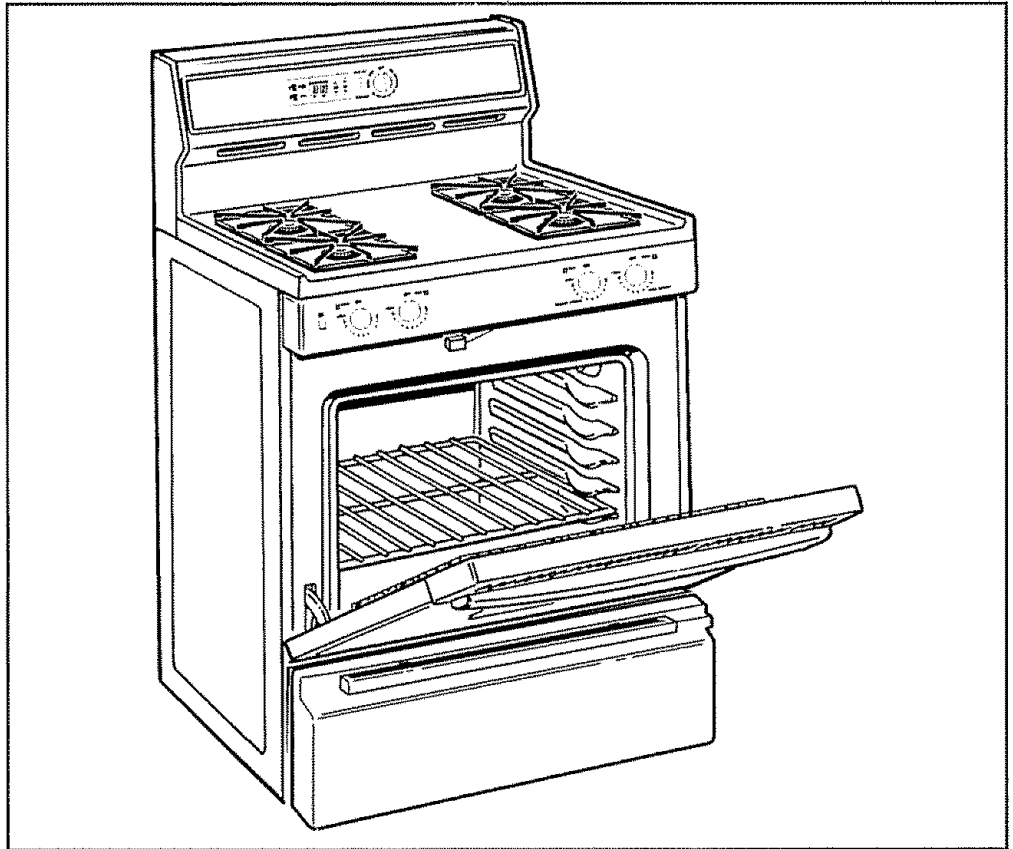


SEARS



GAS RANGE OWNER'S MANUAL



Model Numbers:

72471	75481
72478	75488
72691	75581
72695	75585
73281	75586
73288	75588
73481	75691
73485	75695
73488	75696
75381	75698
75388	

♦ Safety Instructions	
Anti-Tip Device	2, 3, 34, 42
Important Safety Instructions	2-6
♦ Care & Maintenance	
Before You Call for Service	43-45
Care and Cleaning	27-32
Consumer Services	46, 48
Repair Services	46
Thermostat Adjustment	19
Warranty	47
♦ Installation Instructions	
Air Adjustment	40, 41
Anti-Tip Device	34, 42
Connect the Range to Gas	36-38
Dimensions & Clearances	33
Electrical Connections	38, 39
LP	42
♦ Operation	
Features of Your Range	7
Baking	15-18
Broiling/Broiling Guide	22, 23
Oven Control, Clock and Timer	11, 12
Roasting, Roasting Guide	20, 21
Surface Cooking	9, 10

Caution:
Read and Follow
All Safety Rules
and Operating
Instructions
Before First Use
of This Appliance.

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

Important Safety Instructions

Read all instructions before using this appliance.

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion 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 cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. Gas appliances 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 LP fuels. Properly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be minimized further by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.
- Fluorescent light bulbs and safety valves on standing pilot ranges contain mercury. If your model has these features, they must be recycled according to local, state and federal codes.

When You Get Your Range

- Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the Installation Instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.



- Plug your range (electric ignition models only) into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code. In Canada, the appliance must be electrically grounded in accordance with the Canadian Electrical Code. Do not use an extension cord with this appliance.



A WARNING

- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS

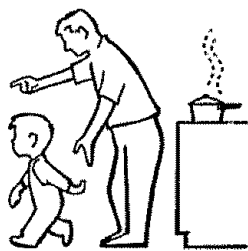


- **Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.** All other servicing should be referred to a qualified technician.
- **Be sure all packing materials are removed from the range** before operating it to prevent fire or smoke damage, should the packing material ignite.
- **Locate the range out of kitchen traffic path and out of drafty locations to prevent pilot outage (on models with standing pilots) and poor air circulation.**
- **After prolonged use of a range, high floor temperatures may result and many floor coverings will not withstand this kind of use.** Never install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.
- **Be sure your range is correctly adjusted by a qualified installer for the type of gas (natural or LP), that is to be used.** Your range can be converted for use with either type of gas. See the Installation Instructions.

WARNING: The conversion of your range to LP gas must be made by a qualified LP installer in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

Using Your Range

- **Do not leave children alone or unattended where a range is hot or in operation.** They could be seriously burned.
- **Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, storage or broiler drawer (on some models) or cooktop.** They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
- **Let the burner grates and other surfaces cool before touching them or leaving them where children can reach them.**

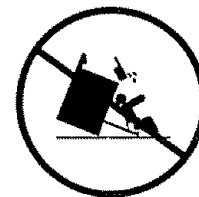


▲ WARNING—

All ranges can tip and injury could result. To prevent accidental tipping of the range, attach it to the wall and floor by installing the Anti-Tip device supplied.



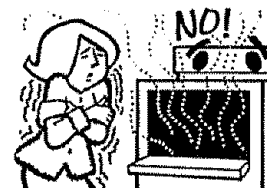
To check if the device is installed and engaged properly, carefully tip the range forward. The Anti-Tip device should engage and prevent the range from tipping over.



If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a possible risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit or lean on an open door.

Please refer to the Anti-Tip device information in this manual. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and injury.

- **For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.**



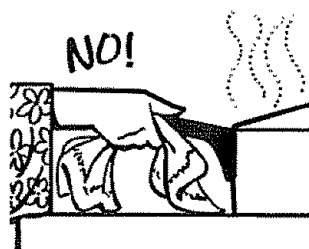
- **CAUTION: ITEMS OF INTEREST TO CHILDREN SHOULD NOT BE STORED IN CABINETS ABOVE A RANGE OR ON THE BACKSPLASH OF A RANGE—CHILDREN CLIMBING ON THE RANGE TO REACH ITEMS COULD BE SERIOUSLY INJURED.**



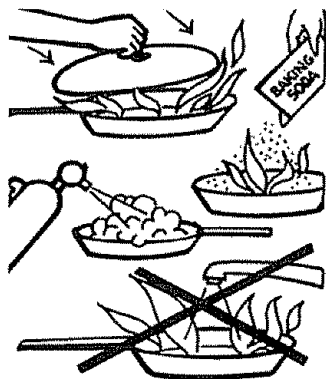
(continued next page)

Important Safety Instructions (continued)

- **Never wear loose fitting or hanging garments while using the appliance.** Be careful when reaching for items stored in cabinets over the cooktop. Flammable material could be ignited if brought in contact with flames or hot oven surfaces and may cause severe burns.



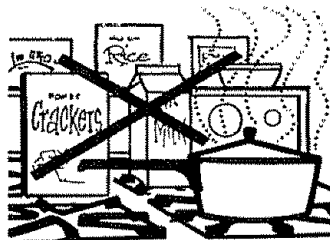
- **Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan.** Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.



Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

- **Do not store flammable materials in an oven, range broiler or storage drawer, or near the cooktop.**

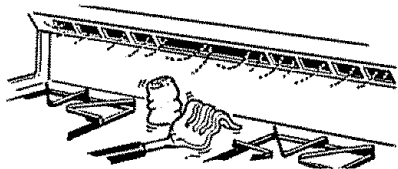


- **Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
- **Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.**
- **When cooking pork,** follow the directions exactly and always cook the meat to an internal temperature of at least 170°F. (77°C.). This assures that, in the remote possibility that trichina may be present in the meat, it will be killed and the meat will be safe to eat.

Surface Cooking

- **Always use the LITE position (on models with electric ignition) or the HI position (on models with standing pilots) when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.**
- **Never leave the surface burners unattended at high flame settings.** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- **Adjust the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware.** Excessive flame is hazardous.
- **Use only dry pot holders**—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.
- **Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.** Do not use a towel or other bulky cloth in place of a pot holder.
- **To minimize the possibility of burns,** ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without letting them extend over adjacent burners.
- **Always turn the surface burners to OFF before removing cookware.**
- **Carefully watch foods being fried at a high flame setting.**
- **Never block the vents (air openings) of the range.** They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located in the following places:
 - Oven vent at the rear of the cooktop.
 - Air intake under the broiler drawer.
 - Air vent at the top of the oven door.

- **Do not use a wok on models with sealed burners if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok.** This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. Also, it may cause the burner to work improperly. This may cause a carbon monoxide level above that allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- **Foods for frying should be as dry as possible.** Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- **Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying.** Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- **If a combination of oils or fats will be used in frying,** stir together before heating or as fats melt slowly.
- **Always heat fat slowly** and watch as it heats.
- **Use a deep-fat thermometer whenever possible** to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- **Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer.** Wait until the fat is cool.
- **When using glass cookware,** make sure it is designed for top-of-range cooking.
- **Use proper pan size.** Avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms large enough to properly contain food and avoid boilovers and spillovers and large enough to cover burner grates. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on the range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and will remain cool.
- **Keep all plastics away from the top burners.**
- **Do not leave plastic items on the cooktop**—they may melt if left too close to the vent.



Vent appearance and location vary

- **Do not leave any items on the cooktop.** The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- **To avoid the possibility of a burn, always be certain that the controls for all burners are at the OFF position and all grates are cool before attempting to remove them.**
- **When flaming foods are under the hood, turn the fan off. The fan, if operating, may spread the flames.**
- **If the range is located near a window,** do not hang long curtains that could blow over the top burners and create a fire hazard.
- **When a pilot goes out (on models with standing pilots),** you will detect a faint odor of gas as your signal to relight the pilot. When relighting the pilot, make sure the burner controls are in the OFF position, and follow instructions in the Installation Instructions to relight.
- **If you smell gas,** and you have already made sure the pilots are lit (on models with standing pilots), turn off the gas to the range and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.

(continued next page)

Important Safety Instructions (continued)

Baking, Broiling and Roasting

- **Do not use the oven for a storage area.** Items stored in the oven can ignite.
- **Stand away from the range when opening the door of a hot oven.** The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes.
- **Keep the oven free from grease buildup.**
- **Place the oven shelves in the desired position while the oven is cool.**
- **Pulling out the shelf to the shelf-stop is a convenience in lifting heavy foods.** It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls. The lowest position (R) is not designed to slide.
- **Do not heat unopened food containers.** Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- **Do not use aluminum foil anywhere in the oven except as described in this manual.** Misuse could result in a fire hazard or damage to the range.
- **Never use aluminum foil to line the oven bottom.** Improper use of foil could start a fire.
- **When using cooking or roasting bags in the oven,** follow the manufacturer's directions.
- **Use only glass cookware that is recommended for use in gas ovens.**
- **Always remove broiler pan from the oven or the broiler compartment as soon as you finish broiling.** Grease left in the pan can catch on fire if oven is used without removing the grease from the broiler pan.
- **When broiling, if meat is too close to the flame, the fat may ignite.** Trim excess fat to prevent excessive flare-ups.
- **Make sure the broiler pan is in place correctly** to reduce the possibility of grease fires.
- **If you should have a grease fire in the broiler pan,** turn the oven off and keep the broiler compartment door closed to contain fire until it burns out.

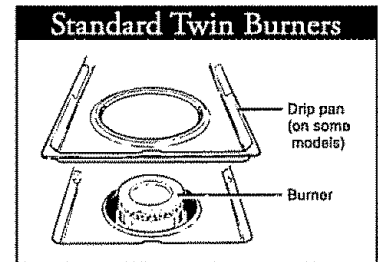
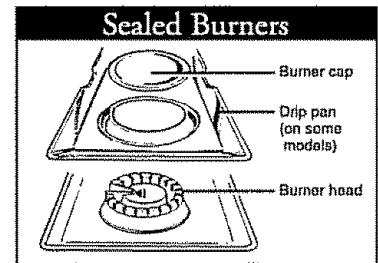
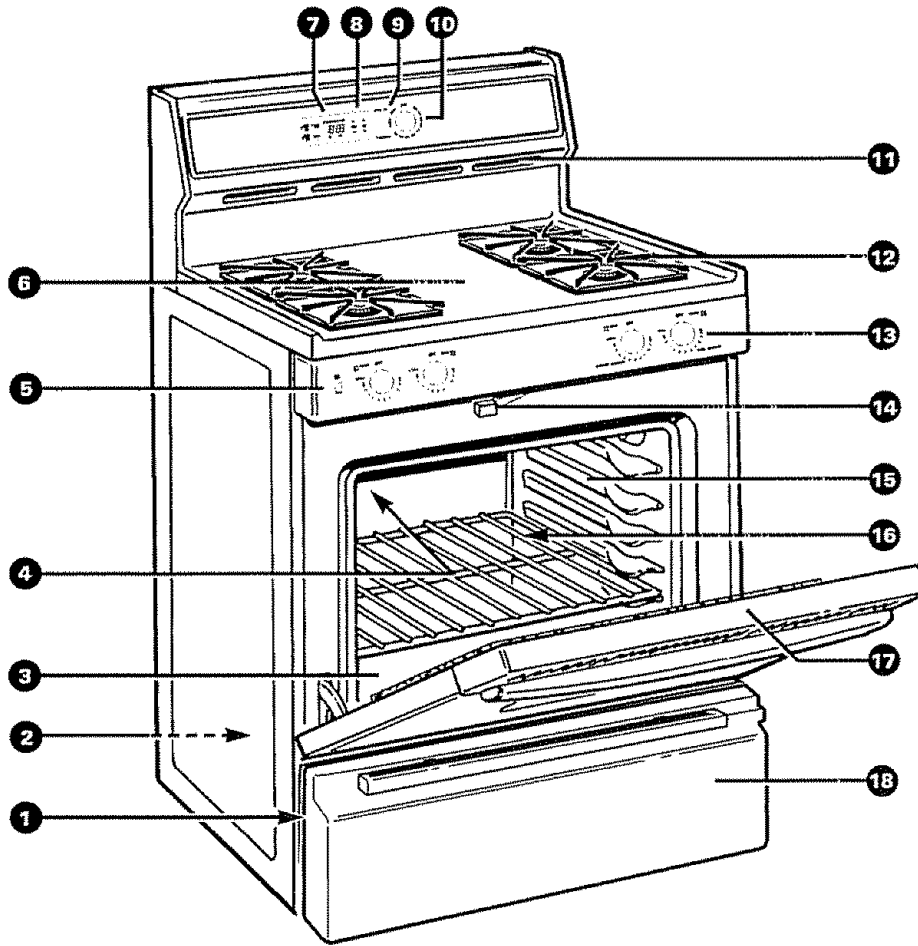
Self-Cleaning Oven

- **Do not clean the door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- **Do not use oven cleaners.** No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self-clean cycle is used.
- **Before self-cleaning the oven,** remove the broiler pan, grid, the shelves and other cookware.
- **IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle of any range. Move birds to another well ventilated room.
- **Be sure to wipe up excess spillage before starting the self-clean cycle.**
- **If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply.** Have it serviced by a qualified technician.
- **Clean only parts listed in this Use and Care Manual.**
- **Keep the range clean and free of accumulations of grease or spillovers, which may ignite.**

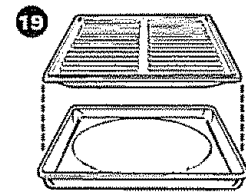
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features of Your Range

NOTE: Not all models have all features. Appearance of features varies.



Your range is equipped with one of the two types of surface burners shown above.



Feature Index	See Page
1 Model and Serial Numbers (on front frame of range, behind the storage drawer)	-
2 Anti-Tip Device (Lower right rear corner on range back. See the Installation Instructions.)	2, 3, 34, 42
3 Oven Bottom	30, 41
4 Oven Interior Light	13, 24, 31
5 Oven Light Switch (on some models)	13
6 Cooktop	3-5, 29
7 AUTOMATIC OVEN Light	11, 17, 18
8 Clock and Timer	11, 12
9 OVEN ON Light CLEAN Light PREHEATED Light	11, 12, 19, 25, 26 11, 19, 25, 26 11, 12, 19
10 Oven Set Knob	11, 12, 17-19, 22, 25, 26

Feature Index	See Page
11 Oven Vent	4, 5, 13, 29
12 Grates, Drip Pans (on some models) and Surface Burners	3-5, 8, 9 27, 28
13 Surface Burner Control Knobs	8, 9, 32
14 Oven Door Latch Use for self-cleaning cycle only.	17, 20, 22, 25, 26
15 Oven Shelf Supports Shelf positions for cooking are suggested in the Baking, Roasting and Broiling sections.	6, 14, 15, 20, 22, 23
16 Oven Shelves with Stop-Locks Easily removed or repositioned on shelf supports.	6, 14, 15, 20, 22, 23, 30
17 Lift-Off Oven Door Easily removed for oven cleaning.	6, 31
18 Storage Drawer	3, 4, 32
19 Broiler Pan and Grid Do not clean in the self-cleaning oven.	6, 20, 22-24, 30

Surface Cooking

Lighting Instructions

Your surface burners are lighted by electric ignition, eliminating the need for standing pilots with constantly burning flames.

In case of a power failure, you can light the surface burners on your range with a match. Hold a lighted match to the burner, then turn the knob to the LITE position. **Use extreme caution when lighting burners in this manner.**

Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

The electrode of the spark igniter is exposed. When one burner is turned to LITE, *all* the burners spark. Do not disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

Surface Burner Controls

The knobs that turn the surface burners on and off are located on the control panel in front of the burners.

The two knobs on the left control the left front and left rear burners. The two knobs on the right control the right front and right rear burners.

On ranges with sealed burners:

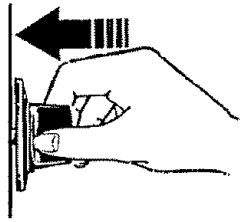
- The smaller burner (right rear position) will give the best simmer results. It offers precise cooking performance for delicate foods, such as sauces or foods which need to cook over low heat for a long time. It can be turned down to a very low simmer setting.
- The right front burner is higher powered than the others and will bring liquids to a boil quicker (natural gas installations only).

Before Lighting a Burner

- If drip pans are supplied with your range, they should be used at all times.
- Make sure all grates on the range are in place before using any burner.

To Light a Surface Burner

Push the control knob in and turn it to **LITE**. You will hear a little clicking noise—the sound of the electric spark igniting the burner.



After Lighting a Burner

- After the burner ignites, turn the knob to adjust the flame size.
- Check to be sure the burner you turned on is the one you want to use.
- Do not operate a burner for extended periods of time without having cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.

How to Select Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. The flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

FOR SAFE HANDLING OF COOKWARE NEVER LET THE FLAME EXTEND UP THE SIDES OF THE COOKWARE. Any flame larger than the bottom of the cookware is wasted and only serves to heat the handle.



Surface Light

(on some models)

Use the switch on the control panel to turn the light on and off.

(continued next page)

Surface Cooking (continued)

Top-of-Range Cookware

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

Cast-Iron: If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

Glass: There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top-of-range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

Heatproof Glass Ceramic: Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

Stainless Steel: This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets generally work satisfactorily if used at medium heat as the manufacturer recommends.

Wok This Way

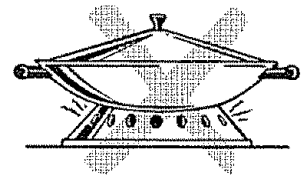
(on models with sealed burners)

We recommend that you use a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store.



A traditional round bottom wok can be used with Wok Holder accessory, model JXWK which can be ordered from your appliance dealer. The Wok Holder fits on top of the range grate to provide support and proper air circulation for traditional round bottom woks only. Do not use flat bottomed woks with the Wok Holder.

Do not use a wok on any other support ring. Placing the ring over the burner grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon

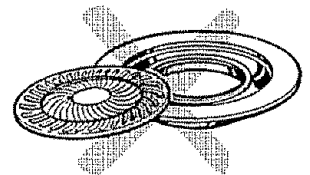


monoxide levels above allowable current standards. This could be dangerous to your health. Do not try to use such woks without the ring unless you are using the Wok Holder. You could be seriously burned if the wok tipped over.

Stove Top Grills

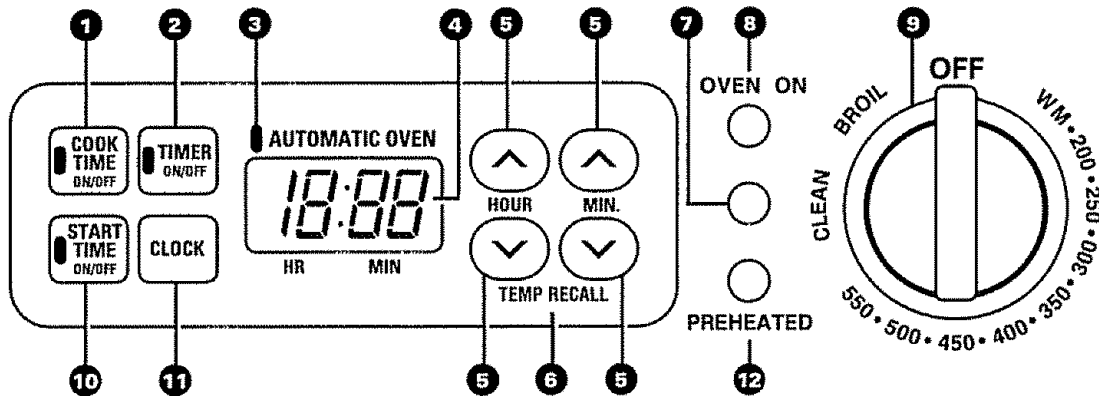
(on models with sealed burners)

Do not use stove top grills on your sealed gas burners. If you use the stove top grill on the sealed gas burner it will cause incomplete combustion



and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be hazardous to your health.

Oven Control, Clock and Timer (appearance may vary)



- 1. COOK TIME ON/OFF.** Press this pad for Timed Baking operations.
- 2. TIMER ON/OFF.** Press this pad to select the timer feature. The timer does not control oven operations. The timer can time up to 11 hours and 59 minutes.
To set the timer, first press the TIMER ON/OFF pad. Press the HOUR and MIN. pads to change the time.
To cancel the timer, press the TIMER ON/OFF pad until the display clears.
- 3. AUTOMATIC OVEN Light.** This lights anytime the oven has been programmed.
- 4. DISPLAY.** Shows the time of day, the times set for the timer on automatic oven operations, and, on some models, the oven temperature.
- 5. HOUR and MIN. pads.** These pads allow you to set times up to 11 hours and 59 minutes.
- 6. TEMP RECALL.** On some models, you can recall the set temperature to the display by pressing the HOUR or MIN. DECREASE (-) pad.
- 7. CLEAN Light.** Glows when the oven is in the self-clean cycle. After the self-clean cycle, the light will flash. Unlatch the door and turn the Oven Set knob to OFF.
- 8. OVEN ON Light.** Glows anytime the Oven Set knob is not in the OFF position and is set on a temperature or function. The light will flash when the oven automatically turns off to remind you to turn the Oven Set knob to OFF.
- 9. Oven Set Knob.** Turn this knob to the temperature or function you want. See the Baking, Roasting, Broiling and Self-Cleaning sections.
- 10. START TIME ON/OFF.** Press this pad and the HOUR and MIN. pads to set Automatic Start and Stop Time.
- 11. CLOCK.** To set the clock, first press the CLOCK pad. Then press the HOUR and MIN. pads to change the time of day.
- 12. PREHEATED Indicator Light.** Glows when the oven reaches your selected temperature.

(continued next page)

Oven Control, Clock and Timer (continued)

Automatic Clock

The clock must be set for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during a Timed Baking or Self-Cleaning cycle.

To Set the Clock:



1. Press the CLOCK pad.



2. Press the HOUR and MIN. pads to set the time of day.



Timer

The timer is a minute timer only.

The timer does not control oven operations. The maximum setting on the timer is 11 hours and 59 minutes.

To Set the Timer:



1. Press the TIMER ON/OFF pad.

2. Press the HOUR and MIN. pads until the amount of time you want shows in the display. The timer will start automatically within a few seconds of releasing the pad.

To Reset the Timer:

If the display is still showing the time remaining, you may change it by pressing the HOUR and MIN. pads until the time you want appears in the display.

If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing the TIMER ON/OFF pad and then pressing the HOUR and MIN. pads until the new time you want shows on the display.

To Cancel the Timer:

To cancel the timer, the remaining time must be in the display. To recall the time remaining, press the TIMER ON/OFF pad once. To cancel the timer press the TIMER ON/OFF pad again.

End of Cycle Tones

(on some models)

The end of cycle tone can be cleared by pressing the TIMER ON/OFF pad or, on some models, by pressing the COOK TIME ON/OFF pad depending on which function you are using.

Power Outage

On some models, after a power outage the oven will automatically resume its setting once the power is restored.

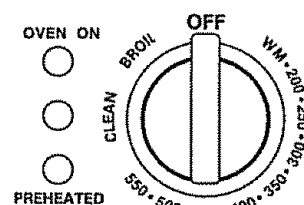
For models with a CLOCK pad, when the power is restored the display will flash the time of day until a pad is pressed or the knob is turned. Reset the clock to the correct time of day.

If the oven was in operation when the power outage occurred, the Oven Set knob must be turned back to OFF. Then reset the knob to the way it was before the power outage.

If your model has a COOK TIME ON/OFF pad and your oven was set for timed baking or roasting when the power outage occurred, the clock and all programmed functions must be reset. To reset them, first turn the Oven Set knob back to OFF, reset the clock, functions and knob back to the way they were before the power outage.

Oven Set Knob

The Oven Set knob maintains the temperature you set from WARM [170°F. (77°C.)] to BROIL [550°F. (288°C.)]. It also has an OFF and a CLEAN setting.



(appearance may vary)

The PREHEATED light glows when the oven reaches your selected temperature.

The OVEN ON light will glow any time the Oven Set knob is not in the OFF position and is set on a temperature or a function.

Using Your Oven

Before Using Your Oven

Be sure you understand how to set the control properly. Practice removing and replacing the shelves while the oven is cool. Read the information and tips on the following pages. Keep this manual handy where you can refer to it, especially during the first weeks of using your new range.

Electric Ignition

The oven burner and broil burner are lighted by electric ignition.

To light either burner, turn the Oven Set knob to the desired temperature. The burner should ignite within 30–90 seconds.

After the oven reaches the selected temperature, the oven burner cycles—off completely, then on with a full flame—to keep the oven temperature controlled.

Power Outage

CAUTION: Do not make any attempt to operate the electric ignition oven during an electrical power failure. The oven or broiler cannot be lit during a power failure. Gas will not flow unless the glow bar is hot.

If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off and cannot be re-lit until power is restored.

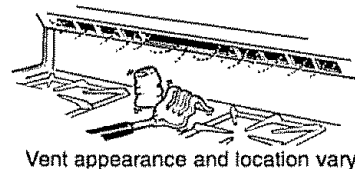
Oven Light

Use the switch on the control panel to turn the oven light on and off.

Oven Vents

The oven is vented through duct openings at the rear of the cooktop. See the Features section. Do not block these openings when cooking in the oven—it is important that the flow of hot air from the oven and fresh air to the oven burners be uninterrupted.

- The vent openings and nearby surfaces may become hot. Do not touch them.
- Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.
- Do not leave plastic items on the cooktop—they may melt if left too close to the vent.



Vent appearance and location vary

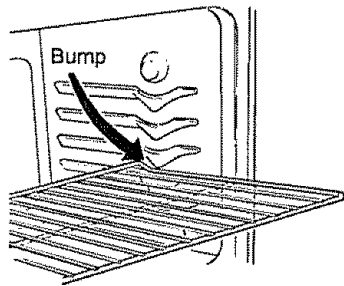
- Metal items will become very hot if they are left on the cooktop and could cause burns.
- Do not leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.

(continued next page)

Using Your Oven (continued)

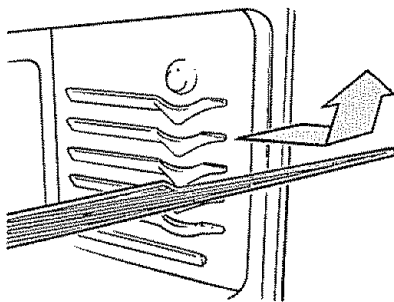
Oven Shelves

The shelves are designed with stop-locks so, when placed correctly on the shelf supports, they will stop before coming completely out of the oven and will not tilt when you are removing food from them or placing food on them.



When placing cookware on a shelf, pull the shelf out to the bump on the shelf support. Place the cookware on the shelf, then slide the shelf back into the oven. This will eliminate reaching into the hot oven.

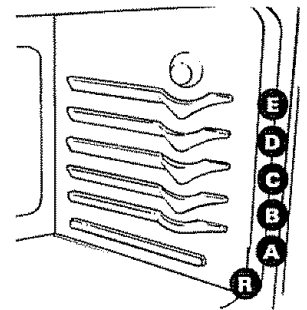
To remove a shelf from the oven, pull it toward you, tilt the front end upward and pull the shelf out.



To replace, place the shelf on the shelf support with the stop-locks (curved extension of shelf) facing up and toward the rear of the oven. Tilt up the front and push the shelf toward the back of the oven until it goes past the bump on the shelf support. Then lower the front of the shelf and push it all the way back.

Shelf Positions

The oven has five shelf supports for baking and roasting—A (bottom), B, C, D and E (top). It also has a special low shelf position (R) for roasting extra large items, such as a large turkey. The shelf is not designed to slide out at this position. The shelf positions for cooking are suggested in the Baking, Roasting and Broiling sections.



Automatic Oven Shut Off

As a safety feature, this oven will automatically shut itself off after 12 hours. On models with touch pad clock controls this feature may be deactivated to allow the oven to be left on for more than 12 hours.

To deactivate the Automatic Oven Shut-Off, press and hold both the increase and decrease MIN. pads for about 4 seconds. The display will change from time of day to show “off”.

To reactivate the feature, press and hold both the increase and the decrease MIN. pads for about 4 seconds. The display will change from time of day to show “on”.

Oven Moisture

As your oven heats up, the temperature change of the air in the oven may cause water droplets to form on the door glass. These droplets are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.

Baking



Do not lock the oven door with the latch during baking. The latch is used for self-cleaning only.

Your oven temperature is controlled very accurately using an oven control system. It is recommended that you operate the oven for a number of weeks to become familiar with your new oven's performance. If you think an adjustment is necessary, see the Adjust the Oven Thermostat section.

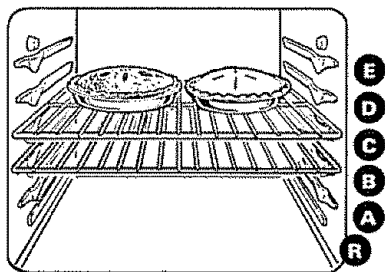
How to Set Your Range for Baking

To avoid possible burns, place the shelves in the correct position before you turn the oven on.

1. Close the oven door. Turn the Oven Set knob to the temperature you desire.
2. Check the food for doneness at the minimum time on the recipe. Cook longer if necessary.
3. Turn the Oven Set knob to OFF and then remove the food.

Oven Shelves

Arrange the oven shelf or shelves in the desired locations while the oven is cool. The correct shelf position depends on the kind of food and the browning desired. As a



general rule, place most foods in the middle of the oven, on either shelf position B or C. See the following chart for suggested shelf positions.

Type of Food	Shelf Position
Angel food cake	A
Biscuits or muffins	B or C
Cookies or cupcakes	B or C
Brownies	B or C
Layer cakes	B or C
Bundt or pound cakes	A or B
Pies or pie shells	B or C
Frozen pies	A (on cookie sheet)
Casseroles	B or C
Roasting	B or R

Preheating

Preheat the oven if the recipe calls for it. Preheat means bringing the oven up to the specified temperature before putting the food in the oven. To preheat, set the oven at the correct temperature—selecting a higher temperature does not shorten preheat time.

Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads. For most casseroles and roasts, preheating is not necessary. For ovens without a preheat indicator light or tone, preheat 10 minutes. After the oven is preheated place the food in the oven as quickly as possible to prevent heat from escaping.

Baking Pans

Use the proper baking pan. The type of finish on the pan determines the amount of browning that will occur.

- Dark, rough or dull pans absorb heat resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.
- Shiny, bright and smooth pans reflect heat, resulting in a lighter, more delicate browning. Cakes and cookies require this type of pan.
- Glass baking dishes also absorb heat. When baking in glass baking dishes, the temperature may need to be reduced by 25°F. (13°C.).
- If you are using dark non-stick pans, you may find that you need to reduce the oven temperature 25°F. (13°C.) to prevent over-browning.

Pan Placement

For even cooking and proper browning, there must be enough room for air circulation in the oven. Baking results will be better if baking pans are centered as much as possible rather than being placed to the front or to the back of the oven.

Pans should not touch each other or the walls of the oven. Allow 1- to 1½-inch (2.5- to 4-cm) space between pans as well as from the back of the oven, the door and the sides. If you need to use two shelves, stagger the pans so one is not directly above the other.

Baking Guides

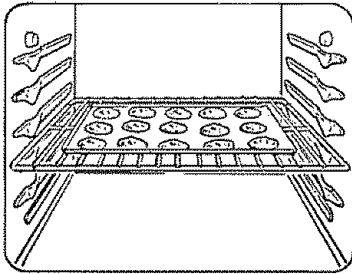
When using prepared baking mixes, follow package recipe or instructions for the best baking results.

(continued next page)

Baking (continued)

Cookies

When baking cookies, flat cookie sheets (without sides) produce better-looking cookies. Cookies baked in a jelly roll pan (short sides all around) may have darker edges and pale or light browning may occur.



Do not use a cookie sheet so large that it touches the walls or the door of the oven.

For best results, use only one cookie sheet in the oven at a time.

Pies

For best results, bake pies in dark, rough or dull pans to produce a browner, crisper crust. Frozen pies in foil pans should be placed on an aluminum cookie sheet for baking since the shiny foil pan reflects heat away from the pie crust; the cookie sheet helps retain it.

Cakes

When baking cakes, warped or bent pans will cause uneven baking results and poorly shaped products. A cake baked in a pan larger than the recipe recommended will usually be crisper, thinner and drier than it should be. If baked in a pan smaller than recommended, it may be undercooked and batter may overflow. Check the recipe to make sure the pan size used is the one recommended.

Aluminum Foil

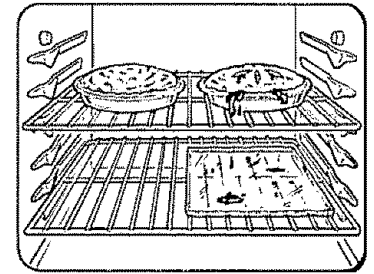
Never cover the oven bottom with aluminum foil.

Never entirely cover a shelf with aluminum foil. This will disturb

the heat circulation and result in poor baking.

A smaller sheet of foil

may be used to catch a spillover by placing it on a lower shelf several inches below the food.



Don't Peek

Set the timer for the estimated cooking time and do not open the door to look at your food. Most recipes provide minimum and maximum baking times such as "bake 30–40 minutes."

DO NOT open the door to check until the minimum time. Opening the oven door frequently during cooking allows heat to escape and makes baking times longer. Your baking results may also be affected.

Timed Baking (on some models)

How to Time Bake

Do not lock the oven door with the latch during timed baking. The latch is used for self-cleaning only.

The oven control allows you to turn the oven on or off automatically at specific times that you set. Examples of Immediate Start (oven turns on now and you set it to turn off automatically) and Delay Start and Stop (setting the oven to turn on automatically at a later time, cook for a preset amount of time and then turn off automatically) will be described.

NOTE: Before beginning, make sure the oven clock shows the correct time of day.



To set the clock, first press the CLOCK pad. Then press the HOUR and MIN. pads until the correct time of day is displayed.

How to Set Immediate Start and Automatic Stop

To avoid possible burns, place the shelves in the correct position before you turn the oven on.

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of Cook Time the oven will turn off automatically.



1. Press the COOK TIME ON/OFF pad.



2. Press the HOUR and MIN. pads until the desired length of baking time appears in the display.



3. Turn the Oven Set knob to the desired temperature.
4. The oven will turn on. The display will show the Cook Time remaining. When the oven reaches the set temperature, a tone sounds. The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically.
5. When the oven automatically turns off the AUTOMATIC OVEN light will flash and the oven will signal. Turn the Oven Set knob to OFF to stop the flashes and signal.
6. Remove the food from the oven. Remember, foods that are left in the oven continue cooking after the controls are off.

NOTE: Foods that spoil easily, such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork, should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

(continued next page)

Timed Baking (continued)

How to Set Delay Start and Automatic Stop

Quick Reminder:

1. Press the COOK TIME ON/OFF pad.
2. Press the HOUR and MIN. pads to set the desired length of cooking time.
3. Press the START TIME ON/OFF pad.
4. Press the HOUR and MIN. pads to set the time of day you want cooking to start.
5. Turn the Oven Set knob to the desired temperature.

To avoid possible burns, place the shelves in the correct position before you program the oven.

You can set the oven control to delay-start the oven, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

For example: Let's say it's 2:00 and dinner time is shortly after 7:00. The recipe suggests 3 hours cooking time at 325°F (163°C.).



1. Press the COOK TIME ON/OFF pad.



2. For 3 hours of cooking time, press the HOUR pad until "3:00" appears in the display.



3. Press the START TIME ON/OFF pad.

4. Press the HOUR pad until "4:00" appears in the display. The timer is now set to start baking in 2 hours, at 4:00.

5. Turn the Oven Set knob to the desired temperature [in this example 325°F (163°C.)].

The oven is now set to start at 4:00 and cook for 3 hours at a temperature of 325°F (163°C.). At the end of the 3 hour cooking time (7:00), the oven will automatically turn off. When the oven automatically turns off the AUTOMATIC OVEN light will flash and the oven will signal. Turn the Oven Set knob to OFF to stop the flashes and signal.

6. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, foods continue cooking after controls are off.

NOTE:

- The low temperature zone of this range [between WARM and 200°F (93°C.)] is available to keep hot cooked foods warm. Food kept in the oven longer than two hours at these low temperatures may spoil.
- Foods that spoil easily, such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork, should not be allowed to sit for more than one hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

Questions and Answers

Q. Can I use the minute timer during oven cooking?

A. The minute timer can be used during any cooking function.

Q. Can I change the time of day on the clock while I'm Time Baking in the oven?

A. The time of day on the clock should not be changed during any timed program. You must either stop those programs or wait until they are finished before changing the time.

Adjust the Oven Thermostat—Do It Yourself!

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. We recommend that you use your new oven for 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 or too cold, you can adjust the thermostat yourself. If you think it is too hot, adjust the thermostat to make it cooler. If you think it is too cool, adjust the thermostat to make it hotter.

We do not recommend the use of thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your new oven. These thermometers may vary 20–40°F. (11–22°C.).

To Adjust the Thermostat:

1. Put the Oven Set knob in the OFF position.



2. Press and hold the HOUR increase and the HOUR decrease pads at the same time for 5 seconds until the display changes.

3. Immediately, before display changes back, press the HOUR increase or decrease pad to increase or decrease the temperature in 5 degree increments.

The oven temperature can be increased up to 35°F. (19°C.) hotter or decreased 35°F. (19°C.) cooler.

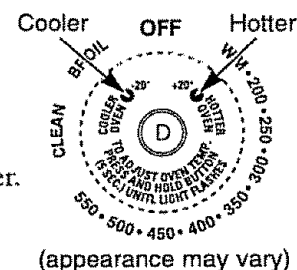
If the oven adjustment is set cooler than the factory setting a minus sign “-” and the new temperature will appear in the display.

4. Wait several seconds for the control to automatically set and return to its previous setting.

NOTE: This adjustment will not affect the broiling or the self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.

To Adjust the Temperature on Models with Only an Oven Set Knob

1. Put the knob in the OFF position.
2. Pull the knob off by pulling straight out.
3. Press and hold the HOTTHER or COOLER button for 5 seconds to make the oven 20°F. (11°C.) hotter or 20°F. (11°C.) cooler.



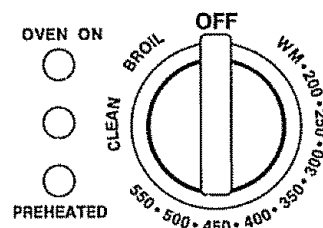
When you are adjusting the thermostat, the following lights will flash indicating where the thermostat will be set when you release the adjustment button:

OVEN ON indicates the thermostat will be set at the factory setting.

PREHEATED indicates the thermostat will be set 20°F. (11°C.) hotter.

CLEAN indicates the thermostat will be set 20°F. (11°C.) cooler.

4. After you have made the adjustment, replace the knob.



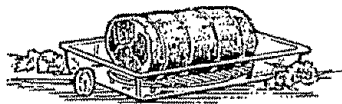
The Type of Margarine Will Affect Baking Performance

Most recipes for baking have been developed using high fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.

Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

Federal standards require products labeled “margarine” to contain at least 80% fat by weight. Low fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affect the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

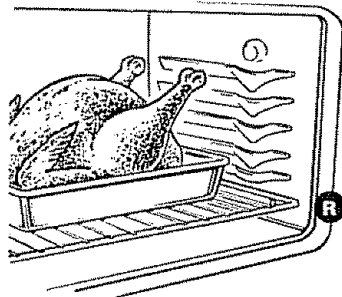
Roasting



Do not lock the oven door with the latch during roasting. The latch is used for self-cleaning only.

Roasting is cooking by dry heat. Tender meat or poultry can be roasted uncovered in your oven. Roasting temperatures, which should be low and steady, keep spattering to a minimum.

The oven has a special low shelf position (R) just above the oven bottom. Use it when extra cooking space is needed, for example, when roasting a large turkey. The shelf is not designed to slide out at this position.

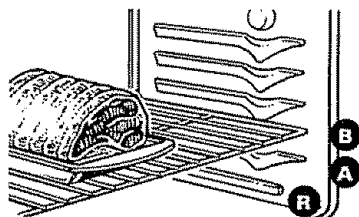


Roasting is really a baking procedure used for meats. Therefore, the oven controls are set for Baking. (You may hear a slight clicking sound indicating the oven is working properly.)

Most meats continue to cook slightly while standing after being removed from the oven. Recommended standing time for roasts is 10 to 20 minutes. This allows the roasts to firm up and makes them easier to carve. The internal temperature will rise about 5° to 10°F. (3° to 6°C.). If you wish to compensate for the temperature rise, remove the roast from the oven when its internal temperature is 5° to 10°F. (3° to 6°C.) less than the temperature shown in the Roasting Guide.

Remember that food will continue to cook in the hot oven and therefore should be removed when the desired internal temperature has been reached.

1. Position oven shelf at position B for small size roast [3 to 5 lbs. (1.3 to 2.3 kg)] and at position R for larger roasts.



2. Check the weight of the meat. Place the meat fat-side-up or the poultry breast-side-up on roasting grid in a shallow pan. The melting fat will baste the meat. Select a pan as close to the size of the meat as possible. (The broiler pan with grid is a good pan for this.)

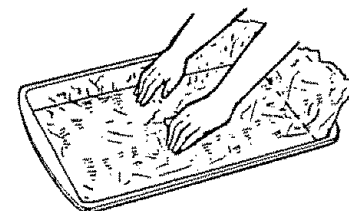
3. Turn the Oven Set knob to the desired temperature. See the Roasting Guide for temperatures and approximate cooking times.
4. When roasting is finished, turn the Oven Set knob to OFF and then remove the food from the oven.

Dual Shelf Cooking

This allows more than one food to be cooked at the same time. For example: While roasting a 20-lb. (10 kg) turkey on shelf position R, a second shelf (if so equipped) may be added on position D so that an additional food such as scalloped potatoes can be cooked at the same time. Foods cooked with the turkey should be added toward the end of the time allowed for the turkey. For example, potatoes which cook for 1 hour should be added to the oven 1 hour before the end of cooking time for the turkey.

Use of Aluminum Foil

You can use aluminum foil to line the broiler pan. This makes clean up easier when using the pan for marinating, cooking with fruits, cooking heavily cured meats or basting food during cooking.



Press the foil tightly around the inside of the pan.

Frozen Roasts

Frozen roasts of beef, pork, lamb, etc., can be started without thawing, but allow 15 to 25 minutes per pound (450 grams) additional time [15 minutes per pound for roasts under 5 pounds (2.3 kg), more time for larger roasts].

Make sure poultry is thawed before roasting. Unthawed poultry often does not cook evenly. Some commercial frozen poultry can be cooked successfully without thawing. Follow the directions given on the package label.

Roasting Guide

Type	Oven Temperature	Doneness	Approximate Roasting Time in Minutes per Pound		Internal Temperature
Meat			3 to 5 lbs. (1.4 to 2.3 kg)	6 to 8 lbs. (2.7 to 3.6 kg)	
Tender cuts; rib, high quality sirloin tip, rump or top round*	325°F. (163°C.)	Rare: Medium: Well Done:	24–35 35–39 39–45	18–25 25–31 31–33	140–150°F. (60–66°C.)† 150–160°F. (66–71°C.) 170–185°F. (77–85°C.)
Lamb leg or bone-in shoulder*	325°F. (163°C.)	Rare: Medium: Well Done:	21–25 25–30 30–35	20–23 24–28 28–33	140–150°F. (60–66°C.)† 150–160°F. (66–71°C.) 170–185°F. (77–85°C.)
Veal shoulder, leg or loin*	325°F. (163°C.)	Well Done:	35–45	30–40	170–180°F. (77–82°C.)
Pork loin, rib or shoulder*	325°F. (163°C.)	Well Done:	35–45	30–40	170–180°F. (77–82°C.)
Ham, precooked	325°F. (163°C.)	To Warm:	18–23 minutes per pound (450 grams) any weight		115–125°F. (46–52°C.)
Poultry			3 to 5 lbs. (1.4 to 2.3 kg)	Over 5 lbs. (2.3 kg)	
Chicken or Duck Chicken pieces	325°F. (163°C.) 350°F. (177°C.)	Well Done: Well Done:	35–40 35–40	30–35	185–190°F. (85–88°C.) 185–190°F. (85–88°C.)
Turkey	325°F. (163°C.)	Well Done:	10 to 15 lbs. (4.5 to 6.8 kg)	Over 15 lbs. (6.8 kg)	In thigh: 185–190°F. (85–88°C.)

*For boneless rolled roasts over 6" (15 cm) thick, add 5 to 10 minutes per pound (450 grams) to times given above.

†The U.S. Department of Agriculture says, "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F. (60°C.) means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)

Broiling

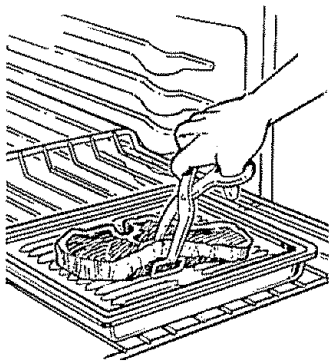


Do not lock the oven door with the latch during broiling. The latch is used for self-cleaning only.

Broiling is cooking food by direct heat from above the food. Most fish and tender cuts of meat can be broiled. Follow these directions to keep spattering and smoking to a minimum.

It is recommended that meat be cooked to at least an INTERNAL temperature of 160°F (71°C.) and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F (82°C.) Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

The oven door should be closed during broiling.



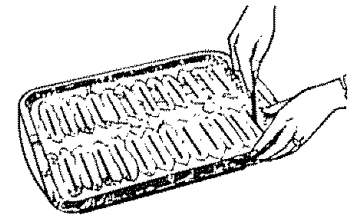
Turn the food only once during cooking. Time the foods for the first side according to the Broiling Guide.

Turn the food, then use the times given for the second side as a guide to the preferred doneness.

1. If the meat has fat or gristle around the edge, cut vertical slashes through both about 2" (5 cm) apart. If desired, the fat may be trimmed, leaving a layer about 1/8" (3 mm) thick.
2. Place the meat on the broiler grid in the broiler pan which comes with the range. Always use the grid so fat drips into the broiler pan; otherwise the juices may become hot enough to catch fire.
3. Position the shelf on the recommended shelf position as suggested in Broiling Guide.
4. Close the oven door but do not latch it. **If the door latch is moved to the right during a broil operation the door may lock** and you may not be able to open it until the oven cools.
5. Turn the Oven Set knob to BROIL.
6. When broiling is finished, turn the Oven Set knob to OFF. Remove the broiler pan from the range and serve the food immediately. Leave the pan outside the range to cool.

Use of Aluminum Foil

You can use aluminum foil to line your broiler pan and broiler grid. However, you must mold the foil tightly to the grid and cut slits in it just like the grid.



Without the slits, the foil will prevent fat and meat juices from draining to the broiler pan. The juices could become hot enough to catch on fire. If you do not cut the slits, you are frying, not broiling.

Questions & Answers

Q. When broiling, is it necessary to always use a grid in the pan?

A. Yes. Using the grid suspends the meat over the pan. As the meat cooks, the juices fall into the pan, thus keeping the meat drier. Juices are protected by the grid and stay cooler, thus preventing excessive spatter and smoking.

Q. Should I salt the meat before broiling?

A. No. Salt draws out the juices and allows them to evaporate. Always salt after cooking. Turn the meat with tongs; piercing the meat with a fork also allows the juices to escape. When broiling poultry or fish, brush each side often with butter.

Q. Why are my meats not turning out as brown as they should?

A. Check to see if you are using the recommended shelf position. Broil for the longest period of time indicated in the Broiling Guide. Turn the food only once during broiling.

Broiling Guide

The oven door must be *closed* during broiling.

- Always use the broiler pan and grid that comes with your range. It is designed to minimize smoking and spattering by trapping juices in the shielded lower part of the pan.
- For steaks and chops, slash fat evenly around outside edges of meat. To slash, cut crosswise through outer fat surface just to the edge of the meat. Use tongs to turn meat over to prevent piercing the meat and losing juices.
- If desired, marinate meats or chicken before broiling. Or brush with barbecue sauce last 5 to 10 minutes only.

- When arranging food on the pan, do not let fatty edges hang over the sides because dripping fat could soil the oven.
- The broiler does not need to be preheated. However, for very thin foods, or to increase browning, preheat if desired.
- Frozen steaks can be broiled by positioning the broiler pan and grid at next lowest shelf position and increasing cooking time given in this guide 1½ times per side.

Food	Quantity and/or Thickness	Shelf Position	1st Side Minutes	2nd Side Minutes	Comments
Bacon	1/2 lb. (227 g) (about 8 thin slices)	C	4	3	Arrange in single layer.
Ground Beef Well Done	1 lb. (450 g) (4 patties) 1/2"-3/4" (13-19 mm) thick	D	10-11	7	Space evenly. Up to 8 patties take about same time.
Beef Steaks Rare	1" (2.5 cm) thick	C	9	7	Steaks less than 1" (2.5 cm) thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Medium	[1-1½ lbs. (450 g-680 g)]	C	12	5-6	
Well Done		C	13	8-9	
Rare	1½" (3.8 cm) thick	C	10	6-7	
Medium	[2-2½ lbs. (907 g-1.13 kg)]	C	12-15	10-12	
Well Done		C	25	16-18	
Chicken	1 whole [2-2½ lbs. (907 g-1.13 kg)], split lengthwise Bone-in, 4 bone-in breasts	B B	30-35 25-30	15-20 10-15	Reduce times about 5 to 10 minutes per side for cut-up chicken. Brush each side with melted butter. Broil with skin side down first.
Bakery Products Bread (Toast) or Toaster Pastries English Muffins	2-4 slices 1 pkg. (2) 2, split	D D	2-3 3-5	1/2-1	Space evenly. Place English muffins cut-side-up and brush with butter, if desired.
Lobster Tails	2-4 [6-8 oz. (170 g-227 g) each]	C	13-16	Do not turn over.	Cut through back of shell and spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish	1 lb. (450 g) fillets 1/4"-1/2" (6-13 mm) thick	D	6	6	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during broiling, if desired. Preheat broiler to increase browning.
Ham Slices Precooked	1" (2.5 cm) thick 1/2" (13 mm) thick	C D	8 6	8 6	Increase times 5 to 10 minutes per side for 1½" (3.8 cm) thick or home cured.
Pork Chops Well Done	2 [1/2" (13 mm) thick] 2 [1" (2.5 cm) thick], about 1 lb. (450 g)	D D	10 15	8 8	Slash fat.
Lamb Chops Medium Well Done	2 [1" (2.5 cm) thick], about 10-12 oz. (284-340 g)	D D	8 10	4-7 10	Slash fat.
Medium Well Done	2 [1½" (3.8 cm) thick], about 1 lb. (450 g)	D D	10 17	4-6 12-14	
Wieners, similar precooked sausages, bratwurst	1 lb. (450 g) pkg. (10)	D	6	1-2	If desired, split sausages in half lengthwise; cut into 5-6" (13-15 cm) pieces.

Operating the Self-Cleaning Oven

Normal Cleaning Time: 4 hours and 20 minutes

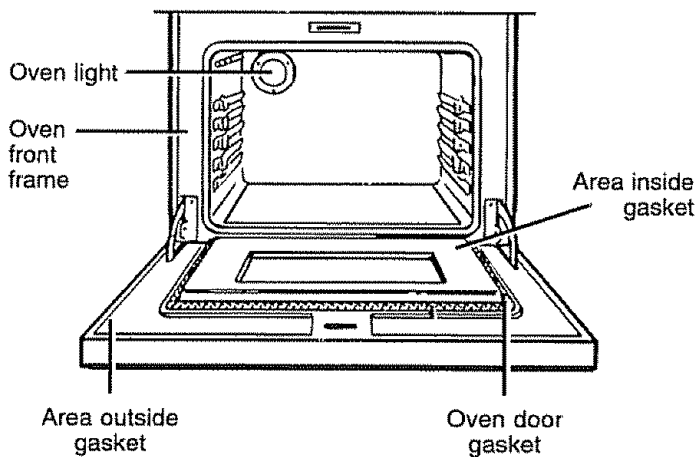
Before a Clean Cycle

We recommend venting with an open window or using a ventilation fan or hood during the first self-clean cycle.

1. Remove the broiler pan, broiler grid, all cookware and any aluminum foil from the oven—they cannot withstand the high cleaning temperatures.

NOTE: Take the shelves out of the oven before you begin the self-clean cycle.

2. Wipe up heavy soil on the oven bottom. **If you use soap, rinse thoroughly before self-cleaning to prevent staining.**



3. Clean spatters or soil on the oven front frame and the oven door outside the gasket with a dampened cloth. The oven front frame and the oven door outside the gasket do not get cleaned by the self-clean cycle. On these areas, use detergent and hot water or a soap-filled steel wool pad. Rinse well with a vinegar and water solution. This will help prevent a brown residue from forming when the oven is heated. Buff these areas with a dry cloth. Do not clean the gasket.

Do not use abrasives or oven cleaners. Clean the top, sides and outside front of the oven door with soap and water.

Make sure the oven light bulb cover is in place.

Do not rub or clean the door gasket—the fiberglass material of the gasket has an extremely low resistance to abrasion. An intact, well-fitting oven door gasket is essential for energy-efficient oven operation and good baking results. If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

4. **Close the oven door and make sure the oven light is off.** If the oven light is not turned off, the life of the bulb will be shortened or it may burn out immediately.

CAUTION: The **grates and drip pans (on some models) should never be cleaned in the self-cleaning oven.**

Do not use commercial oven cleaners or oven protectors in or near the self-cleaning oven.

A combination of any of these products plus the high clean cycle temperatures may damage the porcelain finish of the oven.

How to Set the Oven for Cleaning

Quick Reminder:

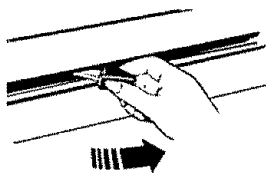
1. Latch the door.
2. Turn the Oven Set knob to CLEAN.

If the oven is too hot and you start to set a clean cycle, you will not be able to slide the latch.

Allow additional time for cooling before you try to set the cycle.

1. Follow directions to prepare the oven for cleaning.
2. Slide the latch handle to the right as far as it will go.

Never force the latch handle. Forcing the handle will damage the door lock mechanism.



3. Turn the Oven Set knob to CLEAN. The CLEAN, AUTOMATIC OVEN, OVEN ON and COOK TIME ON/OFF lights will glow.

NOTE: If you turn the Oven Set knob before you slide the latch, the CLEAN light will flash. Slide the latch to the right.

Clean cycle time is normally 4 hours and 20 minutes. On some models you can change the Clean Time to anywhere between 3 hours and 5 hours, and 59 minutes, depending on how dirty your oven is.

You have one minute to change your Clean Time. Use the HOUR and MIN. pads to change the total Clean Time.

Both the OVEN ON light and the CLEAN light will flash when the Clean Time is finished.

After using the clean cycle, the door latch and the Oven Set knob must be returned to their original positions before you can use the oven.

When the CLEAN light flashes, slide the latch handle to the left as far as it will go, turn the Oven Set knob to OFF and open the door.

Never force the latch handle. Wait until the CLEAN light flashes and the latch slides easily. Forcing the latch handle may damage the door lock.

To Stop A Clean Cycle

1. Turn the Oven Set knob to OFF.
2. Wait until the oven has cooled below the locking temperature to unlatch the door. You will not be able to open the door right away unless the oven has cooled below the locking temperature.

After a Clean Cycle

You may notice some white ash in the oven. Just wipe it up with a damp cloth after the oven cools.

If white spots remain, remove them with a soap-filled steel wool pad. Be sure to rinse thoroughly with a vinegar and water mixture. These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

NOTE:

- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to be unlatched.
- While the oven is self-cleaning, you can press the CLOCK pad to display the time of day. To return to the clean count down, press the COOK TIME ON/OFF pad.

(continued next page)

Operating the Self-Cleaning Oven (continued)

How to Set Delay Start of Cleaning

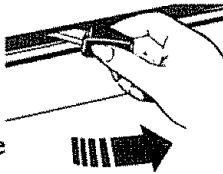
(on some models)

Quick Reminder:

1. Latch the door.
2. Turn the Oven Set knob to CLEAN.
3. Press the START TIME ON/OFF pad.
4. Press the HOUR and MIN. pads to set the time of day you want cleaning to start. The self-clean cycle will automatically begin at the time you selected.

Delay Start is setting the oven to start the clean cycle automatically at a later time than the present time of day.

For example: Let's say it is 7:00 and you want the oven to begin self-cleaning at 9:00 after you're finished in the kitchen. The oven is just soiled a normal amount so the normal Clean Time of 4 hours and 20 minutes is preferred.

1. Follow steps to prepare the oven for cleaning.
2. Slide the latch handle to the right as far as it will go.

Never force the latch handle. Forcing the handle will damage the door lock mechanism.
3. Turn the Oven Set knob to the CLEAN position.
4. Press the START TIME ON/OFF pad.
5. Press the HOUR pad until 9:00 appears in the display. The timer is now set to start cleaning in 2 hours, at 9:00.

The self-clean cycle will be set to automatically begin at 9:00 and finish at 1:20.

Both the OVEN ON light and the CLEAN light will flash when the Clean Time is finished.

6. When the CLEAN light flashes, slide the latch handle to the left as far as it will go, turn the Oven Set knob to OFF and open the door.

Never force the latch handle. Wait until the CLEAN light flashes and the latch slides easily. Forcing the latch handle may damage the door lock.

Questions and Answers

Q. Can I use commercial oven cleaners on any part of my self-cleaning oven?

A. No cleaners or coatings should be used around any part of this oven. If you do use them and do not thoroughly rinse the oven with water, wiping it absolutely clean afterwards, the residue can scar the oven surface and damage metal parts the next time the oven is automatically cleaned.

Q. What should I do if excessive smoking occurs during cleaning?

A. This is caused by excessive soil. Turn the Oven Set knob to OFF. Open the windows to rid room of smoke. Wait until the CLEAN light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.

Q. Is the "crackling" or "popping" sound I hear during cleaning normal?

A. Yes. This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.

Q. Should there be any odor during the cleaning?

A. Yes, there will be an odor during the first few cleanings. Failure to wipe out excessive soil might also cause a strong odor when cleaning.

Q. Why do I have ash left in my oven after cleaning?

A. Some types of soil will leave a deposit which is ash. It can be removed with a damp sponge or cloth.

Q. If my oven clock is not set to the correct time of day, can I still self-clean my oven?

A. If the clock is not set to the correct time of day, you will not be able to set a delay clean to end at a specific time.

Q. What causes the hair-like lines on the enameled surface of my oven?

A. This is a normal condition, resulting from heating and cooling during cleaning. These lines do not affect how your oven performs.

Q. Can I cook food on the cooktop while the oven is self-cleaning?

A. Yes. While the oven is self-cleaning, you can use the cooktop just as you normally do.

Q. The CLEAN light flashes when I set the clean cycle. What's wrong?

A. The CLEAN light will flash until the latch is moved to the right.

Q. Can I clean the woven gasket around the oven door?

A. No, this gasket is essential for a good oven seal, and care must be taken not to rub, damage or move this gasket.

Care and Cleaning

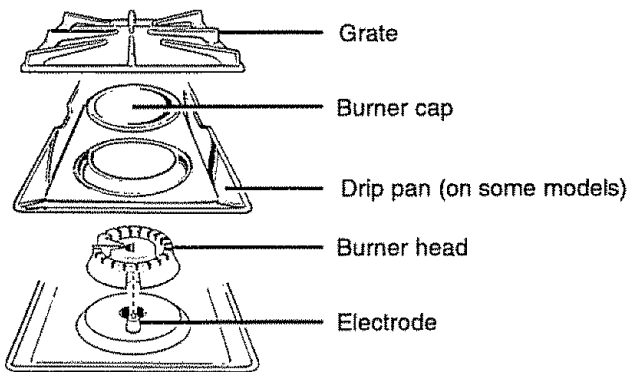
Proper care and cleaning are important so your range will give you efficient and satisfactory service. Follow these directions carefully in caring for it to help assure safe and proper maintenance.

BE SURE ELECTRICAL POWER IS DISCONNECTED BEFORE CLEANING ANY PART OF YOUR RANGE.

Sealed Burner Assemblies

(on some models)

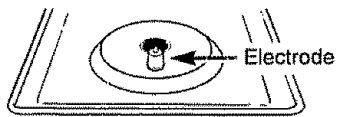
CAUTION: DO NOT OPERATE THE BURNER WITHOUT ALL BURNER PARTS AND DRIP PANS (IF SO EQUIPPED) IN PLACE.



Turn all controls off before removing burner parts and drip pans (if so equipped).

The burner grates, caps, heads and drip pans (if so equipped) can be lifted off, making them easy to clean.

The electrode of the spark igniter is exposed when the burner head is removed. When one burner is turned to LITE, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

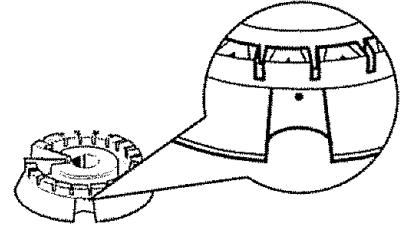


Burner Heads

(on sealed burners only)

NOTE: Before removing the burner heads and caps, remember their size and location. Replace them in the same location after cleaning.

For proper ignition, make sure the small hole in the section that fits over the electrode is kept open. A sewing needle or wire twist tie works well to unclog it.



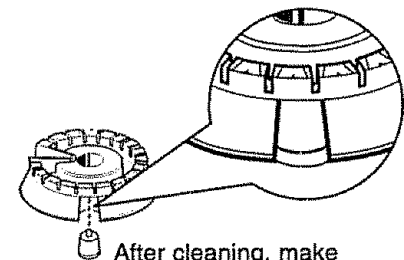
The slits in the burner heads of your range must be kept clean at all times for an even, unhampered flame.

You should clean the surface burners routinely, especially after bad spillovers, which could clog these openings.

To remove burned-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20-30 minutes. For more stubborn stains, use a toothbrush.

Before putting the burner head back, shake out excess water and then dry it thoroughly by setting it in a warm oven for 30 minutes.

Replace the burner heads and caps. Make sure that the heads and caps are replaced on the correct size burner. There is one small, 2 medium and one large cap.



After cleaning, make sure the slot in the burner head is positioned over the electrode.

NOTE: On some models the heads and caps are all the same size and can be used in any of the 4 needed locations.

(continued next page)

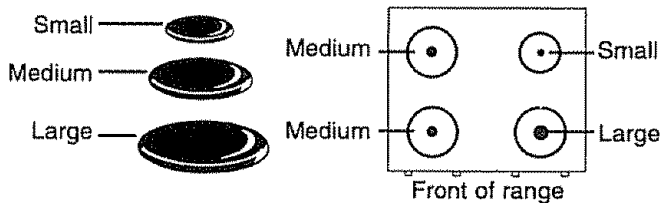
Care and Cleaning (continued)

Burner Caps

(on sealed burners only)

Lift off when cool. Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles.

Dry them in a warm oven or with a cloth—don't reassemble them wet. Replace the burner caps.



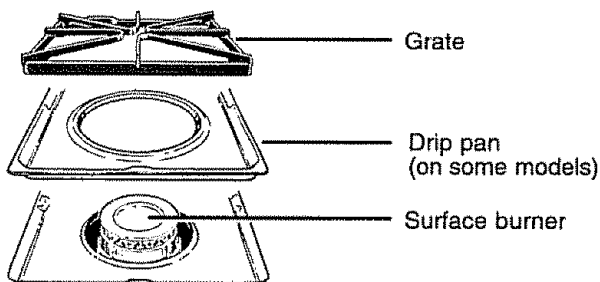
Make sure that caps are replaced on the correct size burner. There is one small, 2 medium and one large cap.

NOTE: On some models the caps are all the same size and can be used in any of the 4 needed locations.

Standard Twin Burners

(on some models)

CAUTION: DO NOT OPERATE THE BURNER WITHOUT ALL BURNER PARTS AND DRIP PANS (IF SO EQUIPPED) IN PLACE.

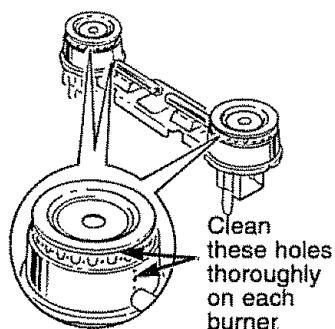


On models with standard twin burners, the cooktop lifts up for easy access.

Turn all controls off before removing burner parts and drip pans (if so equipped).

The burner grates and drip pans (if so equipped) can be lifted off, making them easy to clean.

The holes in the surface burners of your range must be kept clean at all times for proper ignition and an even, unhampered flame.



You should clean the surface burners routinely, especially after bad spillovers, which could clog these holes. Wipe off surface burners. If heavy spillover occurs, remove the surface burners from the range. Burners lift out for cleaning. Lift up the cooktop and then lift out the surface burners.

To remove burned-on food, soak the surface burner in a solution of mild liquid detergent and hot water. Soak the surface burner for 20 to 30 minutes. For more stubborn stains, use a cleanser like Soft Scrub® brand or Bon Ami® brand. Rinse well to remove any traces of the cleanser that might clog the surface burner openings. Do not use steel wool because it will clog the surface burner openings and scratch the surface burners. If the holes become clogged, clean them with a sewing needle or twist tie.

Before putting the surface burner back, shake out excess water and then dry it thoroughly by setting it in a warm oven for 30 minutes. Then place it back in the range, making sure it is properly seated and level.

Check the flame pattern of each burner. If the flames are "jumpy" (not steady), clean the holes again with a sewing needle or twist tie.

Lift-Up Cooktop

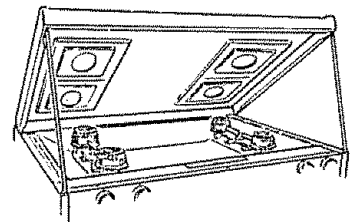
(on models with standard twin burners)

Clean the area under the cooktop often. Built-up soil, especially grease, may catch on fire.

To make cleaning easier, the cooktop may be lifted up.

To raise the cooktop:

1. Be sure the burners are turned off.
2. Remove the grates.
3. Grasp the two front burner wells and lift up.

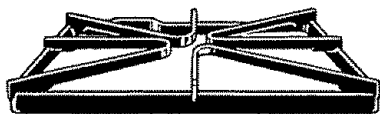


Some models have dual support rods that will hold the cooktop up while you clean underneath it.

After cleaning under the cooktop with hot, soapy water and a clean cloth, lower the cooktop. Be careful not to pinch your fingers. Lower cooktop gently to avoid blowing out pilot flames (on models with standing pilots).

Burner Grates

Lift out when cool.
The grates should be washed regularly and, of course, after



spillovers. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. After cleaning, dry them thoroughly by putting them in a warm oven for a few minutes. Do not put the grates back on the range while they are wet. When replacing the grates, be sure they're positioned securely over the burners.

To prevent rusting on cast iron grates, apply a light coating of cooking oil on the bottom of the grates.

To get rid of burned-on food, place the grates in a covered container (or plastic bag) with 1/4 cup (62 ml) ammonia to loosen the soil. Let sit overnight (or approximately 12 hours), then scrub with a soap-filled scouring pad if necessary. Rinse grates thoroughly and dry completely before replacing them on the range top.

Although they're durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures.

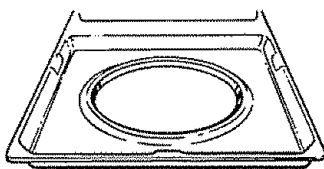
Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

CAUTION: Do not clean the grates in a dishwasher or in a self-cleaning oven.

Drip Pans

(on some models)

Remove the grates and lift out the drip pans. The drip pans can be cleaned in a dishwasher or by hand.



To get rid of burned-on food, place the drip pans in a covered container (or plastic bag) with 1/4 cup (62 ml) ammonia to loosen the soil. Then scrub with a soap-filled scouring pad if necessary.

When replacing the drip pans, make sure they are in the correct position.

CAUTION: Do not clean the drip pans in a self-cleaning oven.

Oven Air Vents

Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range, under the kick panel, storage drawer or broiler drawer (depending on the model).

Cooktop Surface

(on some models)

To avoid damaging the porcelain enamel surface of the cooktop and to prevent it from becoming dull, clean up spills right away. Foods with a lot of acid (tomatoes, sauerkraut, fruit juices, etc.) or foods with high sugar content could cause a dull spot if allowed to sit. When the surface has cooled, wash and rinse.

For other spills such as fat splatterings, etc., wash with soap and water once the surface has cooled. Then rinse and polish with a dry cloth.

Do not store flammable materials in an oven or near the cooktop. Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

Brushed Chrome Cooktop

(on some models)

Clean the brushed chrome top with warm, soapy water or Bon Ami® brand cleanser and immediately dry it with a clean, soft cloth. Take care to dry the surface following the "grain." To help prevent finger marks after cleaning, spread a thin film of baby oil on the surface. Wipe away excess oil with a clean, soft cloth.

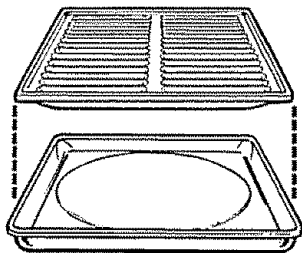


(continued next page)

Care and Cleaning (continued)

Broiler Pan and Grid

After broiling, remove the broiler pan from the oven or broiler compartment (depending on your model). Remove the grid from the pan. Carefully pour out grease from the pan into a proper container. Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.



If food has burned on, sprinkle the grid with detergent while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.

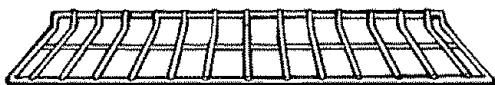
The broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner.

Both the broiler pan and grid can also be cleaned in a dishwasher.

Do not store a soiled broiler pan and grid anywhere in the range.

CAUTION: Do not clean the broiler pan or grid in a self-cleaning oven.

Oven Shelves

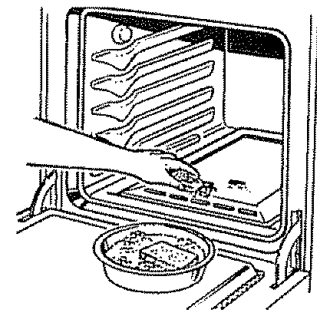


Clean the shelves with an abrasive cleanser or steel wool. After cleaning, rinse the shelves with clean water and dry with a clean cloth.

NOTE: Take the shelves out of the oven before you begin the self-clean cycle.

Oven Bottom

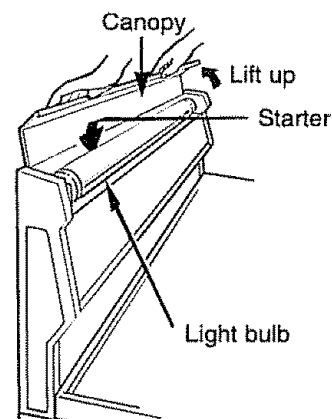
The oven bottom has a porcelain enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the shelf below the shelf you are cooking on. You can use aluminum foil if you do not cover the whole shelf. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic (such as tomatoes or sauerkraut and sauces with vinegar or lemon juice) may cause pitting and damage to the porcelain enamel surface and should be wiped up immediately.



To clean up spillovers, use soap and water, an abrasive cleaner or soap-filled steel wool pad. Rinse well to remove any soap before self-cleaning.

Surface Light and Starter (on some models)

CAUTION: Do not touch the bulb with wet hands or when bulb is hot. Never wipe the light area with a wet cloth. Electrical power must be shut off if you have to replace a bulb.



To replace the bulb:

1. With one hand at each end of the hinged canopy, grasp it by the front edge and flip it up.
2. Remove the fluorescent light bulb. Replace the bulb with one of the same length and wattage.
3. Lower the canopy.

To replace the starter:

1. Open the canopy and remove the bulb as explained above.
2. Grasp the starter, turn it counterclockwise about one-quarter turn and lift out. Replace with one of the same wattage.

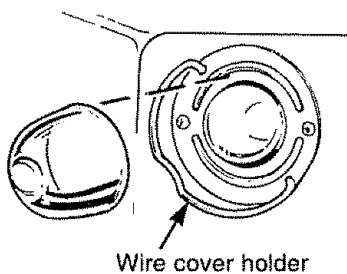
3. Replace the bulb and lower the canopy.

Oven Light Replacement

(on some models)

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.

The oven light (bulb) is covered with a removable glass cover that is held in place with a bail-shaped wire. Remove the oven door, if desired, to reach the cover easily.



To remove:

1. Hold a hand under the cover so it doesn't fall when released. With fingers of the same hand, firmly push back the wire cover holder. Lift off the cover. **DO NOT REMOVE ANY SCREWS TO REMOVE THE COVER.**
2. Replace the bulb with a 40-watt household appliance bulb.

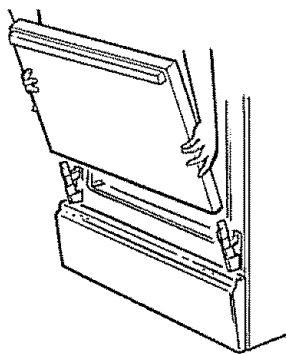
To replace cover:

1. Place it into the groove of the light receptacle. Pull the wire forward to the center of the cover until it snaps into place. When in place, the wire holds the cover firmly. Be certain the wire is in the depression in the center of the cover.
2. Connect electrical power to the range.

Lift-Off Oven Door

The oven door is removable, but it is heavy. You may need help removing and replacing the door.

To remove the door, open it a few inches to the special stop position that will hold the door open. Grasp firmly on each side and lift the door straight up and off the hinges.



NOTE: Be careful not to place hands between the hinge and the oven door frame as the hinge could snap back and pinch fingers.

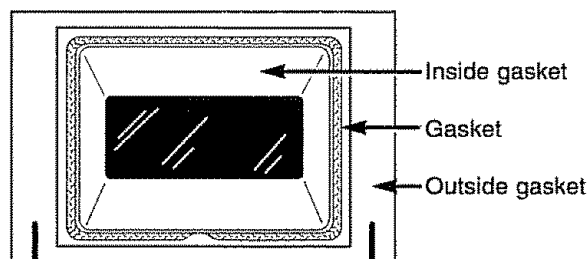
To replace the door, make sure the hinges are in the special stop position. Position the slots in the bottom of the door squarely over the hinges. Then lower the door slowly and evenly over both hinges at the same time. If the hinges snap back against the oven frame, pull them back out.

TO CLEAN THE DOOR:

(Do not immerse the door in water.)

Inside of the door:

- Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand. Any soap left on the liner causes additional stains when the oven is heated.
- The area outside the gasket can be cleaned with a soap-filled steel wool or plastic pad.
- **Do not rub or clean the door gasket**—the fiberglass material of the gasket has an extremely low resistance to abrasion. An intact and well-fitting oven door gasket is essential for energy-efficient oven operation and good baking results. If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.



Outside of the door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When the surface is cool, clean and rinse.
- **Do not use oven cleaners, cleansing powders or harsh abrasives such as steel wool pads on the outside of the door.**

(continued next page)

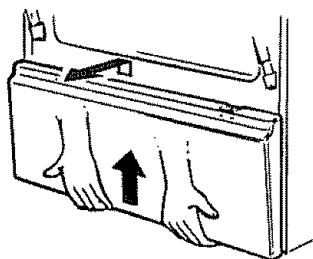
Care and Cleaning (continued)

Removable Kick Panel

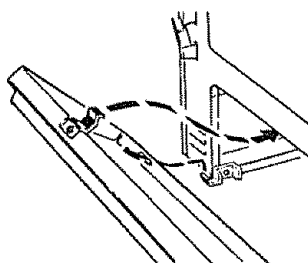
(on some models)

The kick panel may be removed for cleaning under the range.

To remove, lift up the bottom of the panel slightly to disengage the panel from the tabs at the base of the range. Pull the bottom of the panel forward until the spring clips are released at the top of the panel.



To replace, insert the two slots at the bottom of the panel onto the two tabs at the base of the range and push the top of the panel forward to engage the spring clips.



Removable Broiler Drawer

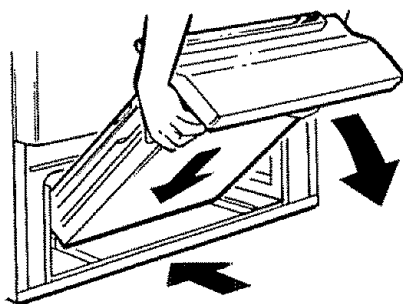
(on some models)

To remove:

1. When the broiler is cool, remove the grid and pan.
2. Pull the broiler drawer out until it stops, then push it back in about one inch.
3. Grasp the handle, lift and pull the broiler drawer out. Clean the broiler drawer with hot, soapy water.

To replace:

Hold the broiler drawer in the raised position as you slide it partway into the range. Then lower the drawer and push it completely closed.



Removable Storage Drawer

(on some models)

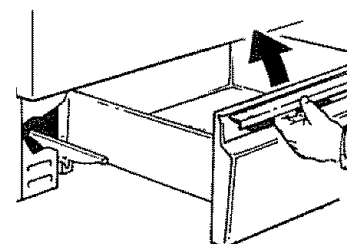
The storage drawer is a good place to store cookware and bakeware. Do not store plastics and flammable material in the drawer.

Do not overload the storage drawer. If the drawer is too heavy, it may slip off the track when opened.

The storage drawer may be removed for cleaning under the range. Clean the storage drawer with a damp cloth or sponge. Never use harsh abrasives or scouring pads.

To remove the storage drawer:

1. Pull the drawer straight out until it stops.
2. Tilt the front of the drawer up and free of the range.



To replace the storage drawer:

1. Set the stops on the back of the drawer over the stops in the range.
2. Slide the drawer evenly and straight back, so that the rails in the range are engaged.

Control Panel and Knobs

It's a good idea to wipe the control panel after each use of the oven. Clean with mild soap and water, or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish. A 50/50 solution of vinegar and hot water works well.

The control knobs may be removed for easier cleaning. To remove the knob, pull it straight off the stem. If knob is difficult to remove, place a towel or dishcloth between the knob and control panel and pull gently. Wash the knobs in soap and water, or vinegar solution, but do not soak.

Metal parts can be cleaned with soap and water. Do not use steel wool, abrasives, ammonia, acids or commercial oven cleaners. Dry with a soft cloth.

Installation Instructions

FOR YOUR SAFETY

If you smell gas:

1. Open windows.
2. Don't touch electrical switches.
3. Extinguish any open flame.
4. Immediately call your gas supplier.

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

IMPORTANT: Save these instructions for the local electrical inspector's use.

INSTALLER: Leave these instructions with the appliance after installation is completed.

CONSUMER: Keep this Use and Care Manual and the Installation Instructions for future use.

This appliance must be properly grounded.

WARNING

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Refer to this manual. For assistance or additional information, consult a qualified installer, service agency, manufacturer (dealer) or the gas supplier.

Never reuse old flexible connectors. The use of old flexible connectors can cause gas leaks and personal injury. Always use NEW flexible connectors when installing a gas appliance.

CAUTION

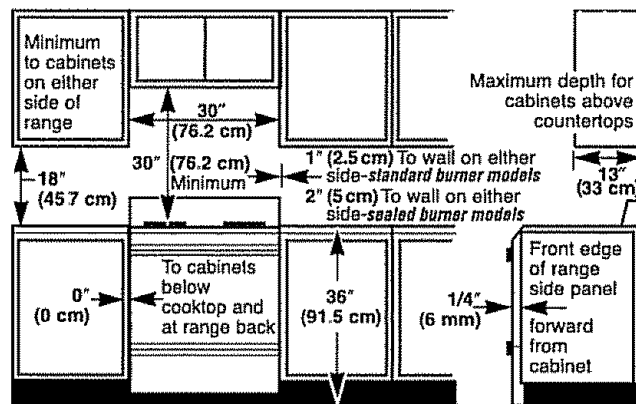
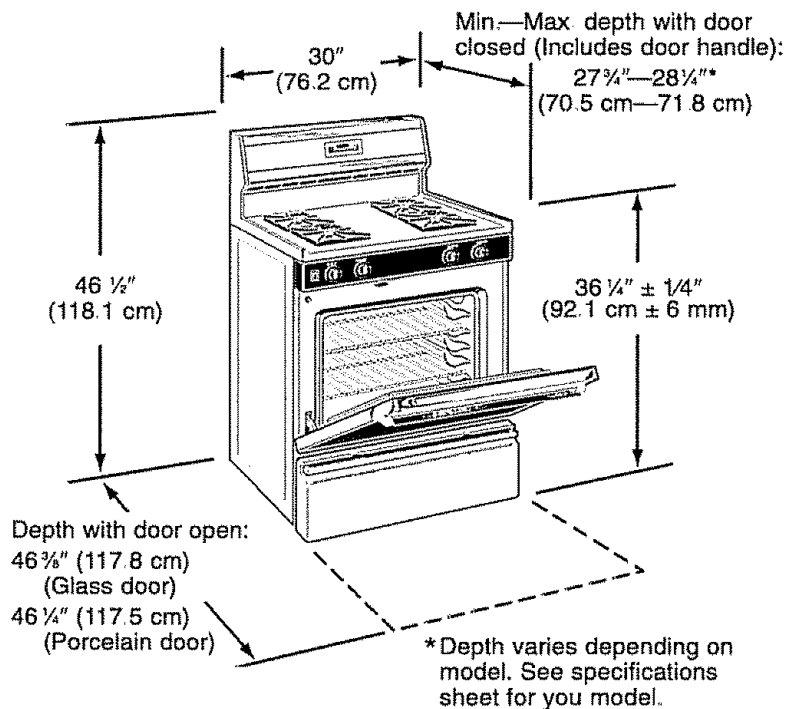
Do not attempt to operate the oven of this range during a power failure (electric ignition models only).

IMPORTANT

Remove all packing material and literature from oven before connecting gas and electrical supply to range.

DIMENSIONS AND CLEARANCES

Provide adequate clearances between the range and adjacent combustible surfaces.



(continued next page)

Important Safety Instructions

- **Installation of this range must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1, latest edition. In Canada, installation must conform with the current Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1 or the current Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2 and with local codes where applicable.**

This range has been design-certified by the American Gas Association according to ANSI Z21.1, latest edition and Canadian Gas Association according to CAN/CGA-1.1 latest edition. As with any appliance using gas and generating heat, there are certain safety precautions you should follow. You will find these precautions in the Important Safety Instructions section in the front of this manual. Read them carefully.

- Have your range installed by a qualified installer.
- Your range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, in accordance with the National Electrical Code (ANSI/NFPA 70, latest edition). In Canada, electrical grounding must be in accordance with the current CSA-C22.1 Canadian Electrical Code Part 1 and/or local codes. See Electrical Connections in this section.
- Before installing your range on linoleum or any other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand 180°F (82°C.) without shrinking, warping or discoloring. Do not install the range over carpeting unless a sheet of 1/4" (6 mm) thick plywood or similar insulator is placed between the range and carpeting.
- Make sure the wall coverings around the range can withstand heat generated by the range up to 200°F. (93°C.).
- Avoid placing cabinets above the range. To reduce the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the range that projects forward at least 5" (12.7 cm) beyond the front of the cabinets.
- The ventilating hood must be constructed of sheet metal not less than 0.0122" (.31 mm) thick. Install above the cooking top with a clearance of not less than 1/4" (6 mm) between the hood and the underside of the combustible material or metal cabinet. The hood must be at least as wide as the appliance and centered over the appliance. Clearance between the cooking surface and the ventilation hood surface **MUST NEVER BE LESS THAN 24" (61 cm)**.
EXCEPTION: Installation of a listed microwave oven or cooking appliance over the cooktop shall conform to the installation instructions packed with that appliance.
- If cabinets are placed above the range, allow a minimum clearance of 30" (76.2 cm) between the cooking surface and the bottom of unprotected cabinets.
- If a 30" (76.2 cm) clearance between cooking surface and overhead combustible material or metal cabinets cannot be maintained, protect the underside of the cabinets above the cooking top with not less than 1/4" (6 mm) insulating millboard covered with sheet metal not less than 0.0122" (.31 mm) thick.
- Clearance between the cooking surface and protected cabinets **MUST NEVER BE LESS THAN 24" (61 cm)**. The vertical distance from the plane of the cooking surface to the bottom of adjacent overhead cabinets extending closer than 1" (2.5 cm) to the plane of the range sides must not be less than 18" (45.7 cm). (See the Dimensions and Clearances illustration in this section.)
- **CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a range or on the backsplash of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

WARNING

All ranges can tip and injury could result. To prevent accidental tipping of the range, attach an approved Anti-Tip device to the wall. (See Installing the Anti-Tip Device in this section.) To check if the device is installed and engaged properly, carefully tip the range forward. The Anti-Tip device should engage and prevent the range from tipping over.



If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the Anti-Tip device is engaged when you push the range back against the wall.

- For your safety, never use your range for warming or heating the room. Your oven and cooktop are not designed to heat your kitchen. Top burners should not be operated without cookware on the grate. Such abuse could result in fire and damage to your range and will void your warranty.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. Explosions or fires could result.
- Do not use oven for a storage area. Items stored in the oven can ignite.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.

GENERAL

- See the Dimensions and Clearances illustration in this section for all rough-in and spacing dimensions. These dimensions must be met for safe use of your range. The location of the electrical outlet and pipe opening (see Gas Pipe and Electric Outlet Locations) may be adjusted to meet specific requirements.
- The range may be placed with 0" (0 cm) clearance (flush) at the back wall and side walls of the range.

LOCATION

Do not locate the range where it may be subject to strong drafts. Any openings in the floor or wall behind the range should be sealed. Make sure the openings around the base of the range that supply fresh air for combustion and ventilation are not obstructed by carpeting or woodwork.

PROTECT YOUR FLOOR

Your range, like many other household items, is heavy and can settle into soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. Use care when moving the range on this type of flooring. It is recommended that the following simple and inexpensive instructions be followed to protect your floor.

The range should be installed on a sheet of plywood (or similar material). *When the floor covering ends at the front of the range*, the area that the range will rest on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering. This will allow the range to be moved for cleaning or servicing.

MODEL AND SERIAL NUMBER LOCATION

Depending on your range, you'll find the model and serial numbers on a label on the front frame of the range, behind the storage drawer, broiler drawer or kick panel.

TOOLS YOU WILL NEED

- Phillips and flat-blade screwdrivers
- Pencil and ruler
- Two pipe wrenches (one for backup)
- 1 $\frac{3}{8}$ " open-end or adjustable wrench
- Nut drivers or wrenches: 3/16" and 1/4"

ADDITIONAL MATERIALS YOU MAY NEED

- Gas line shut-off valve
- Pipe joint sealant or UL-approved pipe thread tape with Teflon* that resists action of natural and LP gases
- Flexible metal appliance connector (1/2" I.D.). A 5-foot (1.5 m) length is recommended for ease of installation but other lengths are acceptable. Never use an old connector when installing a new range.
- Flare union adapter for connection to gas supply line (3/4" or 1/2" NPT x 1/2" I.D.)
- Flare union adapter for connection to pressure regulator on range (1/2" NPT x 1/2" I.D.)

*Teflon: Registered trademark of DuPont

(continued next page)

Installation Instructions (continued)

PREPARATION

- Remove all tape and packaging. Lift up the cooktop (on models with standard twin burners) and remove any packing material under it. Make sure the standard twin burners are properly seated and level.
- Remove plastic film that covers some chrome parts (around oven door, side trim).
- Take the accessory pack out of the oven.
- Check to be sure that no range parts have come loose during shipping.

STEP 1

Provide Adequate Gas Supply

Your range is designed to operate at a pressure of 4" (10.2 cm) of water column on natural gas or, if designed for LP gas (propane or butane), 10" (25.4 cm) of water column. Make sure you are supplying your range with the type of gas for which it is designed. This range is convertible for use on natural or propane gas. If you decide to use this range on LP gas, conversion must be made by a qualified LP installer before attempting to operate the range on that gas.

For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 4" (10.2 cm) and 13" (33 cm) of water column. For LP gas, the pressure supplied must be between 10" (25.4 cm) and 13" (33 cm) of water column. When checking for proper operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1" (2.5 cm) greater than the operating (manifold) pressure as given above. The pressure regulator located at the inlet of the range manifold must remain in the supply line regardless of whether natural or LP gas is being used. A flexible metal appliance connector used to connect the range to the gas supply line should have an I.D. of 1/2" and be 5 feet (1.5 m) in length for ease of installation. In Canada, flexible connectors must be single wall metal connectors no longer than 6 feet (1.8 m) in length.

STEP 2

Connect the Range to Gas

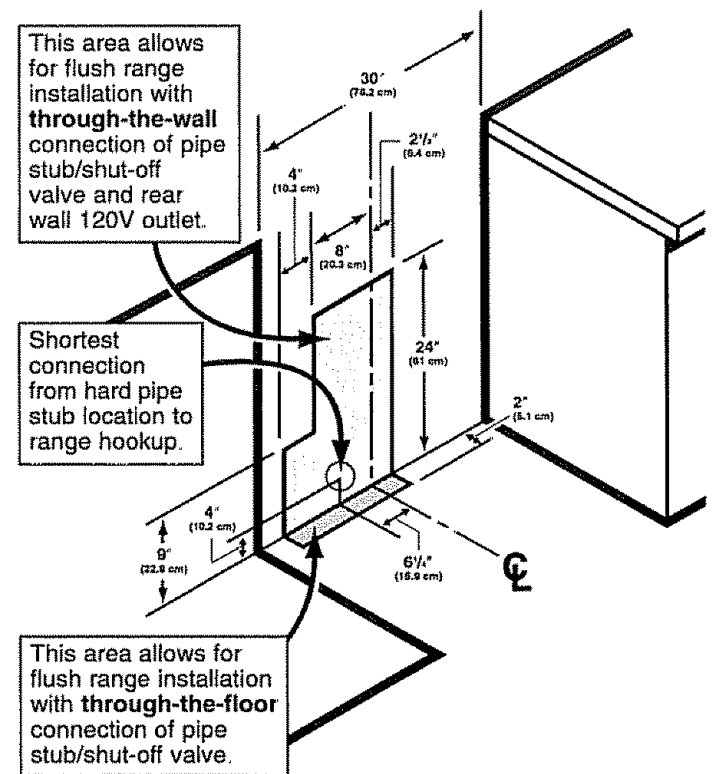
Shut off the main gas supply valve before disconnecting the old range and leave it off until new hook-up has been completed. Don't forget to relight the pilot on other gas appliances when you turn the gas back on.

Because hard piping restricts movement of the range, the use of an A.G.A.-certified flexible metal appliance connector is recommended unless local codes require a hard-piped connection. Never use an old connector when installing a new range. If the hard piping method is used, you must carefully align the pipe; the range cannot be moved after the connection is made.

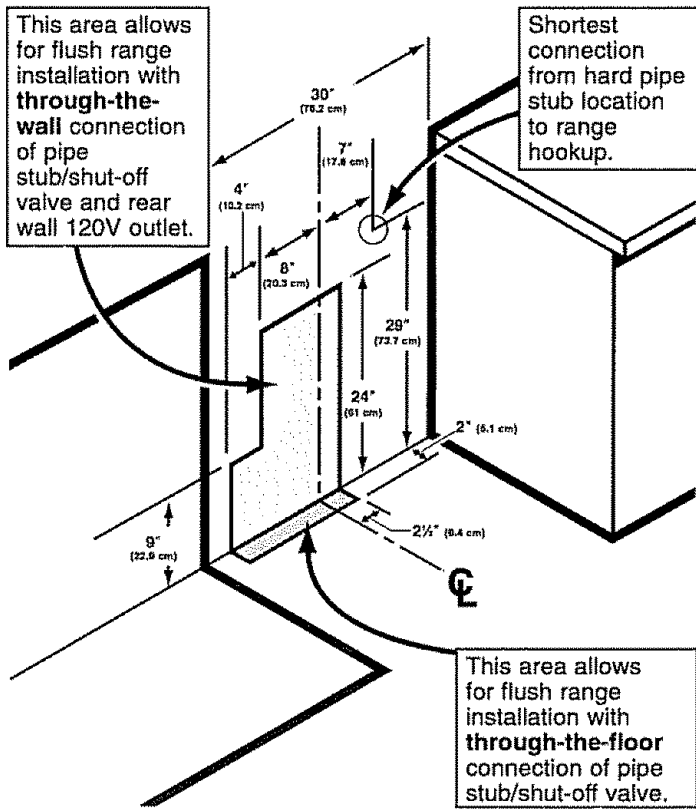
To prevent gas leaks, use pipe joint compound or wrap Teflon* pipe thread tape around all male (external) pipe threads.

*Teflon: Registered trademark of DuPont

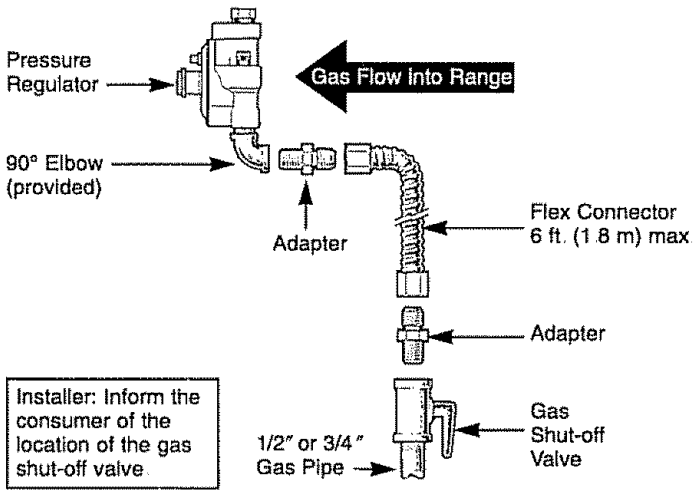
Gas Pipe and Electric Outlet Locations for Models Equipped with Sealed Burners



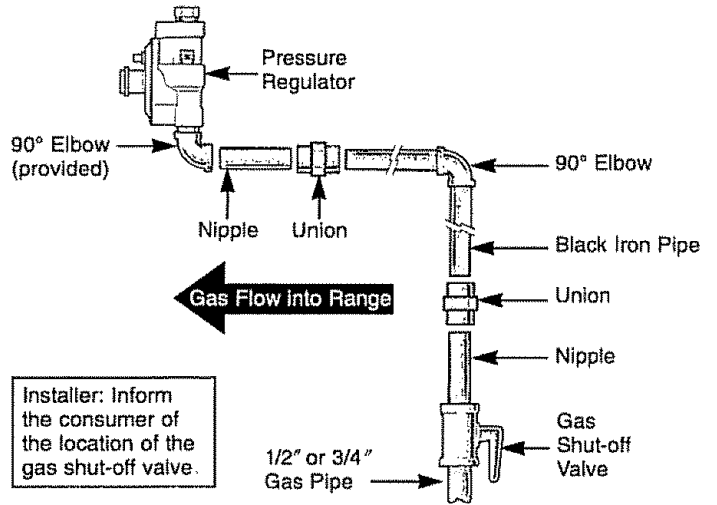
Gas Pipe and Electric Outlet Locations for Models Equipped with Standard Twin Burners



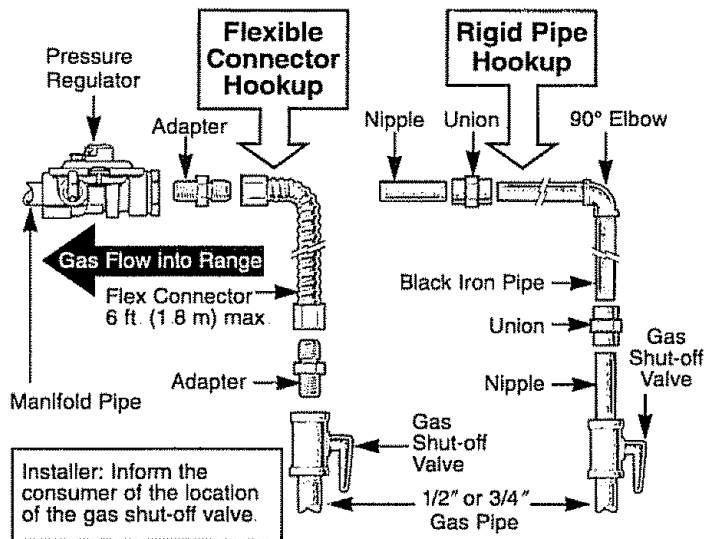
Flexible Connector Hookup for Models Equipped with Sealed Burners



Rigid Pipe Hookup for Models Equipped with Sealed Burners



Flexible Connector and Rigid Pipe Hookup for Models Equipped with Standard Twin Burners



(continued next page)

Installation Instructions (continued)

1. Install a manual gas line shut-off valve in the gas line in an easily accessed location outside of the range. Make sure everyone operating the range knows where and how to shut off the gas supply to the range.
2. Install male 1/2" flare union adapter to the 1/2" NPT internal thread elbow at inlet of pressure regulator. On models equipped with standard twin burners, install the male pipe thread end of the 1/2" flare union adapter to the 1/2" NPT internal thread at inlet of pressure regulator. Use a back-up wrench on the regulator fitting to avoid damage.

When installing the range from the front, remove the 90° elbow for easier installation.

3. Install male 1/2" or 3/4" flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve, taking care to back up the shut-off valve to keep it from turning.
4. Connect flexible metal appliance connector to the adapter on the range. Position range to permit connection at the shut-off valve.
5. When all connections have been made, make sure all range controls are in the OFF position and turn on the main gas supply valve. Use a liquid leak detector at all joints and connections to check for leaks in the system.

CAUTION: DO NOT USE A FLAME TO CHECK FOR GAS LEAKS.

When using test pressures greater than 1/2 psig to pressure test the gas supply system of the residence, disconnect the range and individual shut-off valve from the gas supply piping. When using test pressures of 1/2 psig or less to test the gas supply system, simply isolate the range from the gas supply system by closing the individual shut-off valve.

STEP 3 Electrical Connections (on some models)

Electrical Requirements

120-volt, 60 Hertz, properly grounded branch circuit protected by a 15-amp or 20-amp circuit breaker or time delay fuse.

Extension Cord Cautions

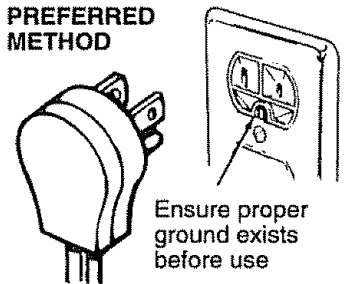
Because of potential safety hazards associated with certain conditions, we strongly recommend against the use of an extension cord. However, if you still elect to use an extension cord, it is absolutely necessary that it be a UL-listed, 3-wire grounding-type appliance extension cord and that the current carrying rating of the cord in amperes be equivalent to, or greater than, the branch circuit rating.

Grounding—IMPORTANT (Please read carefully)

FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY GROUNDED.

The power cord of this appliance is equipped with a three-prong (grounding) plug which mates with a standard three-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance.

PREFERRED METHOD



The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

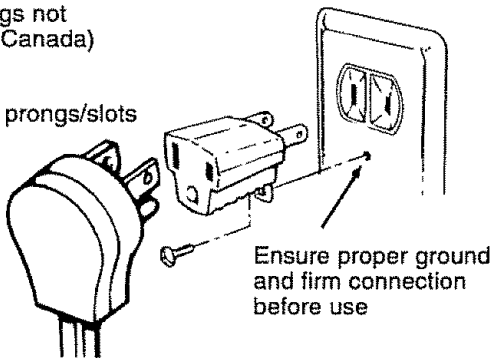
DO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, CUT OR REMOVE THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD.

A: Usage Situations Where Appliance Power Cord Will Be Disconnected Infrequently.

TEMPORARY METHOD

(Adapter plugs not permitted in Canada)

Align large prongs/slots



An adapter may be used only on a 15-amp circuit. Do not use an adapter on a 20-amp circuit. Where local codes permit, a **TEMPORARY CONNECTION** may be made to a properly grounded two-prong wall receptacle by the use of a UL-listed adapter, available at most hardware stores. The larger slot in the adapter must be aligned with the larger slot in the wall receptacle to provide proper polarity in the connection of the power cord.

CAUTION: Attaching the adapter ground terminal to the wall receptacle cover screw does not ground the appliance unless the cover screw is metal, and not insulated, and the wall receptacle is grounded through the house wiring. The customer should have the circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

When disconnecting the power cord from the adapter, always hold the adapter with one hand. If this is not done, the adapter ground terminal is very likely to break with repeated use. Should this happen, **DO NOT USE** the appliance until a proper ground has again been established.

B: Usage Situations Where Appliance Power Cord Will Be Disconnected Frequently.

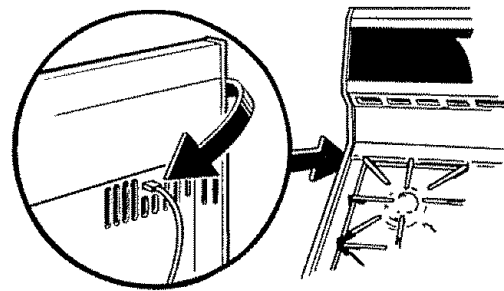
Do not use an adapter plug in these situations because disconnecting of the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal. The customer should have the two-prong wall receptacle replaced with a three-prong (grounding) receptacle by a qualified electrician before using the appliance.

The installation of appliances designed for mobile home installation must conform with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD, Part 280) or, when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, latest edition (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups), ANSI A225.1, latest edition, or with local codes. In Canada, mobile home installation must be in accordance with the current CAN/CSA Z240/Mtl Mobile Home Installation Code.

Electric Disconnect

1. Locate disconnect plug on the range back.
2. Pinch sides of connector and pull out of range back.

You will have this disconnect plug:



STEP 4 Seal the Openings

Seal any openings in the wall behind the range and in the floor under the range when hookups are completed.

(continued next page)

Installation Instructions (continued)

STEP 5 Check Ignition of Surface Burners

Operation of all cooktop and oven burners should be checked after the range and gas supply lines have been carefully checked for leaks.

Electric Ignition Models

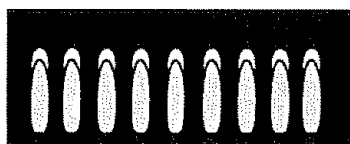
Select a top burner knob and simultaneously push in and turn to LITE position. You will hear a snapping sound indicating proper operation of the spark module. Once the air has been purged from the supply lines, burners should light within 4 seconds. After burner lights, rotate knob out of the LITE position. Try each burner in succession until all burners have been checked.

Quality of Flames

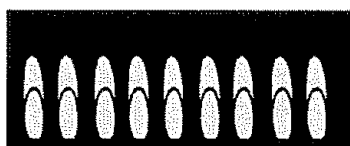
The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.



(A) **Yellow flames**—Call for service



(B) **Yellow tips on outer cones**—Normal for LP gas



(C) **Soft blue flames**—Normal for natural gas

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.

STEP 6 Check Ignition of Oven Burner

Your oven is designed to operate quietly and automatically. To operate the oven, turn the OVEN SET knob to a setting above 300°F. (149°C.). After 30–90 seconds, the oven burner will ignite and burn until the set temperature is reached. The oven burner will continue to cycle on and off as necessary to maintain the oven at the temperature indicated by the OVEN SET knob.

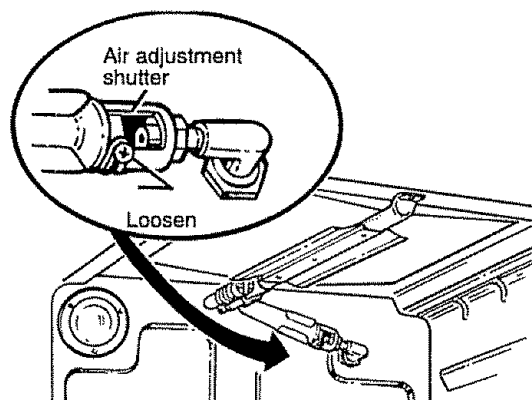
To check ignition of the broil burner, turn the OVEN SET knob to BROIL. After 30–90 seconds, the broil burner will ignite.

Electric ignition models require electrical power to operate. In case of a power outage, the oven burners on these models cannot be lit manually with a match. Gas will not flow unless the glow bar is hot.

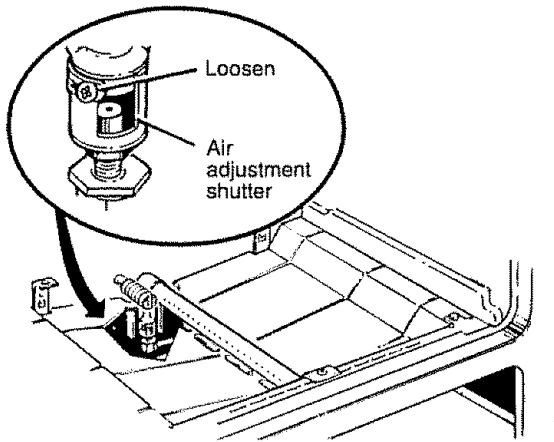
If the oven is in use when a power outage occurs, the oven burner will shut off and cannot be re-lit until power is restored.

STEP 7 Adjust Broil and Oven Burner Air Adjustment Shutters If Necessary

Air adjustment shutters for the top and bottom burners regulate the flow of air to the flames.

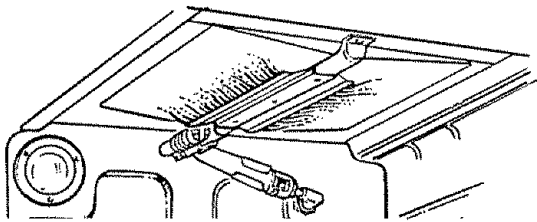


The air adjustment shutter for the top (broil) burner is in the center of the rear wall of the oven.

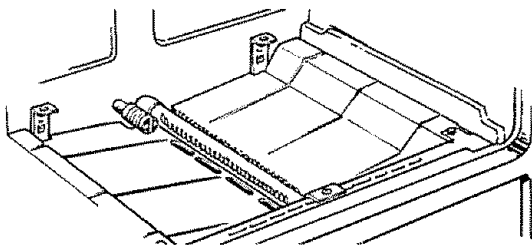


The shutter for the bottom (oven) burner is near the back wall behind the storage drawer or kick panel (depending on the model). Remove the drawer or panel. See the Care and Cleaning section in this guide.

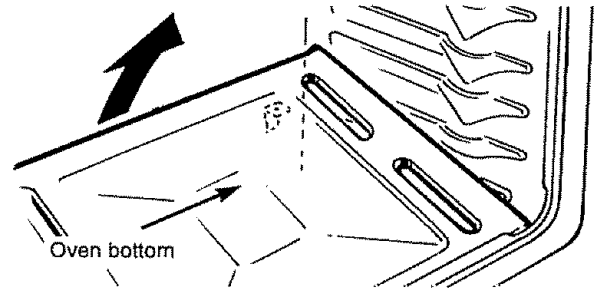
To adjust the flow of air to either burner, loosen the Phillips head screw and rotate the shutter toward open or closed position as needed.



The flames for the top (broil) burner should burn steady with approximately 1" blue cones and should not extend out over the edges of the burner baffle.



To determine if the bottom burner flames are burning properly, remove the oven bottom. Flames should have approximately 1" blue cones and, if range is supplied with natural gas, should burn with no yellow tipping. (With most LP gas, small yellow tips at the end of outer cones are normal.) Flames should not lift off burner ports. If lifting is observed, gradually reduce air shutter opening until flames are stabilized.

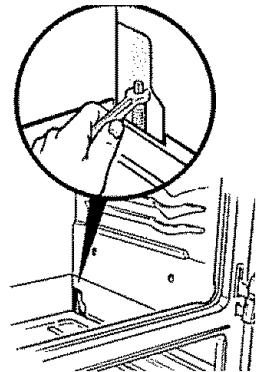


To remove the oven bottom:

1. Remove the knurled screws holding down rear of the oven bottom.
2. Grasp the oven bottom at finger slots on each side.
3. Lift the rear of the oven bottom enough to clear the lip of the range frame, then pull out.

STEP 8 Leveling the Range

1. Remove the storage drawer, broiler drawer or kick panel.
2. Use a 3/16" open-end or socket wrench to back out both rear leveling legs approximately two turns.
3. Use a 1 3/8" open-end or adjustable wrench to back out the front leveling legs two turns.
4. Install the oven shelves in the oven, then position the range where it will be installed.
5. Check for levelness by placing a spirit level or a partially filled cup of water on one of the oven shelves. If using a spirit level, take two readings—with the level placed diagonally first in one direction and then the other.
6. Adjust the leveling legs until the range is level.
7. After the range is level, slide the range away from the wall so that the Anti-Tip device can be installed.



(continued next page)

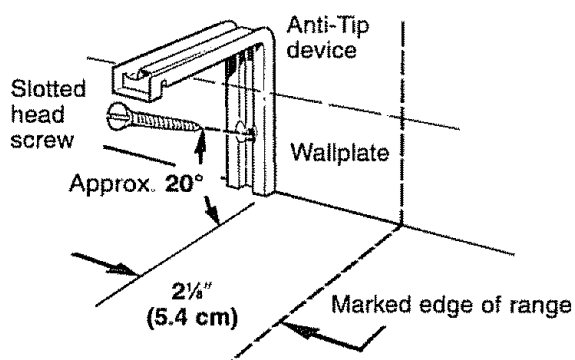
Installation Instructions (continued)

STEP 9 Installing the Anti-Tip Device

WARNING:

- Range must be secured with an approved Anti-Tip device.
- Unless properly installed, the range could be tipped by you or a child standing, sitting or leaning on an open door.
- After installing the Anti-Tip device, verify that it is in place by carefully attempting to tilt the range forward.
- This range has been designed to meet all recognized industry tip standards for all normal conditions.
- The use of this device does not preclude tipping of the range when not properly installed.
- If the Anti-Tip device supplied with the range does not fit this application, use the universal Anti-Tip device WB02X7909.

1. Mark the wall where the RIGHT EDGE of the range is to be located. Be sure to allow for the countertop overhang if you intend to install the range next to cabinets.

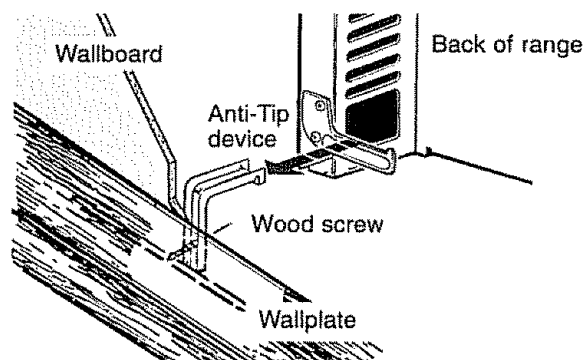


2. Locate the outside edge of the device 2 1/8" (5.4 cm) toward the center of the range from the marked edge of the range.
3. Using the device as a template, mark the position of the hole for the screw.
4. For wood construction, drill a pilot hole at an angle of 20 degrees from the horizontal. A nail or awl may be used if a drill is not available.

Mount the Anti-Tip device with the screw provided.

For cement or concrete construction, you will need a 1/4" x 1 1/2" lag bolt and a 1/2" O.D. sleeve anchor, which are not provided. Drill the recommended size hole for the hardware.

Install the sleeve anchor into the drilled hole and then install the lag bolt through the device. The bolts must be properly tightened as recommended for the hardware.



5. Slide the range against the wall, and check for proper installation by grasping the front edges of the rear surface unit openings and carefully attempting to tilt the range forward.

WHEN ALL HOOKUPS ARE COMPLETED:

MAKE SURE ALL OF THE CONTROLS ARE LEFT IN THE OFF POSITION.

MAKE SURE THE FLOW OF COMBUSTION AND VENTILATION AIR TO THE RANGE IS UNOBSTRUCTED.

Converting to LP gas

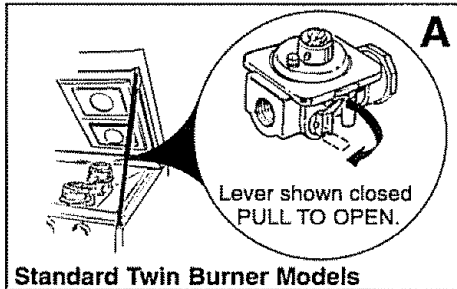
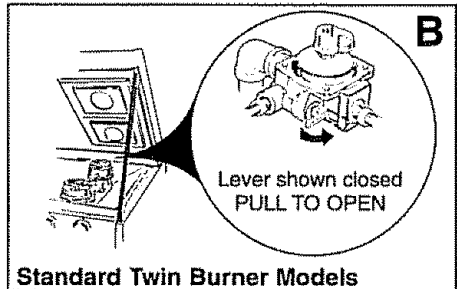
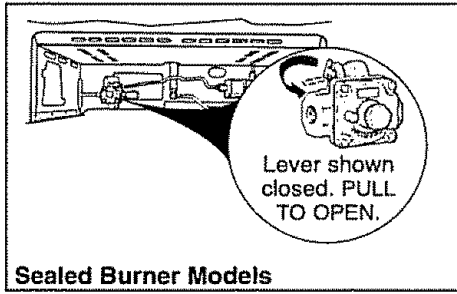
(or converting back to natural gas from LP)

This range leaves the factory set for use with natural gas. If you want to convert to LP gas, the conversion must be performed by a qualified LP gas installer.

The conversion instructions, sticker and LP orifices can be found attached to the range next to the pressure regulator.

There is a second set of instructions included in the envelope containing the product wiring diagrams on the back of the range. Keep these instructions and the orifices in case you want to convert back to natural gas.

Questions? Before You Call for Service...

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
TOP BURNERS DO NOT LIGHT OR DO NOT BURN EVENLY	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure electrical plug is plugged into a live power outlet. • Burner holes on the side or around the top of burner may be clogged. Remove burners (on models with standard twin burners) or burner heads (on models with sealed burners) or burner caps on spill-proof models, and clean them with a sewing needle or twist tie. Make sure you do not enlarge the holes. On spill-proof models, check electrode area for burned-on food or grease. • Make sure drip pans (on some models) are installed correctly.
BURNER FLAMES VERY LARGE OR YELLOW	<ul style="list-style-type: none"> • If range is connected to LP gas, contact the person who installed your range or made the conversion.
SURFACE BURNERS LIGHT BUT OVEN DOES NOT	<ul style="list-style-type: none"> • The oven gas shut-off valve may have accidentally been moved during cleaning or moving. <p>To check the oven gas shut-off valve on standard twin burner models, raise the cooktop and look for the gas shut-off lever at the extreme right rear corner. Follow the directions in box A or B that match your regulator type.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="541 861 999 1150">  <p>A</p> <p>Standard Twin Burner Models</p> </div> <div data-bbox="1020 861 1478 1150">  <p>B</p> <p>Standard Twin Burner Models</p> </div> </div> <p>To check the oven gas shut-off valve on sealed burner models, remove the storage drawer, broiler drawer or kick panel and look for the gas shut-off lever at the back of the range.</p> <div data-bbox="541 1291 999 1585">  <p>Sealed Burner Models</p> </div>

(continued next page)

Questions? Before You Call for Service... (continued)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
CLOCK AND TIMER DO NOT WORK	<ul style="list-style-type: none"> • Range electrical plug must be securely seated in a live power outlet. Check for blown fuse or tripped circuit breaker. • Check for power outage. • Review the Oven Control, Clock and Timer section of this guide.
“F—AND A NUMBER” FLASH IN THE DISPLAY	<ul style="list-style-type: none"> • If the time display flashes “F—and a number”, you have a function error code. If a function error code appears during the self-cleaning cycle, check the oven door latch. The latch may have been moved, even if only slightly, from the latched position. Make sure the latch is moved to the right as far as it will go. Turn the Oven Set knob to off. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. • Disconnect all power to the range for 5 minutes and then reconnect power. If the failure code repeats, then call for service.
THE DISPLAY GOES BLANK OR INDICATOR LIGHTS COME ON WHEN THE RANGE IS NOT IN USE	<ul style="list-style-type: none"> • Disconnect power to the range at the fuse box or circuit breaker for at least 10 seconds. Turn power back on. If the indicator lights are still on, call for service.
CLEAN LIGHT FLASHES	<ul style="list-style-type: none"> • The Oven Set knob is set at CLEAN before the door latch handle is moved to the right.
OVEN LIGHT DOES NOT COME ON	<ul style="list-style-type: none"> • Bulb may be loose or burned out. • Electrical plug must be plugged into a live power outlet.
SURFACE LIGHT DOES NOT WORK	<ul style="list-style-type: none"> • Fluorescent bulb is loose or defective. Adjust or replace. • Switch operating light is broken. Call for service.
OVEN WILL NOT WORK	<ul style="list-style-type: none"> • Plug on the range is not completely inserted in the electrical outlet. • The circuit breaker in your house has been tripped, or a fuse has been blown. • Door left in lock position after self-cleaning. • Oven controls not properly set.
OVEN TEMPERATURE TOO HOT OR TOO COLD	<ul style="list-style-type: none"> • The oven thermostat needs adjustment. See the Adjust the Oven Thermostat—<i>Do It Yourself</i> section.
FOOD DOES NOT ROAST OR BAKE PROPERLY	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls not properly set. See the Baking or Roasting section. • Shelf position is not correct. • Incorrect cookware or cookware of improper size is being used. • Oven thermostat needs adjustment. See the Adjust the Oven Thermostat—<i>Do It Yourself</i> section. • Clock not set correctly. • Aluminum foil used improperly in the oven. • Oven bottom not securely seated in position.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
FOOD DOES NOT BROIL PROPERLY	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls not properly set. See the Broiling section. • Oven door and/or broiler drawer not closed. • Improper shelf position being used. See the Broiling section. • Food is being cooked on a hot pan. • Cookware is not suited for broiling. • Aluminum foil used on the broiler pan grid has not been fitted properly and slit as recommended. • Oven bottom not securely seated in position.
OVEN WILL NOT SELF-CLEAN	<ul style="list-style-type: none"> • Oven temperature is too high to set self-cleaning operation. Allow the range to cool to room temperature and reset the controls. • Oven Set knob not set to CLEAN. • Door latch handle not moved all the way to the right.
OVEN NOT CLEAN AFTER CLEAN CYCLE	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls not set properly. See the Operating the Self-Cleaning Oven section. • Heavily soiled ovens require at least 5 hours and 59 minutes of cleaning time. • Heavy spillovers should be cleaned up before starting clean cycle.
OVEN DOOR WILL NOT UNLOCK	<ul style="list-style-type: none"> • The oven must cool below the locking temperature after the clean cycle is complete. Do not lock door with door latch except when using the self-clean feature or the oven may lock.
DOOR ACCIDENTALLY LOCKED WHILE BAKING	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the Oven Set knob to OFF.
STRONG ODOR	<ul style="list-style-type: none"> • Improper air/gas ratio in oven. Adjust oven burner air shutter. • An odor from the insulation around the oven liner is normal for the first few times oven is used. This is temporary.

For in-home major brand repair service:

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-4-MY-HOMESM (1-800-469-4663)

Para pedir servicio de reparación a domicilio – 1-800-676-5811

In Canada for all your service and parts needs call – **1-800-665-4455**
Au Canada pour tout le service ou les pièces

For the repair or replacement parts you need:

Call 7 am – 7 pm, 7 days a week

1-800-366-PART (1-800-366-7278)

Para ordenar piezas con entrega a domicilio – 1-800-659-7084

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

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-488-1222

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

Call 9 am – 5 pm, Monday – Saturday

1-800-827-6655



The Service Side of Sears.™



FREE-STANDING RANGE WARRANTY

FULL ONE YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

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

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

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING THE NEAREST SEARS SERVICE CENTER/DEPARTMENT 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	<i>W</i>	<i>MA</i>	<i>MA</i>
2. Annual Preventive Maintenance Check at your request	<i>MA</i>	<i>MA</i>	<i>MA</i>

W - Warranty

MA - Maintenance Agreement

Kenmore Ranges are designed, manufactured and tested for years of dependable operation. Yet, any modern appliance may require service from time to time. The Sears Warranty plus the Sears Maintenance Agreement helps provide protection from unexpected repair bills.

The chart above compares the Warranty and Maintenance Agreement and shows you the benefits of a Sears Range Maintenance Agreement.

Contact your Sears Sales Associate or Local Sears Service Center today and purchase a Sears Maintenance Agreement.

SEARS

OWNER'S MANUAL

Model Numbers:

72471	75481
72478	75488
72691	75581
72695	75585
73281	75586
73288	75588
73481	75691
73485	75695
73488	75696
75381	75698
75388	

To Call Toll Free
For Service:

1-800-4-MY-HOMESM
(1-800-469-4663)

For Parts:

1-800-FON-PART
(1-800-366-7278)

SEARS



GAS RANGE

The model number of your gas range is found on the serial plate fastened to the front frame behind the broiler compartment, storage drawer or kick panel.

All repair parts are available for immediate purchase or special order when you visit your nearest Sears Service Center, or the Service Department at most Sears Stores. To request service or order parts by phone, call the toll free numbers listed to the left.

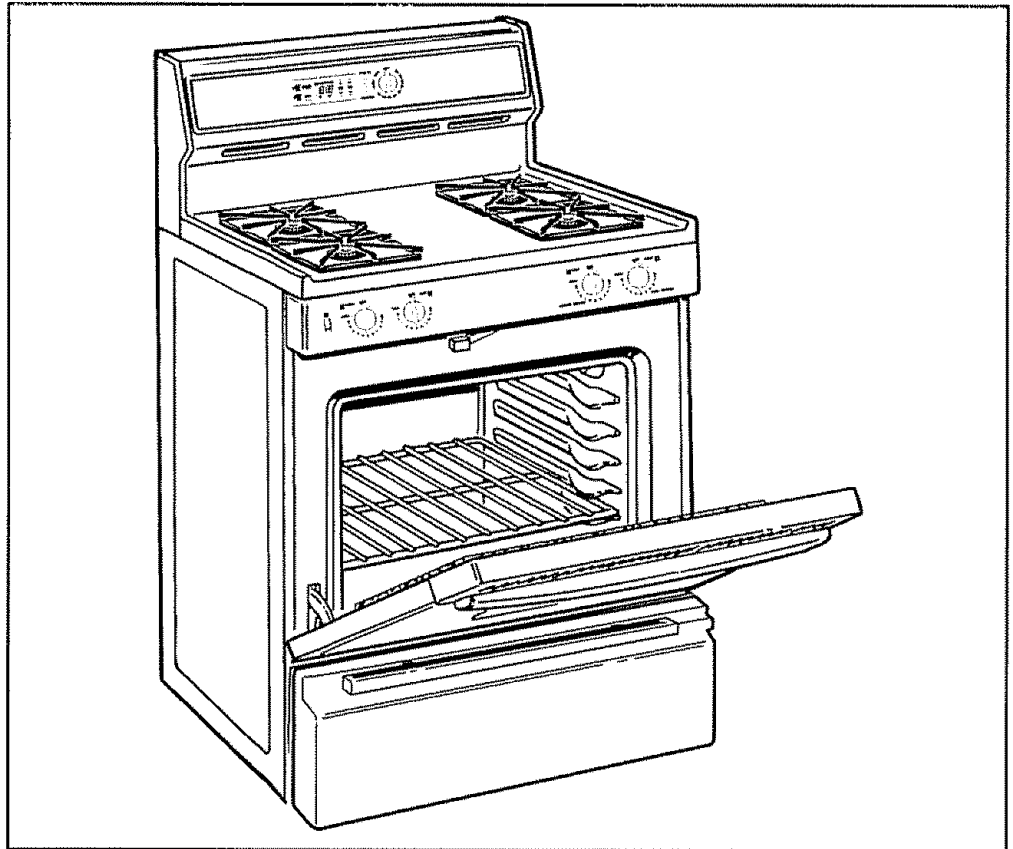
When requesting service or ordering parts, always provide the following information:

- ◆ Product Type
- ◆ Model Number
- ◆ Part Number
- ◆ Part Description

SEARS



COCINA (ESTUFA) DE GAS MANUAL DEL PROPIETARIO



Números de
los modelos:

72471	75481
72478	75488
72691	75581
72695	75585
73281	75586
73288	75588
73481	75691
73485	75695
73488	75696
75381	75698
75388	

- **Instrucciones de seguridad**
Dispositivo anti-volcaduras 2, 3, 38, 46
Instrucciones de seguridad 2-6
- **Cuidado y mantenimiento**
Antes de llamar para servicio 47-49
Cuidado y limpieza 28-35
Servicios al consumidor 50, 52
Servicios de reparación 50
Ajuste del termostato del horno 19
Garantía 51
- **Instrucciones para la instalación**
Ajuste del aire 44, 45
Dispositivo anti-volcaduras 38, 46
Conecte la cocina al gas 40, 41
Dimensiones y espacios 36
Conexiones eléctricas 42
LP (propano) 46
- **Funcionamiento**
Características de su cocina 7
Hornear 15, 16
Asar al fuego directo/Guía 22, 23
Control del horno, Reloj y
contador de tiempo 11-13
Cómo asar/Guía 20, 21
Cocinando en la superficie 9, 10

Precaución:

Lea y siga todas las reglas de seguridad y las instrucciones de funcionamiento antes de usar por primera vez este aparato electrodoméstico.

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

Instrucciones importantes de seguridad

Lea estas instrucciones antes de usar este aparato.

ADVERTENCIA: Si usted no sigue con exactitud la información de esta guía, pudiera causar un incendio o una explosión que resultaría en daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

- No almacene o use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en proximidad a éste o a cualquier otro aparato electrodoméstico.
- **QUE HACER SI DETECTA OLOR A GAS**
 - No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame inmediatamente a la compañía suministradora de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
 - Si no pudiera comunicarse con la compañía de gas, llame a la estación de bomberos.
- La instalación y los servicios de reparación deberán ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicios o la compañía suministradora de gas.

AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

- El California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (Ley sobre los productos tóxicos y de agua potable de California) requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias que el estado sabe causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños de reproducción, y requiere que los negocios les avisen a los clientes contra la exposición potencial a tales sustancias. Los aparatos de gas causan exposición mínima a cuatro de estas sustancias, tales como el benceno, el monóxido de carbono, el formaldehído y el hollín, causados primordialmente por la combustión incompleta de gas natural o gas LP (Propano). Los quemadores bien ajustados, indicados por una llama azul en vez de una llama amarilla, minimizarán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede minimizarse más, ventilando con una ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.
- Las bombillas fluorescentes y las válvulas de seguridad sobre las cocinas con pilotos permanentes contienen mercurio. Si su modelo tiene estas características, se deben reciclar de acuerdo con códigos locales, del estado y federales.

Cuando reciba su cocina

- Pida que el instalador le muestre el lugar de la válvula que corta el gas de la cocina y cómo apagarla si fuera necesario.
- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su cocina de acuerdo con las Instrucciones para la instalación. Cualquier ajuste o servicio debe ser completado sólo por instaladores de cocinas de gas calificados o técnicos de servicio.
- No trate de reparar o reemplazar ninguna parte de su cocina a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todo otro servicio se debe remitir a un técnico de servicio calificado.



⚠ ADVERTENCIA

- TODAS LAS COCINAS SE PUEDEN VOLCAR
- LESIONES PERSONALES PUEDEN OCURRIR
- INSTALE LOS DISPOSITIVOS ANTI-VOLCADURAS QUE VIENEN CON SU COCINA
- VEA LAS INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

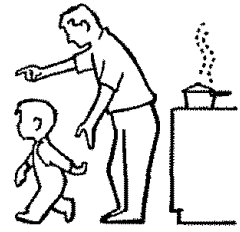


- **Enchufe su cocina (sólo modelos de ignición eléctrica) a una toma de corriente de pared conectada a tierra de 120 voltios.** No quite la punta redonda con conexión a tierra del enchufe. Si cabe duda de la conexión de tierra del sistema eléctrico de la casa, es su responsabilidad personal y su obligación reemplazarla por un contacto adecuado para tres puntas con conexión a tierra de acuerdo con el National Electrical Code (Código eléctrico nacional). En Canadá, el aparato debe estar eléctricamente conectado a tierra de acuerdo con el Canadian Electrical Code (Código eléctrico de Canadá). No use un cable de extensión con este aparato.
- **Asegúrese de quitar todos los materiales de envase de la cocina** antes de operarla para evitar incendio o daños del humo, si los materiales de envase se encendieran.
- **Sitúe la cocina fuera de las áreas muy transitadas en la cocina y fuera de lugares ventilados para evitar el apagado de los pilotos (en modelos con pilotos permanentes) y circulación de aire inadecuada.**
- **Después del uso prolongado de una cocina, se pueden producir temperaturas altas del piso y muchos recubrimientos del suelo no pueden resistir este tipo de uso.** Nunca instale la cocina sobre baldosas de vinilo o linóleo porque no pueden resistir este uso. Nunca la instale directamente sobre la alfombra de cocina.
- **Asegúrese de que su cocina esté ajustada correctamente por un técnico de servicio o instalador calificado para el tipo de gas [natural o LP (Propano)], que se va a usar.** Su cocina se puede convertir para uso con cualquier tipo de gas. Consulte la sección Instrucciones para la instalación.
ADVERTENCIA: Estos ajustes deben ser completados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad que tiene jurisdicción. No seguir estas instrucciones podría resultar en heridas serias o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.

Al usar su cocina

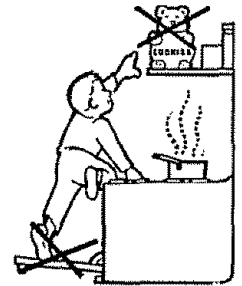
- **Deje que las parrillas de los quemadores y otras superficies se enfríen antes de tocarlas o dejarlas donde los niños puedan tocarlas.**

- **No deje a los niños solos o desatendidos donde hay una cocina caliente o en operación.** Pueden quemarse gravemente.



- **No permita que nadie se suba, se pare, o se cuelgue de la puerta, del cajón de almacenamiento o del asador (en ciertos modelos) o de la superficie de cocción de la cocina.** Podría dañarse la cocina o volcarla, causando daño personal grave.

- **PRECAUCION: ARTICULOS DE INTERES PARA LOS NIÑOS NO SE DEBEN GUARDAR DENTRO DE LOS ARMARIOS ENCIMA DE UNA COCINA O SOBRE LA CONSOLA POSTERIOR DE LA COCINA—LOS NIÑOS QUE SUBEN A LA COCINA PARA TOMAR ALGO PUEDEN DAÑARSE GRAVEMENTE.**



▲ ADVERTENCIA—

Todas las cocinas se pueden volcar y producir heridas personales. Para evitar el volcado imprevisto de la cocina, sujétela a la pared instalando el dispositivo anti-volcaduras.



Para asegurar que el dispositivo esté bien instalado y conectado, cuidadosamente incline la cocina hacia adelante. El dispositivo anti-volcaduras debe engranarse y evitar que la cocina se vuelque.



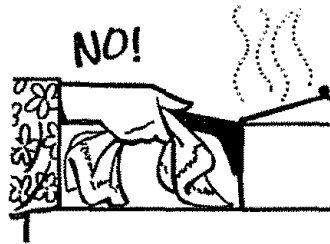
Si se separa la cocina de la pared por cualquier razón, asegúrese de que el dispositivo esté bien conectado cuando vuelva a colocar la cocina contra la pared. Si no lo está, hay riesgo posible de que la cocina vuelque y cause daños si Ud. o un niño se sube, se asienta o se inclina sobre una puerta abierta.

Favor de consultar la información sobre el dispositivo Anti-volcaduras en esta guía. No tomar esta precaución podría resultar en el volcado de la cocina y heridas personales.

(continúa en la página siguiente)

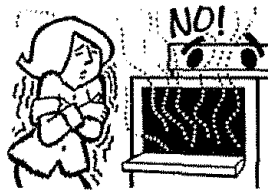
Instrucciones importantes de seguridad (continuación)

- **No lleve nunca vestidos desabrochados o caídos al usar el aparato.** Tenga cuidado al tomar los artículos guardados en los armarios sobre la superficie de cocción.

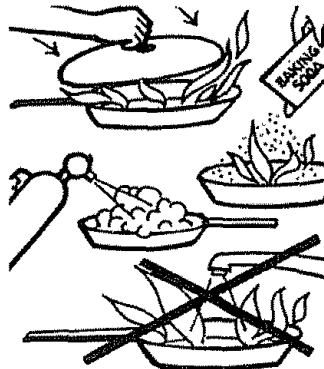


Los materiales inflamables se podrían encender si tuvieran contacto con llamas o superficies calientes del horno y podrían causar quemaduras graves.

- **Por su seguridad, nunca use su aparato para calentar la habitación.**



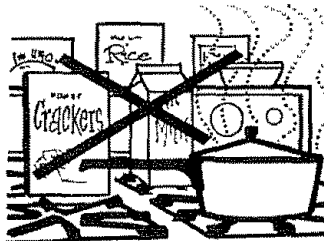
- **No use agua para fuegos causados por la grasa. Nunca recoja una sartén en llamas.** Apague los controles. Ahogue una sartén en llamas sobre un quemador cubriendo completamente la sartén con una tapa que ajuste, una hoja de hornear, o una hoja plana. Use un extintor de sustancia química seca de multi-uso o de tipo espuma.



La grasa en llamas fuera de una sartén se puede extinguir cubriéndola con bicarbonato sódico, o si está disponible, usando un extintor de sustancia química seca de multi-uso o de tipo espuma.

Las llamas en el horno se pueden ahogar completamente cerrando la puerta del horno y apagando el horno o usando un extintor de sustancia química seca de multi-uso o de tipo espuma.

- **No guarde los materiales inflamables dentro del horno, del asador de la cocina o del cajón de almacenamiento o cerca de la superficie de cocción.**



- **No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.**
- **No deje que la grasa de cocina u otros materiales inflamables se acumulen dentro o cerca de la cocina.**
- **Al cocinar puerco, siga las instrucciones precisamente y siempre cocine el puerco a una temperatura interna de al menos 170°F. (77°C.).** Esto asegura que, en la posibilidad remota que se presente triquina en el puerco, se muera y se pueda comer el puerco sin peligro.

Cocinando en la superficie

- **Siempre use la posición LITE (encender) (en modelos con ignición eléctrica) o la posición HI (alto) (en modelos con pilotos permanentes) al encender los quemadores de superficie para asegurarse de que hayan encendido los quemadores.**
- **Nunca deje desatendidos los quemadores en las posiciones de llamas altas.** Las salpicaduras pueden causar humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- **Ajuste el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no extienda sobre la extremidad de la cacerola.** Las llamas excesivas son peligrosas.
- **Use sólo agarraderas secas**—las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden resultar en quemaduras por el vapor.
- **No deje que las agarraderas se acerquen a las llamas al levantar una cacerola.** No use una toalla u otro trapo abultado en vez de usar una agarradera.
- **Para minimizar la posibilidad de quemaduras,** el incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos hacia la parte de atrás de la cocina sin extenderlos sobre los quemadores.
- **Siempre apague los quemadores de superficie antes de quitar una cacerola.**
- **Vigile con atención los alimentos que se fríen en llama alta.**

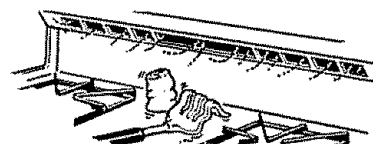
- **Nunca obstruya los respiraderos (aberturas de aire) de la cocina.** Estas proporcionan la entrada y la salida de aire necesarias para que la cocina funcione adecuadamente con una combustión correcta. Los respiraderos de aire se localizan en los lugares siguientes:

- Respiradero del horno en la parte posterior de la superficie de cocción de la cocina.
- Entrada de aire debajo del cajón del asador.
- Respiradero de aire en la parte superior de la puerta del horno.

- **No use ollas metálicas (tipo “wok”) en los modelos que vienen con quemadores sellados si la olla metálica tiene anillo metálico que se coloca sobre la parrilla del quemador para soportar la olla metálica.** Este anillo actúa como trampa de calor, lo cual puede dañar la parrilla del quemador y la cabeza del quemador. También, puede causar que el quemador funcione de manera inadecuada. Esto puede causar que el nivel de monóxido de carbono sea superior a los estándares actuales permitidos, resultando en un peligro para la salud.

- **Los alimentos para freír deben estar tan secos como sea posible.** La escarcha sobre los alimentos congelados o la humedad sobre los alimentos frescos pueden provocar que la grasa caliente burbujee y se salga por los lados del recipiente.
- **Use la cantidad mínima de grasa para freír de una manera más eficaz.** Llenar el recipiente de grasa puede causar salpicaduras al añadir alimentos.
- **Si una combinación de aceites o grasas se usara al freír,** revuelva antes de calentar o mientras la grasa se derrite lentamente.
- **Nunca trate de mover una sartén de grasa caliente,** especialmente un freidor con bastante aceite. Espere hasta que se enfríe el aceite.
- **Siempre caliente la grasa lentamente** y obsérvela cuando se calienta.
- **Use un termómetro para freír con aceite cuando sea posible** para evitar sobrecalentar la grasa y que eche humo.
- **Al usar recipientes de vidrio,** asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la cocina.
- **Aleje todos los artículos de material de plástico de los quemadores de superficie.**

- **No deje artículos de plástico sobre la superficie** —se pueden derretir si se dejan muy cerca del respiradero.



La apariencia y la ubicación del respiradero varían.

- **Use el tamaño correcto de recipiente.** Evite usar los recipientes que no son estables o se vuelcan fácilmente. Seleccione los recipientes con fondo plano bastante grandes para contener el alimento y evitar las salpicaduras y derrames, y lo bastante grandes para cubrir las parrillas de los quemadores. Esto ahorrará el tiempo de limpieza e impedirá la acumulación peligrosa de alimentos; las salpicaduras o los derrames dejados sobre la cocina pueden arder. Use recipientes con mangos que se pueden agarrar fácilmente y que se mantengan fríos.
- **No deje artículos sobre la superficie de la cocina.** El aire caliente del respiradero puede hacer que los objetos inflamables ardan y aumente la presión de los recipientes cerrados, lo que puede originar que estallen.
- **Para evitar la posibilidad de una quemadura,** siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén apagados y que todas las parrillas de los quemadores estén frías antes de tratar de quitarlas.
- **Cuando los alimentos incendiados están debajo de la campana,** apague el ventilador. El ventilador, si esta funcionando, puede propagar las llamas.
- **Si la cocina está localizada cerca de la ventana,** no cuelgue las cortinas largas que podrían ser llevadas por el viento sobre los quemadores de superficie y crear un peligro de incendio.
- **Cuando un piloto se apaga (en modelos con pilotos permanentes),** descubrirá un olor ligero de gas como una señal para volver a encender el piloto. Al volver a encender el piloto, asegúrese de que los controles de los quemadores estén apagados, y siga las instrucciones en las Instrucciones para la instalación para volver a encender.
- **Si huele a gas,** y se ha asegurado ya de que los pilotos están encendidos (en modelos con pilotos permanentes), apague el gas de la cocina y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.

Instrucciones importantes de seguridad (continuación)

Hornear, asar al fuego directo y asar

- **No use el horno para guardar cosas.** Los artículos guardados en el horno se pueden quemar.
- **Permanezca lejos de la cocina al abrir la puerta de un horno caliente.** El aire caliente y el vapor que escapan pueden causar quemaduras en las manos, la cara y los ojos.
- **Mantenga el horno limpio de la grasa que se acumula.**
- **Coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas mientras que el horno esté frío.**
- **Sacando la parrilla hasta la posición en que se detiene podrá levantar fácilmente los alimentos pesados.** Es también una precaución contra quemaduras al tocar las superficies calientes de la puerta o las paredes del horno. La posición más baja "R" no está diseñada para deslizarse.
- **No caliente los recipientes sellados que contienen comida.** La presión podría aumentar y el recipiente podría estallar, causando daños.
- **No use papel aluminio en ningún sitio del horno excepto como se describe en este manual.** El mal manejo podría resultar en un peligro de incendio o daño a la cocina.
- **No se debe jamás utilizar papel de aluminio para revestir la superficie inferior del horno.** El uso inapropiado de aluminio pudiera iniciar un incendio.
- **Al usar las bolsas de cocción o de asar en el horno,** siga las instrucciones del fabricante.
- **Use sólo los recipientes de vidrio que se recomiendan para uso en los hornos de gas.**
- **Siempre quite la bandeja del asador del horno o del compartimiento del asador al fuego directo tan pronto como termine de asar.**
La grasa dejada en la bandeja se puede encender si se usa el horno sin quitar la grasa de la bandeja del asador.
- **Al asar al fuego directo, si la carne está demasiado cerca de la llama, la grasa puede encenderse.** Corte la grasa excesiva para evitar llamas altas.
- **Asegúrese de que la bandeja del asador esté colocada correctamente** para reducir la posibilidad de incendios causados por la grasa.
- **Si hubiera un incendio causado por la grasa en la bandeja del asador,** apague el control del horno y mantenga cerrados el cajón del asador y la puerta del horno para contener el fuego hasta que se apague.

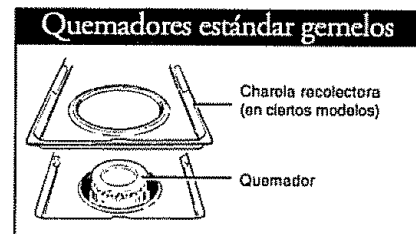
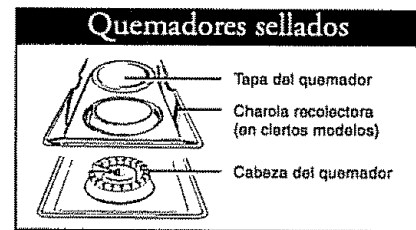
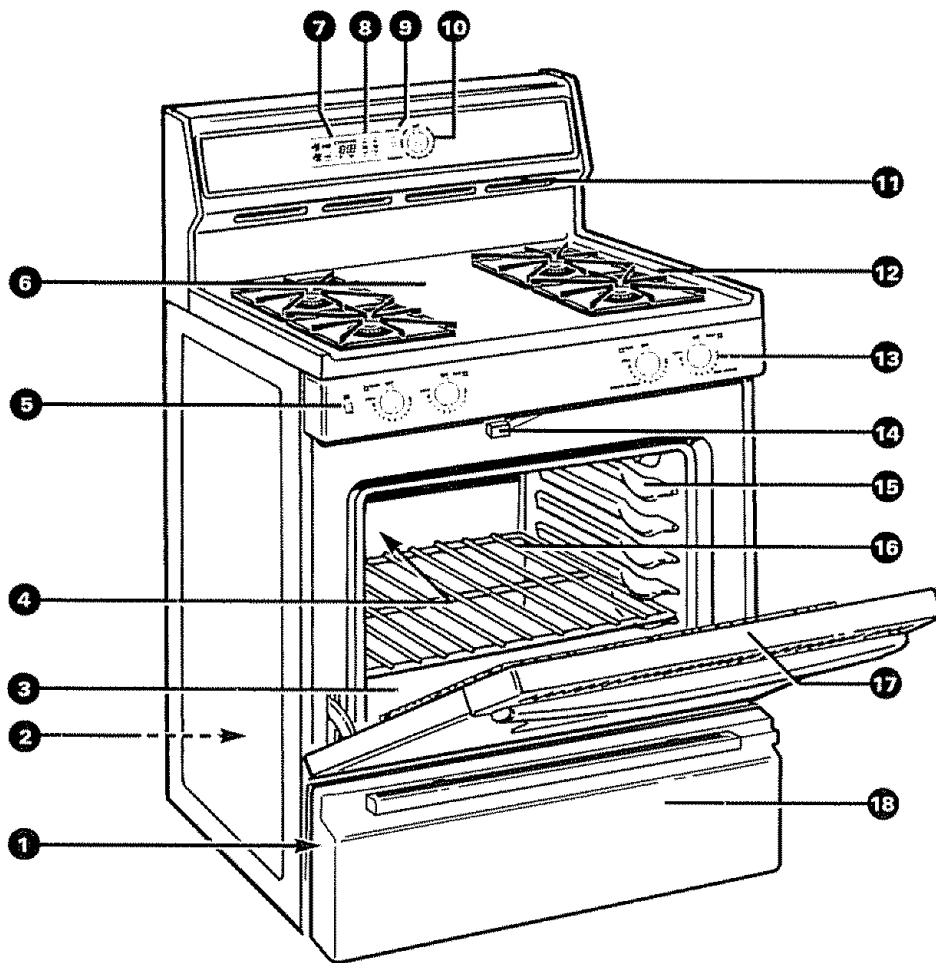
Horno de auto limpieza

- **No limpie la junta de la puerta.** La junta de la puerta es esencial para un sello hermético. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- **No use limpiadores para hornos.** Ningún limpiador comercial para hornos ni ningún revestimiento protector de los bordes del horno de cualquier tipo se debería usar dentro o alrededor de cualquier parte del horno. El residuo de los limpiadores para hornos dañará el interior del horno cuando se use el ciclo de auto limpieza.
- **Antes de usar auto limpieza,** quite las parrillas, la bandeja del asador, la rejilla del asador y otros recipientes.
- **IMPORTANTE:** Ciertas aves son extremadamente sensibles al humo emitido durante el ciclo de limpieza de una estufa y su salud puede ser afectada. Mueva a las aves a otra habitación que tenga mejor ventilación.
- **Asegúrese de limpiar las salpicaduras excesivas antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.**
- **Si el ciclo de auto limpieza tuviera un fallo, apague el horno y desconecte la corriente eléctrica.** Haga que un técnico calificado lo revise.
- **Limpie sólo las partes enumeradas en este Manual de uso y de cuidado.**
- **Mantenga la cocina limpia y libre de acumulaciones de grasa o salpicaduras, las cuales se pueden encender.**

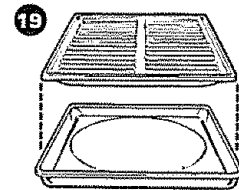
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características de su cocina

NOTA: No todos los modelos tienen todas las características. La apariencia de las características varía.



Su cocina está equipada con uno de los dos tipos de quemadores de superficie que se muestran aquí.



Índice de características	Vea la página
1 Números de modelo y de serie En la parte delantera de la estructura de la cocina, detrás del cajón de almacenamiento	—
2 Dispositivo anti-volcaduras Esquina posterior derecha inferior, en la parte trasera de la cocina.	2, 3, 38, 46
3 Solera del horno	32
4 Luz interior del horno	13, 24, 34
5 Interruptor de la luz del horno (en ciertos modelos)	13
6 Superficie de cocción	4, 5, 31
7 Luz automática del horno	11, 12, 17–19, 25
8 Reloj y contador de tiempo	11, 12, 17 18, 26, 27
9 Luz de OVEN ON Luz de CLEAN Luz de PREHEATED	11, 12, 19, 25, 26 11, 19, 25–27 11, 12, 19
10 Botón de Oven Set	11, 12, 15, 17–20, 22, 25, 26
11 Respiradero del horno	4, 5, 13, 31

Índice de características	Vea la página
12 Parrillas, charolas recolectoras (en ciertos modelos), y quemadores de superficie	4, 5, 8–10, 28–30
13 Botones de mando que controlan los quemadores de superficie	9, 32
14 Manija del seguro de la puerta Use sólo para el ciclo de auto limpieza	15, 17, 20, 22, 25, 26
15 Soportes para las parrillas del horno Se ofrecen sugerencias sobre las diferentes posiciones de cocción para las parrillas en las secciones de Hornear, Asar y Asar al fuego directo.	6, 14, 15, 20, 22, 23
16 Parrillas del horno Se sacan o se vuelven a colocar fácilmente sobre los soportes de las parrillas.	6, 14–18, 20, 22–24, 33
17 Puerta desmontable del horno	3, 6, 23, 24, 33
18 Cajón de almacenamiento	3, 4, 35
19 Bandeja y rejilla del asador No las limpie con el ciclo de auto limpieza del horno	6, 20, 22–24, 33

Cocinando en la superficie

Instrucciones de encendido

Sus quemadores se encienden por ignición eléctrica, eliminando así la necesidad de pilotos permanentes con llamas que estén encendidas de manera constante.

En caso de una interrupción de la ignición eléctrica, puede encender los quemadores de su cocina con un cerillo. Acerque un cerillo encendido al quemador, y luego haga girar el botón del quemador hasta la posición LITE (encender). **Tome precauciones extremas cuando encienda los quemadores de este modo.**

Los quemadores de superficie que se estén usando cuando haya una interrupción de la ignición eléctrica continuarán operando de manera normal.

El electrodo del encendedor de chispa está expuesto. Cuando se pone un quemador en posición de LITE (encender), **todos los quemadores** producen una chispa. No desarme ni limpie los alrededores de ningún quemador mientras otro esté encendido. Esto puede provocarle un choque eléctrico y hacer que vuelque o tire ollas calientes.

Controles de los quemadores de superficie

Los botones de mando que encienden y apagan los quemadores de superficie están localizados en el panel de control al frente de los quemadores.

Los dos botones en el lado izquierdo controlan los quemadores izquierdos, delantero y trasero. Los dos botones en el lado derecho controlan los quemadores derechos, delantero y trasero.

En las cocinas con quemadores sellados:

- El quemador más pequeño (el trasero del lado derecho) le dará los mejores resultados al cocinar a fuego lento. Ofrece un resultado más preciso al cocinar alimentos delicados, tales como salsas o alimentos que necesitan ser cocinados a fuego lento por un largo período de tiempo. La llama se puede reducir a un nivel bajo para cocinar a fuego lento.
- El quemador delantero del lado derecho tiene más potencia que los otros y hará que los líquidos alcancen el punto de ebullición con mayor rapidez.

Cocinando en la superficie

Luz de superficie

(en ciertos modelos)

Utilice el interruptor del panel de control para encender y apagar la luz.

Antes de encender un quemador de superficie

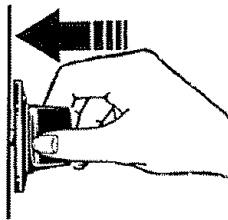
- Si su cocina incluye charolas recolectoras, debe utilizarlas siempre.
- Asegúrese de que todas las parrillas de los quemadores de la cocina estén en su lugar antes de usar cualquier quemador.

Para encender un quemador de superficie

Modelos con ignición eléctrica:

Empuje el botón de control hacia adentro y hágalo girar para la posición de LITE (encender).

Usted oirá un chasquido ligero ("clic"), que es el sonido de la chispa eléctrica encendiendo el quemador.



Después de encender un quemador

- Después de encender el quemador, haga girar el botón para ajustar el tamaño de la llama.
- No deje un quemador funcionando por un período largo de tiempo sin poner un recipiente sobre la parrilla. El acabado de la parrilla pudiera astillarse si no tiene algún recipiente disponible para absorber el calor.
- Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de tocarlos con las manos, agarraderas, paños para limpiar u otros materiales.
- Asegúrese de que el quemador que encendió sea el que quiere usar.

Cómo seleccionar el tamaño de la llama

Observe la llama, no el botón de control, al reducir el calor.

El tamaño de la llama de un quemador de gas deberá equipararse con el utensilio que esté usando.

PARA USAR CON
SEGURIDAD LOS
UTENSILIOS DE
COCCION NUNCA
DEJE QUE LA LLAMA
SE EXTIENDA POR
FUERA DE LOS
BORDES DE LOS MISMOS.



Es un desperdicio usar una llama que exceda el fondo del recipiente; esto sólo sirve para calentar el mango.

(continúa en la página siguiente)

Cocinando en la superficie (continuación)

Utensilios de cocción para la superficie

Aluminio: Se recomienda el uso de utensilios de peso mediano, ya que éstos distribuyen el calor rápidamente y de manera uniforme. La mayoría de los alimentos se dorarán de manera uniforme en una sartén de aluminio. Use una cazuela con tapa ajustada cuando cocine con una pequeña cantidad de agua.

Hierro fundido: La mayoría de las sartenes producirán resultados satisfactorios si éstas se calientan con lentitud.

Utensilios de esmalte: El esmalte de algunos utensilios pudiera derretirse bajo ciertas condiciones. Siga las recomendaciones del fabricante de estos utensilios en cuanto a los métodos de cocción.

Vidrio: Hay dos tipos de utensilios de cocción de vidrio, aquéllos que se usan solamente en el horno y aquéllos para cocinar sobre la superficie de cocción (cazuelas, cafeteras y teteras). Los conductores de vidrio se calientan con mucha lentitud.

Cerámica de vidrio resistente al calor: Puede usarse para cocinar en la superficie o en el horno. Conduce el calor muy lentamente y enfría también muy lentamente. Consulte las instrucciones del fabricante para asegurarse de que se puede usar en las cocinas de gas.

Acero inoxidable: Este metal por sí mismo no es un buen conductor del calor y generalmente se combina con cobre, aluminio u otros metales para mejorar la distribución del calor. Por lo general, las sartenes hechas de metal combinado funcionan satisfactoriamente si se usan sobre una llama de tamaño mediano como lo recomienda el fabricante.

Cocinando con ollas metálicas (tipo "wok")

(en los modelos con quemadores sellados)

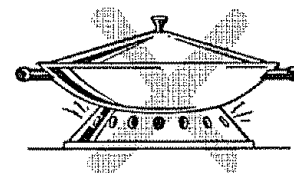
Recomendamos que use olla tipo "wok" que tenga el fondo plano. Estas se pueden comprar en su tienda minorista local.



Una olla metálica tipo "wok" tradicional con el fondo redondo se puede usar con el accesorio "Wok Holder" (soporte de wok), modelo JXWK, el cual se puede solicitar de su distribuidor de aparatos electrodomésticos. El "Wok Holder" (soporte de wok) encaja en la superficie de la parrilla de la cocina y provee soporte y una circulación apropiada de aire únicamente para los "woks" tradicionales de fondo redondo.

No use un "wok" con fondo plano con el "Wok Holder."

No use el "wok" con ningún otro soporte en forma de aro. El colocar el aro sobre la parrilla del quemador pudiera causar que el quemador funcionara

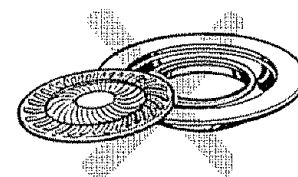


inapropiadamente y esto causaría niveles de monóxido de carbono más altos que los permitidos por las normas actuales. Esto podría ser peligroso para su salud. No trate de usar tales ollas tipo "wok" sin el aro. Usted podría recibir quemaduras graves si el "wok" se volcara.

Asadores a la parrilla

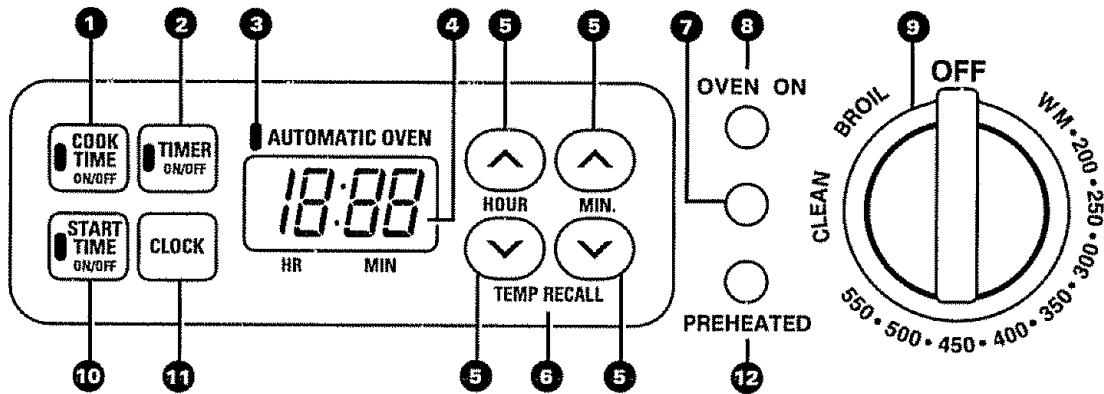
(en modelos con quemadores sellados)

No use los asadores a la parrilla sobre los quemadores sellados de su cocina de gas. Si lo hiciera, esto causaría una combustión incompleta del gas, exponiéndolo a usted a niveles de monóxido de carbono más altos que los permitidos por las normas actuales. Esto podría ser peligroso para su salud.



Control del horno, reloj y contador de tiempo

(la apariencia puede variar)



- 1. COOK TIME ON/OFF (tiempo de cocción encendido/apagado).** Oprima este botón para hornear automático operación.
- 2. TIMER ON/OFF (contador de tiempo encendido/apagado).** Oprima este botón para seleccionar la función del contador. El contador no controla las operaciones del horno. Se puede poner el contador hasta 11 horas y 59 minutos.

Para poner el contador de tiempo, oprima primero el botón TIMER ON/OFF (contador de tiempo encendido/apagado). Oprima los botones HOUR (hora) y MIN. (minuto) para poner la cantidad de tiempo que quiere.

Para cancelar el contador de tiempo, oprima el botón TIMER ON/OFF (contador de tiempo encendido/apagado) hasta que desaparezca de la ventanilla.

- 3. Luz de AUTOMATIC OVEN (luz automática del horno).** Se enciende cada vez que el horno ha sido programado.
- 4. VENTANILLA.** Muestra la hora del día, los periodos de tiempo que se fijan para el contador del tiempo durante las funciones automáticas del horno y, en ciertos modelos, la temperatura del horno.
- 5. Botones de HOUR y MIN. (botones de hora y min.).** estos botones le permiten programar tiempos hasta de 11 horas y 59 minutos.
- 6. TEMP RECALL (indicación visual de la temperatura).** En ciertos modelos, usted puede hacer que la temperatura fijada se muestre de nuevo en la ventanilla indicadora, oprimiendo el botón de HOUR (hora) o MIN. (minuto) DECREASE (disminuir) [-].

- 7. Luz de CLEAN (luz de limpieza).** Se enciende cuando el horno está en ciclo de auto limpieza. Después de terminado el ciclo de auto limpieza, la luz se hará intermitente. Quite el seguro de la puerta y haga girar el botón de Oven Set (temperatura del horno) hasta OFF (apagado).
- 8. Luz de OVEN ON (luz de encendido del horno).** Resplandece cada vez que el botón de Oven Set (temperatura del horno) no está en la posición de OFF (apagado) y está fijado en una temperatura o función. La luz se hará intermitente cuando el horno se apague para recordarle que debe poner el botón de Oven Set (temperatura del horno) en OFF (apagado).
- 9. Botón de Oven Set (botón de temperatura del horno).** Haga girar este botón hasta la función o temperatura que desee. Vea las secciones Hornear, Asar, Asar al fuego directo y auto limpieza.
- 10. START TIME ON/OFF (tiempo de inicio encendido/apagado).** Oprima este botón y HOUR (hora) y MIN. (minuto) para fijar la automático encendido y apagado tiempo.
- 11. CLOCK (reloj).** Para poner el reloj, primero oprima el botón CLOCK (reloj). Entonces, oprima el botón HOUR (hora) y MIN. (minuto) para cambiar la hora.
- 12. Luz indicadora de PREHEATED (luz indicadora de precalentamiento).** Se enciende cuando el horno alcanza la temperatura que usted ha seleccionado.

(continúa en la página siguiente)

Control del horno, reloj y contador de tiempo

(continuación)

Reloj Automático

Para que el reloj funcione apropiadamente, debe de ponerse para las funciones automáticas de tiempo del horno. La hora del día no puede modificarse durante un ciclo de horneado automático o un ciclo de auto limpieza.

Para fijar el reloj:



1. Oprima el botón CLOCK (reloj).



2. Oprima el botón HOUR (hora) y MIN. (minuto) para fijar la hora del día.



Contador de tiempo

El contador de tiempo es sólo un contador de minutos. No controla las operaciones del horno. El tiempo máximo que se puede establecer en el contador es de 24 horas.

Para fijar el contador de tiempo:



1. Oprima el botón TIMER ON/OFF (contador de tiempo encendido/apagado).

2. Oprima el botón HOUR (hora) y MIN. (minuto) para establecer la cantidad de tiempo en el contador. El contador se iniciará automáticamente después de algunos segundos de haber liberado el botón.

Para volver a poner el contador:

Si la ventanilla sigue mostrando el tiempo sobrante, usted puede cambiarlo oprimiendo los botones HOUR y MIN. (hora y minutos) hasta que la hora que usted quiera aparezca en la ventanilla. Si el tiempo sobrante no aparece en la ventanilla, vuelva a hacerlo aparecer oprimiendo el botón TIMER ON/OFF (contador encendido/apagado) y luego oprima los botones HOUR y MIN. (hora y minutos) hasta que la nueva hora que usted quiere aparezca en la ventanilla.

Para cancelar el contador:

Para cancelar el contador, el tiempo sobrante debe aparecer en la ventanilla. Para volver a poner el tiempo sobrante, oprima una vez el botón TIMER ON/OFF (contador encendido/apagado). Para cancelar el contador, oprima de nuevo el botón TIMER ON/OFF (contador encendido/apagado).

Tonos de final de ciclo (en ciertos modelos)

El tono de final de ciclo puede quitarse oprimiendo el botón TIMER ON/OFF (contador encendido/apagado) o, en ciertos modelos, oprimiendo el botón COOK TIME ON/OFF (tiempo de cocción encendido/apagado).

Interrupción de la energía eléctrica

En ciertos modelos, después de una falla en la energía eléctrica se reanuda automáticamente la programación del horno cuando vuelva la energía eléctrica.

Para modelos con un botón CLOCK (reloj), cuando vuelva la energía eléctrica, la ventanilla se encenderá y apagará para indicarle que debe fijar la hora del día hasta que se oprima el botón o se haga girar el botón. Vuelva a programar el reloj en la hora correcta del día. Si el horno estaba en operación cuando ocurrió la falla en el suministro eléctrico, el botón de Oven Set (temperatura del horno) debe volver a ponerse en OFF (apagado). Luego vuelva a poner el botón como estaba antes de la falla en la energía eléctrica.

Si su modelo tiene un botón COOK TIME ON/OFF (tiempo de cocción encendido/apagado) y su horno estaba programado para horneado automático o asar cuando ocurrió la falla en la energía eléctrica, el reloj y todas las funciones deben volver a programarse. Para programarlos de nuevo, primero ponga el botón de Oven Set (temperatura del horno) en OFF (apagado), vuelva a programar el reloj, las funciones y el botón otra vez como estaban antes de que se presentara la falla en la energía eléctrica.

Botón de Oven Set (temperatura del horno)

El botón de Oven Set (temperatura del horno) mantiene la temperatura que usted programó desde WARM (tibio) [170°F (77°C.)] hasta BROIL (asar al fuego directo) [550°F (288°C.)]. También posee la programación OFF (apagado) y CLEAN (auto limpieza).

La luz PREHEATED (luz de precalentamiento) se enciende cuando el horno alcanza la temperatura que usted seleccionó.

La luz OVEN ON (luz de encendido del horno) se encenderá cada vez que el botón de Oven Set (temperatura del horno) no esté en posición OFF (apagado) y esté en una temperatura o función programada.

Usar su horno

Antes de usar su horno

Cerciórese de que usted sabe cómo fijar los controles correctamente. Practique quitar y colocar las parrillas cuando el horno esté frío. Lea la información y las sugerencias en las páginas siguientes. Conserve esta guía a mano, en un lugar donde pueda consultarla, especialmente durante las primeras semanas.

Ignición eléctrica

El quemador del horno se enciende por ignición eléctrica.

Para encender el quemador, haga girar el botón de Oven Set (temperatura del horno) hasta la temperatura deseada. El quemador deberá encenderse en los siguientes 30-90 segundos.

Después de que el horno alcance la temperatura seleccionada, el horno realiza un ciclo—se apaga completamente y luego se enciende con la llama a toda intensidad—para mantener controlada la Oven Set (temperatura del horno).

Interrupción del suministro eléctrico

PRECAUCION: No intente encender el horno de ignición eléctrica durante un fallo del suministro eléctrico. No será posible encender el horno ni el asador cuando ocurra una interrupción del suministro eléctrico. El gas no circulará a menos que la barra incandescente esté caliente.

Si el horno está encendido cuando ocurre una interrupción del suministro eléctrico, el quemador del horno se apagará automáticamente y éste no se podrá encender de nuevo hasta que regrese la electricidad.

Luz del horno (en ciertos modelos)

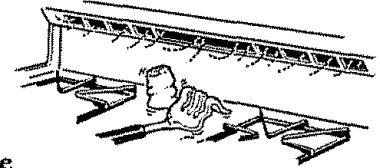
Use el interruptor del panel de control para encender o apagar la luz.

Los respiraderos del horno

El horno recibe ventilación a través de aberturas en los conductos de la parte posterior de la superficie de cocción. Vea la sección de Características. No bloquee estas aberturas cuando esté cocinando en el horno—es importante que no se interrumpa la circulación de aire caliente que sale del horno y el aire fresco que va a los quemadores del horno.

• **Las aberturas del respiradero y las superficies cercanas pudieran calentarse demasiado. No las toque.**

• **No deje artículos de plástico sobre la superficie de cocción—éstos podrían derretirse si se dejan muy cerca del respiradero.**



La apariencia y la ubicación del respiradero varían.

• **Los mangos de las cazuelas y sartenes sobre la superficie de cocción pudieran calentarse demasiado si se dejan muy cerca del respiradero.**

• **Los artículos de metal se pondrán calientes si se dejan sobre la superficie de cocción y podrían causar quemaduras.**

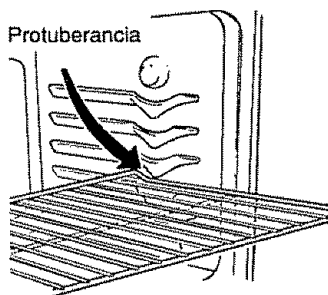
• **No deje ningún artículo sobre la superficie de cocción.** El aire caliente que sale por el respiradero pudiera incendiar los artículos inflamables. También pudiera causar un aumento de presión en los recipientes cerrados, a tal punto que éstos pudieran reventarse.

(continúa en la página siguiente)

Usar su horno (continuación)

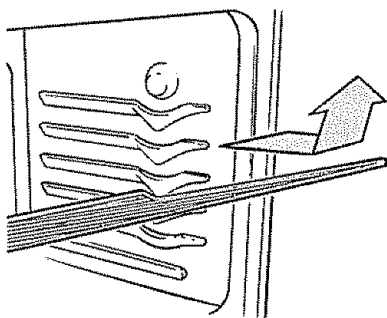
Parrillas del horno

Las parrillas están diseñadas con topes de parada, de modo que al colocarlas correctamente dentro de sus soportes, éstas se detendrán antes de salirse completamente del horno. Tampoco se inclinarán al quitar o colocar alimentos en ellas.



Cuando coloque utensilios de cocción sobre una parrilla, deslice la parrilla hacia afuera hasta alcanzar la protuberancia que se encuentra en el soporte de la parrilla. Coloque el recipiente sobre la parrilla y deslice la parrilla de nuevo hacia el interior del horno. Esto eliminará la necesidad de meter las manos dentro del horno caliente.

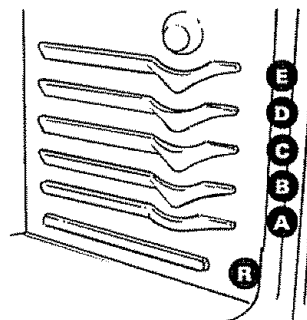
Para quitar una parrilla del horno, deslícelo hacia usted, incline el extremo delantero hacia arriba y saque la parrilla.



Para volver a colocarla, ponga la parrilla en el soporte con los topes de parada (la extensión curva de la parrilla) mirando hacia arriba y hacia la parte trasera del horno. Incline la parte delantera hacia arriba y empuje la parrilla hacia el fondo del horno hasta que pase la protuberancia del soporte. Entonces baje la parte delantera de la parrilla y empújela hacia adentro.

Posiciones de las parrillas

El horno tiene cinco soportes de parrillas para hornear, asar y asar al fuego directo, identificados en esta ilustración como A (inferior), B, C, D, y E (superior). También tiene una posición baja especial (R) para asar cosas de gran tamaño, como un pavo grande—la parrilla en esta posición no está diseñada para deslizarse hacia afuera. En las secciones de Hornear, Asar y Asar al fuego directo se sugieren posiciones de cocción para las parrillas.



Apagado automático del horno

Como una función de seguridad, este horno se apagará automáticamente después de 12 horas. Se puede desactivar esta característica en los modelos que incluyen controles de reloj usando los botones de toque, y esto permite que el horno permanezca encendido durante más de 12 horas.

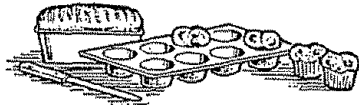
Para desactivar el Apagado automático del horno, presione los dos botones de aumento y disminución de MIN. (minutos) y mantenga la presión durante 4 segundos. La pantalla dejará de indicar la hora del día y en cambio exhibirá "off".

Para reactivar esta función, presione los dos botones de aumento y disminución de MIN. (minutos) y mantenga la presión durante 4 segundos. La pantalla dejará de indicar la hora del día y en cambio exhibirá "on".

Humedad en el horno

A medida que su horno se calienta, el cambio de temperatura en el aire dentro del horno puede causar que se formen gotas de agua en el cristal de la puerta. Estas gotas no causan daño y se evaporarán a medida que el horno continúe calentándose.

Hornear



Cuando esté horneando no cierre la puerta del horno con el seguro. El seguro se usa solamente para la auto limpieza.

La temperatura de su horno está controlada en forma muy precisa mediante un sistema de control de horno. Se recomienda que opere el horno durante varias semanas para familiarizarse con el desempeño de su nuevo horno. Si cree que es necesario un ajuste, vea la sección Ajuste del termostato del horno.

Cómo preparar su cocina para hornear

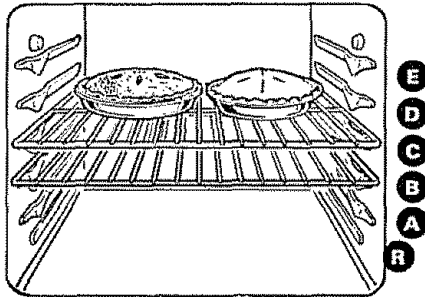
Para evitar posibles quemaduras, coloque las parrillas en la posición correcta antes de encender el horno.

1. Cierre la puerta del horno. Haga girar el botón de Oven Set (temperatura del horno) hasta la temperatura deseada.
2. Verifique el tiempo mínimo de cocción de la comida en la receta. Cocine más tiempo si es necesario.
3. Haga girar el botón de Oven Set hasta OFF (apagado) y entonces quite la comida.

Las parrillas del horno

Cuando el horno esté frío, coloque la(s) parrilla(s) en el horno en las posiciones que desee. La posición correcta de la parrilla depende del tipo de alimento y

de cuánto desea usted que se dore. Como regla general, coloque la mayoría de los alimentos en el centro del horno, ya sea en la posición B o C. Vea la tabla de sugerencias en cuanto a las posiciones de las parrillas.



Tipo de Alimento	Posición de la Parrilla
Bizcochuelo blanco de clara de huevo	A
Panecillos o mollete	B o C
Galleticas dulces o pastelitos	B o C
Bizcochos de chocolate	B o C
Pasteles de varias capas	B o C
Pasteles o bizcochos sencillos	A o B
Tortas o cortezas para tortas	B o C
Tortas congeladas	A (en una tartera de hornear)
Cazuelas de carnes y vegetales al horno	B o C
Asados	B o R

Precalentamiento

Precalente el horno si la receta así lo indica.

Precalentar significa hacer que el horno alcance la temperatura especificada antes de poner los alimentos en el horno. Para precalentar, encienda el horno fijando la temperatura correcta—el fijar el horno a una temperatura más alta no reducirá el tiempo requerido para el precalentamiento.

Es necesario precalentar el horno para obtener buenos resultados al hornear tortas, galletas dulces, artículos de pastelería y pan. No es necesario precalentar al cocinar la mayoría de los platillos de carnes y vegetales al horno ni tampoco al asar. Para los hornos que carecen de un indicador de luz o tono para el precalentamiento, precalente durante 10 minutos. Después de que el horno se haya precalentado, coloque los alimentos dentro lo más rápidamente posible para evitar que el calor se escape.

Bandejas para hornear

Use la bandeja adecuada para hornear. El tipo de acabado de la bandeja determinará el tostado del producto.

- Las bandejas ásperas, de color oscuro u opacas absorben el calor y darán una corteza más dorada y tostada. Use ese tipo de bandeja para las tortas.
- Las bandejas resplandecientes, brillantes y suaves reflejan el calor y producirán un tostado más delicado y ligero. Este tipo debe usarse para las tortas y las galletas dulces.
- Los recipientes de cristal también absorben el calor. Cuando hornee en platos o recipientes de cristal, es posible que tenga que reducir la temperatura en unos 25°F. (13°C.).
- Si usa cacerolas con un acabado oscuro no adherente, pudiera darse cuenta que reduciendo la temperatura del horno 25°F. (13°C.) evitará el dorado excesivo de los alimentos.

(continúa en la página siguiente)

Hornear (continuación)

Colocación de las bandejas

Para que los alimentos se cocinen de manera uniforme y se doren de manera adecuada, debe haber suficiente espacio en el horno para que el aire circule. Los resultados obtenidos al hornear serán mejores si las bandejas de hornear se colocan lo más posible en el centro del horno en vez de en la parte delantera o la posterior.

Las bandejas no deberán tocarse entre sí o tocar las paredes del horno. Deje un espacio de 1 a 1½ plgs. (2.5- a 4-cm) entre las bandejas, así como también entre las bandejas y la pared posterior del horno, la puerta y los lados. Si necesita usar dos parrillas, colóquelas de forma escalonada de manera que una no quede directamente sobre la otra.

Guía para hornear

Cuando use masas ya preparadas para hornear, siga los pasos de la receta o las instrucciones del paquete para obtener mejores resultados.

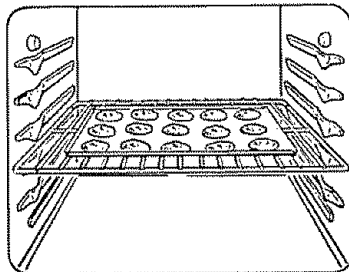
Galletas dulces

Cuando hornee galletas, las hojas planas para hornear (las que no tienen lados), producen galletas con mejor aspecto. Las galletas horneadas en bandejas con pequeños costados que las rodean pueden tener orillas más oscuras y el dorado podría ser pálido o muy ligero.

Las galletas se pueden hornear sobre varias parrillas a la vez pero el dorado puede ser disparejo debido a la circulación de aire reducida.

No utilice una hoja de hornear tan grande que toque las paredes o la puerta del horno.

Para mejores resultados, meta en el horno sólo una hoja de hornear.



Tortas

Para obtener mejores resultados, hornee las tortas en bandejas ásperas, de color oscuro u opacas, que producen una corteza más dorada y tostada. Al hornear las tortas congeladas que vienen en recipientes de papel de aluminio deberán colocarse sobre una tartera de aluminio, ya que la superficie brillante del papel de aluminio refleja el calor y lo aleja de la corteza de la torta; la tartera de aluminio ayuda a retenerlo.

Pasteles

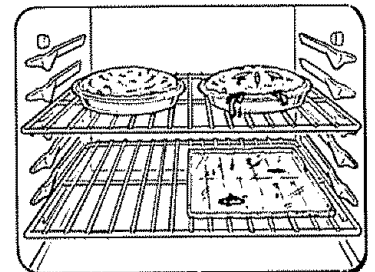
Cuando hornee pasteles, tenga en cuenta que los moldes doblados o combados provocarán un horneado disparejo y productos con una forma inadecuada. Un pastel que se hornee en un molde más grande que el que recomienda la receta, por lo general quedará más crujiente, delgado y seco de lo que debería. Si se hornea en un molde más pequeño que el recomendado, puede quedar crudo y la masa puede desbordarse. Verifique la receta para asegurarse de que el tamaño del molde que use sea el recomendado.

Papel de aluminio

No se debe jamás cubrir la superficie inferior del horno con papel de aluminio.

Nunca cubra una parrilla completamente con papel de aluminio.

Esto perturbará la circulación del calor y evitará que se obtengan buenos resultados al hornear. Una hoja de papel aluminio más pequeña se puede usar para recolectar las salpicaduras, poniéndola en una parrilla más baja que esté unas cuantas pulgadas por debajo de los alimentos.



No eche miraditas

Fije el contador de tiempo para el tiempo estimado de cocción y no abra la puerta del horno para mirar a los alimentos. La mayoría de las recetas le dan tiempos mínimos y máximos para hornear, tal como "hornee de 30 a 40 minutos."

NO abra la puerta del horno hasta que haya transcurrido el tiempo mínimo. El abrir frecuentemente la puerta del horno durante el tiempo de cocción hará que el calor se escape y prolongará el tiempo requerido para hornear. Esto también afectará el resultado final.

Horneado automático (en ciertos modelos)

Cómo cocinar con cocción por tiempo

No cierre con seguro la puerta del horno durante el horneado automático. El seguro se usa sólo para la auto limpieza.

El control del horno le permite encender y apagar el horno automáticamente en momentos específicos que usted fije. Se describirán ejemplos de Immediate Start (encendido inmediato—el horno se enciende en ese momento y usted lo fija para que se apague automáticamente) y Delay Start (encendido demorado) y Stop (usted puede fijar el control del horno para que éste encienda más tarde, cocine por un período de tiempo específico y también se apague automáticamente).

NOTA: Antes de empezar, asegúrese de que el reloj del horno muestre la hora correcta.

CLOCK

Para poner el reloj, oprima el botón CLOCK (reloj). Oprima el botón HOUR (hora) y MIN. (minuto) hasta que se muestre la hora correcta en la ventanilla.

Cómo fijar el inicio inmediato y el apagado automático

Para evitar posibles quemaduras, coloque las parrillas en la posición correcta antes de encender el horno.

El horno se encenderá inmediatamente y cocinará por un tiempo seleccionado. Al fin del Tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.



1. Oprima el botón COOK TIME ON/OFF (tiempo de cocción encendido/apagado).



HOUR



MIN.



2. Oprima el botón HOUR (hora) y MIN. (minuto) hasta que el tiempo de horneado que desee aparezca en la ventanilla.

3. Haga girar el botón de Oven Set (temperatura del horno) hasta la temperatura deseada.

4. El horno se encenderá. La ventanilla mostrará el Tiempo de cocción que queda. Cuando el horno alcance la temperatura seleccionada, un tono suena. El horno continuará cocinando la cantidad de tiempo programada, entonces se apagará automáticamente.

5. Cuando el horno se apaga automáticamente, la luz AUTOMATIC OVEN (la luz automática del horno) parpadeará y el control del horno dará una señal. Haga girar el botón de Oven Set (temperatura del horno) hasta OFF (apagado) para que deje de parpadear y de hacer la señal.

6. Retire la comida del horno. Recuerde, aunque el horno se apaga de manera automática, los alimentos siguen cocinándose después de que los controles se hayan apagado.

NOTA: Los alimentos que se echan a perder con facilidad, tales como leche, huevos, pescado, alimentos rellenos, aves y puerco no deben permanecer en el horno más de una hora antes o después de cocinarse. La temperatura ambiente promueve el desarrollo de bacterias dañinas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada porque el calor de la bombilla acelerará el crecimiento de bacterias dañinas.

(continúa en la página siguiente)

Horneado automático (continuación)

Cómo fijar el inicio demorado y el apagado automático

Breve recordatorio:

1. Oprima el botón COOK TIME ON/OFF (tiempo de cocción encendido/apagado).
2. Oprima el botón HOUR (hora) y MIN. (minuto) para poner el tiempo de cocción.
3. Oprima el botón START TIME ON/OFF (tiempo de inicio encendido/apagado).
4. Oprima el botón HOUR (hora) y MIN. (minuto) para poner la hora en que quiere que empiece la cocción.
5. Haga girar el botón de Oven Set (temperatura del horno) hasta la temperatura deseada.

Para evitar posibles quemaduras, coloque las parrillas en la posición correcta antes de encender el horno.

Puede fijar el control del horno para usar el inicio demorado, cocinar por un tiempo específico y entonces apagarse automáticamente.

Por ejemplo: Digamos que son las 2:00 y que la hora de la comida será poco después de las 7:00. La receta sugiere 3 horas de horneado a 325°F. (163°C.).



1. Oprima el botón COOK TIME ON/OFF (tiempo de cocción encendido/apagado).



2. Para 3 horas de cocción, oprima el botón HOUR (hora) hasta que "3:00" aparezca en la ventanilla.



3. Oprima el botón START TIME ON/OFF (tiempo de inicio encendido/apagado).

4. Oprima el botón HOUR (hora) hasta que "4:00" aparezca en la ventanilla. El contador está puesto ahora para comenzar a cocinar en 2 horas, a las 4:00.

5. Haga girar el botón de Oven Set hasta la temperatura deseada [por ejemplo 325°F. (163°C.)].

El horno está programado ahora para empezar a las 4:00 y cocinar por 3 horas a una temperatura de 325°F. (163°C.). Al final de las tres horas de tiempo de cocción (7:00), el horno se apagará automáticamente. Cuando el horno se apaga automáticamente, la luz AUTOMATIC OVEN (luz automática del horno) se encenderá de manera intermitente y el horno dará una señal. Haga girar el botón de Oven Set (temperatura del horno) hasta OFF (apagado) para que el horno deje de encenderse de manera intermitente y de dar la señal.

6. Recuerde, aunque el horno se apague automáticamente, los alimentos siguen cocinándose una vez que los controles están apagados.

NOTA:

- La zona de temperatura baja de esta cocina [entre 150°F. y 200°F. (65°C. y 93°C.)] está disponible para conservar calientes los alimentos cocidos. Los alimentos que se dejen en el horno por más de dos horas a estas temperaturas bajas, pueden echarse a perder.
- Los alimentos que se echan a perder con facilidad, como la leche, los huevos, el pescado, los rellenos, las aves y el puerco, no deben dejarse a la temperatura ambiente por más de una hora antes o después de cocinarlos. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias dañinas. Cerciórese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la bombilla acelerará el crecimiento de bacterias dañinas.

Preguntas y respuestas

- P. ¿Puedo usar el contador de minutos durante la cocción en el horno?**
- R.** El contador de minutos se puede usar durante cualquier función de cocción.
- P. ¿Puedo cambiar la hora del reloj mientras cocino por tiempo en el horno?**
- R.** La hora en el reloj no se debe cambiar durante ningún programa de tiempo. Se deben parar esos programas o esperar hasta que se terminen antes de cambiar la hora.

Ajuste el termostato del horno—¡Hágalo usted mismo!

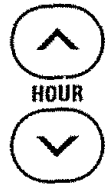
Usted pudiera encontrar que su nuevo horno cocina de manera diferente al otro que tenía. Le recomendamos que use su horno durante varias semanas para que se familiarice con éste, tomando como guía los períodos de tiempo que aparecen en sus recetas.

Si cree que su nuevo horno es muy caliente o muy frío, usted mismo puede ajustar el termostato. Si cree que es muy caliente, ajuste el termostato para hacerlo más frío. Si cree que es muy frío, ajuste el termostato para hacerlo más caliente.

No recomendamos el uso de termómetros, tales como los que se pueden encontrar en las tiendas de víveres, para comprobar los puntos de fijación de temperatura de su nuevo horno. Estos termómetros pudieran tener una variación de 20–40°F. (11–22°C.).

Para ajustar el termostato:

1. Coloque el botón de Oven Set (temperatura del horno) en la posición de OFF (apagado).



2. Oprima los botones de HOUR (hora) para aumentar y disminuir al mismo el tiempo y mantenga la presión durante 5 segundos hasta que la pantalla cambie.

3. Inmediatamente antes de que cambie la pantalla, presione el botón de HOUR (hora) para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5 grados.

Se puede aumentar la Oven Set (temperatura del horno) un máximo de 35°F. (19°C.) o disminuirla un máximo de 35°F. (19°C.).

Si se fija el ajuste del horno a menos de lo que la fábrica ha fijado, aparecerá en el mostrador una señal de menos “-” y la nueva temperatura aparecerá en la ventanilla.

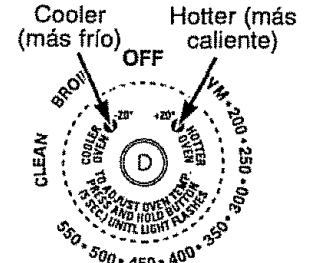
4. Espere varios segundos para que el control se fije automáticamente y regrese a su fijación previa.

NOTA: Este ajuste no afectará las temperaturas de asado o de auto limpieza. El ajuste se retendrá en la memoria aún después de una interrupción de la corriente eléctrica.

Ajuste de la temperatura en modelos con un solo botón de Oven Set (temperatura del horno)

1. Ponga el botón en la posición OFF (apagado).
2. Saque el botón tirando hacia afuera.

3. Oprima y mantenga oprimido el botón HOTTER (más caliente) o COOLER (más frío) durante 5 segundos para aumentar la temperatura del horno en 20°F. (11°C.) o disminuir la temperatura en 20°F. (11°C.).



(la apariencia puede variar)

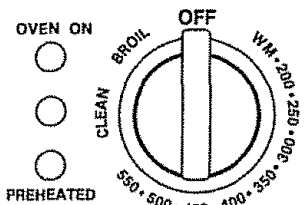
Al ajustar el termostato, las luces siguientes se encenderán de manera intermitente indicando dónde se programará el termostato cuando libere el botón de ajuste:

OVEN ON (encendido del horno) indica que el termostato se programará en la programación de fábrica.

PREHEATED (precalentado) indica que el termostato se programará en 20°F. (11°C.) más caliente.

CLEAN (limpieza) indica que el termostato se programará en 20°F. (11°C.) más frío.

4. Después de haber hecho el ajuste, restablezca el botón.



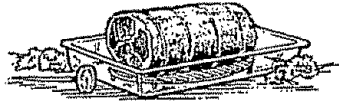
El tipo de margarina afectará la calidad del producto horneado

La mayoría de las recetas para hornear se han elaborado usando productos de alto contenido de grasa como, por ejemplo, mantequilla o margarina (80% de grasa). Si usted disminuye la cantidad de grasa, es posible que la receta no dé los mismos resultados que se obtienen con un producto que tenga un contenido más alto de grasa.

La receta puede no darle buenos resultados si los pasteles, tortas, pastelitos, galletas o dulces se elaboran con productos para untar que tengan un bajo contenido de grasa. Mientras menor sea el contenido de grasa tal producto para untar, más notables se harán estas diferencias.

Las normas federales exigen que los productos etiquetados como “margarina” contengan al menos 80% de grasa por peso. Por otra parte, las materias para untar que contienen poca grasa, contienen menos grasa y más agua. El alto contenido de humedad de estas productos para untar afecta la textura y el sabor de los alimentos horneados. Para obtener mejores resultados con sus antiguas recetas favoritas, use margarina, mantequilla o productos para untar que contengan al menos 70% de aceite vegetal.

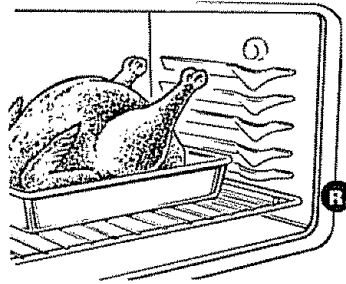
Cómo asar



No cierre la puerta del horno con seguro mientras que esté asando. El seguro se usa solamente para la auto limpieza.

Asar es cocinar con calor seco. Las carnes tiernas o las aves pueden asarse en su horno sin necesidad de cubrirlas. Las temperaturas de asar, que deben ser bajas y estables, reducen las salpicaduras al mínimo.

El horno tiene una posición baja especial (R) justamente encima de la solera del horno. Usela en esa posición cuando necesite espacio adicional para cocinar, por ejemplo, cuando vaya a asar un pavo grande. La parrilla en esta posición no está diseñada para deslizarse hacia afuera.

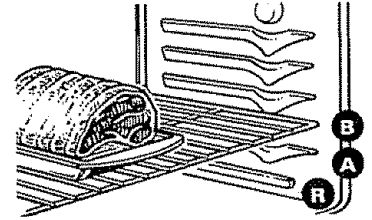


Asar es realmente un procedimiento que se usa para hornear las carnes. Por lo tanto, los controles del horno se sitúan en hornear. (Usted puede oír como un chasquido, indicando que el horno está funcionando adecuadamente).

La mayoría de las carnes continúan cocinándose ligeramente cuando se dejan asentar después de haberse sacado del horno. El tiempo de asentamiento que se recomienda para las carnes asadas es de 10 a 20 minutos. Esto permite que la carne se endurezca un poco haciéndola más fácil de cortar. La temperatura interna aumentará de unos 5° a 10°F. (3° a 6°C.); para compensar por este aumento de temperatura, si lo desea, saque la carne del horno más temprano (cuando se encuentre a unos 5° ó 10°F. (3° a 6°C.) por debajo de la temperatura indicada en la Guía para asar).

Recuerde que los alimentos continuarán cocinándose en un horno caliente y por lo tanto deberán sacarse cuando hayan alcanzado la temperatura interna que se desee.

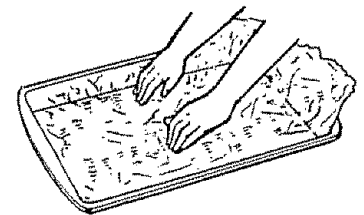
1. Coloque la parrilla en la posición B en el horno para las carnes pequeñas (3 a 5 libras [1.3 a 2.3 kg]) y en la posición (R) para asar las carnes más grandes.



2. Compruebe el peso de la carne. Coloque la carne con el lado grasoso hacia arriba o las aves con la pechuga hacia arriba en la parrilla de asar sobre un recipiente plano. Bañe la carne con la grasa que se va escurriendo. Seleccione una bandeja para asar de un tamaño que se aproxime lo más posible al tamaño de la carne. (La bandeja del asador a fuego directo, con su rejilla, es un buen recipiente para esto).
3. Haga girar el botón Oven Set (temperatura del horno) hasta la temperatura deseada. Vea la Guía para asar para las temperaturas y los tiempos aproximados de cocción.
4. Al terminar de asar, haga girar el botón de Oven Set (temperatura del horno) hasta OFF (apagado) y entonces saque la comida del horno.

Cómo usar el papel de aluminio

Usted puede usar papel de aluminio para cubrir la bandeja del asador. Esto facilita la limpieza si usa la bandeja para adobar, cocinar con frutas, cocinar carnes bien curadas o echar aderezos a los alimentos mientras que se cocinan. Coloque el papel de aluminio de manera bien ajustada alrededor de la bandeja.



Carnes de asar congeladas

Las carnes de asar congeladas de res, puerco, cordero, etc. pueden empezarse a cocinar sin descongelarlas, pero habrá que aumentar el tiempo de cocción entre 15 y 25 minutos adicionales por cada libra (450 g) [15 minutos por cada libra (450 g) para carnes de asar de menos de 5 libras (2.3 kg) y más tiempo para las carnes de más peso].

Procure que las aves estén descongeladas antes de asarlas. Las aves sin descongelar muchas veces no se cocinan de manera uniforme. Algunas aves congeladas se cocinan satisfactoriamente sin ser descongeladas. Siga las instrucciones que se indican en la etiqueta del paquete.

Cocinando con dos parrillas

Esto permite cocinar más de un alimento al mismo tiempo. Por ejemplo, mientras que se está asando un pavo de 20 libras (10 kg) en la parrilla (R), se puede añadir otra parrilla en la posición D para que se pueda cocinar otro alimento al mismo tiempo, como por ejemplo unas patatas en salsa blanca. Otros alimentos que se cocinen junto con el pavo, deben añadirse hacia el final del tiempo de cocción fijado para el pavo. Por ej., las patatas, que se cocinan en 1 hora, deberán añadirse en el horno 1 hora antes de que finalice el tiempo de cocción de pavo.

Guía para asar

Tipo	Temperatura del horno	Grado de cocción	Tiempo de asar aproximado en minutos por libra/kg		Temperatura interna
Carne			3 a 5 libras (1.4 a 2.3 kg)	6 a 8 libras (2.7 a 3.6 kg)	
Cortes tiernos; costillas, bola de alta calidad o anca o aguayón*	325°F (163°C.)	Crudo: Medio: Bien cocido:	24–35 35–39 39–45	18–25 25–31 31–33	140–150°F (60–66°C.)† 150–160°F (66–71°C.) 170–185°F (77–85°C.)
Pernil o paleta con hueso de cordero*	325°F (163°C.)	Crudo: Medio: Bien cocido:	21–25 25–30 30–35	20–23 24–28 28–33	140–150°F (60–66°C.)† 150–160°F (66–71°C.) 170–185°F (77–85°C.)
Paleta, pernil o lomo de ternera*	325°F (163°C.)	Bien cocido:	35–45	30–40	170–180°F (77–82°C.)
Lomo o costillas o paleta de puerco*	325°F (163°C.)	Bien cocido:	35–45	30–40	170–180°F (77–82°C.)
Jamón, precocido	325°F (163°C.)	Para calentar:	18–23 minutos por libra (450 gramos) (cualquier peso)		115–125°F (46–52°C.)
Aves			3 a 5 libras (1.4 a 2.3 kg)	Más de 5 libras (2.3 kg)	
Pollo o pato	325°F (163°C.)	Bien cocido:	35–40	30–35	185–190°F (85–88°C.)
Pedazos de pollo	350°F (177°C.)	Bien cocido:	35–40		185–190°F (85–88°C.)
Pavo	325°F (163°C.)	Bien cocido:	10 a 15 libras (4.5 a 6.8 kg) 16–22	Más de 15 libras (6.8 kg) 12–19	En el muslo: 185–190°F (85–88°C.)

*Para carnes de asar sin hueso, enrolladas, de más de 6 pulgadas (15 cm) de espesor, añada de 5 a 10 minutos por libra (450 gramos) a los períodos de tiempo indicados anteriormente.

†El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos dice "La carne poco cocida es popular, pero usted debe saber que si se cocina solamente hasta los 140°F (60°C.), esto significa que algunos organismos que producen envenenamiento pudieran sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. junio de 1985).

Cómo asar al fuego directo



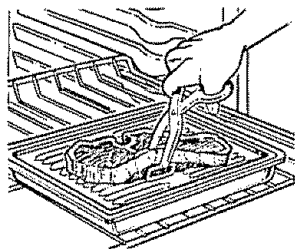
No cierre la puerta del horno con seguro mientras que esté asando al fuego directo. El seguro se usa solamente para la auto limpieza.

Asar al fuego directo es cocinar los alimentos poniéndolos directamente en contacto con las llamas por encima de los alimentos. La mayoría de los pescados y los cortes tiernos de carne pueden ser asados al fuego directo. Siga estas instrucciones para reducir las salpicaduras y el humo al mínimo.

Es recomendable que la carne se cocine a una temperatura INTERNA de 160°F (71°C.) y la aves a por lo menos a una temperatura INTERNA de 180°F (82°C.). Si se hornea a estas temperaturas por lo general se puede proteger contra enfermedades transportadas y transmitidas por los alimentos.

La puerta del horno deberá estar cerrada mientras que se esté asando al fuego directo.

Voltee los alimentos solamente una vez al asarlos. Aseles por un lado, de acuerdo con el tiempo indicado en la Guía para asar para el primer lado. Voltee los alimentos y use el tiempo indicado para el segundo lado como su guía de cocción.

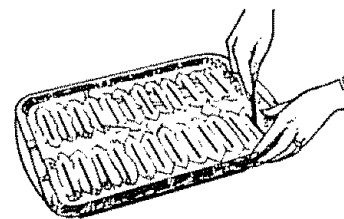


1. Si la carne tiene grasa o cartílago alrededor de los bordes, haga cortes verticales a través de ambos con una separación de unas 2" (5 cm). Si desea, la grasa se puede recortar, dejando una capa de 1/8" (3 mm) de espesor aproximadamente.
2. Coloque la carne en la rejilla y sobre la bandeja del asador que viene con su cocina. Siempre use la rejilla para que la grasa pueda gotear en la bandeja del asador; de otra forma los jugos pudieran calentarse lo suficiente como para incendiarse.
3. Coloque la parrilla en la posición recomendada que se sugiere en la Guía para asar.
4. Cierre la puerta del horno pero sin ponerle el seguro. **Si el seguro se mueve hacia la derecha durante una operación de asar al fuego directo, la puerta puede quedar cerrada y no podrá abrirla sino hasta que el horno se enfríe.**
5. Haga girar el botón de Oven Set (temperatura del horno) hasta BROIL (asado al fuego directo).

6. Al terminar de asar al fuego directo, haga girar el botón de Oven Set (temperatura del horno) hasta OFF (apagado). Saque la bandeja del asador del horno y sirva el alimento de inmediato. Deje la bandeja fuera de la cocina para enfriarse.

Uso del papel de aluminio

Usted puede usar papel de aluminio para recubrir la bandeja y la rejilla del asador. Sin embargo, tiene que moldear el aluminio apretándolo a la rejilla y cortar las ranuras de la misma manera que las tiene la rejilla.



Sin las ranuras, el papel de aluminio evitará que la grasa y los jugos de la carne goteen en la bandeja del asador. Los jugos se podrían calentar lo suficiente como para incendiarse. Si usted no hace las ranuras, está friendo, no asando.

Preguntas y respuestas

- P. ¿Cuándo se asa al fuego directo, es necesario que se use siempre la rejilla en la bandeja?**
- R. Sí.** La rejilla suspende la carne por encima de la bandeja. A medida que la carne se cocina, los jugos caen dentro de la bandeja, conservando la carne más seca. Los jugos son protegidos por la rejilla y se mantienen más fríos, evitando así las salpicaduras y el humo excesivo.
- P. ¿Debería ponerle sal a las carnes antes de asarlas al fuego directo?**
- R. No.** La sal extrae los jugos y permite que se evaporen. Siempre eche la sal después de cocinar. Voltee la carne con tenazas; si la pincha con un tenedor, los jugos escapan. Cuando esté asando aves o pescado, unte cada uno de los lados a menudo con mantequilla.
- P. ¿Por qué las carnes que aso al fuego directo no se doran como es debido?**
- R. Compruebe si está usando la posición recomendada para la parrilla.** Ase al fuego directo los alimentos por el período de tiempo más largo que se indique en la Guía para asar al fuego directo. Voltee los alimentos solamente una vez mientras que los asa.

Guía para asar al fuego directo

La puerta del horno debe estar cerrada durante el proceso de asar al fuego directo.

- Siempre use la bandeja y la rejilla del asador que vienen con su cocina. Están diseñadas para minimizar la cantidad de humo y salpicaduras ya que atrapan los jugos en la parte inferior de la bandeja del asador, que está protegida.
- Para filetes o chuletas, haga cortes parejos en las orillas exteriores de la carne. Para cortar, realice cortes transversales a través de la superficie exterior de la grasa, llegando hasta la orilla de la carne. Use pinzas para voltear la carne y así evitará picarla y que pierda jugos.

- Si lo desea, adobe las carnes o pollo antes de asarlos al fuego directo. O cúbralos con salsa para barbacoa de 5 a 10 minutos solamente.
- Cuando acomode los alimentos en la bandeja, no deje que las orillas grasosas cuelguen a los lados, pues podrían ensuciar el horno con la grasa que escurre.
- El asador no necesita precalentarse. Sin embargo, para alimentos muy delgados, o para aumentar el dorado, precaliente si lo desea.
- Los filetes congelados pueden asarse al fuego directo colocando la bandeja y la rejilla del asador en la siguiente posición más baja y aumentando el tiempo de cocción que se da en esta guía 1½ veces por lado.

Alimento	Cantidad y/o espesor	Posición de parrillas	1º lado minutos	2º lado minutos	Observaciones
Tocino	1/2 libra (227 g) (aprox. 8 trozos finos)	C	4	3	Coloque en un solo nivel.
Carne molida Bien cocida	1 libra (450 g) (4 hamburguesas) 1/2"-3/4" (13-19 mm) de espesor	D	10-11	7	Separe igualmente. Hasta 8 porciones toman aprox. el mismo tiempo.
Bistec Poco cocido Medio cocido Bien cocido	1" (2.5 cm) de espesor [1-1½ libras (450 g-680 g)]	C C C	9 12 13	7 5-6 8-9	Los bistecs de menos de 1" (2.5 cm) de espesor se cocinan completamente antes de dorarse. Se recomienda freír en una sartén.
Poco cocido Medio cocido Bien cocido	1½" (3.8 cm) de espesor [2-2½ libras (907 g-1.13 kg)]	C C C	10 12-15 25	6-7 10-12 16-18	Córteles la grasa.
Pollo	1 entero [2-2½ libras (907 g-1.13 kg)] separado a lo largo Con hueso 4 trozos de pechuga	B B	30-35 25-30	15-20 10-15	Reduzca el tiempo 5 a 10 minutos por lado para pollo en trozos. Cubra con mantequilla derretida. Ase al fuego directo primero el lado con piel hacia abajo.
Pan, pastel Pan (tostado) o Pasteles de pan Panecillos ingleses	2-4 trozos 1 paquete (2) 2, separados	D D	2-3 3-5	1/2-1	Separe igualmente. Coloque los panecillos ingleses lado cortado arriba y cubra con mantequilla si lo desea.
Colas de langosta	2-4 [6-8-oz. c/u (170 g-227 g)]	C	13-16	No dé vuelta.	Corte a través de la concha y separe hasta abierto. Barnice con mantequilla derretida antes de asar al fuego directo y después de la mitad del tiempo.
Pescado	Filetes de 1 libra (450 g) 1/4"-1/2" (6-13 mm) de espesor	D	6	6	Maneje y dé vuelta con cuidado. Cubra con mantequilla de limón antes de asar al fuego directo y durante el asado al fuego directo si lo desea. Precaliente el asador para aumentar el dorado.
Trozos de jamón Precocidos	1" (2.5 cm) de espesor 1/2" (13 mm) de espesor	C D	8 6	8 6	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para jamón de 1½" (3.8 cm) de espesor o curado en casa.
Chuletas de puerco Bien cocidas	2 [1/2" (13 mm)] de espesor 2 [1" (2.5 cm)] de espesor, aprox. 1 libra (450 g)	D D	10 15	8 8	Córteles la grasa.
Chuletas de cordero Medio cocidas Bien cocidas	2 [1" (2.5 cm)] de espesor, aprox. 10-12 oz. (284-340 g)	D D	8 10	4-7 10	Córteles la grasa.
Medio cocidas Bien cocidas	2 [1½" (3.8 cm)] de espesor, aprox. 1 libra (450 g)	D D	10 17	4-6 12-14	
Salchichas de Viena, salchichas semejantes, precocidas, bratwurst	Paquete de 1 libra (450 g) (10)	D	6	1-2	Si lo desea, separe las salchichas por la mitad a lo largo; corte trozos de 5-6" (13-15 cm).

Operación del horno de auto limpieza

Tiempo normal de limpieza: 4 horas y 20 minutos.

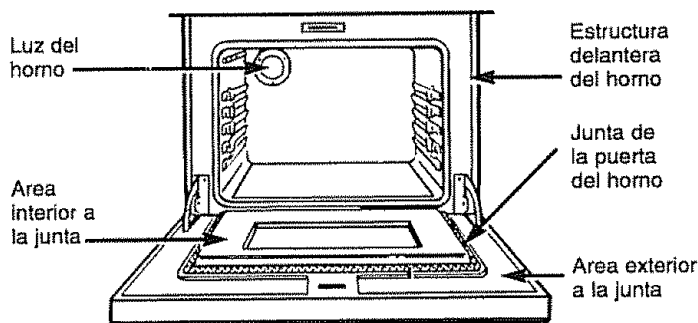
Antes de un ciclo de limpieza

Recomendamos que deje una ventana abierta para ventilar o que utilice una campana de ventilador durante el primer ciclo de auto limpieza.

1. Saque del horno la bandeja del asador, la rejilla, todas las ollas y cualquier pedazo de papel aluminio que haya quedado pues no podrán resistir las altas temperaturas de limpieza.

NOTA: Quite las parrillas del horno antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.

2. Limpie las manchas más grandes de la solera del horno. Si usa jabón, **enjuague muy bien antes de la auto limpieza para evitar la formación de manchas.**



3. Limpie las salpicaduras o derrames en la parte delantera de la estructura del horno y sólo el área en la puerta del horno exterior a la junta con una toalla húmeda. La parte delantera de la estructura del horno y el área en la puerta del horno exterior a la junta no son limpiadas por el ciclo de auto limpieza. Use detergente y agua caliente con un estropajo de acero enjabonado y luego enjuague bien con una mezcla de agua y vinagre. Esto ayudará a evitar que quede un residuo color café que se forma cuando el horno está caliente. Seque estas áreas con una tela seca. No limpie la junta.

Limpie con agua y jabón la parte superior, los costados y la parte delantera exterior de la puerta del horno.

No utilice abrasivos ni limpiadores para hornos.

Asegúrese de que la cubierta de la bombilla esté bien puesta.

No frote ni limpie la junta de la puerta—el material de fibra de vidrio de la junta tiene una resistencia extremadamente baja a la abrasión. El que la junta de la puerta esté intacta y ajuste perfectamente es esencial para la operación eficiente del horno, desde el punto de vista de la energía, y para obtener buenos resultados al hornear. Si observa que la junta se desgasta, se roe o se daña de cualquiera forma, o si no está en su sitio en la puerta, deberá pedir que la reemplacen.

4. **Cierre y ponga el seguro de la puerta. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada.** Si no se apaga la luz del horno, la vida de la bombilla se acortará o se puede fundir inmediatamente.

PRECAUCION: Las parrillas de los quemadores y charolas recolectoras (en ciertos modelos) nunca deben limpiarse en el horno de auto limpieza.

No utilice limpiadores comerciales para horno o protectores para horno dentro o cerca del horno de auto limpieza. Una combinación de cualquiera de estos productos agregada a las altas temperaturas del ciclo de limpieza puede dañar el acabado porcelanizado del horno.

Cómo preparar el horno para la limpieza

Breve recordatorio:

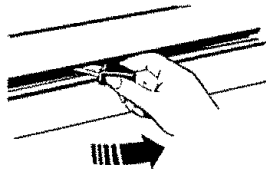
1. Cierre la manija del seguro de la puerta.
2. Coloque el botón de Oven Set (temperatura del horno) en la posición de CLEAN (limpieza).

Si el horno está demasiado caliente y usted empieza a programar un ciclo de limpieza, no podrá deslizar el seguro.

Deje tiempo adicional para que se enfríe antes de tratar de empezar el ciclo.

1. Siga las instrucciones para preparar el horno para la limpieza.

2. Deslice la manija del seguro hacia la derecha hasta donde sea posible.



Nunca fuerce la manija del seguro. El hecho de forzar la manija dañará el mecanismo del seguro.

3. Ponga el botón de Oven Set (temperatura del horno) en CLEAN (limpieza). Se encenderán las luces de CLEAN (limpieza), OVEN ON (encendido del horno), AUTOMATIC OVEN (luz automática del horno) y COOK TIME ON/OFF (tiempo de cocción encendido/apagado).

NOTA: Si usted hace girar el botón de Oven Set (temperatura del horno) antes de correr el seguro, la luz de CLEAN (limpieza) se encenderá intermitentemente. Deslice el seguro hacia la derecha.

La duración del ciclo de limpieza normalmente es de 4 horas y 20 minutos. En ciertos modelos usted puede cambiar el tiempo entre 3 horas y 5 horas y 59 minutos, dependiendo de lo sucio que esté el horno.

Usted tiene un minuto para cambiar el tiempo de limpieza. Use los botones de HOUR (hora) y MIN. (minutos) para cambiar el tiempo total de limpieza.

Tanto la luz OVEN ON (luz de encendido del horno) como la luz CLEAN (limpieza) se encenderán intermitentemente cuando el tiempo de limpieza haya terminado.

Después de usar el ciclo de limpieza, el seguro de la puerta y el botón de Oven Set (temperatura del horno) deben volver a ponerse en su posición original antes de que pueda usar el horno.

Cuando la luz del CLEAN (limpieza) se encienda de modo intermitente, deslice la manija del seguro hasta la izquierda, tanto como sea posible, ponga el botón de Oven Set (temperatura del horno) en OFF (apagado) y abra la puerta.

Nunca fuerce la manija del seguro. Espere hasta que la luz del Oven Set (temperatura del horno) se encienda de manera intermitente y el seguro se deslizará con facilidad. Forzar la manija del seguro puede dañar el mecanismo del seguro de la puerta.

Para parar un ciclo de limpieza

1. Ponga el botón de Oven Set (temperatura del horno) en OFF (apagado).
2. Espere hasta que el horno se haya enfriado por debajo de la temperatura del seguro antes de quitar el seguro. No podrá abrir la puerta de inmediato a menos que el horno se haya enfriado por debajo de la temperatura del seguro.

(continúa en la página siguiente)

Operación del horno de auto limpieza (continuación)

Cómo demorar el inicio de la limpieza (en ciertos modelos)

Breve recordatorio:

1. Cierre la manija del seguro de la puerta.
2. Coloque el botón de Oven Set (temperatura del horno) en la posición de CLEAN (limpieza).
3. Oprima el botón START TIME ON/OFF (hora de inicio encendido/apagado).
4. Oprima los botones HOUR (hora) y MIN. (minuto) para programar la hora del día en que quiere que empiece la limpieza. El Ciclo de auto limpieza empezará automáticamente en la hora seleccionada.

El inicio demorado consiste en fijar el contador del horno para iniciar el ciclo de limpieza en un momento posterior a la hora actual del día.

Por ejemplo: digamos que son las 7:00 y que usted quiere que el horno comience la auto limpieza a las 9:00, después de que haya terminado de usar la cocina. El horno está sucio con suciedad normal, por lo que se preferirá el Ciclo normal de 4 horas y 20 minutos.

1. Siga los pasos para preparar el horno para la limpieza.
2. Deslice la manija del seguro hacia la derecha hasta donde sea posible.

Nunca fuerce la manija del seguro. El hecho de forzar la manija dañará el mecanismo del seguro.

3. Coloque el botón de Oven Set (temperatura del horno) en la posición de CLEAN (limpieza).
4. Oprima el botón START TIME ON/OFF (hora de inicio encendido/apagado).
5. Oprima el botón HOUR (hora) hasta que las 9:00 aparezca en la ventanilla. El contador de tiempo está ahora programado para empezar a limpiar en 2 horas, a las 9:00.

El Ciclo de auto limpieza se programará de modo automático para empezar a las 9:00 y terminar a la 1:20.

Tanto las luces de OVEN ON (encendido del horno) y CLEAN (limpieza) se encenderán de modo intermitente cuando el ciclo de limpieza haya terminado.

6. Cuando la luz de CLEAN (limpieza) se encienda intermitente, deslice la manija del seguro hacia la izquierda hasta donde sea posible, haga girar el botón de Oven Set (temperatura del horno) hasta OFF (apagado) y abra la puerta.

Nunca fuerce la manija del seguro. Espere hasta que la luz del seguro de la puerta se encienda de manera intermitente y el seguro se deslizará con facilidad. Forzar la manija del seguro puede dañar el mecanismo del seguro de la puerta.

Después de un ciclo de limpieza

Después de un ciclo de limpieza, es posible que observe un poco de ceniza blanca en el horno. Sólo límpiela con una toalla húmeda.

Si las manchas blancas permanecen, quítelas con una fibra de acero llena de jabón. Cerciórese de enjuagar perfectamente con una mezcla de vinagre y agua. Estos depósitos por lo general son residuos de sales que no pueden quitarse en ciclo de limpieza.

Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, el ciclo puede repetirse.

NOTA:

- No se puede ajustar el horno para la cocción hasta que el horno se enfríe lo bastante como para que se pueda abrir la puerta.
- Durante la auto limpieza del horno, se puede oprimir el botón CLOCK (reloj) para mostrar la hora. Para volver al conteo regresivo, oprima el botón COOK TIME ON/OFF (tiempo de cocción encendido/apagado).

Preguntas y respuestas

P. ¿Puedo utilizar limpiadores comerciales para horno en cualquiera parte de mi horno de auto limpieza?

R. No deberán usarse limpiadores ni recubrimientos en ninguna parte de este horno. Si los usa y no los enjuaga perfectamente con agua y limpia con una tela hasta dejar la superficie perfectamente limpia después, el residuo puede corroer la superficie del horno y dañar las partes metálicas la siguiente vez que limpie automáticamente el horno.

P. ¿Qué debo hacer si durante la limpieza se produce humo en exceso?

R. Esto es causado por un exceso de suciedad. Haga girar el botón de Oven Set (temperatura del horno) hasta OFF (apagado). Abra las ventanas para que el humo salga de la habitación. Espere hasta que la luz de CLEAN (limpieza) se apague. Limpie con una tela el exceso de suciedad y vuelva a programar el ciclo de limpieza.

P. ¿Es normal el “crujido” y el “ruido” que escucho durante la limpieza?

R. Sí. Es el sonido del metal que se calienta y se enfría tanto en las funciones de cocinar como las de limpiar.

P. ¿Debe percibirse algún olor durante la limpieza?

R. Sí, puede haber un olor leve durante las primeras limpiezas. Si no se limpió bien el exceso de suciedad, éste podría originar un olor cuando se haga la limpieza.

P. ¿Por qué quedan cenizas en mi horno después de la limpieza?

R. Algunos tipos de suciedad dejan un depósito, que es ceniza. Puede quitarse con una esponja o tela húmeda.

P. Si el reloj de mi horno no está puesto en la hora correcta, ¿puedo aun así llevar a cabo la auto limpieza de mi horno?

R. Si el reloj no está en la hora correcta, no podrá programar la función para demorar la limpieza para que termine a una hora determinada.

P. ¿Qué origina las rayas parecidas a cabellos en la superficie esmaltada de mi horno?

R. Esta es una condición normal que resulta de calentar y enfriar durante la limpieza. Estas rayas no afectan el desempeño de su horno.

P. ¿Puedo cocinar comida sobre la superficie mientras el horno esté en el ciclo de auto limpieza?

R. Sí. Mientras el horno esté en el ciclo de auto limpieza, se puede usar la cubierta como lo hace normalmente.

P. La luz de CLEAN (limpieza) se enciende de manera intermitente cuando programo el ciclo de limpieza. ¿Qué pasa?

R. La luz de CLEAN (limpieza) se encenderá de manera intermitente hasta que la manija del seguro se mueva a la derecha.

P. ¿Puedo limpiar la junta alrededor de la puerta del horno?

R. No, esta junta es esencial para un sello bueno del horno, y se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover esta junta.

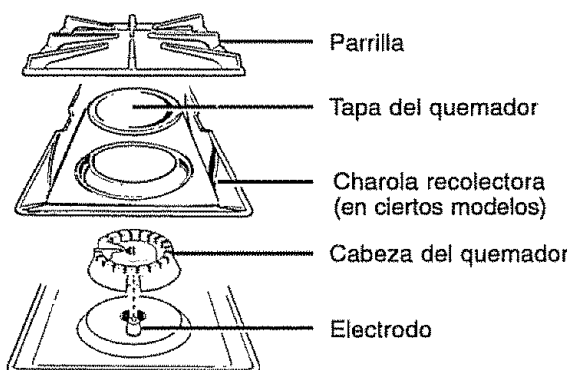
Cuidado y limpieza

El cuidado y la limpieza apropiados son importantes para que su cocina le proporcione un servicio eficiente y satisfactorio. Siga con exactitud estas instrucciones para el cuidado de su cocina, para ayudarle a asegurar un mantenimiento seguro y adecuado.

CERCIORESE DE QUE LA ENERGIA ELECTRICA ESTA DESCONECTADA ANTES DE LIMPIAR CUALQUIER PARTE DE SU COCINA.

PRECAUCION: NO HAGA FUNCIONAR EL QUEMADOR SI NO TIENE TODAS LAS PIEZAS DE ESTE Y LAS CHAROLAS RECOLECTORAS (SI ESTA EQUIPADO CON ELLAS) COLOCADAS EN SU LUGAR.

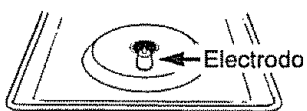
Ensamblaje de quemadores sellados (en ciertos modelos)



Apague todos los controles antes de quitar las piezas del quemador y las charolas recolectoras (si las hubiera).

Las parrillas y tapas de los quemadores y las cabezas de los quemadores y las charolas recolectoras (si las hubiera) pueden levantarse fácilmente, lo que facilita su limpieza.

El electrodo del encendedor por chispa queda expuesto cuando se quita la cabeza



Cuando uno de los quemadores se pone en la posición de LITE (encender) todos los quemadores chispean. No intente desarmar o limpiar alrededor del quemador mientras que otro quemador esté encendido. Usted podría recibir un electrochoque y pudiera volcar cualquier recipiente caliente que se encuentre sobre la superficie de cocción.

Cabezas de los quemadores

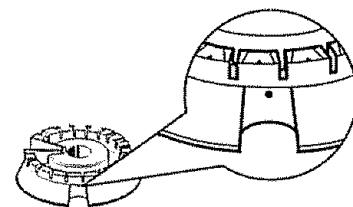
(en los quemadores sellados solamente)

NOTA: Antes de quitar las cabezas de los quemadores y las tapas, recuerde su tamaño y el sitio donde están localizadas. Después de limpiarlas, vuelva a colocarlas en el mismo lugar.

Para una ignición

adecuada, cerciórese de que el hueco pequeño de la sección que se ajusta sobre el electrodo se mantenga abierto.

Una aguja de coser o un alambre delgado es bueno para quitar atascos.



Las ranuras en las cabezas de los quemadores de su cocina deben mantenerse limpias en todo momento, para obtener una llama uniforme y libre.

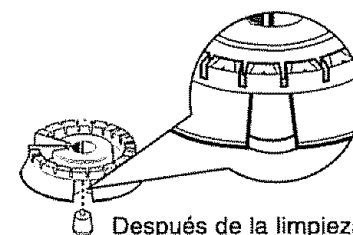
Usted debe limpiar los quemadores de superficie periódicamente, especialmente después de que ocurran derramamientos, los cuales pueden obstruir las aberturas.

Para quitar los alimentos requemados, sumerja las cabezas de los quemadores en una solución de agua caliente y detergente líquido suave durante unos 20 a 30 minutos. Para manchas más difíciles de quitar, use un cepillo de dientes.

Antes de colocar de nuevo las cabezas de los quemadores, sacuda el exceso de agua y séquelas completamente poniéndolas en un horno a temperatura templada durante 30 minutos.

Vuelva a colocar en su sitio las cabezas de los quemadores y las tapas. Cerciórese de volver a colocarlas en el lugar correcto. Hay una tapa pequeña, dos de tamaño medio y una grande.

NOTA: En ciertos modelos todas cabezas de los quemadores y las tapas son del mismo tamaño y pueden utilizarse en cualquiera de los 4 sitios requeridos.



Después de la limpieza, cerciórese de que la ranura en la cabeza del quemador esté colocada sobre el electrodo.

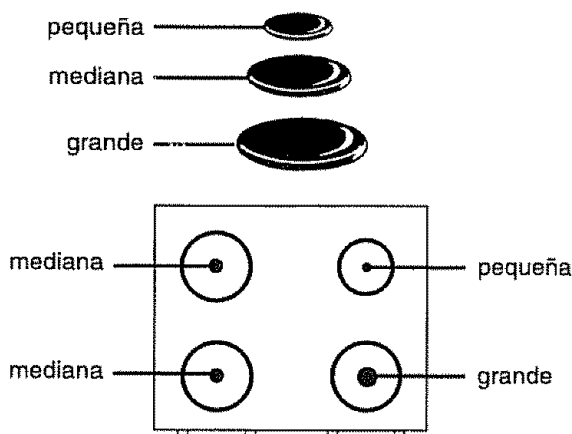
Tapas de los quemadores

(en los quemadores sellados solamente)

Levántelas cuando estén frías. Lave las tapas de los quemadores con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia. Las puede restregar con un estropajo de plástico para quitarle las partículas de alimentos quemadas.

Séquelas en el horno a temperatura templada o con un paño—no las vuelva a ensamblar mientras que estén mojadas. Reponga las tapas de los quemadores.

Ceriórese de que las tapas se vuelvan a poner en el quemador al que pertenecen de acuerdo con su tamaño. Hay una tapa pequeña, 2 medianas y una grande.



Parte delantera de la cocina

NOTA: En ciertos modelos todas las tapas son del mismo tamaño y pueden utilizarse en cualquiera de los 4 sitios requeridos.

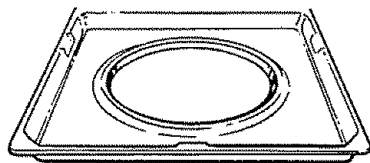
Charolas recolectoras

(en ciertos modelos)

Retire las parrillas y levante las bandejas recolectoras. Las charolas recolectoras se pueden limpiar en la lavadora de platos o a mano. **Para limpiar manchas de alimentos quemados**, colóquelas en un recipiente cubierto (o en una bolsa de plástico) con 1/4 de taza de amoníaco para deshacer la suciedad. Si fuese necesario, restriegue con un estropajo que contenga jabón.

Cuando reemplace las charolas recolectoras, procure que estén en la posición correcta.

PRECAUCION: No limpie las charolas recolectoras en el ciclo de auto limpieza del horno.



Las parrillas de los quemadores

Levante las parrillas y retírelas cuando estén frías. Las parrillas



deben lavarse con regularidad y, desde luego, después de ocurrir derramamientos. Lávelas con agua caliente y jabonosa y enjuáguelas con agua limpia. Después de limpiarlas, séquelas por completo poniéndolas en el horno por unos pocos minutos a una temperatura templada. No ponga las parrillas de nuevo en su lugar mientras que estén mojadas. Al reponer las parrillas, cerciórese de que estén colocadas correctamente sobre los quemadores.

Para evitar que se oxiden las parrillas de hierro fundido, aplique una ligera capa de aceite de cocinar en la parte inferior de las parrillas.

Para limpiar los alimentos quemados, coloque las parrillas en un recipiente cerrado (o en una bolsa de plástico) con 1/4 de taza (62 ml) de amoníaco para deshacer la suciedad. Déjelas reposar toda la noche (o aproximadamente 12 horas) y entonces restreguelas con un estropajo que contenga jabón si fuese necesario. Enjuague bien las parrillas y séquelas completamente antes de volverlas a colocar en la cocina.

Aunque son duraderas, las parrillas gradualmente perderán su lustrosidad, aunque usted las cuide con esmero. Esto se debe a que están continuamente expuestas a temperaturas altas.

No deje un quemador funcionando por un largo período de tiempo sin poner un recipiente sobre la parrilla. El acabado de la parrilla pudiera astillarse si no hay ningún recipiente que absorba el calor.

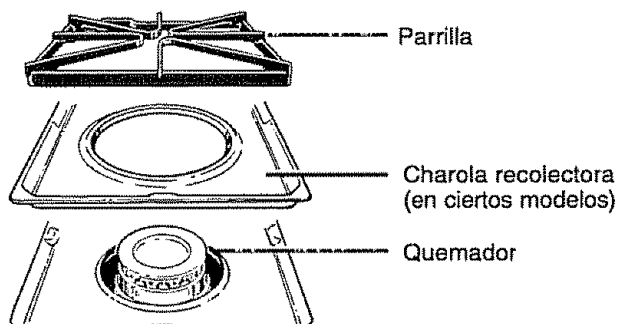
PRECAUCION: No limpie las parrillas en la lavadora de platos o en el ciclo de auto limpieza del horno.

(continúa en la página siguiente)

Cuidado y limpieza (continuación)

Quemadores estándar gemelos (en ciertos modelos)

PRECAUCION: NO HAGA FUNCIONAR EL QUEMADOR SI NO TIENE TODAS LAS PIEZAS DE ESTE Y LAS CHAROLAS RECOLECTORAS (SI ESTA EQUIPADO CON ELLAS) COLOCADAS EN SU LUGAR.

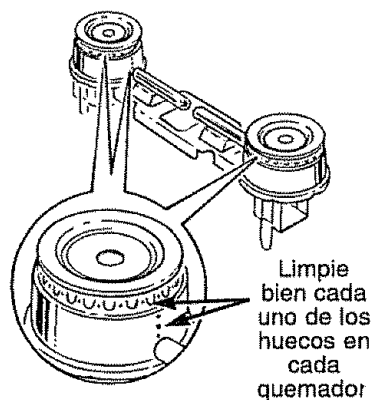


En los modelos con quemadores estándar gemelos, la superficie de cocción se puede levantar para proveer acceso fácil.

Apague todos los controles antes de quitar las piezas del quemador y las charolas recolectoras (si las hubiera).

Las parrillas de los quemadores, así como las charolas recolectoras (si las hubiera) se pueden levantar, facilitando así la limpieza.

Para obtener una ignición adecuada y una llama uniforme y libre, procure en todo momento mantener limpios los huecos en los quemadores de superficie de su cocina.



Usted debe limpiar los quemadores de superficie, periódicamente, especialmente después de que ocurran derramamientos, que pudieran obstruir estos huecos. Limpie los quemadores de superficie. Si ocurren derramamientos excesivos, retire los quemadores de superficie de su cocina. Los quemadores se pueden levantar para limpiarlos. Levante la superficie de cocción y entonces levante y retire los quemadores de superficie.

Para quitar los alimentos quemados, sumerja los quemadores de superficie en una solución de agua caliente y detergente líquido suave. Déjelos remojar durante unos 20 a 30 minutos. Para manchas más difíciles de quitar, use un limpiador como el de la marca Soft Scrub® o el de la marca Bon Ami®. **Enjuague bien para quitar todos los residuos del limpiador que pudieran obstruir las aberturas de los quemadores de superficie.** No use estropajos de acero porque obstruirán las aberturas del quemador de superficie y arañarán los quemadores de superficie. Si los huecos se obstruyeran, límpielos con una aguja de coser o un alambre delgado.

Antes de volver a colocar los quemadores de superficie en su lugar, sacuda el exceso de agua y séquelos completamente poniéndolos en el horno a temperatura templada durante 30 minutos. Vuelva a colocarlos en su lugar en la cocina, cerciorándose de que estén debidamente encajados y nivelados. Compruebe la dispersión de la llama en cada quemador. Si las llamas están "saltando" (no están estables), limpie los huecos otra vez con una aguja de coser o un alambre delgado.

Los respiradores del horno

Nunca bloquee los respiraderos (aberturas para la circulación del aire) de su cocina. Estos proveen la entrada y salida de aire necesarias para que la cocina pueda funcionar de manera adecuada con la combustión correcta. Las aberturas de aire están localizadas en la parte posterior de la superficie de cocción, en las partes superiores e inferiores de la puerta del horno y en la parte inferior de la cocina, debajo del panel protector o del cajón de almacenamiento (de acuerdo con el modelo).

Superficie de cocción que se puede levantar

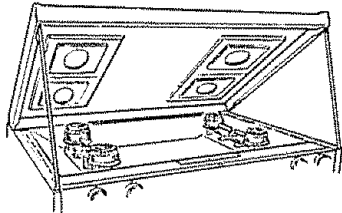
(en los modelos con quemadores estándar gemelos)

Limpie con frecuencia el área que queda debajo de la superficie de cocción. La suciedad acumulada, especialmente la grasa, puede causar un incendio.

Para facilitar la limpieza, la superficie de cocción se puede levantar.

Para levantar la superficie de cocción:

1. Cerciórese de que los quemadores estén apagados.
2. Quite las parrillas.
3. Agarre de las dos concavidades delanteras de los quemadores y levante la superficie de cocción.



Algunos modelos tienen varillas dobles de soporte que sujetan la superficie de cocción mientras que usted limpia debajo de ésta.

Baje la superficie de cocción **después de limpiar debajo de ésta** con agua caliente jabonosa y un paño limpio. Tenga cuidado de no hacerse daño en los dedos. Baje la superficie de cocción suavemente para evitar apagar las llamas de los pilotos (en modelos con pilotos permanentes).

Superficie de cocción

Para evitar que se dañe el acabado de esmalte porcelanizado de la superficie de cocción y para evitar que se torne opaco, limpie inmediatamente cualquier derramamiento. Los alimentos que contienen mucho ácido (tomates, col picada en salmuera, jugos de fruta, etc.) o alimentos con un alto contenido de azúcar pudieran causar una mancha opaca si se dejan asentar.

Cuando la superficie se ha enfriado, límpiela y enjuáguela. Para limpiar otros derramamientos como salpicaduras de grasa, etc., lávelas con jabón y agua una vez que la superficie se haya enfriado. Entonces enjuáguela y séquela con un paño seco.

No almacene materiales inflamables dentro del horno ni cerca de la superficie de cocción. No almacene ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables alrededor de éste o cualquier otro aparato electrodoméstico.

Superficie de cocción de cromo cepillado

(en ciertos modelos)

Limpie la superficie de cromo cepillado con agua tibia jabonosa o un limpiador de la marca Bon Ami® e inmediatamente séquela con un paño suave y limpio. Ponga cuidado en secar la superficie siguiendo la "textura" de la misma. Para evitar que la marca de los dedos quede impresa después de hacer la limpieza, esparza una capa fina de aceite para bebés en la superficie. Limpie el exceso de aceite con un paño limpio y suave.



(continúa en la página siguiente)

Cuidado y limpieza (continuación)

La bandeja y la rejilla del asador

Después de asar al fuego directo, saque la bandeja del horno. Retire la rejilla de la bandeja. Vierta con cuidado la grasa de la bandeja en un recipiente apropiado. Lave y enjuague la bandeja y la rejilla del asador con agua caliente usando un estropajo de plástico o un estropajo que contenga jabón.

Si los alimentos se han quemado y están incrustados, rocíe un poco de detergente sobre la rejilla mientras ésta está caliente y cúbrala con toallas de papel mojadas o con una toallita de lavar platos. El remojar la bandeja eliminará los alimentos que se han quemado.

La bandeja del asador se puede limpiar con un limpiador para hornos de tipo comercial.

Tanto la bandeja como la rejilla del asador se pueden limpiar en la lavadora de platos.

No almacene la bandeja y la rejilla del asador cuando estén sucias en ninguna parte de su cocina.

PRECAUCION: No lave la bandeja ni la rejilla del asador en el ciclo de auto limpieza del horno.

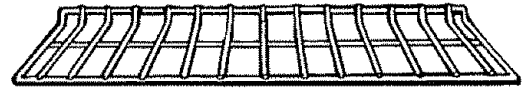
La solera del horno

La solera del horno tiene un acabado de esmalte porcelanizado. Para facilitar la limpieza, proteja la solera del horno contra derramamientos excesivos colocando una tartera de hornear en la parrilla que quede debajo de la parrilla en la que usted está cocinando. Puede usar papel de aluminio si no cubre totalmente la parrilla. Esto es particularmente importante cuando hornee un pastel de fruta u otros alimentos con un alto contenido de ácido.

Los rellenos calientes de fruta u otros alimentos con un alto contenido ácido (como los tomates o la col picada en salmuera y salsas con vinagre o jugo de limón) pudieran causar picaduras y daño a la superficie de esmalte porcelanizado y por eso deben limpiarse inmediatamente.

Para limpiar los derramamientos use jabón y agua, un limpiador abrasivo o un estropajo de virutas de acero llenas de jabón. Enjuague bien para quitar los residuos de jabón antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.

Las parrillas del horno



Limpie las parrillas con un limpiador abrasivo o un estropajo de acero. Después de limpiarlas, enjuague las parrillas con agua limpia y séquelas con un paño limpio.

NOTA: Retire las parrillas del horno antes de empezar el ciclo de auto limpieza.

Panel de control y botones

Es una buena idea limpiar el panel de control cada vez que termine de usar el horno. Límpielo con agua y jabón suave o con agua y vinagre, luego enjuáguelo con agua limpia y séquelo con un paño suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos plásticos o productos limpiadores para hornos para limpiar el panel de control, ya que estos productos dañarían el acabado del panel. Una solución de mitad agua caliente y mitad vinagre produce buenos resultados.

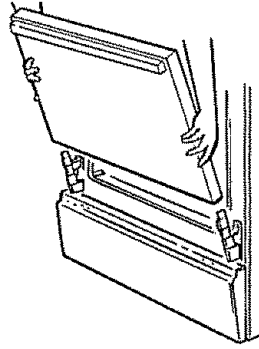
Se pueden sacar los botones de mando para facilitar la limpieza. Para quitar un botón, agárrelo y sáquelo directamente del vástago. Si se le hiciera difícil sacar el botón, coloque una toalla para los platos entre el botón y el panel de control y deslice suavemente. Lave los botones con agua y jabón o con una solución de agua caliente y vinagre.

Las partes de metal se pueden limpiar con agua y jabón. No use ningún estropajo de acero, abrasivos, amoníaco, ácidos o limpiadores para hornos de tipo comercial. Séquelos con un paño suave.

Puerta desmontable del horno

La puerta del horno es desmontable, pero es pesada. Usted probablemente necesite ayuda para quitarla y volver a colocarla.

Para quitar la puerta, ábrala unas cuantas pulgadas hasta la posición especial de parada que la mantendrá abierta. Sujétela firmemente por cada lado y levántela hacia arriba sacándola de las bisagras.



NOTA: Tenga cuidado de no poner las manos entre la bisagra y el marco de la puerta del horno, ya que la bisagra pudiera saltar hacia atrás y atraparle los dedos.

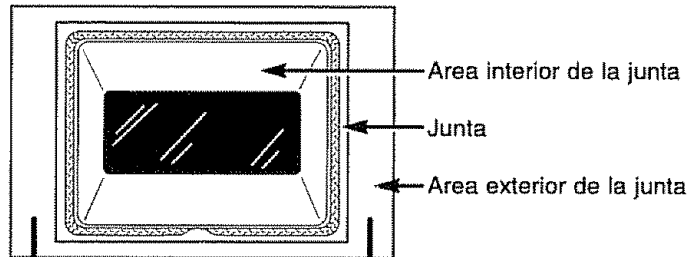
Para reponer la puerta, cerciórese de que las bisagras estén en la posición especial de parada. Coloque las ranuras de la parte inferior de la puerta sobre las bisagras. Entonces comience a bajar la puerta lentamente y uniformemente sobre ambas bisagras a la vez. Si las bisagras saltan hacia atrás contra el marco del horno, póngalas hacia afuera otra vez.

PARA LIMPIAR LA PUERTA:

(No sumerja la puerta en agua).

El interior de la puerta:

- Como el área interior de la junta hermética de la puerta se limpia durante el ciclo de auto limpieza, usted no necesita limpiarla a mano. Cualquier residuo de jabón que quede en el revestimiento interior de la puerta causa manchas al calentarse el horno.
- El área exterior de la junta hermética de la puerta puede limpiarse con un estropajo de virutas de acero llenas de jabón.
- **No frote ni limpie la junta de la puerta**—el material de fibra de vidrio de la junta no tiene casi ninguna resistencia a la abrasión. Es esencial que la junta de la puerta se mantenga intacta y ajustada para que el horno funcione de manera eficaz y se obtengan buenos resultados al hornear. Si notara que la junta se está desgastando, deshilachando o dañando de cualquier manera o si ésta se ha separado de la puerta, tendrá que reemplazarla.



Exterior de la puerta:

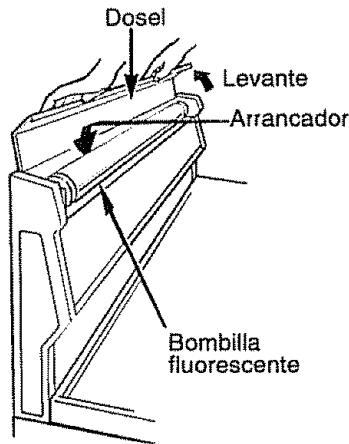
- Use agua y jabón para limpiar perfectamente la parte superior, los costados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. También puede usar un limpiador para vidrio para limpiar el vidrio en el exterior de la puerta.
- Las salpicaduras de salsas, jugos de frutas, salsas de tomate y materiales para rociar que contengan ácido pueden causar descoloración y deben limpiarse de inmediato. Cuando la superficie esté fría, limpie y enjuague.
- **No use limpiadores para hornos, polvos abrasivos, estropajos de acero o abrasivos fuertes en el exterior de la puerta.**

(continúa en la página siguiente)

Cuidado y limpieza (continuación)

Luz superior y arrancador (en ciertos modelos)

PRECAUCION: No toque la bombilla con las manos mojadas o cuando la bombilla esté caliente. Nunca se debe limpiar el área alrededor de la bombilla con un paño mojado. Se debe siempre desconectar la energía eléctrica si hay que reemplazar la bombilla.



Para reemplazar una bombilla:

1. Con una mano en cada extremo del dosel con bisagras, tome la bombilla por la parte delantera y levántela para sacarla.
2. Saque la bombilla fluorescente. Cámbiela por otra del mismo largo y vatiaje.
3. Baje el dosel.

Para reemplazar el arrancador:

1. Abra el dosel y quite la bombilla como se explicó antes.
2. Tome el arrancador, hágalo girar un cuarto de vuelta en sentido contrario al de las manecillas del reloj y sáquelo. Cámbielo por uno del mismo vatiaje.
3. Reponga la bombilla y baje el dosel.

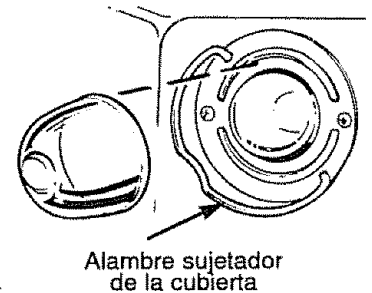
Reemplazo de la luz del horno (en ciertos modelos)

PRECAUCION: Antes de reemplazar la bombilla, desconecte la energía eléctrica de la cocina desde el interruptor principal o caja de fusibles. No toque una bombilla caliente con las manos húmedas o tela mojada. Espere hasta que la bombilla se haya enfriado y use una tela seca.

La bombilla del horno está cubierta con un cristal desmontable que se sujeta en su lugar con un alambre en forma de arco. Quite la puerta del horno, si así lo desea, para alcanzar la cubierta con facilidad.

Para retirarla:

1. Ponga una mano debajo de la cubierta para que esta última no se caiga al soltarla. Con los dedos de esa misma mano, empuje firmemente el alambre sujetador de la cubierta hacia atrás. Levante y quite la cubierta. **NO QUITE NINGUN TORNILLO PARA QUITAR LA CUBIERTA.**



2. Reemplace la bombilla con una bombilla para aparatos electrodomésticos de 40 vatios.

Para reponer la cubierta:

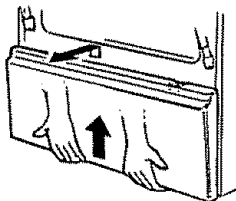
1. Colóquela en la muesca del receptáculo de la luz. Deslice el alambre hacia delante para el centro de la cubierta hasta que ésta se encaje en su lugar. Cuando esté bien colocado, el alambre sujetará firmemente la cubierta. Cerciórese de que el alambre esté en la concavidad, en el centro de la cubierta.
2. Conecte la energía eléctrica a la cocina.

Panel de protección desmontable

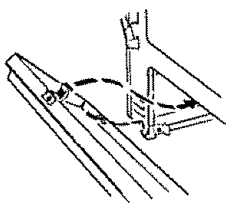
(en ciertos modelos)

El panel de protección puede quitarse para limpiar debajo de la cocina.

Para quitarlo, levante un poco la parte inferior del panel para desengancharlo de las aletas en la base de la cocina. Desplace la parte inferior del panel hacia adelante hasta que se suelten las presillas de resorte en la parte superior del panel.



Para reponerlo, inserte las dos ranuras en la parte inferior del panel dentro de las dos aletas en la base de la cocina, luego empuje la parte superior del panel hacia adelante para enganchar las presillas de resorte.

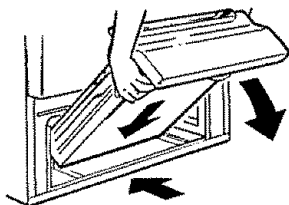


Cajón del asador desmontable

(en ciertos modelos)

Para quitarlo:

1. Cuando el asador esté frío, quite la rejilla y la bandeja del asador.
2. Desplace el cajón del asador hasta el tope y luego empújelo de regreso unos dos centímetros y medio.
3. Sujete la manija, levante y saque el cajón. Limpie el cajón del asador con agua caliente jabonosa.



Para volver a ponerlo:

Sostenga el cajón del asador en posición elevada mientras lo desliza parcialmente en la cocina. Luego baje el cajón y empújelo hasta cerrarlo por completo.

El cajón de almacenamiento desmontable

(en ciertos modelos)

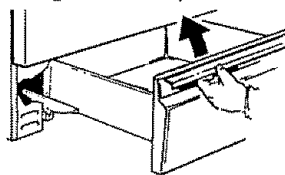
El cajón de almacenamiento es un lugar ideal para guardar los utensilios de cocina y de hornear. No almacene artículos de plástico o materiales inflamables en el cajón.

No sobrecargue el cajón de almacenamiento. Si es demasiado pesado, puede salirse del riel cuando lo abra.

El cajón de almacenamiento puede sacarse para limpiar debajo de la cocina. Limpie el cajón de almacenamiento con un paño húmedo o una esponja. Nunca se debe usar abrasivos fuertes o almohadillas de restregar.

Para sacar el cajón de almacenamiento:

1. Desplace el cajón directamente



hacia adelante hasta que se detenga.

2. Incline la parte delantera del cajón hacia arriba y sáquelo.

Para reponer el cajón de almacenamiento:

1. Coloque los topes de la parte trasera del cajón sobre los topes de la cocina.
2. Deslice el cajón de manera uniforme hacia atrás, de manera que los rieles de la cocina se engranen.

Instrucciones para la instalación

PARA SU SEGURIDAD

Si detecta olor a gas:

1. Abra las ventanas.
2. No toque ningún interruptor eléctrico.
3. Apague las llamas vivas.
4. Llame inmediatamente a la compañía suministradora de gas.

PARA SU SEGURIDAD

No almacene ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en los alrededores de éste o cualquier otro aparato electrodoméstico.

ANTES DE COMENZAR

Lea estas instrucciones detenidamente y en su totalidad.

IMPORTANTE: Guarde estas instrucciones para el uso de los inspectores eléctricos locales.

INSTALADOR: Deje estas instrucciones junto con el aparato electrodoméstico cuando finalice su instalación.

CONSUMIDOR: Guarde este manual de uso y cuidado y las instrucciones para la instalación para uso futuro.

Este aparato electrodoméstico tiene que ser conectado a tierra de manera adecuada.

ADVERTENCIA

La instalación, ajuste, alteración, servicios de reparación o mantenimiento inadecuados pueden causar lesiones o daños a la propiedad. Consulte este manual. Para obtener asistencia o información adicional, consulte con un instalador calificado, agencia de servicio, fabricante (distribuidor) o la compañía suministradora de gas.

Nunca se debe volver a utilizar los antiguos conectores flexibles. El uso de dichos antiguos conectores flexibles puede causar fuga de gas y lesiones al individuo. Al efectuarse la instalación de un aparato electrodoméstico de gas, se debe siempre utilizar **NUEVOS** conectores flexibles.

PRECAUCION

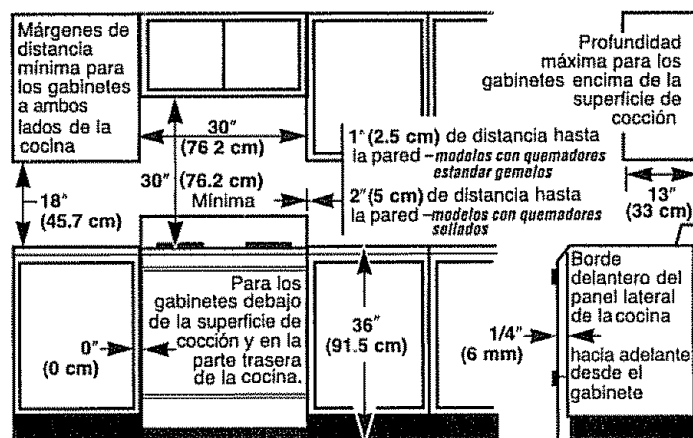
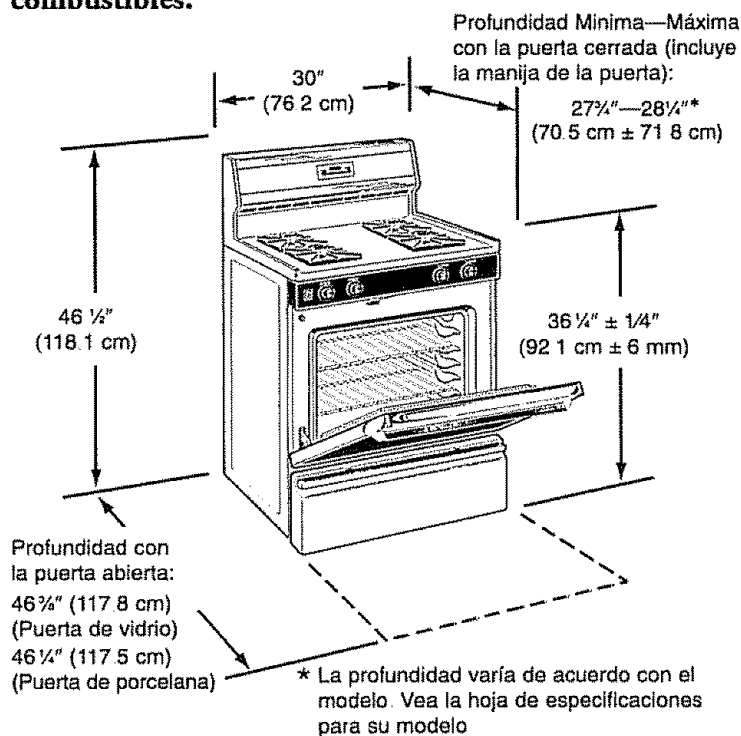
No intente hacer funcionar el horno de esta cocina durante una interrupción del suministro eléctrico (para los modelos con ignición eléctrica solamente).

IMPORTANTE

Retire del horno todos los materiales impresos y de empaque antes de conectar los suministros del gas y la electricidad a la cocina.

DIMENSIONES Y MARGENES DE DISTANCIA

Proporcione márgenes de distancia adecuados entre la cocina y las superficies adyacentes que sean combustibles.



Instrucciones importantes de seguridad

- La instalación de esta cocina de gas debe hacerse de acuerdo con los códigos locales o, si no existieran códigos locales, de acuerdo con la edición más reciente del National Fuel Gas Code (Código Nacional de Normas para Instalaciones de Gas), ANSI Z223.1. En el Canadá, la instalación debe hacerse de acuerdo con el Current Natural Gas Installation Code (Código actual de Normas para Instalaciones de Gas Natural), CAN/CGA-B149.1 o el Current Propane Installation Code (Código actual de Normas para Instalaciones de Gas Propano), CAN/CGA-B149.2 y de acuerdo con los códigos locales si éstos fuesen aplicables.

El fabricante de esta cocina ha sido certificado por el American Gas Association (Asociación Americana de Gas) de acuerdo con la edición más reciente de ANSI Z21.1 y la Canadian Gas Association (Asociación Canadiense de Gas) de acuerdo con la edición más reciente de CAN/CGA-1.1. Hay ciertas precauciones de seguridad que usted debe observar con respecto a su cocina, que son aplicables a cualquier aparato electrodoméstico de gas que genere calor. Encontrará estas precauciones en la sección de 'Instrucciones importantes de seguridad' en la parte delantera de este manual. Léalas cuidadosamente.

- Pida que su cocina sea instalada por un instalador o técnico de servicio competente.
- Su cocina debe ser conectada eléctricamente a tierra de acuerdo con los códigos locales o, si no existieran códigos locales, de acuerdo con el National Electrical Code (Código Nacional de Normas para Instalaciones Eléctricas) (la edición más reciente del ANSI/NFPA 70). En el Canadá, la instalación eléctrica a tierra debe hacerse de acuerdo con la Sección I del CSA C22.1 Current Canadian Electrical Code (Código actual de Normas para Instalaciones Eléctricas del Canadá CSAC22.1) y/o los códigos locales. Vea 'Conexiones eléctricas' en esta sección.
- Antes de instalar su cocina sobre un piso de linóleo o cualquier otra clase de piso sintético, cerciórese de que este tipo de piso puede resistir temperaturas de 180°F (82°C.) sin encogerse, combarse o descolorarse. No instale la cocina sobre ninguna alfombra a menos que se haya colocado entre la cocina y la alfombra una plancha de madera laminada de 1/4" (6 mm) de espesor o cualquier otro aislador similar.
- Cerciórese de que los revestimientos de las paredes alrededor de la cocina de gas puedan resistir el calor generado por la cocina de hasta 200°F (93°C.).

- Evite poner gabinetes encima de la cocina. Para evitar el peligro que causaría el tratar de alcanzar objetos situados encima de la cocina cuando los quemadores estén funcionando, instale una campana extractora de aire sobre la cocina que se proyecte hacia adelante por lo menos unas 5" (12.7cm) más allá del frente de los gabinetes.

- La campana extractora debe estar construída de hojas metálicas de un espesor no menor de 0.0122" (.31 mm). Instálela encima de la superficie de cocción con un margen de distancia no menor de 1/4" (6 mm) entre la campana y el lado inferior del material combustible o el gabinete de metal. La campana debe ser al menos tan ancha como el aparato electrodoméstico y debe estar centrada encima del aparato. Los márgenes de distancia entre la superficie de cocción y la superficie de la campana de ventilación **NUNCA DEBERAN SER MENORES DE 24" (61 cm.)**.

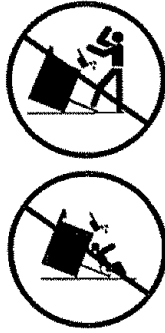
EXCEPCION: La instalación de un horno microondas o aparato electrodoméstico de cocción aprobado encima de la superficie de cocción debe ser realizada de acuerdo con las instrucciones de instalación que vienen con tal aparato.

- Si se colocaran gabinetes encima de la cocina, habrá que dejar un margen mínimo de distancia de 30" (76.2 cm) entre la superficie de cocción y el fondo sin protección de los gabinetes.
- Si no se pudiera mantener un margen mínimo de distancia de 30" (76.2 cm) entre la superficie de cocción y los materiales combustibles o gabinetes de metal, habrá entonces que proteger la parte inferior de los gabinetes encima de la superficie de cocción con un aislante de cartón duro de 1/4" (6 mm) cubierto con hojas metálicas de un espesor no menor de 0.0122" (.31 mm).
- Los márgenes de distancia entre la superficie de cocción y los gabinetes protegidos **NUNCA DEBERAN SER MENORES DE 24" (61 cm)**. La distancia vertical desde el plano de la superficie de cocción hasta el fondo de los gabinetes adyacentes que se extiendan a una distancia de menos de 1" (2.5 cm) de los lados de la cocina de gas, no debe ser menor de 18" (45.7 cm). (Vea la ilustración de las 'Dimensiones y márgenes de distancia' en esta sección).
- **PRECAUCION:** Los artículos que sean de interés para los niños no deben guardarse dentro de los gabinetes situados encima de una cocina de gas ni sobre el tablero posterior de esa cocina—los niños que se subieran a la cocina para tratar de alcanzar estos artículos pudieran resultar gravemente lesionados.

Instrucciones para la instalación (continuación)

ADVERTENCIA

Todas las cocinas pueden volcarse y causar lesiones graves. Para evitar que la cocina se vuelque accidentalmente, fíjela a la pared usando un dispositivo anti-volcaduras aprobado. (Vea 'Instalar el dispositivo anti-volcaduras' en esta sección). Para comprobar si el dispositivo está instalado y montado como es debido, incline con mucho cuidado la cocina hacia adelante. El dispositivo anti-volcaduras deberá entonces acoplarse y evitar que la cocina se vuelque.



Si tuviera usted que mover la cocina por cualquier motivo, separándola de la pared, cerciórese de que el dispositivo anti-volcaduras vuelva a quedar encajado en el sitio apropiado cuando regrese la cocina a su lugar.

- Por su propia seguridad, nunca use su cocina de gas para calentar una habitación. Su horno y la superficie de cocción no están diseñadas para calentar la habitación. Los quemadores superiores no deben hacerse funcionar sin antes colocar un recipiente sobre las parrillas. Un abuso de este tipo pudiera causar incendio y daños a su cocina de gas y también anulará la garantía.
- No almacene ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en los alrededores de éste o cualquier otro aparato electrodoméstico. Esto podría ocasionar explosiones o incendios.
- No use el horno como área de almacenamiento. Los artículos que se guarden dentro del horno podrían incendiarse.
- No deje que la grasa para cocinar u otros materiales inflamables se acumulen dentro o cerca de la cocina.

GENERALIDADES

- Vea 'Dimensiones y márgenes de distancias' en esta sección para localizar todos los dibujos y dimensiones de espacio. Se deben satisfacer los requisitos relativos a las dimensiones para procurar el funcionamiento seguro de su cocina. Se debe ajustar la ubicación de la toma de corriente eléctrica y la abertura de la tubería del gas (vea 'Ubicación de la tubería del gas y la toma de corriente eléctrica') para poder satisfacer ciertos requisitos.
- La cocina se puede colocar sin ningún margen de distancia [0" (0 cm)] con respecto a la pared posterior y las paredes laterales de la cocina.

UBICACION

No coloque la cocina en un lugar donde ésta pudiera estar expuesta a corrientes fuertes de aire. Siempre se debe sellar cualquier abertura en el piso o en la pared detrás de la cocina. Cerciórese de que las aberturas en la base de la cocina que suministran aire fresco para la combustión y la ventilación no estén obstruidas por cualquier alfombra o enmaderado.

PROTEJA SU SUELO

Su cocina, como muchos otros aparatos electrodomésticos, es pesada y puede colocarse en recubrimientos suaves para suelo, tales como vinilo acolchonado o alfombra. Tenga cuidado cuando mueva la cocina en este tipo de suelo. Se recomienda seguir las instrucciones sencillas y económicas a continuación para proteger su piso.

La cocina debe instalarse sobre una hoja de madera terciada (o de un material similar). *Cuando el recubrimiento del suelo termine en la parte delantera de la cocina*, el área sobre la que descansará la cocina deberá fabricarse con madera terciada al mismo nivel o un poco más arriba que el recubrimiento del suelo. Esto permitirá que la cocina pueda moverse para limpiarla o darle servicio.

UBICACION DE LOS NUMEROS DE MODELO Y DE SERIE

De acuerdo con su tipo de cocina de gas, usted encontrará los números de modelo y de serie en una etiqueta en el marco delantero de la cocina, detrás del cajón de almacenamiento o del panel de protección.

HERRAMIENTAS QUE NECESITARA

- Destornilladores de cabeza 'Phillips' y de hoja plana.
- Lápiz y regla.
- Dos llaves aprietatubos (una de reserva).
- Una llave española de 1 $\frac{3}{8}$ " o una llave inglesa ajustable
- Aprietatuercas o llaves inglesas: 3/16" y 1/4"

MATERIALES ADICIONALES QUE PUDIERA NECESITAR

- Válvula de interrupción de la línea del gas
- Un sellador para tuberías o cinta adhesiva con Teflon* para roscados de tuberías, aprobada por UL, que resista la acción del gas natural y del gas LP (propano líquido)
- Conector de metal flexible para aparatos electrodomésticos 1/2" I.D. (1.3 cm de diámetro interior). Se recomienda un largo de 5 pies (1.5 metros) para facilitar la instalación pero otros tamaños también son aceptables. Nunca use un conector viejo cuando instale una cocina de gas nueva.
- Adaptador abocinado de unión para la conexión a la línea de suministro del gas 3/4" ó 1/2" NPT x 1/2" I.D. [1.9 cm ó 1.3 cm NPT (estándar nacional para roscas de tubo) x 1.2 cm de diámetro interior].
- Adaptador abocinado de unión para la conexión al regulador de presión en la cocina 1/2" NPT x 1/2" I.D. (1.3 cm NPT x 1.3 cm de diámetro interior).

*Teflon: marca registrada de DuPont

PREPARACION

- Retire todas las cintas adhesivas y las envolturas. Levante la superficie de cocción (en los modelos con quemadores estándares gemelos) y retire todos los materiales de envase que se encuentren debajo de ésta. Cerciórese de que los quemadores estándares gemelos estén ajustados y nivelados de manera adecuada.
- Quite la película plástica que cubre algunas partes cromadas (la puerta del horno, el borde de los costados).
- Saque el paquete de accesorios de dentro del horno.
- Compruebe para asegurarse que ninguna de las piezas de la cocina de gas se hayan aflojado durante el envío.

PASO 1

Provea un suministro adecuado de gas

Su cocina de gas está diseñada para funcionar a una presión de 4" (10.2 cm) de columna de agua para gas natural o, si está diseñada para gas LP (propano o butano), 10" (25.4 cm) de columna de agua. Cerciórese de que le está suministrando a su cocina el tipo de gas para el cual fue diseñada. Esta cocina se puede adaptar para que funcione con gas natural o gas propano. Si usted decide usar esta cocina con gas propano, la conversión deberá ser hecha por un instalador competente antes de que se intente poner a funcionar esta cocina con ese tipo de gas.

Para un funcionamiento adecuado, la presión del gas natural suministrado al regulador debe ser entre 4" (10.2 cm) y 13" (33 cm) de columna de agua. Para el gas LP, la presión suministrada debe ser entre 10" (25.4 cm) y 13" (33 cm) de columna de agua. Cuando vaya a comprobar el funcionamiento adecuado del regulador, la presión de entrada tiene que ser por lo menos de 1" (2.5 cm) más que la presión de funcionamiento (bifurcador) indicada anteriormente. El regulador de presión localizado a la entrada del bifurcador de la cocina debe permanecer en la línea de suministro sin importar qué tipo de gas, natural o LP, se está usando. Para facilitar la instalación se debe tener un conector de metal flexible para aparatos electrodomésticos que conecte la cocina a la línea de suministro de gas, con un diámetro interior de 1/2" I.D. (1.3 cm) y 5 pies (1.5 m) de largo. En Canadá, los conectores flexibles deben ser conectores de metal simples de pared, no más largos de 6 pies (1.8 m).

(continúa en la página siguiente)

Instrucciones para la instalación (continuación)

PASO 2

Conecte la cocina al gas

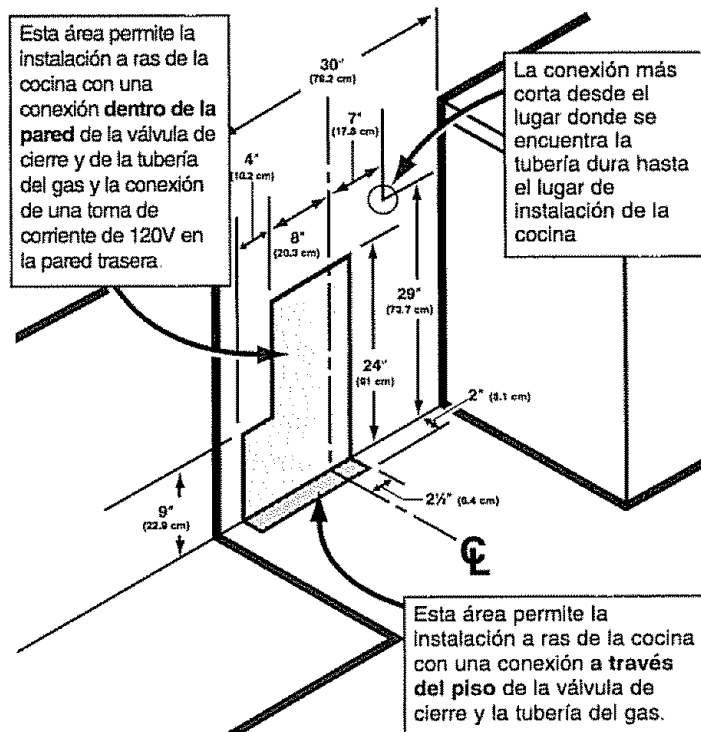
Cierre la válvula principal suministradora de gas antes de desconectar la cocina vieja y déjela cerrada hasta que la nueva conexión se haya completado. No se olvide de volver a encender los pilotos de los otros aparatos electrodomésticos de gas cuando vuelva a abrir el suministro de gas.

Como las tuberías duras restringen el movimiento de la cocina, se recomienda el uso de un conector de metal flexible para aparatos electrodomésticos, certificado por A.G.A., a menos que los códigos locales requieran conexiones con tuberías duras. Nunca use un conector viejo al instalar una cocina nueva. Si se usa el método de tubería dura, usted deberá alinear cuidadosamente la tubería; la cocina no se podrá mover después de que la conexión haya sido hecha.

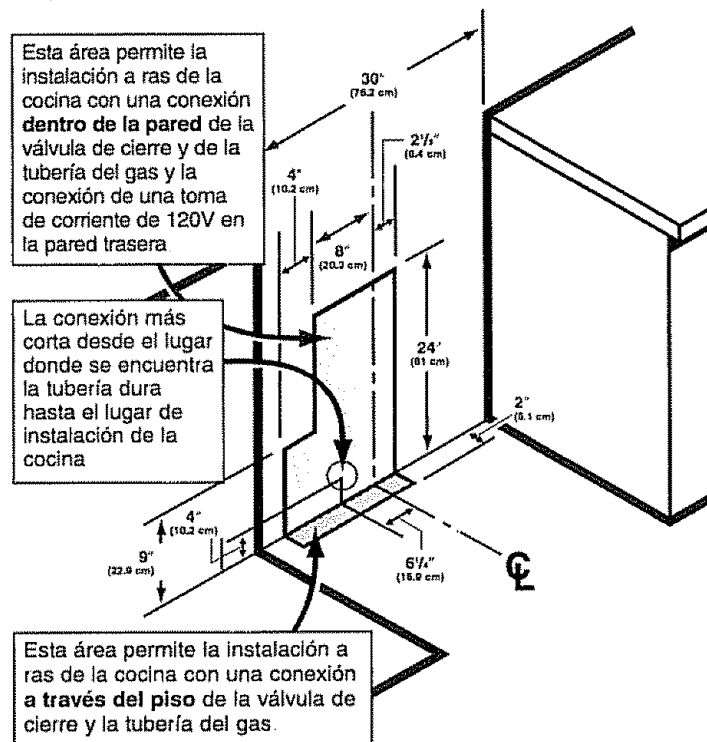
Para evitar el escape de gas, use un compuesto para juntas de tuberías o envuelva todas las roscas macho (externas) de las tuberías con cinta Teflon* para roscas de tuberías.

*Teflon: Marca registrada de DuPont.

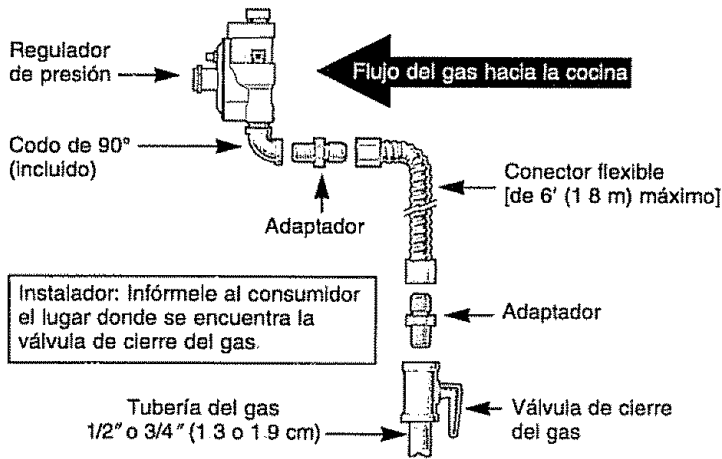
Ubicación de las tuberías del gas y de la toma de corriente para modelos equipados con Quemadores Estándar Gemelos



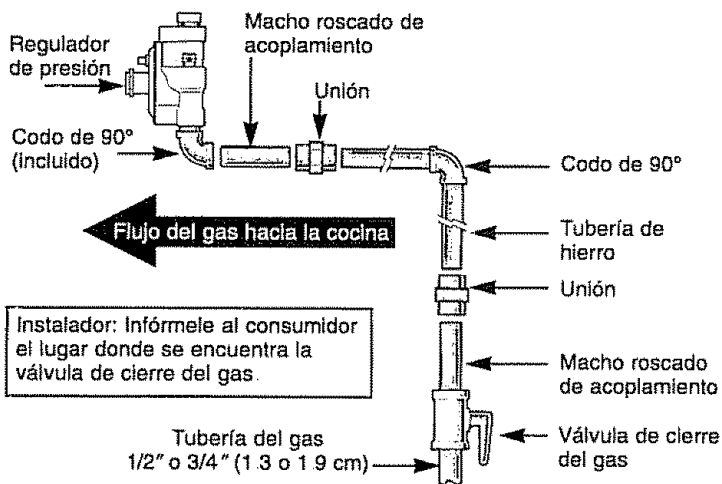
Ubicación de las tuberías del gas y de la toma de corriente para modelos equipados con Quemadores Sellados



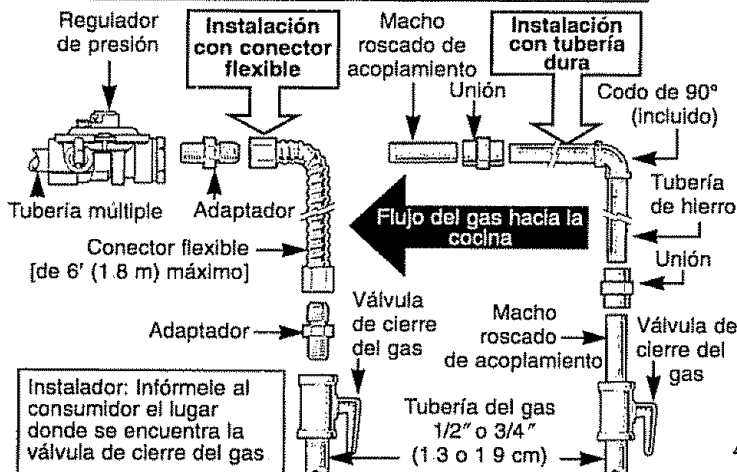
Instalación con conector flexible para los modelos equipados con Quemadores Sellados



Instalación con tubería dura para los modelos equipados con Quemadores Sellados



Instalaciones con conector flexible y tubería dura para los modelos equipados con Quemadores Estándar Gemelos.



1. Instale en la línea del gas una válvula manual de cierre, en la parte exterior de la cocina de gas, en un lugar fácilmente accesible. Cerciórese de que todas las personas operando la cocina sepan dónde y cómo se apaga el suministro de gas a la cocina.
2. A la entrada del regulador, instale un adaptador macho abocinado de unión de 1/2" (1.3 cm) al codo roscado interior de 1/2" (1.3 cm) NPT (estándar nacional para roscas de tubo). En los modelos equipados con quemadores estándar gemelos, instale el extremo macho de tubo roscado del adaptador abocinado de unión de 1/2" (1.3 cm) al roscador interior de 1/2" (1.3 cm) NPT en el punto de entrada del regulador de presión. Aplique una llave inglesa a la pieza de ajuste del regulador como protección y para evitar daños.

Al instalar la cocina desde el frente, quite el codo de 90° para facilitar la instalación.

3. Aplique un adaptador macho abocinado de unión de 1/2" (1.3 cm) ó 3/4" (1.9 cm) al roscado interior NPT de la válvula manual de interrupción del suministro de gas, poniendo cuidado de proteger la válvula de cierre para evitar que gire.
4. Conecte el conector de metal flexible para aparatos electrodomésticos al adaptador en la cocina. Coloque la cocina en una posición que le permitirá hacer la conexión en la válvula de cierre.
5. Cuando todas las conexiones hayan sido hechas, cerciórese de que todos los controles de la cocina estén apagados y abra la válvula principal del suministro del gas. Use un detector de escape líquido en todas las uniones y conexiones para comprobar que no haya escape de gas en las tuberías.

PRECAUCION: NUNCA USE UNA LLAMA VIVA PARA COMPROBAR SI HAY ESCAPE DE GAS.

Cuando al hacer pruebas de presión se usen presiones mayores de 1/2 psig (libras por pulgada cuadrada sobre la presión atmosférica) para probar la presión de la red del suministro de gas de su residencia, desconecte la cocina y la válvula que cierra la alimentación del gas. Cuando se usen presiones de 1/2 psig o menores para probar el sistema de suministro de gas, simplemente aísle su cocina de la red del suministro de gas, cerrando la válvula de alimentación.

Instrucciones para la instalación (continuación)

PASO 3

Conexiones eléctricas (en ciertos modelos)

Requisitos eléctricos

Un circuito derivado de 120 voltios, 60 hertzios, con toma de tierra adecuada y protegido por un interruptor automático de circuito de 15 amperios o 20 amperios o un fusible de acción retardada.

Precauciones con respecto al uso de cordones de extensión

Debido a peligros potenciales para su seguridad, asociados con ciertas condiciones, recomendamos enfáticamente que no se use ningún cordón de extensión. Sin embargo, si usted de todas formas opta por usar un cordón de extensión, es absolutamente necesario que sea un cordón de extensión de 3 alambres con conexión de toma de tierra para aparatos electrodomésticos, aprobado por UL y que la capacidad nominal de la intensidad de la corriente del cordón, medida en amperios, sea igual a, o mayor que, la capacidad nominal del circuito derivado.

Toma de tierra—IMPORTANTE—(Por favor lea cuidadosamente)

PARA SU PROPIA SEGURIDAD, ESTE APARATO ELECTRODOMESTICO DEBE SER DEBIDAMENTE CONECTADO A TIERRA.

El cordón de alimentación de este aparato electrodoméstico está equipado con un enchufe de tres espigas (de toma de tierra) que se acopla con un receptáculo de pared estándar de tres espigas con toma de tierra para reducir al mínimo la posibilidad de que este aparato electrodoméstico cause un electrochoque.

El cliente deberá procurar que un electricista calificado inspeccione el receptáculo de pared y el circuito para asegurarse de que este receptáculo esté conectado adecuadamente a tierra.

En casos donde se encuentre un receptáculo de pared estándar de dos espigas, el cliente personalmente tiene la responsabilidad y la obligación de hacer que este receptáculo sea reemplazado por otro de tres espigas debidamente conectado a tierra.

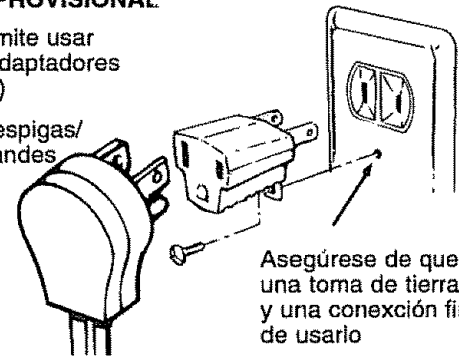
NO CORTE O QUITE, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, LA TERCERA ESPIGA (TOMA DE TIERRA) DEL CORDON DE ALIMENTACION.

A: Situaciones en las que el cordón de alimentación del aparato electrodoméstico será desconectado de manera infrecuente.

METODO PROVISIONAL

(No se permite usar enchufes adaptadores en Canadá)

Alinee las espigas/
ranuras grandes



Asegúrese de que exista una toma de tierra adecuada y una conexión firme antes de usarlo

Se puede usar un adaptador solamente en un circuito de 15 amperios. No use un adaptador en un circuito de 20 amperios. Donde lo permitan los códigos locales, se puede hacer una **CONEXION PROVISIONAL** a un receptáculo de pared de dos espigas con conexión a tierra adecuada, usando un adaptador, aprobado por UL, que se puede adquirir en la mayoría de las tiendas de ferretería. La ranura más grande en el adaptador debe alinearse con la ranura más grande en el receptáculo de pared para proveer una polaridad adecuada en la conexión del cordón de alimentación.

PRECAUCION: El unir la terminal de toma de tierra del adaptador al tornillo de la cubierta del receptáculo de pared no conecta el aparato electrodoméstico a tierra, a menos que el tornillo de la cubierta sea de metal y no esté aislado y que el receptáculo de pared esté conectado a tierra a través del alambrado de la residencia. El cliente deberá procurar que un electricista calificado inspeccione el receptáculo de pared y el circuito para asegurarse de que este receptáculo esté conectado adecuadamente a tierra.

Siempre sujete el adaptador con una mano al desconectar el cordón de alimentación del adaptador. Si no lo hace así, la terminal de toma de tierra del adaptador tiene una mayor posibilidad de romperse con el uso repetido. En caso de que esto ocurra, **NO USE** el aparato electrodoméstico hasta que se vuelva a conectar a tierra de manera adecuada.

B: Situaciones en las que el cordón de alimentación del aparato electrodoméstico será desconectado con frecuencia.

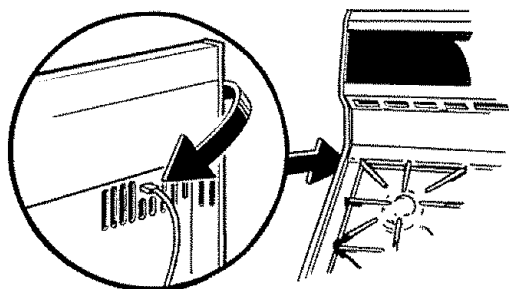
No use un enchufe adaptador en estas situaciones, ya que la desconexión del cordón de alimentación hace que el adaptador trabaje forzosamente y esto resultará en el fallo eventual de la terminal de toma de tierra del adaptador.

Antes de usar el aparato electrodoméstico, el cliente deberá hacer que un electricista calificado reemplace el receptáculo de pared de dos espigas por otro de tres espigas (con toma de tierra).

Se debe hacer la instalación de aparatos electrodomésticos diseñados para casas móviles de acuerdo con el 'Manufactured Home Construction and Safety Standard', Título 24 CFR, Sección 3280 (que antes se llamaba el 'Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety', Título 24, HUD, Sección 280) o cuando estas normas no sean aplicables, el 'Standard for Manufactured Home Installations', edición más reciente ('Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups'), ANSI A225.1, edición más reciente, o de acuerdo con los códigos locales. En el Canadá, la instalación para casas móviles debe hacerse de acuerdo con el CAN/CSAS Z240/MH 'Mobile Home Installation Code' actual.

Desconexión eléctrica

1. Localice la clavija de desconexión en la parte trasera de la cocina de gas.
2. Agarre el conector por los lados y sáquelo de la parte trasera de la cocina.



**PASO 4
Selle las aberturas**

Cuando todas las instalaciones se hayan completado, selle cualesquiera aberturas que existan en la pared detrás de la cocina o en el piso debajo de la cocina.

**PASO 5
Compruebe la ignición de los quemadores de superficie**

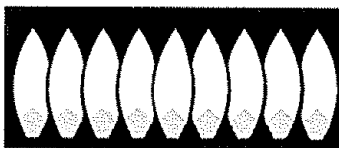
El funcionamiento de todos los quemadores de la superficie de cocción y del horno deberán comprobarse después de que la cocina y las líneas suministradoras de gas hayan sido cuidadosamente inspeccionadas para comprobar que no haya escape de gas.

Modelos con ignición eléctrica

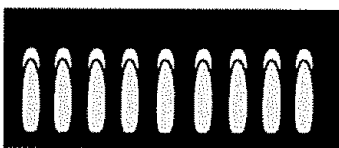
Seleccione un botón de mando de uno de los quemadores de superficie y a la vez empuje hacia adentro y hágalo girar hacia la posición de LITE (encender). Usted oirá un chasquido indicando el funcionamiento adecuado del módulo de chispa. Una vez que el aire haya sido expulsado de las líneas de suministro, los quemadores se encenderán en unos 4 segundos. Después de que el quemador se encienda, haga girar el botón para quitarlo de la posición de LITE (encender). Pruebe todos los quemadores en sucesión, hasta que todos hayan sido verificados.

Calidad de la llama

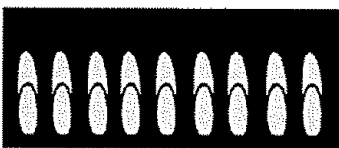
La calidad de la combustión de las llamas en los quemadores debe ser determinada visualmente.



(A) Llama Amarilla—
Llame al técnico de servicio



(B) Puntas amarillas en los conos externos—
Es normal para el gas LP



(C) Llama de un azul suave—Es normal para el gas natural

Si la llama del quemador luce como en la ilustración (A), llame al técnico de servicio. La llama normal de un quemador deberá lucir como (B) o (C), dependiendo del tipo de gas que usted use. Con el gas LP, es normal que las puntas aparezcan amarillas en los conos externos.

(continúa en la página siguiente)

Instrucciones para la instalación (continuación)

PASO 6

Compruebe la ignición del quemador del horno

Su horno está diseñado para operar de manera silenciosa y automática. Para operar el horno, haga girar el botón de OVEN SET (temperatura del horno) a una temperatura superior a los 300°F (149°C.). Después de un lapso de 30 a 90 segundos, el quemador del horno se encenderá y arderá hasta que se alcance la temperatura indicada. El quemador del horno seguirá su ciclo de encenderse y apagarse según sea necesario para mantener el horno a la temperatura indicada por el botón de OVEN SET (temperatura del horno).

Para verificar la ignición del quemador del asador, haga girar el botón de OVEN SET (temperatura del horno) hasta BROIL (asar al fuego directo). Después de un lapso de 30 a 90 segundos, el quemador del asador se encenderá.

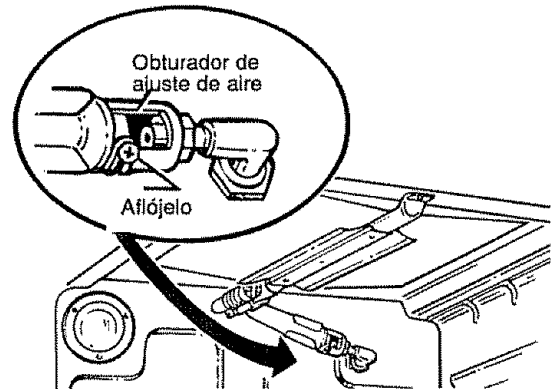
Los modelos con ignición eléctrica requieren de energía eléctrica. En caso de que haya una interrupción del suministro eléctrico, los quemadores del horno en estos modelos no podrán encenderse manualmente con un cerillo. El gas no circulará a menos que la barra incandescente esté caliente.

Si el horno está prendido cuando ocurre una interrupción del suministro eléctrico, el quemador del horno se apagará y no se podrá encender de nuevo hasta que la electricidad regrese.

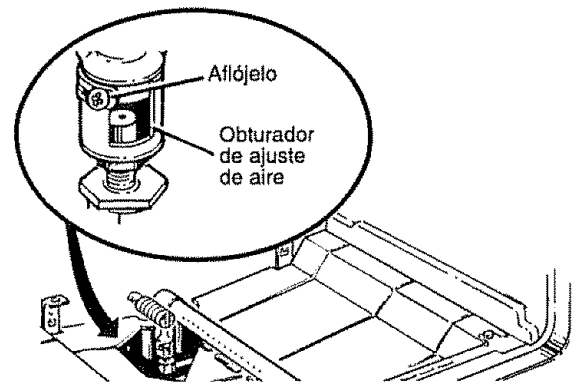
PASO 7

Si fuese necesario ajuste los obturadores de ajuste del aire en los quemadores del horno y del asador

Los obturadores de ajuste del aire para los quemadores superiores e inferiores, regulan el flujo de aire hacia las llamas.



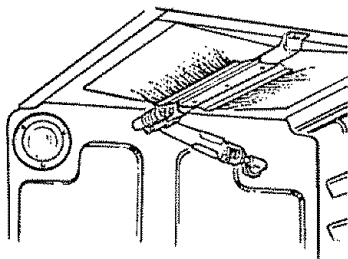
El obturador de ajuste del aire para el quemador superior (asador) está en el centro de la pared posterior del horno.



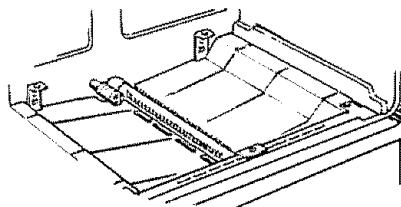
El obturador para el quemador inferior (horno) está cerca de la pared posterior detrás del cajón de almacenamiento o del panel de protección (dependiendo del modelo). Retire el cajón o el panel. Vea la sección de Cuidado y limpieza en esta guía.

Para ajustar el flujo del aire hacia cualquier quemador, afloje el tornillo de cabeza Phillips y haga girar el obturador hacia la posición de abierto o cerrado, según sea necesario.

La llama del quemador superior (asador) deberá ser estable con conos azules de aproximadamente 1" (2.5 cm) y no deberá extenderse más allá de los bordes del deflector del quemador.



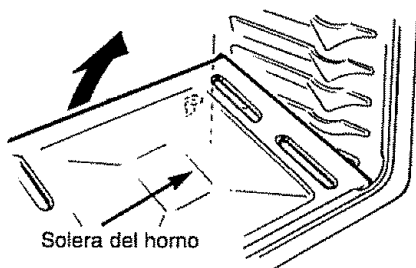
Para determinar si la llama del quemador inferior está quemando adecuadamente, retire la solera del



horno. La llama deberá tener conos azules de aproximadamente 1" (2.5 cm) y si la cocina tiene suministro de gas natural, la llama deberá quemar sin que las puntas se vean amarillas. (En la mayoría de los gases LP es normal que se vean puntas amarillas pequeñas en los conos externos). La llama no debe levantarse a través de los portillos del quemador. Si esto ocurre, reduzca gradualmente la abertura del obturador del aire hasta que la llama se estabilice.

Para quitar la solera del horno:

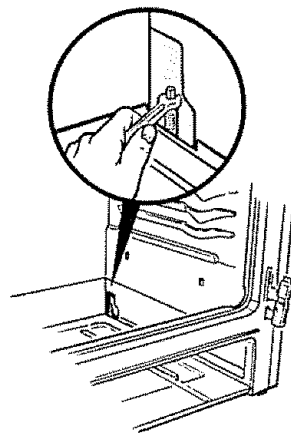
1. Quite los tornillos de cabeza estriada sujetando la parte posterior de la solera del horno.
2. Agarre la solera del horno por las ranuras de sujeción que hay en cada lado.
3. Levante la parte posterior de la solera del horno lo suficiente como para pasar por encima del borde del marco de la cocina y sáquela.



PASO 8

Cómo nivelar la cocina

1. Retire el cajón de almacenamiento o el panel de protección.
2. Use una llave española o llave de tubo de 3/16" (5 mm) para sacar las dos patas niveladoras traseras aproximadamente dos vueltas.
3. Use una llave española de 1 3/8" (3.5 cm) o llave ajustable para sacar las patas niveladoras delanteras dos vueltas.
4. Instale las parrillas dentro del horno y coloque la cocina en el lugar en el que se va a instalar.
5. Para comprobar si la cocina está nivelada, coloque un nivel de burbuja o una taza parcialmente llena de agua en una de las parrillas del horno. Si está usando un nivel de burbuja, compruébelo dos veces—con el nivel colocado diagonalmente, primero en una dirección y después en la otra.
6. Ajuste las patas niveladoras hasta que la cocina esté nivelada.
7. Después que la cocina esté nivelada, separe la cocina de la pared para poder instalar el dispositivo anti-volcaduras.



(continúa en la página siguiente)

Instrucciones para la instalación (continuación)

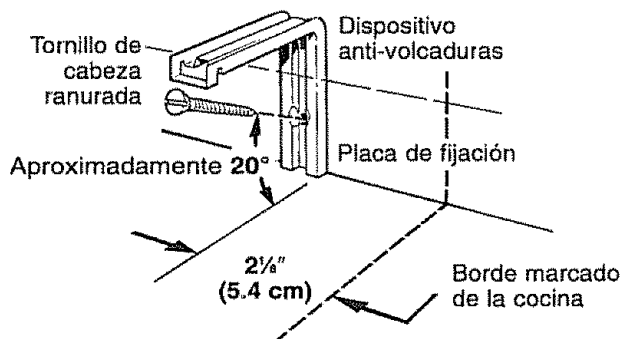
PASO 9

Cómo instalar el dispositivo anti-volcaduras

ADVERTENCIA:

- La cocina debe asegurarse con un dispositivo anti-volcaduras aprobado.
- A menos que se haya instalado correctamente, la cocina puede volcarse si usted o un niño se paran, se sientan o se recuestan en una puerta abierta.
- Después de instalar el dispositivo anti-volcaduras, compruebe su eficacia tratando con cuidado de inclinar la cocina hacia adelante.
- Esta cocina ha sido diseñada para satisfacer todas las normas sobre vuelcos reconocidas por la industria bajo circunstancias normales.
- El uso de este dispositivo no excluye la posibilidad de que la cocina se vuelque cuando el dispositivo no esté instalado debidamente.
- Si el dispositivo anti-volcaduras que viene con su cocina no sirve para este propósito, use el Universal Anti-Tip Device (dispositivo universal anti-volcaduras) modelo WB02X7909.

1. Marque la pared donde se va a colocar el BORDE DERECHO de la cocina. Cerciórese de que deja espacio para la proyección de los mostradores si está planeando instalar la cocina al lado de los gabinetes.

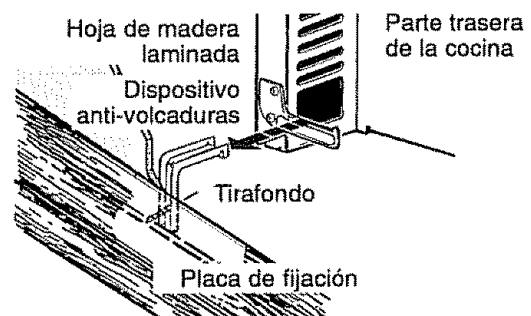


2. Localice el borde exterior del dispositivo, $2\frac{1}{8}$ " (5.4 cm) hacia el centro de la cocina desde el borde marcado de la cocina.
3. Usando el dispositivo como patrón, marque la posición del hueco para el tornillo.
4. Para una construcción de madera, abra un agujero piloto con el taladro, a un ángulo de 20 grados desde el horizontal. Se puede usar un clavo o una lezna si no hay un taladro disponible.

Monte el dispositivo anti-volcaduras con el tornillo que se provee.

Para una construcción de cemento o concreto, necesitará un tirafondo de $1/4$ " x $1\frac{1}{2}$ " (6 mm x 3.8 cm) y un manguito de anclaje con un diámetro exterior de $1/2$ " (1.3 cm), los cuales no incluimos. Abra, con el taladro, un agujero del tamaño que se recomienda para la tornillería.

Instale el manguito de anclaje dentro del agujero que abrió con el taladro y entonces instale el tirafondo a través del dispositivo. Los pernos deben apretarse adecuadamente según se recomienda para ese tipo de tornillería.



5. Coloque la cocina contra la pared y verifique la instalación, agarrando el borde delantero de la superficie de cocción y tratando con cuidado de inclinar la cocina hacia adelante.

CUANDO TODAS LAS INSTALACIONES SE HAYAN COMPLETADO: CERCIORESE DE QUE TODOS LOS CONTROLES QUEDEN EN LA POSICION DE APAGADO. CERCIORESE DE QUE EL FLUJO DE LA COMBUSTION Y DEL AIRE DE VENTILACION DE LA COCINA NO ESTEN OBSTRUIDOS.

Conversión a LP (Propano)



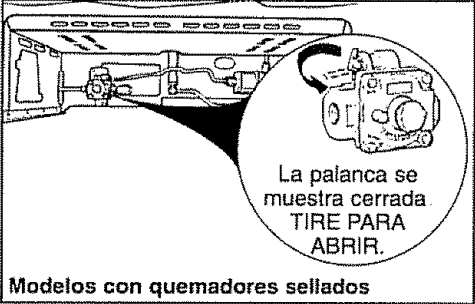
(o conversión de LP (propano) a gas natural)

Esta cocina viene ajustada de fábrica para usar gas natural. Si usted quiere pasarse a propano líquido, la conversión debe ser realizada por un instalador calificado de cocinas usando propano líquido.

Junto al regulador de presión en la cocina hallará pegadas las instrucciones de conversión, la etiqueta adhesiva y los orificios para propano líquido.

En la parte posterior de la cocina hay otro juego de instrucciones incluidas en el sobre que contiene los diagramas de cableado del producto. Conserve estas instrucciones y los orificios en caso de que quiera volver a cambiar al gas natural.

¿Preguntas? Antes de que usted llame para pedir servicio de reparación...

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
<p>LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE NO ENCIENDEN O NO QUEMAN DE MANERA UNIFORME</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado en una toma de corriente activa. • Los huecos del quemador en el lado o alrededor de la superficie del quemador pudieran estar obstruídos. Quite los quemadores (en los modelos con quemadores estándar gemelos) o las cabezas de los quemadores (en los modelos con quemadores sellados) o las tapas de los quemadores en los modelos a prueba de derramamientos y límpielos con una aguja de coser o un alambre delgado. Cerciórese de no agrandar los huecos. En los modelos a prueba de derramamientos, inspeccione la área del electrodo para comprobar si hay alimentos o grasa requemados. • Cerciórese que las charolas recolectoras (en ciertos modelos) hayan sido instaladas correctamente.
<p>LA LLAMA DEL QUEMADOR ES MUY GRANDE O AMARILLA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si la cocina está conectada al gas LP, póngase en contacto con la persona que instaló su cocina o que hizo la conversión.
<p>LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE SE ENCIENDEN PERO NO EL HORNO</p>	<p>• Es posible que la válvula de cierre del gas del horno fuera accidentalmente movida durante una limpieza o una mudanza.</p> <p>Para inspeccionar la válvula de cierre del gas del horno en los modelos con quemadores estándar gemelos, levante la superficie de cocción y busque la válvula de cierre del gas en la esquina derecha trasera.</p> <p>Siga las instrucciones en los cuadrados A o B que se ajusten al tipo de su regulador.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="508 1157 984 1461">  </div> <div data-bbox="1009 1157 1485 1461">  </div> </div> <p>Para inspeccionar la válvula de cierre del gas del horno en los modelos con quemadores sellados, quite el cajón de almacenamiento, el cajón del asador o el panel de protección y busque la palanca de interrupción del gas de la parte trasera de la cocina.</p> <div data-bbox="508 1623 984 1927">  </div>

¿Preguntas? Antes de llamar para servicio... (continuación)

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
NO FUNCIONAN NI EL RELOJ NI EL CONTADOR DE TIEMPO	<ul style="list-style-type: none"> • El enchufe eléctrico de la cocina tiene que estar encajado firmemente en una toma de corriente activa. Compruebe para ver si hay algún fusible fundido o si el interruptor de circuito ha sido trabado. • Verifique que no haya una falla en la energía eléctrica. • Revise las secciones Controles del horno, reloj y contador de tiempo.
“F— Y UN NUMERO” DESTELLAN EN LA VENTANILLA	<ul style="list-style-type: none"> • Si “F— y un número” destellan en la ventanilla que muestra la hora, hay un código de error de función. Si un código de error de función aparece durante el ciclo de auto limpieza, inspeccione el seguro de la puerta. La manija del seguro pudiera haberse movido fuera de la posición de cierre, aunque haya sido ligeramente. Asegúrese de mover el seguro hacia la derecha, hasta el tope. Haga girar el botón de Oven Set (temperatura del horno) hasta OFF (apagado). Deje que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a hacer funcionar el horno. • Desconecte el suministro de energía de la cocina durante 5 minutos y entonces vuélvalo a conectar. Si se repite el código de fallo, llame al técnico de servicio.
LA VENTANILLA SE PONE EN BLANCO O LAS LUCES INDICADORAS SE ENCIENDEN CUANDO LA COCINA NO SE ESTA USANDO	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte el suministro de energía en la caja de fusibles o en el interruptor del circuito por lo menos durante 10 segundos. Luego vuelva a conectarlo y encienda la cocina. Si las luces indicadoras siguen encendidas, solicite un servicio.
LA LUZ LIMPIEZA EMITE UN DESTELLO	<ul style="list-style-type: none"> • El botón de Oven Set se ha fijado a CLEAN (limpieza) antes que la manija de la puerta se haya movido hacia la derecha.
LA LUZ DEL HORNO NO FUNCIONA	<ul style="list-style-type: none"> • La bombilla puede estar floja o fundida. • El enchufe debe estar conectado a una toma de corriente activa.
LA LUZ DE SUPERFICIE NO FUNCIONA	<ul style="list-style-type: none"> • La bombilla fluorescente está floja o defectuosa. Ajústela o reemplácela. • El conmutador que hace funcionar la luz está roto. Llame a un técnico de servicio.
EL HORNO NO FUNCIONA	<ul style="list-style-type: none"> • El enchufe de la cocina no está bien insertado en la toma de corriente. • El interruptor automático del circuito de su casa está trabado o se fundió un fusible. • La puerta quedó con el seguro puesto después de la auto limpieza. • Los controles del horno no están programados de manera correcta.
LA TEMPERATURA DEL HORNO ES DEMASIADO FRIA O CALIENTE	<ul style="list-style-type: none"> • El termostato necesita ajustes. Vea la sección Ajuste del termostato del horno—<i>Hágalo Ud. mismo.</i>

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
LOS ALIMENTOS NO SE ASAN NI SE HORNEAN CORRECTAMENTE	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno no se han fijado de manera adecuada. Vea la sección de Hornear o Asar. • La posición de la parrilla no es la correcta. • Se están usando utensilios de cocina incorrectos o de un tamaño inapropiado. • El termostato del horno necesita ajuste. Vea la sección de Ajustar el termostato del horno—<i>Hágalo usted mismo</i>. • No se ha fijado bien la hora en el reloj. • El papel de aluminio no se usó apropiadamente en el horno. • La solera del horno no está asentado firmemente en su posición.
LOS ALIMENTOS NO SE ASAN AL FUEGO DIRECTO COMO ES DEBIDO	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno no están fijados bien. Vea la sección de Asar al fuego directo. • La puerta del horno o del asador no está cerrada. • Se está usando la parrilla en una posición incorrecta. Vea la sección de Asar al fuego directo. • Los alimentos se están cocinando en una cazuela caliente. • Los utensilios empleados no son los apropiados para asar al fuego directo. • El papel de aluminio que se usó para cubrir la rejilla de la bandeja del asador no se colocó correctamente ni tampoco se hicieron las ranuras según se recomienda. • La solera del horno no está asentada firmemente en su posición.
EL CICLO DE AUTO LIMPIEZA DEL HORNO NO FUNCIONA	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura del horno está muy alta para programar la función de auto limpieza. Deje que la cocina se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente y vuelva a fijar los controles. • La manija de Oven Set (temperatura del horno) no ha sido colocada en CLEAN (limpieza). • La manija del seguro de la puerta no está al máximo hacia la derecha.
NO SE PUEDE QUITAR EL SEGURO A LA PUERTA DEL HORNO	<ul style="list-style-type: none"> • El horno deberá enfriarse hasta alcanzar una temperatura más baja que la que tenía a la hora del cierre. No cierre la puerta con el seguro excepto cuando esté usando el ciclo de auto limpieza, de lo contrario el horno pudiera bloquearse.
EL HORNO NO ESTA LIMPIO DESPUES DEL CICLO DE LIMPIEZA	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno no se fijaron adecuadamente. Vea la sección Funcionamiento del horno con auto limpieza. • Un horno que esté extremadamente sucio requiere de 5 horas y 59 minutos de limpieza. • Los derramamientos excesivos deberán limpiarse antes de comenzar el ciclo de limpieza.
LA PUERTA DEL HORNO SE CERRO ACCIDENTALMENT CON EL SEGURO DURANTE EL HORNEADO	<ul style="list-style-type: none"> • Haga girar el botón de Oven Set (temperatura del horno) hasta OFF (apagado).
OLOR FUERTE	<ul style="list-style-type: none"> • Una proporción inadecuada de aire/gas en el horno. Ajuste el obturador del aire del quemador del horno. • Durante las primeras semanas de uso del horno cierto olor es normal, debido al material aislador alrededor del revestimiento interior del horno. Esto es temporal.

For in-home major brand repair service:

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-4-MY-HOMESM (1-800-469-4663)

Para pedir servicio de reparación a domicilio – 1-800-676-5811

In Canada for all your service and parts needs call – **1-800-665-4455**
Au Canada pour tout le service ou les pièces

For the repair or replacement parts you need:

Call 7 am – 7 pm, 7 days a week

1-800-366-PART (1-800-366-7278)

Para ordenar piezas con entrega a domicilio – 1-800-659-7084

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

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-488-1222

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

Call 9 am – 5 pm, Monday – Saturday

1-800-827-6655



The Service Side of Sears™



GARANTÍA PARA UNA ESTUFA AUTÓNOMA

UN AÑO COMPLETO DE GARANTÍA PARA TODAS LAS PIEZAS

Si, dentro de un año a partir de la fecha de instalación, cualquier parte funciona indebidamente a causa de un defecto en materiales o fabricación, Sears la reparará o la reemplazará, a nuestra discreción, sin costo alguno para el comprador

Si este producto se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, las garantías indicadas arriba sólo tendrán vigencia durante 90 días

EL SERVICIO DE GARANTÍA ESTA A SU DISPOSICIÓN CON SOLO PONERSE EN CONTACTO CON EL CENTRO O DEPARTAMENTO DE SERVICIO SEARS MAS CERCANO A USTED EN LOS ESTADOS UNIDOS

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también 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 Acuerdo de Mantenimiento (MA) Sears

Años de cobertura para el propietario	Primer año	Segundo año	Tercer año
1. Reemplazo de las partes defectuosas	<i>W</i>	<i>MA</i>	<i>MA</i>
2. Revisión anual de mantenimiento preventivo a petición suya.	<i>MA</i>	<i>MA</i>	<i>MA</i>

W - Garantía MA - Contrato de Mantenimiento

Las estufas Kenmore han sido diseñadas, fabricadas y probadas para brindarle años de operación confiable. Sin embargo, cualquier aparato electrodoméstico moderno puede requerir alguna reparación de vez en cuando. La garantía Sears, además del Acuerdo de Mantenimiento Sears, le brinda protección contra facturas inesperadas de reparación.

Arriba en la tabla se compara la garantía y el Acuerdo de Mantenimiento y se muestran los beneficios de tener un Acuerdo de Mantenimiento para su estufa Sears.

Póngase en contacto con su asociado de ventas Sears o con el Centro de Servicio Sears de la localidad hoy mismo y adquiera un Acuerdo de Mantenimiento Sears

SEARS

MANUAL DEL PROPIETARIO

Números de los modelos:

72471	75481
72478	75488
72691	75581
72695	75585
73281	75586
73288	75588
73481	75691
73485	75695
73488	75696
75381	75698
75388	

Para llamar gratis para servicio de reparación:

1-800-4-MY-HOMESM
(1-800-469-4663)

Para piezas de repuesto:

1-800-FON-PART
(1-800-366-7278)

SEARS



COCINA (ESTUFA) DE GAS

El número del modelo de su cocina de gas se encuentra en una placa sujeta a la parte delantera del marco de la cocina detrás del cajón del asador o de almacenamiento, o del panel de protección.

Todas las piezas de reparación están disponibles para compra inmediata o pedido especial cuando usted visite su Centro de Servicios Sears más cercano o el Departamento de Servicios en la mayoría de las tiendas Sears. Para solicitar servicio o pedir piezas de repuesto por teléfono, llame sin costo a los números telefónicos en la lista de la izquierda.

Cuando solicite servicio o haga un pedido de piezas siempre provea la siguiente información:

- ◆ Tipo de producto
- ◆ Número de modelo
- ◆ Número de pieza
- ◆ Descripción de la pieza