



Drop-In

30" Electric Range

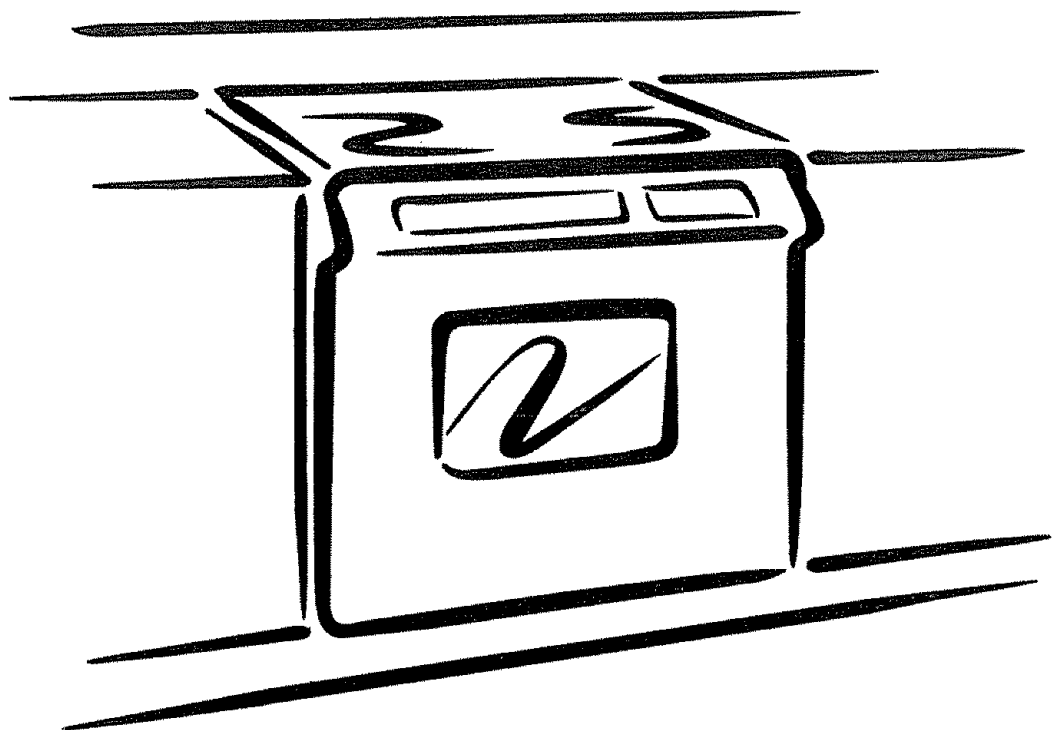
Use & Care Guide

Estufa Eléctrica de 30"

Tipo "Drop-In"

Guía para el Uso y Cuidado

Models, Modelos 911.45241, 45248



ENGLISH ESPAÑOL

229C4020P246
(SR-10449)

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

www.sears.com

30" ELECTRIC DROP-IN RANGE

Table of Contents



SAFETY INSTRUCTIONS

Range Safety	3-4
--------------------	-----

OPERATION

Features of Your Range	5
Removal of Packaging Tape	5
Cooking Elements	6
Control Settings	6
Home Canning Tips	6
To Set the Clock	7
To Set the Timer	7
To Reset the Timer	7
To Cancel the Timer	7
End-Of-Cycle Tone	7
Oven Cooking Tips	8-10
Baking With Margarine	8
Element Cycling	9
Bakeware Placement	9
Bakeware	9
Oven Racks	9
To Set Bake	10
Broiling	11

CARE AND CLEANING

Control Panel	12
Broiler Pan and Grid	12
Oven Interior	12
Sides of Range	12
Oven Door Glass	12
Door Vent Trim	12
Control Knobs	13
Oven Light Bulb	13
Lift-Up Cooktop	14
Cooktop Units	14
Oven Racks	15
Oven Door	15

PROBLEM SOLVING

Before Calling for	
Service	16-17
Temperature Adjustment	10, 18
Warranty	20
Consumer Service Numbers ...	40

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

MODEL NUMBER:

SERIAL NUMBER:

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



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

- **DO NOT** leave children alone or unattended near an appliance in use.
- **TEACH CHILDREN** not to play with controls or any part of the appliance, and not to sit, climb or stand on the door, or any other part of the appliance.
- **CAUTION: NEVER STORE** items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the appliance could be seriously injured.
- **KEEP THIS** book for later use.
- **NEVER USE** your appliance for warming or heating the room.
- **NEVER TRY** to repair or replace any part of the appliance unless instructions are given in this manual. All other work should be done by a qualified technician.
- **ALWAYS KEEP** combustible wall coverings, curtains, dishcloths, towels, potholders, and other linens a safe distance from the appliance.
- **NEVER HEAT** unopened food containers. Pressure buildup can cause the container to burst and cause injury.
- **NEVER LEAVE** containers of fat or drippings in your oven.
- **ALWAYS KEEP** the oven and surface unit areas free from things that will burn. Food, wooden utensils,

and grease buildup could catch fire. Plastic utensils could melt and canned foods could explode. Your appliance should never be used as a storage area.

- **ALWAYS KEEP** your appliance clear of things that will burn (gasoline and other flammable vapors or liquids).
- **NEVER TRY** to clean a hot surface. Some cleaners produce noxious fumes, and wet cloths or sponges could cause steam burns.
- **NEVER WEAR** loose-fitting clothing when using your appliance.
- **NEVER USE** a towel or other bulky cloth as a potholder, and make sure the potholder is dry. Moist potholders and wet cloths or sponges could cause steam burns. **DO NOT** let potholders touch hot heating elements.
- **DO NOT** touch heating elements, surfaces near them, or interior oven surfaces. These may be hot enough to cause burns even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let clothing or flammable material contact the elements or hot surfaces until they have had time to cool. Other surfaces near the oven vent openings, oven door, window, and cooktop surfaces may also be hot enough to cause burns.

COOKTOP SAFETY

- **ONLY** certain kinds of glass or ceramic cookware can be used for cooktop cooking. Make sure the cookware you choose to use is designed for cooktop cooking without breaking due to the sudden temperature change.
- **ALWAYS USE** care when touching cooktop elements. They will retain heat after the range has been turned off.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **NEVER BLOCK** the oven 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. Undersized utensils expose the heating element and may result in direct contact or ignition of clothing. The proper size utensil will also improve efficiency.
- **ALWAYS USE** drip bowls to prevent wiring and component damage. **DO NOT** use aluminum liners or foil in drip bowls. Improper use may result in risk of electrical shock or fire.
- **NEVER LEAVE** surface units unattended at high settings. Boilovers result in smoking or greasy spills which could catch fire.
- **ALWAYS TURN** utensil handles inward and away from other surface units to reduce the risk of burns, ignition, unintended contact, and spillage.
- **NEVER** put heating elements in water.
- **WHEN PREPARING** flaming foods under the vent hood, turn the fan on.

OVEN SAFETY

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

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



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

READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

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

COOKTOP GREASE FIRE:

Never pick up a flaming pan...

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

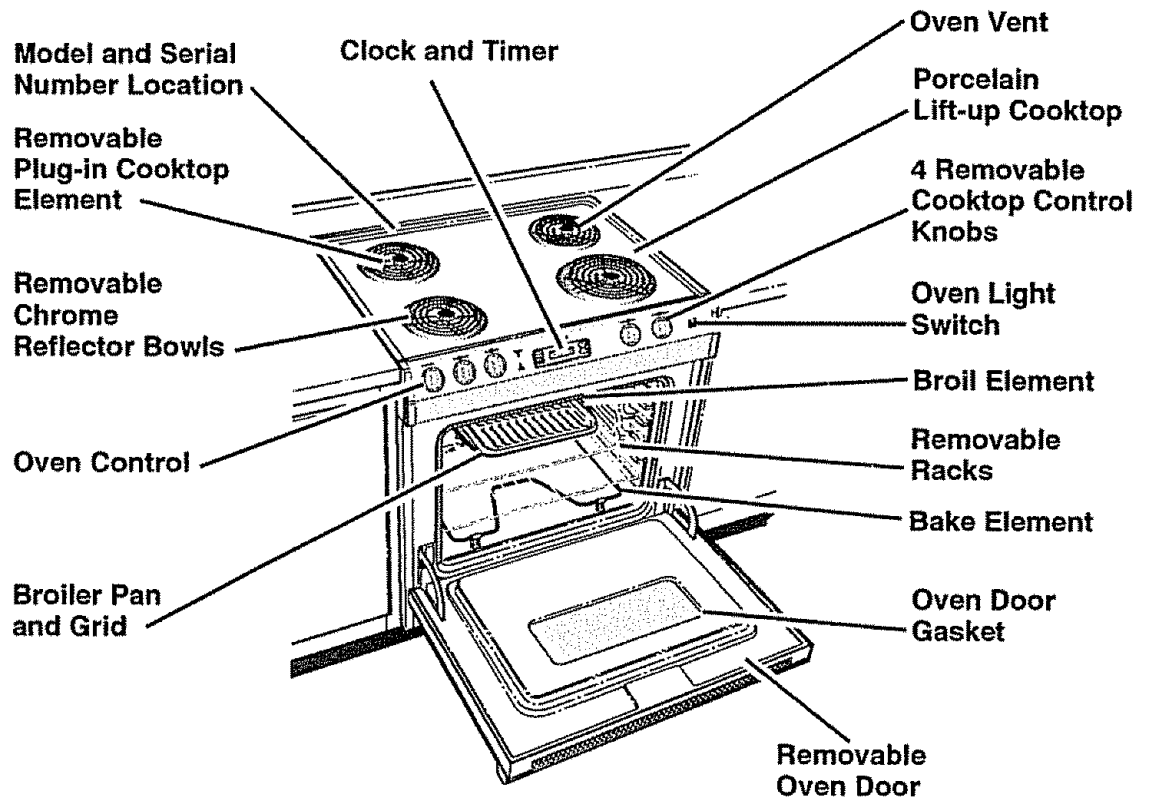
OVEN FIRE:

Do not try to move the pan!

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

OPERATION

FEATURES OF YOUR RANGE



REMOVAL OF PACKAGING TAPE

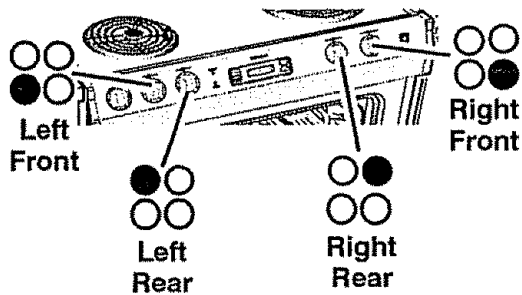
To remove the adhesive left from packaging tape, use household dishwashing liquid, mineral oil or cooking oil. With a soft cloth rub into the area and allow to soak. Rinse and dry well. Repeat procedure using an appliance polish to insure no damage is done to the appliance. **This should be done before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

OPERATION

Cooktop Cooking

COOKING ELEMENTS

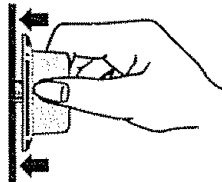
The sign below each control knob shows you which element is turned on by that knob.



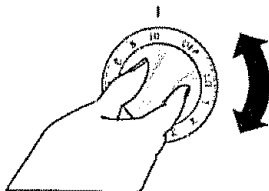
CONTROL SETTINGS

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

1. Push in to turn the knob.



2. Set on or between marks for desired heat.



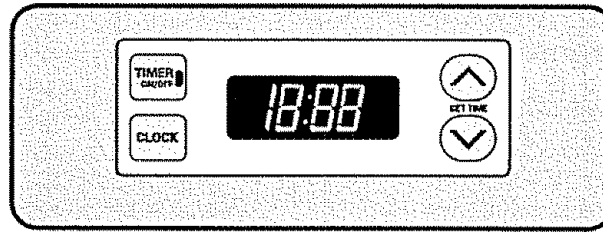
When any surface unit is on, the surface unit indicator light will be on.

HOME CANNING TIPS

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

OPERATION

Clock And Timer



The **CLOCK** and **TIMER** are controlled with touch pads. They do not control any of the oven operations.

TO SET THE TIME OF DAY CLOCK

1. Press **CLOCK** to make display flash.
2. Use the **UP** or **DOWN** touch pad to set the correct time of day. The colon will flash while you are setting the time.
3. The clock will automatically start keeping time within 1 minute or you may press the clock pad for an immediate start.

SET THE TIMER

The **TIMER** displays hours and minutes. The maximum setting is 9 hours and 50 minutes on the **TIMER**. Seconds will be displayed during the countdown of the last minute only. The **TIMER** will beep when one minute remains in the countdown.

1. Press **TIMER ON/OFF**. "0:00" and the timer indicator light will flash.
2. Select the desired time using the **UP** or **DOWN** touch pad. The **TIMER** will begin to count down about 4 seconds after you select the time. If you do not wish to wait 4 seconds, press **TIMER** and the countdown will begin immediately.

The timer indicator light will stop flashing when the countdown starts. The colon will continue to flash to indicate the countdown is active.

TO RESET THE TIMER

To reset the timer during countdown use the **UP** or **DOWN** arrow pad. The **TIMER** indicator light will flash and you can reset the **TIMER**. The **TIMER** will count down from the new time you select and the **TIMER** indicator light stops flashing in about 3 seconds.

TO CANCEL THE TIMER

If you wish to cancel the **TIMER** while it is counting down, press **TIMER ON/OFF**. The display will return to the time of day.

END-OF-CYCLE TONE

The **END-OF-CYCLE** tone will sound when the **TIMER** countdown is complete. The display will flash "0:00" and you will hear a series of beeps. Press **TIMER ON/OFF** or **CLOCK** to stop the tone.

OPERATION

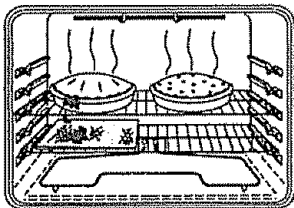
Oven Cooking Tips

STRONG SMELL OR ODOR

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

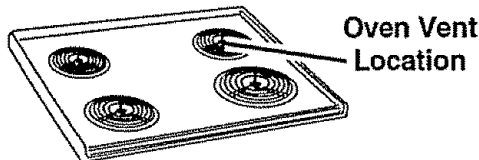
ALUMINUM FOIL

IMPORTANT: Never cover the oven bottom or oven rack with aluminum foil. Improper use can cause poor heat flow, poor baking results, and may damage the oven finish. To prevent staining from spillovers, you may place a piece of aluminum foil or a cookie sheet on the rack below the food which may spill over.



OVEN VENT

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



PEEKING

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

PREHEATING

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

OVEN TEMPERATURE SENSOR

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



LOW TEMPERATURE ZONE

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

OVEN LIGHT

To prolong the life of your oven light bulb, follow these helpful tips: Always turn the light off when the oven is not in use. If your oven light is left on for an extended period of time, the oven will be warm when the door is opened due to the heat generated from the oven light bulb.

OPERATION

Oven Cooking Tips (cont.)

THE TYPE OF MARGARINE AFFECTS BAKING PERFORMANCE

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

You will get poor results if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low-fat spreads. Low-fat spreads contain less fat and more water.

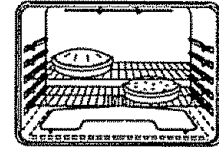
The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of favorite baked recipes. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become. To ensure best results, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

ELEMENT CYCLING

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

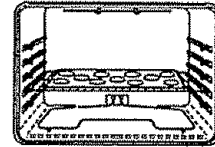
BAKEWARE PLACEMENT

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1" to 1 1/2" of air space around it. Place pans so one is not directly above the other.



BAKEWARE

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



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

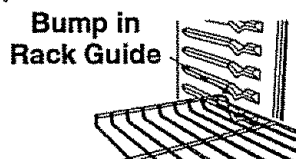
GLASS, DARK NON-STICK OR DARKENED BY AGE BAKEWARE absorbs heat and can be used for yeast breads, pie crust or foods that need a brown crust. The oven temperature, when using these pans, should be reduced by 25°F.

OPERATION

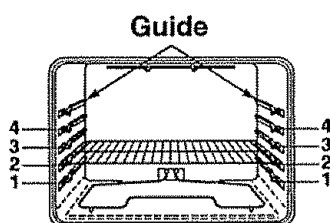
Oven Cooking Tips (cont.)

OVEN RACKS

The oven racks are designed with stop locks, a convenience as well as a safety precaution. The guides have a bump to prevent the racks from tilting when racks are pulled out of the oven. This design allows the racks to be inserted in only one way.



Your oven has four (4) rack positions. 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.

CAUTION: When you are using the rack in the lowest position (1), you will need to use caution when pulling the rack out. We recommend that you pull the rack out several inches and then, using two potholders, pull the rack out by holding the sides of it. The rack is low and you could be burned if you place your hand in the middle of the rack and pull all the way out. Be very careful not to burn your hand on the door when using a rack in the lowest position (1).

OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

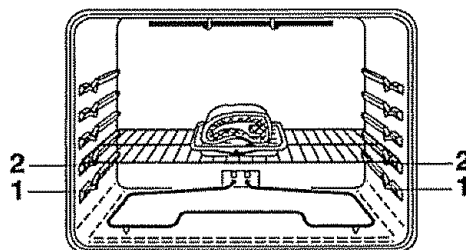
You may feel that your new oven cooks differently than the oven it replaced. We recommend that you use your new oven a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide. If you feel your oven is too hot or too cool for your cooking preference, see Do-It-Yourself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

TO SET BAKE

1. Set the **OVEN CONTROL KNOB** to the desired temperature.
2. When baking is finished, turn the **OVEN CONTROL KNOB** to the "OFF" position.

TO SET ROAST

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



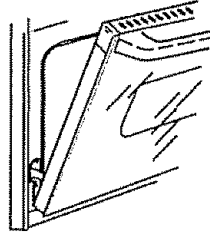
1. Place meat (fatty side up) on a roasting rack or in a shallow pan about the same size as the meat.
2. Place pan in No. 1 or No. 2 rack position.
3. Set the **OVEN CONTROL KNOB** to the desired temperature.

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

OPERATION

Broiling

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



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



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

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



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

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

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

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

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

HOW TO SET BROIL

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

CARE AND CLEANING

Cleaning

CONTROL PANEL

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

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

BROILER PAN AND GRID

CLEANING MATERIALS

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

TO CLEAN

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

OVEN INTERIOR

CLEANING MATERIALS

- Oven cleaner
- Soap-filled steel-wool pad

TO CLEAN

Clean up after each oven use. Rinse thoroughly. Do not coat bake or broil element with oven cleaner. When using oven cleaner read directions on container carefully.

SIDES OF RANGE

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Paper towels

TO CLEAN

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

OVEN DOOR GLASS

TO CLEAN

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

DOOR VENT TRIM

CLEANING MATERIALS

- Soft abrasive cleaner
- Sponge scrubber

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

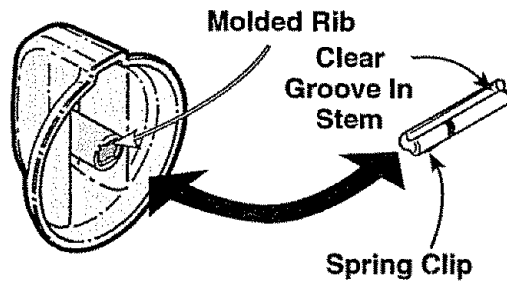
CARE AND CLEANING

Removable Parts

CONTROL KNOBS

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth



TO REMOVE

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

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

TO CLEAN

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

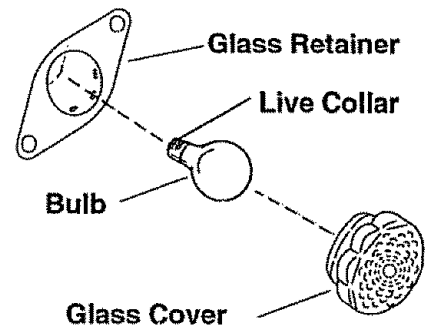
TO REPLACE

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

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB



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

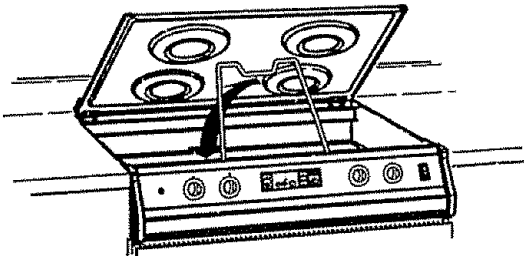


TO REPLACE

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.

CARE AND CLEANING Removable Parts (cont.)

LIFT-UP COOKTOP

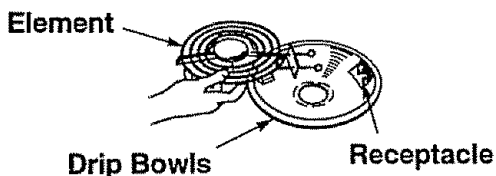


1. Grasp the edge of the cooktop and lift up.
2. Holding the cooktop with one hand, lift the support rod up and rest the edge of the cooktop on it.
3. When cleaning is finished, lower the support rod and the cooktop.



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

REMOVABLE COOKTOP UNIT



TO REMOVE

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



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

TO CLEAN THE DRIP BOWL

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

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



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

TO REPLACE THE UNIT

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

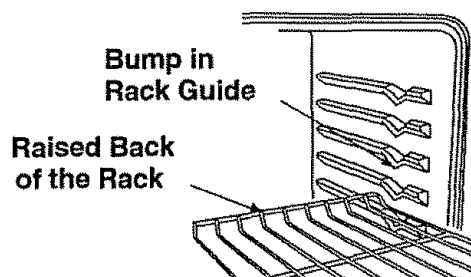
CARE AND CLEANING

Removable Parts (cont.)

REMOVABLE OVEN RACKS

CLEANING MATERIALS

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



TO REMOVE

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

TO CLEAN

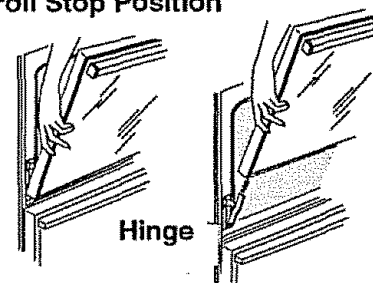
Clean with warm water and detergent. For hard to remove stains, gently scrub with a scouring pad or a soap-filled steel-wool pad. Rinse well.

TO REPLACE

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

REMOVABLE OVEN DOOR

Broil Stop Position



TO REMOVE

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



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

TO REPLACE

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

BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Range will not work; totally inoperative.	No power to range.	a. Check the household circuit breaker or fuse box. b. Check to make sure the range is plugged in.
Foods do not bake properly.	a. Oven was not preheated long enough. b. Improper rack or pan placement. c. Oven vent blocked or covered. d. Improper use of foil. e. Improper temperature setting for utensil used. f. Oven temperature needs adjustment. g. Range and oven rack not level. h. Oven controls improperly set.	a. Be sure to preheat, when recipe calls for it. b. Maintain uniform air space around pans and utensils. See oven cooking tips section. c. Keep vent clear. d. Use of foil not recommended on racks or oven bottom. e. Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans. f. Check oven temperature adjustment section. g. Check the installation instructions for leveling. h. See the Baking section.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Oven temperature seems inaccurate.	Oven control calibration.	See the temperature adjustment instructions following this section.
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none"> a. Light switch is in off position. b. Oven light bulb loose or burned out. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check switch setting. b. Check or replace light bulb.
Foods do not broil properly.	<ul style="list-style-type: none"> a. Improper rack position. b. Oven preheated. c. Improper use of foil. d. Oven door closed during broiling. e. Low voltage (208 volts). f. Improper broiling time. g. Oven controls improperly set. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check broil pan placement; see broiling section. b. Do not preheat when broiling. c. Check broiling section. d. Open door to broil stop position. e. Use higher rack position and/or longer cooking time. f. Check broiling chart in broiling section. g. See the Broiling section.
Oven smokes.	<ul style="list-style-type: none"> a. Dirty oven. b. Improper use of aluminum foil. c. Broiler pan containing grease left in the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check for heavy spillover. b. Use of foil not recommended. c. Clean pan and grid after each use.
Cooktop will not work; oven is ok.	<ul style="list-style-type: none"> a. Elements unplugged. b. Control set improperly. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check the elements; make sure they are properly plugged into the receptacle. b. Push knob in while turning to temperature setting.
Oven will not work; cooktop ok.	Control set improperly.	Check the control and check baking or broiling section.

“DO IT YOURSELF” TEMPERATURE ADJUSTMENT

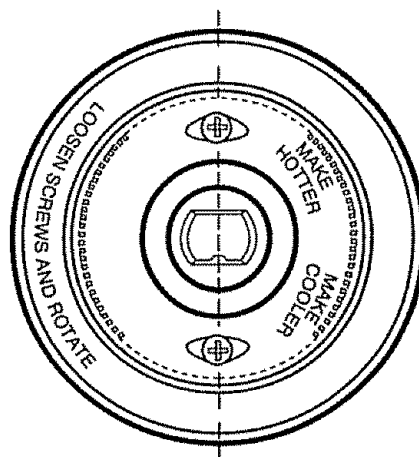
You may feel that your new oven cooks differently than the oven it replaced. We recommend that you use your new oven a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide.

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 oven thermometer. These thermometers can vary by 20–40 degrees from the true temperature of the oven. In addition, the oven door must be opened to read these thermometers. Opening the door will change the temperature of the oven.

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

TO MAKE THE ADJUSTMENT

1. Make sure the oven control knob is in the off position. Remove the knob by pulling it straight off.
2. Look at the back of the knob.
3. Use a screwdriver to carefully loosen both screws.
4. To make your oven temperature **HOTTER**, hold the knob by the handle and turn the knob skirt so the top screw moves toward the word hotter. As you turn the skirt you will hear clicks and feel notches or teeth. Each click or notch will adjust the temperature 15°F hotter.
5. To make your oven temperature **COOLER**, hold the knob by the handle and turn the knob skirt so that the bottom screw moves toward the word cooler. As you turn the skirt you will hear clicks and feel notches or teeth. Each click or notch will adjust the temperature 15°F cooler.



6. When you have made the desired temperature adjustment, re-tighten both screws and return the oven control knob to your range.

NOTES



DROP-IN RANGE WARRANTY

FULL ONE-YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

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

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

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

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

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

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

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

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

Kenmore Appliances are designed, manufactured and tested for years of dependable operation. Yet, any appliance may require service from time to time. The Sears Maintenance Agreement offers you an outstanding service program for your product.

The table above shows the additional benefits a Sears Maintenance Agreement offers compared to a Sears Warranty.

Contact your Sears Sales Associate or local Sears Service Center to purchase a Sears Maintenance Agreement.

ESTUFA ELECTRICA DE 30" TIPO "DROP-IN"

Indice



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad en el uso de la
estufa 22-23

OPERACION

Características de su estufa 24
Cómo sacar la cinta de empaque 24
Elementos para cocinar 25
Cómo programar los controles 25
Cómo hacer conservas en casa ... 25
Cómo poner el reloj 26
Cómo programar el cronómetro .. 26
Cómo reprogramar
el cronómetro 26
Para cancelar el cronómetro 26
Tono 26
Consejos para cocinar en
el horno 27
Horneado con margarina 27
Ciclo de los elementos 28
Cómo colocar los utensilios 28
Utensilios 28
Parrillas del horno 28, 29
Cómo hornear 29

GUARDADO Y LIMPIEZA

Para asar 30
Panel de control 31
Cacerola y parrilla para asar 31
Interior del horno 31
Cajon y lados de la estufa 31
Vidrio de la puerta del horno 31
Moldura de la ventilación
de la puerta 31
Perillas de control 32
Foco de la luz del horno 32
Cubierta levantable 33
Unidades de la superficie 33
Parrillas del horno 34
Puerta del horno 34

COMO RESOLVER PROBLEMAS

Antes de llamar para
un servicio 35-36
Ajuste a la temperatura 29, 37
Garantía 39
Números para servicios del
consumidor 40

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

NUMERO DE MODELO:

NUMERO DE SERIE:

© Sears, Roebuck and Co.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



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

- **NO DEJE** a los niños sin vigilancia cerca de una estufa que se esté usando.
- **ENSEÑE A LOS NIÑOS** a no jugar con los controles o cualquier parte de la estufa y no sentarse, subirse o pararse sobre la puerta de este aparato o de cualquier otra parte de la estufa.
- **PRECAUCION: NUNCA GUARDE** artículos que sean de interés para los niños en el panel trasero o en los gabinetes sobre la estufa. Los niños que se suban sobre la estufa podrían resultar gravemente heridos.
- **GUARDE ESTE** libro para un uso futuro.
- **NUNCA USE** su estufa para entibiar o calentar una habitación.
- **NUNCA TRATE** de reparar o reemplazar una parte de la estufa a menos que las instrucciones se den en este manual. Todo otro trabajo debería ser hecho por un técnico especializado.
- **SIEMPRE MANTENGA** los revestimientos combustibles de las paredes, cortinas y otros paños a una distancia prudente de la estufa.
- **NUNCA CALIENTE** contenedores de alimentos cerrados. El aumento de la presión podría causar que el contenedor explote y cause heridas.
- **NUNCA DEJE** contenedores de grasa o goteaduras dentro del horno.
- **SIEMPRE MANTENGA** el área de la estufa despejada de cosas que se podrían quemar. La acumulación de comida y grasa y los utensilios de madera se podrían incendiar. Los utensilios de plástico se podrían derretir y las comidas en conservas podrían explotar. Su horno nunca se debería usar para almacenar cosas.
- **SIEMPRE MANTENGA** la estufa despejada de cosas que se podrían quemar (gasolina y otros vapores o líquidos inflamables).
- **NUNCA TRATE** de limpiar las superficies calientes. Algunos limpiadores producen vapores nocivos y los paños o las esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor.
- **NUNCA USE** ropa suelta cuando use la estufa.
- **NUNCA USE** una toalla u otro paño abultado como agarradera y asegúrese que la agarradera esté seca. Las agarraderas húmedas y los paños y las esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor. **NO PERMITA** que las agarraderas toquen las zonas para cocinar calientes.
- **NO TOQUE** las superficies para calentar, las superficies cerca de ellas o las superficies interiores. Estas podrían estar suficientemente calientes para quemar aunque se vean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa o materiales inflamables hagan contacto con las superficies calientes hasta que hayan tenido tiempo de enfriarse. Las otras superficies cerca de las ventanillas de ventilación del horno, puertas, ventanas y las superficies para cocinar también podrían estar suficientemente calientes para causar quemaduras.

SEGURIDAD EN EL USO DE LA CUBIERTA

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

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

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



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

¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

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

INCENDIO DE GRASA EN LA CUBIERTA:

Nunca levante una olla en llamas...

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

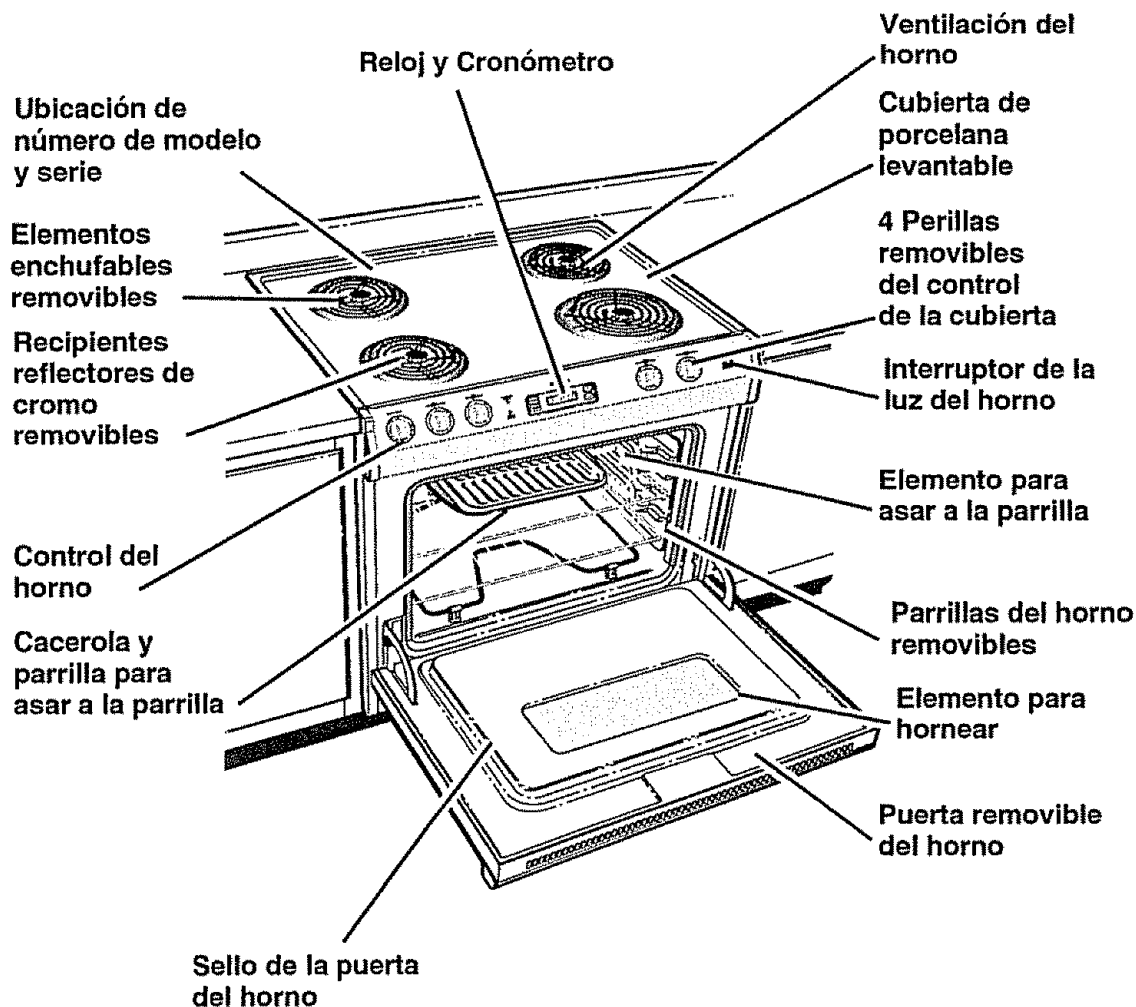
FUEGO EN EL HORNO:

¡No trate de mover la cacerola!

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

OPERACION

CARACTERISTICAS DE SU ESTUFA



COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

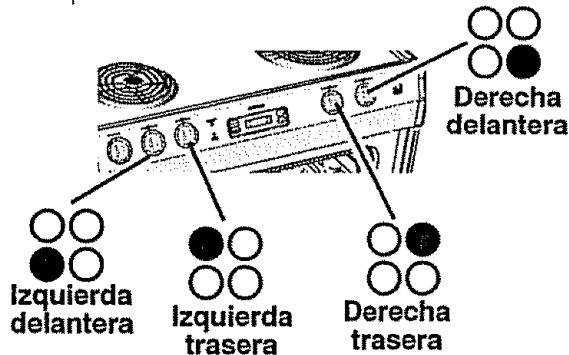
Para sacar el residuo del adhesivo de la cinta de empaque, use un detergente líquido normal para platos, aceite mineral o para cocinar. Con un paño suave frote el área y permita que se remoje. Enjuague y seque bien. Repita el procedimiento usando un pulidor para estufas para asegurarse que la estufa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

OPERACION

Cómo Cocinar en la Cubierta

ELEMENTOS PARA COCINAR

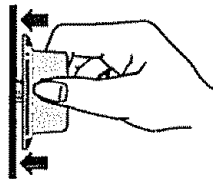
La marca cerca de cada perilla de control le muestra cuál elemento se enciende con esa perilla.



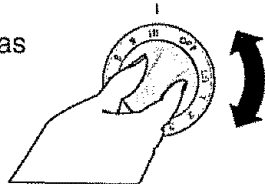
POSICION DE LOS CONTROLES

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

1. Empuje para hacer girar la perilla.



2. Coloque entre las marcas para el calor deseado.



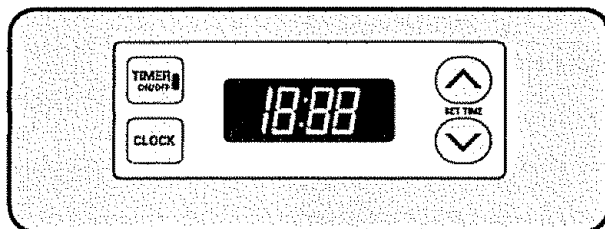
Cuando cualquier unidad de la superficie esté encendida, la luz indicadora de la unidad de superficie se prenderá.

CONSEJOS PARA HACER CONSERVAS

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® y 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.

OPERACION

Reloj y Cronómetro



El RELOJ y el CRONOMETRO son controlados con botones. Ellos no controlan ninguna de las operaciones del horno.

COMO PROGRAMAR EL RELOJ CON LA HORA DEL DIA

1. Empuje **CLOCK** para que el dial pestañee.
2. Use el botón para **SUBIR** o **BAJAR** para poner la hora del día correcta. Los dos puntos pestañearán mientras usted esté poniendo la hora.
3. El reloj comenzará a dar la hora automáticamente dentro de 1 minuto, o usted puede empujar el botón "clock" para un comienzo inmediato.

PARA PROGRAMAR EL CRONOMETRO (TIMER)

El **CRONOMETRO** muestra las horas y los minutos. La cantidad de tiempo máxima del **CRONOMETRO** es 9 horas y 50 minutos. Los segundos aparecerán durante la cuenta solamente en el último minuto. El **CRONOMETRO** dará tonos cuando falte un minuto en la cuenta.

1. Empuje **TIMER ON/OFF**. "0:00" y el indicador de la hora pestañearán.
2. Seleccione la hora deseada usando los botones para **SUBIR** y **BAJAR**. El **CRONOMETRO** empezará la cuenta hacia atrás unos 4 segundos después que usted seleccione la cantidad de tiempo. Si no quiere esperar 4 segundos, empuje **TIMER** y la cuenta empezará inmediatamente.

La luz indicadora del cronómetro dejará de pestañear cuando la cuenta comience. Los dos puntos continuarán pestañeando para indicar que la cuenta está activa.

PARA REPROGRAMAR EL CRONOMETRO

Para reprogramar el cronómetro durante la cuenta, use los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR**. La luz indicadora del **CRONOMETRO** pestañeará y usted puede reprogramar el **CRONOMETRO**. El **CRONOMETRO** contará hacia atrás desde la nueva cantidad de tiempo que usted programó y la luz indicadora del **CRONOMETRO** dejará de pestañear en unos 3 segundos.

COMO CANCELAR EL CRONOMETRO

Si desea cancelar el **CRONOMETRO** durante la cuenta, empuje **TIMER ON/OFF**. El dial volverá a la hora del día.

TONO DE FIN DE CICLO

El tono de **FIN DE CICLO** sonará cuando la cuenta del **CRONOMETRO** haya sido completada. El dial pestañeará "0:00" y usted oirá una serie de tonos. Empuje **TIMER ON/OFF** o **CLOCK** para apagar los tonos.

OPERACION

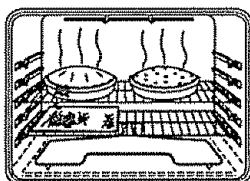
Consejos Para Cocinar En El Horno

OLOR U OLOR FUERTE

Es normal sentir un poco de olor cuando use su horno por primera vez. Para ayudar a eliminar este olor, **ventile la habitación abriendo una ventana o usando una campana de ventilación.**

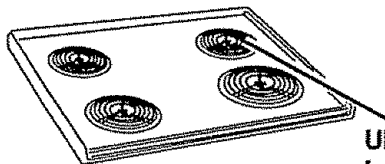
PAPEL DE ALUMINIO

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. Para prevenir manchas a causa de derrames, usted podría poner un pedazo de papel aluminio o una bandeja para galletas debajo de la comida que se podría subir.



VENTILACION DEL HORNO

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



Ubicación de la ventilación del horno

NO MIRE

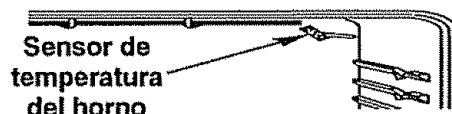
Si abre la puerta frecuentemente para mirar los alimentos, causará una pérdida de calor y malos resultados cuando hornee.

PRECALENTAMIENTO

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

SENSOR DE TEMPERATURA DEL HORNO

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



ZONA DE TEMPERATURA BAJA

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

LUZ DEL HORNO

Para prolongar la vida del foco de la luz del horno, siga estos consejos: Siempre apague la luz cuando el horno no esté en uso. Si la luz del horno se deja encendida por un largo período de tiempo, el horno estará tibio cuando abra la puerta debido al calor generado por el foco de la luz del horno.

OPERACION **Consejos Para Cocinar** **En El Horno (cont.)**

EL TIPO DE MARGARINA AFECTA LA CALIDAD DEL HORNEADO

La mayoría de las recetas para hornear han sido desarrolladas utilizando productos con un alto contenido de manteca tales como mantequilla y margarina (80% de manteca por peso—el requerimiento federal para los productos marcados "margarina").

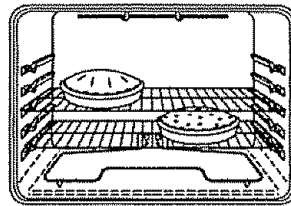
Usted obtendrá malos resultados si los queques, pasteles, tortas, galletas, o dulces son hechos con mantequilla con bajo contenido de manteca. Las mantequillas y margarinas con bajo contenido de aceite contienen menos manteca y más agua. El alto contenido de agua de la mantequilla o margarina afecta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

CICLO DE LOS ELEMENTOS

El Sensor de Temperatura del Horno en la parte trasera del horno mide y controla continuamente la temperatura dentro del horno. Para mantener una temperatura programada constante, los elementos harán un ciclo (se prenden y se apagan durante la cocción).

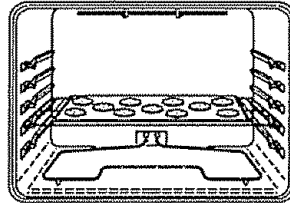
COMO COLOCAR LOS UTENSILIOS

Los resultados del horneado será mejor si las cacerolas para hornear están centradas en el horno lo más posible. Si está horneando con más de un utensilio, colóquelos de manera que cada uno tenga por lo menos de 1" a 1 1/2" de espacio de aire a su alrededor. Coloque los utensilios de manera que ninguno quede directamente encima de otro.



UTENSILIOS

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



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

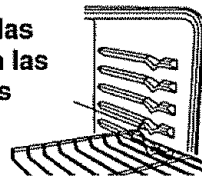
LOS UTENSILIOS DE VIDRIO, CONTRAPEGADURAS O OSCURECIDOS POR LA EDAD, absorben calor y pueden ser usados para panes con levadura, cortezas para pasteles o alimentos que necesitan tener una corteza de color café. La temperatura del horno cuando use estos utensilios debería ser reducida en 25° F.

OPERACION **Consejos Para Cocinar** **En El Horno (cont.)**

PARRILLAS DEL HORNO

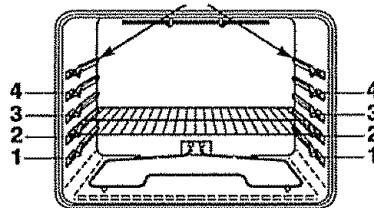
Las parrillas del horno están diseñadas con topes, una conveniencia y también una precaución de seguridad. Las guías tienen topes para prevenir que las parrillas se den vuelta cuando se sacan del horno. Este diseño permite que las parrillas puedan ser insertadas de sólo una manera.

Tope en las guías para las parrillas



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

Guías



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

PRECAUCION: Cuando usted esté usando la parrilla en la posición más baja (1), necesitará tener cuidado cuando saque la parrilla. Recomendamos que tire la parrilla varies pulgadas hacia afuera y entonces, usando dos agarraderas, tire la parrilla hacia afuera sujetándola de los lados. La parrilla está baja y usted se podría quemar si coloca la mano en el medio de la parrilla y la saca completamente hacia afuera. Tenga cuidado de no quemarse la mano en la puerta cuando use una parrilla en la posición más baja (1).

AJUSTE A LA TEMPERATURA DEL HORNO

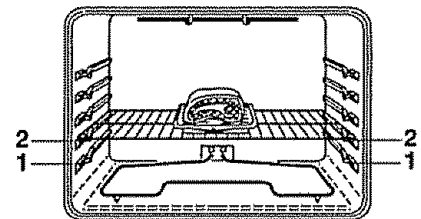
Usted podría pensar que su horno nuevo cocina diferentemente al horno que reemplazó. Le recomendamos que use su horno nuevo por varias semanas para que se familiarice más con él, siguiendo los tiempos que se dan en la receta como una guía. Vea Ajustes-Hágalos Usted Mismo en la parte de atrás de este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

COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR

1. Coloque la **PERILLA DE CONTROL DEL HORNO** a la temperatura deseada.
2. Cuando termine de hornear, haga girar la **PERILLA DE CONTROL DEL HORNO** a la posición de **APAGADO ("OFF")**.

COMO PROGRAMAR PARA ASAR

Asar es cocinar cortes blandos de carne con calor seco. No es necesario precalentar su horno antes de asar.



INSTRUCCIONES GENERALES PARA ASAR

1. Coloque la carne (grasa hacia arriba) sobre una parrilla para asar o en una cacerola baja de más o menos el mismo tamaño de la carne.
2. Ponga la cacerola en la posición de parrilla No. 1 o No. 2.
3. Coloque la **PERILLA DE CONTROL DEL HORNO** a la temperatura deseada.

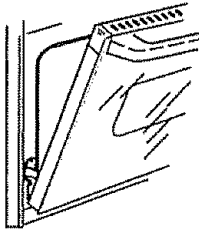
Recuerde:

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

OPERACION

Cómo Asar A La Parrilla

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



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



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

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



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

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

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

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

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

COMO ASAR A LA PARRILLA

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**).

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza

PANEL DE CONTROL

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Paño suave

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

CACEROLA Y PARRILLA PARA ASAR A LA PARRILLA

MATERIALES DE LIMPIEZA

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

COMO LIMPIAR

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

INTERIOR DEL HORNO

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Limpiador para hornos
- Lanillas de acero con jabón

COMO LIMPIAR

Limpie después de cada uso del horno. Enjuague bien. No ponga limpiador para hornos sobre el elemento para hornear o asar. Cuando use un limpiador para hornos lea bien las direcciones en el contenedor.

CAJON Y LADOS DE LA ESTUFA

MATERIALES DE LIMPIEZA

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

COMO LIMPIAR

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

VIDRIO DE LA PUERTA DEL HORNO

PARA LIMPIAR

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

MOLDURA DE LA VENTILACION DE LA PUERTA

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Limpiador abrasivo suave
- Esponja-fregador

No use limpiadores abrasivos fuertes, limpiadores industriales, o cloro.

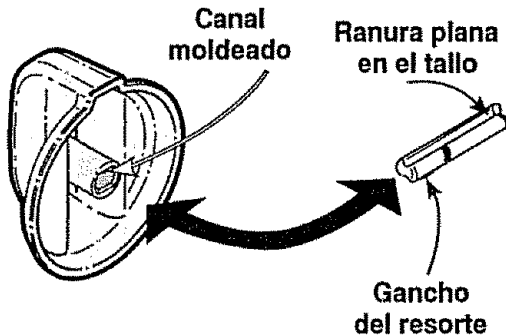
GUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles

PERILLAS DE CONTROL

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño suave



COMO SACAR

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

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

PARA LIMPIAR

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

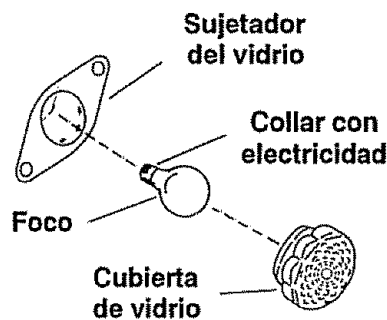
PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

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

COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ DEL HORNO



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



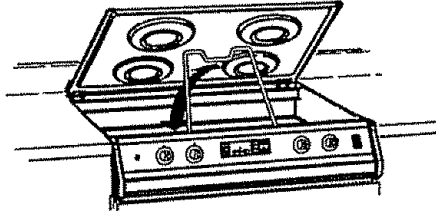
PARA REEMPLAZAR

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.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles

CUBIERTA LEVANTABLE



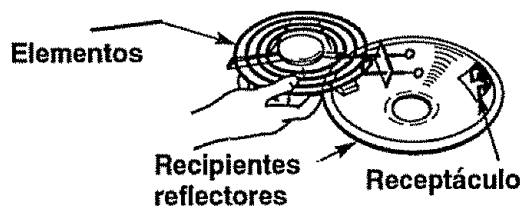
PARA SACAR

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



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

UNIDAD REMOVIBLE DE LA CUBIERTA



PARA SACAR

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



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

COMO LIMPIAR LOS RECIPIENTES PARA DERRAMES

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

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



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

PARA REEMPLAZARLO

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

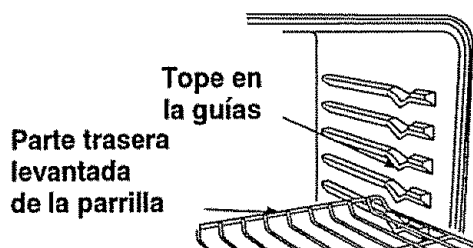
CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles

PARRILLAS REMOVIBLES DEL HORNO

MATERIALES DE LIMPIEZA

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



COMO SACAR

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

PARA LIMPIAR

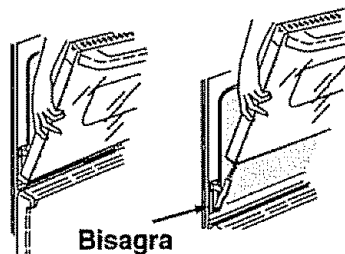
Limpie con agua tibia y detergente. Para sacar manchas duras, friegue levemente con lana para fregar o con una lanilla de acero con jabón. Enjuague bien.

PARA COLOCAR NUEVAMENTE

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

PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

Posición de tope para asar a la parrilla



PARA SACAR

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



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

PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

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

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

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

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
La estufa no funciona; totalmente inoperante.	No pasa electricidad a la estufa.	<ul style="list-style-type: none"> a. Revise la caja del circuito de la casa o los fusibles. b. Revise y asegúrese que la estufa esté enchufada.
Los alimentos no se hornean adecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> a. El horno no se precalentó lo suficiente. b. Posición incorrecta de la parrilla o la cacerola. c. La ventilación del horno está obstruida o cubierta. d. Uso incorrecto del papel de aluminio. e. Temperatura incorrecta para el utensilio usado. f. La temperatura del horno necesita ajuste. g. La estufa o la parrilla del horno no están niveladas. h. Controles del horno mal puestos. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Asegúrese de precalentar cuando la receta lo requiera. b. Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las ollas y utensilios. Vea la sección para Cocinar en el Horno. c. Mantenga la ventilación despejada. d. No cubra las parrillas cuando hornee. e. Reduzca la temperatura en 25 grados para utensilios de vidrio, oscuros u opacos. f. Revise la sección de ajustes a la temperatura que sigue esta sección. g. Vea las instrucciones de instalación para la nivelación. h. Vea la sección para hornear.

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
La temperatura del horno no parece estar exacta.	Calibración del control del horno.	Vea las instrucciones para ajustar la temperatura que siguen esta sección.
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> a. El interruptor de la luz está apagado. b. El foco de la luz del horno está suelto o quemado. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Revise la posición del interruptor. b. Revise o reemplace el foco de la luz.
Los alimentos no se asan adecuadamente a la parrilla.	<ul style="list-style-type: none"> a. Posición incorrecta de la parrilla. b. El horno se precalentó. c. Mal uso de papel de aluminio. d. La puerta del horno se cerró durante el asado a la parrilla. e. Voltaje bajo (208 Voltios). f. Cantidad de tiempo incorrecta para asar. g. Controles del horno mal puestos. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Revise la posición de las cacerolas; vea la sección para asar a la parrilla. b. No precaliente cuando ase a la parrilla. c. Lea la sección para asar a la parrilla. d. Abra la puerta a la posición de tope para asar. e. Use posición de parrilla más alta y/o ase por más tiempo. f. Vea la tabla para asar en la sección de cómo asar a la parrilla. g. Vea la sección para asar.
El horno humea.	<ul style="list-style-type: none"> a. Horno sucio. b. Mal uso de papel de aluminio. c. Se dejó la cacerola para asar con grasa dentro del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Vea que no hayan derrames grandes. b. No se recomienda el uso del papel de aluminio. c. Limpie la cacerola y la parrilla después de cada uso.
La cubierta no funciona, horno OK.	<ul style="list-style-type: none"> a. Los elementos están desenchufados. b. Control en posición incorrecta. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Revise los elementos, asegúrese que estén enchufados correctamente en los receptáculos. b. Empuje la perilla mientras la hace girar para seleccionar la temperatura.
Horno no funciona, cubierta OK.	Control puesto incorrectamente	Revise el control y la sección de cómo cocinar en el horno.

AJUSTES DE TEMPERATURA – “HAGALOS USTED MISMO”

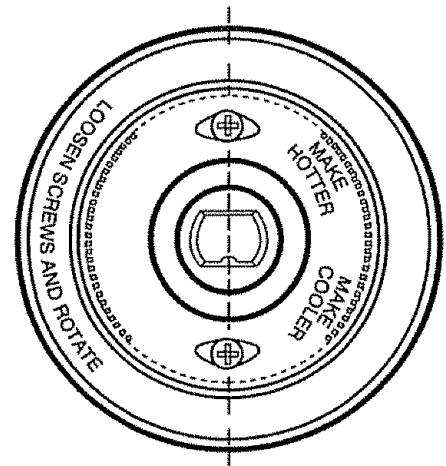
Usted podría pensar que su nuevo horno cocina diferentemente al horno que reemplazó. Recomendamos que use su horno nuevo unas pocas semanas para que se familiarice con él, siguiendo los tiempos que se dan en las recetas como una guía.

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. Estos termómetros pueden variar en 20-40 grados de la verdadera temperatura del horno. 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. Asegúrese que la perilla de control del horno está en la posición de apagado (OFF). Saque la perilla tirándola derecho hacia afuera.
2. Mire la parte trasera de la perilla.
3. Use un destornillador para soltar los dos tornillos unas dos vueltas cada uno.
4. Para subir la temperatura del horno (HOTTER), sujete la perilla de la manilla y dé vuelta la falda de la perilla para que el tornillo superior se mueva hacia la palabra hotter. Cuando dé vuelta la falda escuchará clicks y sentirá ranuras o dientes. Cada click o diente ajustará la temperatura 15°F más caliente.
5. Para bajar la temperatura del horno (COOLER), sujete la perilla de la manilla y dé vuelta la falda de la perilla para que el tornillo superior se mueva hacia la palabra cooler. Cuando dé vuelta la falda escuchará clicks y sentirá ranuras o dientes. Cada click o diente ajustará la temperatura 15°F más fría.



6. Cuando haya hecho el ajuste de temperatura deseado, oprima nuevamente los tornillos y devuelva la perilla de control del horno a su estufa.

NOTAS

5



GARANTIA DE LA ESTUFA TIPO "DROP-IN"

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA PARA TODAS LAS PARTES

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

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

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

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

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

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

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

G - Garantía CM - Contrato de Mantenimiento

Los aparatos electrodomésticos Kenmore están diseñados, fabricados y probados por años de operación confiable. Sin embargo, cualquier aparato electrodoméstico podría requerir un servicio cada cierto tiempo. El Contrato de Mantenimiento Sears le ofrece un excelente programa de servicio para su producto.

La tabla de arriba muestra los beneficios adicionales que un Contrato de Mantenimiento Sears ofrece comparado a una Garantía Sears.

Póngase en contacto con su Servicio de Ventas de Sears o con un Centro de Servicio Sears para comprar un Contrato de Mantenimiento Sears.

Get it fixed, at your home or ours!

For repair of major brand appliances **in your own home...**
no matter who made it, no matter who sold it!

1-800-4-MY-HOMESM Anytime, day or night
(1-800-469-4663)

www.sears.com

To bring in products such as vacuums,
lawn equipment and electronics for repair, call for
the location of your nearest **Sears Parts & Repair Center.**

1-800-488-1222 Anytime, day or night

www.sears.com

For the replacement parts, accessories and owner's manuals
that you need to do-it-yourself, call **Sears PartsDirectSM**!

1-800-366-PART 6 a.m. – 11 p.m. CST,
(1-800-366-7278) 7 days a week

www.sears.com/partsdirect

To purchase or inquire about a Sears Service Agreement:

1-800-827-6655

7 a.m. – 5 p.m. CST, Mon. – Sat.

Para pedir servicio de reparación a domicilio,
y para ordenar piezas con entrega a domicilio:

1-888-SU-HOGARSM
(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-877-LE-FOYERSM
(1-877-533-6937)

