. Empuje para hacer girar la perilla.



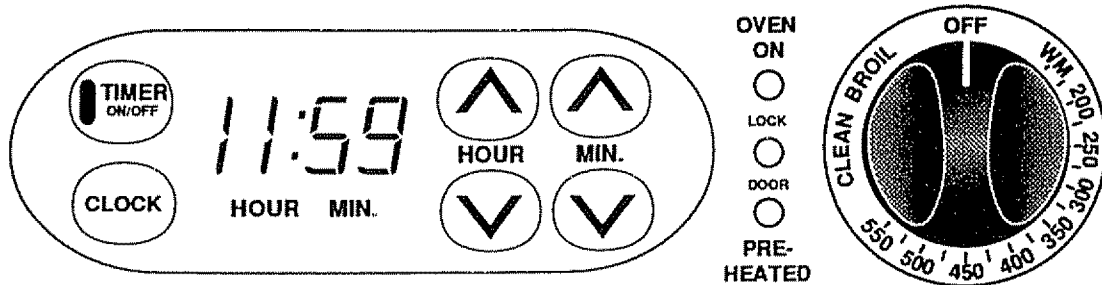
2. Coloque entre las marcas para el calor deseado.



**PRECAUCION:** Nunca forre los recipientes con papel de aluminio. El papel de aluminio puede obstruir el paso normal del calor y dañar la estufa.

Siempre use utensilios y woks que tengan fondo plano y que tengan el mismo tamaño que el elemento que se está usando. Las ollas no se deberían extender más de 1" de la orilla del elemento.

# RELOJ, CRONOMETRO Y NUEVO CONTROL



Su nuevo control es simple, fácil de entender y le permite programar las siguientes operaciones

## BOTON PARA SUBIR O BAJAR LAS HORAS

El botón con las flechas para SUBIR o BAJAR Las HORAS le permite seleccionar la hora exacta que necesita.

## DIAL

El dial en el centro de su control mostrará:

1. El reloj para la hora del día
2. La cantidad de tiempo que ha seleccionado cuando use el cronómetro.

## LUCES INDICADORAS

Su control tiene luces indicadoras individuales que le mostrarán que usted ha seleccionado

A medida que usted lea su manual, encontrará el propósito de cada uno de estos indicadores y cómo le ayudarán a entender su nuevo control

## CODIGO F

Si el control hace pestañear una "F" seguida de un número y un tono continuo, existe un error en el código de la función. Tome nota del número después de la "F". Ponga la perilla del control del horno en la posición de apagado **OFF** y empuje el botón **TIMER ON/OFF** y el botón del **CLOCK**. Permita que el horno se enfríe por 1 hora y trate nuevamente la operación del horno. Si el problema se repite llame para un servicio. Diagale al técnico que código estaba pestañeando.

## CODIGO PF

Cuando la corriente se prende por primera vez en su estufa, el dial hará pestañear "PF". Apretando el Botón de Reloj el dial cambiará a "12:00", el cual pestañeará. Empuje el Botón del Reloj nuevamente y usted estará lista para poner el Reloj.

El Código "PF" también ocurrirá cuando haya un corte de corriente. Cuando la electricidad vuelva, el Reloj y el Cronómetro, si usted los ha programado antes del corte de corriente, tendrán que ser programados nuevamente.

## COMO PONER EL DIAL EN BLANCO

Si usted prefiere no ver la hora del día en el dial, su nuevo control le ofrece la característica especial de poner el dial en blanco, o de no mostrar nada en el dial.

Para activar esta función:

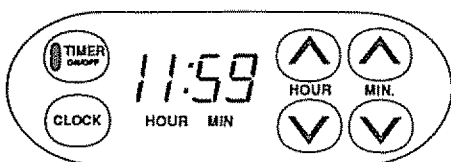
Si la hora del día se muestra en el dial, empuje el botón del reloj dos veces.

Para activar nuevamente el dial del Reloj, empuje el botón del reloj dos veces.

## APAGADO AUTOMATICO DEL HORNO

Como medida de precaución este horno se apagará automáticamente si se deja prendido por más de 12 horas.

# RELOJ Y CRONOMETRO



El RELOJ y el CRONOMETRO se programan usando los botones. El CRONOMETRO no controlará ninguna operación del horno.

## COMO PONER EL RELOJ



1. Empuje el botón para RELOJ (CLOCK) hasta que empiece a pestañear.



2. Empuje el botón para SUBIR o BAJAR LA HORA.



El reloj empezará a dar la hora dentro de un minuto o usted puede empujar el botón del RELOJ para un comienzo inmediato.

## COMO PROGRAMAR EL CRONOMETRO

El Cronómetro es sólo un cronómetro en minutos y no controlará las operaciones del horno. La cantidad de tiempo máxima que puede programar es 11 horas y 59 minutos



1. Empuje el botón TIMER ON/OFF (CRONOMETRO), Mostrará "0.00" y la luz indicadora del cronómetro empezará a pestañear.



2. Empuje los botones con la flechas para SUBIR o BAJAR LOS MINUTOS para programar los minutos exactos que necesitar usar.



Después de soltar los botones de MIN or HR, la luz indicadora del cronómetro pestañeará de tres a cinco veces y el cronómetro empezará la cuenta. La luz indicadora del cronómetro permanecerá encendida hasta que la cuenta llegue a cero.

Duando el cronómetro empiece su cuenta, usted podría apretar el botón del RELOJ para volver a la hora presente del día.

Al final de la cuenta el control empezará a sonar y la luz indicadora del cronómetro empezará a pestañear avisándole que el tiempo ha terminado. Empuje el botón TIMER ON/OFF (BOTON DEL CRONOMETRO).

### ¡RECUERDE!

**Si empuja y sujeta los botones con las flechas hacia arriba o hacia abajo, la hora cambiará rápidamente. Si usted vacila mientras empuja los botones con las flechas hacia arriba o hacia abajo, el dial y las luces indicadoras del cronómetro pestañearán tres veces y retornarán el dial al reloj con la hora del día. Si esto sucede, empuja el botón TIMER ON/OFF para volver a empezar.**

## COMO REPROGRAMAR EL CRONOMETRO

Si usted ha seleccionado una cantidad de tiempo, pero decide cambiarlo,

Si la cuenta se muestra en el dial, empuje el botón de los MINUTOS o de la HORA con las flechas hacia ARRIBA o hacia ABAJO. Seleccione el tiempo que necesita

Si el reloj de la hora del día aparece en el dial, empuje el botón TIMER ON/OFF. Entonces empuje uno de los botones de la HORA o MINUTOS con las flechas hacia arriba o hacia abajo. Seleccione el tiempo que usted prefiere.

## PARA CANCELAR EL CRONOMETRO

Si usted desea cancelar el CRONOMETRO, la cuenta debe aparecer en el dial. Si no, empuje el botón TIMER ON/OFF para que aparezca la cuenta, entonces empuje el botón TIMER ON/OFF para cancelar

# CONSEJOS PARA COCINAR EN EL HORNO

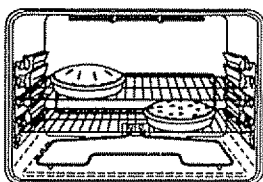
## OLOR U OLORES FUERTES

Es normal sentir un poco de olor cuando use su horno por primera vez. Esto es causado por el calentamiento de las partes nuevas y del aislante.

Para ayudar a eliminar este olor, **ventile la habitación abriendo una ventana o usando una campana de ventilación.**

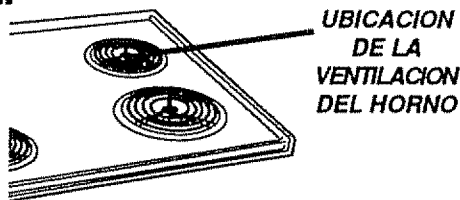
## PAPEL DE ALUMINIO

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



## VENTILACION DEL HORNO

La ventilación del horno está ubicada inmediatamente sobre la puerta. Esta área se podría calentar mucho durante el uso del horno. La ventilación es importante para la correcta circulación del aire. **Nunca obstruya la ventilación.**

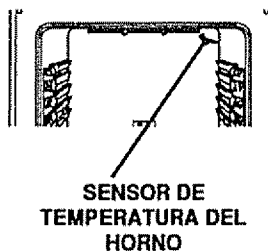


## PRECALENTAMIENTO

Permita que el horno se precaliente bien cuando las recetas requieren precalentamiento. El precalentamiento es subir la temperatura a la temperatura que va a usar cuando hornee. Cuando el horno llegue a la temperatura de precalentamiento, sonará un tono. Tenga los alimentos a la mano y listos para ponerlos en el horno.

## SENSOR DE TEMPERATURA DEL HORNO

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



## NO MIRE

Si abre la puerta para mirar los alimentos causará una pérdida de calor. La pérdida de calor causará malos resultados cuando hornee. Use la luz del horno para revisar los alimentos mientras se hornean.

## FUNCIONAMIENTO DEL VENTILADOR

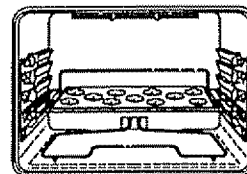
Durante cualquier operación del horno usted podría oír un ruido de ventilador. Esto es el ventilador interno para enfriar y prevenir que todas las partes eléctricas se recalienten. No es poco común que el ventilador siga corriendo incluso después que el horno se haya apagado.

## UTENSILIOS

### BANDEJAS BAJAS PARA GALLETAS

(sin lados)

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



### UTENSILIOS BRILLANTES (que reflejen calor)

Los utensilios brillantes son perfectos para que los queques y panes rápidos tengan una corteza café dorada.

### UTENSILIOS DE VIDRIO, OSCUROS CONTRA PEGADURAS, U OPACOS POR LA EDAD (absorben el calor)

Son perfectos para panes con levadura, cortezas para pasteles o alimentos que tengan una corteza café. La temperatura del horno se debería reducir en 25° F.

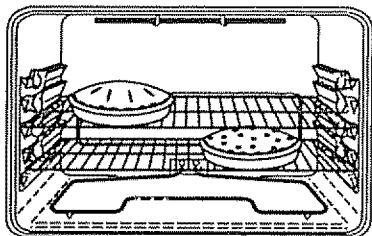
# CONSEJOS PARA COCINAR EN EL HORNO continuación

## HUMEDAD

A medida que el horno se calienta, el cambio de temperatura dentro del horno causa que gotas de agua se formen sobre el vidrio de la puerta del horno. Para prevenir esto, abra la puerta por unos momentos para permitir que salga el aire húmedo.

## COMO COLOCAR LOS UTENSILIOS

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

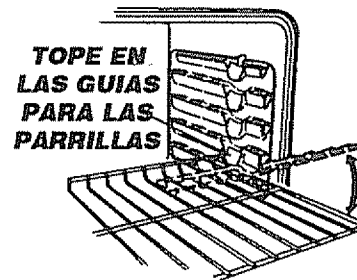


## CICLO DE LOS ELEMENTOS

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

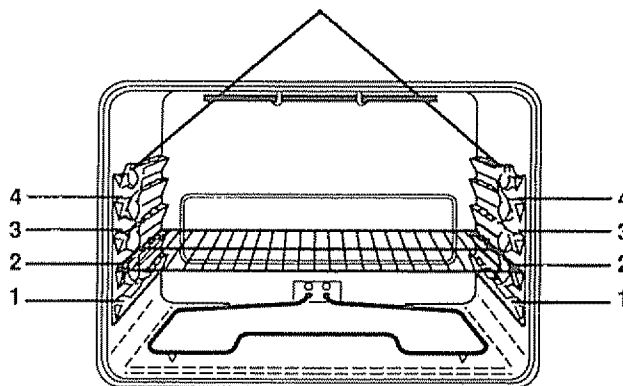
## PARRILLAS DEL HORNO

Las parrillas del horno están diseñadas con topes, una conveniencia y también una precaución de seguridad para colocar o sacar la comida del horno.



Cuando las parrillas están puestas correctamente en el horno, las guías tienen una indención para prevenir que las parrillas se den vuelta. Su horno tiene cuatro (4) posiciones para parrillas que se pueden usar cuando hornee.

**La posición de más arriba es solamente una guía. No puede ser usada como posición para una parrilla.**



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

# CONSEJOS PARA COCINAR EN EL HORNO continuación

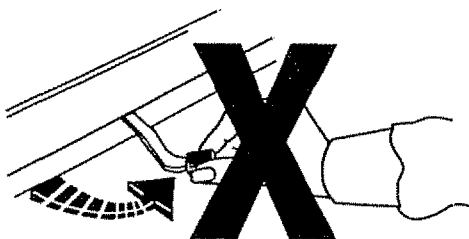
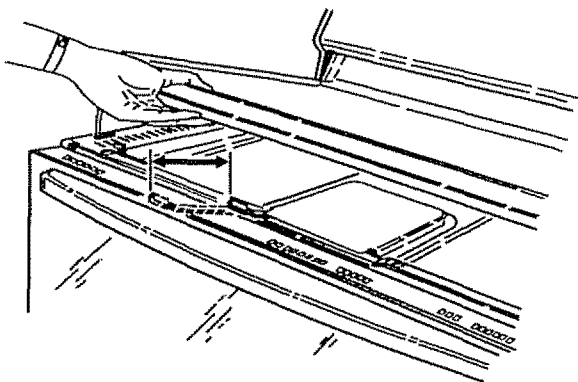
## AJUSTE A LA TEMPERATURA DEL HORNO

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

## MANILLA OCULTA DEL CERROJO

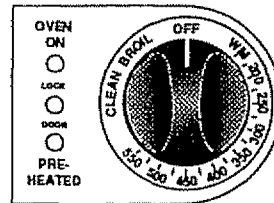
Su nueva estufa viene equipada con una manilla que puede ocultarse debajo de la cubierta cuando no se encuentra en posición de cerrar.

1. Asegúrese de que la manilla no esté en posición de cerrar y levante la cubierta de la estufa.
2. Empuje la manilla dentro del seguro hasta donde tope.
3. Baje la cubierta



**Manilla para cerrar/abrir el seguro de la puerta del horno.**

## NUEVO CONTROL



El control de su horno tiene una perilla para seleccionar Hornear, Asar o Limpiar. Hay también tres luces indicadoras:

- **Luz indicadora de Precalentamiento**— se prende y permanece encendida cuando el horno haya alcanzado la temperatura seleccionada.
- **La luz que indica que el Horno está encendido (Oven On)**— se prende y permanece encendida cuando la función de hornear, asar, o limpiar ha sido seleccionada.
- **La luz del cerrojo de la puerta (Lock Door)**— se prende para la autolimpieza. Si la luz del **CERROJO DE LA PUERTA** pestañea, revise uno de lo siguiente:
  1. La manilla del cerrojo está cerrada durante la función de hornear;
  2. La manilla del cerrojo no está cerrada durante la función de autolimpieza.

## PARA HORNEAR

1. Dé vuelta la perilla **OVEN CONTROL** a la temperatura deseada de tibio WM hasta 550°F.
2. La luz indicadora **HORNO ENCENDIDO (OVEN ON)** se encenderá
3. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura seleccionada las luces **"PREHEATED"** y **"OVEN ON"** se encenderán. Ponga la comida en el horno.
4. Las luces indicadoras de **"PREHEATED"** y **"OVEN ON"** permanecerán encendidas hasta que el horneado haya terminado y la perilla de control se haya puesto en la posición de apagado (OFF).

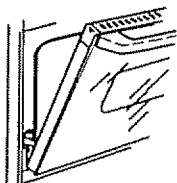
Es posible que durante la función de hornear escuche un sonido de click. Esto es normal. Los elementos calentadores del horno se prenden y se apagan para mantener la temperatura deseada.

# COMO ASAR A LA PARRILLA

## REGLAS GENERALES

Asar es cocinar al calor directo del elemento superior.

La puerta del horno debería permanecer abierta en la posición de tope para asar cuando ase a la parrilla.

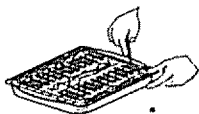


No es necesario precalentar el horno cuando ase a la parrilla. Use la cacerola y la parrilla para asar que viene con su estufa. Ambas están diseñadas para drenar adecuadamente la grasa y los líquidos.



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

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



## COMO PREPARAR LAS CARNES PARA ASAR A LA PARRILLA

- Seleccione cortes de carnes blandas que tengan por lo menos 3/4" de grueso para asar a la parrilla.
- Corte el exceso de grasa de las orillas, haga cortes en las orillas para evitar que la carne se enrosque.
- Siempre use tenazas para dar vuelta la carne. Si hace hoyos en la carne, permitirá que el jugo se escape.
- Ponga sal sobre el primer lado de la carne inmediatamente antes de darla vuelta, y sobre el segundo lado inmediatamente antes de servirla. Aplique mantequilla sobre el pollo y el pescado con una brocha varias veces mientras se asan.
- El pollo y el pescado deberían ser puestos sobre la parrilla con la piel hacia abajo. Para el pescado, aplique un poco de grasa sobre la parrilla para evitar que se pegue.

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos nota que las carnes cocinadas crudas son populares, pero que la carne que se cocina hasta sólo 140°F, (cruda) significa que algunos organismos venenosos podrían sobrevivir.

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

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

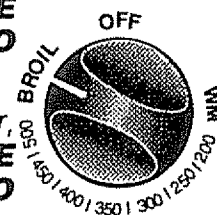
El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia personal afectará el asado a la parrilla. Esta tabla está basada en carnes a la temperatura del refrigerador.

ALIMENTO	POSICION DE PARRILLA	TIEMPO TOTAL (minutos)
Bistec 1" de grueso	3	21-23
Tortas de carne molida-1" de grueso	3	16-18
Chuletas de cerdo-1/2" de grueso	3	27-29
Pescado (filetes)	3	11-13
Pollo (piernas)	2	45-55

## PARA ASAR

1. Ponga la **PERILLA DE CONTROL DEL HORNO** en **BROIL**.

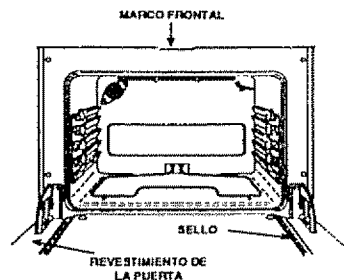
2. Cuando termine de asar, ponga la **PERILLA DE CONTROL DEL HORNO** en la posición de apagado (**OFF**).



# EL CICLO DE AUTOLIMPIEZA

## COMO PREPARAR SU HORNO PARA UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

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



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

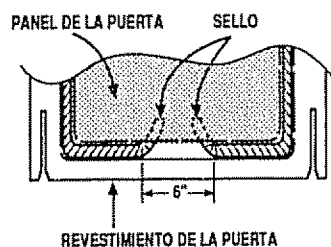
3. Limpie cualquier derrame pesado del fondo del horno.
4. No limpie el sello de la puerta del horno. El material de fibra de vidrio de la puerta del horno no soporta la abrasión. Es esencial que el sello permanezca intacto. Si nota que se está gastando, trizando, o saliendo de la puerta, debería ser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

## SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO

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

Esto permite la circulación adecuada del aire. Es normal que su horno dé la apariencia de no tener un buen sello sobre el horno. Esto se debe al sello

La ubicación del sello sobre la puerta del horno mantiene la puerta sellada y previene cualquier pérdida de calor.



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

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

Siempre asegúrese que la luz del horno esté apagada durante el ciclo de autolimpieza para alargar la vida del foco.

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

## DISPOSITIVO PARA ENGANCHAR LA PUERTA

- Cuando la puerta se cierra con cerrojo, las luces indicadoras **LOCK DOOR** (PUERTA CON CERROJO) Y **OVEN ON** (HORNO ENCENDIDO) se encenderán. La temperatura del horno tendrá que bajar a menos de la temperatura de cierre antes que la puerta se pueda abrir. Los indicadores de **LOCK DOOR**, y **OVEN ON** pestañearán.
- Si **LOCK DOOR** pestaña en el dial, la puerta no está enganchada completamente, simplemente empuje la manilla de la cerrojo posición.

## PAREDES DEL HORNO

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

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

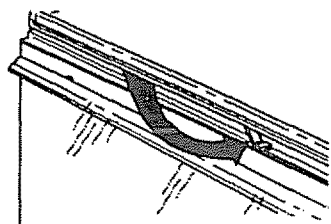
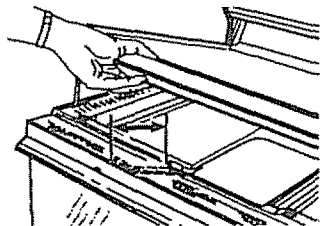
Cuando limpie, asegúrese de no doblar o mover el sensor de la temperatura ubicado en la pared trasera del horno.



# CILCO DE AUTOLIMPIEZA continuación

## PARA PONER EL CICLO DE LIMPIEZA

1. Para mejor resultado, siga los pasos para PREPARAR SU HORNO.
2. Si su manilla no se ve, levante la cubierta superior y tire la manilla lo más afuera posible.
3. Corra la manilla hacia la derecha. No fuerce la manilla. Si no corre fácilmente, usted no la ha tirado lo más afuera posible desde la cubierta. Repita el paso 2.



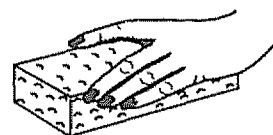
4. Dé vuelta la perilla de control a "CLEAN" (LIMPIEZA). Las luces indicadoras del CERROJO DE LA PUERTA (LOCK DOOR) y de HORNO ENCENDIDO (OVEN ON) se encenderán.  
Si usted da vuelta la perilla de control del horno a CLEAN y se olvida de asegurar la puerta, la luz indicadora de "LOCK DOOR" se encenderá, alertándolo que cierre la puerta con el cerrojo.
5. El ciclo de limpieza dura 4 horas y 20 minutos. Las luces indicadoras de "OVEN ON" y de "LOCK DOOR" empezarán a pestañar al final del ciclo de limpieza. La puerta del horno no se puede abrir hasta que la temperatura haya bajado y la manija de la puerta corra fácilmente hacia la izquierda.
6. Cuando el ciclo haya terminado, ponga la perilla de control del horno en posición de apagado (OFF) y sáquele el cerrojo a la puerta.

## PARA INTERRUMPIR EL CICLO DE LIMPIEZA

Dé vuelta la perilla de CONTROL DEL HORNO a la posición de apagado (OFF). No podrá sacarle el cerrojo a la puerta hasta que la temperatura dentro del horno se haya enfriado. Las luces indicadoras no pestañarán si el ciclo de limpieza es interrumpido.

## DESPUES DE CICLO

Después de un ciclo de limpieza, es posible que vea un poco de cenizas blancas en el horno



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

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

# LIMPIEZA

## PANEL DE CONTROL

### QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR:

- Detergente líquido para platos.
- Agua tibia.
- Paño suave

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

## CACEROLA Y PARRILLA PARA ASAR A LA PARRILLA

### QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR:

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



### COMO LIMPIAR:

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

## CUBIERTA DE ESMALTE PORCELANIZADO

### QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR:

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Toalla de papel
- Paño seco
- Amonía o limpiadores abrasivos y lanillas para fregar

### COMO LIMPIAR:

Limpie después de cada derrame. Si alimentos ácidos (tales como nellenos de fruta, leche, tomates, chucrut o salsas con vinagre o jugo de limón) se derraman sobre la cubierta, use una toalla de papel seca o un paño para limpiarlos inmediatamente. Cuando la superficie se enfríe, lave y enjuague. Para otros derrames, como salpicaduras de grasa, lave con jabón y agua cuando se enfríen y luego enjuague. Saque brillo con un paño seco.

## SUPERFICIES PINTADAS

### QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR:

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Paño suave

### COMO LIMPIAR:

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

## VIDRIO

### QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR:

- Limpiador para vidrio
- Toallas de papel
- Soda para hornear

### PARA LIMPIAR:

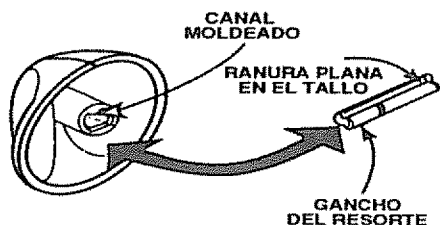
Para limpieza diaria, use un limpiador para vidrios y una toalla de papel. Para suciedad pesada, use una pasta de soda para hornear y agua. Enjuague bien.

# PARTES REMOVIBLES

## PERILLAS DE CONTROL DE LA SUPERFICIE

### QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR:

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño suave



### COMO SACAR

1. Asegúrese que la perilla esté en posición de apagado.
2. Tire derecho hacia afuera del tallo.

Usando un pedazo de cuerda podría facilitar el sacado de la perilla. Ponga la cuerda debajo y alrededor de la perilla, y tire derecho hacia afuera.

### PARA LIMPIAR

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

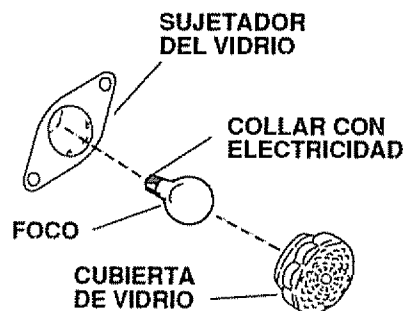
### PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

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

## COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ DEL HORNO



**PRECAUCION:** Asegúrese que el interruptor de la luz del horno esté en posición de apagado. No toque un foco caliente con las manos o con un paño mojado, espere hasta que el foco esté frío y use un paño seco. Nunca toque el collar de un foco que tenga electricidad. Si está reemplazando un foco quemado, asegúrese que la electricidad está desconectada.



### PARA REEMPLAZAR

1. Desatornille el vidrio y saque la cubierta de vidrio.
2. Desatornille el foco.
3. Reemplace el foco con un foco para hornos de 40 watts de 3 1/2" de longitud.
4. Coloque nuevamente la cubierta.

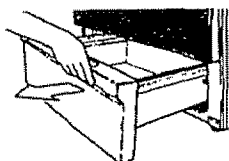
## PARTES REMOVIBLES continuación

### CAJON DE ALMACENAMIENTO REMOVIBLE

#### MATERIALES DE LIMPIEZA

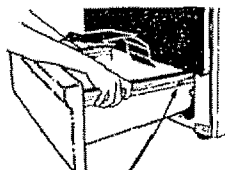
- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño húmedo

#### COMO SACAR:



1. Tire el cajón hacia afuera hasta que se detenga.

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



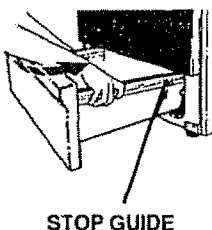
3. Levante el cajón por sobre los topes

#### PARA LIMPIAR

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

#### COMO COLOCAR NUEVAMENTE

1. Levante el frente del tope del cajón y bájelo a través de la base del riel.
2. Baje el frente del cajón y empuje el cajón hacia atrás hasta que se detenga.



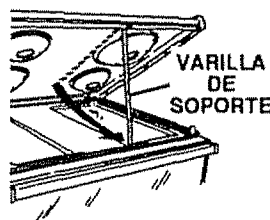
3. Levante el frente del cajón hasta que el tope de la guía del cajón pase por encima de la guía en el riel de la base. Deslice el cajón hacia su lugar.



**PRECAUCION:** El cajón le ofrece espacio para guardar utensilios para cocinar y hornear.

Los materiales de plástico no se deberían guardar en este cajón. No sobrecargue el cajón. Si el cajón está demasiado pesado, se podría salir del riel de la base cuando lo abra.

### CUBIERTA LEVANTABLE



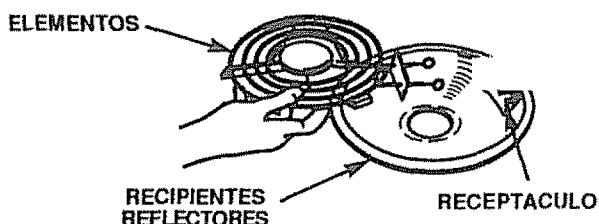
1. Tome la orilla de la cubierta y levántela.
2. Sujetando la cubierta con una mano, levante la varilla de soporte y ponga la orilla de la cubierta sobre ella.
3. Cuando termine de limpiar; baje la varilla de soporte y la cubierta.



**PRECAUCION:** El esmalte de porcelana se puede dañar si se deja caer. Trate las cubiertas de esmalte con cuidado.

# PARTES REMOVIBLES continuación

## UNIDAD REMOVIBLE DE LA CUBIERTA



### PARA SACAR:

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



**PRECAUCION:** No levante el elemento más 1". Levantar el elemento más de 1" podría dañar el receptáculo, causando que el elemento no quede nivelado cuando lo enchufe nuevamente.

3. Levante y saque el recipiente.

### COMO LIMPIAR EL RECIPIENTE:

**Para manchas de comida café—** use detergente para platos, agua tibia, lanas para fregar de plástico, limpiadores abrasivos suaves, lanillas con jabón o amonía.

Limpie los recipientes después de cada uso. Enjuague y seque bien. Los alimentos que no se limpien pueden causar manchas permanentes que no se pueden sacar. Para recipientes muy sucios, coloque una toalla empapada con amonía sobre el recipiente para soltar la suciedad, luego friegue el recipiente suavemente con una lana de plástico.

**Para manchas azules-doradas—** use un pulidor para metal.

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



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

### PARA REEMPLAZARLO:

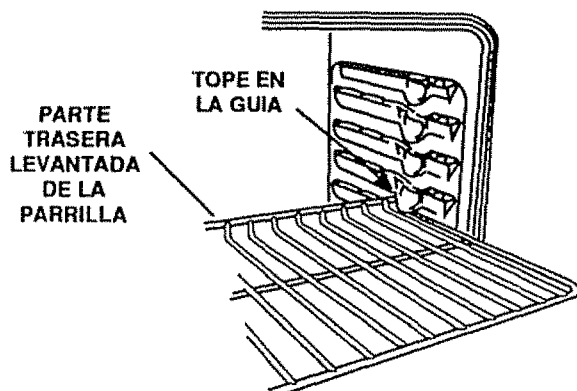
1. Reemplace el recipiente para derrames. Asegúrese que el receptáculo se vea en la abertura del recipiente.
2. Deslice el elemento con firmeza encajándolo en el receptáculo y baje el elemento hasta acomodarlo en su lugar.

# PARTES REMOVIBLES continuación

## PARRILLAS REMOVIBLES DEL HORNO

### QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR:

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



### COMO SACAR

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

### PARA LIMPIAR

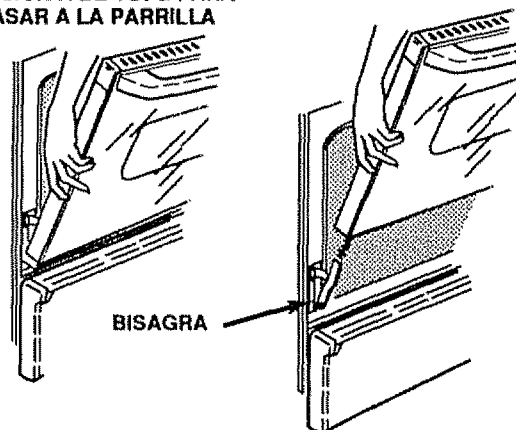
Limpie con agua tibia y detergente. Para sacar manchas duras, friegue levemente con lana para fregar o con una lanilla de acero con jabón. Enjuague bien.

### PARA COLOCAR NUEVAMENTE

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

## PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

### POSICION DE TOPE PARA ASAR A LA PARRILLA



### PARA SACAR

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



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

### PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

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

## **ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO**

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

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSIBLE CAUSA</b>	<b>POSIBLE SOLUCION</b>
<b>El horno no funciona; totalmente inoperante.</b>	No pasa electricidad a la estufa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Revise la caja del circuito de la casa o los fusibles.</li> <li>b. Revise y asegúrese que la estufa esté enchufada.</li> </ul>
<b>Los alimentos no se cocinan adecuadamente.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. El horno no se precalentó</li> <li>b. Posición incorrecta de la parrilla o la cacerola.</li> <li>c. La ventilación del horno está obstruida o cubierta.</li> <li>d. Uso incorrecto del papel de aluminio</li> <li>e. <i>Temperatura</i> incorrecta para el utensilio usado.</li> <li>f. No se siguió la receta.</li> <li>g. Mala calibración del control del horno.</li> <li>h. La estufa o la parrilla del horno no están niveladas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Asegúrese de precalentar hasta que suene el tono</li> <li>b. Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las ollas y utensilios. Vea la sección para Cocinar en el Horno.</li> <li>c. Mantenga la ventilación despejada.</li> <li>d. No cubra las parrillas cuando hornee.</li> <li>e. Reduzca la temperatura en 25 grados para utensilios de vidrio, oscuros u opacos.</li> <li>f. Revise la receta y las medidas.</li> <li>g. Revise la sección de ajustes a la temperatura que sigue esta sección.</li> <li>h. Vea las instrucciones de instalación para la nivelación</li> </ul>
<b>La temperatura del horno no parece estar exacta.</b>	Calibración del control del horno.	Vea la sección de cómo cocinar en el horno.
<b>La luz del horno no funciona</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. El interruptor de la luz está apagado.</li> <li>b. El foco necesita ser reemplazado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Revise la posición del interruptor.</li> <li>b. Revise o reemplace el foco de la luz.</li> </ul>

# ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO continuación

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
<b>Los alimentos no se asan adecuadamente a la parrilla.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Posición incorrecta de la parrilla.</li> <li><b>b.</b> El horno se precalentó.</li> <li><b>c.</b> Mal uso de papel de aluminio.</li> <li><b>d.</b> La puerta del horno se cerró durante el asado a la parrilla.</li> <li><b>e.</b> Bajo voltage (208 Voltios).</li> <li><b>f.</b> Cantidad de tiempo incorrecta para asar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Revise la posición de las cacerolas; vea la sección para asar a la parrilla.</li> <li><b>b.</b> No precaliente cuando ase a la parrilla.</li> <li><b>c.</b> Lea la sección para asar a la parrilla.</li> <li><b>d.</b> Abra la puerta a la posición de tope para asar.</li> <li><b>e.</b> Use posición de parrilla más alta y/o ase por más tiempo.</li> <li><b>f.</b> Vea la tabla para asar en la sección de cómo asar a la parrilla.</li> </ul>
<b>El horno humea.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Horno sucio</li> <li><b>b.</b> Mal uso de papel de aluminio</li> <li><b>c.</b> Se dejó la cacerola para asar con grasa dentro del horno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Vea que no hayan derrames grandes.</li> <li><b>b.</b> No se recomienda el uso del papel de aluminio.</li> <li><b>c.</b> Limpie la cacerola y la parrilla después de cada uso.</li> </ul>
<b>La cubierta no funciona, horno OK.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Los elementos están desenchufados.</li> <li><b>b.</b> Control en posición incorrecta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Revise los elementos, asegúrese que estén enchufados correctamente en los receptáculos.</li> <li><b>b.</b> Empuje la perilla mientras la hace girar para seleccionar la temperatura.</li> </ul>
<b>Horno no funciona, Cubierta OK</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Control puesto incorrectamente</li> <li><b>b.</b> Perilla de control mucho más allá de 500° grados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Revise el control y la sección de cómo cocinar en el horno.</li> <li><b>b.</b> La marca de la perilla debe estar alineada exactamente con 500° grados.</li> </ul>
<b>Puerta del horno se cierra accidentalmente con cerrojo mientras se hornea.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> No force la manilla del cerrojo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Las temperaturas más altas que las temperaturas de cerrado evitarán que la manilla del cerrojo se deslice a la posición de abierto.</li> </ul>
<b>Malos resultados de limpieza.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Ciclo de limpieza interrumpido.</li> <li><b>b.</b> Horno demasiado sucio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Permita que el horno se limpie por un ciclo completo.</li> <li><b>b.</b> Los derrames pesados se deberían limpiar antes de programar un ciclo de limpieza.</li> </ul>



## AJUSTES DE TEMPERATURA – “HAGALOS USTED MISMO”

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

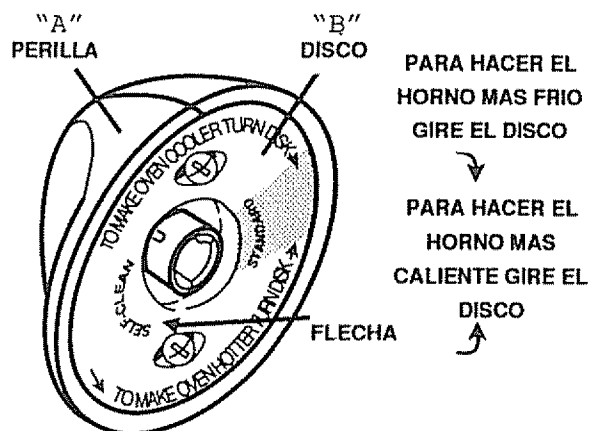
Si cree que su nuevo horno está funcionando demasiado caliente (quema la comida) o no calienta lo suficiente (la comida no queda bien cocida) usted mismo puede ajustar la temperatura. La apariencia y la textura de los alimentos son mejores indicadores de la exactitud de un horno que un termómetro barato,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

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

### COMO HACER LOS AJUSTES

1. Apague la estufa y saque la perilla tirando derecho hacia afuera.
2. Mire la parte trasera de la perilla. La flecha que señala hacia el centro del tornillo del fondo indica la posición original que viene de fábrica.
3. Use un destornillador para soltar los dos tornillos unas dos vueltas cada uno.
4. Sujete la perilla de la manilla (A en la ilustración) mientras hace girar el disco (B en la ilustración) en la dirección deseada para aumentar o disminuir la temperatura. (Vea la ilustración de abajo para un "Termostato Normal"). Mientras haga girar debería oír clicks o sentir los dientes. Cada click o diente es 15°F. Usted puede hacer girar dos clicks o dientes en cada dirección.
5. Cuando llegue al ajuste deseado, apriete los dos tornillos. Coloque nuevamente la perilla en la estufa.

**(Vea la ilustración más abajo-use las flechas en el área gris para hacer los ajustes de temperatura).**



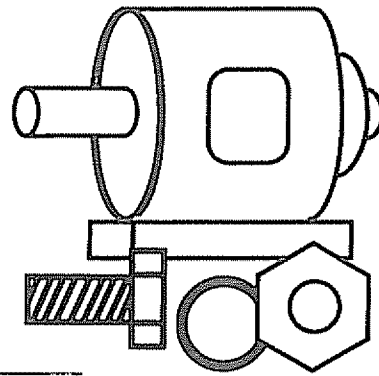
# **NOTAS**

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)

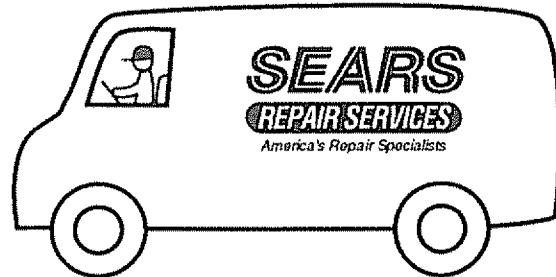


Para reparaciones y servicio de marcas  
mayores en su casa

Llame 24 horas al día, 7 días a la semana

**1-800-4-REPAIR**

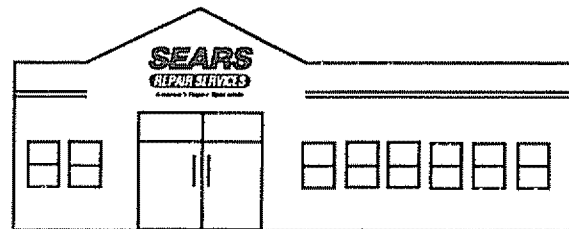
(1-800-473-7247)



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.



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

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

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

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

## GARANTIA TOTAL DE 90 DIAS EN AJUSTES MECANICOS

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

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

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

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

## 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

— Impreso en Los Estados Unidos —

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>