



**30" Self-Cleaning
Gas Slide-In Range**

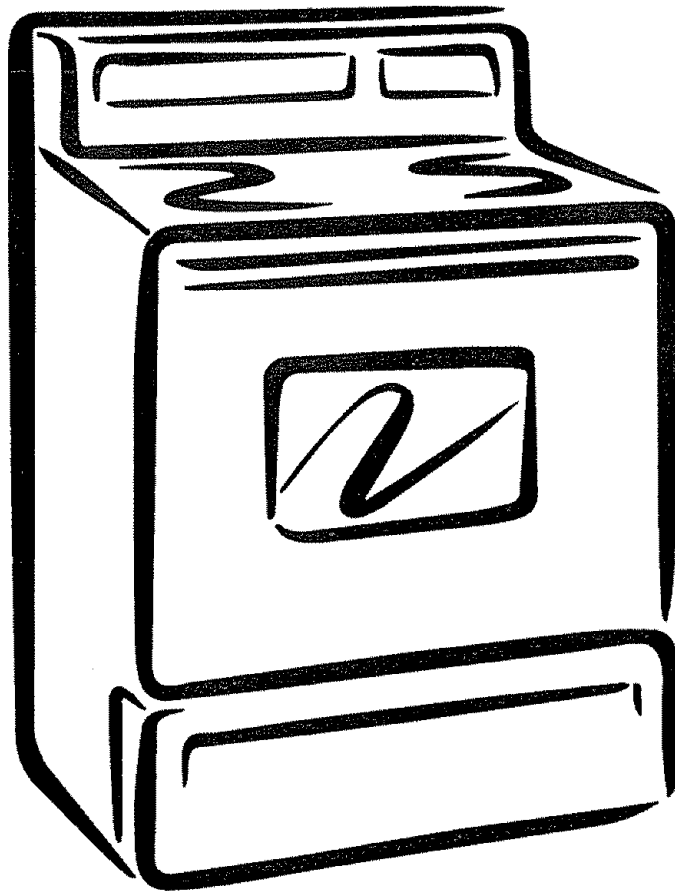
Use & Care Guide

**Estufa de Gas "Slide-In"
de 30" con Autolimpieza**

Guía para el Uso y Cuidado

Models, Modelos 911.36665, 36669, 36764, 36765,
36766, 36769

896



ENGLISH ESPAÑOL

229C4020**P293**
(SR-10485)

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

www.sears.com

SLIDE-IN RANGE

Table of Contents

! SAFETY INSTRUCTIONS

Range Safety	3-7
--------------------	-----

OPERATION

Power Failure	7
Oven Shut-Off Valve	7
Cooking Utensils and Woks	7
Removal of Packaging Tape	8
Features of Your Range	8
Cooktop Burners	9
Control Settings	9
Burner Ignition	9
Simmer Flame	9
Home Canning Tips	9
Oven Control	10
Control Display	11
To Set the Clock	12
To Set the Timer	12
Tones	13
F Code	13
Oven Cooking Tips	14-16
Strong Smell or Odor	14
Aluminum Foil	14
Oven Vent	14
Preheating	14
Peeking	14
Oven Temperature Sensor	14
Bakeware Placement	14
Burner Cycling	15
Low Temperature Zone	15
Baking with Margarine	15
Bakeware	15
Oven Glow Bar	15
Oven Light	16
Oven Racks	16
Oven Temperature Adjustment	16, 31

To Set Bake	17
Broiling	18
Self-Clean Cycle	19, 20
Special Features	21, 22

CARE AND CLEANING

Control Panel	23
Broiler Pan and Grid	23
Drawer and Side of Range	23
Porcelain Cooktop	23
Glass Cooktop	23
Oven Door Glass	23
Door Vent Trim	24
Burner Grates	24
Burner Bowls, Caps, and Heads	24
Oven Bottom	24
Control Knobs	25
Oven Light Bulb	25
Storage Drawer	26
Cooktop Burner Components	27
Oven Racks	28
Oven Door	28

PROBLEM SOLVING

Before Calling for Service	29-30
Temperature Adjustment	31
Warranty	32
Consumer Service Numbers	64

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

MODEL NUMBER:

SERIAL NUMBER:

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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.

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 range.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any oven. Move birds to another well-ventilated room.

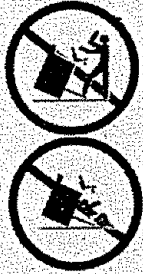


WARNING — L.P. BURNER ADJUSTMENTS

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

STABILITY DEVICE



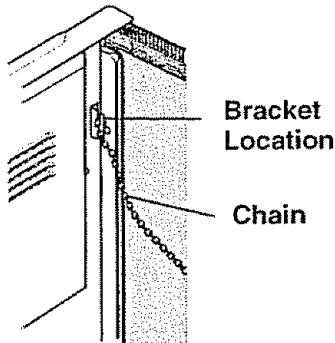
WARNING

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

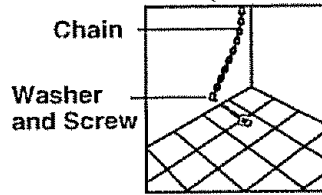
Remove all parts from the plastic bag attached to the back of the range and save packaging tape.

INSTALLATION OF THE ANTI-TIP BRACKET

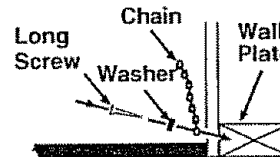
Before placing range in the counter, check the location of the stability bracket on the back of the range.



1. Decide on a location that has no electrical wiring or plumbing.

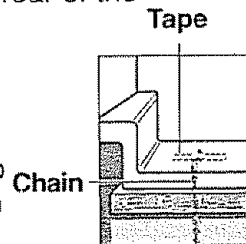


2. With the long screw provided, anchor the chain to the floor or wall.



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 SAFETY INSTRUCTIONS



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

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

- **DO NOT** leave children alone or unattended near an appliance in use.
- **TEACH CHILDREN** not to play with controls or any part of the appliance, and not to sit, climb or stand on the door, or any other part of the appliance.
- **CAUTION: NEVER STORE** items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the appliance could be seriously injured.
- **KEEP THIS** book for later use.

- **NEVER USE** your appliance for warming or heating the room.
- **NEVER TRY** to repair or replace any part of the appliance unless instructions are given in this manual. All other work should be done by a qualified technician.
- **ALWAYS KEEP** combustible wall coverings, curtains, dishcloths, towels, potholders, and other linens a safe distance from the appliance.
- **NEVER HEAT** unopened food containers. Pressure buildup can cause the container to burst and cause injury.
- **NEVER LEAVE** containers of fat or drippings in your oven.
- **ALWAYS KEEP** the oven and surface unit areas free from things that will burn. Food, wooden utensils, and grease buildup could catch fire. Plastic utensils could melt and canned foods could explode. Your appliance should never be used as a storage area.
- **ALWAYS KEEP** your appliance clear of things that will burn (gasoline and other flammable vapors or liquids).
- **NEVER TRY** to clean a hot surface. Some cleaners produce noxious fumes, and wet cloths or sponges could cause steam burns.
- **NEVER WEAR** loose-fitting clothing when using your appliance.
- **NEVER USE** a towel or other bulky cloth as a potholder. Make sure the potholder is dry. Moist potholders and wet cloths or sponges could cause steam burns. **DO NOT** let potholders touch hot heating burners.
- **LARGE SCRATCHES OR IMPACTS** to glass doors or cooktops can lead to broken or shattered glass.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **DO NOT** touch cooktop burners, surfaces near them, or interior oven surfaces. These may be hot enough to cause burns even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let clothing or flammable material contact the burners or hot surfaces until they have had time to cool. Other surfaces near the oven vent openings, oven door, window, and cooktop surfaces may also be hot enough to cause burns.

COOKTOP SAFETY

- **ONLY** certain kinds of glass or ceramic cookware can be used for cooktop cooking. Make sure the cookware you choose to use is designed for cooktop cooking without breaking due to the sudden temperature change.
- **ALWAYS USE** care when touching cooktop burners. They will retain heat after the range has been turned off.
- **NEVER BLOCK** the oven air vent behind the right rear burner.
- **COOKWARE USED** for cooktop cooking should be flat on the bottom and large enough to cover the heating area being used. Undersized utensils expose the open flame and may result in direct contact or ignition of clothing. The proper size utensil will also improve efficiency.
- **NEVER LEAVE** cooktop burners unattended at high settings. Boilovers result in smoking or greasy spills which could catch fire.
- **ALWAYS TURN** utensil handles inward and away from other surface burners to reduce the risk of burns, ignition, unintended contact, and spillage.

- **WHEN PREPARING** flaming foods under the vent hood, turn the fan on.

OVEN SAFETY

- **PLACE OVEN RACKS** in the desired position while the oven is cool. If racks must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the hot oven burner.
- **AFTER BROILING**, always take the broiler pan and grid out of the oven and clean them. Leftover grease in the broiler pan could catch fire the next time you use your oven.
- **ALWAYS USE** care when opening the oven door. Let hot air and steam escape before moving foods.
- **NEVER USE** aluminum foil to line the oven bottom. Improper use of foil could result in the risk of electric shock and fire.

SELF-CLEAN SAFETY

- **CLEAN ONLY** the parts listed in this manual. Follow all cleaning instructions. Be sure to remove broiler pan and grid before the self-clean cycle.
- **NEVER RUB**, move, clean, or damage the door gasket on self-cleaning ovens. It is essential for a good seal.
- **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, or protective coating of any kind, should be used in or around any part of the oven.
- **IF THE SELF-CLEANING** mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

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

COOKTOP GREASE FIRE: Never pick up a flaming pan...

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

OVEN FIRE:

Do not try to move the pan!

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

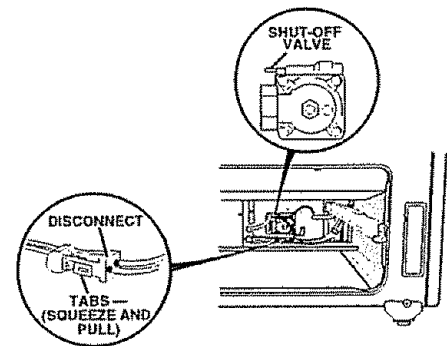
POWER FAILURE

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.

OVEN SHUT-OFF VALVE AND ELECTRICAL DISCONNECT

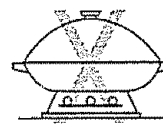
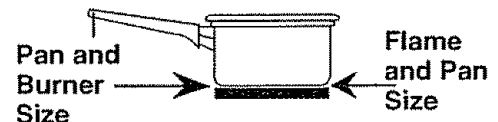


The pressure regulator (on range back) contains a lever which turns on or shuts off the gas supply to the oven. To access, remove the storage drawer and reach through compartment and the range back. See the installation instructions for more information.

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

COOKING UTENSILS AND WOKS

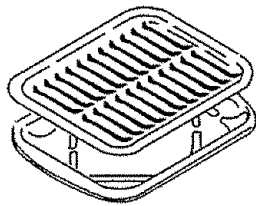
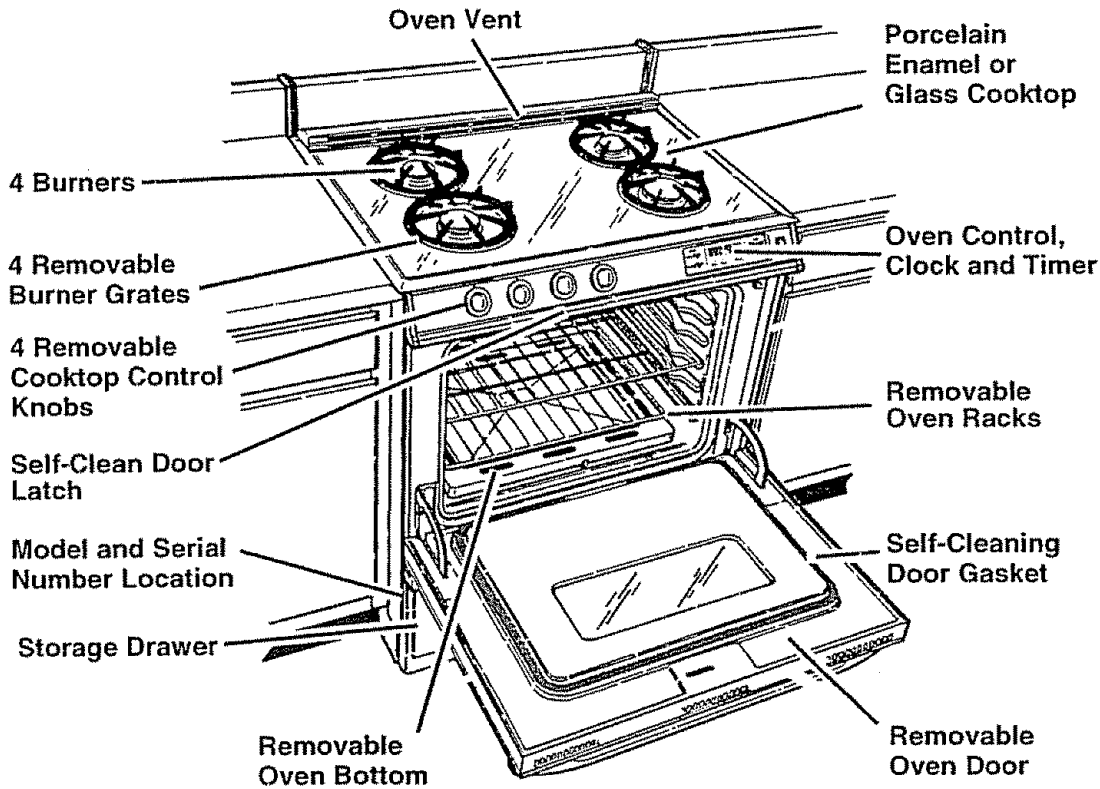
Use pans and woks that are the same size as the burner used when cooking.



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

OPERATION

FEATURES OF YOUR RANGE



Broiler Pan and Grid

REMOVAL OF PACKAGING TAPE

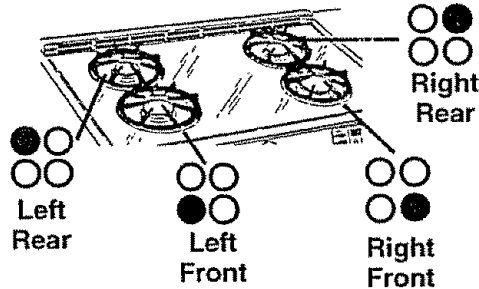
To remove the adhesive left from packaging tape, use household dishwashing liquid, mineral oil or cooking oil. With a soft cloth rub into the area and allow to soak. Rinse and dry well. Repeat procedure using an appliance polish to ensure no damage is done to the appliance. **This should be done before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

OPERATION

Cooktop Cooking

COOKTOP BURNERS

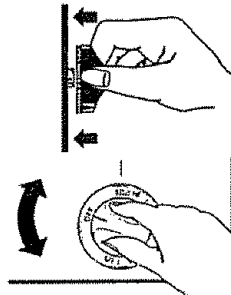
The sign below each control knob shows you which burner is turned on by that knob.



CONTROL SETTINGS

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

1. Push in to turn the knob.
2. Set on the **LITE** position.
3. When 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 lite 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.

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

THE SIMMER FLAME

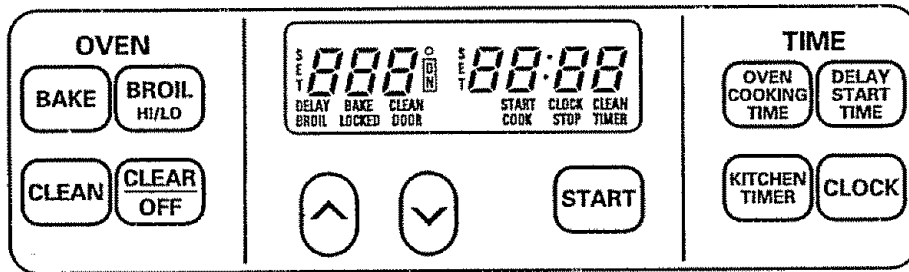
If you are simmering on one burner and turn on the others, watch the simmer setting. Because of the increased gas flow to the other burners the flame size of the burner used for simmering may need to be increased.

HOME CANNING TIPS

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.

OPERATION

Clock Timer and Oven Control



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

TRADITIONAL OVEN FUNCTIONS

BAKE – Cooks foods in the traditional oven with a temperature range of 170°F to 550°F.

BROIL – Cooks foods at 550°F **HI** broil or 450° **LO** 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.

NOTE: The oven door will automatically latch and will only unlatch once the oven has cooled down.

TIMED OVEN FUNCTIONS

OVEN COOKING TIME

Set the amount of time you want foods to cook. The oven turns off automatically at the end of this time.

DELAY START TIME

Set the time of day you want the oven to turn on. The oven will turn on automatically at the time you have set. When **DELAY START TIME** is used with **OVEN COOKING TIME**, the oven will also turn off automatically at the end of the cooking time.

OTHER TOUCH PADS



The **UP** and **DOWN** arrow pads set the time of day, length of cooking time, length of cleaning time, the delayed start time, the oven temperature, and the time set on the Kitchen Timer.

START

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

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.**

KITCHEN TIMER

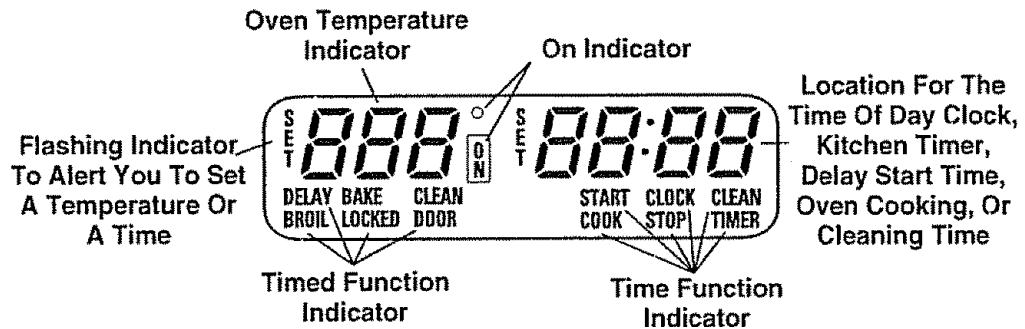
The **KITCHEN TIMER** pad is used to turn the Kitchen Timer on or off. It will not control any of the other oven functions.

CLOCK

The **CLOCK** pad is used to set the time of day.

OPERATION

Control Display



The Control Display is an easy reference for using your oven control. Below are descriptions of how the Control Display works.

OVEN TEMPERATURE INDICATOR – This indicator has a multiple purpose.

- **Displays the temperature**
- **Displays error code “ERR”** – If the oven temperature indicator flashes “ERR,” then you have set an invalid time or temperature.
- **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 the oven turns on.

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, delay start time, cleaning time or the time set on the kitchen timer.

- **Displays 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.

OPERATION

Clock and Timer

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 **UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the time.
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 will flash in the display and 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** pad is pressed. The 6-second beep can be removed for future cycles if desired. For directions on removing this continuous beep, see Tones on the following page.

HOW TO SET THE TIMER



1. Press the **KITCHEN TIMER** pad.
2. Press **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** pad to turn off the beep.

To cancel the timer during the countdown, press the **KITCHEN TIMER** pad **twice**.

OPERATION

Oven Control, Clock and Timer

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 an automatic 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** pad. The display will show “CON BEEP” (continuous beep).
3. Press the **KITCHEN TIMER** pad again. The display will show “BEEP” (beep canceled).
4. Press the **START** pad to cancel the 6-second beep and leave the special feature mode.

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

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 clean cycle and the oven door is not properly closed.
- b. Setting function and not pressing the **START** pad.
- c. Pressing an additional function pad without first setting a temperature or time.
- d. **ERR** will flash if you set an invalid temperature. Press the **CLEAR/OFF** pad to clear the control and reset your oven function.

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 or letter such as “F-4” or “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 code was flashing.

OPERATION

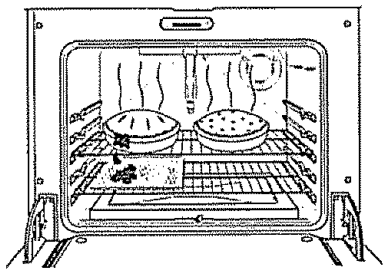
Oven Cooking Tips

STRONG SMELL OR ODOR

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

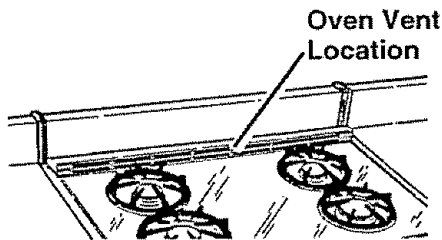
ALUMINUM FOIL

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



OVEN VENT

The oven vent outlet is located behind the rear top burners. This area could become hot during oven use. It is normal for steam to come out of the vent and/or collect moisture underneath when the oven is in use. The vent is important for proper air circulation. **Never block this vent.**



PREHEATING

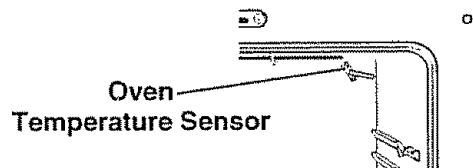
Preheating is bringing the oven temperature up to the temperature you will be using during baking. Let the oven preheat when recipes call for preheating.

PEEKING

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

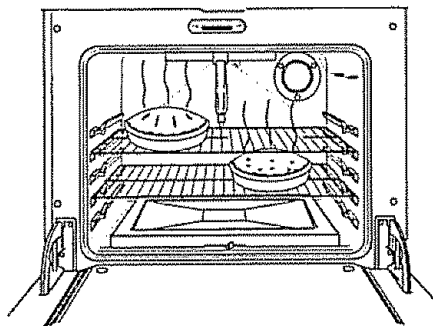
OVEN TEMPERATURE SENSOR

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.



BAKEWARE PLACEMENT

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1 to 1½" of air space around it. Place pans so one is not directly above the other.



OPERATION

Oven Cooking Tips

BURNER CYCLING

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

LOW TEMPERATURE ZONE

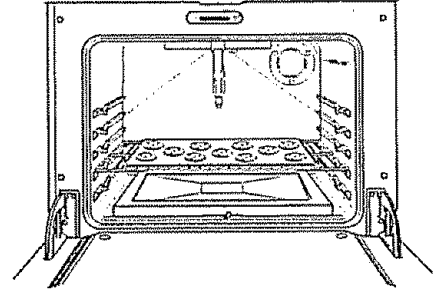
The low temperature zone of this range (between 170°F and 200°F) is available to keep hot cooked foods warm. Food kept longer than two hours at these low temperatures may spoil.

THE TYPE OF MARGARINE AFFECTS BAKING PERFORMANCE

Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat by weight—the federal requirement for products labeled “margarine”). You will get poor results if cakes, pies, pastries, cookies, or candies are made with low-fat spreads. Low-fat spreads contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of favorite baked recipes. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become. To ensure best results, use margarine, butter, or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

BAKEWARE

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



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

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

OVEN GLOW BAR IGNITION

When you turn the Oven Control on, the glow bar igniter begins to heat. When the igniter is hot enough, in about 1 minute, the gas flows into the burner and is ignited.

The igniter glows bright orange when hot. It cycles on and off with the thermostat and will glow whenever the burner is on.



During a power failure the oven burner cannot be lit and you should not try to do so.

OPERATION

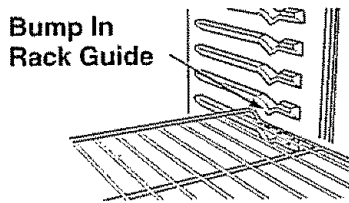
Oven Cooking Tips

OVEN LIGHT

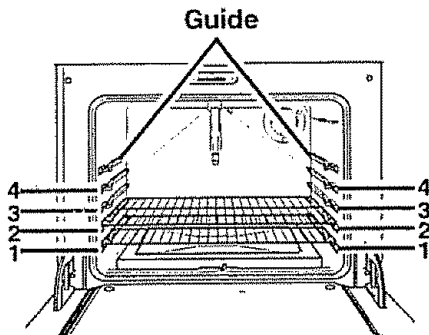
To prolong the life of your oven light bulb, follow these helpful tips: Always turn the light off when the oven is not in use or during a clean cycle. If your oven light is left on for an extended period of time, the oven will be warm when the door is opened due to the heat generated from the oven light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

OVEN RACKS

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



Your oven has four (4) rack positions. The top position is only a guide. It cannot be used as a rack position.



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

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





OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

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

OPERATION






Baking

HOW TO SET BAKE

1. Press the **BAKE** pad.

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

3. Press the **START** pad.

4. When baking is finished press the **CLEAR/OFF** pad.









HOW TO SET TIMED 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 pads to set the oven temperature you prefer to use.

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

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

5. Press the **START** pad.


HOW TO SET DELAYED START TIME WITH TIMED BAKE

To set the oven to turn on at a later time of day, cook for a specific amount of time and turn off automatically.

1. Press the **BAKE** pad.

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

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

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

7. Press the **START** pad.


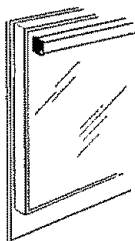
These oven operations may be used when roasting.

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

OPERATION

Broiling

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.



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

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



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

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

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.

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

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

HOW TO SET BROIL

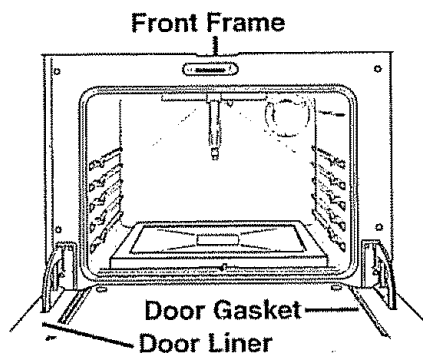
- 1a. Press the **BROIL** pad. (This will automatically set HI Broil).
- 1b. While the set indicator is flashing in the display, press the **BROIL** pad again if you prefer to use Lo Broil. Use Lo Broil to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.
2. Press the **START** pad.
3. When broiling is finished, press the **CLEAR/OFF** pad

OPERATION

Self-Cleaning Cycle

PREPARING YOUR OVEN FOR A SELF-CLEAN CYCLE

1. Remove the broiler pan and grid, utensils and any foil that may be in the oven.
2. If your oven is equipped with nickel oven racks, they should be removed. If your oven is equipped with gray porcelain-coated oven racks, they may stay in the oven during the self-clean cycle.
3. Soil on the front frame and outside the gasket on the door liner will need to be cleaned by hand.

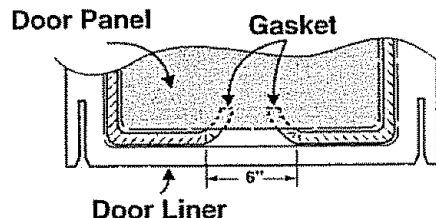


Clean these areas with hot water, soap-filled pads or cleansers such as Soft Scrub® to remove any soil. Rinse well with clean water and dry.

4. Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
5. 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 or frayed, it should be replaced.

OVEN DOOR GASKET

The door gasket is designed to have a 5"-6" gap at the bottom of the door. This allows for proper air circulation.



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



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

Nickel 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 with vegetable oil after the cycle will help them slide easier.

Gray porcelain-coated oven racks may safely be cleaned in the oven during a self-clean cycle. It will be necessary to grease the edges of the oven rack with a light coating of vegetable oil after a clean cycle. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.

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

OPERATION

Self-Cleaning Cycle

TO SET A CLEAN CYCLE

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

1. Latch the door handle.

CLEAN

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



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

START

4. 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.

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 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. Latch the door handle.
2. Press the **CLEAN** pad.

CLEAN



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

DELAY
START
TIME

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



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

START

6. Press the **START** pad.

OPERATION

Setting Special Features

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.



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.



Your oven control is set for the Fahrenheit temperature selections. Most recipes are given using the Fahrenheit scale. You can change this to use the Celsius 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°** (Celsius).
3. Press the **START** pad.



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)

OPERATION

Setting Special Features

CONTROL LOCKOUT

Your control will allow you to lock the touch pads so they cannot be activated when pressed. If you're worried about leaving the oven unsupervised, 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 **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 or Timer 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.

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.

CARE AND CLEANING

Cleaning

CONTROL PANEL

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

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

BROILER PAN AND GRID

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soap-filled 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.

DRAWER AND SIDES OF RANGE

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Paper towels

TO CLEAN

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

PORCELAIN ENAMEL COOKTOP

CLEANING MATERIALS

- 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, 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

- Glass cleaner
- Paper towels
- Baking soda
- Warm water

TO CLEAN

Remove stubborn soil with paste of baking soda and water. Do not use abrasive cleaners. Rinse thoroughly.

OVEN DOOR GLASS

TO CLEAN

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

CARE AND CLEANING

Removable Parts

DOOR VENT TRIM

CLEANING MATERIALS

- Soft abrasive cleaner
- Sponge scrubber

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

BURNER GRATES

CLEANING MATERIALS

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

TO CLEAN

For stubborn stains, place grates into a plastic bag. Pour in 1/4 cup of ammonia and seal tight. Allow to soak overnight. Wash and rinse well.

PORCELAIN ENAMEL BURNER BOWLS, BURNER CAP, BURNER HEAD

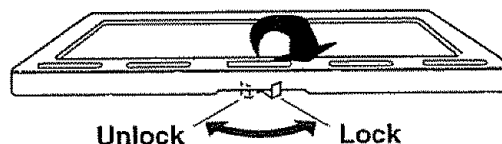
CLEANING MATERIALS

- 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.

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, vinegar or lemon juice) may cause staining to the porcelain surface. To prevent staining from spillovers, you may place a piece of aluminum foil or a cookie sheet on the rack below the food which may spill over. 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.

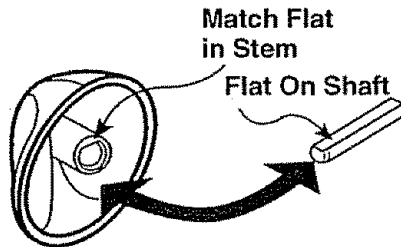
CARE AND CLEANING

Removable Parts

SURFACE CONTROL KNOBS

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth



TO REMOVE

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

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

TO CLEAN

Wash the knob thoroughly with soapy water. Dry completely with a soft cloth.

DO NOT let the knob soak.

TO REPLACE

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

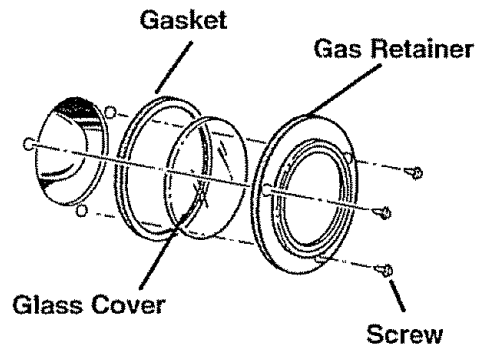
REPLACING THE OVEN LIGHT BULB



CAUTION:

Disconnect electrical power to the oven at the main circuit

breaker or fuse box before attempting to replace the oven light bulb. Do not touch a hot light bulb with wet hands or a wet cloth. Wait until the bulb has cooled and use a dry cloth.



TO REPLACE

1. Remove the three screws and lift off the glass retainer, glass cover and gasket.
2. Replace the bulb with a 40-watt appliance bulb. An appliance bulb is smaller than a standard 40-watt household bulb.
3. Replace the gasket, glass cover and glass retainer. Tighten screws securely.

CARE AND CLEANING

Removable Parts

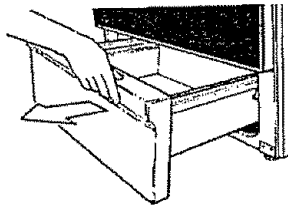
REMOVABLE STORAGE DRAWER

CLEANING MATERIALS

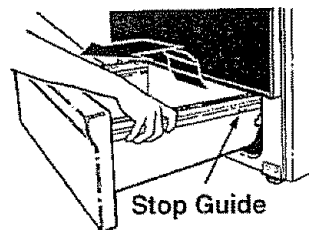
- Dishwashing detergent
- Damp cloth
- Warm water

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.



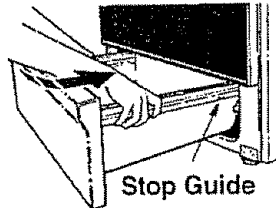
3. Lift the drawer up and over the drawer stop

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.

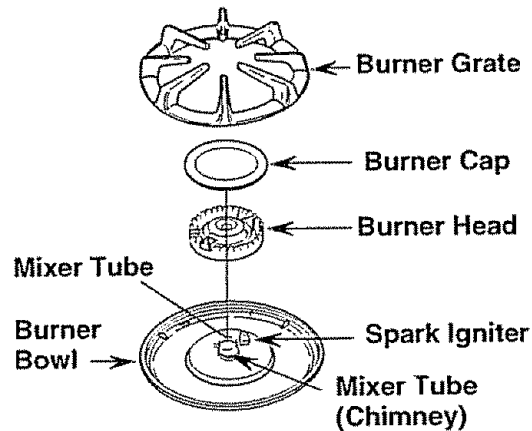
CARE AND CLEANING


Removable Parts

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

1. 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.
2. Place the burner cap on the burner head.
3. 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.

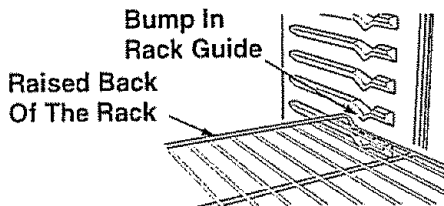
CARE AND CLEANING

Removable Parts

REMOVABLE OVEN RACKS

CLEANING MATERIALS

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



TO REMOVE

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

TO CLEAN

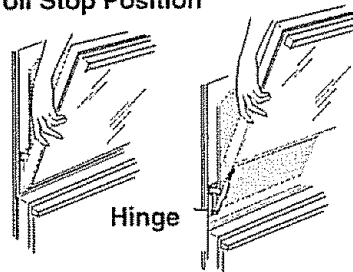
Clean with warm water and detergent. For hard to remove stains, gently scrub with a scouring pad or a soap-filled pad. Rinse well.

TO REPLACE

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

REMOVABLE OVEN DOOR

Broil Stop Position



TO REMOVE

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



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

TO REPLACE

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

BEFORE CALLING FOR SERVICE


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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The display of your control is flashing "F" followed by a number or letter.	Range malfunction.	Press the CLEAR/OFF pad. Let the oven cool for 1 hour and enter an oven or cleaning operation. If code repeats, call for service.
Oven and oven control will not work.	<ul style="list-style-type: none"> a. No power to range. b. The clock is in the black-out mode. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check the circuit breaker or fuse. Make sure the power cord is plugged in. b. See the "Setting Special Features" section of this manual.
Oven temperature seems inaccurate.	Oven control calibration.	See the temperature adjustment instructions following this section.
Oven will not unlock.	Clean cycle is not finished.	Oven temperature must drop below the lock temperature before the door will unlock.
Oven light will not work.	<ul style="list-style-type: none"> a. Light switch in off position. b. Oven light bulb loose or burned out. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check oven light switch on the control panel. b. Check the oven light bulb.
Oven did not clean or results were poor.	<ul style="list-style-type: none"> a. Controls were not set properly. b. Oven was soiled heavily. c. Clean cycle was interrupted. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Check the self-cleaning section of this manual. b. Heavy spillovers should be removed before the cycle is set. You can also repeat the cycle. c. The normal clean cycle should last 4 hours.
Oven smokes.	<ul style="list-style-type: none"> a. Spillage. b. Broiler pan containing grease left in the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Make sure the sump (grease well) is to the front of the range when broiling. b. Clean pan and grid after each use.
Oven emits odor.	<ul style="list-style-type: none"> a. Oven insulation may emit odor during the first few usages. b. Failure to wipe out excess soil. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Put oven through self-clean cycle to speed up process of odor "wearing off." b. Wipe excess soil off before using oven.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Foods do not bake properly.	a. Oven was not preheated.	a. Be sure to preheat until the tone sounds, when recipe calls for it.
	b. Improper rack or pan placement.	b. Maintain uniform air space around pans and utensils. See oven cooking tips section.
	c. Oven vent blocked or covered.	c. Keep vent clear.
	d. Improper use of foil.	d. Racks should not be covered during baking.
	e. Improper temperature setting for utensil used.	e. Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans.
	f. Oven temperature needs adjustment.	f. See the temperature adjustment instructions following this section.
	g. Range and oven rack not level.	g. Check the installation instructions for leveling.
	h. Oven controls improperly set.	h. See the baking section.
	i. Oven floor not in place.	i. Replace the floor.
Foods do not broil properly.	a. Improper rack position.	a. Check broil pan placement; see broiling section.
	b. Oven preheated.	b. Do not preheat when broiling.
	c. Improper use of foil.	c. Check broiling section.
	d. Improper broiling time.	d. Check broiling chart in broiling section.
	e. Oven controls improperly set.	e. See the broiling section.
Oven rack does not slide easily.	Racks were left in the oven during a self-clean cycle.	Wipe the racks down with vegetable oil.
Burners do not work.	a. Gas supply not connected or not turned on; if using L.P. gas, tank may be empty.	a. Check the reducer shut-off valve and the gas supply shut-off valve to be sure they are open (see installation instructions).
	b. Controls not adjusted properly.	b. Check operating instructions in this manual.
	c. Burners not adjusted properly.	c. See the installation instructions for adjustments.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Burners have yellow or yellow-tipped flames.	The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.	Use the illustrations below to determine if your burner flames are normal. If burner flames look like A , call for service. Normal burner flames should look like B or C , depending on the type of gas you use. With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.
		
		<p>A—Yellow flames Call for service</p> <p>B—Yellow tips on outer cones Normal for LP gas</p> <p>C—Soft blue flames Normal for natural gas</p>

“DO IT YOURSELF” TEMPERATURE ADJUSTMENT

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

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

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

TO MAKE THE ADJUSTMENT

BAKE
+

BROIL

BAKE

UP
DOWN

START

- Press and hold down both the **BAKE** and **BROIL** pads for 3 seconds, until the display shows “SF.”
- 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,
 - Press the **UP** arrow pad to **increase (+)** the temperature up to **+35°F**.
If you think the oven is too hot,
 - Press the **DOWN** arrow pad to **decrease (-)** the temperature down to **-35°F**.
 - 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.



RANGE WARRANTY

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 IN THE UNITED STATES.

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

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

To Further Add To The Value Of Your Range, Buy a Sears Maintenance Agreement.

Years of Ownership Coverage		1st Year	2nd Year	3rd Year
1	Replacement of Defective Parts 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

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

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

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

ESTUFA TIPO "SLIDE-IN"

Indice



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad en el uso de la estufa 34-38

OPERACION

Corte de corriente	38
Dispositivos para desconectar el gas y la electricidad	38
Utensilios y woks para cocinar	38
Características de su estufa	39
Cómo sacar la cinta de empaque	39
Quemadores de la cubierta	40
Posición de los controles	40
Encendido del quemador	40
Llama para cocinar a fuego lento	40
Consejos para hacer conservas	40
Control del horno	41
Panel de control	42
Cómo poner el reloj	43
Cómo programar el cronómetro	43
Tonos	44
Código F	44
Consejos para cocinar en el horno	45-47
Olor u olor fuerte	45
Papel de aluminio	45
Ventilación del horno	45
Pre calentamiento	45
No mire	45
Sensor de temperatura del horno	45
Cómo colocar los utensilios	45
Ciclo de los quemadores	46
Zona de temperatura baja	46
Horneado con margarina	46
Utensilios	46
Como encender el quemador-barra incandescente	46

Foco de la luz del horno	47
Parrillas del horno	47
Ajuste a la temperatura del horno	47, 62
Cómo hornear	48
Para asar	49
El ciclo de autolimpieza	50, 51
Cómo seleccionar programas especiales	52, 53

CUIDADO Y LIMPIEZA

Panel de control	54
Cacerola y parrilla para asar	54
Cajón y lados de la estufa	54
Cubierta de esmalte porcelanizado	54
Cubierta de vidrio	54
Vidrio de la puerta del horno	54
Moldura de la ventilación de la puerta	55
Parrilla de quemador	55
Recipiente, tapa y cabeza del quemador	55
Partes de horno removibles	55
Perillas de control	56
Foco de la luz del horno	56
Cajón de almacenamiento	57
Componentes removibles del quemador de la cubierta	58
Parrillas removibles del horno	59
Puerta removible del horno	59

COMO RESOLVER PROBLEMAS

Antes de llamar para un servicio	60-62
Ajustes a la temperatura	62
Garantía	63
Números para servicios del consumidor	64

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

NUMERO DE MODELO:

NUMERO DE SERIE:

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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 líquidos inflamables cerca de este o cualquier aparato electrodoméstico!

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 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.

Las estufas a gas podrían causar un contacto menor a cuatro de estas sustancias, nominalmente benceno, monóxido de carbono, formalina y ollín, causados principalmente por la combustión incompleta del gas natural y el gas licuado. Las estufas ajustadas adecuadamente, indicado por una llama azulada en vez de amarilla, minimizarán la combustión incompleta. El contacto a estas sustancias puede minimizarse con más ventilación abriendo las ventanas o usando un ventilador o una campana de ventilación.

El horno, como sale de fábrica, puede ser operado solamente con gas natural. No trate de hacerlo funcionar con gas L.P. (gas embotellado). Las llamas altas y los vapores tóxicos podrían causar serias heridas. Si desea usar su horno con gas L.P. usted debe convertir la estufa siguiendo el procedimiento que se encuentra en las Instrucciones para Instalación que vienen con el horno.

IMPORTANTE: La salud de algunos pájaros es extremadamente sensitiva a los vapores producidos por el ciclo de autolimpieza de cualquier horno. Ponga los pájaros en otra habitación que esté bien ventilada.



ADVERTENCIA AJUSTE A LOS QUEMADORES DE GAS L.P.

Si usted tiene la intención de usar Gas Licuado de Petróleo, (gas embotellado) todos los ajustes en las Instrucciones para la instalación deben hacerse antes de usar su horno. Si su horno no está ajustado adecuadamente, las llamas podrían estar demasiado altas, o el horno podría usar demasiado combustible, emitiendo vapores tóxicos o cocinando mal.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

DISPOSITIVO DE ESTABILIDAD



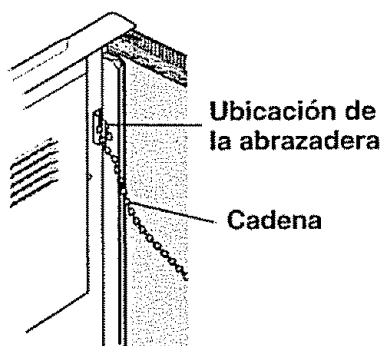
ADVERTENCIA

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

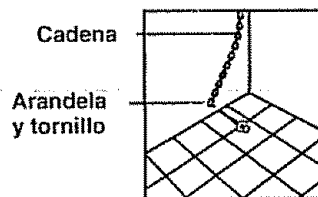
Saque todas las partes de la bolsa de plástico pegada a la espalda de la estufa y conserve la cinta de empaque.

INSTALACION DEL SOPORTE CONTRA VOLCADURAS

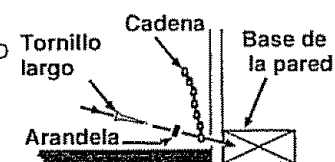
Antes de poner la estufa en el mesón, mire la ubicación del soporte de estabilidad en la espalda de la estufa.



1. Elija una ubicación donde no hayan alambres eléctricos o tubos de plomería.



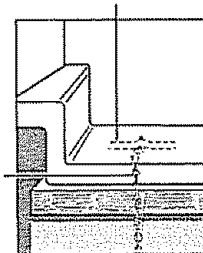
2. Con el tornillo largo que se provee, ancle la cadena al suelo o a la pared.



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.

Empaque



7. Deslice la Cadena 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 DE SEGURIDAD IMPORTANTES



¡ADVERTENCIA!

Para prevenir que la estufa se vuelque accidentalmente debido a un uso anormal, incluyendo una carga excesiva sobre la puerta, engánche la estufa 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 y podría causar heridas personales. Para inspeccionar el dispositivo contra volcaduras, saque el panel frontal y mire para asegurarse que el nivelador de la pata trasero esté bien enganchado en la ranura de la abrazadera.

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

- **NO DEJE** a los niños sin vigilancia cerca de una estufa que se esté usando.
- **ENSEÑE A LOS NIÑOS** a no jugar con los controles o cualquier parte de la estufa y no sentarse, subirse o pararse sobre la puerta de este aparato o de cualquier otra parte de la estufa.

- **PRECAUCION: NUNCA GUARDE** artículos que sean de interés para los niños en el panel trasero o en los gabinetes sobre la estufa. Los niños que se suban sobre la estufa podrían resultar gravemente heridos.
- **GUARDE ESTE** libro para un uso futuro.
- **NUNCA USE** su estufa para entibiar o calentar una habitación.
- **NUNCA TRATE** de reparar o reemplazar una parte de la estufa a menos que las instrucciones se den en este manual. Todo otro trabajo debería ser hecho por un técnico especializado.
- **SIEMPRE MANTENGA** los revestimientos combustibles de las paredes, cortinas y otros paños a una distancia prudente de la estufa.
- **NUNCA CALIENTE** contenedores de alimentos cerrados. El aumento de la presión podría causar que el contenedor explote y cause heridas.
- **NUNCA** deje contenedores de grasa o goteaduras sobre o cerca de la estufa.
- **SIEMPRE MANTENGA** el área de la estufa despejada de cosas que se podrían quemar. La acumulación de comida y grasa y los utensilios de madera se podrían incendiar. Los utensilios de plástico se podrían derretir y las comidas en conservas podrían explotar. Su horno nunca se debería usar para almacenar cosas.
- **SIEMPRE MANTENGA** la estufa despejada de cosas que se podrían quemar (gasolina y otros vapores y líquidos inflamables).
- **NUNCA** trate de limpiar las superficies calientes. 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. Asegúrese que la agarradera esté seca. Las agarraderas húmedas y los paños y esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor. **NO PERMITA** que las agarraderas toquen las quemadores para cocinar calientes.
- **RASGUÑOS GRANDES O IMPACTOS** sobre las superficies de vidrio de las puertas o de las cubiertas de vidrio podrían romper o agrietar el vidrio.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- **NO TOQUE** las superficies para quemadores, las superficies cerca de ellas o las superficies interiores. Estas podrían estar suficientemente calientes para quemar aunque se vean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa o materiales inflamables hagan contacto con las superficies calientes hasta que hayan tenido tiempo de enfriarse. Las otras superficies cerca de las ventanillas de ventilación del horno, puertas, ventanas y las superficies para cocinar también podrían estar suficientemente calientes para causar quemaduras.

SEGURIDAD EN EL USO DE LA CUBIERTA

- **SOLO** ciertas clases de utensilios de vidrio o cerámica se pueden usar para cocinar en la cubierta. Asegúrese que los utensilios que seleccione están diseñados para cocinar sobre la cubierta sin quebrarse debido a los súbitos cambios de temperatura.
- **SIEMPRE TENGA** cuidado cuando toque los quemadores de la cubierta. Retendrán calor después de que la estufa se haya apagado.
- **NUNCA OBSTRUYA** la ventilación del horno bajo el quemador 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 que se está utilizando. Los utensilios que son demasiado pequeños exponen el elemento calentador y podría causar un contacto directo o el incendio de la ropa. El tamaño correcto de los utensilios también mejorará la eficiencia.
- **NUNCA DEJE** los quemadores de superficie sin vigilancia a temperaturas altas. Los derrames podrían resultar en humo o en derrames de grasa que se podrían incendiar.
- **SIEMPRE COLOQUE** las agarraderas (manijas) de las ollas hacia adentro y lejos de las otras quemadores de la superficie para reducir el riesgo de quemaduras, encendido, un contacto y derrame accidental.

- **CUANDO PREPARE** comidas a la llama debajo de la campana de ventilación, encienda el ventilador.

SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

- **COLOQUE LAS PARRILLAS DEL HORNO** en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si las parrillas se deben mover mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera haga contacto con el quemador caliente del horno.
- **DESPUES DE ASAR A LA PARRILLA**, siempre saque la cacerola y la parrilla para asar del horno y límpielas. Los sobrados de grasa en la cacerola para asar podrían incendiarse la próxima vez que usted use el horno.
- **SIEMPRE TENGA** cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que el aire caliente y el vapor escapen antes de mover los alimentos.
- **NUNCA UTILICE** papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El uso incorrecto del papel de aluminio podría resultar en el riesgo de un golpe de corriente e 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. Asegúrese de sacar la cacerola y la parrilla para asar antes del ciclo de autolimpieza.
- **NUNCA FRIEGUE**, mueva, limpie, o dañe el sello de la puerta en las estufas con autolimpieza. Es esencial para un buen sellado.
- **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 - No se debería usar ninguna clase de limpiador para hornos o cremas protectoras dentro o alrededor de cualquier parte del horno.
- **SI LA FUNCION DE AUTOLIMPIEZA** falla, apague el horno y desconecte la electricidad. Hágale un servicio por un técnico calificado.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

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

INCENDIO DE GRASA EN LA CUBIERTA:

Nunca levante una olla en llamas...

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

FUEGO EN EL HORNO:

¡No trate de mover la cacerola!

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

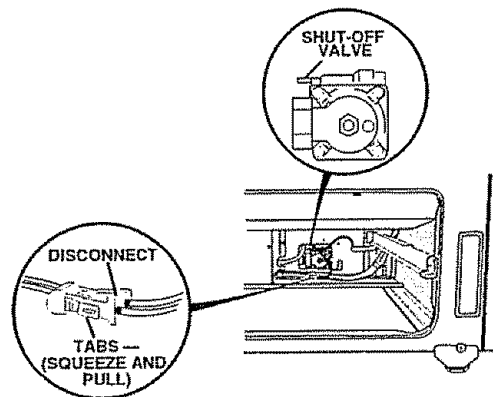
CORTE DE CORRIENTE

Durante un corte de corriente, los quemadores de la cubierta no se encenderán auto-máticamente. 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.

DISPOSITIVOS PARA DESCONECTAR EL GAS Y LA ELECTRICIDAD

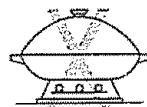
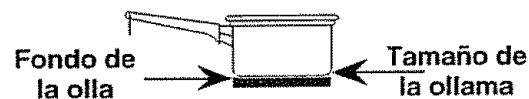


El regulador de presión (detrás de la estufa) tiene una manilla que abre o corta el paso del gas al horno. Esta manilla es accesible desde el frente de la estufa si se saca el cajón de almacenamiento y se alcanza a través del compartimento y la parte de atrás de la estufa. Vea la sección de instalación 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 alcanzarlo. Apriete las aletillas para desconectarlo.

UTENSILIOS Y WOKS PARA COCINAR

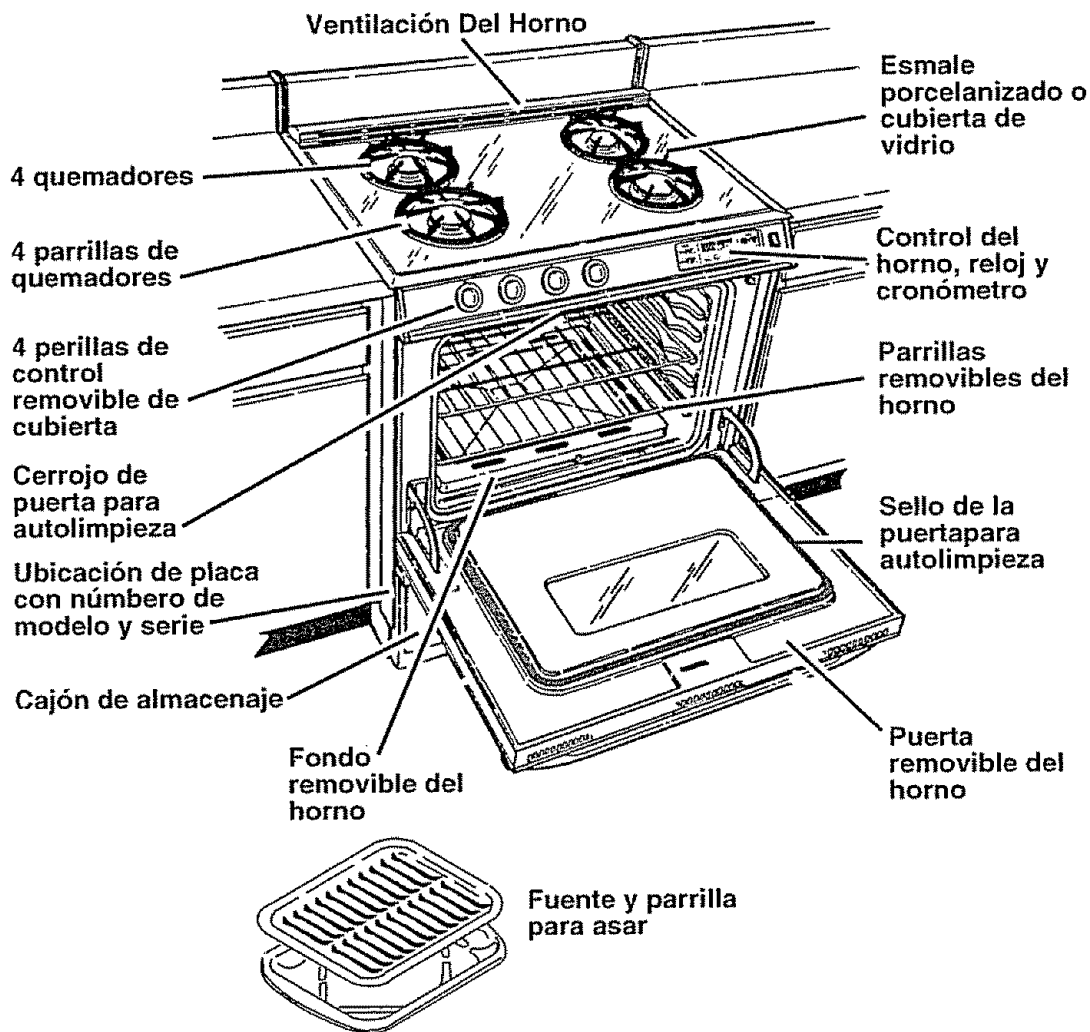
Use ollas y woks que sean del mismo tamaño del quemador que use cuando cocine.



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

OPERACION

CARACTERISTICAS DE SU ESTUFA



COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

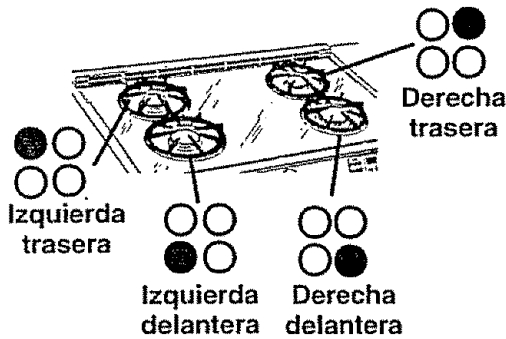
Para sacar el residuo del adhesivo de la cinta de empaque, use un detergente líquido normal para platos, aceite mineral o para cocinar. Con un paño suave frote el área y permita que se remoje. Enjuague y seque bien. Repita el procedimiento usando un pulidor para estufas para asegurarse que la estufa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

OPERACION

Cómo Cocinar en la Cubierta

QUEMADORES DE LA CUBIERTA

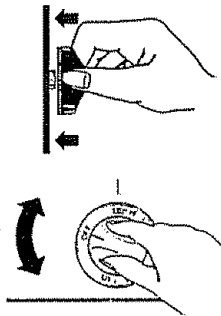
La marca cerca de cada perilla de control le muestra qué elemento se enciende con esa perilla.



POSICION DE LOS CONTROLES

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

1. Empuje para hacer girar la perilla.
2. Empuje para hacer girar las perillas a la posición LITE (encendido).
3. Después de que el quemador se prenda, ponga la perilla al tipo de llama deseado.



Como precaución usted debería poner los controles de manera que la llama caliente solamente el fondo de la olla y no lama los lados. Las llamas que lamen los lados de las ollas 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.

Cuando cualquier quemador de superficie esté encendido, la luz indicadora de unidad de superficie se encenderá.

LLAMA PARA COCINAR A FUEGO LENTO

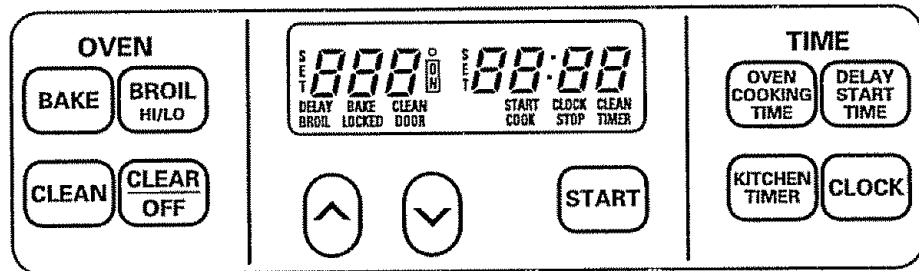
Si está cocinando con una llama a fuego lento sobre un quemador, vigile la posición. Debido al aumento del paso del gas a los otros quemadores, el tamaño de la llama que se está usando para cocinar lentamente podría necesitar ser aumentada.

CONSEJOS PARA HACER CONSERVAS

1. Asegúrese que la olla esté centrada sobre el quemador.
2. Asegúrese que la olla sea de fondo plano.
3. Use recetas y procedimientos de buenas fuentes. Estas se encuentran disponibles de fabricantes tales como Ball® y Kerr® y Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura.
4. Tenga cuidado, cuando haga conservas, para prevenir quemaduras a causa de vapor o calor.

OPERACION

Control Del Horno, Reloj Y Cronómetro



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

FUNCIONES TRADICIONALES DEL HORNO

HORNEAR – Cocina los alimentos en el horno tradicional a una temperatura que varía de 170°F a 550°F

ASADO A LA PARRILLA – Asa los alimentos en **ALTO** a 550°F o en **BAJO** a 450°F a calor directo del elemento superior. El asado a la parrilla se debe hacer con la puerta abierta en la posición de tope para asar a la parrilla

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

NOTA: La puerta del horno se cerrará con cerrojo automáticamente y el cerrojo se abrirá sólo cuando el horno se haya enfriado.

FUNCIONES AUTOMATICAS DEL HORNO

OVEN COOKING TIME

Programa la cantidad de tiempo en que usted desea cocinar los alimentos. Se debe asar a la parrilla con la puerta abierta en la posición de tope para asar.

DELAY START TIME

Programa la hora del día en la cual usted desea que el horno se encienda. El horno se encenderá automáticamente a la hora que usted ha programado. Cuando se use el **COMIENZO DEMORADO (DELAY START)** con **TIEMPO PARA COCINAR**, el horno se apagará automáticamente al término del ciclo para cocinar.

OTROS BOTONES



Los botones con las flechas **SUBIR** y **BAJAR** programan la hora del día, la cantidad de tiempo para cocinar, la cantidad de tiempo para limpiar, la hora para un comienzo demorado, la temperatura del horno y la hora del cronómetro de la cocina.

START

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

CLEAR OFF

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.**

KITCHEN TIMER

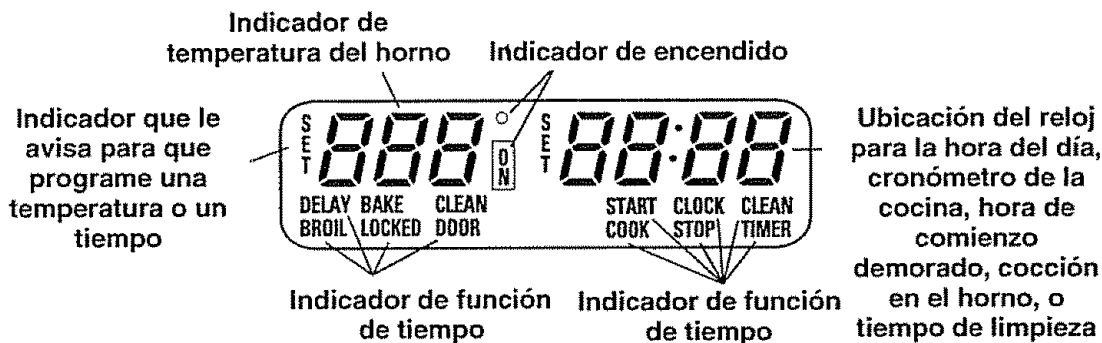
El botón **KITCHEN TIMER (ENCENDIDO/APAGADO)** se usa para encender o apagar el Cronómetro de la Cocina. No controlará ninguna otra función del horno.

CLOCK

El botón del **RELOJ** se usa para poner la hora del día.

OPERACION

Panel De Control



El Dial de Control es una referencia fácil para utilizar el control del horno. Más abajo están las descripciones para indicar cómo funciona el Dial de Control.

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

- **Muestra la temperatura**
- **Muestra el código de error “ERR”** – Si el indicador de temperatura del horno pestañea “ERR”, entonces usted ha programado un tiempo o una temperatura incorrecta
- **Muestra problemas el horno** – Si el control pestañea “F” y un número o letra, usted está experimentando un problema del horno. Por favor lea la sección **CODIGOS-F** en su manual.

INDICADOR DE ENCENDIDO – Se encenderá cuando se programe 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 necesita programar la temperatura del horno.

INDICADOR DE LA HORA – Muestra la hora del día, la cantidad de tiempo para cocinar, la hora para comenzar una función demorada para cocinar, limpiar, o la hora programada en el cronómetro de la cocina.

- **Muestra un código para recordar “PUSH START”** – Si el indicador de la hora del horno pestañea las palabras “PUSH 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.

OPERACION

Reloj Y Cronómetro

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 para asar a la parrilla.

COMO PONER EL RELOJ



1. Empuje el botón **CLOCK**.
2. Empuje los botones con las flechas **SUBIR** o **BAJAR** 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 DE CORRIENTE

Si ha ocurrido un corte de corriente, la hora pestañeará en el dial y 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 **ULTIMOS 60 SEGUNDOS**, entonces el control sonará una vez. Cuando la cuenta llegue a **CERO**, el control sonará 3 veces seguido de un sonido cada 6 segundos hasta que el botón **KITCHEN TIMER** se empuje. El sonido de cada 6 segundos se puede eliminar para ciclos futuros si se desea. Para las instrucciones de cómo eliminar estos sonidos continuos, vea **TONOS** en la página siguiente.

COMO PROGRAMAR EL CRONOMETRO



1. Empuje el botón **KITCHEN TIMER**.
2. Empuje los botones con las flechas **SUBIR** o **BAJAR** para poner la hora.
3. Empuje el botón **START**.
4. Cuando la cuenta llegue a cero, empuje el botón **KITCHEN TIMER**.

Para cancelar el cronómetro durante la cuenta, empuje el botón **KITCHEN TIMER dos veces**.

OPERACION

Control Del Horno, Reloj Y Cronómetro

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 suenan.)

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 por 3 segundos, hasta que el dial muestre **"SF"**.
2. Empuje el botón **KITCHEN TIMER**. El dial mostrará **"CON BEEP"** (tono continuo).
3. Empuje el botón **KITCHEN TIMER** nuevamente. El dial mostrará **"BEEP"** (tono cancelado).
4. Empuje el botón **START**, para cancelar el tono y salir de este módulo especial.

Si desea regresar a los tonos de 6 segundos, repita los pasos de arriba hasta que el dial muestre su selección y empuje el botón para el **COMIENZO (START)**.

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

Unos ejemplos serían:

- a. Programar un ciclo de limpieza y la puerta del horno no está bien cerrada.
- b. Programar una función y no empujar el botón **START**.
- c. Empujar un botón para una función adicional sin programar primero la temperatura o el tiempo.
- d. **ERR** pestañeará si usted programa una temperatura inválida. Empuje el botón **CLEAR/OFF** para poner el dial en blanco y reprogramar la función del horno.

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 suena mientras el dial hace pestañear una **"F"** y un número o letra tal como **"F-4"** o **"F-1"**, es posible que exista un problema con el control o con el horno. Simplemente empuje el botón **CLEAR/OFF** y espere una hora. Trate de programar esa función nuevamente. Si el código se repite, escriba el código que pestañea y llame para un servicio. Dígale al técnico qué código estaba pestañeando.

OPERACION

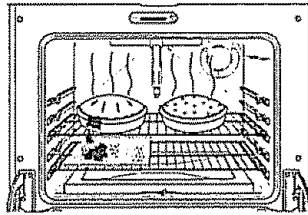
Consejos Para Cocinar En El Horno

OLOR U OLORES FUERTES

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

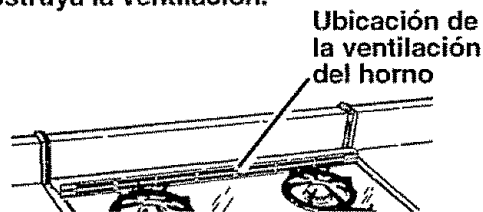
PAPEL DE ALUMINIO

IMPORTANTE: Nunca cubra el fondo del horno o la parrilla del horno con papel de aluminio. El uso inadecuado puede causar una mala circulación del calor, pobres resultados al hornear, y podría dañar el acabado del horno. Para prevenir manchas debido a derrames, usted podría colocar un pedazo de papel de aluminio o una bandeja para galletas sobre la parrilla debajo de la comida que se podría derramar.



VENTILACION DEL HORNO

La ventilación toma de corriente del horno está ubicada debajo del elemento superficie posterior derecho. Esta área se podría calentar mucho durante el uso del horno. Es normal que salga vapor de la ventilación y/o que se acumule humedad debajo cuando el horno está en uso. La ventilación es importante para la circulación adecuada del aire. **Nunca obstruya la ventilación.**



PRECALENTAMIENTO

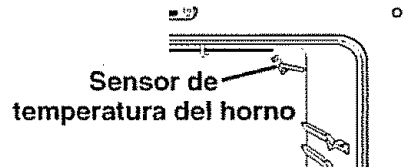
El precalentamiento es subir la temperatura del horno a la temperatura que va a usar cuando hornee. Permita que el horno se precaliente cuando las recetas requieren precalentamiento.

NO MIRE

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

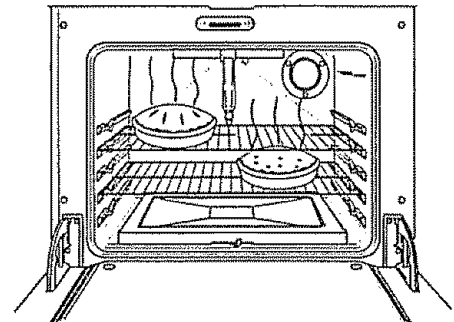
SENSOR DE TEMPERATURA DEL HORNO

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.



COMO COLOCAR LOS UTENSILIOS

Los resultados del horneado será mejor si las cacerolas para hornear están centradas en el horno lo más posible. Si está horneando con más de un utensilio, colóquelos de manera que cada uno tenga por lo menos de 1" a 1½" de espacio de aire a su alrededor. Coloque los utensilios de manera que ninguno quede directamente encima de otro.



OPERACION

Consejos Para Cocinar En El Horno

CICLO DE LOS QUEMADORES

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 quemador harán un ciclo de encendido y apagado mientras el horno cocina.

ZONA DE TEMPERATURA BAJA

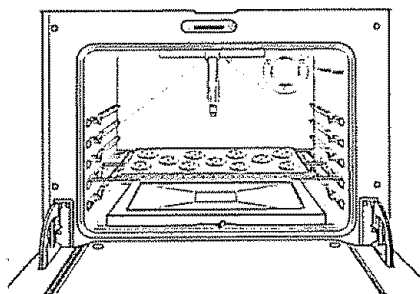
La zona de temperatura baja de su horno (entre 170° y 200°F) está disponible para mantener los alimentos tibios. Sin embargo, los alimentos que se mantengan a esta temperatura por más de 2 horas se podrían echar a perder.

EL TIPO DE MARGARINA AFECTA LA CALIDAD DEL HORNEADO

La mayoría de las recetas para hornear han sido desarrolladas utilizando productos con un alto contenido de manteca tales como mantequilla y margarina (80% de manteca por peso—el requerimiento federal para los productos marcados "margarina"). Usted obtendrá malos resultados si los queques, pasteles, tortas, galletas, o dulces son hechos con mantequilla con bajo contenido de manteca. Las mantequillas y margarinas con bajo contenido de aceite contienen menos manteca y más agua. El alto contenido de agua de la mantequilla o margarina afecta la textura y el sabor de sus recetas para hornear favoritas. Mientras más bajo sea el contenido de manteca de la mantequilla o margarina, más se notarán estas diferencias. Para asegurar los mejores resultados, use margarina, mantequilla u otras barras de estos productos que contengan por lo menos 70% de aceite vegetal.

UTENSILIOS

BANDEJAS BAJAS PARA GALLETAS, sin lados, permiten que el aire circule alrededor de las galletas para que se doren en forma pareja.



Las **BANDEJAS BRILLANTES** reflejan el calor, y son perfectas para los queques y panecillos rápidos que deben quedar con una corteza de color café claro.

UTENSILIOS DE VIDRIO, OSCUROS CONTRA PEGADURAS, U OPACOS POR LA EDAD absorben el calor y pueden ser usados para panes con levadura, cortezas para pasteles o alimentos que tengan una corteza café. La temperatura del horno se debería reducir en 25°F.

COMO ENCENDER EL QUEMADOR - BARRA INCANDESCENTE

Cuando enciende el control del horno, la barra incandescente empieza a calentarse. Cuando el encendedor está suficientemente caliente, en como 1 minuto, el gas entra al quemador y se enciende.

El encendedor se ve de color naranja brillante cuando está caliente. Hace un ciclo de encendido y apagado con el termostato y estará incandescente cuando el quemador esté encendido.



Durante un corte de corriente el quemador del horno no se puede encender y no debería tratar de hacerlo.

OPERACION

Consejos Para Cocinar En El Horno

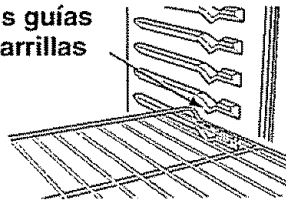
LUZ DEL HORNO

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

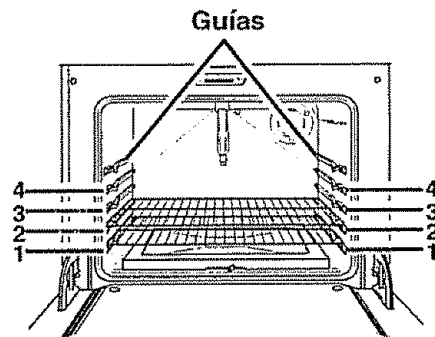
PARRILLAS DEL HORNO

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

**Tope en las guías
para las parrillas**



Su horno tiene cuatro (4) posiciones. 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.

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

AJUSTE A LA TEMPERATURA DEL HORNO

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

OPERACION

Cómo Hornear

COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR

BAKE

1. Empuje el botón **BAKE**.



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

START

3. Empuje el botón **START**

CLEAR OFF

4. Cuando termine de Hornear empuje el botón **CLEAR/OFF**.

COMO HORNEAR EN FORMA AUTOMATICA

Para programar que el horno cocine por un tiempo determinado y se apague automáticamente:

BAKE

1. Empuje el botón **BAKE**.



2. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la temperatura del horno que usted desea usar.

OVEN COOKING TIME

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



4. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea que los alimentos se cocinen.

START

5. Empuje el botón **START**.

COMO HORNEAR EN FORMA DEMORADA Y EN FORMA AUTOMATICA

Para programar que el horno se encienda a una hora posterior del día, cocine por una cantidad de tiempo específica y se apague automáticamente.

BAKE

1. Empuje el botón **BAKE**.



2. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la temperatura del horno que prefiere usar.

OVEN COOKING TIME

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



4. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la cantidad de tiempo en que desea cocinar los alimentos.

DELAY START TIME

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



6. Empuje el botón con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la hora del día en que prefiere que el horno se encienda.

START

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.

OPERACION

Cómo Asar A La Parrilla

Asar es cocinar al calor directo del elemento superior. La puerta del horno debería permanecer cerrada cuando ase a la parrilla.

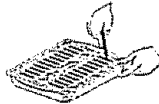


No es necesario precalentar el horno cuando ase a la parrilla. Use la cacerola y la parrilla para asar que viene con su estufa. Ambas están diseñadas para drenar adecuadamente la grasa y los líquidos.



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

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



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

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

Colocando las carnes lejos del quemadore 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.

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

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

PARA ASAR

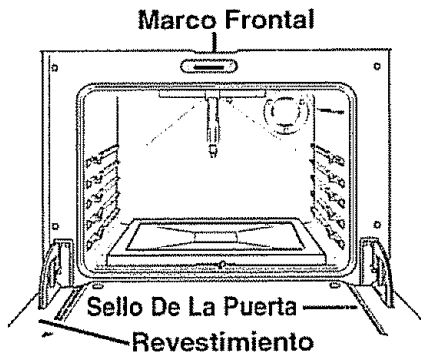
- 1a. Empuje el botón **BROIL**. (Esto automáticamente programa **ASADO** en **HI-ALTO**).
- 1b. Mientras el indicador de programa pestaña en el dial, empuje nuevamente el botón **BROIL** si prefiere asar en **BAJO (LO)**. Ase en **LO (BAJO)** para cocinar bien alimentos tales como aves o cortes de carne gruesos sin que se doren demasiado.
2. Empuje el botón **START**.
3. Cuando termine de asar, empuje el botón **CLEAR/OFF**.

OPERACION

Ciclo De Autolimpieza

COMO PREPARAR SU HORNO PARA UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

1. Saque la cacerola y la parrilla para asar, utensilios, y cualquier papel de aluminio que podría quedar en el horno.
2. Si su horno está equipado con parrillas de níquel, las mismas deben ser removidas. Si su horno está equipado con parrillas cubiertas de porcelana gris, las mismas deben ser removidas durante el ciclo de limpieza automática.
3. La suciedad sobre el marco frontal y afuera del sello del revestimiento de la puerta necesitará ser limpiada a mano.

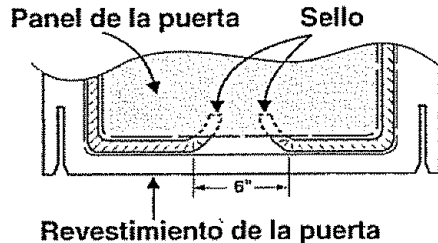


Limpie estas áreas con agua caliente, lanillas con jabón o limpiadores como Soft Scrub® para sacar cualquier suciedad. Enjuague bien con agua limpia y seque.

4. Limpie cualquier derrame pesado del fondo del horno.
5. 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 o trizando, 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 mantiene la puerta sellada y previene cualquier pérdida de calor.



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

Las parrillas de níquel 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, páseles aceite vegetal para que se deslicen más fácilmente.

Las parrillas cubiertas de porcelana gris pueden ser limpiadas con seguridad en el interior del horno durante el ciclo de limpieza automática. Será necesario para engrasar los extremos de la parrilla del horno con una capa ligera de aceite vegetal después de un ciclo de limpieza. Esto ayudará a que se haga fácil deslizar los estantes o rejillas en el horno.

Durante el primer ciclo de limpieza, ventile la habitación con una ventana abierta o una campana de ventilación.

OPERACION

Ciclo De Autolimpieza

COMO PROGRAMAR UN CICLO DE LIMPIEZA

El Ciclo de Limpieza, incluyendo el tiempo de enfriamiento, está programado automáticamente por 4 horas, pero usted puede cambiar esto de 3 horas si el horno está levemente sucio a 5 horas si el horno está muy sucio.

1. Cierre la manilla con cerrojo.



CLEAN

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



3. Si usted desea cambiar la cantidad de tiempo para limpiar, empuje los botones con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR**.



START

4. Empuje el botón **START**.

COMO DETENER UN CICLO DE LIMPIEZA

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

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 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 PROGRAMAR UN CICLO DEMORADO

1. Cierre la manilla con cerrojo.

2. Empuje el botón **CLEAN**.



CLEAN

3. Si usted desea cambiar la cantidad de tiempo para limpiar, empuje los botones con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR**.



DELAY
START
TIME

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



5. Empuje los botones con las flechas **SUBIR** y/o **BAJAR** para seleccionar la hora del día en que prefiere que el ciclo de limpieza empiece.



START

6. Empuje el botón **START**.

OPERACION

Cómo Seleccionar Programas Especiales

El nuevo control a botones tiene programas adicionales que usted puede seleccionar. Después de hacer su selección, si usted desea cambiarla, siga los pasos hasta que el dial muestre su nueva selección.

APAGADO DESPUES DE HORNEAR POR 12 HORAS O 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

1. Empuje y sujete, **al mismo tiempo**, 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. Empuje el botón **START**.
or
(c) Empuje el botón **CLOCK** nuevamente. El dial ahora mostrará "OFF" Si ésta es su selección, empuje el botón **START**. La hora no se mostrará en el dial. (La función delay start no funcionará.)

OPERACION

Cómo Seleccionar Programas Especiales

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.

1. Empuje y sujete, **a la misma vez** por 3 segundos, el botón **BAKE** y **BROIL**, 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. (Los botones Clock o Timer no son afectados.)

COCINAR Y MANTENER LA TEMPERATURA

Su nuevo control tiene una función para cocinar y mantener la temperatura para cocinar automáticamente solamente que mantendrá los alimentos tibios hasta 3 horas después que el cocinado automático haya terminado. Para activar esta función:

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 **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 **SUBIR**. El dial le mostrará una posición de velocidad entre 1 y 5.
3. Empuje la flecha **SUBIR** para aumentar la velocidad hasta el número 5.
o
Empuje el botón con la flecha **BAJAR** para disminuir la velocidad hasta el número 1.
4. Empuje el botón **START**.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza

PANEL DE CONTROL

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Paño suave

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

CACEROLA Y PARRILLA PARA ASAR A LA PARRILLA

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Lanillas 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.

CAJON Y LADOS DE LA ESTUFA

MATERIALES DE LIMPIEZA

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

COMO LIMPIAR

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

CUBIERTA DE ESMALTE PORCELANIZADO

MATERIALES DE LIMPIEZA

- 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, 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

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Limpiador de vidrios
- Toallas de papel
- Soda para hornear
- Agua tibia

COMO LIMPIAR

Saque la suciedad pegada con una pasta de soda para hornear y agua. No use limpiadores abrasivos. Enjuague bien.

VIDRIO DE LA PUERTA DEL HORNO

PARA LIMPIAR

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza

MOLDURA DE LA VENTILACION DE LA PUERTA

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Limpiador abrasivo suave
- Esponja-fregador

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

PARRILLA DE QUEMADOR

MATERIALES DE LIMPIEZA

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

PARA LIMPIAR

Para manchas difíciles, coloque las parrillas en una bolsa de plástico. Ponga 1/4 de taza de amonia y cierre bien. Permita que se remoje toda la noche. Lave y enjuague bien.

ESMALTE PORCELANIZADO RECIPiente DEL QUEMADOR, TAPA DEL QUEMADOR, CABEZA DEL QUEMADOR

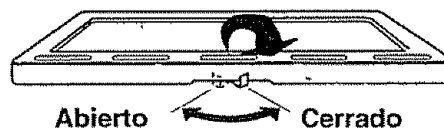
MATERIALES DE LIMPIEZA

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

PARA 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.

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.

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Limpiador abrasivo suave
- Lanillas para fregar llenas con jabón
- Limpiador de horno comercial

PARA LIMPIAR

Los derrames tales como los rellenos de frutas o los comidas con contenidos ácido (tales como tomates, vinagre y jugo de limón) podrían causar manchas sobre la superficie de porcelana. Para prevenir manchas a causa de derrames, usted podría colocar un pedazo de papel de aluminio o una bandeja para galletas sobre la parrilla debajo de la comida que se podría derramar. Limpie después de cada vez que use el 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.

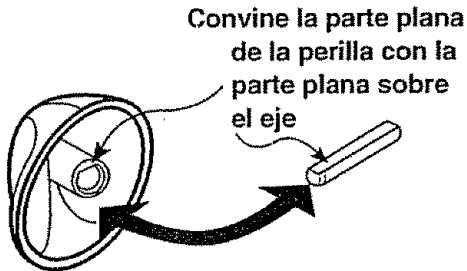
CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles

PERILLAS DE CONTROL DE LA SUPERFICIE

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño suave



COMO SACAR

1. Asegúrese que la perilla esté en posición de apagado.
2. Tire derecho hacia afuera del tallo. Usando un pedazo de cuerda podría facilitar el sacado de la perilla. Ponga la cuerda debajo y alrededor de la perilla. Tire derecho hacia afuera.

PARA LIMPIAR

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

PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

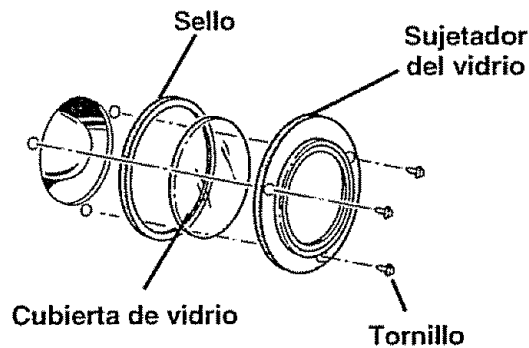
1. Inspeccione la parte posterior de la perilla. La parte plana moldeada de la perilla está diseñada para ajustar perfectamente en el vástago.
2. Alinee la parte plana moldeada con la parte plana del vástago en la perilla.
3. Empuje la perilla hasta lo más atrás posible.

COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ DEL HORNO



PRECAUCION:

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



PARA REEMPLAZAR

1. Saque los tres tornillos y levante el retenedor de vidrio, la cubierta de vidrio y el sello.
2. Reemplace el foco con un foco para hornos. Un foco para hornos es más pequeño que un foco normal de casa de 40 watts
3. Ponga en su lugar el sello, la cubierta de vidrio y el retenedor del vidrio. Aprete los tornillos.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles

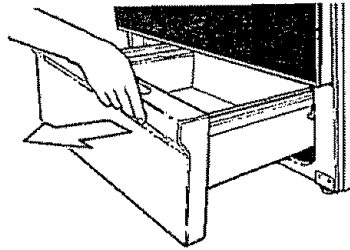
CAJON DE ALMACENAMIENTO REMOVIBLE

MATERIALES DE LIMPIEZA

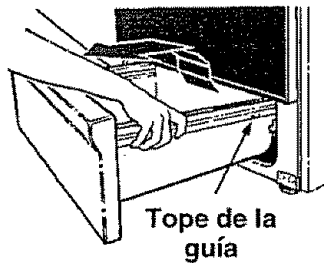
- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño húmedo

COMO SACAR

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



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



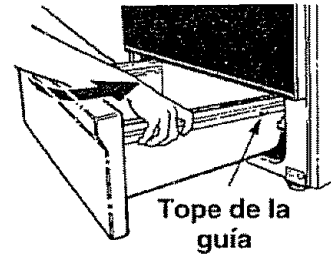
3. Levante el cajón por sobre los topes.

PARA LIMPIAR

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

COMO COLOCAR NUEVAMENTE

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



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



PRECAUCION: El cajón le ofrece espacio para guardar utensilios para cocinar y hornear. Los materiales de plástico no se deberían guardar en este cajón. No sobrecargue el cajón. Si el cajón está demasiado pesado, se podría salir del riel de la base cuando lo abra.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles

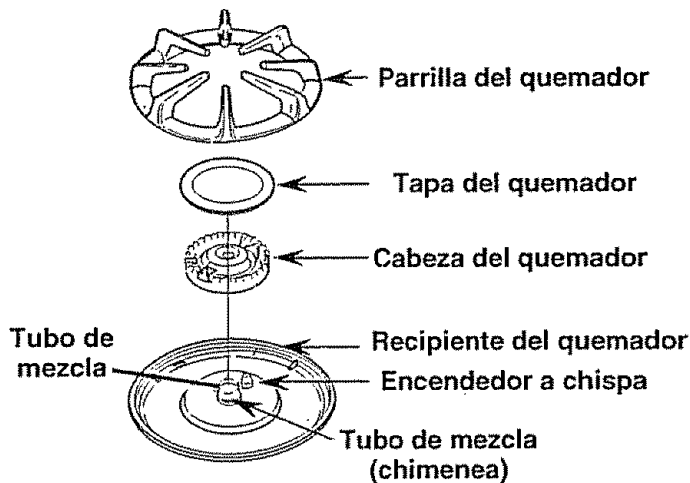
COMPONENTES REMOVIBLES DEL QUEMADOR DE LA CUBIERTA

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.

COMO SE PONEN NUEVAMENTE

1. 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.
2. Coloque la tapa del quemador sobre la cabeza del quemador.
3. 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.



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.

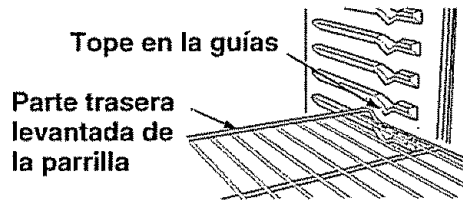
CUIDADO Y LIMPIEZA

Partes Removibles

PARRILLAS REMOVIBLES DEL HORNO

MATERIALES DE LIMPIEZA

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



COMO SACAR

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

PARA LIMPIAR

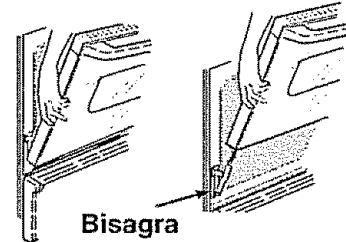
Limpie con agua tibia y detergente. Para sacar manchas duras, friegue levemente con lana para fregar o con una lanilla con jabón. Enjuague bien.

PARA COLOCAR NUEVAMENTE

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

PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

Posición de tope para asar a la parrilla



PARA SACAR

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



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

PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

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

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO




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

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
El dial del control pestañea una "F" seguida por un número o letra.	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
El horno y el control del horno no funcionan.	<ul style="list-style-type: none"> a. No pasa electricidad a el horno. b. El reloj está en la función en blanco. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Revise la caja del circuito o los fusibles. Asegúrese que el cordón de la corriente esté enchufado. b. Vea la sección de "Cómo Programar Funciones Especiales" en este manual.
La temperatura del horno no parece estar exacta.	Calibración del control del horno.	Vea las instrucciones para ajustar la temperatura que siguen esta sección.
La puerta del horno no se desengancha.	El ciclo de limpieza no ha terminado.	La temperatura del horno debe bajar a menos de la temperatura de enganche antes que la puerta pueda abrirse.
La luz del horno no funciona	<ul style="list-style-type: none"> a. El interruptor de la luz está apagado b. El foco de la luz del horno está suelto o quemado. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Revise la posición del interruptor. b. Revise o reemplace el foco de la luz.
El horno no se limpió o los resultados fueron malos.	<ul style="list-style-type: none"> a. Los controles no se pusieron bien. b. El horno estaba demasiado sucio. c. El ciclo de limpieza fue interrumpido. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Lea la sección de autolimpieza de este manual b. Los derrames grandes se deberían limpiar antes de programar un ciclo. Usted también podría repetir el ciclo. c. El ciclo de limpieza normal debería durar 4 horas.
El horno humea.	<ul style="list-style-type: none"> a. Horno sucio b. Se dejó la cacerola para asar con grasa dentro del horno 	<ul style="list-style-type: none"> a. Vea que no hayan derrames grandes b. Limpie la cacerola y la parrilla después de cada uso.

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
El horno emite un olor.	<ul style="list-style-type: none"> a. El aislante del horno podría emitir un olor durante los primeros usos b. No limpiar el exceso de suciedad 	<ul style="list-style-type: none"> a. Ponga el horno en un ciclo de autolimpieza para acelerar el proceso de eliminar el olor b. Limpie el exceso de suciedad antes de usar el horno.
Los alimentos no se cocinan adecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> a. El horno no se precalentó. b. Posición incorrecta de la parrilla o la cacerola. c. La ventilación del horno está obstruida o cubierta. d. Uso incorrecto del papel de aluminio e. Temperatura incorrecta para el utensilio usado. f. La temperatura del horno necesita ajuste. g. La estufa o la parrilla del horno no están niveladas h. Controles del horno mal puestos i. Suelo del horno no está en lugar 	<ul style="list-style-type: none"> a. Asegúrese de precalentar hasta que suene el tono, cuando la receta lo requiera. b. Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las ollas y utensilios. Vea la sección para Cocinar en el Horno. c. Mantenga la ventilación despejada. d. No cubra las parrillas cuando hornee. e. Reduzca la temperatura en 25 grados para utensilios de vidrio; oscuros u opacos f. Revise la sección de ajustes a la temperatura que sigue esta sección. g. Vea la instrucciones de instalación para la nivelación h. Vea la sección para hornear. i. Reemplace el suelo del horno.
Los alimentos no se asan adecuadamente a la parrilla.	<ul style="list-style-type: none"> a. Posición incorrecta de la parrilla. b. El horno se precalentó. c. Mal uso de papel de aluminio. d. Cantidad de tiempo incorrecta para asar. e. Controles del horno mal puestos. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Revise la posición de las cacerolas; vea la sección para asar a la parrilla. b. No precaliente cuando ase a la parrilla. c. Lea la sección para asar a la parrilla d. Vea la tabla para asar en la sección de cómo asar a la parrilla. e. Vea la sección para asar.
La parrilla del horno no se desliza con facilidad.	Las parrillas fueron dejadas en el interior del horno durante el proceso de limpieza automática.	Pásele un trapo parcialmente empapado con aceite vegetal para limpiarlo.
Los quemadores del horno no funcionan.	<ul style="list-style-type: none"> a. Línea del gas no está conectada o no está abierta; si usa gas L.P el tanque podría estar vacío b. Controles no están ajustados adecuadamente c. Quemadores no están ajustados adecuadamente. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Revise el reductor de la válvula de cierre y la válvula de paso para estar seguro que están abiertas (vea instrucciones de instalación) b. Revise las instrucciones de funcionamiento en este manual. c. Vea las instrucciones de instalación para los ajustes.

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
Los quemadores tienen llamas que terminan en amarillo	La calidad de la combustión de las llamas de los quemadores necesita ser determinada visualmente.	Use la ilustración a continuación para determinar si las llamas de los quemadores son normales. Si las llamas lucen como el ejemplo A , llámenos en busca de servicio. Las llamas de los quemadores normales deben lucir como el ejemplo B o el C , dependiendo del tipo de gas que usted use. Con gas LP, un poco de amarillo en los conos extremos de las llamas es normal.
	 A-Llamas amarillas Llámenos en busca de servicio	 B-Extremos amarillos en los conos externos Normal con gas LP natural
	 C-Llamas azul suave Normal para gas	

AJUSTES DE TEMPERATURA – “HAGALOS USTED MISMO”

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

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

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

COMO HACER LOS AJUSTES

- Empuje y sujete los botones **BAKE** y **BROIL** por 3 segundos, hasta que el dial muestre “SF”.
- 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 lo suficientemente caliente,

 - Empuje el botón con la flecha **SUBIR** para **aumentar (+)** la temperatura en de la posición original en **+35°F**.

Si piensa que el horno está demasiado caliente,

 - Empuje el botón con la flecha **BAJAR** para **bajar (-)** la temperatura en de la posición original **-35°F** si cree que el horno está funcionando demasiado caliente.
- 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.



GARANTIA DE LA 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 DE SERVICIO SEARS MAS CERCANO EN LOS ESTADOS UNIDOS.

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

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

Para Ampliar El Valor De Su Estufa, Compre Un Contrato De Mantenimiento Sears.

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 preventivo a solicitud de usted	AM	AM	AM

G - Garantía AM - Contrato de Mantenimiento

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

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

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

Get it fixed, at your home or ours!

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

1-800-4-MY-HOME® Anytime, day or night
(1-800-469-4663) (U.S.A. and Canada)
www.sears.com www.sears.ca

For repair of carry-in products like vacuums, lawn equipment and electronics, call for the nearest **Sears Parts and Repair Center.**

1-800-488-1222 Anytime, day or night (U.S.A. only)
www.sears.com

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

1-800-366-PART 6 a.m. – 11 p.m., 7 days a week
(1-800-366-7278) (U.S.A. only)
www.sears.com/partsdirect

To purchase or inquire about a Sears Service Agreement or Sears Maintenance Agreement:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)
7 a.m. – 5 p.m., CST, Mon. – Sat. 9 a.m. – 8 p.m. EST, M – F, 4 p.m. Sat.

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

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

Au Canada pour service en français :

1-800-LE-FOYER^{MC}
(1-800-533-6937)
www.sears.ca



© Sears, Roebuck and Co.

® Registered Trademark / TM Trademark / SM Service Mark of Sears, Roebuck and Co.

® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica / SM Marca de Servicio de Sears, Roebuck and Co.

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears, Roebuck and Co.