

# SEARS Kenmore

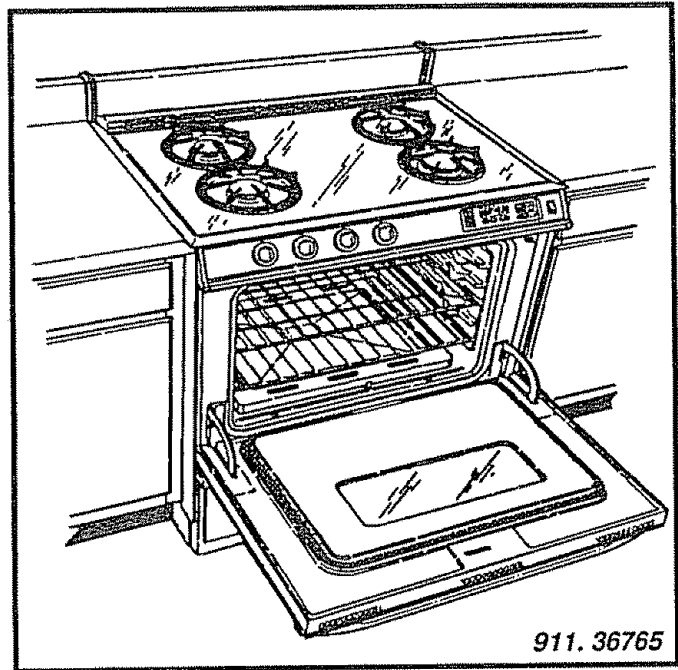
## OWNER'S MANUAL

MODEL NO.

\* 911. 36665  
911. 36669  
911. 36765  
911. 36766  
911. 36769

### **CAUTION:**

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



## **30" GAS SELF-CLEANING SLIDE-IN 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.**

---

229C4020P079 (SR10312)

# GAS SLIDE-IN RANGE

## TABLE OF CONTENTS



### SAFETY INSTRUCTIONS

Range Safety .....	3-6
Stability Device .....	4
Oven Shut Off Valve .....	6

### INTRODUCING YOUR OVEN

Features of Your Oven .....	7
Removal of Packing Tape .....	7
Oven Control, Clock & Timer .....	10-13

### COOKTOP COOKING

Control Settings .....	8
Burner ignition .....	8
Power Failure .....	9
Cooking Utensils and Woks .....	9
Home Canning .....	9

### USING YOUR OVEN

<b>Oven Cooking Tips</b> .....	14-16
Strong Smell or Odor .....	14
No Peeking .....	14
Aluminum Foil .....	14
Preheating .....	14
Temperature Sensor .....	14
Oven Vent .....	14
Moisture .....	15
Fan Running .....	15
Bakeware .....	15
Bakeware Placement .....	15
Burner Cycling .....	15
Oven Racks .....	16
Oven Temp Adjustment .....	16, 30
Oven Burner Ignition .....	16
Power Failure .....	16

<b>BAKING</b> .....	17
How to set bake .....	17
How to set time bake .....	17
How to set delay bake .....	17
<b>Broiling</b> .....	18
<b>Self-Cleaning</b> .....	19-20
<b>Special Features</b> .....	21-22
12 Hour Shut-Off .....	21
Centigrade Selection .....	21
12 Hour Clock .....	21
Control lockout .....	22
Cook and Hold .....	22
Arrow speed change .....	22

### CLEANING AND REMOVABLE PARTS

Control Panel .....	23
Broiler Pan and Grid .....	23
Porcelain Enamel Cooktop .....	23
Glass Cooktop .....	23
Burner Grates .....	24
Burner Bowls, Cap, Head .....	24
Painted Surfaces .....	24
Oven Bottom .....	25
Replacing the Oven Light Bulb .....	25
Oven Door .....	26
Burner Components .....	26
Oven Racks .....	27
Storage Drawer .....	27

### SERVICE

Before Calling for Service .....	28, 29
Consumer Service Numbers .....	31
Warranty .....	

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

**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:



**WARNING!!** If the information in this manual is not followed exactly, a fire, explosion, or gas leak may result causing property damage, personal injury, or death.

**DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE!**

**WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**



- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.



## WARNING L.P. BURNER ADJUSTMENTS

If you intend to use Liquefied Petroleum Gas (bottled gas) all L.P. adjustments in the Installation Instructions must be made before using your oven.

If your oven is not properly adjusted, flames may be too high, or the oven may use too much fuel, release toxic fumes or cook poorly.

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

**BE SURE** your oven 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 customers of potential exposure to such substances.

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the incomplete combustion of natural gas or L.P. fuels. Properly adjusted appliances, indicated by the bluish rather than a yellow flame, will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be minimized by further venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

The oven, as shipped from the factory, can only be operated with natural gas. Do not try to operate it with L.P. (bottled) gas. High flames and toxic fumes could cause serious injury. If you wish to use your oven with L.P. gas, you must convert the range following the procedure found in the Installation instructions shipped with your oven.

# IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR YOUR SAFETY *continued*

## STABILITY DEVICE



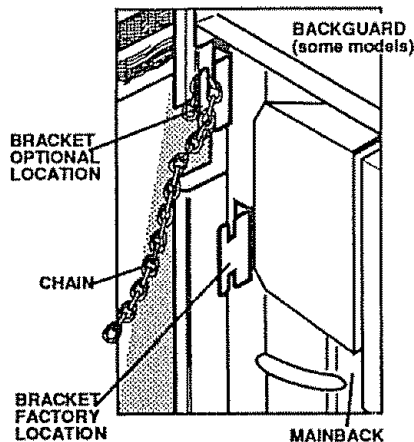
### WARNING

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

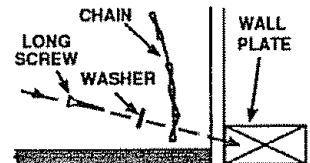
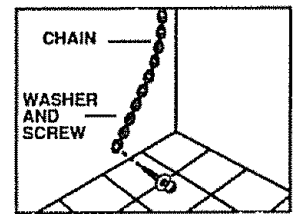
**Remove all parts from the plastic bag attached to the back of the range and save packaging tape.**

## INSTALLATION OF THE ANTI-TIP DEVICE

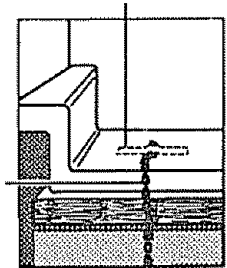
Before placing range in the counter, check the factory location of the stability device on the back of the range. For convenience you can hook the stability chain in the upper set of holes. Make sure there is no structural interference when using the upper set of holes.



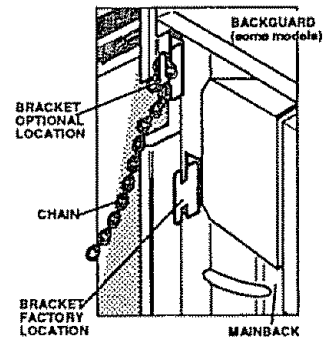
1. Decide on a location that has no electrical wiring or plumbing.
2. With the long screw provided anchor the chain to the floor or wall.
3. Make sure the screw is going into the wall plate or stud at the base of the wall at least 3/4".



4. Attach the stability chain so that it lines up with the bracket on the back of the range.
5. Tug the chain to make sure it is securely fastened.
6. Take the packaging tape and temporarily attach the loose end of the chain to the rear of the countertop.
7. Slide the range into the counter leaving enough space behind to attach the chain to the bracket.



8. Slip the nearest link of the chain onto the bracket. Pull to make sure it is as snug as possible.
9. Slide the range all the way back. It is normal to have some slack in the chain, but it should not be excessive.



# IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR YOUR SAFETY Continued

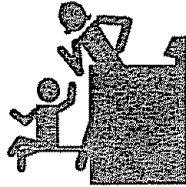


## WARNING:

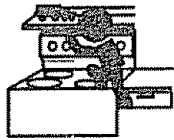
To prevent accidental tipping of the range from abnormal usage, including excessive loading of the oven door, attach it to the wall or floor by installing the Anti-Tip device supplied. If the range is moved for cleaning, servicing or any reason, be sure the Anti-Tip device is re-engaged properly when the range is placed 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 oven door.



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

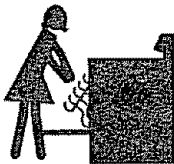


**KEEP THIS** book for later use.

**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.

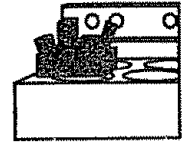


**NEVER HEAT** unopened food containers.

Pressure buildup can cause the container to burst and cause injury.

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

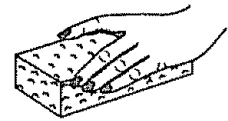
**ALWAYS KEEP** the appliance area free from things that will burn. Food, wooden utensils and grease buildup could catch fire. Plastic utensils could melt and canned foods could explode. Your appliance should never be used as a storage area.



**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.



**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 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.

# IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR YOUR SAFETY *continued*

## 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 surfaces.

**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.



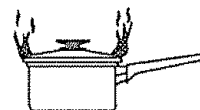
## READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

**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 burners.
2. Smother the flame with a tightly fitting lid, baking soda or an extinguisher.



## OVEN FIRE :

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

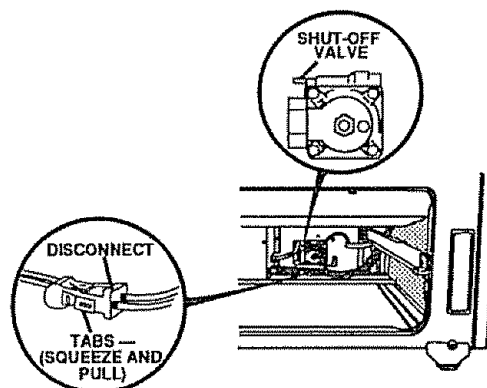
1. Close the oven door and turn controls off.
2. If fire continues, throw baking soda on the fire, or use a dry chemical, foam, or halon type extinguisher.



## OVEN SHUT-OFF VALVE AND ELECTRICAL DISCONNECT

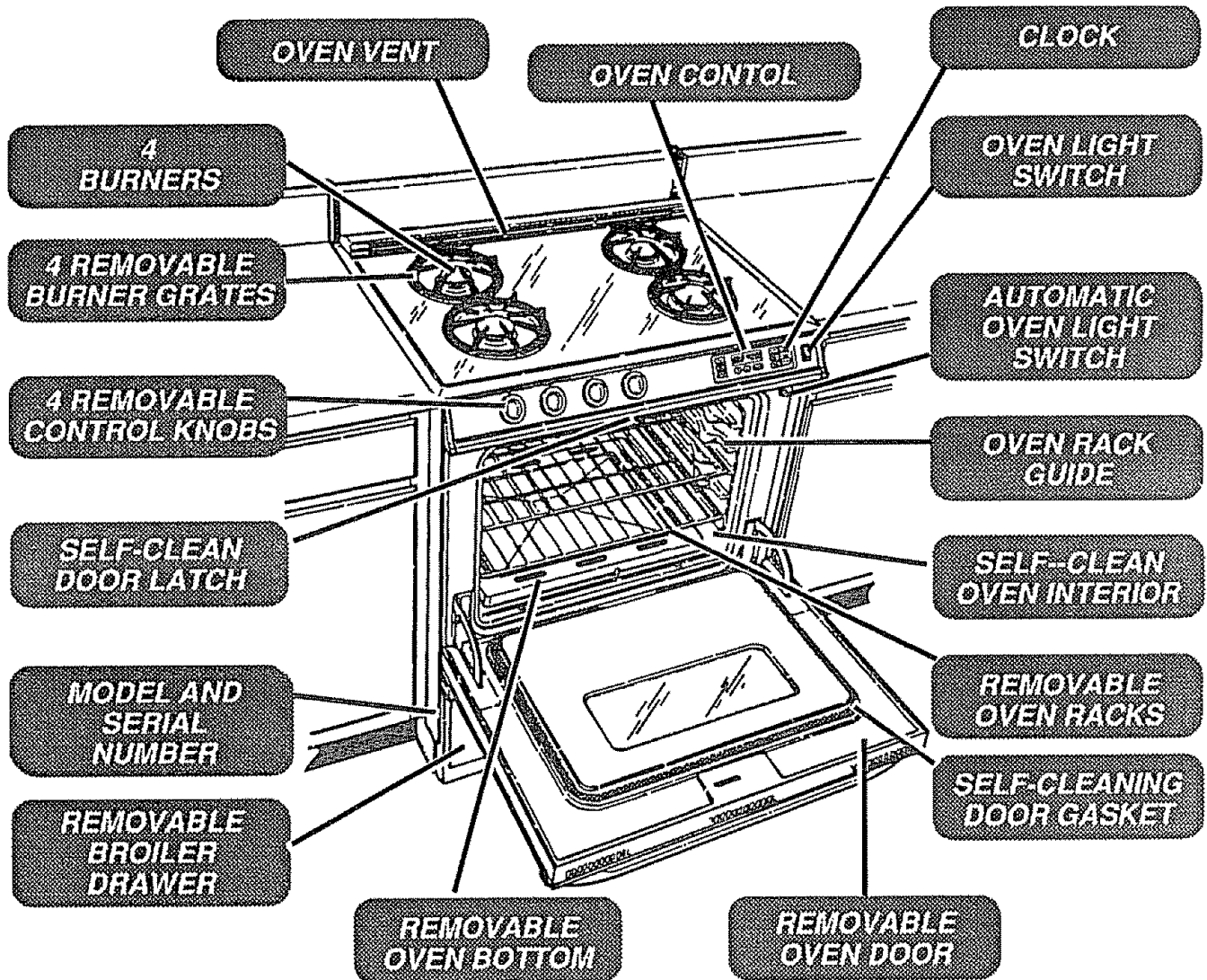
The pressure regulator (on range back) contains a lever which turns on or shuts off the gas supply to the oven. To access remove the storage drawer and reach through compartment and the range back. See the installation instructions for more information.

The electrical disconnect is located behind the storage drawer in the lower compartment. Remove storage drawer to access. Squeeze tabs and pull to disconnect.





# FEATURES OF YOUR NEW SELF-CLEAN SLIDE-IN RANGE



## REMOVAL OF PACKAGING TAPE

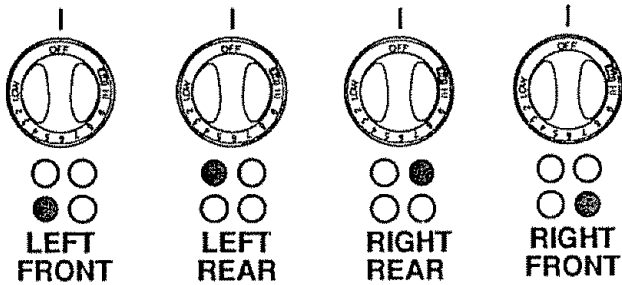
To remove the adhesive left from packaging tape, use household dishwashing liquid, mineral oil or cooking oil. With a soft cloth, rub into the area and allow to soak. Rinse and dry well. Repeat procedure using an appliance polish to insure no damage is done to the range surface. **This should be done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

### Where can you look for packaging tape?

- |             |                    |
|-------------|--------------------|
| Door handle | Control panel area |
| Door trim   | Oven area          |

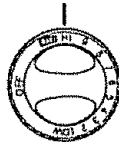
# GAS COOKTOP COOKING

Before using your new gas cooktop for the first time, take a few moments to familiarize yourself with the burners and the knob used to turn on each one. The sign near each cooktop control knob shows which burner is turned on by that knob.



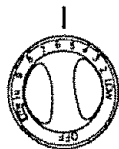
## CONTROL SETTINGS

**High Flame**—Use large cookware to boil large quantities of foods quickly.

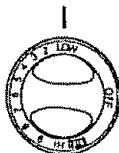


**Watch foods being cooked on high.** As soon as the food reaches the cooking temperature the flame should be turned down to a lower setting.

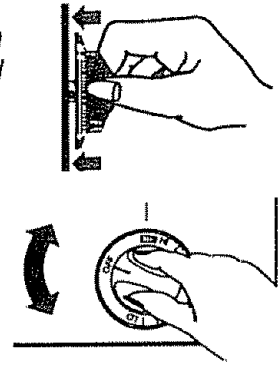
**Medium Flame**—Used for even browning or maintaining a boil.



**Low Flame**—Used for melting chocolate or warming foods.

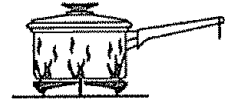


1. Grasp the knob with thumb and finger and push in.
2. While pushing in turn the knob to the **LITE** position.
3. After the burner ignites set knob to desired flame setting.



## CAUTION:

When setting the flame size make sure the flame heats the bottom of the pan only. Flames that extend beyond the bottom edge of the pan or lick up the sides are unsafe and waste energy.



## BURNER IGNITION

When the knob is turned to the light position, a spark igniter sends a series of electrical sparks that will ignite the gas flowing to the burner automatically.



While cooking on glass or porcelain cooktops remember these areas may get hot. Use caution when working near these areas.



# GAS COOKTOP COOKING *continued*

## POWER FAILURE

During a power failure, the cooktop burners will not light automatically. In an emergency, a cooktop burner may be lit using a wooden match. Follow the instructions below:

1. Light the wooden match.
2. Hold the flame next to the burner you want to use.
3. Push in and turn the correct knob to the light position.
4. When the burner lights turn the knob to your preferred setting.



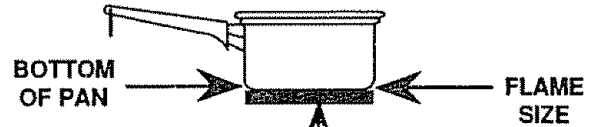
**Warning:** Lighting gas burners with a match is dangerous. You should light the burners with this method only in an emergency.

## THE SIMMER FLAME

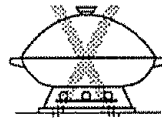
If you are simmering on one burner and turn on the others, watch the simmer setting. Because of the increased gas flow to the other burners the flame size of the burner used for simmering may need to be increased.

## 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 burner used when cooking.



Pans should be flat on bottom



**Do not use woks that have support rings, Do not use stove top grills.**

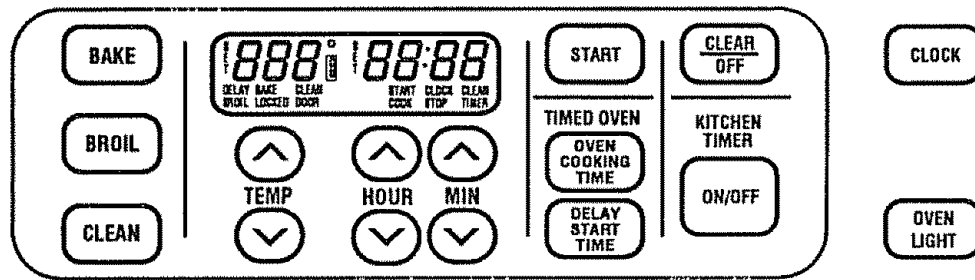
## OBSERVE THE FOLLOWING POINTS WHEN CANNING

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



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

# OVEN CONTROL, CLOCK and KITCHEN TIMER



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

## TRADITIONAL OVEN FUNCTIONS

**BAKE** — Cook foods in the traditional oven with a temperature range of 170°F to 550°F.

**BROIL** — Cooks meat at 550°F hi broil or 450°F low broil from the direct heat of the upper element. Broiling should be done with the door closed.



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

## TIMED OVEN FUNCTIONS

**OVEN COOKING TIME** — Choose bake or clean. Set the amount of time you want foods to cook or the oven to clean and have the oven turn off automatically.

**DELAYED BAKE OR CLEAN** — Choose bake or clean. Set the amount of time you want foods to cook or the oven to clean. Set the time of day you want the oven to turn on. When the function is finished the oven will turn off automatically.

## TOUCH PADS

  The **HOUR** and **MIN** pads set the time of day, length of cooking time, length of cleaning time, the delayed start time, and the time set on the Kitchen Timer.

 **TEMP**  


The **TEMP** pad sets the temperature used for cooking.

**START**

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

**OVEN COOKING TIME**

The **OVEN COOKING TIME** pad is used when setting the length of cooking time.

**DELAY START TIME**

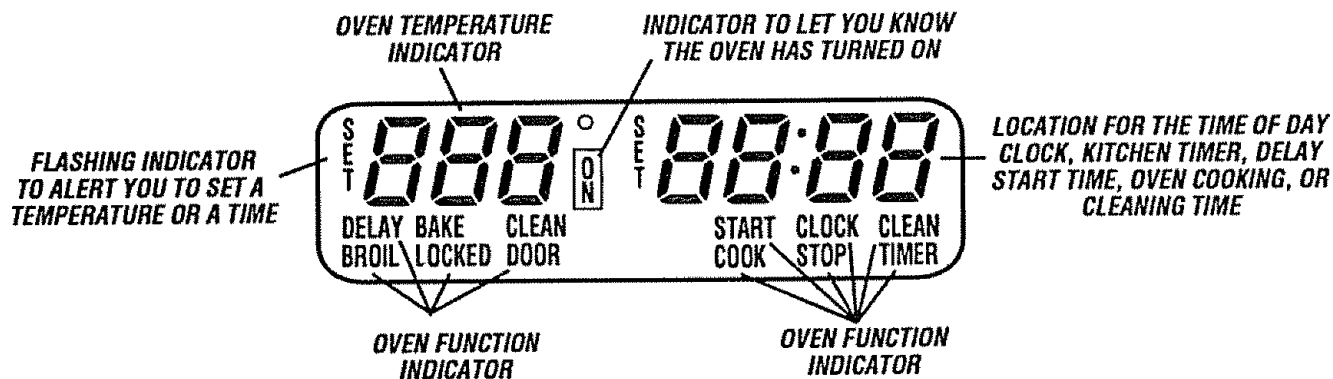
The **DELAY START TIME** pad is used to set the time of day you prefer the oven to turn on and start cooking or cleaning.

**CLEAR OFF**

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

# OVEN CONTROL, CLOCK and KITCHEN TIMER *continued*

## CONTROL DISPLAY



The display is an easy reference to use while using your control.  
Below are descriptions of how the display works.

**OVEN TEMPERATURE INDICATOR** — This indicator has a multiple purpose.

- **Displays the temperature**
- **Displays an error code** — “ERR” - If the oven temperature indicator flashes “ERR”, then you have set an invalid time or temperature. Press the **CLEAR/OFF** pad to clear the control and reset your oven function.
- **Displays Oven Problems** — If your control flashes “F” and a number or letter, you have experienced an oven problem. Please read the section on **F-CODES** in your manual.

**ON INDICATOR** — Will light when an oven function is set.

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

**TIME INDICATOR** — Displays the time of day, cooking time, delayed start time, cleaning time or the time set on the kitchen timer

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

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

# OVEN CONTROL, CLOCK and KITCHEN TIMER *continued*

## TONES

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

### TONES WHILE SETTING THE CONTROL

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

### END OF TIMED CYCLE TONE

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

### TO CANCEL THE 6 SECOND BEEP

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

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

### ATTENTION TONE

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

Examples would be:

- a. Setting a timed function and not pressing the start pad.
- b. Pressing an additional function pad without setting a temperature or time first.

Any of these can be quickly identified by watching the display.

### PREHEAT TONE

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

## F CODE

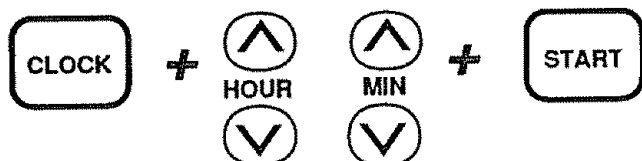
If you set an oven function and the control beeps while the display is flashing **"F"** and a number **"F-4"** or letter **"FI"** there may be a problem with the control or oven. Simply press the **CLEAR/OFF** pad and wait about an hour. Try setting the function again. If the code repeats, write down the flashing code and call for service. Tell the technician what the code was flashing.

# OVEN CONTROL, CLOCK and KITCHEN TIMER continued

## CLOCK

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

### HOW TO SET THE CLOCK



1. Press the **CLOCK** pad
2. Press the **HOUR** and **MIN** arrow pads to set the time of day.
3. Press the **START** pad.

### RECALL THE CLOCK

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

### POWER FAILURE

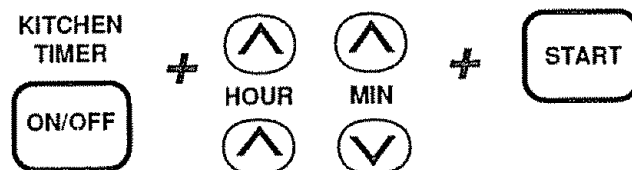
If you have experienced a power failure, the time flashing in the display will be incorrect. Reset your Clock.

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

## KITCHEN TIMER

The Kitchen Timer is used to time cooking processes or other household activities. It does not control the oven. It can be set for up to 9 hours and 59 minutes. It will count down in minutes until the last 60 seconds is reached then the control will beep once. When the countdown reaches zero, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad is pressed. This 6 second tone can be canceled. See Tones on the preceding page.

### HOW TO SET THE TIMER



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

To cancel the timer during the countdown press the **TIMER ON/OFF** pad twice.

# OVEN COOKING TIPS

## STRONG SMELL OR ODOR

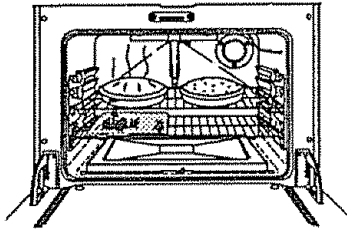
It is normal to have some odor when using your oven for the first time. This is caused by the heating of new parts and insulation.

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

## ALUMINUM FOIL

### IMPORTANT:

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



## OVEN VENT

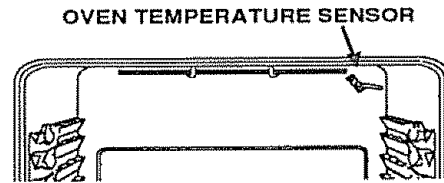
The oven vent is located on the back of the range. This area could become hot during oven use. The vent is important for proper air circulation. **Never block this vent.**

## PREHEATING

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

## OVEN TEMPERATURE SENSOR

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



## NO PEEKING

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

# OVEN COOKING TIPS *continued*

## FAN RUNNING

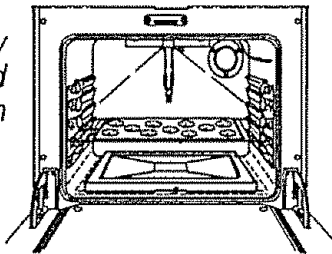
During any oven operation you may hear a fan noise. This is the internal cooling fan that keeps all electrical parts from overheating. It is not uncommon for this fan to keep running even after the oven is turned off.

## BAKEWARE

### FLAT COOKIE SHEETS

*(without sides)*

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



### SHINY PANS

*(reflect heat)*

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

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

*(absorb heat)*

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

## LOW TEMPERATURE ZONE

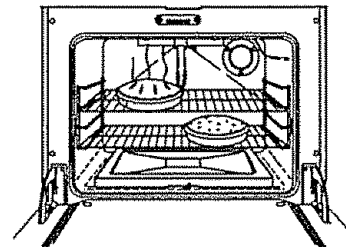
The low temperature zone of your oven (between 170° and 200°F) is available to keep hot cooked foods warm. However, foods kept at these temperatures longer than 2 hours may spoil.

## 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.



## BURNER 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 burner will cycle or turn on and off during cooking.

## USING DELAY STARTS

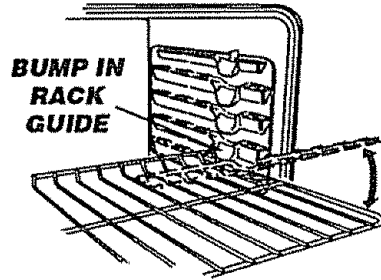
When using your convenient Delay Start operation, foods such as dairy products, fish, poultry, etc., should never sit more than 1 hour before cooking. Room temperatures and the heat from the oven light promote bacterial growth.



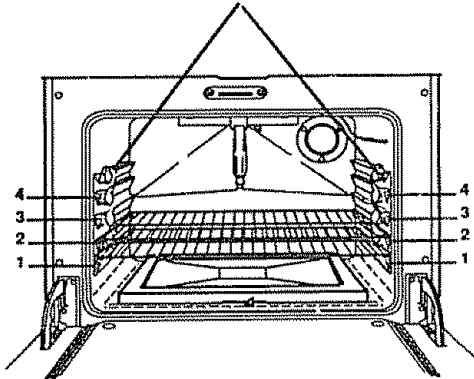
## OVEN COOKING TIPS *continued*

### 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 back of this manual to make the adjustment if you feel your oven is too hot or too cool for your cooking preference.

### OVEN BURNER IGNITION

When the oven is set, a glow bar at the back of the oven heats. When the bar heats to a bright orange the gas flows to the burner and is ignited.

### POWER FAILURE

The oven burner cannot be lit during a power failure. Never try to light the burner with a match.

# BAKING

## HOW TO SET BAKE



1. Press the **BAKE** pad.



2. Press the **UP** and **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.



3. Press the **START** pad.

## HOW TO SET TIME BAKE

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



1. Press the **BAKE** pad.



2. Press the **UP** and/or **DOWN** arrow pad to set the oven temperature you prefer to use.



3. Press the **OVEN COOKING TIME** pad.



4. Press the **UP** and **DOWN** arrow pads to set the amount of time you prefer your foods to cook.



5. Press the **START** pad.

## HOW TO SET DELAY BAKE

To set the oven to delay the start, cook for a specific time and turn off automatically.



1. Press the **BAKE** pad.



2. Press the **UP** or **DOWN** arrow pads to set the oven temperature you prefer to use.



3. Press the **OVEN COOKING TIME** pad.



4. Press the **UP** and **DOWN** arrow pads to set the amount of time you prefer your foods to cook.



5. Press the **DELAY START** pad.



6. Press the **UP** and **DOWN** arrow pads to set the time of day you prefer the oven to turn on.



7. Press the **START** pad.

**These oven operations may be used when roasting.**

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

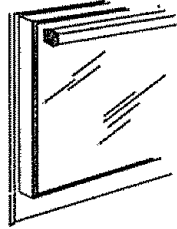
# BROILING

## GENERAL RULES

Broiling is cooking by direct heat from the broil burner.

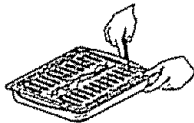
The oven door should remain closed during broiling.

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.**



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 burner 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. Be sure the sump of the broiler pan is always facing to the front of the oven.

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" thick	3	16-18
Pork Chops - 1/2" thick	3	16-18
Fish (fillets)	3	11-13
Chicken (pieces)	2	45-55

## 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 burner the faster foods brown on the outside yet remain red to pink in the center.

## HOW TO SET BROIL

**BROIL**

**1a.** Press the **BROIL** pad. **(This will automatically set HI Broil)**

**START**

**1b.** While the indicator is flashing in the display, press the **BROIL** pad again if you prefer to use LO Broil.

**CLEAR OFF**

**2.** Press the **START** pad.

**3.** When broiling is finished, press the **CLEAR/OFF** pad.

# SELF-CLEANING CYCLE

## PREPARING YOUR OVEN FOR A SELF CLEAN CYCLE:

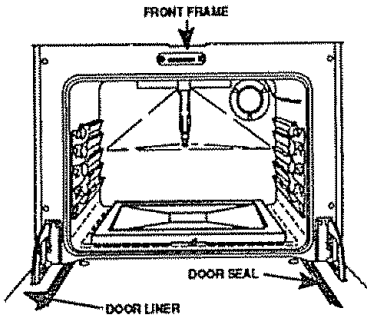
1. Remove the broiler pan and grid, oven racks, utensils and any foil that may be in the oven.

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.



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

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

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

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

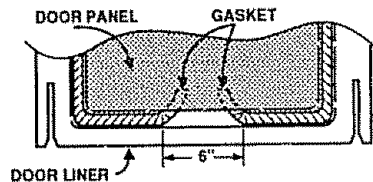
## THE DOOR LOCK DEVICE

- When the door locks, **LOCKED DOOR** will show in the display. The oven temperature will need to drop below the locking temperature before the door can be opened. The word **LOCKED DOOR** will go out in the display.
- If **LOCK DOOR** flashes in the display, the door is not closed completely; simply press on the door.

## 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.



## 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*

## HOW TO SET A CLEAN CYCLE

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



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



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



3. Press the **START** pad.



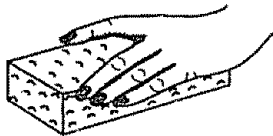
## TO STOP A CLEAN CYCLE



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

## AFTER THE CYCLE

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



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

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

## TO SET A DELAYED START CYCLE



1. Press the **CLEAN** pad.



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



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



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



5. Press the **START** pad.



# SETTING SPECIAL FEATURES OF YOUR CONTROL

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

## 12 HOUR BAKING AND 3 HOUR BROILING SHUT-OFF

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

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **SF**.
2. Press the **DELAY START TIME** pad. The display shows **12shdn** (12 hour shut-off).

Press the **DELAY START TIME** pad again. The display will show **no shdn** (no shut-off).

3. Press the **START** pad.

## FAHRENHEIT OR CENTIGRADE TEMPERATURE SELECTION

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

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **SF**.
2. (a) Press the **BROIL** pad. The control display will show the degrees sign ° and **F**.  
(b) Press the **BROIL** pad again. This will change **F** (Fahrenheit) to **C** (Centigrade)
3. Press the **START** pad.

## 12 HOUR, 24 HOUR MILITARY TIME CLOCK OR CLOCK BLACK OUT

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

1. Press and hold, **at the same time**, the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows **SF**.
2. (a) Press the **CLOCK** pad. The display shows **12hr**. If this is your choice press the **START** pad.

or

(b) Press the **CLOCK** pad again. The display will show **24hr**. Example: 5:00 on the 12 hour clock will show 17:00 hours on the military clock. If this is your choice press the **START** pad

or

(c) Press the **CLOCK** pad again. The display will show **OFF**. If this is your choice press **START**. The display will not show time. **(The Delay Start Time feature will not operate.)**

## SETTING SPECIAL FEATURES *continued*

### CONTROL LOCKOUT

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

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

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

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

### COOK AND HOLD

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

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

You will need to set this feature separately for each oven.

### CHANGING THE SPEED OF THE UP OR DOWN ARROW PADS

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

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



# CLEANING

## 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 steel wool pad
- Commercial oven cleaner



### TO CLEAN:

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

## PORCELAIN ENAMEL COOKTOP

### CLEANING MATERIALS TO USE:

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Paper towel
- Dry cloth
- Ammonia or abrasive cleaners and scouring pad

### TO CLEAN:

Clean after each spillover. If acidic foods (such as hot fruit fillings, milk, tomatoes, sauerkraut or sauces with vinegar or lemon juice) should spill on the cooktop, use a dry paper towel or cloth to wipe up right away. When the surface has cooled, wash and rinse. For other spills, such as fat splatterings, wash with soap and water when cooled and then rinse. Polish with a dry cloth.

## GLASS COOKTOP

### CLEANING MATERIALS TO USE:

- Cooktop cleaner
- Paper towels
- Razor scraper

### TO CLEAN

For everyday cleaning, wipe down the surface of the cooktop after each use. For regular cleaning, wipe cooktop cleaning creme on the surface; remove all the cleaning creme with a dry paper towel. For burned on soil, apply a few drops of cooktop cleaning creme to the soiled area. Holding a razor scraper at a 30° angle against the cooktop surface, scrape off as much soil as possible. Apply more creme to the remaining soiled area, wipe dry using a paper towel.

## CLEANING *continued*

### BURNER GRATES

#### CLEANING MATERIALS TO USE:

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Nonabrasive cleaner
- Soft cloth
- Ammonia

#### TO CLEAN

For stubborn stains, place grates into a plastic bag. Pour 1/4 cups of ammonia and seal tight. Allow to soak overnight. Wash and rinse well. To help prevent rusting, lightly coat the burner grates with cooking oil.

### PORCELAIN ENAMEL BURNER BOWLS, BURNER CAP, BURNER HEAD

#### CLEANING MATERIALS TO USE:

- Dishwashing detergent
- Nonabrasive cleaner
- Warm water
- Soft cloth

#### TO CLEAN

Soak stubborn stains, rinse and dry completely. Leave burner cap in place when cleaning burner bowl.

### PAINTED SURFACES, FRONT OF OVEN DOOR AND STORAGE DRAWER

#### CLEANING MATERIALS TO USE:

- Dishwashing detergent
- Soft cloth
- Warm water

#### TO CLEAN

If foods (such as marinades, tomato sauces, basting materials, etc.) spill on the surface while the areas are hot, wipe up as much as possible with a paper towel. When surface has cooled, wash with detergent and water, rinse and dry well.

# REMOVABLE PARTS

## REMOVABLE OVEN BOTTOM



The oven bottom may be removed for cleaning heavy spillovers or to reach the oven burner.

Be careful not to scratch the oven finish when removing or replacing the oven bottom.

### TO REMOVE:

1. Slide the tab at the center front of the oven bottom to the left.
2. Lift the oven bottom up and out.

### CLEANING MATERIALS:

- Dishwashing liquid
- Mild abrasive cleaner
- Soap-filled scouring pad
- Commercial oven cleaner

### TO CLEAN:

Spillovers such as hot fruit fillings or foods with acidic content (such as tomatoes, milk, vinegar or lemon juice) may cause pitting to the porcelain surface. Clean after each oven use.

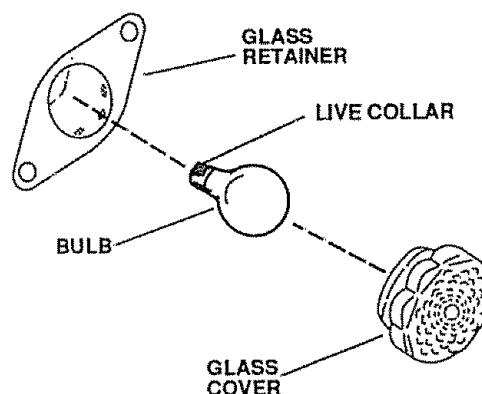
### TO REPLACE:

1. Slip the oven bottom into the oven so the tabs in the rear of the oven bottom fit into the slots in the oven back.
2. Lower the front of the oven bottom into place. Slide the tab at the front of the oven bottom into place.

## 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:

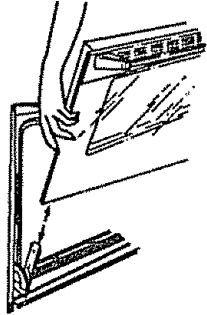
1. Unscrew and remove the glass cover.
2. Unscrew the light bulb.
3. Replace the bulb with a 3 1/2" 40 watt appliance bulb
4. Replace the cover.

# REMOVABLE PARTS *continued*

## OVEN DOOR

### TO REMOVE:

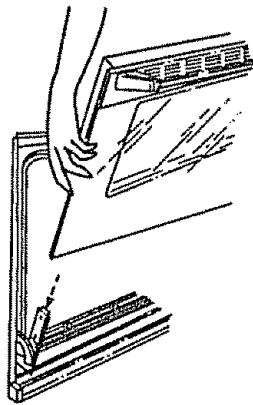
Open the door to the broil stop position. Grasp the door on each side and lift up and off the hinges. **DO NOT LIFT THE DOOR BY THE HANDLE.**



When the door is removed and the hinge arms are in the broil stop position, do not bump into the hinge arms. They could snap back and cause injury to hands and damage the porcelain finish of the front frame. Cover the hinge arms with empty paper towel rolls or towels while working in the oven area.

### TO REPLACE:

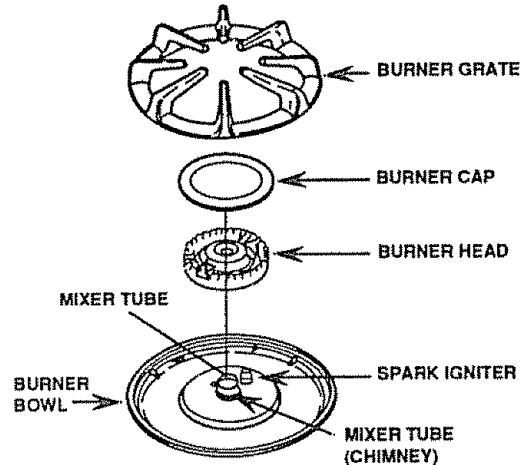
Remove the paper towel rolls or towels. Make sure the hinges are still in the broil stop position. Grasp the door on each side. Lift the door over each hinge. Line the slots at the bottom of the door with the hinges. Slide the door down over the hinges as far as it will go.



## COOKTOP BURNER COMPONENTS

### TO REMOVE:

Be sure that all controls are turned off and that the unit is cool. Lift off burner grate, burner cap and burner head. Do not remove burner bowl.



The electrode of the spark igniter is exposed beyond the top of the burner. When cleaning the burner bowl, be careful not to snag the electrode of the spark igniter with your cleaning cloth. Damage to the igniter could occur. Be careful not to turn on any cooktop controls while cleaning burner bowls. A slight electrical shock might result, which could cause you to knock over hot cookware.

### TO REPLACE:

Place the burner head onto the burner bowl making sure the location of the spark igniter matches up with the opening in the burner head.

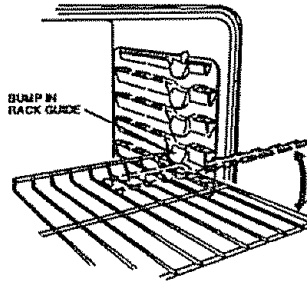
Place the burner cap on the burner head

Place the grate over the burner assembly and onto the burner bowl. The indentations of the bowl should match the location pins on the bottom of the grates.

# REMOVABLE PARTS *continued*

## REMOVABLE OVEN RACKS

**TO REMOVE:**  
Pull the racks out and up to remove.



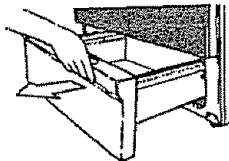
**TO REPLACE:**  
Set the raised back of the rack on the pair of rack guides. Push until you reach the stop locks. Lift the front of the rack until it slides easily under the bump. Push back into the oven.

## REMOVABLE STORAGE DRAWER

### CLEANING MATERIALS

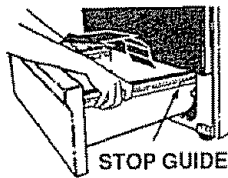
- Dishwashing detergent
- Damp cloth
- Warm water

### TO REMOVE:



1. Pull the drawer out until it stops.

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



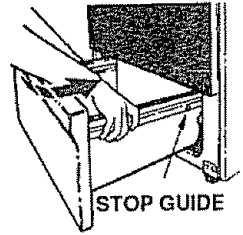
3. Lift the drawer up and over the drawer stop.

### TO CLEAN

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

### TO REPLACE

1. Lift the front of the drawer stop and lower the stop of the drawer through the opening of the base rail.
2. Lower the front of the drawer and push back the drawer until it stops.
3. Lift up on the front of the drawer until the stop guide of the drawer clears the stop guide of the base rail. Slide the drawer into place.



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

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

## **BEFORE CALLING FOR SERVICE**

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

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>POSSIBLE SOLUTION</b>
<b>The display of your control is flashing "F" followed by a number or letter.</b>	Range malfunction.	Press the CLEAR/OFF pad. Let the range cool for 1 hour and place the range back into an oven operation. If the problem repeats, call for service.
<b>Oven will not work; totally inoperative.</b>	No power to range	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Check the household circuit breaker or fuse box.</li> <li><b>b.</b> Check to make sure the range is plugged in.</li> </ul>
<b>Foods do not bake properly.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Oven is not preheated.</li> <li><b>b.</b> Improper rack or pan placement.</li> <li><b>c.</b> Oven vent blocked or covered.</li> <li><b>d.</b> Improper use of foil.</li> <li><b>e.</b> Improper temperature setting for utensil used</li> <li><b>f.</b> Recipe not followed.</li> <li><b>g.</b> Improper oven control calibration.</li> <li><b>h.</b> Range and oven rack not level.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Be sure to preheat until the tone sounds.</li> <li><b>b.</b> Maintain uniform air space around pans and utensils. See oven cooking section.</li> <li><b>c.</b> Keep vent clear.</li> <li><b>d.</b> Racks should not be covered during baking.</li> <li><b>e.</b> Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans.</li> <li><b>f.</b> Check recipe and measurement.</li> <li><b>g.</b> Check the temperature adjustment following this section.</li> <li><b>h.</b> Check the installation instructions for leveling.</li> </ul>
<b>Oven temperature seems inaccurate.</b>	Oven control calibration	See oven cooking section.
<b>Oven light does not work.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Light switch is in off position.</li> <li><b>b.</b> Bulb needs to be replaced.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Check switch setting.</li> <li><b>b.</b> Check or replace light bulb.</li> </ul>

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

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>POSSIBLE SOLUTION</b>
<b>Foods do not broil properly.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> <i>Improper rack position</i></li> <li><b>b.</b> <i>Oven preheated.</i></li> <li><b>c.</b> <i>Improper utensil used</i></li> <li><b>d.</b> <i>Improper broiling time.</i></li> <li><b>e.</b> <i>Oven door open.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> <i>Check broil pan placement, see broiling section</i></li> <li><b>b.</b> <i>Do not preheat when broiling.</i></li> <li><b>c.</b> <i>Use broiler pan and grid supplied with range.</i></li> <li><b>d.</b> <i>Check broiling chart in broiling section.</i></li> <li><b>e.</b> <i>Close oven door.</i></li> </ul>
<b>Oven smokes.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> <i>Dirty oven.</i></li> <li><b>b.</b> <i>Broiler pan containing grease left in the oven.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> <i>Clean pan and grid after each use.</i></li> <li><b>b.</b> <i>Be sure that the sump (grease well) is to the front of the range when broiling</i></li> </ul>
<b>Oven burners do not work.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> <i>Gas supply not connected or not turned on, if using L.P. gas, tank may be empty.</i></li> <li><b>b.</b> <i>Controls not adjusted properly</i></li> <li><b>c.</b> <i>Burners not adjusted properly</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> <i>Check the reducer shut-off valve and the gas supply shut-off valve to be sure they are open (see installation instructions.)</i> <i>If using L.P. gas, is there any gas in the L.P. tank?</i></li> <li><b>b.</b> <i>Check operating instructions in this manual.</i></li> <li><b>c.</b> <i>See the installation instructions for adjustments</i></li> </ul>



## **"DO IT YOURSELF" TEMPERATURE ADJUSTMENT**

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

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

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

### **TO MAKE THE ADJUSTMENT**

BAKE

+

BROIL

BAKE

▲

TEMP

▼

START

**1.** Press and hold down both the **BAKE** and **BROIL** pad until the display shows **SF**.

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

**If you think the oven is not hot enough:**

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

**If you think the oven is too hot:**

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

**4.** Press the **START** pad.

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

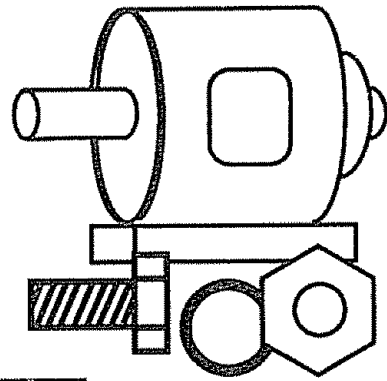
*The Broil and Self-Clean temperatures will not be affected.*

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)

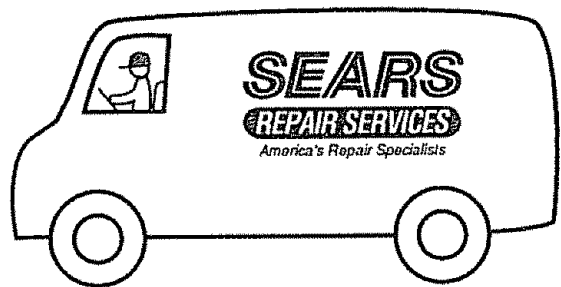


For in-home major brand repair service

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 GAS RANGE WARRANTY

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



**FULL ONE YEAR WARRANTY ON THE FUNCTIONING OF ALL PARTS EXCEPT GLASS PARTS**  
 If, within one year from the date of installation, any part, other than a glass part, fails to function properly due to a defect in material or workmanship, Sears will repair or replace it, free of charge.

**FULL 30-DAY WARRANTY ON GLASS PARTS AND FINISH OF PORCELAIN ENAMEL, PAINTED OR BRIGHT METAL FINISHED PARTS**  
 If, within 30 days from the date of installation, any glass part or the finish on any porcelain enamel, painted or bright metal part is defective in material or workmanship, Sears will replace the part, free of charge.

**FULL 90-DAY WARRANTY ON MECHANICAL ADJUSTMENTS**  
 For 90 days from the date of installation, Sears will provide, free of charge, any mechanical adjustments necessary for proper operation of the range, except for normal maintenance.

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

**WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING THE NEAREST SEARS SERVICE CENTER/DEPARTMENT IN THE UNITED STATES**  
 This warranty applies only while this product is in use in the United States. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

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

## WE SERVICE WHAT WE SELL

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

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

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

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

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

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

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

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

# SEARS Kenmore

**MANUAL  
DEL CONSUMIDOR**

**MODELO NO.**

911. 36665

911. 36669

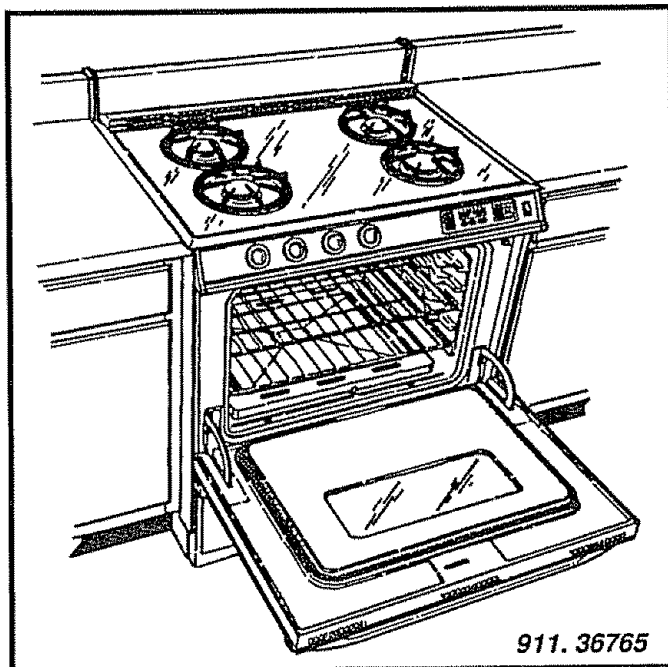
911. 36765

911. 36766

911. 36769

**PRECAUCION:**

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



## **ESTUFA A GAS DE 30" "SLIDE-IN" CON AUTOLIMPIEZA**

- *Instrucciones de seguridad*
- *Características*
- *Funcionamiento*
- *Cuidado y Limpieza*
- *Como resolver Problemas*
- *Ajuste Fácil*
- *Servicio Para el Consumidor*

---

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

---

229C4020P079(SR10312)

# ESTUFA A GAS "SLIDE-IN"

## INDICE



### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad en el uso de la estufa.....	3-4
Dispositivo contra volcaduras .....	3
Dispositivos para desconectar el gas ....	6

### INTRODUCIENDO A SU ESTUFA

Características .....	7
Cómo sacar la cinta de empaque .....	7

### COMO COCINAR EN LA CUBIERTA

Posición de los controles.....	8
Encendido de los quemadores .....	8
Corte de corriente .....	9
Utensilios y woks para cocinar .....	9
Consejos para hacer conservas.....	9

### COMO USAR SU NUEVO HORNO

<b>Consejos para cocinar en el horno .....</b>	<b>11-12</b>
Olor u olor fuerte.....	11
No mire .....	11
Papel de aluminio .....	11
Pre calentamiento .....	11
Sensor de temperatura del horno .....	11
Luz del horno .....	11
Ventilación del horno .....	11
Humedad .....	11
Funcionamiento del ventilador .....	12
Utensilios .....	12
Cómo colocar los utensilios .....	12
Ciclo de los quemadores .....	12
Parrillas del horno .....	12
Zona de temperatura baja .....	12
Cuando use un comienzo demorado .....	12
Ajuste a la temperatura del horno .....	13, 25
Encendido del quemador del horno .....	13
Corte eléctrico .....	13

<b>Cómo Hornear .....</b>	<b>14</b>
Cómo programar para hornear .....	14
Cómo hornear automáticamente .....	14
Cómo hornear en forma demorada .....	14

<b>Cómo asar a la parrilla.....</b>	<b>15</b>
-------------------------------------	-----------

<b>Autolimpieza .....</b>	<b>16</b>
---------------------------	-----------

<b>Cómo seleccionar programas especiales .....</b>	<b>18-19</b>
--------------------------------------------------------	--------------

Apagado en 12 horas .....	18
Selección de temperatura .....	18
Reloj 12 horas .....	18
Control de cierre .....	19
Mantenimiento de temperatura .....	19
Cómo cambiar la velocidad de los botones con las flechas .....	19

### LIMPIEZA Y PARTES REMOVIBLES

Panel de Control .....	19
Cacerola y parrilla para cocinar .....	19
Fondo del horno .....	20
Cómo reemplazar el foco de la luz.....	20
Puerta Removible del Horno .....	21
Parrillas del horno .....	22
Cajón de almacenamiento .....	22

### SERVICIO

Antes de llamar para un servicio .....	19, 20
Números para servicios del consumidor .....	21
Garantía .....	

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

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:



**¡¡ADVERTENCIA!!!** Si la información en este manual no se sigue exactamente, podría resultar un incendio, una explosión, o un escape de gas que causen daño a la propiedad, heridas personales, o muerte.

**¡NO ALMACENE O USE GASOLINA U OTROS VAPORES O LIQUIDOS INFLAMABLES CERCA DE ESTE O CUALQUIER APARATO ELECTRODOMESTICO!**

### QUE HACER SI HUELE GAS:



- No trate de encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
- Inmediatamente llame a su abastecedor de gas usando el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del abastecedor de gas.
- Si no puede comunicarse con el abastecedor de gas, llame a la compañía de bomberos.

La instalación y el servicio deben ser hechos por un instalador competente, una agencia de servicio o el abastecedor de gas.



### ADVERTENCIA:

Ajustes a los quemadores de L.P.

Si va a usar Gas Licuado de Petróleo (gas embotellado) todos los ajustes para L.P. en las instrucciones de instalación deben hacerse antes de usar su estufa.

Si su estufa no es ajustada adecuadamente, las llamas podrían ser demasiado altas, o la estufa podría usar demasiado combustible, emitir gases tóxicos o cocinar mal.

**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!

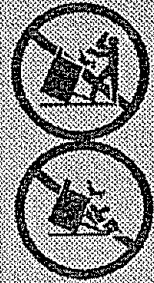
California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias que el estado sepa que producen defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y requiere que los hombres de negocios adviertan a sus clientes del contacto potencial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

Los aparatos a gas pueden causar una exposición leve a cuatro de estas sustancias, tales como benceno, monóxido de carbono, formalina y hollín, causados principalmente por la combustión incompleta del gas natural o combustibles L.P. Las estufas ajustadas adecuadamente, indicado por una llama azulada en vez de una llama amarilla, minimizará la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias se puede minimizar aún más con la ventilación a través de una ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.

La estufa, como sale de la fábrica, puede ser operada solamente con gas natural. No trate de hacerla funcionar con gas L.P. (gas embotellado). Las llamas altas y tóxicas podrían causar heridas serias. Si desea usar su estufa con gas L.P., haga la conversión de la estufa siguiendo el procedimiento que se encuentra en las instrucciones de instalación.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD

## DISPOSITIVO DE ESTABILIDAD



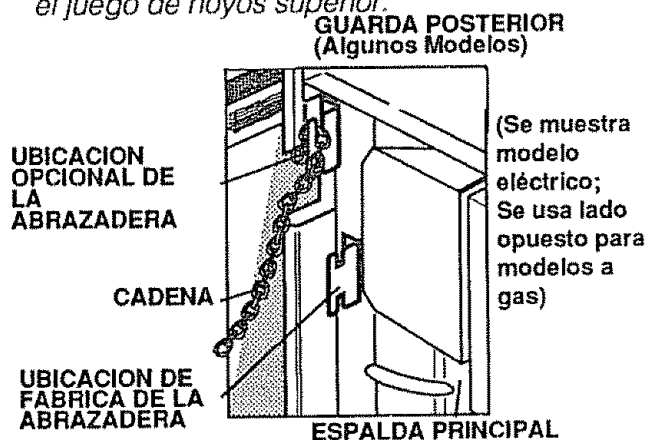
### ADVERTENCIA

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

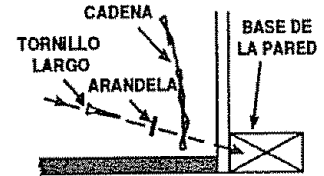
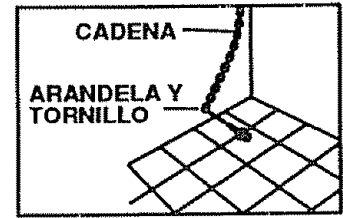
**Saque todas las partes de la bolsa de plástico pegada a la espalda de la estufa y conserve la cinta de empaque.**

## INSTALACION DEL DISPOSITIVO CONTRA VOLCADURAS

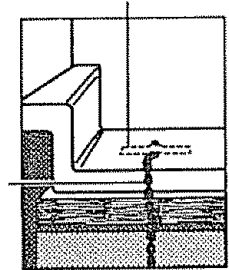
Antes de poner la estufa en el mesón, mire la ubicación del dispositivo de estabilidad en la espalda de la estufa. Para conveniencia usted puede enganchar la cadena de estabilidad en el juego de hoyos superior. Asegúrese que no exista una interferencia estructural cuando use el juego de hoyos superior.



1. Elija una ubicación donde no hayan alambres eléctricos o tubos de plomería.
2. Con el tornillo largo que se provee, ancle la cadena al suelo o a la pared.
3. Asegúrese que el tornillo entre a la base de la pared o al listón de la base de la pared por lo menos 3/4".



4. Enganche la cadena de estabilidad de manera que quede alineada con la abrazadera en la espalda de la estufa.
5. Tire la cadena para estar seguro que está bien enganchada.
6. Tome la cinta de empaque y pegue provisoriamente la punta suelta a la cadena a la parte trasera del mesón.
7. Deslice la estufa en el mesón dejando suficiente espacio atrás para enganchar la cadena a la abrazadera.
8. Meta el eslabón más cercano de la cadena en la abrazadera. Tire para estar seguro que está lo más tirante posible.
9. Deslice la estufa hacia atrás lo más posible. Es normal que quede un poco de soltura en la cadena, pero no debería ser excesiva.





# INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD (continuación)



## 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.

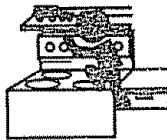
## ENSEÑE A LOS NIÑOS A:

- 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.

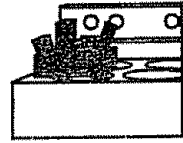
**NUNCA USE** su estufa para entibiar o calentar una habitación.



**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.

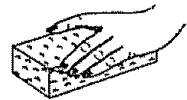


**NUNCA** deje frascos o latas de grasa o goteaduras sobre o cerca de la estufa.

**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.



**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.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD (continuación)

**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.



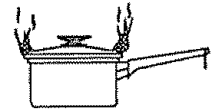
## ¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

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!**

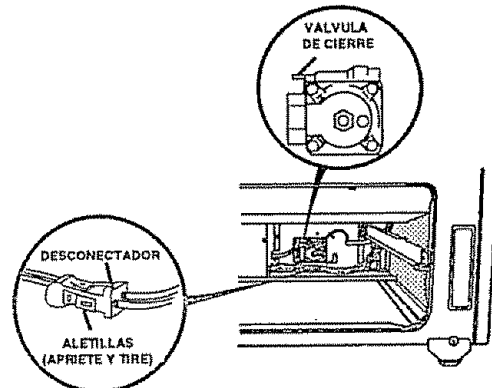
1. Cierre la puerta del horno y apague los controles.
2. Si el incendio continúa, arroje soda para cocinar sobre el fuego, o use un extintor de químico seco, espuma o "halon".



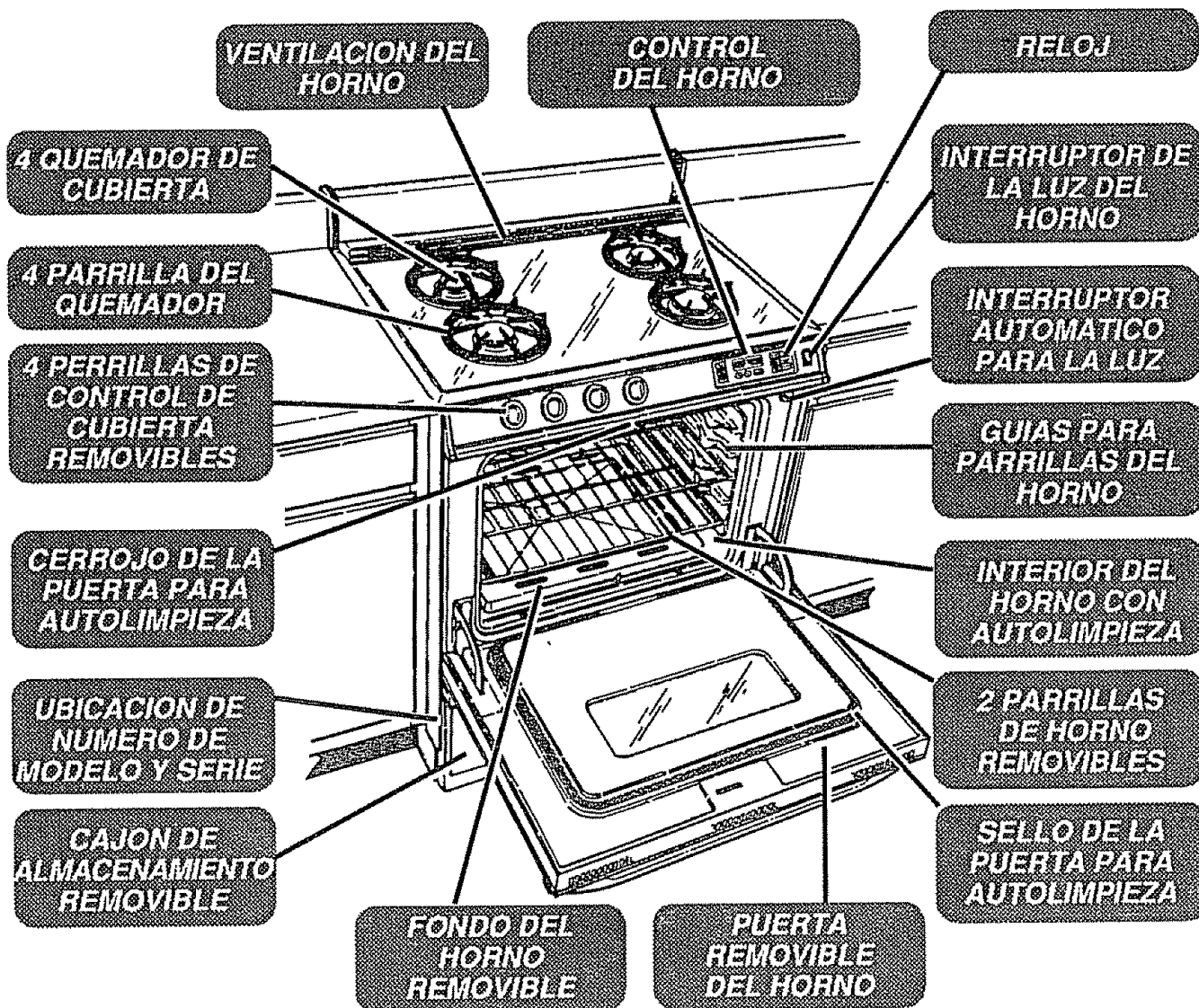
## DISPOSITIVOS PARA DESCONECTAR EL GAS Y LA ELECTRICIDAD

El regulador de presión (detrás de la estufa tiene una manilla que permite o que corta el paso del gas al horno. Esta manilla es accesible desde el fente de la estufa si se saca el cajón de almacenamiento y se alcanza a través del compartimento y la parte de atrás de la estufa. Vea sección de instalación para más información.

El dispositivo para desconectar la electricidad está ubicado detrás del cajón de almacenamiento en el compartimento de abajo. Saque el cajón para alcanzararlo. Apriete las aletillas para desconectarlo.



# CARACTERISTICAS DE SU NUEVA ESTUFA TIPO "SLIDE-IN" CON AUTOLIMPIEZA



## COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

Para sacar el residuo del adhesivo de la cinta de empaque, use detergente líquido para platos, aceite mineral o aceite para cocinar. Con un paño suave frótelos sobre el área y permita que se remoje. Enjuague y seque bien. **Esto se debería hacer antes de encender la estufa por primera vez. La cinta no se puede sacar una vez que el horno se haya calentado.**

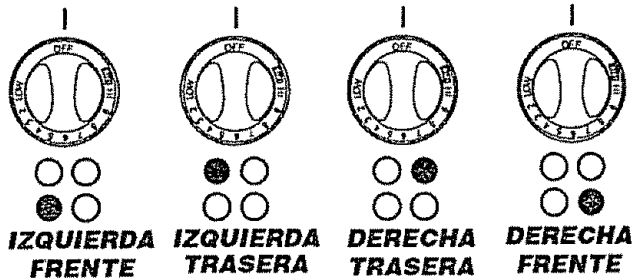
**La cinta de empaque se puede encontrar en las siguientes áreas:**

Superficie de la cubierta  
Manilla de la puerta

Area del panel de control  
Moldura de la puerta

# COMO COCINAR A GAS EN LA CUBIERTA

Antes de empezar a cocinar por primera vez, tome unos pocos momentos para familiarizarse con los quemadores y la perilla que enciende cada uno de los quemadores. La marca cerca de cada perilla de control de la cubierta muestra cuál elemento se enciende con esa perilla.



## POSICIONES DE LOS CONTROLES

**Llama alta**—Use ollas grandes para hacer hervir cantidades grandes de comidas rápidamente.

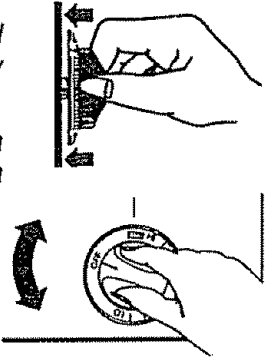
**Vigile los alimentos cuando se cocinan en alto.** Tan pronto como la comida alcanza la temperatura para cocinarse la llama se debería bajar a una posición menor.

**Llama mediana**—Se usa para mantener una ebullición.

**Llama baja**—Usada para derretir chocolate o para entibiar la comida.

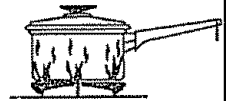


1. Tome la perilla con el pulgar y el índice y empuje.
2. Mientras empuje haga girar la perilla a la posición **LITE (ENCENDIDO)**.
3. Después que el quemador se enciende, coloque la perilla en la posición de la llama deseada.



## PRECAUCION:

Cuando seleccione el tamaño de la llama asegúrese que la llama calienta solamente el fondo de la olla. Las llamas que se extienden más allá de la orilla del fondo de la olla o que lamen los lados son peligrosas y desperdician energía.



## ENCENDIDO DEL QUEMADOR

Cuando la perilla se hace girar a la posición de encendido, un encendedor a chispas envía una serie de chispas eléctricas que encenderán el gas que pasa automáticamente al quemador.



Cuando cocine sobre cubiertas de vidrio o de porcelana recuerde que estas áreas se pueden calentar. Tenga cuidado cuando trabaje cerca de estas áreas.

# COMO COCINAR A GAS EN LA CUBIERTA continuación

## CORTE DE CORRIENTE

Durante un corte de corriente, los quemadores de la cubierta no se encenderán automáticamente. En una emergencia, un quemador de cubierta se puede encender con un fósforo de madera. Siga las instrucciones más abajo:

1. Encienda el fósforo de madera.
2. Sujete la llama junto al quemador que desea usar.
3. Empuje y haga girar la perilla correcta a la posición de encendido.
4. Cuando el quemador se enciende haga girar la perilla a la posición preferida



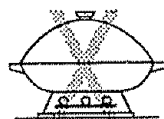
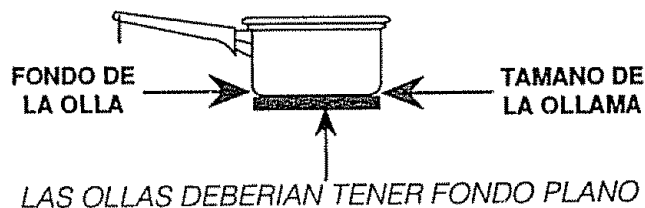
**ADVERTENCIA:**  
Encender un quemador con un fósforo es peligroso. Usted debería encender los quemadores con este método sólo en caso de emergencia.

## LLAMA PARA COCINAR A FUEGO LENTO

Si está cocinando con una llama a fuego lento sobre un quemador, vigile la posición. Debido al aumento del paso del gas a los otros quemadores, el tamaño de la llama que se está usando para cocinar lentamente podría necesitar ser aumentada.

## UTENSILIOS Y WOKS PARA COCINAR

Use ollas y woks que tengan fondos planos. El tamaño de la olla debería ser del mismo tamaño del quemador que se está usando para cocinar.



No use woks que tengan anillos de soporte. No use parrillas de superficie de estufas.

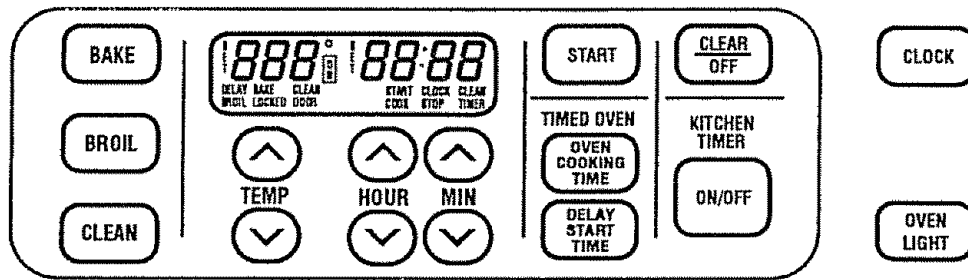
## OBSERVE LOS SIGUIENTES PUNTOS CUANDO HAGA CONSERVAS

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.

# CONTROL DEL HORNO NUEVO, RELOJ Y CRONOMETRO DE LA COCINA



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

## FUNCIONES TRADICIONALES DEL HORNO

**HORNEAR Y ASAR**— Cocina los alimentos en el horno tradicional a una temperatura de 170°F y 550°F.

**ASAR A LA PARRILLA** — Cocina la carne a 550° en alto o a 450° F en bajo al calor directo del elemento superior. Se debe asar a la parrilla con la puerta abierta en la posición de tope para asar.

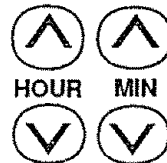
**LIMPIEZA** — Limpia el área interior del horno por usted. Cuando el ciclo termina, el horno se apagará automáticamente.

## FUNCIONES AUTOMATICAS DEL HORNO

**TIEMPO DE COCINAR EN EL HORNO** — Seleccione hornear, o limpiar. Programe la cantidad de tiempo en que desee que los alimentos se cocinen o que el horno se limpie y que el horno se apague automáticamente.

**HORNEADO O LIMPIEZA DEMORADA** — Seleccione hornear o limpiar. Programe la cantidad de tiempo en que desea cocinar la comida o limpiar el horno. Ponga la hora del día en que desee que el horno se encienda. Cuando la función termine, el horno se apagará automáticamente.

## BOTONES



Los botones **UP** y **DOWN** ponen la hora del día, tiempo de cocción, tiempo de limpieza, hora de comienzo demorado y el tiempo programado la temperatura en el Cronómetro de la Cocina.



Los botones **TEMP** programan la temperatura que se usa para cocinar.



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



El botón **OVEN COOKING TIME** se usa para programar la cantidad de tiempo para cocinar o para la limpieza.

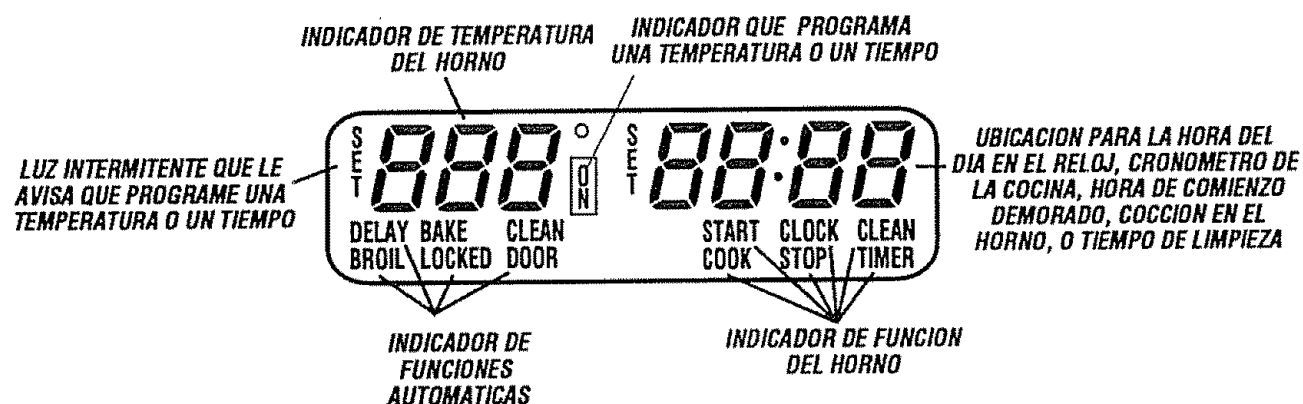


El botón **DELAY START TIME** se usa para programar la hora del día en la cual desea que el horno se encienda para empezar a cocinar o limpiar.



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

# CONTROL DEL HORNO, RELOJ Y CRONOMETRO DE LA COCINA cont.



El panel es una referencia fácil de usar mientras usa los controles. Abajo está la descripción de cómo funciona.

**INDICADOR DE LA TEMPERATURA DEL HORNO** — Este indicador tiene un propósito múltiple.

- **Muestra la temperatura**
- **Muestra un código de error—“ERR”** - Si el indicador de temperatura del horno pestaña “ERR”, entonces usted ha programado un tiempo o una temperatura incorrecta. Empuje el botón **CLEAR/OFF** para despejar el control y reprogramar la función del horno.
- **Muestra problemas con los controles** — Si el control pestaña “F” y un número o letra, usted está experimentando un problema de control. Por favor lea la sección **CODIGOS-F** en su manual.

**INDICADOR ENCENDIDO** — Se encenderá cuando se programa una función del horno

**INDICADORES DE PROGRAMA** — El indicador de programa pestañeará en combinación con una función del horno o una función automática para avisarle que necesita programar un tiempo o una temperatura. Ejemplo: “SET” y “BAKE” pestañearán para avisarle que tiene que programar la temperatura para hornear.

**INDICADOR DE LA HORA** — Muestra la hora del día, tiempo de cocción, hora de comienzo demorado, hora de limpieza o la hora programada en el cronómetro de la cocina.

**Muestra un código para recordar—“PUSH START”** - Si el indicador de la temperatura del horno pestaña las palabras “PUSH” y “START”, entonces usted tiene que empujar el botón **START** para activar su programa.

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



# CONTROL DEL HORNO, RELOJ Y CRONOMETRO DE LA COCINA

## TONOS

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

### TONOS MIENTRAS PROGRAMA EL CONTROL

Cuando empuje un botón usted escuchará un tono. Este tono le hará saber que aplicó suficiente presión sobre el botón para activarlo. (Los botones con las flechas no sonarán.)

### TONO AL FINAL DE UN CICLO AUTOMATICO

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

### COMO CANCELAR EL TONO DE 6 SEGUNDOS

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

Si desea volver a los tonos de cada 6 segundos, repita los pasos de arriba hasta que el dial muestre su selección y empuje **"start"** (comienzo).

### TONO DE ATENCION

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

Unos ejemplos serían:

- a. Programar una función y no empujar el botón **START**.
- b. Empujar un botón para una función adicional sin programar primero la temperatura o el tiempo.

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

### TONO DE PRECALENTAMIENTO

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

## CODIGO F

Si usted programa una función del horno y el control hace sonar un tono mientras una **"F"** y un número o **"FI"** están pestañeando en el dial, podría existir un problema con el control o horno. Simplemente empuje el botón **CLEAR/OFF** y espere una hora. Trate de programar la función nuevamente. Si el código se repite, escriba el código que pestañea y llame para un servicio. Dígame al técnico qué código estaba pestañeando.

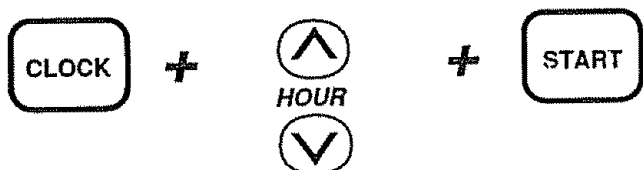


# CONTROL DEL HORNO, RELOJ Y CRONOMETRO DE LA COCINA

## RELOJ

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

### COMO PONER EL RELOJ



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

### PARA VOLVER AL RELOJ

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

### CORTE ELECTRICO

Si ocurre un corte de corriente, la hora que se muestra en el dial estará incorrecta. Ponga nuevamente el reloj a la hora.

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

## CRONOMETRO DE LA COCINA

El cronómetro de la cocina se usa para medir el tiempo de los procesos para cocinar u otras actividades del hogar. No controla el horno. Se puede programar hasta 9 horas y 59 minutos. Contará hacia atrás en minutos hasta que llegue a los últimos 60 segundos. Cuando la cuenta llegue a :0, el control sonará 3 veces seguido de un sonido cada 6 segundos hasta que se empuje el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**.

### COMO PROGRAMAR EL CRONOMETRO



1. Empuje el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**.
2. Empuje los botones con las flechas **UP** o **DOWN** para poner la hora.
3. Empuje el botón **START**.
4. Cuando la cuenta llegue a :0, empuje el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**.

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

# CONSEJOS PARA COCINAR EN EL HORNO

## OLOR U OLOR FUERTE

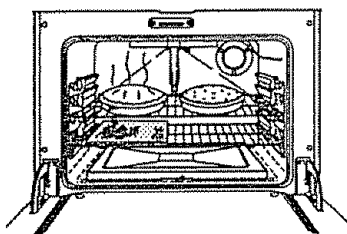
Es normal sentir un poco de olor cuando use su horno por primera vez. Esto es causado por el calentamiento de las partes nuevas y del aislante.

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 ese hornean.

# CONSEJOS PARA COCINAR EN EL HORNO continuación

## FUNCIONAMIENTO DEL VENTILADOR

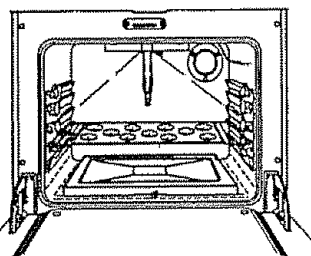
Durante cualquier operación del horno usted podría oír un ruido de ventilador. Esto es el ventilador interno para enfriar y prevenir que todas las partes eléctricas se recalienten. No es poco común que el ventilador siga corriendo incluso después que el horno se haya apagado.

## 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.

## ZONA DE TEMPERATURA BAJA

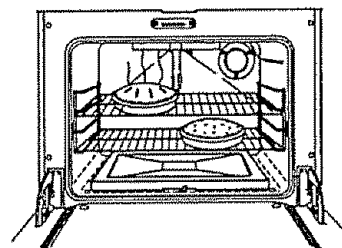
La zona de temperatura baja de su horno (entre 170° y 200°F) está disponible para mantener los alimentos tibios. Sin embargo, los alimentos que se mantengan a esta temperatura por más de 2 horas se podrían echar a perder.

## 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.

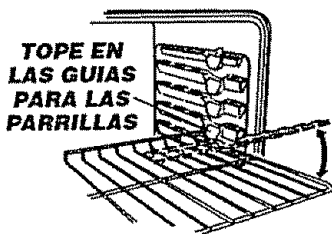
## CUANDO USE UN COMIENZO DEMORADO

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

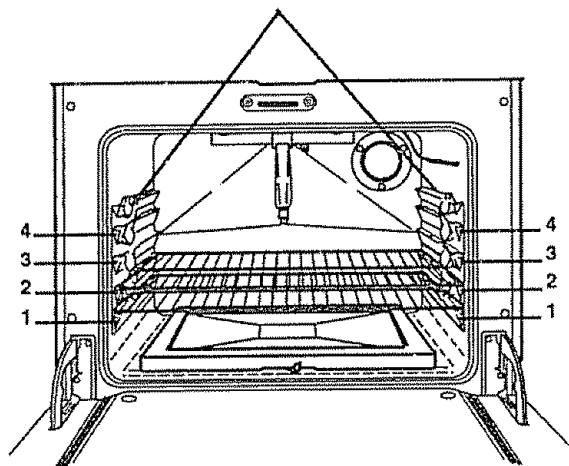
# CONSEJOS PARA COCINAR EN EL HORNO (continuación)

## 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.**



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

## AJUSTE A LA TEMPERATURA DEL HORNO

Usted podría pensar que su horno nuevo cocina diferentemente al horno que reemplazó. Le recomendamos que use su horno nuevo por varias semanas para que se familiarice más con él, siguiendo los tiempos que se dan en la receta como una guía. Vea Ajustes de Temperatura, Hágalos usted Mismo, en la página 30 de este manual para hacer los ajustes si cree que su horno está funcionando demasiado caliente o frío para su preferencia.

## ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL HORNO

Cuando el horno se programa, una barra incandescente en la parte posterior del horno se calienta. Cuando la barra se calienta a un color anaranjado brillante el gas pasa al quemador y se enciende.

## CORTE DE CORRIENTE

El quemador del horno no se puede encender durante un corte de corriente. Nunca trate de encender el quemador con un fósforo.

# COMO HORNEAR

## COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR



1. Empuje el botón **BAKE**.



TEMP



2. Empuje los botones con las flecha **UP** y **DOWN**, para programar la temperatura del horno que desea usar.



3. Empuje el botón **START**.

## COMO HORNEAR EN FORMA AUTOMATICA

Para programar que el horno cocine por un tiempo específico y se apague automáticamente.



1. Empuje el botón **BAKE**.



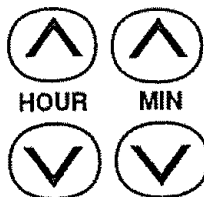
TEMP



2. Empuje el botón con la flecha **UP** o **DOWN** para seleccionar la temperatura que desea usar.



3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**.



4. Empuje los botones con las flechas **UP** o **DOWN** para Horas y Minutos para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea cocinar los alimentos.



5. Empuje el botón **START**.

## COMO HORNEAR EN FORMA DEMORADA

Para programar que el horno empiece en forma demorada, cocine por un tiempo específico y se apague automáticamente.



1. Empuje el Botón **BAKE**.



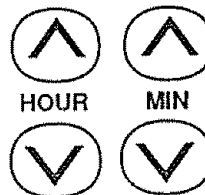
TEMP



2. Empuje los botones Temp con las flechas **UP** o **DOWN** para seleccionar la temperatura del horno que desea usar.



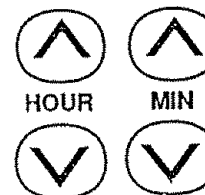
3. Empuje el botón **OVEN COOKING TIME**.



4. Empuje los botones con las flechas **UP** y **DOWN** para Horas y Minutos para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea cocinar los alimentos.



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



6. Empuje los botones con las flechas **UP** o **DOWN** para Horas y Minutos para programar la hora del día en la cual desea que el horno se encienda.



7. Empuje el botón **START**.

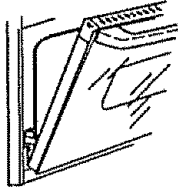
**Estas operaciones del horno se pueden usar para asar.**

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

# COMO ASAR A LA PARRILLA

## REGLAS GENERALES

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

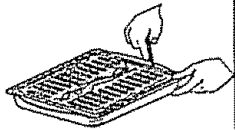


No es necesario precalentar el horno cuando ase a la parrilla. Use la cacerola y la parrilla para asar que viene con su estufa. Ambas están diseñadas para drenar adecuadamente la grasa y los líquidos.



**El papel de aluminio debe ser moldeado firmemente a la parrilla y debe hacer cortes en el papel que estén alineados con las ranuras de la parrilla.**

**Esto permite que la grasa y los líquidos caigan a la cacerola, evitando que se produzca un incendio y humo excesivo. Siempre saque la cacerola y la parrilla del horno. Guardar y olvidar una cacerola para asar sucia en el horno es un peligro para producir un incendio o humo.**



## COMO PREPARAR LAS CARNES PARA ASAR A LA PARRILLA

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

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

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

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

ALIMENTO	POSICION DE PARRILLA	TIEMPO TOTAL (minutos)
Bistec-1" de grueso		
Tortas de carne	3	21-23
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

**BROIL**

**1a.** Empuje el botón **BROIL**. (Esto automáticamente programa **ASADO en HI ALTO**)

**START**

**1b.** Mientras el indicador pestañea en el dial, empuje el botón **BROIL** nuevamente si usted desea usar **ASADO en BAJO**.

**CLEAR OFF**

**2.** Empuje el botón **START**.

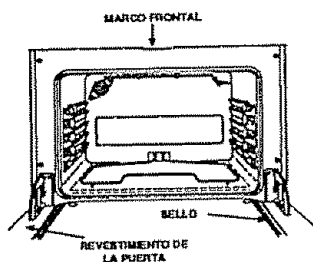
**3.** Cuando termine de asar, empuje el botón **CLEAR/OFF**.

# 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.



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

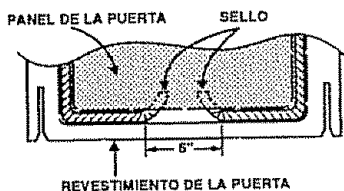
3. Limpie cualquier derrame pesado del fondo del horno.

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

## SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO

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

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



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

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

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

## DISPOSITIVO PARA ENGANCHAR LA PUERTA

- Cuando la puerta se enganche, **LOCKED DOOR** aparecerá en el dial. La temperatura tendrá que caer más abajo de la temperatura de enganche antes que la puerta pueda ser abierta. La palabra **LOCK DOOR** desaparecerá del dial.
- Si **LOCK DOOR** pestañea en el dial, la puerta no está enganchada completamente, simplemente empuje la puerta.

## PAREDES DEL HORNO

Limpe 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.



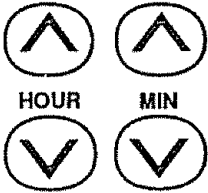
## CICLO DE AUTOLIMPIEZA *continuación*

### COMO PROGRAMAR UN CICLO DE LIMPIEZA

El Ciclo de Limpieza está programado para 4 horas, pero usted podría cambiar esto desde 3 horas si el horno está levemente sucio a 5 horas si el horno está muy sucio.

CLEAN

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



2. Empuje el botón **HOUR** y/o **MIN UP** o **DOWN** para programar la cantidad de tiempo que prefiere que dure el ciclo.

START

3. Empuje el botón **START**.

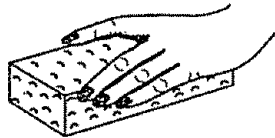
### COMO DETENER UN CICLO DE LIMPIEZA

CLEAR OFF

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

### DESPUES DEL CICLO

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



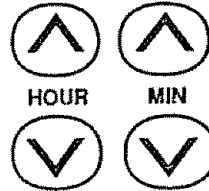
Si algunas manchas blancas persisten, fríguelas con una lanilla de acero con jabón. Asegúrese de enjuagar bien. Estas son generalmente depósitos de sal que no se pueden sacar durante el ciclo.

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

### COMO EMPEZAR UN CICLO DEMORADO

CLEAN

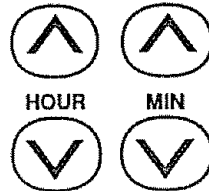
1. Empuje el botón **CLEAN**.



2. Empuje el botón **HOUR** y/o **MIN UP** o **DOWN** para programar la cantidad de tiempo que prefiere que dure el ciclo.

DELAY START TIME

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



4. Empuje el botón **HOUR** y/o **MIN UP** o **DOWN** para programar la hora que desea que el ciclo comience.

START

5. Empuje el botón **START**.



# COMO SELECCIONAR PROGRAMAS ESPECIALES DEL CONTROL

El nuevo control a botones tiene programas adicionales que usted puede seleccionar.

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

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

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

## SELECCION DE TEMPERATURA EN FAHRENHEIT O CENTIGRADOS

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

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre **SF**.
2. (a) Empuje el botón **BROIL**. El dial del control mostrará el signo para grado y **F**.  
(b) Empuje el botón **BROIL** nuevamente. Esto cambiará **F** (Fahrenheit) a **C** (Centígrado)
3. Empuje el botón **START**.

## RELOJ A 12 HORAS, HORA MILITAR DE 24 HORAS O EN BLANCO

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

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

# COMO SELECCIONAR PROGRAMAS ESPECIALES continuación

## CONTROL DE CIERRE

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

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

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

Cuando este programa esté activado, el control sonará y el dial mostrará **LOC**, si se empuja un botón. Esta función no afectará los botones del Reloj, Cronómetro y Luz del Horno.

## MANTENCION DE TEMPERATURA

El nuevo control tiene un programa de mantención de temperatura para cocinar automáticamente solamente que mantendrá la comida que ha sido cocinada tibia hasta 3 horas después que el cocinado automático termina. Para activar este programa:

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

## COMO CAMBIAR LA VELOCIDAD DE LOS BOTONES CON LAS FLECHAS

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

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

# LIMPIEZA

## PANEL DE CONTROL

### QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR:

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Paño suave

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

### COMO LIMPIAR:

Limpie con agua con jabón tibia. 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.

## CUBIERTA DE ESMALTE PORCELANIZADO

### QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR:

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Toalla de papel
- Paño seco
- Amonia o limpiadores abrasivos o lanillas para fregar.

### COMO LIMPIAR:

Limpie después de cada derrame. Si comidas ácidas (tales como rellenos de frutas calientes, leche, tomates, col o salsas con vinagre o jugo de limón) se derraman sobre la cubierta, use una toalla de papel seca o un paño para limpiar inmediatamente. Cuando la superficie esté fría lave y enjuague. Para otros derrames, tales como grasa, lave con jabón y agua cuando esté fría y enjuague. Saque brillo con un paño seco.

## CUBIERTA DE VIDRIO

### QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR:

- Crema de limpieza
- Paño seco
- Raspador de una hoja

### COMO LIMPIAR:

Para limpieza diaria, limpie la superficie de la cubierta después de cada uso. Para limpieza normal, aplique crema de limpieza para cubiertas sobre la superficie, sacando toda la crema con una toalla de papel. Para suciedad quemada, aplique unas pocas gotas de crema de limpieza para cubiertas sobre el área sucia. Sujetando un raspador a hoja en un ángulo de 30 sobre la superficie de la cubierta, raspe y saque la suciedad lo más posible. Aplique más crema al resto del área sucia, limpie y seque con una toalla de papel.

# LIMPIEZA continuación

## PARRILLA DE QUEMADOR

### QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR:

- Detergente líquido para platos
- Limpiador no abrasivo
- Amonia
- Agua tibia
- Paño seco

### COMO LIMPIAR:

Para manchas difíciles, coloque las parrillas en una bolsa de plástico. Ponga 1/4 de taza de amonía y cierre bien. Permita que se remoje toda la noche. Lave y enjuague bien. Para prevenir corrosión, aplique una leve capa de aceite para cocinar sobre la parrilla del quemador.

## ESMALTE PORCELANIZADO RECIPIENTE DEL QUEMADOR, TAPA DEL QUEMADOR, CABEZA DEL QUEMADOR

### QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR:

- Detergente líquido para platos
- Limpiador no abrasivo
- Agua tibia
- Paño seco

### COMO LIMPIAR:

Remoje la suciedad pesada, enjuague y seque completamente. Mantenga las tapas de los quemadores en su lugar cuando limpie los recipientes de los quemadores.

## SUPERFICIES PINTADAS, FRENTE DE LA PUERTA DEL HORNO Y CAJON ALMACENAMIENTO

### QUE MATERIALES DE LIMPIEZA USAR:

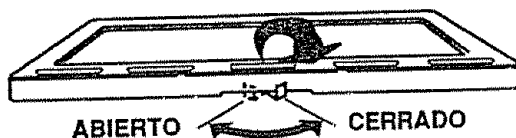
- Detergente líquido para platos
- Paño seco
- Agua tibia

### COMO LIMPIAR:

Si ácidos (marinadas, salsas de tomate, aderezos) caen en la superficie cuando está caliente, use una toalla de papel seca o un paño para limpiar inmediatamente. Cuando la superficie se enfríe, lave y enjuague.

# PARTES REMOVIBLES

## PARTES DE HORNO REMOVIBLES



El fondo del horno se puede sacar para limpiar derrames grandes o para alcanzar el quemador del horno.

Tenga cuidado de no rayar el acabado del horno cuando saque y ponga nuevamente el fondo.

### COMO SE SACA:

1. Corra la manilla del centro del fondo del horno hacia la izquierda.
2. Levante y saque el fondo del horno.

### COMO SE COLOCA NUEVAMENTE:

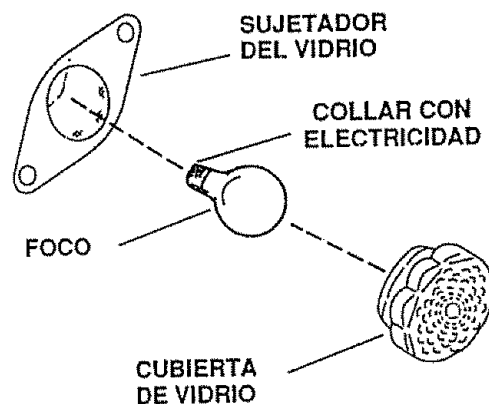
1. Deslice el fondo de manera que las puntas de atrás del fondo entren a las ranuras en la parte trasera del horno.
2. Baje el frente del fondo del horno en su lugar y corra la manilla hacia la derecha para enganchar el fondo en su lugar.

## 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

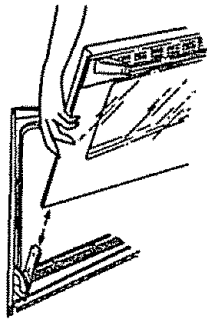
1. Desatornille el vidrio y saque la cubierta de vidrio.
2. Desatornille el foco.
3. Reemplace el foco con un foco para hornos de 40 watts de 3 1/2" de longitud.
4. Coloque nuevamente la cubierta

# PARTES REMOVIBLES continuación

## PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

### COMO SACAR:

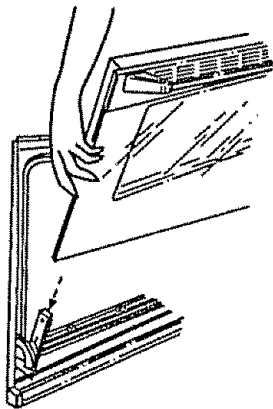
Abra la puerta hasta la posición de tope para asar a la parrilla. Tome la puerta de cada lado y levántela de las bisagras. **NO LEVANTE LA PUERTA DE LA MANILLA.**



Quando la puerta se saca y los brazos de las bisagras están en la posición de tope para asar a la parrilla, no pase a llevar los brazos de las bisagras. Se podrían devolver de golpe y causarle heridas en las manos y dañar el acabado de porcelana en el marco frontal. Cubra los brazos de las bisagras con rollos de toallas de papel o toallas mientras trabaja en el área del horno.

### PARA REEMPLAZAR:

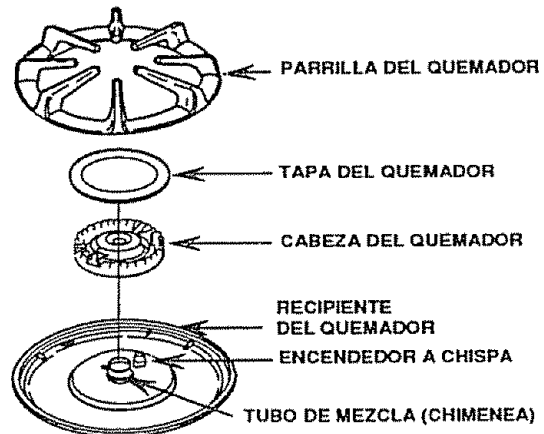
Saque los tubos de toallas vacíos o las toallas. Asegúrese que los brazos de las bisagras todavía están en la posición de tope para asar. Tome la puerta de cada lado. Levante la puerta sobre cada bisagra. Ponga las ranuras del fondo de la puerta en línea con las bisagras. Deslice la puerta hacia abajo sobre las bisagras lo más posible.



## COMPONENTES REMOVIBLES DEL QUEMADOR DE LA CUBIERTA

### COMO SACARLOS:

Asegúrese que todos los controles estén apagados y que la unidad esté fría. Levante la parrilla del quemador, la tapa del quemador y la cabeza del quemador. No saque el recipiente del quemador.



El electrodo del encendedor a chispa se expone más arriba de la parte superior del quemador. Cuando limpie el recipiente, esté seguro de no enganchar el electrodo del encendedor a chispa con el paño de la limpieza. Esto podría dañar el encendedor. Tenga cuidado de no encender ninguno de los controles mientras esté limpiando los recipientes del quemador. Esto podría resultar en un leve golpe de corriente que lo podría hacer golpear y volcar un utensilio caliente.

### COMO SE PONEN NUEVAMENTE:

Coloque la cabeza del quemador en el recipiente del quemador asegurándose que la ubicación del encendedor a chispa coincide con la abertura en la cabeza del quemador.

Coloque la tapa del quemador sobre la cabeza del quemador.

Coloque la parrilla sobre el conjunto del quemador y el recipiente del quemador. Las indentaciones del recipiente deben coincidir con las puntas de ajuste en el fondo de la parrilla.

# PARTES REMOVIBLES continuación

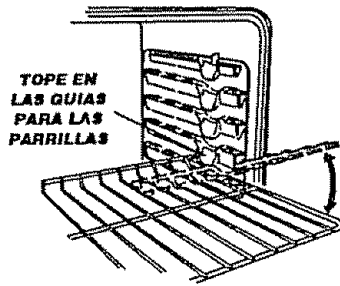
## PARRILLAS DEL HORNO

### PARA SACAR:

Tire las parrillas hacia afuera y hacia arriba.

### PARA COLOCARLAS NUEVAMENTE:

Coloque la parte levantada de la parrilla sobre un par de guías para parrillas. Empuje hasta que llegue a un tope, levante el frente de la parrilla hasta que la parte de atrás se deslice fácilmente bajo el tope. Empuje la parrilla hacia el horno.

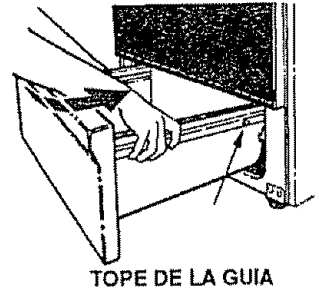


### PARA LIMPIAR

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

### COMO COLOCAR NUEVAMENTE

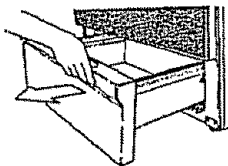
1. Levante el frente del tope del cajón y bájelo a través de la base del riel.
2. Baje el frente del cajón y empuje el cajón hacia atrás hasta que se detenga.
3. Levante el frente del cajón hasta que el tope de la guía del cajón pase por encima de la guía en el riel de la base. Deslice el cajón hacia su lugar.



## CAJÓN DE ALMACENAMIENTO REMOVIBLE

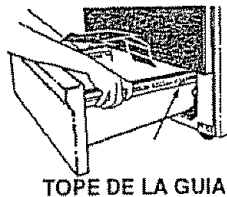
### MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño húmedo



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.



**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 pestañea 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>	<p><b>a.</b> Posición incorrecta de la parrilla.</p> <p><b>b.</b> El horno se precalentó.</p> <p><b>c.</b> Mal uso de papel de aluminio.</p> <p><b>d.</b> La puerta del horno se cerró durante el asado a la parrilla.</p> <p><b>e.</b> Bajo voltage (208 Voltios).</p> <p><b>f.</b> Cantidad de tiempo incorrecta para asar.</p>	<p><b>a.</b> Revise la posición de las cacerolas; vea la sección para asar a la parrilla.</p> <p><b>b.</b> No precaliente cuando ase a la parrilla.</p> <p><b>c.</b> Lea la sección para asar a la parrilla.</p> <p><b>d.</b> Abra la puerta a la posición de tope para asar.</p> <p><b>e.</b> Use posición de parrilla más alta y/o ase por más tiempo.</p> <p><b>f.</b> Vea la tabla para asar en la sección de cómo asar a la parrilla.</p>
<b>El horno humea.</b>	<p><b>a.</b> Horno sucio.</p> <p><b>b.</b> Mal uso de papel de aluminio.</p> <p><b>c.</b> Se dejó la cacerola para asar con grasa dentro del horno.</p>	<p><b>a.</b> Vea que no hayan derrames grandes.</p> <p><b>b.</b> No se recomienda el uso del papel de aluminio.</p> <p><b>c.</b> Limpie la cacerola y la parrilla después de cada uso.</p>
<b>Los quemadores del horno no funcionan</b>	<p><b>a.</b> La línea del gas no está conectada o no está abierta; si está usando gas L.P. el tanque podría estar vacío.</p> <p><b>b.</b> Los controles no están ajustados correctamente.</p> <p><b>c.</b> Los quemadores no están ajustados adecuadamente.</p>	<p><b>a.</b> Revise el reductor de la válvula de cierre y la válvula de paso para estar seguro que están abiertas (vea las instrucciones para instalación). Si está usando gas L.P., ¿hay gas en el tanque?</p> <p><b>b.</b> Revise las instrucciones de operación en este manual.</p> <p><b>c.</b> Vea las instrucciones de instalación para los ajustes.</p>

## 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

BAKE

+

BROIL

BAKE



START

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

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

**Si piensa que el horno no está suficientemente caliente,**

3a. Empuje el botón con la flecha **UP TEMP** para aumentar (+) la temperatura hasta +35° F si usted cree que el horno no está funcionando lo suficientemente caliente, o

**Si piensa que el horno está demasiado caliente,**

3b. Empuje el botón con la flecha **DOWN TEMP** para bajar (-) la temperatura hasta -35° F. Si cree que el horno está funcionando demasiado caliente.

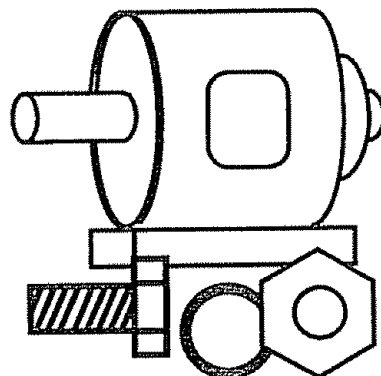
4. Empuje el botón **START**.

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

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

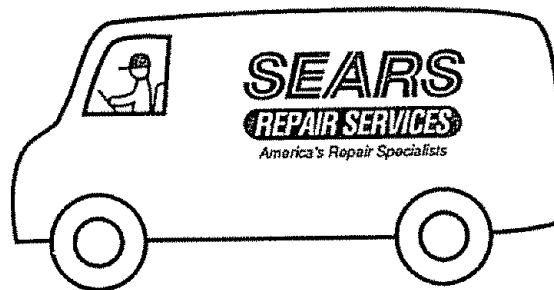
Para partes de reparaciones o de  
reemplazo que necesita  
Llame de 7 am - 7 pm, 7 días a la semana

**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**



Para ubicar un Centro de Servicio de  
Reparaciones en su área

Llame 24 horas al día, 7 días a la semana

**1-800-488-1222**



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

Llame de 9 am - 5 pm, Lunes-Sábado

**1-800-827-6655**



**SEARS**

**SERVICIO DE REPARACIONES**

*Los especialistas de reparaciones de América*

# GARANTIA DE LA ESTUFA A GAS 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. 720PSO  
3333 Beverly Road  
Hoffman Estates, IL 60179

## LE DAMOS SERVICIO A LO QUE VENDEMOS

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

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

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

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

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

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