

# SEARS Kenmore

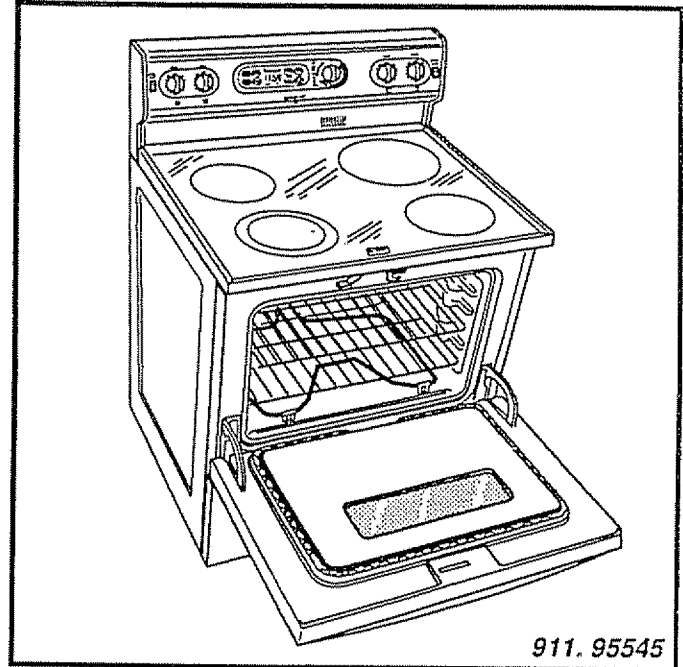
## OWNER'S MANUAL

MODEL NO.

911. 95545<sup>91</sup>  
911. 95549<sup>91</sup>

### **CAUTION:**

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



## **SELF-CLEANING RADIANT 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.**

---

229C4020P065-1 (SR10288)

# ELECTRIC SELF-CLEANING RADIANT FREE-STANDING RANGE

## TABLE OF CONTENTS

### ! SAFETY INSTRUCTIONS

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

### INTRODUCING YOUR RANGE

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| Features of Your Range .....    | 7 |
| Removal of Packaging Tape ..... | 6 |

### COOKTOP COOKING

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| Cooking Zones .....             | 8 |
| Cooking Utensils and Woks ..... | 8 |
| Checking Your Cookware .....    | 8 |
| Cookware Performance .....      | 8 |
| Radiant Coils .....             | 8 |
| Control Settings .....          | 9 |
| Home Canning .....              | 9 |

### CLOCK AND KITCHEN TIMER

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| How To Set The Clock .....    | 11 |
| How To Set The Timer .....    | 11 |
| How To Reset The Timer .....  | 11 |
| How To Cancel The Timer ..... | 11 |

### USING YOUR OVEN

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| <b>Oven Cooking Tips .....</b> | <b>12-14</b> |
| Strong Smell or Odor .....     | 12           |
| No Peeking .....               | 12           |
| Aluminum Foil .....            | 12           |
| Preheating .....               | 12           |
| Oven Light .....               | 12           |
| Temperature Sensor .....       | 12           |
| Oven Vent .....                | 12           |
| Moisture .....                 | 13           |

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Bakeware .....                    | 13     |
| Bakeware Placement .....          | 13     |
| Element Cycling .....             | 13     |
| Oven Racks .....                  | 14     |
| Oven Temperature Adjustment ..... | 14, 26 |
| How to Set Bake .....             | 15     |

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| <b>Broiling .....</b>    | <b>16</b> |
| General Rules .....      | 16        |
| Preparing Meats .....    | 16        |
| Oven Rack Position ..... | 16        |
| How to Set Broil .....   | 16        |

### CLEANING

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Self-Cleaning Cycle .....   | 17-18 |
| Control Panel .....         | 20    |
| Broiler Pan and Grid .....  | 20    |
| Glass-Ceramic Cooktop ..... | 20    |
| Walls Of The Oven .....     | 17    |

### REMOVABLE PARTS

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Oven Racks .....            | 22 |
| Oven Door .....             | 22 |
| Surface Control Knobs ..... | 21 |
| Oven Light Bulb .....       | 21 |
| Storage Drawer .....        | 23 |

### SERVICE

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Before Calling for Service ..... | 24, 25 |
| Consumer Service Numbers .....   | 27     |
| Warranty .....                   |        |

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

**MODEL NUMBER:**

\_\_\_\_\_

**SERIAL NUMBER:**

\_\_\_\_\_

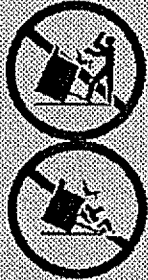
# IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR YOUR SAFETY



## 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

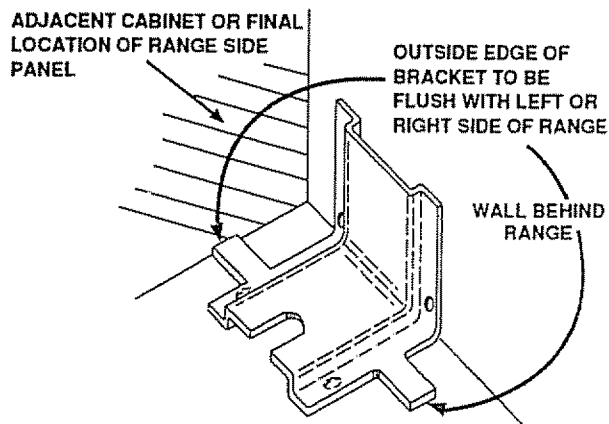
#### Tools you will need:

Phillips head screwdriver

1 3/8" open end or adjustable wrench

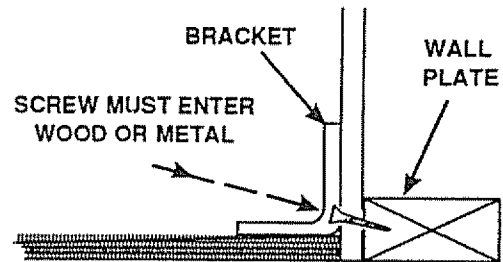
### INSTALLATION OF THE ANTI-TIP DEVICE

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.



ATTACHMENT TO WALL

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

# IMPORTANT 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.

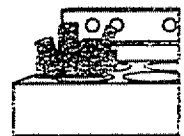


**ALWAYS KEEP** combustible wall coverings, curtains and other linens a safe distance from the appliance.

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

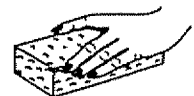
**NEVER LEAVE** jars or cans of fat or drippings in your oven.

**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, dishcloths, 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 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 cleaner 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



# PROTECTING YOUR NEW COOKTOP

## IMPORTANT INSTRUCTIONS TO AVOID DAMAGE TO YOUR NEW RADIANT COOKTOP

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



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

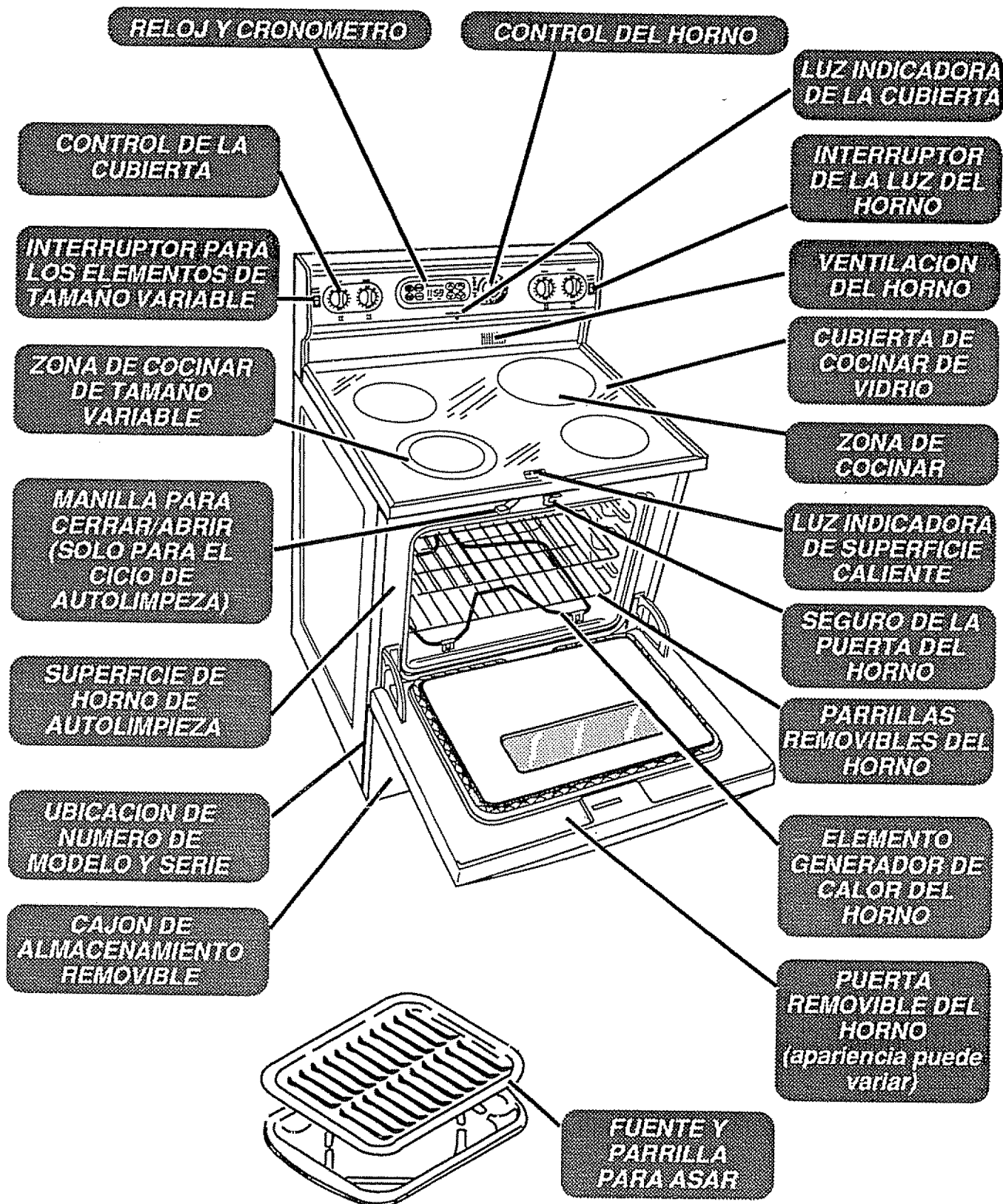
## REMOVAL OF PACKAGING TAPE

To remove the adhesive left from packaging tape, use household dishwashing liquid, mineral oil or cooking oil. With a soft cloth rub into the area and allow to soak. Rinse and dry well. Repeat procedure using an appliance polish to insure no damage is done 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  
Door handle  
Control panel area  
Door trim  
Oven area**

# CARACTERISTICAS DE SU NUEVA ESTUFA INDEPENDIENTE



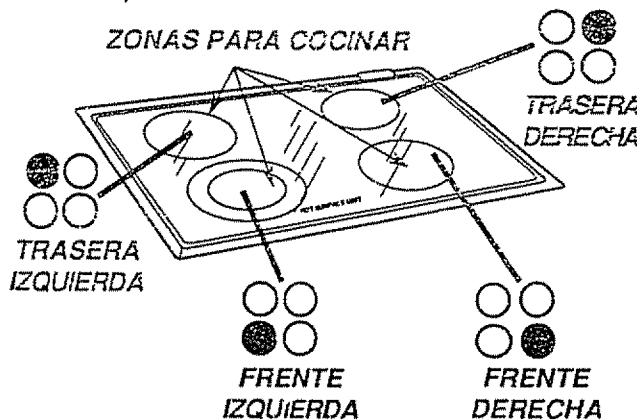
# CÓMO COCINAR EN LA CUBIERTA PARA COCINAR IRRADIANTE

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



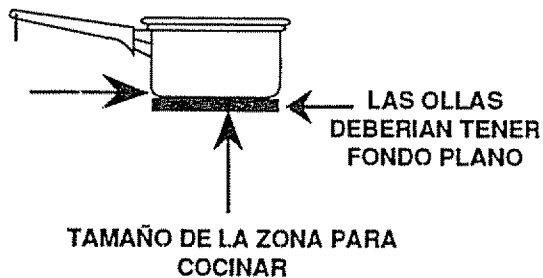
## ZONAS PARA COCINAR

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



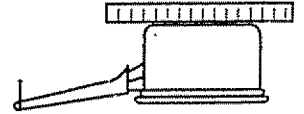
## UTENSILIOS Y WOKS PARA COCINAR

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



## CÓMO REVISAR LOS UTENSILIOS

Si usted no sabe si sus utensilios tienen fondo plano, haga esta prueba. Invierta la olla sobre la cubierta, coloque una regla sobre la superficie de la olla. El fondo de la olla y el filo de la regla deberían coincidir uno contra el otro a través de todo el largo. Haga girar la regla 360 grados, revisando mientras la da vuelta cualquier espacio que podría existir entre las dos superficies.



## EFICIENCIA DE LOS UTENSILIOS

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

**Aluminio:** Se recomienda los utensilios de aluminio pesado.

**Hierro forjado:** Tiene un eficiencia pobre y podría rayar la superficie de la cubierta.

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

**Utensilios de vidrio-cerámica y piedra:** Podrían rayar la superficie de la cubierta.

## ESPIRALES IRRADIANTES

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



# RADIANT COOKING *continued*

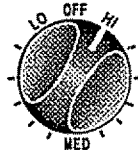
## RADIANT UNIT CYCLE

The Temperature Limiters of the cooking zones provide a protection for your new cooktop. The Limiters will turn the radiant coils on and off while cooking or canning. This procedure helps maintain an even cooking temperature without allowing the cooking zones to overheat.

## CONTROL SETTINGS

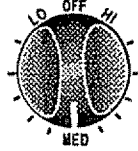
### HI

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



### MED

Used for slow boil and sautéing.

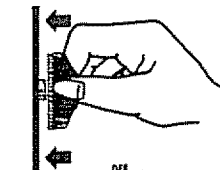


### LO

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



1. Push down to turn the knob.

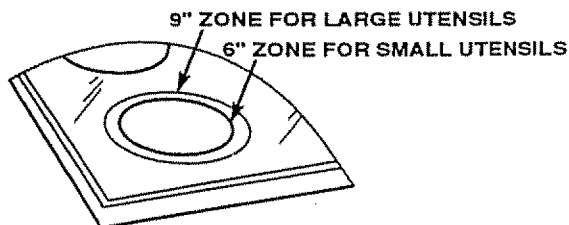


2. Set on or between marks for desired heat.

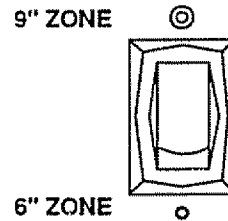


**The left rear element has two cooking zones:**

DUAL COOKING ZONES  
(LEFT FRONT ELEMENT ONLY)



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



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

## HOME CANNING TIPS

Water-bath or pressure canners and large diameter pots extending more than 1" beyond the edge of the cooktop zones may be used when canning. This is because the temperature needed to boil water is not harmful to the surfaces surrounding the cooktop zones.

**However, do not use large diameter canners, pots or pans for anything other than boiling water.**

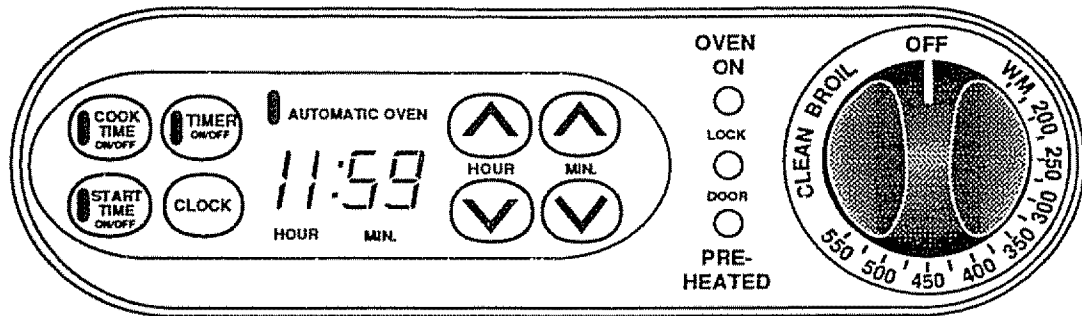
## OBSERVE THE FOLLOWING POINTS WHEN CANNING

- Be sure the canner is centered over the zones.
- Make sure the canner is flat on the bottom.



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

# CLOCK, KITCHEN TIMER AND OVEN CONTROL



Your new Clock, Kitchen Timer and Oven Control is simple and easy to understand and use.

## FEATURES

**CLOCK  
TIMER**

**BROIL**

**SELF-CLEAN  
BAKE**

The **HOUR** and **MINUTE UP** or **DOWN** arrow pads let you set the exact time you need. By pressing and holding down the pads the numbers will change quickly. By pressing and releasing the numbers will change slowly.

## DISPLAY

The display in the center of the control will show:

- The time of day.
- The countdown when the Kitchen timer is used.
- Any delayed functions or cooking times set.

## INDICATOR LIGHTS

The control has individual indicator lights that will show which function is in use. Their locations are:

**TIMER PAD**

**OVEN ON**

**COOK TIME PAD**

**LOCK DOOR**

**PREHEATED**

**START TIME PAD**

**AUTOMATIC OVEN**

## POWER FAILURE

If the display flashes "**12:00**" it means the power has been off. The clock and any oven operation being used will need to be reset. Make sure the oven control knob is turned to the **OFF** position before resetting the operation.

## F-CODES

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

## CLOCK DISPLAY BLACK OUT

To black out the Clock display, while the time of day is showing press the **CLOCK** pad twice. (Nothing will show)

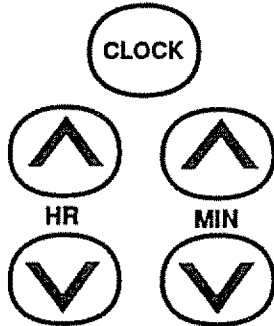
To bring back the Clock display, press the **CLOCK** pad twice (The time of day will return to the display)

## 12 HOUR SHUT OFF

As a safety feature your oven will automatically shut off if it has been left on for 12 hours.

# CLOCK AND TIMER

## TO SET THE CLOCK

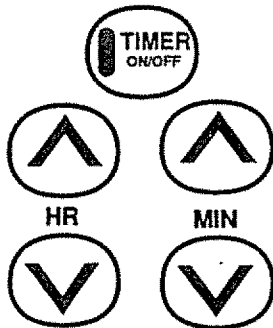


1. Press and hold the **CLOCK** pad until the display flashes.
2. Press the **HOUR** and **MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the time.

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

## TO SET THE KITCHEN TIMER

The Kitchen Timer is used to time any kitchen activity; it will not control any oven operation. The Kitchen Timer can be set up to 11 hours and 59 minutes.



1. Press the **TIMER ON/OFF** pad. "00" and the timer indicator light will flash.
2. Press the **HOUR** and **MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the time.

After releasing the arrow pads, the Timer indicator light will blink three to five times and the countdown will begin. The Timer indicator light will remain lit until the countdown reaches zero.

When the countdown has started you may press the **CLOCK** pad to bring the time of day back into the display.

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

## TO RESET THE TIMER

- a. If the countdown is showing in the display, press the **Hour and/or Min Up or Down** arrow pads to make the change.
- b. If the time of day clock is showing in the display, press the **TIMER ON/OFF** pad, then the **Hour and/or Min UP or DOWN** arrow pads to select the time.

## TO CANCEL THE TIMER

- a. If the countdown is showing in the display, press the **TIMER ON/OFF** pad.
- b. If the time of day clock is showing in the display, press the **TIMER ON/OFF** pad to recall the countdown, then, press the **TIMER ON/OFF** pad again to cancel.

# OVEN COOKING TIPS

## STRONG SMELL OR ODOR

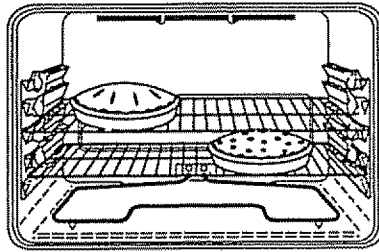
It is normal to have some odor when using your oven for the first time. This is caused by the heating of new parts and insulation.

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 LIGHT

Use the light switch to turn the light on or off with the door closed.

## OVEN VENT

The oven vent is located on the back of the Control Panel. This area could become very hot during oven use. The vent is important for proper air circulation. **Never block this vent.**

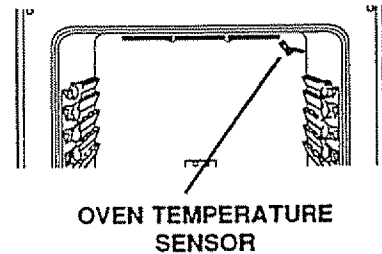


## PREHEATING

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, the indicator light will turn off. 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.



## NO PEEKING

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

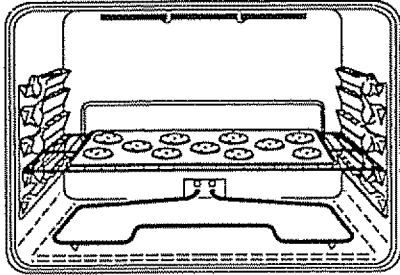
# OVEN COOKING TIPS *continued*

## 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)*

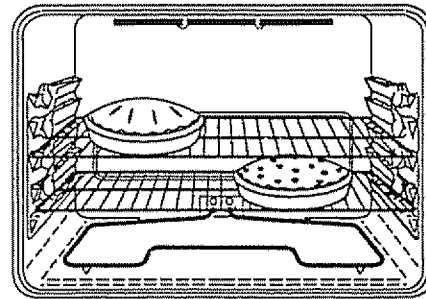
Perfect for yeast breads, pie crust or foods that have a brown crust. The oven temperature should be reduced by 25°F.

## 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.



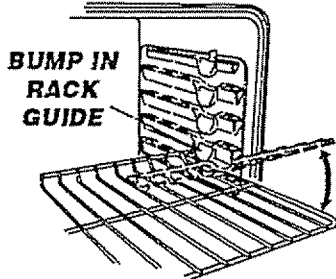
## ELEMENT CYCLING

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.

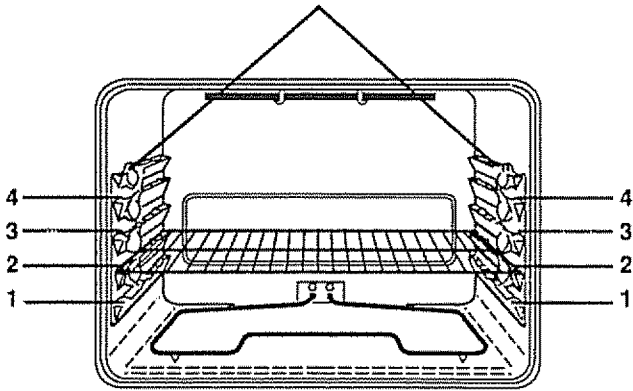
## OVEN COOKING TIPS *continued*

### 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.**

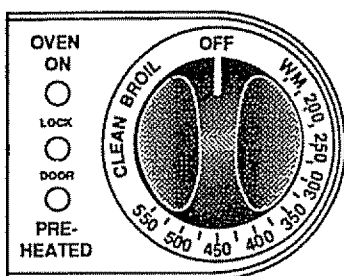
### OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

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.

# COMO HORNEAR

## CONTROL DEL HORNO

La perilla de control le permite seleccionar Hornear, Asar a la Parrilla y Limpieza. Hay también 3 luces indicadoras que muestran lo siguiente:



### PRECALENTADO -

la luz indicadora de precalentado se enciende y permanece encendida cuando la temperatura dentro del horno ha llegado a la temperatura que usted ha seleccionado.

**HORNO ENCENDIDO** - la luz indicadora del horno se enciende cuando se han seleccionado las funciones para hornear, asar a la parrilla y para la limpieza, y permanecerá encendida hasta que la perilla de control del horno se coloque en posición de apagado.

**PUERTA CON CERROJO** - la luz indicadora se enciende cuando se selecciona el ciclo de autolimpieza y la manilla de la puerta se ha puesto en la posición de cierre con cerrojo.

Si la luz de la puerta pestañea, revise lo siguiente:

- La puerta del horno está con cerrojo durante la función para hornear.
- La puerta del horno no está con cerrojo mientras se programa un ciclo de autolimpieza.

Si usted vacila mientras selecciona un Tiempo de Cocción o una Hora de Comienzo, el dial del control y la luz indicadora del tiempo pestañeará 3 veces y volverá a la hora del día. Si esto sucede usted necesitará el botón de la última hora para reprogramar esa función.

## COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR

- Haga girar la **PERILLA DE CONTROL DEL HORNO** a la selección de temperatura de WM (TIBIO) a 550°.
- Cuando la luz indicadora de precalentamiento se enciende, coloque los alimentos en el horno.
- Cuando termine de hornear, ponga la Perilla de Control del Horno en posición de apagado (OFF).

## COMO HORNEAR AUTOMATICAMENTE

- Asegúrese que el reloj esté mostrando la hora correcta del día.
- Empuje el botón **COOK TIME ON/OFF**.
- Empuje los botones con las flechas para **subir** o **bajar** las **HORAS** y los **MINUTOS**.
- Haga girar la **PERILLA de CONTROL del HORNO** a la selección de temperatura de WM (TIBIO) a 550°.

Las luces indicadoras de Horno Encendido y Horno en Automático se encenderán.

- Cuando la luz indicadora de precalentamiento se enciende, coloque la comida en el horno.
- Cuando termine de hornear, el control dará un tono y las luces indicadoras de Horno Encendido y Horno en Automático pestañearán. Ponga la Perilla de Control del Horno en posición de apagado (OFF).

## COMO HORNEAR EN FORMA DEMORADA

- Asegúrese que el reloj esté mostrando la hora correcta del día.
- Empuje el botón **COOK TIME ON/OFF**.
- Empuje los botones con las flechas para **subir** o **bajar** las **HORAS** y los **MINUTOS** para programar la cantidad de tiempo para la cocción.

La luz indicadora Cook Time se encenderá.

- Empuje el botón **START TIME ON/OFF**.  
La luz indicadora Start Time (Hora de Comienzo) se encenderá.
- Empuje los botones con las flechas para **subir** o **bajar** las **HORAS** y los **MINUTOS** para programar la hora del día en que desea que el horno se encienda.
- Haga girar la **PERILLA de CONTROL del HORNO** a la selección de temperatura de WM (TIBIO) a 550°.

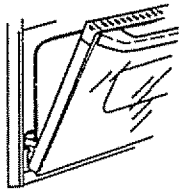
Las luces indicadoras de Horno Encendido y Horno en Automático se encenderán.

- Cuando la luz indicadora de precalentamiento se encienda, coloque la comida en el horno.
- Cuando termine de hornear, el control dará un tono y las luces indicadoras de Horno Encendido y Horno en Automático pestañearán. Ponga la Perilla de Control del Horno en posición de apagado (OFF).

# 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.

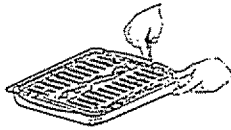


No es necesario precalentar el horno cuando ase a la parrilla. Use la cacerola y la parrilla para asar que viene con su estufa. Ambas están diseñadas para drenar adecuadamente la grasa y los líquidos.



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.

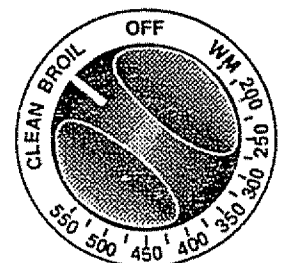
Mientras más cerca coloque los alimentos del elemento para asar, más rápido se dorarán por afuera, pero quedando rojo o rosado en el centro. Colocando las carnes lejos del elemento permitirá que las carnes se cocinen en el centro mientras se doran por afuera. Usando estas posiciones, cocine el lado 1 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 de refrigerador.

| ALIMENTOS<br>Distancia de grueso     | POSICION DE<br>PARRILLA | TIEMPO TOTAL<br>(minutos) |
|--------------------------------------|-------------------------|---------------------------|
| Porras de carne                      | 3                       | 24-25                     |
| molida-1"<br>de grueso               | 3                       | 16-18                     |
| Chuletas de cerdo-<br>1/2" de grueso | 3                       | 27-29                     |
| Pescado (filetes)                    | 3                       | 11-13                     |
| Pollo (presas)                       | 2                       | 45-55                     |

## PARA ASAR

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

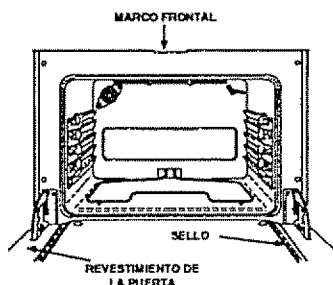




# EL CICLO DE AUTOLIMPIEZA

## 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.

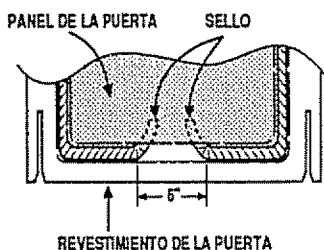
3. Limpie cualquier derrame pesado del fondo del horno.
4. No limpie el sello de la puerta del horno. El material de fibra de vidrio de la puerta del horno no soporta la abrasión. Es esencial que el sello permanezca intacto. Si nota que se está gastando, trizando, o saliendo de la puerta, debería ser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

## PAREDES DEL HORNO

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

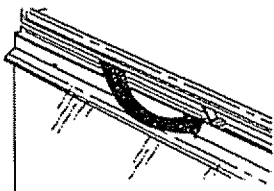
**NUNCA USE LIMPIADORES PARA HORNOS DENTRO O ALREDEDOR DE CUALQUIER PARTE DEL HORNO.**

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

# CICLO DE AUTOLIMPIEZA continuación

## PARA PONER EL CICLO DE LIMPIEZA

1. Si su manilla no se ve, levante la cubierta superior y tire la manilla lo más afuera posible.
2. Corra la manilla hacia la derecha. No force la manilla. Si no corre fácilmente, usted no la ha tirado lo más afuera posible desde la cubierta. Repita el paso 2.



3. 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.

4. El ciclo de limpieza dura 4 horas y 20 minutos. Las luces indicadoras de "OVEN ON" y de "LOCK DOOR" empezarán a pestañear 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.

## COMO DETENER UN CICLO DE LIMPIEZA

1. Ponga la PERILLA DE CONTROL DEL HORNO en la posición "OFF".
2. Espere que el horno se haya enfriado más bajo de la temperatura de cerrado antes de tratar de deslizar la manilla de cerrar hacia la izquierda en la posición de abierto. Cuando la manilla se deslice fácilmente, sáquele cerrojo a la puerta.

## COMO SELECCIONAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA DEMORADO

1. Siga los pasos de "ANTES DE UN CICLO DE LIMPIEZA".
2. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

## COMO SELECCIONAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

3. Ponga la PERILLA DE CONTROL DEL HORNO en la posición de LIMPIEZA (CLEAN)

Las luces indicadoras de OVEN ON (HORNO ENCENDIDO) y LOCK DOOR (CIERRE LA PUERTA CON CERROJO) pestañearán para advertirle que el cerrojo de la puerta no se ha enganchado correctamente.

El dial mostrará 4:20 y limpiará automáticamente por 4 horas y 20 minutos a menos que usted aumente o disminuya el tiempo de limpieza como se instruye en No. 2 de "COMO SELECCIONAR UN CICLO DE LIMPIEZA".

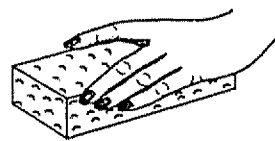
4. Deslice la manija de la puerta hacia la derecha a la posición de enganche. NO FUERCE la manija. Si no se desliza fácilmente, es posible que no esté completamente extendida. También podría necesitar empujar levemente la puerta para cerrarla adecuadamente. Cuando el cerrojo esté enganchado las luces indicadoras de OVEN ON y LOCK DOOR se encenderán.
5. Empuje el botón de HORA DE COMIENZO (START TIME ON/OFF)
6. Empuje el botón para SUBIR o BAJAR LA HORA para seleccionar la hora del día en la cual usted desee que el ciclo comience.  
Empuje el botón para SUBIR o BAJAR LOS MINUTOS para seleccionar los minutos del día.

Una vez que usted haya seleccionado el comienzo demorado, usted puede apretar el botón del RELOJ para volver a mostrar la hora del día. Cuando se llegue a la hora que usted haya seleccionado, el horno comenzará el ciclo de limpieza automáticamente y limpiará el ciclo de limpieza automáticamente y limpiará por la cantidad de tiempo seleccionada.

Cuando el ciclo de limpieza haya terminado, las Luces Indicadoras de OVEN ON y LOCK DOOR empezarán a pestañear. Ponga la PERILLA DE CONTROL DEL HORNO en la posición de apagado "OFF".

## 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, fríguelas 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

## COMO LIMPIAR LA CUBIERTA DE VIDRIO-CERAMICA

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

### LIMPIEZA DIARIA

Use solamente Cook Top Cleaning Creme sobre vidrio-cerámica.

#### Para suciedad normal, liviana:

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

#### Para suciedad pesada, quemada:

1. Aplique unas gotas de crema en el área sucia cuando esté fría.
2. Usando una toalla de papel húmeda, frote la crema sobre el área con la suciedad quemada.
3. Sujetando un raspador en un ángulo de 30 grados sobre la superficie de cerámica, cuidadosamente raspe el resto de la suciedad.
4. Si queda algo de suciedad, repita los pasos que se listan arriba. Para protección adicional después que la suciedad haya sido removida, pula toda la superficie con crema.



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

### CUIDADO ESPECIAL

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

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

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

### INFORMACION GENERAL

A medida que la crema limpia, deja una capa protectora que ayuda a prevenir la acumulación de depósitos minerales (manchas de agua) y hará la limpieza futura más fácil. El detergente para los platos elimina la capa protectora y no debería ser usado.

# LIMPIEZA continuación

## MAS ACERCA DE LA LIMPIEZA DE LA CUBIERTA DE VIDRIO-CERAMICA

### PRECAUCIONES

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

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

### PANEL DE CONTROL

#### QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR:

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Paño suave

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

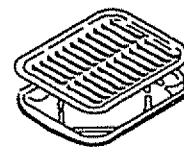
#### PARA LIMPIAR:

Limpie con agua tibia con jabón. Enjuague y seque bien.

### 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:

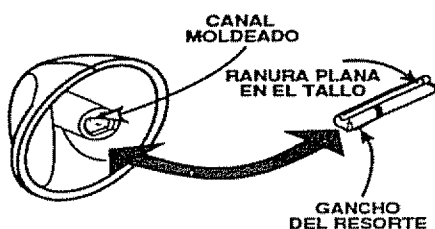
Permita que la cacerola se remoje. Ponga detergente para platos sobre la parrilla y cubra con un paño o una toalla húmeda por un rato. Friegue a medida que sea necesario. Lave, enjuague, y seque bien. Usted también podría poner la cacerola y la parrilla en la lavadora de platos.

# 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.**

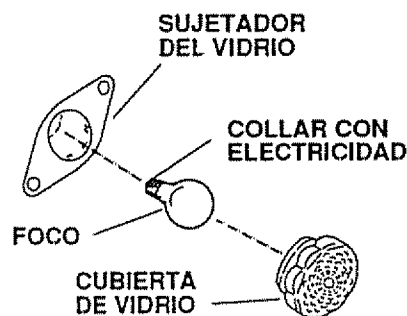
### PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

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

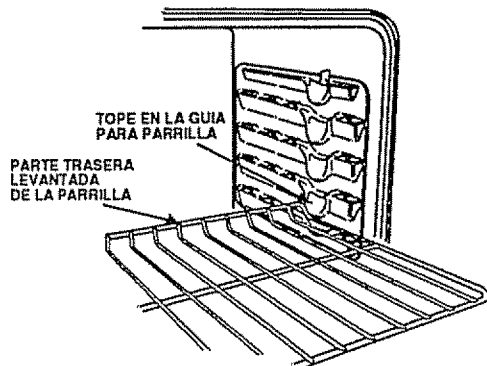
1. Desatornille el vidrio y saque la cubierta de vidrio.
2. Desatornille el foco.
3. Reemplace el foco con un foco para hornos de 40 watts de 3 1/2" de longitud.
4. Coloque nuevamente la cubierta.

# PARTES REMOVIBLES continuación

## PARRILLAS REMOVIBLES DEL HORNO

### QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR:

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



### COMO SACAR:

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

### PARA LIMPIAR:

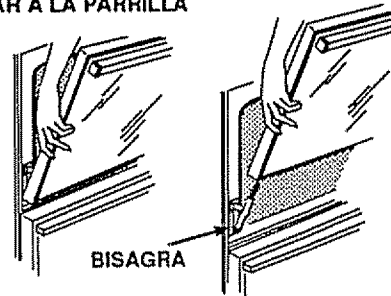
Limpie con agua tibia y detergente. Para sacar manchas duras, friegue levemente con lana para fregar o con una lanilla de acero con jabón. Enjuague bien.

### PARA COLOCAR NUEVAMENTE:

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

## PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

### 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 estén 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.

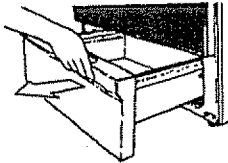
# PARTES REMOVIBLES continuación

## CAJÓN DE ALMACENAMIENTO REMOVIBLE

### MATERIALES DE LIMPIEZA:

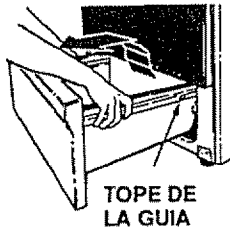
- Detergente para platos
- Paño húmedo
- Agua tibia

### COMO SACAR:



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

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



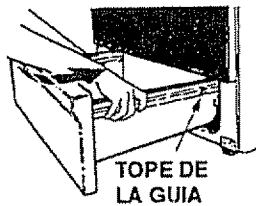
3. Levante el cajón por sobre los topes.

### PARA LIMPIAR:

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

### COMO COLOCAR NUEVAMENTE:

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

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.

# ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

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

| PROBLEMA  | POSIBLE CAUSA   | POSIBLE SOLUCION   |
|---|---|--|
| <b>El dial del control pestaña una "F" seguida por un número o letra.</b> | Mal funcionamiento de la estufa.  | Empuje el botón CLEAR/OFF. Permita que la estufa se enfríe por una hora y ponga nuevamente el horno en funcionamiento. Si el problema se repite, llame para un servicio.   |
| <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. Temperatura 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>a. Posición incorrecta de la parrilla.</li> <li>b. El horno se precalentó.</li> <li>c. Mal uso de papel de aluminio.</li> <li>d. La puerta del horno se cerró durante el asado a la parrilla.</li> <li>e. Bajo voltage (208 Voltios).</li> <li>f. Cantidad de tiempo incorrecta para asar.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Revise la posición de las cacerolas; vea la sección para asar a la parrilla.</li> <li>b. No precaliente cuando ase a la parrilla.</li> <li>c. Lea la sección para asar a la parrilla.</li> <li>d. Abra la puerta a la posición de tope para asar.</li> <li>e. Use posición de parrilla más alta y/o ase por más tiempo.</li> <li>f. Vea la tabla para asar en la sección de cómo asar a la parrilla.</li> </ul> |
| <b>La puerta del horno no se desengancha.</b>                | El ciclo de limpieza no ha terminado.  | La temperatura del horno debe caer a menos de la temperatura de enganche antes que se pueda abrir la puerta.  |
| <b>El horno no se limpió o los resultados fueron malos.</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Los controles no se pusieron bien.</li> <li>b. El ciclo de limpieza fue interrumpido.</li> <li>c. El horno estaba demasiado sucio.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Lea la sección de autolimpieza de este manual.</li> <li>b. El ciclo de limpieza normal debería ser de 4 horas y 20 minutos.</li> <li>c. Los derrames grandes se deberían limpiar antes de programar un ciclo. Usted también podría repetir el ciclo.</li> </ul>   |
| <b>El horno humea.</b>                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Horno sucio.</li> <li>b. Mal uso de papel de aluminio.</li> <li>c. Se dejó la cacerola para asar con grasa dentro del horno.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Vea que no hayan derrames grandes.</li> <li>b. No se recomienda el uso del papel de aluminio.</li> <li>c. Limpie la cacerola y la parrilla después de cada uso.</li> </ul>  |
| <b>El horno emite un olor.</b>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. El aislante del horno podría emitir un olor durante los primeros usos.</li> <li>b. No limpiar el exceso de suciedad antes del ciclo de autolimpieza.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Ponga el horno en un ciclo de autolimpieza para acelerar el proceso de eliminar el olor.</li> <li>b. Limpie el exceso de suciedad antes de comenzar un ciclo de autolimpieza.</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 guía.

Si cree que su nuevo horno está funcionando demasiado caliente (quema la comida) o no calienta lo suficiente (la comida no queda bien cocida) usted mismo puede ajustar la temperatura. La apariencia y la textura de los alimentos son mejores indicadores de la exactitud de un horno que un termómetro 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 (si los alimentos no quedan bien cocidos) o baje la temperatura en 25 grados (si la comida se quema) de la temperatura de la receta, luego hornee. Los resultados de esta "prueba" le deberían dar una idea de cuánto se debería cambiar la temperatura.

### COMO HACER LOS AJUSTES



1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, los botones con las flechas para **subir o bajar la HORA** hasta que el dial muestre un número de dos dígitos.

2. Empuje el botón con la flecha para **subir la HORA** para aumentar la temperatura +35 F.

o

Empuje el botón con la flecha para **bajar la HORA** para disminuir la temperatura -35 F.

3. Cuando este ajuste se haya hecho, el dial volverá a la hora del día.

Este ajuste permanecerá en la memoria hasta que estos pasos se repitan y se seleccione una nueva temperatura. Permanecerá en la memoria incluso después de un corte de corriente.

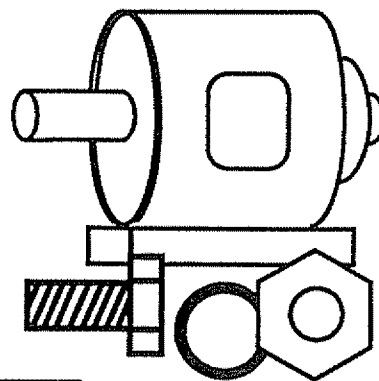
Este ajuste no afectará las temperaturas para asar a la parrilla o para la limpieza.

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

Call 7 am - 7 pm, 7 days a week

**1-800-366-PART**

(1-800-366-7278)

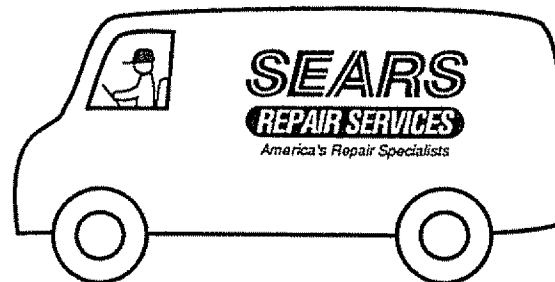


For in-home major brand repair service

Call 24 hours a day, 7 days a week

**1-800-4-REPAIR**

(1-800-473-7247)



For the location of a  
Sears parts and Repair Center in your area

Call 24 hours a day, 7 days a week

**1-800-488-1222**



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

Call 9 am - 5 pm, Monday-Saturday

**1-800-827-6655**



**SEARS**  
**REPAIR SERVICES**

*America's Repair Specialists*

# KENMORE ELECTRIC RANGE WARRANTY

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



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

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

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

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

## FULL 90-DAY WARRANTY ON MECHANICAL ADJUSTMENTS

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

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

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

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

**SEARS, ROEBUCK and CO.**  
Dept. 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<br>W | MA       | MA       |
| 3                           | Porcelain and Glass Parts                                    | 30 DAYS<br>W | MA       | MA       |
| 4                           | Annual Preventive Maintenance Check at your request          | MA           | MA       | MA       |

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

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

## Kenmore® America's Best Selling Appliance Brand

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

— Printed in the United States —

# SEARS Kenmore

## MANUAL DEL CONSUMIDOR

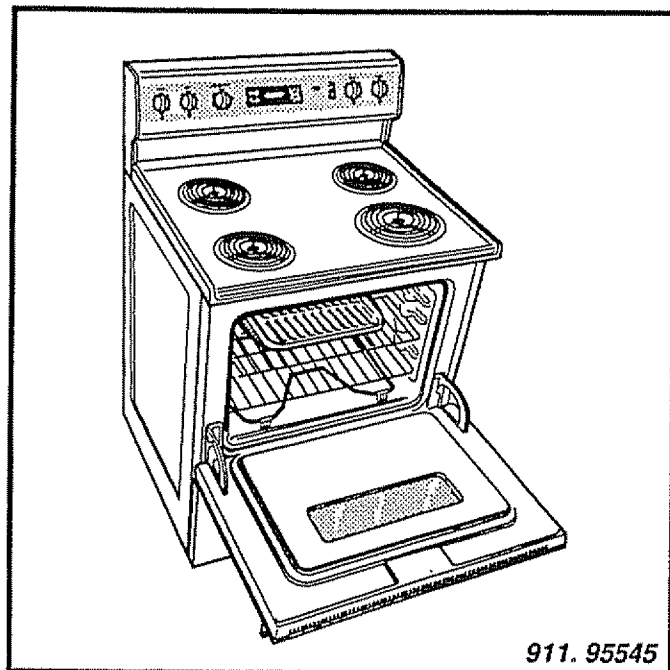
MODELO NO.

911. 95545<sup>91</sup>

911. 95549<sup>91</sup>

### PRECAUCION:

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



## **ESTUFA ELECTRICA IRRADIANTE 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.**

---

229C4020P065-1 (31-10288)

# ESTUFA ELECTRICA INDEPENDIENTE

## INDICE

### ! INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

|  |     |
|--|-----|
| Seguridad en el uso de la estufa ..... | 3-5 |
| Dispositivo contra volcaduras .....    | 3   |

### INTRODUCIENDO A SU ESTUFA

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Características .....                | 7 |
| Como sacar la cinta de empaque ..... | 6 |

### COMO COCINAR EN LA CUBIERTA

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Zonas Para Cocinar .....            | 8 |
| Posición De Los Controles .....     | 9 |
| Consejos Para Hacer Conservas ..... | 9 |

### RELOJ Y CRONOMETRO DE LA COCINA

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Cómo Poner el Reloj .....            | 11 |
| Cómo Programar el Cronómetro .....   | 11 |
| Cómo Reprogramar el Cronómetro ..... | 11 |
| Cómo Cancelar el Cronómetro .....    | 11 |

### COMO USAR SU NUEVO HORNO

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Consejos para cocinar en el horno .....</b> | <b>12-14</b> |
| Olor U Olor Fuerte .....                       | 12           |
| No Mire .....                                  | 12           |
| Papel De Aluminio .....                        | 12           |
| Pre calentamiento .....                        | 12           |
| Sensor De Temperatura .....                    | 12           |
| Ventilación Del Horno .....                    | 12           |
| Humedad .....                                  | 13           |
| Utensilios .....                               | 13           |
| Cómo Colocar Los Utensilios .....              | 13           |

|   |        |
|---|--------|
| Ciclo De Los Elementos .....            | 13     |
| Parrillas Del Horno .....               | 14     |
| Ajuste a la Temperatura Del Horno ..... | 14, 26 |
| Cómo Programar Para Hornear .....       | 15     |
| Cómo Programar Para Asar .....          | 16     |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Cómo Asar A La Parrilla .....</b>         | <b>16</b> |
| Reglas Generales .....                       | 16        |
| Cómo Preparar Las Carnes .....               | 16        |
| Posición De Las Parrillas Del Horno .....    | 16        |
| Cómo Programar Para Asar A La Parrilla ..... | 16        |

### LIMPIEZA

|  |    |
|--|----|
| Panel De Control .....                 | 20 |
| Cacerola Y Parrilla Para Cocinar ..... | 20 |
| Cubierta De Vidrio-Cerámica .....      | 20 |
| Paredes Del Horno .....                | 17 |

### PARTES REMOVIBLES

|  |    |
|--|----|
| Parrillas Removibles Del Horno .....       | 22 |
| Puerta Removible Del Horno .....           | 22 |
| Perillas De Control De La Superficie ..... | 21 |
| Foco De La Luz Del Horno .....             | 21 |
| Cajón De Almacenamiento .....              | 23 |

### SERVICIO

|   |       |
|---|-------|
| Antes de llamar para un servicio .....      | 24-25 |
| Números para servicios del consumidor ..... | 27    |
| Garantía .....                              |       |

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

**NUMERO DE MODELO:**

**NUMERO DE SERIE:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# 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

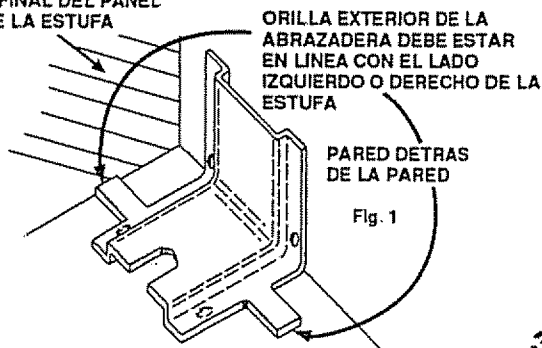
### Herramientas que necesitará:

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

## INSTALACION DEL DISPOSITIVO CONTRA VOLACADURAS

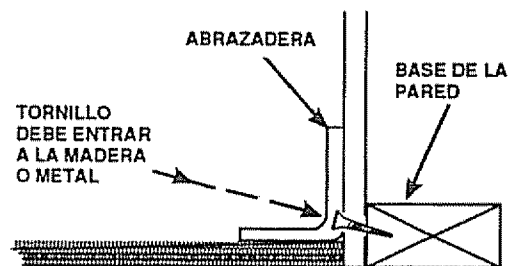
1. Saque la abrazadera del preempacado ubicado dentro del horno.
2. Decida si la abrazadera será instalada en el lado derecho o izquierdo de la ubicación de la estufa.
3. Si el lado de la abrazadera de la estufa es adyacente al gabinete, coloque la abrazadera contra la pared de atrás y el gabinete como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



### INSTALACION 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.

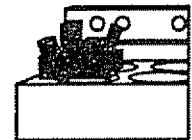
**NUNCA USE** su estufa para entibiar o calentar una habitación.

**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".



# COMO PROTEGER SU NUEVA CUBIERTA PARA COCINAR

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA PREVENIR DAÑOS A SU NUEVA CUBIERTA PARA COCINAR IRRADIANTE

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



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

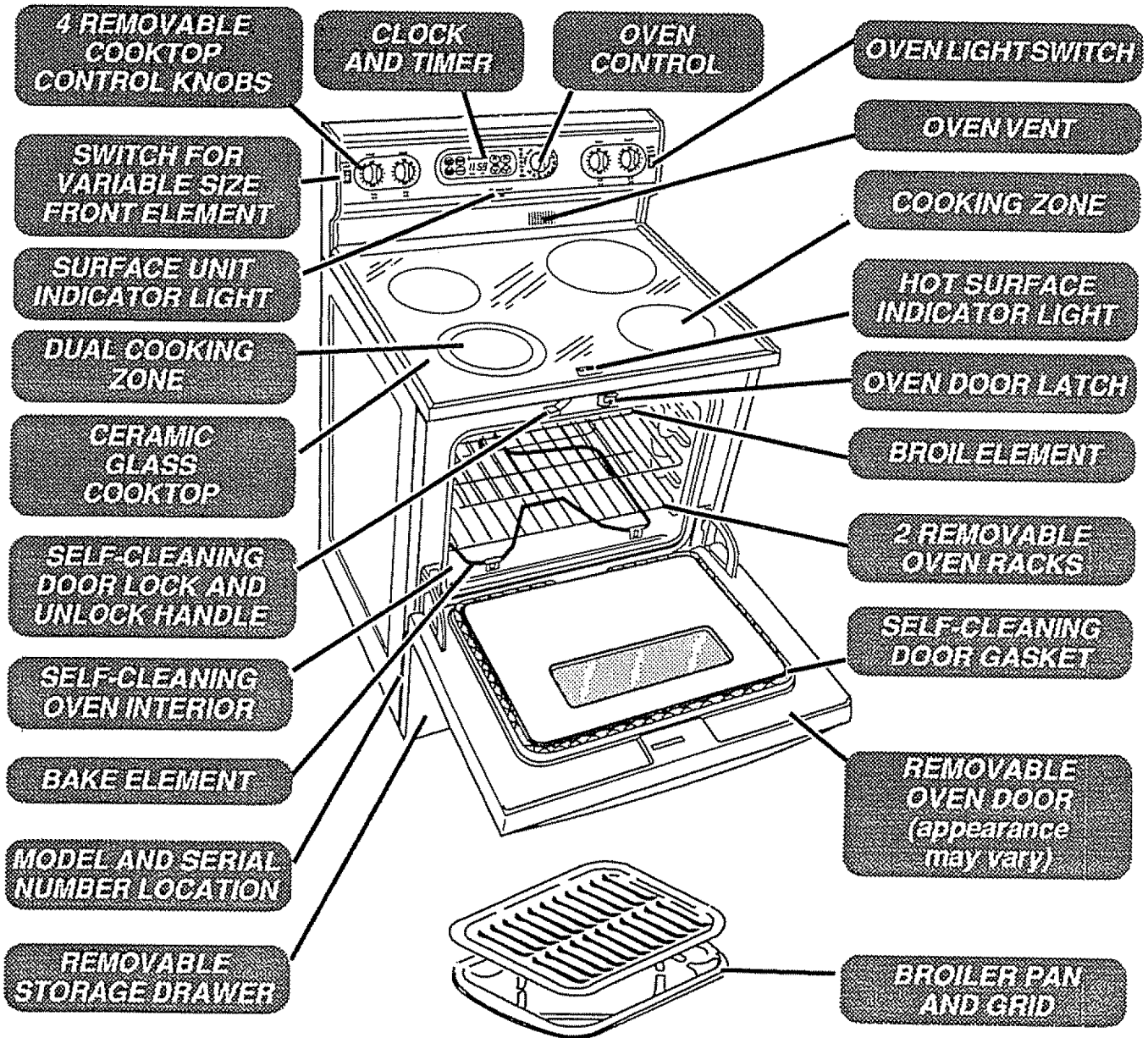
## COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

Para sacar el adhesivo que queda de la cinta de empaque, use un detergente liquido 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 adhesiva de empaque se puede encontrar en las áreas siguientes:**

**Superficie de la cubierta**  
**Manilla de la puerta**  
**Area del panel de control**  
**Moldura de la puerta**  
**Area del horno**

# FEATURES OF YOUR NEW SELF-CLEANING RADIANT FREE-STANDING RANGE



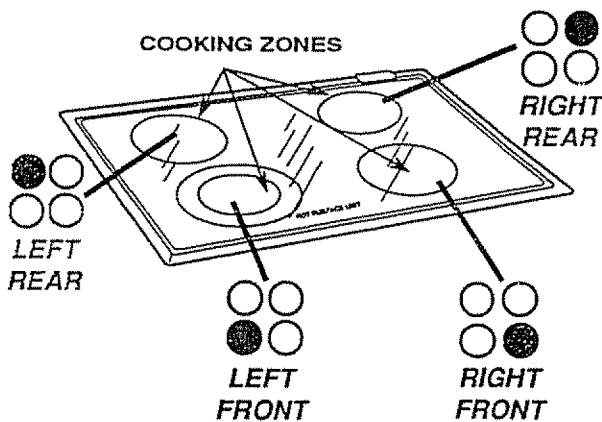
# RADIANT COOKTOP COOKING

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



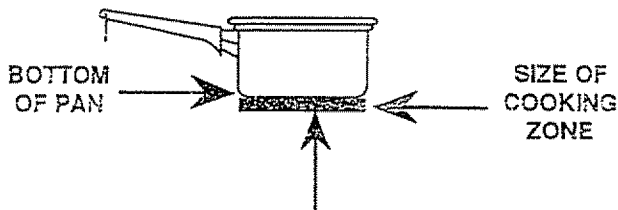
## COOKING ZONES

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



## COOKING UTENSILS AND WOKS

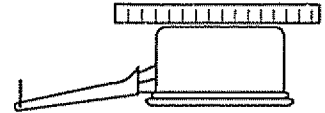
Use pans and woks that are flat on the bottom. The size of the pan should be the same size as the zone used when cooking.



Pans should be flat on bottom

## CHECKING YOUR COOKWARE

If you don't know if your cookware is flat on the bottom, try this test. Turn your pan upside down on the



countertop, place a ruler flat against the surface of the pan. The bottom of the pan and the edge of the ruler should fit flush against each other all the way across. Turn the ruler a full 360 degrees, checking as you turn for any space between the two surfaces.

## COOKWARE PERFORMANCE

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

**Aluminum:** Heavy weight aluminum cookware recommended.

**Cast Iron:** Has poor performance and could scratch the surface of your cooktop.

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

**Glass-Ceramic or Stoneware:** Usable, but not recommended. It may scratch the surface of the cooktop.

## RADIANT COILS

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

# COMO COCINAR EN LA CUBIERTA continuación

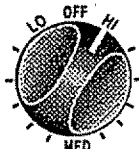
## CICLO DE LA UNIDAD IRRADIANTE

Los limitadores de temperatura de las zonas para cocinar proveen una protección para su nueva cubierta. Los limitadores encenderán y apagaran los espirales irradiantes mientras cocine o haga conservas. Este procedimiento ayuda a mantener una temperatura constante sin permitir que las zonas para cocinar se sobrecalienten.

## POSICION DE LOS CONTROLES

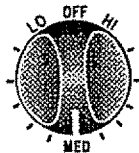
### HI

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



### MED

Se usa para hervir y freír.

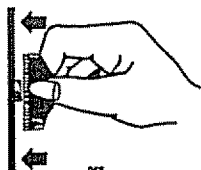


### LO

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.



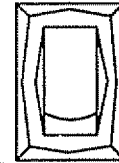
**El elemento trasero izquierdo tiene dos zonas para cocinar:**

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



- Para usar el área para cocinar grande de 9", empuje y haga girar la perilla de control a la posición deseada y empuje la parte de arriba del interruptor que está al lado de la perilla.

ZONA DE 9" ☉



ZONA DE 6" ○

- Para usar el área para cocinar pequeña de 6", empuje y haga girar la perilla de control a la posición deseada y empuje la parte de abajo del interruptor.

## 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.

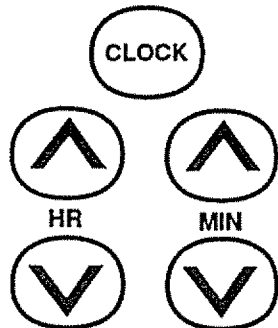


3. Use recetas y procedimientos de buenas fuentes. Estas se encuentran disponibles de fabricantes tales como Ball and Kerr y el Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura.
4. Tenga cuidado cuando haga conservas, para prevenir quemaduras a causa de vapor o calor.



# RELOJ Y CRONOMETRO

## COMO PONER EL RELOJ

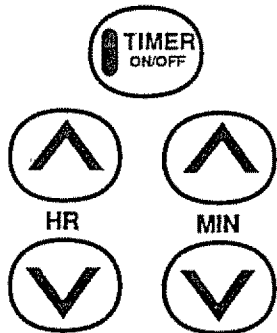


1. Empuje el botón **RELOJ (CLOCK)** hasta que empiece a pestañear.
2. Empuje el botón para **SUBIR** o **BAJAR LA HORA**.

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

## COMO PONER EL CRONOMETRO

El **CRONOMETRO** es sólo un contador de minutos para ser usado por una específica cantidad de tiempo, tal como medir el tiempo para hacer un huevo a tres minutos. No controlará la operaciones del horno. El tiempo máximo que puede programar es de 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 las flechas para **SUBIR** o **BAJAR LOS MINUTOS** para programar los minutos exactos que necesita usar. Empuje los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR LAS HORAS** para programar las horas que necesita.

Después de soltar los botones de MIN o 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.

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, empuje el botón **TIMER ON/OFF** para volver a empezar.

## COMO REPROGRAMAR EL CRONOMETRO

- a. 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.
- b. 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

- a. Si usted desea cancelar el **CRONOMETRO**, la cuenta debe aparecer en el dial.
- b. 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

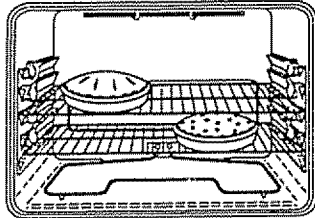
Es normal sentir un poco de olor cuando use su horno por primera vez. Esto es causado por el calentamiento de las partes nuevas y del aislante.

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

## PAPEL DE ALUMINIO

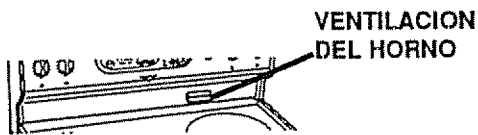
### IMPORTANTE:

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.**



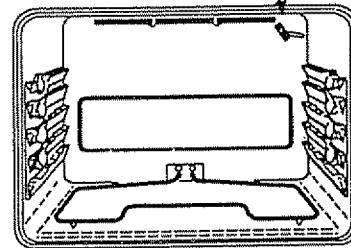
## PRECALENTAMIENTO

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.

SENSOR DE TEMPERATURA DEL HORNO



## 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.



# CONSEJOS PARA COCINAR EN EL HORNO

## FUNCIONAMIENTO DEL VENTILADOR

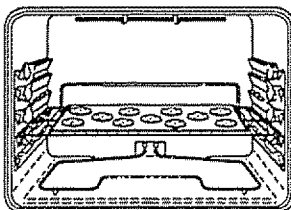
Durante cualquier operación del horno usted podría oír un ruido de ventilador. Esto es el ventilador interno para enfriar y prevenir que todas las partes eléctricas se recalienten. No es poco común que el ventilador siga corriendo incluso después que el horno se haya apagado.

## UTENSILIOS

Estas son unas pocas recomendaciones para obtener buenos resultados cuando hornee.

### 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 quesos y panes rápidos tengan una corteza café dorada.

### UTENSILIOS DE VIDRIO, OSCUROS CONTRA PEGADURAS, U OPACOS POR LA EDAD

(absorben el calor)

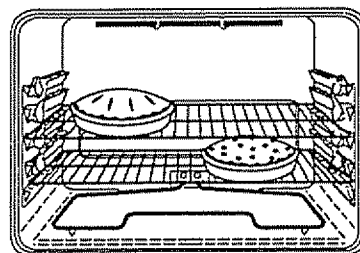
Son perfectos para panes con levadura, cortezas para pasteles o alimentos que tengan una corteza café. La temperatura del horno se debería reducir en 25°F.

## 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.

# CONSEJOS PARA COCINAR EN EL HORNO continuación

## 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.

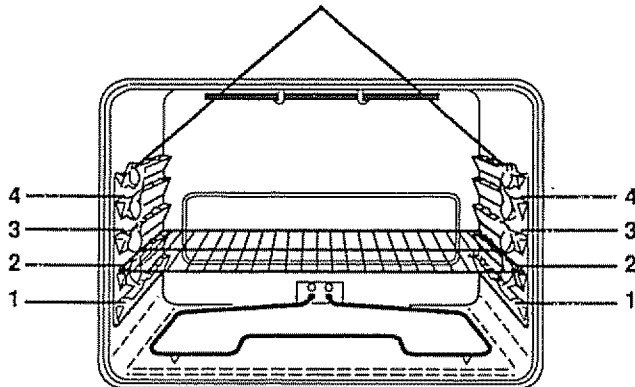
Cuando las parrillas están puestas correctamente en el horno, las guías tienen un tope para prevenir que las parrillas se den vuelta. Su horno tiene cuatro (4) posiciones para parrillas que se pueden usar cuando hornee.

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



## 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.

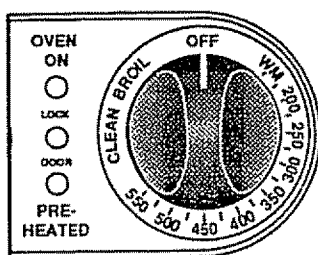


**Siempre coloque las parrillas del horno en la posición correcta cuando el horno esté frío.**

# BAKING

## OVEN CONTROL

Your oven control selector knob allows you to choose Bake, Broil or Clean. There are also 3 indicator lights that shows the following:



**PREHEATED**- the preheated indicator light turns on and stays on when the temperature inside the oven has reached the temperature you have selected.

**OVEN ON**-the oven on indicator light turns on when bake, broil or clean has been selected and will remain on until the oven control knob is turned to the off position.

**LOCK DOOR**-the lock door indicator light turns on when the self-clean cycle is selected and the door lock handle has been slid into the lock position.

If the lock door indicator flashes, check the following:

- The oven door is locked during a bake function.
- The oven door is not locked while setting a self-clean cycle.

If you hesitate when setting a Cook Time or Start Time the control display and timed indicator light will blink 3 times and return to the time of day. If this happens you will need to press the last time pad again to reset that function.

## TO SET BAKE

- Turn the **OVEN CONTROL KNOB** to the temperature selection WM to 550°.
- When the preheat indicator light glows, place foods in the oven.
- When baking is finished, turn the Oven Control Knob to the off position.

## TO SET A TIME BAKE

- Make sure the clock is showing the correct time of day.
- Press the **COOK TIME ON/OFF** pad.
- Press the **HOUR** and/or **MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the length of cooking time.
- Turn the **OVEN CONTROL KNOB** to the temperature selection from WM to 550°.

The Oven On and Automatic Oven indicator lights will glow.

- When the preheat indicator light glows, place foods in the oven.
- When baking is finished, the control will beep and the Oven On and Automatic Oven Indicator lights will flash. Turn the Oven Control Knob to the off position.

## TO SET A DELAYED BAKE

- Make sure the clock is showing the correct time of day.
- Press the **COOK TIME ON/OFF** pad.
- Press the **HOUR** and/or **MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the length of cooking time.

The Cook Time Indicator light will glow.

- Press the **START TIME ON/OFF** pad. The Start Time Indicator light will glow.
- Press the **HOUR** and/or **MIN UP** or **DOWN** arrow pad to set the time of day for the oven to turn on.
- Turn the **OVEN CONTROL KNOB** to the temperature selection from WM to 550°.

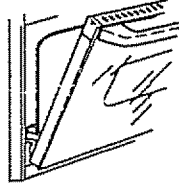
The Oven On and Automatic Oven Indicator lights will glow.

- When the preheat indicator light glows, place foods in the oven.
- When baking is finished, the control will beep and the Oven On and Automatic Oven Indicator lights will flash. Turn the Oven Control Knob to the off position.

# 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.

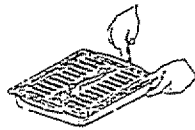


It is not necessary to preheat the oven when broiling. Use the broiler pan and grid that came with your range. Both are designed for proper drainage of fat and liquids.



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

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.

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.

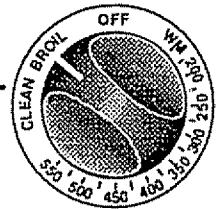
The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of the doneness of the meat will affect broiling. This chart is based on meats at refrigerator temperature.

| FOOD                           | RACK POSITION | TOTAL TIME (MIN.) |
|--------------------------------|---------------|-------------------|
| Steak 1" thick                 | 3             | 21-23             |
| Ground beef patties 1/2" thick | 2             | 16-18             |
| Port. Chops 1/2" thick         | 3             | 27-29             |
| Fish (fillets)                 | 3             | 11-13             |
| Chicken (pieces)               | 2             | 45-55             |

## HOW TO SET BROIL

### TO SET BROIL:

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

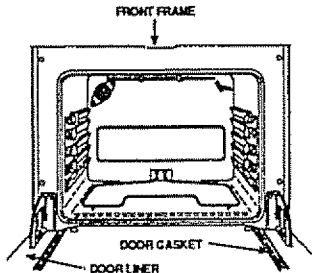


2. When broiling is finished, turn the **OVEN CONTROL KNOB** to the **"OFF"** position.

# 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.

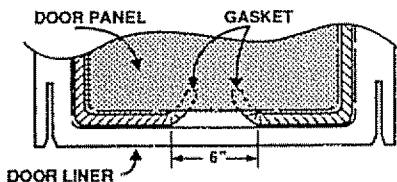


Clean these areas with hot water, soap-filled steel wool pads or cleansers such as Soft Scrub® to remove any soil. Rinse well with clean water and dry.

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.

## 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-CLEAN CYCLE *continued*

### TO SET A CLEAN CYCLE

1. Slide the door lock handle to the lock position. Never force the handle. If it does not slide easily, you may not have pulled the handle out from the lock cover far enough.
2. Turn the Oven Control Knob to the CLEAN position.

If you turn the Oven Control Knob to clean before locking the door the Lock Door indicator light will flash.

The clean cycle will last 4 hours and 20 minutes. If you want to change the length of clean time between 3 hours to 5 hours and 59 minutes:

3. While the : (colon) is flashing in the display, press the **Hour** and/or **Min Up** or **Down** arrow pad.
4. When the cycle is finished, both the **Oven On** and **Lock Door** indicator lights will flash. Turn the Oven Control Knob to the off position. Slide the lock handle to the unlock position.

### TO STOP A CLEAN CYCLE

1. Turn the OVEN CONTROL KNOB to the "OFF" position.
2. Wait until the oven has cooled below the locking temperature (approximately 45 minutes to 1 hour) before attempting to slide the lock handle to the left into the unlock position. When the handle slides easily, unlock the door

### TO SET A DELAYED SELF-CLEAN CYCLE

1. Follow the steps under "BEFORE A CLEAN CYCLE."
2. Make sure the clock is showing the correct time of day.
3. Turn the OVEN CONTROL KNOB to the CLEAN position.

The OVEN ON and the LOCK DOOR Indicator Lights will blink alerting you that the door lock handle has not been engaged in the lock position.

The display will be showing 4.20 and will automatically clean for 4 hours and 20 minutes unless you should increase or decrease the cleaning time as instructed in No. 3 under "TO SET A CLEAN CYCLE."

4. Slide the door lock handle to the right in the lock position. DO NOT force the handle. If it does not slide easily, it may not be fully extended. You may also need to lightly press against the door to lock it properly. When the lock is engaged the OVEN ON and the LOCK DOOR Indicator Lights will glow.

5. Press the START TIME ON/OFF pad.
6. Press the **HR UP** or **DOWN** arrow pad to set the hour of the day you want the cycle to start.

Press the **MIN UP** or **DOWN** arrow pad to set the time of the day.

Once you have set the delayed start, you may press the **CLOCK** pad to return the display to the time of day clock. When the start time you set has been reached, the oven will automatically start the clean cycle and will clean for the amount of time chosen.

When the clean cycle is finished, both the OVEN ON and the LOCK DOOR Indicator Lights will blink. Turn the OVEN CONTROL KNOB to the "OFF" position.

### AFTER THE CYCLE

After the cycle you may notice some white ash inside the oven. Just wipe it up with a damp cloth. If the white spots remain, scrub them with a soap-filled steel wool pad. Be sure to rinse thoroughly with a white vinegar and water mixture. These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle. If the oven is not completely cleaned after the cycle, the cycle may be repeated.

# CLEANING

## GLASS-CERAMIC COOKTOP CLEANING

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

### DAILY CLEANING

Use only Cook Top Cleaning Creme® on glass-ceramic.

#### For normal, light soil:

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

#### For heavy, burned-on soil:

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



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

### SPECIAL CARE

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

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

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

### GENERAL INFORMATION

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

# CLEANING continued

## MORE ON YOUR NEW GLASS-CERAMIC COOKTOP CLEANING

### PRECAUTIONS

- Most cleaners contain ammonia, chemicals and abrasives that damage the surface of your cooktop. Use only the Cooktop Cleaning Creme® for proper cleaning and protection of your ceramic surface.
- If you slide aluminum or copper cookware across the surface of the cooktop, they may leave metal markings which appear as scratches. Use the razor scraper and cooktop creme to remove these marks. Failure to remove this residue immediately may leave permanent marks.
- If pots with a thin overlay of aluminum, copper or enamel boil dry, bonding with the ceramic surface of the cooktop may occur. This black discoloration should be removed immediately or it could become permanent.
- Use of window cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. Cleaning Creme will remove this film.
- Water stains (mineral deposits) are removable using the creme and full strength white vinegar.
- Do not use a dull or nicked razor blade on your cooktop.
- Do not use abrasive cleaners or abrasive scouring pads on your cooktop.
- Plastic mesh pads, such as Dobie® may be used.

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

### CONTROL PANEL

#### CLEANING MATERIALS TO USE:

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

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

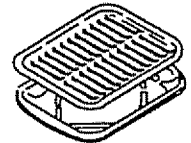
#### TO CLEAN:

Wipe down with warm soapy water. Rinse and dry well.

### BROILER PAN AND GRID

#### CLEANING MATERIALS TO USE:

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



#### TO CLEAN:

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

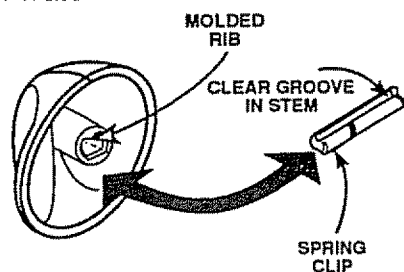


# REMOVABLE PARTS

## SURFACE CONTROL KNOBS

### CLEANING MATERIALS TO USE:

- Dishwashing detergent
- Soft cloth
- Warm water



### 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.**

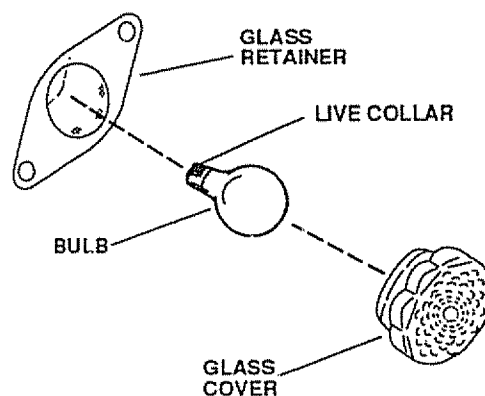
### TO REPLACE:

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:

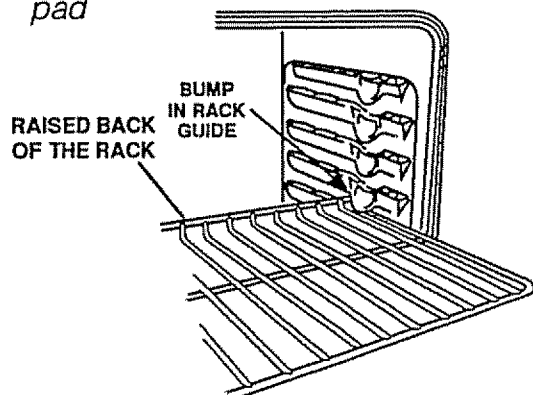
1. Unscrew and remove the glass cover.
2. Unscrew the light bulb.
3. Replace the bulb with a 3 1/2" 40 watt appliance bulb.
4. Replace the cover

# 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:

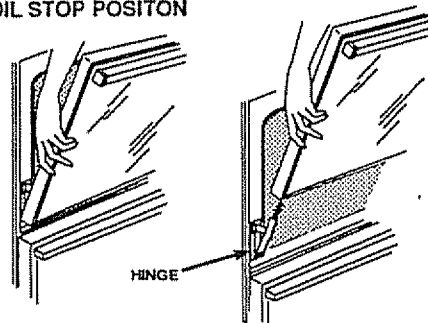
Clean with warm water and detergent. For hard to remove stains, gently scrub with a scouring pad or a soap-filled steel wool pad. Rinse well.

### 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.

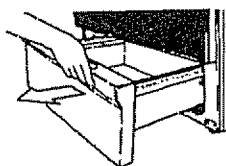
# REMOVABLE PARTS *continued*

## REMOVABLE STORAGE DRAWER

### CLEANING MATERIALS

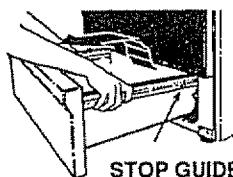
- Dishwashing detergent
- Damp cloth
- Warm water

### 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.



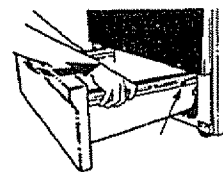
3. Lift the drawer up and over the drawer stop

### 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.



STOP GUIDE



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

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

# BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

| PROBLEM  | POSSIBLE CAUSE  | POSSIBLE SOLUTION   |
|--|---|---|
| <b>The display of your control is flashing "F" followed by a number or letter.</b> | Range malfunction.  | Press the <b>CLEAR/OFF</b> pad. Let the range cool for 1 hour and place the range back into an oven or cleaning operation.  |
| <b>Tiny scratches or abrasions on the cooktop.</b>                                 | <p><b>a.</b> Use of incorrect cleaning materials.</p> <p><b>b.</b> Coarse particles (salt, etc.) between cookware bottom and cooking surface.</p> <p><b>c.</b> Cookware with rough bottoms.</p> | <p><b>a.</b> Use only Cooktop Cleaning Creme®</p> <p><b>b.</b> Make sure the cooktop surface and bottom of cookware are clean before using.</p> <p><b>c.</b> Use only flat bottomed cookware.</p> |
| <b>Metal markings on the cooktop surface (may appear as scratches).</b>            | Sliding or scraping metal utensils and cookware across cooktop surface.   | Use recommended cleaning procedure to clean the cooktop surface.  |
| <b>Areas of discoloration on the cooktop surface.</b>                              | Mineral deposits from water or food.  | Use recommended cleaning procedure to clean the cooktop surface.  |
| <b>Dark streaks and specks on the cooktop surface.</b>                             | <p><b>a.</b> Encrusted boilovers or grease spatters.</p> <p><b>c.</b> Incorrect cleaning materials.</p>   | <p><b>a.</b> Use razor scraper and follow the directions in the cleaning section of this manual.</p> <p><b>b.</b> Use only the Cooktop Cleaning Creme® on the cooktop surface.</p>                |
| <b>Cooktop, oven and oven control will not work.</b>                               | No power to range   | Check the circuit breaker or fuse. Make sure the power cord is plugged in.  |
| <b>Cooktop cooking zones work, but oven will not turn on.</b>                      | Oven controls set incorrectly.  | Check the Oven cooking section on setting the oven control correctly.   |
| <b>Cooktop control will not turn.</b>  | Improper operation of the control knob.   | Push in while turning   |
| <b>Oven temperature seems inaccurate.</b>  | Thermostat Calibration  | See the adjustments described following this section  |
| <b>Oven will not unlock.</b>   | Clean cycle is not finished.  | Oven must drop below the lock temperature before the door will unlock   |
| <b>Oven light does not work.</b>   | <p><b>a.</b> Light switch in off position</p> <p><b>b.</b> Oven light bulb burned out.</p>  | <p><b>a.</b> Check switch oven light switch setting</p> <p><b>b.</b> Check the oven light bulb</p>  |

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

| <b>PROBLEM</b>                                  | <b>POSSIBLE CAUSE</b>   | <b>POSSIBLE SOLUTION</b>  |
|---|---|---|
| <b>Foods do not bake properly.</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Oven is not preheated long enough.</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 thermostat 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.</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> Use of foil not recommended.</li> <li><b>e.</b> Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans.</li> <li><b>f.</b> Is recipe tested reliable?</li> <li><b>g.</b> Check oven temperature adjustment section.</li> <li><b>h.</b> Check the installation for leveling.</li> </ul> |
| <b>Foods do not broil properly.</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Improper rack position</li> <li><b>b.</b> Oven preheated.</li> <li><b>c.</b> Improper use of foil</li> <li><b>d.</b> Oven door closed during broiling</li> <li><b>e.</b> Low voltage (208).</li> <li><b>f.</b> Improper broiling time.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Check broil pan placement, see broiling section</li> <li><b>b.</b> Do not preheat when broiling.</li> <li><b>c.</b> Use broiler pan and grid supplied with range.</li> <li><b>d.</b> Open door to broil stop position; see removable oven door.</li> <li><b>e.</b> Use higher rack position.</li> <li><b>f.</b> Check broiling chart in broiling section.</li> </ul>   |
| <b>Oven did not clean or results were poor.</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Controls were not set properly.</li> <li><b>b.</b> Clean cycle was interrupted.</li> <li><b>c.</b> Oven was soiled heavily</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Check the self-cleaning section of this manual.</li> <li><b>b.</b> The normal clean cycle should last 4 hours.</li> <li><b>c.</b> Heavy spillovers should be removed before the cycle is set. You can also repeat the cycle</li> </ul>   |
| <b>Oven smokes.</b>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Dirty oven.</li> <li><b>b.</b> Improper use of aluminum foil.</li> <li><b>c.</b> Broiler pan containing grease left in the oven</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Check for heavy spillover.</li> <li><b>b.</b> Use of foil not recommended.</li> <li><b>c.</b> Clean pan and grid after each use</li> </ul>   |
| <b>Oven emits odor.</b>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Oven insulation may emit odor during the first few usages</li> <li><b>b.</b> Failure to wipe out excess soil prior to the self-clean cycle</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Put oven through self-clean cycle to speed up process of odor "wearing off."</li> <li><b>b.</b> Wipe excess soil off before beginning self-clean cycle</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**



HR



**1.** Press and hold, **at the same time**, the **HOUR UP** and **DOWN** arrow pads until the display shows a two digit number.

**2.** Press the **HOUR UP** arrow pad to increase the temperature up to +35°F hotter.

**or**

Press the **HOUR DOWN** arrow pad to decrease the temperature down to -35°F cooler.

**3.** When this adjustment has been made the display will return to the time of day.

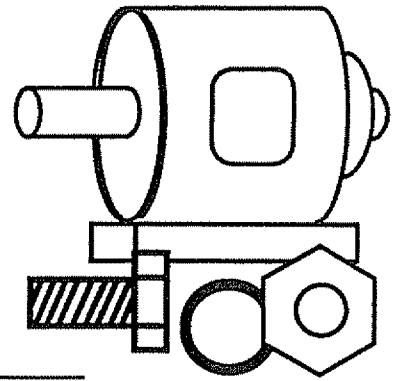
This adjustment will remain in memory until these steps are repeated and a new temperature is selected. It will remain in memory even after a power failure.

This adjustment will not affect the Broil or Clean temperatures.

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

**1-800-366-PART**

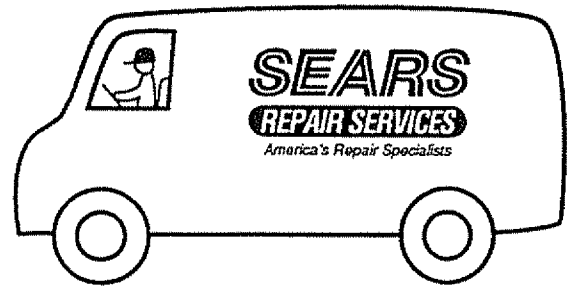
(1-800-366-7278)



**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  
Mantenion Sears o para preguntas acerca  
de un Contrato existente**

Llame de 9 am - 5 pm, Lunes-Sábado

**1-800-827-6655**



**SEARS**

**SERVICIO DE REPARACIONES**

*Los especialistas de reparaciones de América*

# GARANTIA DE LA ESTUFA ELECTRICA KENMORE

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



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

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

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

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

## GARANTIA TOTAL DE 90 DIAS EN AJUSTES MECANICOS

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

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

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

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

SEARS, ROEBUCK AND CO.  
Dept. 817 WA  
Hoffman Estates, IL 60179

## LE DAMOS SERVICIO A LO QUE VENDEMOS

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

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

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

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

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

| Años de cobertura de la propiedad                                   | 1er año      | 2º año | 3er año |
|---|--------------|--------|---------|
| 1 Reemplazo de partes defectuosas que no sean de porcelana o vidrio | G            | AM     | AM      |
| 2 Ajuste mecánico   | 90 DAYS<br>G | AM     | AM      |
| 3 Partes de porcelana y vidrio                                      | 30 DAYS<br>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 —