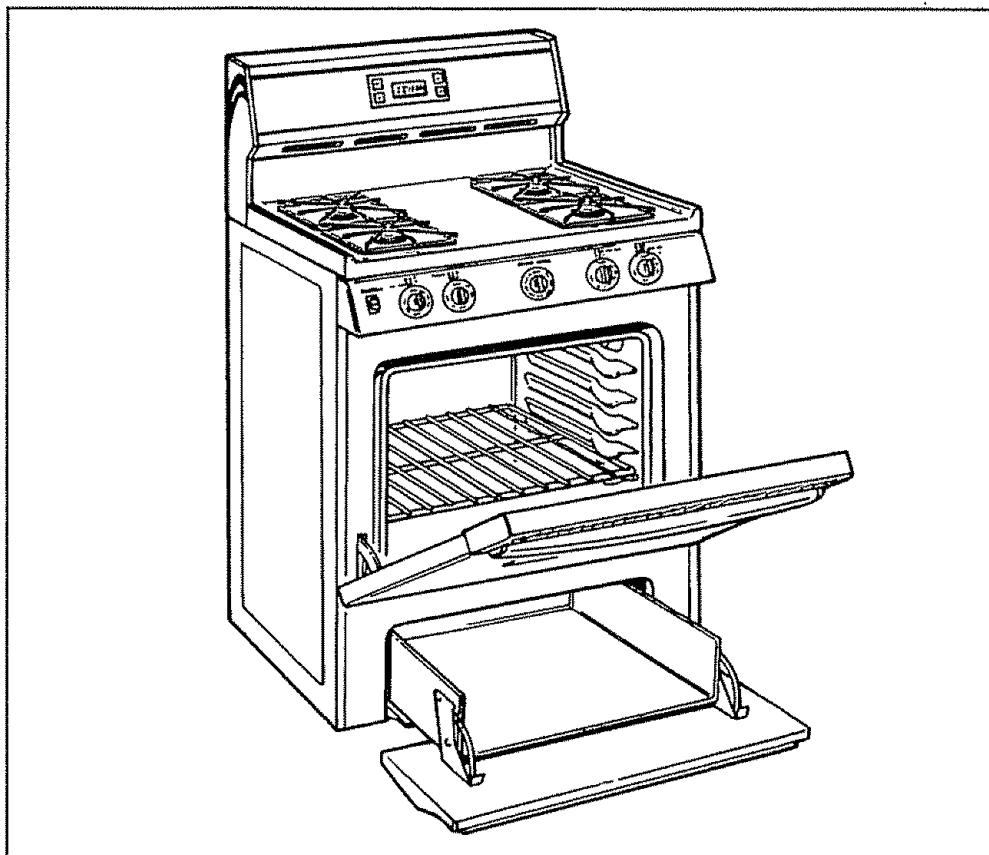


SEARS

GAS RANGE OWNER'S MANUAL



Model Numbers:

61011	71158
61018	71651
61111	71658
61118	71665
61251	71751
61258	71758
71051	72751
71151	72755
	72758

• Safety Instructions	
Anti-Tip Device	2, 3, 31, 39
Important Safety Instructions	2-6
• Care & Maintenance	
Before You Call for Service	44, 45
Care and Cleaning	22-28
Consumer Services	46, 48
Repair Services	46
Thermostat Adjustment	17
Warranty	47
• Installation Instructions	
Air Adjustment	36, 38
Anti-Tip Device	31, 39
Connect the Range to Gas	32
Dimensions & Clearances	29
Electrical Connections	34, 35
LP Conversion	41-43
• Operation	
Features of Your Range	7
Baking	15, 16
Broiling/Broiling Guide	20, 21
Clock and Timer	12
Roasting, Roasting Guide	18, 19
Surface Cooking	8-11

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.



WARNING

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

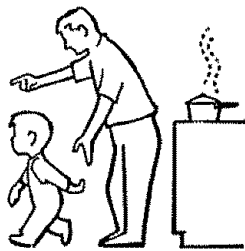


- **Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.** All other servicing should be referred to a qualified technician.
- **Be sure all packing materials are removed from the range** before operating it to prevent fire or smoke damage, 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 service technician or 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: These adjustments must be made by a qualified service technician 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.**
- **CAUTION: ITEMS OF INTEREST TO CHILDREN SHOULD NOT BE STORED IN CABINETS ABOVE A RANGE OR ON THE BACKSPASH 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 it to the wall and floor by installing the Anti-Tip device supplied.



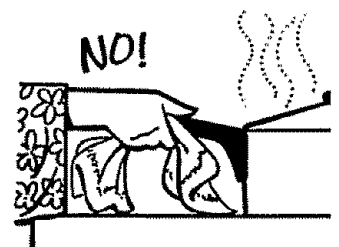
To check if the device is installed and engaged properly, carefully tip the range forward. The Anti-Tip device should engage and prevent the range from tipping over.



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.

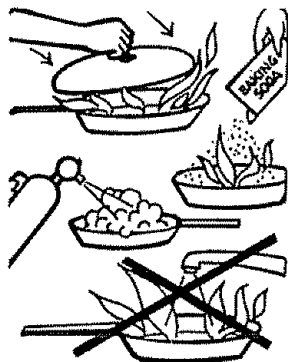
- **Never wear loose fitting or hanging garments while using the appliance.** Be careful when reaching for items stored in cabinets over the cooktop. Flammable material could be ignited if brought in contact with flames or hot oven surfaces and may cause severe burns.



(continued next page)

Important Safety Instructions (continued)

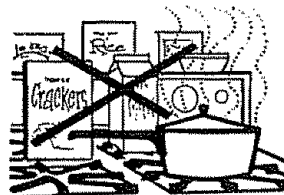
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.



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.

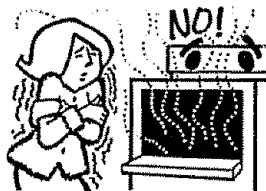
Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

- 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.

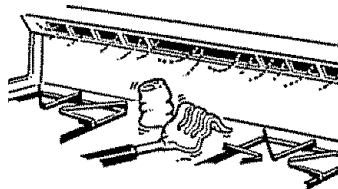
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.



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.
- 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.

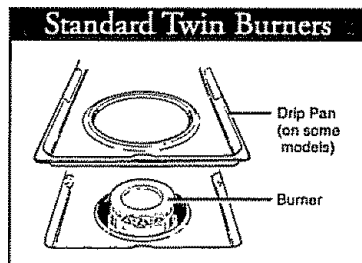
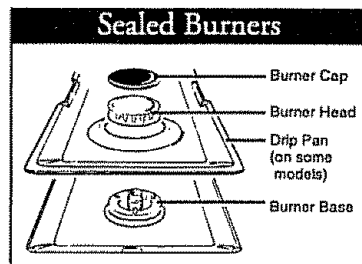
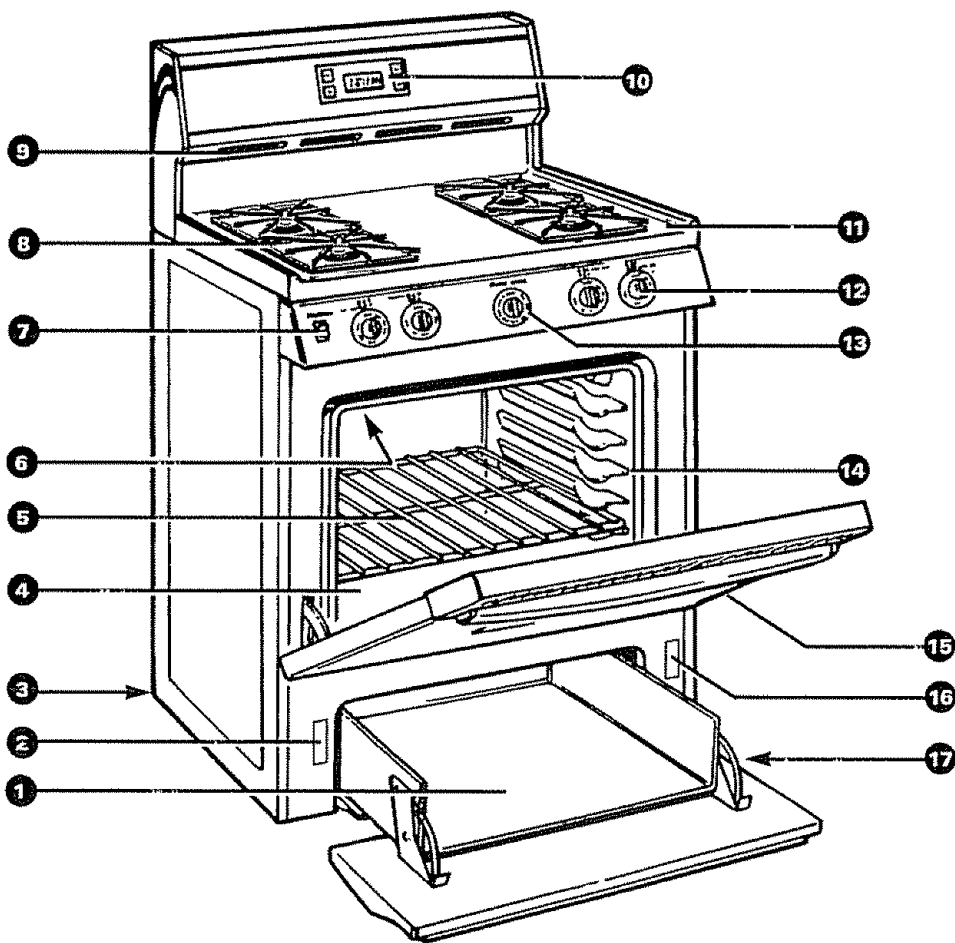
Cleaning Your Range

- 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.
- Be careful when you clean the cooktop because the area over the pilot will be hot (for standing pilot models).
- For continuous clean models, do not use oven cleaners on any of the continuous cleaning surfaces. Continuous cleaning surfaces can be identified by their rough surface finish.

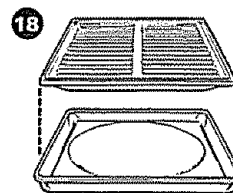
SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 Broiler Compartment	3-5, 6, 20, 21, 27, 38
2 Model and Serial Numbers On front frame of range, behind broiler compartment, storage drawer or kick panel.	-
3 Anti-Tip Device	2, 3, 31, 39
4 Oven Bottom	27, 38
5 Oven Shelves Easily removed or repositioned on shelf supports.	5, 14-16, 18, 21, 25
6 Oven Interior Light (on some models)	13, 25
7 Oven Light Switch (on some models)	13
8 Surface Burners, Drip Pans (on some models), and Grates	5, 8-11, 22-24, 36, 37
9 Oven Vent (location varies)	5, 14, 25






Feature Index	See Page
10 Clock and Timer (on some models)	12
11 Lift-Up Cooktop (on models with standard twin burners)	24
12 Surface Burner Control Knobs	4, 9, 10, 25
13 Oven Control Knob	13, 15, 17-20, 25
14 Oven Shelf Supports	13, 15, 18, 20
15 Lift-Off Oven Door	3, 20, 26
16 Installation Clearances Label	-
17 Air Intake (under storage drawer, broiler compartment or kick panel)	25
18 Broiler Pan and Grid	5, 6, 18, 20, 21, 25
Air Vents	5, 14, 25

How Does This Cooktop Compare to Your Old One?

Your new cooktop has gas burners. If you are used to cooking with induction or other electric surface units, you will notice some differences when you use gas burners.

The best types of cookware to use, plus heat-up and cool-down times, depend upon the type of burner or surface unit you have.

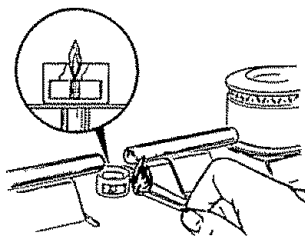
The following chart will help you to understand the differences between gas burner cooktops and any other type of cooktop you may have used in the past.

Type of Cooktop	Description	How It Works
Gas Burners 	Regular or sealed gas burners use either LP gas or natural gas.	Flames heat the pans directly. Pan flatness is not critical to cooking results, but pans should be well balanced. Gas burners heat the pan right away and change heat settings right away. When you turn the control off, cooking stops right away.
Electric Coil 	Flattened metal tubing containing electric resistance wire suspended over a drip pan.	Heats by direct contact with the pan and by heating the air under the pan. For best cooking results, use good quality pans. Electric coils are more forgiving of warped pans than radiant or solid disks. Heats up quickly but does not change heat settings as quickly as gas or induction. Electric coils stay hot enough to continue cooking for a short time after they are turned off.
Solid Disk 	Solid cast iron disk sealed to the cooktop surface.	Heats by direct contact with the pan, so pans must be flat on the bottom for good cooking results. Heats up and cools down more slowly than electric coils. The disk stays hot enough to continue cooking after it is turned off. Remove the pan from the solid disk if you want the cooking to stop.
Radiant (Glass Ceramic) Cooktop 	Electric coils under a glass ceramic cooktop.	Heat travels to the glass surface and then to the cookware, so pans must be flat on the bottom for good cooking results. The glass cooktop stays hot enough to continue cooking after it is turned off. Remove the pan from the surface unit if you want cooking to stop.
Induction 	High frequency induction coils under a glass surface.	Pans must be made of ferrous metals (metal that attracts a magnet). Heat is produced by a magnetic circuit between the coil and the pan. Heats up right away and changes heat settings right away, like a gas cooktop. After turning the control off, the glass cooktop is hot from the heat of the pan, but cooking stops right away.

Surface Cooking

Lighting Instructions for Standing Pilot Models

The surface burners on these ranges have standing pilots that must be lit initially. To light them:



1. Be sure the surface burner control knobs are in the OFF position.
2. Remove the grates and lift the cooktop up (see the Lift-Up Cooktop section).
3. Locate the two pilot ports and light each of them with a match.

NOTE: If the pilot is too high or low, you can adjust it. See the Adjust the Surface Burner Pilots If Necessary section of the Installation Instructions.

4. Lower the cooktop. Your surface burners are now ready for use.
5. Observe the lighted burners. Compare the flames to pictures in the Problem Solver. If any flame is unsatisfactory, call for service.

Lighting Instructions for Electric Ignition Models

Your surface burners are lighted by electric ignition, eliminating the need for standing pilot lights 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 this way.**

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 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.

(continued next page)

Surface Cooking (continued)

Surface Burner Controls

The knobs that turn the surface burners on and off are marked as to which burners they control.

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).

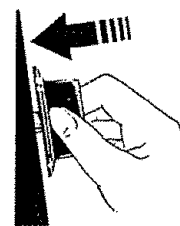
Before Lighting a Burner

- 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 a burner.

To Light a Surface Burner

Electric Ignition Models:

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.



Standing Pilot Models:

Push the control knob in and turn it to HI position. The burner should light within a few seconds.

After the burner ignites, turn the knob to adjust the flame size.

Flame will be almost horizontal and will lift slightly away from the burner when the burner is first turned on. A blowing sound may be heard the first few seconds. This normal sound is due to improved injection of gas and air into the burner. Put a pan on the burner before lighting it, or adjust the flame to match pan size as soon as it lights, and the blowing sound will stop.

After Lighting a Burner

- After the burner ignites, turn the knob to adjust the flame.
- Check to be sure the burner you turned on is the one you want to use.
- 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.
- 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.

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 usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.

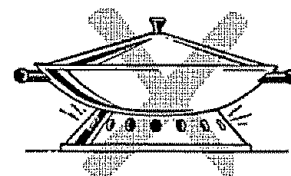
Wok Cooking

(on models with sealed burners)

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



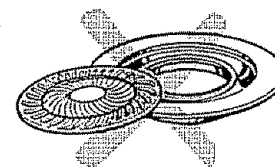
Do not use woks that have support rings. Use of these types of woks, with or without the ring in place, can be dangerous. Placing the ring over the burner grate may cause the burner to work improperly resulting in carbon monoxide levels above allowable current standards. This could be dangerous to your health. Do not try to use such woks without the ring. You could be seriously burned if the wok tipped over.



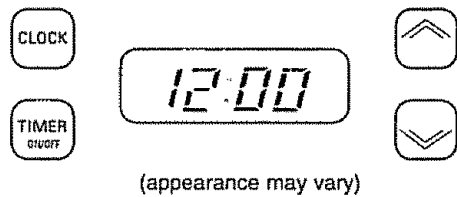
Stove Top Grills

(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.



Clock and Timer (on some models)



Follow the directions below if your range has the clock and timer shown above. You have the choice of having the timer show the time counting down or the time of day. In either case, the timer will signal at the end of the timer period to alert you that the time is up.

To Set the Clock

NOTE: When you first plug in the range or after a power failure, the entire Clock/Timer display will light up.

1. Press the CLOCK pad.
2. Press and hold the UP or DOWN pad and the time of day will change 10 minutes at a time. To change the time by single minutes, give the pads short taps.
3. Press the CLOCK pad to start the clock.

To Set the Timer

1. Press the TIMER ON/OFF pad.
2. Use the UP and DOWN pads to set the timer. Short taps on the UP or DOWN pad change the timer's setting one minute at a time. Pressing and continuing to hold the UP pad increases the setting ten minutes at a time.
3. Once you have set your timer, press the TIMER ON/OFF pad to start timing. As the timer counts down a signal will indicate when one minute is left. After this signal, the display will count down in seconds. When time runs out, a final signal will sound. Press the TIMER ON/OFF pad to stop the signal.

To Change or Cancel the Timer Setting

When the timer is counting down, use the UP and DOWN pads to change the remaining time, or press the TIMER ON/OFF pad to stop the timer. The timer cannot be cancelled unless you have fully completed "set timer" instructions above.

To Display the Clock While the Timer Is Operating

Pressing the CLOCK pad while the timer is operating will not interfere with the timer's operation; the display will change to show the clock, but the timer will continue to count down and will still signal when time is up. Press the TIMER ON/OFF pad again to change the display back to show the timer.

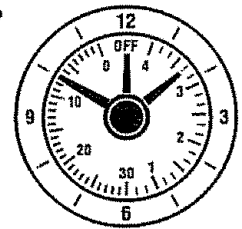
Conventional Clock and Timer

(on some models)

The clock and timer are helpful devices that serve several purposes.

The Clock

To set the clock, push in the knob and turn it to the right. Let the knob out when the clock hands reach the correct time. Continue turning the knob to OFF.



Timer

The timer has been combined with the range clock. Use it to time all your precise cooking operations. You'll recognize the timer as the pointer that is different in color than the clock hands. Minutes are marked up to 30, and hours are marked up to 4 on the center ring of the clock.

To set the timer, turn the knob to the left—without pushing in—until the pointer reaches the number of minutes or hours you want to time.

At the end of the set time, a buzzer sounds to tell you time is up. Turn the knob—without pushing in—until the pointer reaches OFF and the buzzer stops.

Using Your Oven

Before Using Your Oven

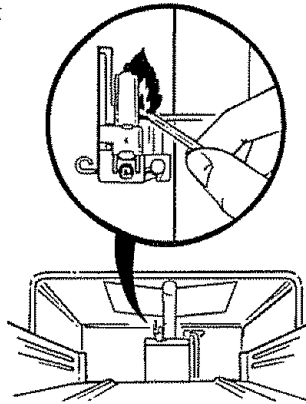
Be sure you understand how to set the control properly. Practice removing and replacing the shelves while the oven is cool. Read the information and tips on the following pages. Keep this manual handy where you can refer to it, especially during the first weeks of using your new range.

Lighting Instructions for Standing Pilot Models

Some models have standing oven pilots that must be lit initially.

To light the oven pilot:

1. Be sure the OVEN CONTROL knob is in the OFF position.
2. Open the broiler drawer and remove the broiler pan and grid. This will make it easier for you to reach inside the broiler compartment.
3. Find the oven pilot port at the back of the broiler compartment. The long tube, running from front to back, is the oven burner. The pilot port is at the back, about one inch below the burner.
4. Using a long match or match holder, reach in and light the oven pilot.



- **To light the oven burner,** turn the OVEN CONTROL knob to the desired temperature. The burner should light within 60 seconds.
- **Proper flame configuration:** While using the oven burner, visually check the burner flame in the broiler compartment. If flame does not burn as described in the Installation section of this manual, adjust the flame following the directions on those pages.
- **Power failure:** An electrical power failure will not affect a lighted standing oven pilot.

Lighting Instructions for Electric Ignition Models

The oven burner is lighted by electric ignition (on some models).

To light the burner, turn the OVEN CONTROL 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

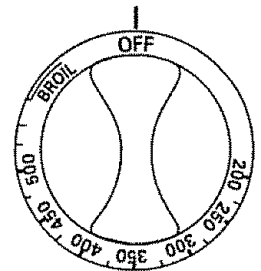
CAUTION: Do not make any attempt to operate the electric ignition oven during an electrical power failure. The oven or broiler cannot be lit during a power failure. Gas will not flow unless the glow bar is hot.

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 Control

The OVEN CONTROL knob is located on the control panel on the front of the range. Simply turn the knob to the desired cooking temperatures.

It will normally take 30-90 seconds before the flame comes on. After the oven reaches the selected temperature, the oven burner cycles—off completely, then on with a full flame—to maintain the selected temperature.



Oven Light

(on some models)

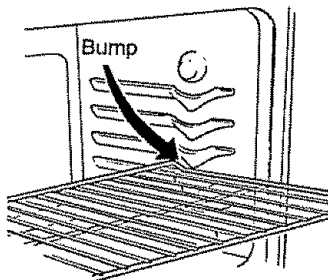
Use the switch on the control panel to turn the oven light on and off.

(continued next page)

Using Your Oven (continued)

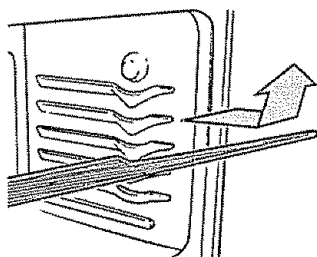
Oven Shelves

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.

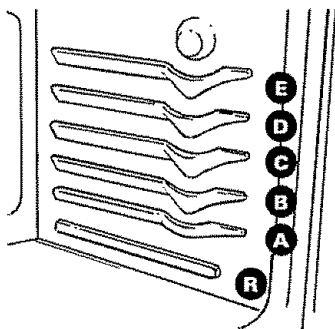


To replace, place the shelf on the shelf

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 as shown in this illustration—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

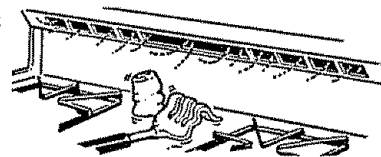


is not designed to slide out at this position. The shelf positions for cooking are suggested in the Baking and Roasting sections.

Oven Vents

The oven is vented through duct openings at the rear of the cooktop. See 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.
- Do not leave plastic items on the cooktop—they may melt if left too close to the vent.



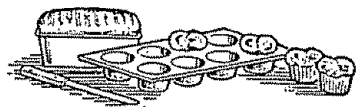
Vent appearance and location vary.

- Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.
- 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.

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



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.

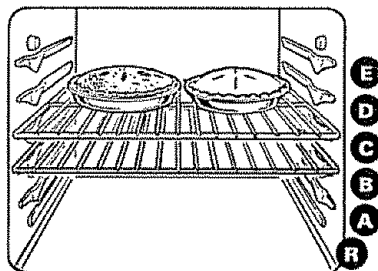
How to Set Your Range for Baking

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 CONTROL knob to the desired temperature.
2. Check the food for doneness at the minimum time on the recipe. Cook longer if necessary.
3. Turn the OVEN CONTROL knob to OFF and then remove 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.).

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.

(continued next page)

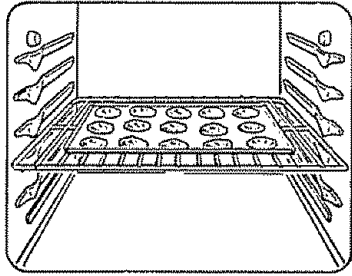
Baking (continued)

Baking Guides

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

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

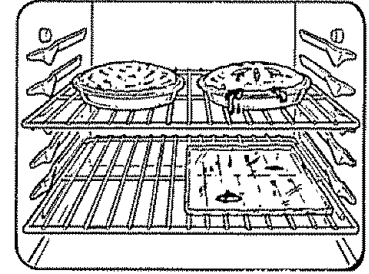
For best results, bake pies in dark, rough or dull pans to produce a browner, crisper crust. Frozen pies in foil pans should be placed on an aluminum cookie sheet for baking since the shiny foil pan reflects heat away from the pie crust; the cookie sheet helps retain it.

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 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.

Adjust the Oven Thermostat—Do It Yourself!

You may feel 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 inexpensive 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:

Pull the OVEN CONTROL knob off the range and look at the back side.

To make adjustment, loosen (approximately one turn), but do not completely remove, the two screws on the back of the knob. With the back of the knob facing you, hold the outer edge of the knob with one hand and turn the front of the knob with the other hand.



(appearance may vary)

To raise the oven temperature, move the top screw toward the right. You'll hear a click for each notch you move the knob. To lower the temperature, move the top screw toward the left. Each click will change the oven temperature approximately 10°F. (6°C.).

[Range is plus or minus 60°F. (33°C.) from the arrow.]

We suggest that you make the adjustment one click from the original setting and check oven performance before making any additional adjustments.

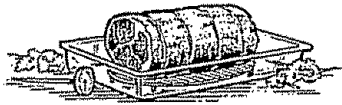
After the adjustment is made, retighten screws so they are snug, but be careful not to overtighten. Reinstall knob on range and check performance.

Air Adjustment Shutter for Oven Burners

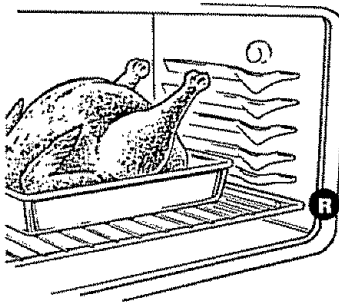
The air adjustment shutter for the bottom burner regulates the flow of air to the flames.

See the Installation Instructions of this manual for instructions for location and proper adjustment of the shutter.

Roasting



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.



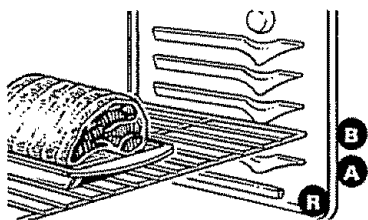
The oven has a special low shelf position (R) just above the oven bottom. Use it when extra cooking space is needed, for example, when roasting a large turkey. The shelf is not designed to slide out at this position.

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.)

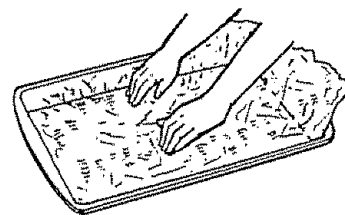
3. Turn the OVEN CONTROL knob to the desired temperature (you may hear a slight clicking sound, indicating the oven is working properly). See the Roasting Guide for temperatures and approximate cooking times.
4. When roasting is finished, turn the OVEN CONTROL knob to OFF and then remove the food from 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 scalloped potatoes can be cooked at the same time. Calculate the total cooking time to enable both dishes to complete cooking at the same time. Allow 15-20 minutes of additional cooking time for the potatoes.

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



Broiling is cooking food by direct heat from above the food. Your range has a convenient compartment below the oven for broiling. It also has a specially designed broiler pan and grid that allows the dripping fat to drain away from the high heat of the gas flame.

Distance from the heat source may be changed by positioning the broiler pan and grid on one of the three shelf positions in the broiler compartment—A (bottom of broiler compartment), B (middle) and C (top).

Most fish and tender cuts of meat can be broiled. Follow these directions to keep spattering and smoking to a minimum.

The oven and broiler compartment doors must be closed during broiling.

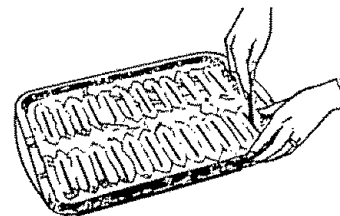
Turn most foods once during cooking (the exception is thin fillets of fish; oil one side, place that side down on the broiler grid and cook without turning until done). Time the food for about one-half the total cooking time, turn the food, then continue to cook to the preferred doneness.

How to Broil

1. The broiler compartment does not need to be preheated for broiling.
2. If the meat has fat or gristle around the edge, cut vertical slashes through both about 2" (5 cm) apart, but do not cut into meat. If desired the fat may be trimmed, leaving a layer about 1/8" (3 mm) thick.
3. Arrange the food on the grid and position the broiler pan on the appropriate shelf in the broiler compartment. Placing the food closer to flame sears the exterior and increases the surface browning of food, but also increases spattering and the possibility of fats and meat juices igniting.
4. Close the broiler door and turn the OVEN CONTROL knob to BROIL.
5. When broiling is finished, turn the OVEN CONTROL knob to OFF. Remove the broiler pan from the broiler compartment and serve the food immediately. Do not leave a soiled broiler pan and grid inside the range.

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 broil position. Broil for the longest period of time indicated in the Broiling Guide. Turn the food only once during broiling.

Broiling Guide

The oven and broiler compartment doors 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 the outside edges of the meat. To slash, cut crosswise through the outer fat surface just to the edge of the meat. Use tongs to turn the 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 the food on the pan, do not let fatty edges hang over the sides because dripping fat could soil the oven.
- The broiler compartment 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	Broil Position	1st Side Minutes	2nd Side Minutes	Comments
Bacon	1/2 lb. (227 g) (about 8 thin slices)	B	4	3	Arrange in single layer.
Ground Beef Well Done	1 lb. (450 g) (4 patties) 1/2"-3/4" (13-19 mm) thick	B	10-11	4-5	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.
Medium	[1-1½ lbs. (450 g-680 g)]	C	12	5-6	
Well Done		B	13	8-9	
Rare	1½" (3.8 cm) thick	C	10	6-7	Slash fat.
Medium	[2-2½ lbs. (907 g-1.13 kg)]	C	12-15	10-12	
Well Done		B	25	16-18	
Chicken					
	1 whole [2-2½ lbs. (907 g-1.13 kg)] split lengthwise	A	30-35	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.
	Bone-in, 4 bone-in breasts	A	25-30	10-15	
Bakery Products					
Bread (Toast) or Toaster Pastries	2-4 slices	C	2-3	1/2-1	Space evenly. Place English muffins cut-side-up and brush with butter, if desired.
English Muffins	1 pkg. (2) 2, split	C	3-5		
Lobster Tails	2-4 [6-8 oz. (170 g-227 g) each]	A	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	C	5	5	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	B	8	8	Increase times 5 to 10 minutes per side for 1½" (3.8 cm) thick or home cured.
	1/2" (13 mm) thick	B	6	6	
Pork Chops					
Well Done	2 [1/2" (13 mm) thick]	B	10	4-5	Slash fat.
	2 [1" (2.5 cm) thick], about 1 lb. (450 g)	B	13	9-12	
Lamb Chops					
Medium	2 [1" (2.5 cm) thick], about 10-12 oz. (284-340 g)	B	8	4-7	Slash fat.
Well Done		B	10	10	
Medium	2 [1½" (3.8 cm) thick], about 1 lb. (450 g)	B	10	4-6	
Well Done		B	17	12-14	
Wieners, similar precooked sausages, bratwurst	1 lb. (450 g) pkg. (10)	C	6	1-2	If desired, split sausages in half lengthwise; cut into 5-6" (13-15 cm) pieces.

Care and Cleaning

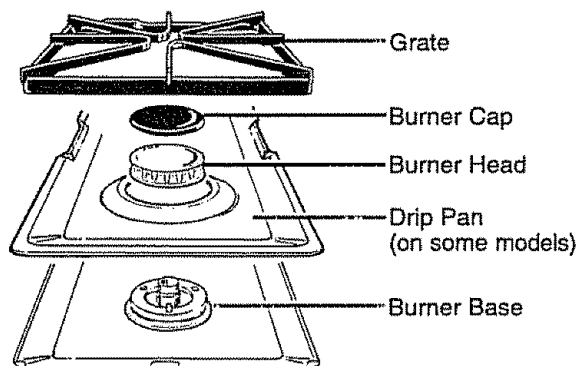
Proper care and cleaning are important so your range will give you efficient and satisfactory service. Follow these directions carefully in caring for it to help assure safe and proper maintenance.

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.

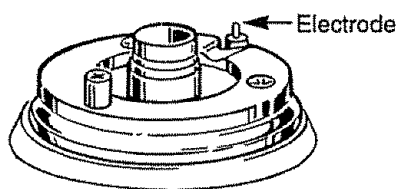


Turn all the controls off before removing burner parts and drip pans (if so equipped).

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 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)

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



Clean these holes thoroughly on each burner.

You should clean the burner heads routinely, especially after bad spillovers, which could clog these holes. Wipe off burner heads. If heavy spillover occurs, remove burner heads from range.

Remove the burner grate and burner cap. Then lift the burner head straight up.

To remove burned-on food, soak the burner head in a solution of mild liquid detergent and water. Soak the burner head upside-down for 20 to 30 minutes in a solution of hot water and mild liquid detergent. If the food doesn't rinse off completely, scrub it with soap and water and a soft brush or plastic scouring pad.

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 burner openings.** Do not use steel wool because it will clog the burner openings and scratch the burners. If the holes become clogged, clean them with a sewing needle or twist tie.

Before putting the burner head back, shake out excess water and dry it thoroughly by setting it in a warm oven for 30 minutes. Then place it back in the range, making sure the pin in the burner base goes in the hole in the burner head, and that the burner heads are properly seated and level.

Burner Caps

(on sealed burners only)

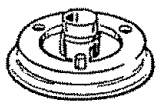
Lift off when cool. Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. If desired, soak up to 30 minutes. Scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles. Dry in a warm oven or with a cloth—don't reassemble them wet.



Burner Base

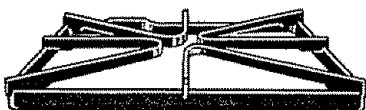
(on sealed burners only)

The burner base (the part of the burner fastened to the cooktop) may be cleaned with a soft brush and a mild cleanser. Clean all food residues from around the spark electrode. Do not use steel wool; small bits of steel wool will short out the electrode. Rinse well.



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. Don't 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. Then scrub with a soap-filled scouring pad if necessary.

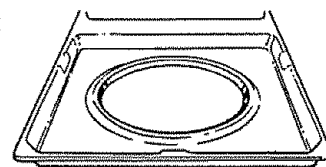
Although they're durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures.

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.

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.

Cooktop Surface

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.

Be careful when you clean the cooktop because the area over the pilot will be hot (on models with standing pilots).

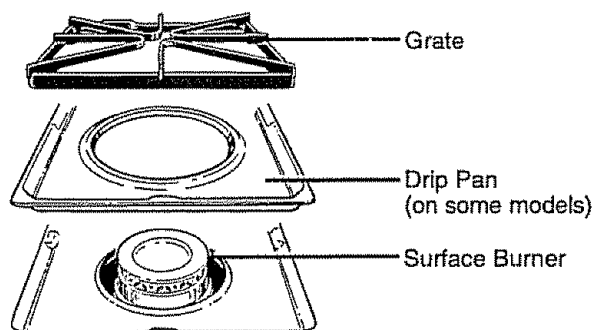
Do not store flammable materials in an oven or near the cooktop. Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

(continued next page)

Care and Cleaning (continued)

Standard Twin Burners

(on some models)



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

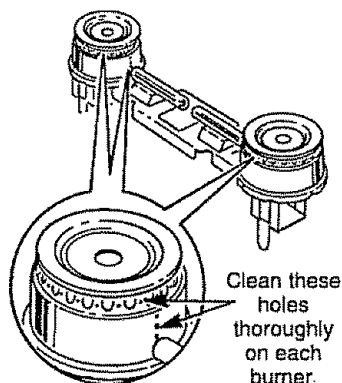
On models with standard twin burners, the cooktop lifts up for easy access.

Turn all the 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 the 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 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 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

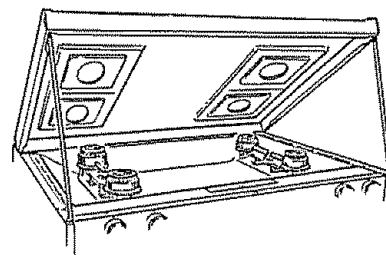
(on models with standard twin burners)

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).

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).

Broiler Pan and Grid

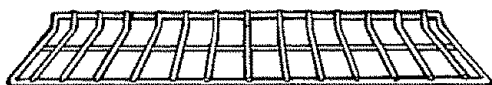
After broiling, remove the broiler pan from the oven or broiler compartment (depending on your model). Remove the grid from the pan. Carefully pour out grease from the pan into a proper container. Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.

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.

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

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

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.

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 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.

Oven Light Bulb

(on some models)

The light bulb is located in the upper left corner of the oven. Before replacing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel or unplug the range from the electrical outlet. Let the bulb cool completely before removing it. Replace the bulb with a 40 watt appliance bulb only. Do not touch a hot bulb with a damp cloth as the bulb will break.



(continued next page)

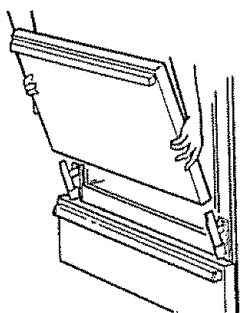
Care and Cleaning (continued)

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 hinges snap back against the oven frame, pull them back out.

TO CLEAN THE DOOR:

(Do not immerse door in water.)

Inside of door:

- Allow to cool before cleaning. For light soil, wipe frequently with mild soap and water (especially after cooking meat). This will prolong the time between major cleanings. Rinse thoroughly.

NOTE: Soap left on the oven door causes additional stains when the oven is reheated.

- For heavy soil, choose an oven cleaner (for continuous cleaning oven, before applying commercial oven cleaner, remove the oven door) and follow label instructions. Rinse well.

Outside of 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 surface is cool, clean and rinse.
- **Do not use oven cleaners, cleansing powders or harsh abrasives on the outside of the door.**

Porcelain Oven Interior

(on all models except continuous cleaning models)

With proper care, the porcelain enamel interior will retain its attractive finish for many years.

Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleanser. Soapy, wet pads may also be used. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause dull spots even after cleaning.

Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup (125 ml) ammonia in a shallow glass pan and leave in a cold oven overnight. The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food.

When necessary, you may use a commercial oven cleaner. Follow the package directions.

Cautions about using spray-on oven cleaners:

- Be careful where the oven cleaner is sprayed.
- Do not spray oven cleaner on the electrical controls and switches (on some models) because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.
- Do not allow a film from the cleaner to remain on the temperature sensing bulb—it could cause the oven to heat improperly. (The bulb is located at the rear of the oven.) Carefully wipe the bulb clean after each oven cleaning, being careful not to move the bulb as a change in its position could affect how the oven bakes.
- Do not spray any oven cleaner on the outside oven door, handles or any exterior surface of the oven, cabinets or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.

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 milk, 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.

If a spillover does occur on the oven bottom, allow the oven to cool first. Remove the oven bottom for easier clean-up and to prevent damage to the continuous cleaning oven coating (on some models).

Frequent wipings with mild soap and water (particularly after cooking meat) will prolong the time between major cleanings. Rinse thoroughly. Soap left on the oven bottom can cause stains.

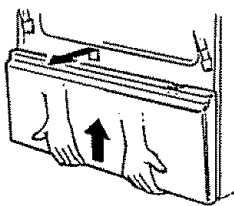
For heavy soil, use an abrasive cleaner or a soap-filled scouring pad. A commercial oven cleaner may also be used, following the package directions.

Removable Kick Panel

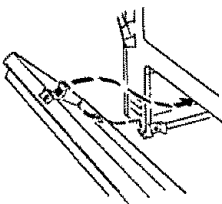
(on some models)

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.

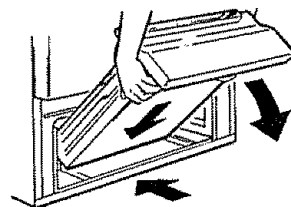


Removable Broiler Drawer

(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)

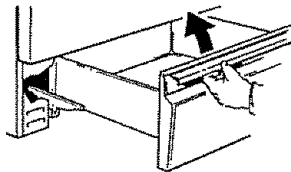
The storage drawer is a good place to store cookware and bakeware. Do not store plastics and flammable material in the drawer.

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.

(continued next page)

Care and Cleaning (continued)

Special Care of the Continuous Cleaning Oven Interior

(on some models)

The continuous cleaning oven cleans itself while cooking. The oven walls are finished with a special coating that cannot be cleaned in the usual manner with soap, detergents, steel wool pads, commercial oven cleaners, coarse abrasive pads or coarse brushes. Use of such cleansers and/or the use of oven sprays will cause permanent damage.

The special coating is a porous ceramic material, which is dark in color and feels slightly rough to the touch. If magnified, the surface would appear as peaks, valleys and sub-surface "tunnels." This rough finish tends to prevent grease spatters from forming little beads or droplets that run down the side walls of a hard-surface oven liner, leaving unsightly streaks that require hand cleaning. Instead, when spatter hits the porous finish, it is dispersed and partially absorbed. This spreading action increases the exposure of oven soil to heated air and makes it somewhat less noticeable.

Soil may not disappear completely and at some time after extended usage, stains may appear that cannot be removed.

The special coating works best on small amounts of spatter. It does not work well with larger spills, especially sugars, egg or dairy mixtures. The oven bottom does not have the continuous cleaning oven coating and can be removed and cleaned with a commercial oven cleaner.

This special coating is not used on the oven shelves, oven bottom or the inside of the oven door. Remove these to clean with a commercial oven cleaner to prevent damaging the continuous cleaning oven coating.

Make sure the oven bottom is in place before you turn the oven on for any reason.

Use care in removing and replacing the oven bottom and shelves and in placing and removing dishes and food to avoid scratching, rubbing or otherwise damaging the porous finish on the oven walls.

To Clean the Continuous Cleaning Oven:

1. Let range parts cool before handling. We recommend rubber gloves be worn when cleaning.
2. Remove shelves and cookware.
3. Soil visibility may be reduced by operating the oven at 400°F. (204°C.). Close the door and turn OVEN CONTROL knob to 400°F. (204°C.). Time for at least four hours. Repeated cycles may be necessary before improvement in appearance is apparent.

Remember: During the operation of the oven, the door and other range surfaces will get hot enough to cause burns. Do not touch. Let the range cool before replacing the oven shelves.

4. If a spillover or heavy soiling occurs on the porous surface, as soon as the oven has cooled, remove as much of the soil as possible using a small amount of water and a stiff-bristle nylon brush. Use water sparingly and change it frequently, keeping it as clean as possible, and be sure to blot it up with paper towels, cloths or sponges. Do not rub or scrub with paper towels, cloths or sponges, since they will leave unsightly lint on the oven finish. If water leaves a white ring on the finish as it dries, apply water again and blot it with a clean sponge, starting at the edge of the ring and working toward the center.

The oven bottom has a porcelain enamel finish.

The oven bottom comes out for cleaning away from the continuous cleaning oven.

The inside of the oven door has a porcelain enamel finish. The oven door lifts off for cleaning away from the continuous cleaning oven. For instructions on how to clean the inside of the oven door refer to the Lift-Off Oven Door section.

Do not use soap, detergent, steel wool pads, commercial oven cleaners, silicone oven sprays, coarse pads or coarse brushes on the porous surface. These products will spot, clog and damage the porous surface and reduce its ability to work.

Do not scrape the porous surface with a knife or spatula—they could permanently damage the finish.

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

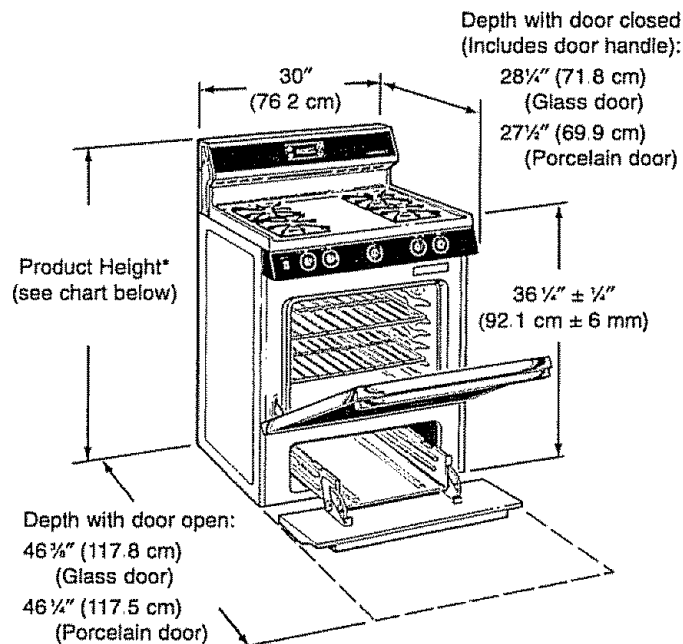
Do not attempt to operate the oven of this range during a power failure (electric ignition models only).

IMPORTANT

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

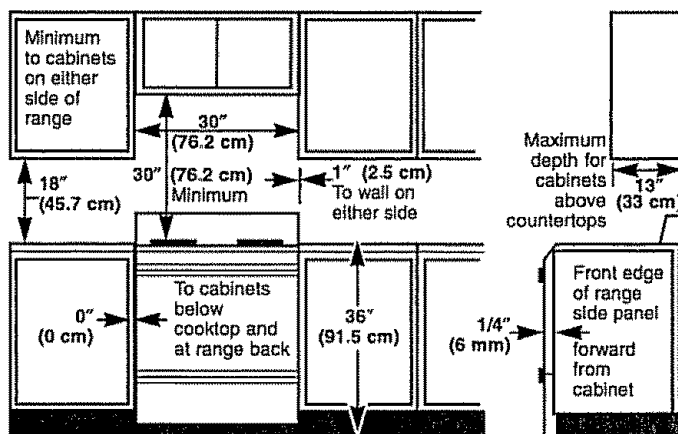
DIMENSIONS AND CLEARANCES

Provide adequate clearances between the range and adjacent combustible surfaces.



*Product Height:

40" (101.6 cm)	61011	61118	61258
	61018	61251	71051
	61111		
44" (111.8 cm)	71151	71158	
46 1/2" (118.1 cm)	71651	71751	72755
	71658	71758	72758
	71665	72751	



(continued next page)

Installation Instructions (continued)

Important Safety Instructions

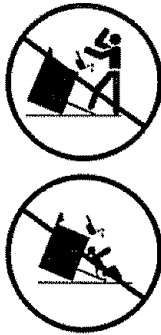
- Installation of this range must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1, latest edition. In Canada, installation must conform with the current Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1 or the current Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2 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 or service technician.
 - 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)
- 1½" 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 a different type of gas, conversion adjustments must be made by a service technician or other qualified person 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

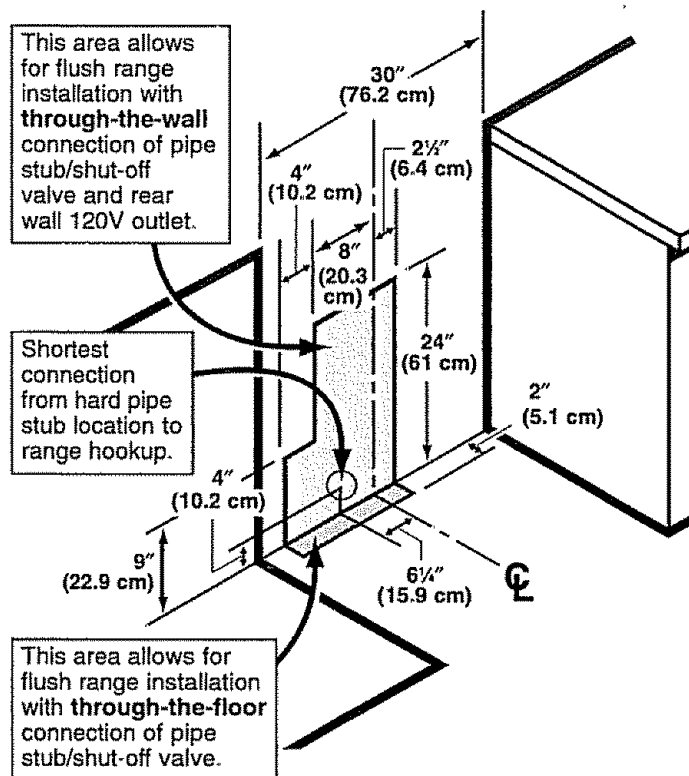
Shut off the main gas supply valve before disconnecting the old range and leave it off until new hook-up has been completed. Don't forget to relight the pilot on other gas appliances when you turn the gas back on.

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.

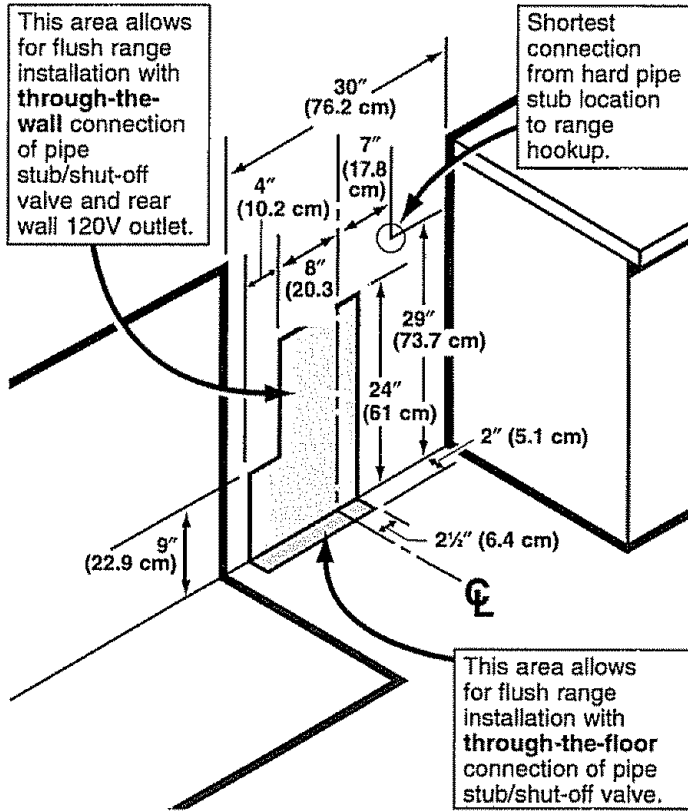
To prevent gas leaks, put pipe joint compound on, or wrap pipe thread tape with Teflon* around, all male (external) pipe threads.

*Teflon: Registered trademark of DuPont

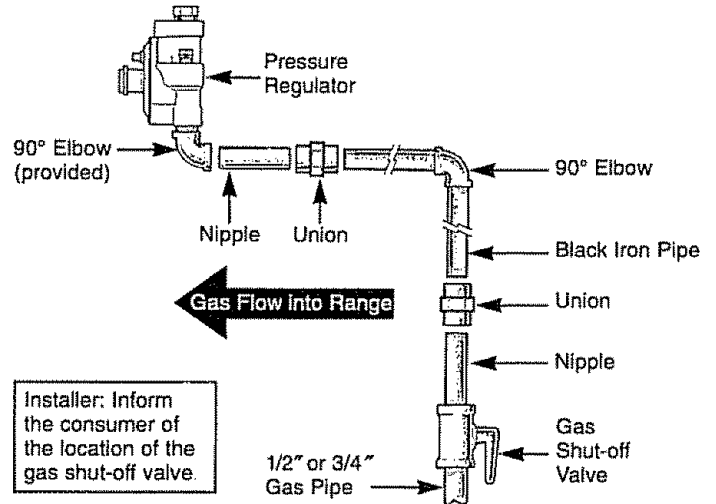
Gas Pipe and Electric Outlet Locations for Models Equipped with Sealed Burners



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

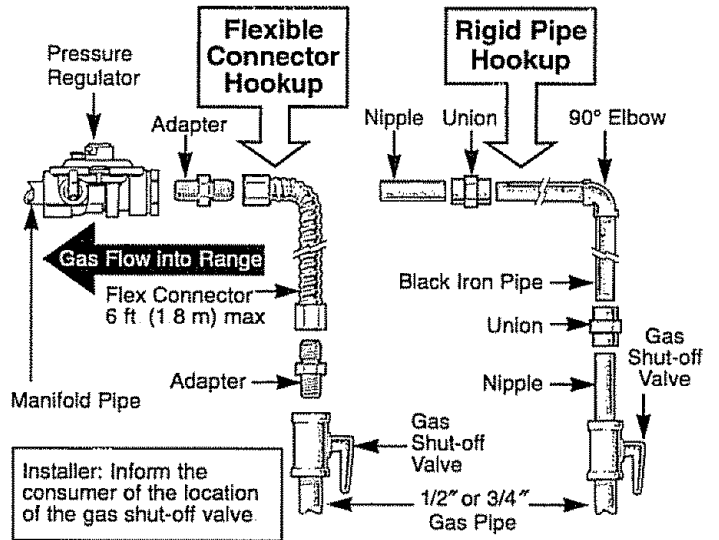
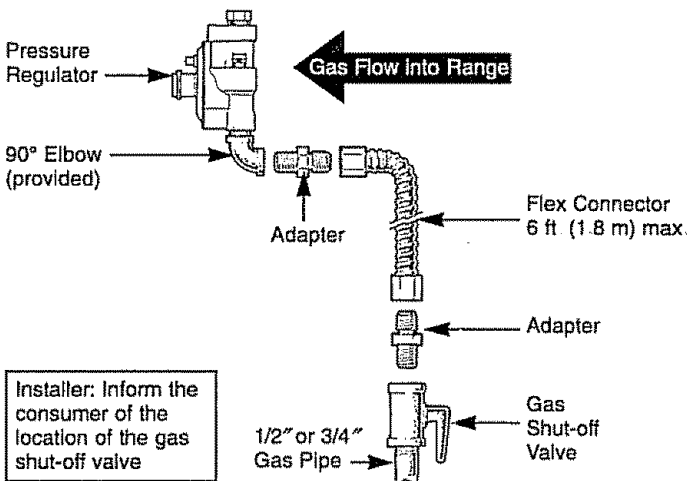


Rigid Pipe Hookup for Models Equipped with Sealed Burners



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

Flexible Connector Hookup for Models Equipped with Sealed 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

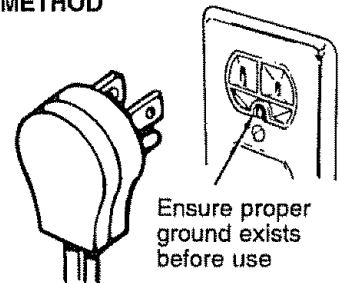
Because of potential safety hazards associated with certain conditions, we strongly recommend against the use of an extension cord. However, if you still elect to use an extension cord, it is absolutely necessary that it be a UL-listed, 3-wire grounding-type appliance extension cord and that the current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



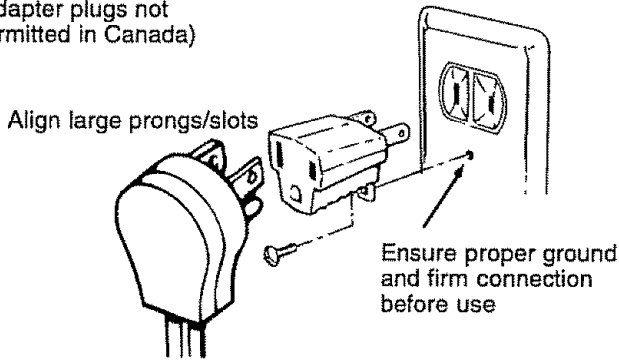
The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

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)



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.

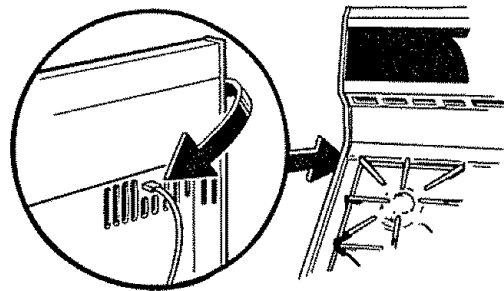
Do not use an adapter plug in these situations because disconnecting of the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal. The customer should have the two-prong wall receptacle replaced with a three-prong (grounding) receptacle by a qualified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

Light the Pilots

(for models equipped with standing pilots)

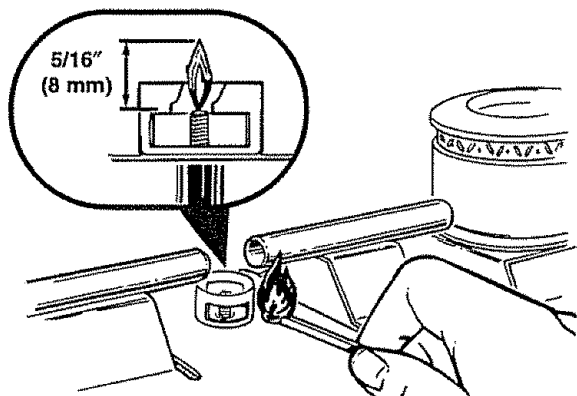
The range should be installed in its permanent position before any pilots are lit or adjusted.

Light the Surface Burner Pilots

CAUTION: Make sure the surface burner control knobs are in the OFF position before attempting to light the pilots.

1. Raise the cooktop.
2. Light both pilots with a match.
3. To avoid pilot outage, use caution when closing cooktop after lighting pilots.

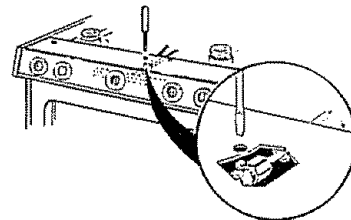
NOTE: Do not leave standing pilot lit in a newly constructed or remodeled home or apartment that will be unoccupied for more than a month.



Each pilot flame was adjusted at the factory to be approximately 5/16" (8 mm) tall. A tinge of yellow appearing at the upper tip is normal. If you find pilot adjustment is necessary, follow instructions at right.

Adjust the Surface Burner Pilots If Necessary

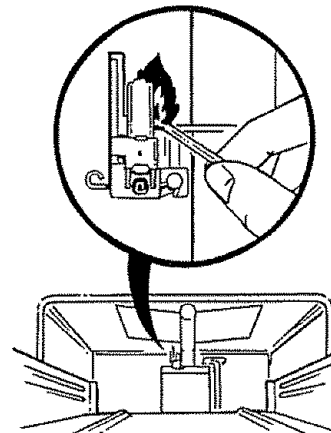
1. Raise the cooktop.
2. Locate the pilot adjustment screw. It can be accessed through the small hole near the center of the manifold panel.
3. To adjust, use a blade-type screwdriver with a shaft diameter of less than 3/16" (5 mm). Turn pilot adjustment screw until pilot is 5/16" (8 mm) high. Do not reduce the flame to less than 5/16" (8 mm) or pilot outage may occur. A pilot flame burning higher than recommended may generate soot (carbon black) on the bottom of your cooktop.

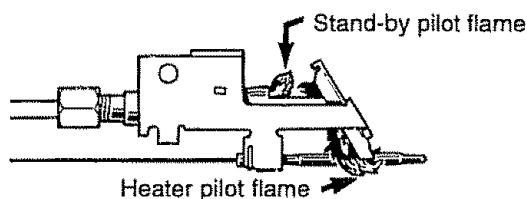


Light the Oven Pilot

CAUTION: Make sure the OVEN CONTROL knob is in the OFF position before attempting to light the pilot.

1. Remove the broiler drawer by sliding the drawer all the way out and then lifting slightly to remove it from its tracks.
2. Locate the pilot at the back of the broiler compartment. The pilot is attached to the left side of the oven burner.
3. Light the pilot with a match. No adjustments are required for natural gas. For LP gas, see How to Convert the Range for Use with LP Gas or Natural Gas.





- Turn the OVEN CONTROL knob to a setting above 200°F (93°C). The pilot flame will increase in size and impinge on the temperature-response element. The oven burner will light in 30-90 seconds.

The oven burner will operate 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 CONTROL knob.

STEP 6 Check Ignition of Surface Burners

Surface Burner Ignition

Operation of all cooktop and oven burners should be checked after the pilots have been lighted (on some models) and range and gas supply lines have been carefully checked for leaks.

Standing Pilot Models

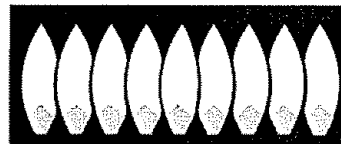
Select a top burner knob and simultaneously push in and turn to HI position. The burner should light within a few seconds. Try each burner in succession until all burners have been checked.

Electric Ignition Models

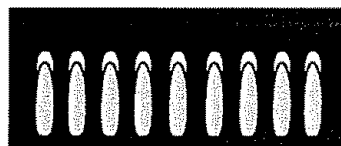
Select a top burner knob and simultaneously push in and turn to LITE position. You will hear a snapping sound indicating proper operation of the spark module. Once the air has been purged from the supply lines, burners should light within 4 seconds. After burner lights, rotate knob out of the LITE position.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

Quality of Flames

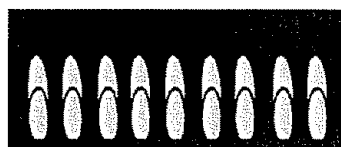
The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.



(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 7 Check Ignition of Oven Burner

Your oven is designed to operate quietly and automatically. To operate the oven, turn the OVEN CONTROL knob to a setting above 200°F. (93°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 CONTROL knob.

Electric ignition models require electrical power to operate. The oven cannot be lit during a power outage. 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.

(continued next page)

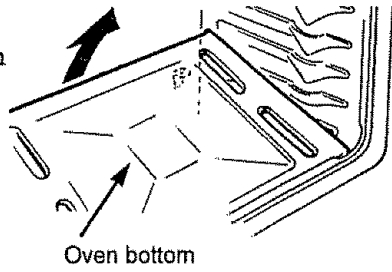
Installation Instructions (continued)

STEP 8 Adjusting the Air Adjustment Shutter If Necessary

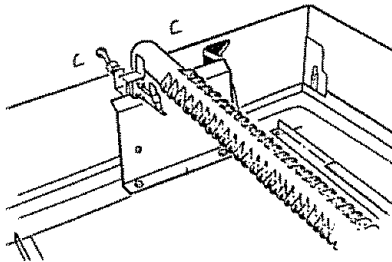
To determine if the oven burner flames are burning properly, first remove the oven bottom.

To remove the oven bottom:

1. Remove the knurled screws holding down the rear of the oven bottom.
2. Grasp the oven bottom at the 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.



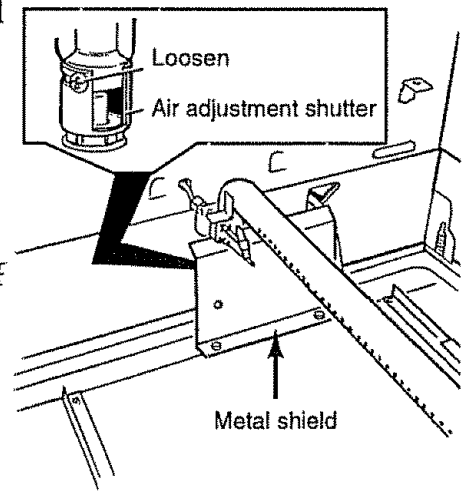
With the oven bottom removed, properly adjusted flames should have approximately 1" (2.5 cm) blue cones and, if range is supplied with natural gas, should burn with no yellow tipping. (With most LP gas, small yellow tips at the end of outer cones are normal.) Flames should not lift off the burner ports. If lifting is observed, gradually reduce air shutter opening until flames are stabilized.



The shutter for the oven burner is near the back wall of the oven and behind the broiler drawer. To remove the broiler drawer:

1. Pull the drawer out until it stops, then push it back in about 1" (2.5 cm).
2. Grasp the handle, lift and pull the broiler drawer out.

Remove the metal shield at the rear of the drawer cavity. The air adjustment shutter is behind this shield. To adjust the flow of air to the burner, loosen the Phillips-head screw and rotate the shutter to allow more or less air into the burner tube.



STEP 9 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.

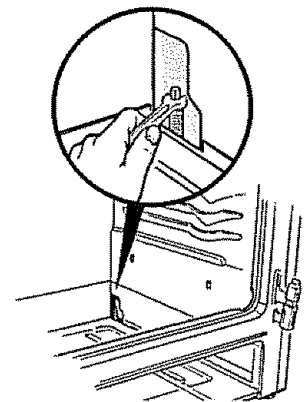
3. Use a 1 1/8" open-end or adjustable wrench to back out the front leveling legs two turns.

4. Install the oven shelves in the oven and 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.

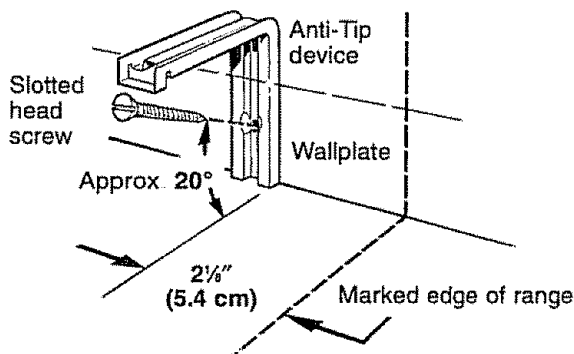


STEP 10 Installing the Anti-Tip Device

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.

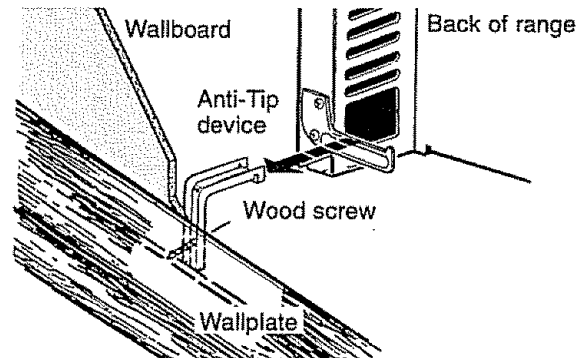


2. Locate the outside edge of the device 2 1/8" (5.4 cm) toward the center of the range from the marked edge of the range.
3. Using the device as a template, mark the position of the hole for the screw.
4. For wood construction, drill a pilot hole at an angle of 20 degrees from the horizontal. A nail 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 convert to LP gas, keep these instructions and orifices in case you want to convert back to natural gas.

The conversion should be done by a qualified technician or installer.

Prepare the Range for Conversion

CAUTION—Before converting the range:

- (1) Turn off gas supply at the wall and
- (2) Turn off the electrical power to the range.

If range has not yet been connected to gas supply, or if flexible connection was made, range may be pulled out from the wall to make conversion easier.

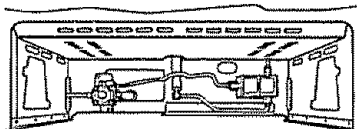
Tools Required:

- Adjustable wrench
- 1/2" and 3/4" open-end wrenches
- Flat blade screwdriver (small)
- T-10 Torxdriver (for sealed burners)
- Nut drivers or wrenches: 7 mm, 5/16" or a small adjustable

STEP I Convert the Pressure Regulator

WARNING: Do not remove the pressure regulator from the range.

1. For models equipped with sealed burners, remove the storage drawer, broiler drawer or kick panel and locate the pressure regulator at rear of the range.

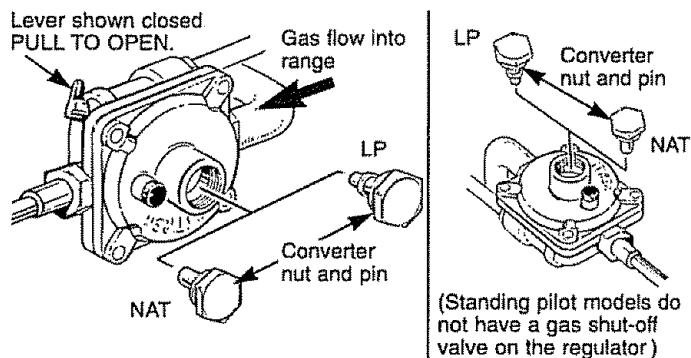


On some models, you may have to remove an access cover also.

For models equipped with standard twin burners, remove the cooktop and locate the pressure regulator at the right rear of the range.

2. Follow the directions in A, B or C that match your regulator type.

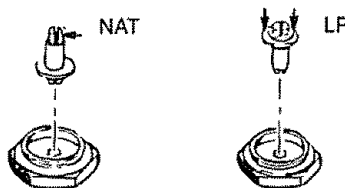
A If It Is This Regulator:



1. Use an adjustable wrench to remove the nut from the pressure regulator.
2. Apply sideward finger pressure to remove the plastic pin from the nut.

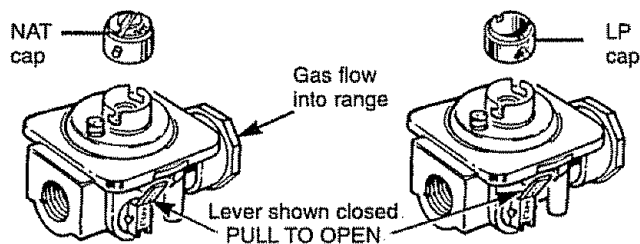
HINT: To remove the pin, place the nut on a flat surface and press the pin sideways with your fingers.

3. Push down on the disc edges to replace the pin in the nut.



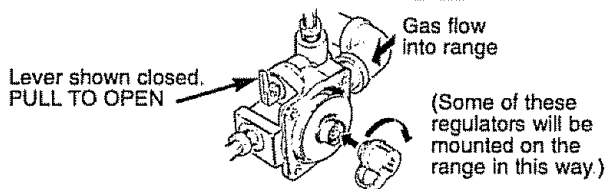
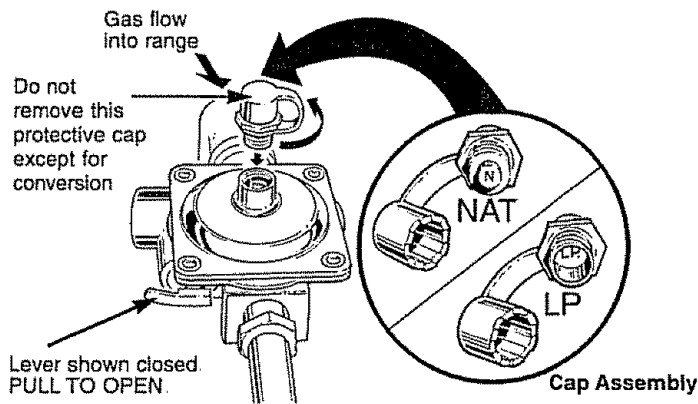
4. Reinsert the assembly into the regulator.

B If It Is This Regulator:



1. Use a coin to remove the cap from the pressure regulator.
2. Turn the cap over and hook it into the slots. The type of gas to be used should now be visible on the top of the cap.

C If It Is This Regulator:



1. Unscrew the plastic-protected hex-nut cap from the regulator.
2. Carefully pry the protective plastic cap off the threaded metal cap. Gently pull the plastic washer off the threads on the other side of the metal cap.
3. Push the plastic cap onto the end of the metal cap displaying the type of gas you are converting to. Press the attached plastic washer onto the threads on the other side of the metal cap.
4. Screw the hex-nut cap back into the regulator. Do not overtighten.

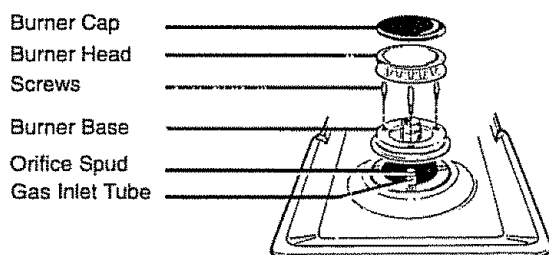
STEP 2

Convert the Surface Burners

Follow the directions in A for Sealed Burner Models (models without lift-up cooktops) or B for Standard Twin Burner Models (models with lift-up cooktops).

A Sealed Burner Models

(models without lift-up cooktops)



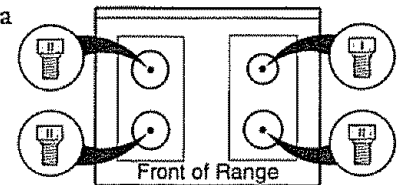
1. Remove the grates, burner caps and burner heads.
2. Using the Torxdriver, remove the burner bases by unscrewing the 3 small screws in each base. **Lift the burner straight out.**

DO NOT disconnect the wires from the burner bases unless the cooktop needs to be raised.

3. Remove the brass orifice spud under each burner base by unscrewing the spud from the fitting with a 7 mm or small adjustable wrench (depending on the size of your spuds). **Apply a 3/4" wrench to the hex on the gas inlet tube as a back-up when removing the spud to prevent the aluminum tube from twisting.**
4. Install the orifice spuds according to one of the following diagrams (see **a** or **b**) for LP gas or natural gas, depending on which you are converting to.

a Orifice Spuds for Converting to LP Gas:

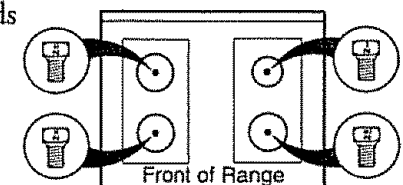
LP orifice spuds are in a small plastic bag packed with this Use and Care Manual. LP orifice spuds have a 2-digit number and the



letter "L" on one side. Each orifice spud will also have 1 or 2 grooves on one side, denoting the location on the range where it is to be installed as shown above.

b Orifice Spuds for Converting to Natural Gas:

Natural gas orifice spuds have a 3-digit number on one side. Each orifice spud will also have 1, 2 or 3 grooves on one side, with the



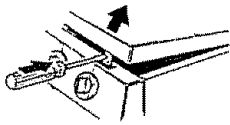
letter "N" underneath denoting the location on the range where it is to be installed as shown above.

5. To prevent leakage, make sure the orifice spuds are securely screwed into the gas inlet tubes. Use a small wrench to hold the inlet tube hex to prevent it from twisting.
6. Put old orifice spuds back in the bag to save for possible future conversion.

(continued next page)

Converting to LP Gas (continued)

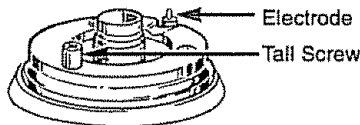
NOTE: If an orifice spud is accidentally dropped, the cooktop can be raised by disengaging the 2 front clips with a large flat blade screwdriver.



DO NOT attempt to raise the cooktop without removing all 4 burner bases.

If wires were disconnected to remove the cooktop, feed wires through the burner holes in the cooktop. Attach to each burner electrode terminal carefully, making sure not to bend the terminal. Then lower cooktop until it snaps over the clips.

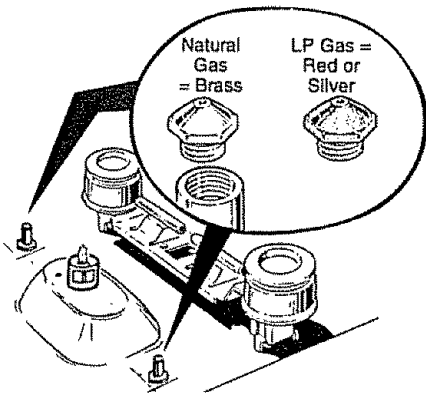
- Carefully insert burner bases straight down with the tube over the orifice spud. Replace the screws, making sure the tall screw is opposite the burner electrode in each burner base.



B Standard Twin Burner Models

(models with lift-up cooktops)

- Lift the cooktop.
- Lift the burner assemblies straight up and set aside to gain access to surface burner spuds.
- With a 7 mm, 5/16" or a small adjustable wrench (depending on the size needed), remove each of the four spuds on the surface burner gas inlet tubes and replace them with the correct gas spuds mounted in a holder at the right rear of the range, above the regulator. Natural gas spuds are brass and LP gas spuds are red or silver. (Mount the spuds that you removed from the inlet tubes back in the holder.) To prevent leakage, make sure spuds are securely screwed into gas inlet tubes.
- Replace the burner assemblies.
- Keep all spuds with your range so you have them if you move or get a different gas hook-up.



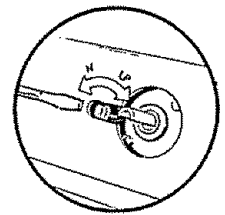
Top Burner	Orifice Drill Size	Color
Natural Gas	#54 (.0550 Dia.)	Brass
LP (Propane)	#66 (.0330 Dia.)	Red or Silver

STEP 3

Convert Oven Thermostat

(for models equipped with Standing Pilots)

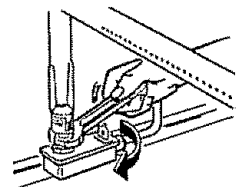
- Remove the OVEN CONTROL knob.
- Locate the gas selector screw at the left of the thermostat shaft. Turn the screw until the small pointer stops at LP or N, depending on the type of gas you are converting to. The most the screw will move is 1/2 a turn.
- Replace the OVEN CONTROL knob.



STEP 4

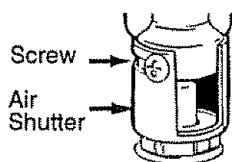
Convert the Oven Burner Orifice

- Remove oven door, storage drawer or broiler drawer and oven bottom. The lower burner orifice spud is located behind the storage drawer, broiler drawer or kick panel. (On some models, a metal shield must be removed to access the orifice.)
- To convert to LP gas, use a 1/2" wrench to turn the lower burner orifice spud clockwise. Tighten the spud only until it is snug. To prevent damage, do not overtighten the spud. To convert to natural gas, loosen the spud about two turns.



STEP 5 Convert Air Adjustment Shutter(s)

For LP gas, loosen the Phillips head screw and rotate the shutter to the full open position. With baffle in place, flames should have approximately 1" (2.5 cm) blue cones and should not extend beyond the edges of the burner baffle. After 30 seconds of burner operation, check for flames lifting off burner ports. If lifting is observed, gradually reduce air shutter opening until flames are stabilized.



For natural gas, the shutter should be open 1/2" (1.3 cm) or about 3/4 of the way open.

STEP 6 Check for Leaks

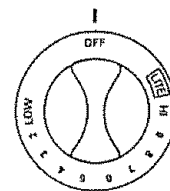
When all connections have been made, make sure all range controls are in the OFF position and turn on the main gas supply valve. Use a liquid leak detector at all joints and connections to check for leaks in the system.

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

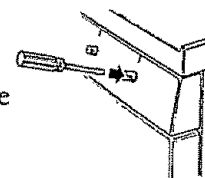
When using test pressures greater than 1/2 psig to pressure test the gas supply system of the residence, disconnect the range and individual shut-off valve from the gas supply piping. When using test pressures of 1/2 psig or less to test the gas supply system, simply isolate the range from the gas supply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

STEP 7 Convert Top Burner Valves

NOTE: Only valves with these types of knobs are adjustable.



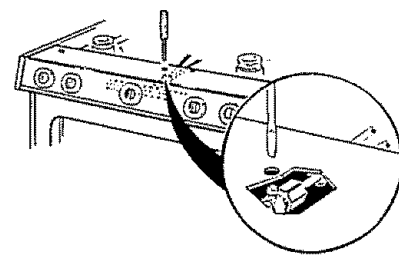
1. Turn all of the top burners to LOW.
2. Remove all 4 knobs.
3. With a small flat blade screwdriver, turn the valve set screws clockwise to decrease flame size, counterclockwise to increase flame size. Adjust until the flame is about the same height as the top of the burner.



4. Replace the knobs.
5. Check for flame outage by opening and closing the oven door several times. If the flame goes out, increase the flame size.
6. Look at the flames. With LP gas, some yellow tipping on the outer cones is normal. Refer to Step 6 in the Installation Instructions.

STEP 8 Adjust the Surface Burner Pilots (for models equipped with Standing Pilots)

1. Raise the cooktop.
2. Locate the pilot adjustment screw. It can be accessed through the small hole near the center of the manifold panel.
3. To adjust, use a blade-type screwdriver with a shaft diameter of less than 3/16" (5 mm). Turn pilot adjustment screw until pilot is 5/16" (8 mm) high. Do not reduce the flame to less than 5/16" (8 mm) or pilot outage may occur. A pilot flame burning higher than recommended may generate soot (carbon black) on the bottom of your cooktop.



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. • Pilot(s) is (are) not lit (on standing pilot models). See the Lighting Instructions for Standing Pilot Models section in Surface Cooking.
BURNER FLAMES VERY LARGE OR YELLOW	<ul style="list-style-type: none"> • If range is connected to LP gas, check all steps in the Installation Instructions.
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. (Standing pilot models do not have a gas shut-off valve on the regulator.)</p> <p>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="535 1010 984 1297"> <p>A</p> <p>Standard Twin Burner Models</p> </div> <div data-bbox="1004 1010 1453 1297"> <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> <p>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="535 1507 984 1795"> <p>A</p> <p>Sealed Burner Models</p> </div> <div data-bbox="1004 1507 1453 1795"> <p>B</p> <p>Sealed Burner Models</p> </div> </div>

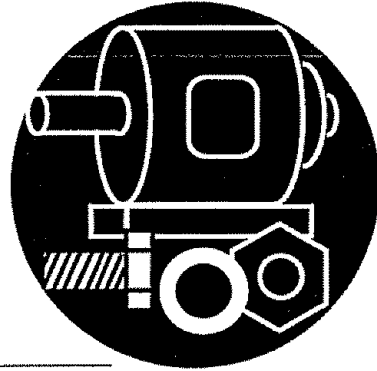
PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
CLOCK DOES NOT WORK	<ul style="list-style-type: none"> • Range electrical plug must be securely seated in a live power outlet. Check for blown fuse or tripped circuit breaker.
OVEN LIGHT DOES NOT COME ON	<ul style="list-style-type: none"> • Bulb may be loose or burned out. • Electrical plug must be plugged into a live power outlet.
OVEN WILL NOT WORK	<ul style="list-style-type: none"> • Plug on the range is not completely inserted in the electrical outlet. • Pilot(s) is (are) not lit (on standing pilot models). See the Lighting Instructions for Standing Pilot Models section in Using Your Oven. • The circuit breaker in your house has been tripped, or a fuse has been blown. • Oven controls not properly set.
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. • Aluminum foil used improperly in the oven. • Oven bottom not securely seated in position.
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 TEMPERATURE TOO HOT OR TOO COLD	<ul style="list-style-type: none"> • The OVEN CONTROL knob needs adjustment. See the Adjust the Oven Thermostat—<i>Do It Yourself</i> section.
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 the repair or replacement parts you need

Call 7 am - 7 pm, 7 days a week

1-800-366-PART

(1-800-366-7278)



For in-home major brand repair service

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-4-REPAIR

(1-800-473-7247)



**For the location of a
Sears Repair Service Center in your area**

Call 24 hours a day, 7 days a week

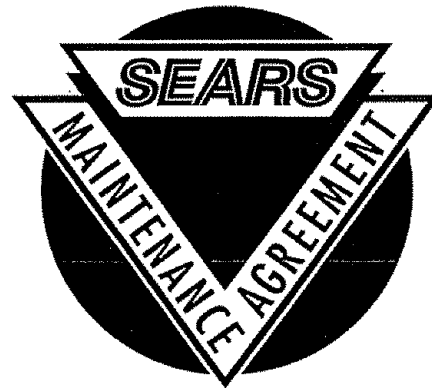
1-800-488-1222



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

call 9 am - 5 pm, Monday-Saturday

1-800-827-6655



SEARS
REPAIR SERVICES

America's Repair Specialists

KENMORE GAS RANGE WARRANTY

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

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

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

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

FULL 90-DAY WARRANTY ON MECHANICAL ADJUSTMENTS

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

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

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

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

SEARS, ROEBUCK AND CO., DEPT. 702PSO, 3333 Beverly Rd., Hoffman Estates, IL 60179

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

WE SERVICE WHAT WE SELL

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

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

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

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

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

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

W - Warranty

MA - Maintenance Agreement

America's Best Selling Appliance Brand

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

SEARS

OWNER'S MANUAL

Model Numbers:

61011	71158
61018	71651
61111	71658
61118	71665
61251	71751
61258	71758
71051	72751
71151	72755
	72758

To Call
Toll Free
For Service:

1-800-4-REPAIR
(1-800-473-7247)

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:

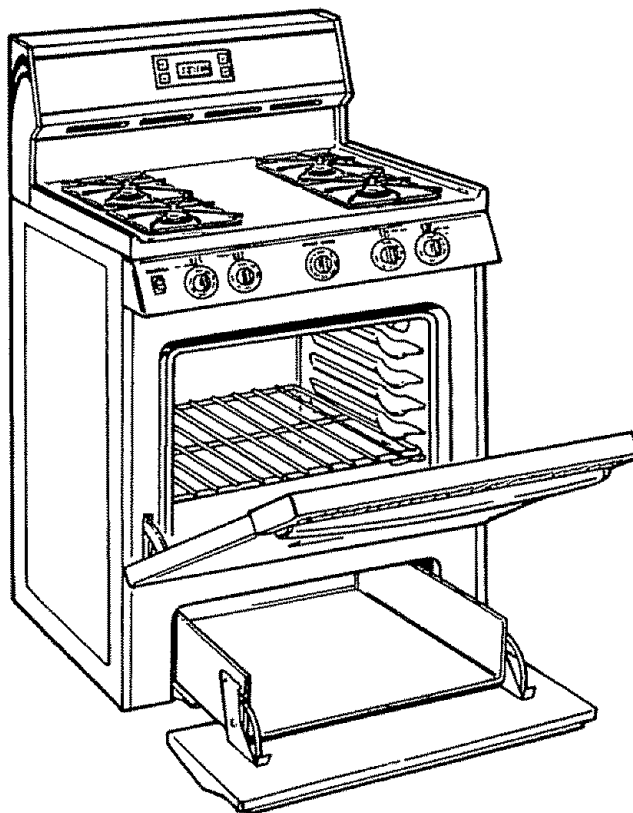
- ◆ Product Type
- ◆ Model Number
- ◆ Part Number
- ◆ Part Description

SEARS

ESTUFA DE GAS MANUAL DEL PROPIETARIO

Números de
los modelos:

61011	71158
61018	71651
61111	71658
61118	71665
61251	71751
61258	71758
71051	72751
71151	72755
	72758



- **Instrucciones de seguridad**
Dispositivo Anti-volcaduras 2, 3, 31, 39
Instrucciones de seguridad 2-6
- **Cuidado y mantenimiento**
Cuidado y limpieza 22-28
Servicios al consumidor 46, 48
Antes de que Usted llame para
Pedir Servicio de Reparación 44, 45
Servicios de reparación 46
Ajuste del termostato del horno 17
Garantía 47
- **Instrucciones para la instalación**
Ajuste del aire 36, 38
Dispositivo Anti-volcaduras 31, 39
Conecte la estufa al gas 32
Dimensiones y espacios 29
Conexiones eléctricas 34, 35
Conversión a gas LP (propano) 41-43
- **Funcionamiento**
Características de su estufa 7
Hornear 15, 16
Asar al fuego directo/Guía 20, 21
Reloj e indicador de tiempo 12
Cómo asar/Guía 18, 19
Cocinando en la superficie 8-11

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 estufas 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 estufa

- Pida que el instalador le muestre el lugar de la válvula que corta el gas de la estufa y cómo apagarla si fuera necesario.
- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su estufa de acuerdo con las Instrucciones para la instalación. Cualquier ajuste o servicio se debe completar sólo por instaladores de estufas de gas calificados o técnicos de servicio.



	⚠ ADVERTENCIA
	<ul style="list-style-type: none">• TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR• LESIONES PERSONALES PUEDEN OCURRIR• INSTALE LOS DISPOSITIVOS ANTI-VOLCADURAS QUE VIENEN CON SU ESTUFA• VEA LAS INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

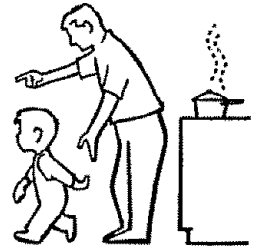


- **Enchufe su estufa (sólo modelos de ignición eléctrica) a una toma de corriente de pared conectada a tierra de 120 voltios.** No quite la punta redonda con conexión a tierra del enchufe. Si cabe duda de la conexión de tierra del sistema eléctrico de la casa, es su responsabilidad personal y su obligación 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.
- **No trate de reparar o reemplazar ninguna parte de su estufa a menos que se recomiende específicamente en este manual.** Todo otro servicio se debe remitir a un técnico de servicio calificado.
- **Asegúrese de quitar todos los materiales de envase de la estufa antes de operarla para evitar incendio o daños del humo, si los materiales de envase se encendieran.**
- **Sitúe la estufa fuera de las áreas con mucho tráfico de la cocina y fuera de lugares ventosos para evitar el apagado de los pilotos (en modelos con pilotos permanentes) y circulación de aire inadecuada.**
- **Después del uso prolongado de una estufa, temperaturas altas del piso pueden resultar y muchos recubrimientos del suelo no pueden resistirse a este tipo de uso.** Nunca instale la estufa sobre baldosas de vinilo o linóleo que no pueden resistirse a tal uso. Nunca la instale directamente sobre la moqueta de cocina interior.
- **Asegúrese de que su estufa 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 estufa se puede convertir para uso con ambos tipos de gas. Consulte la sección Instrucciones para la instalación.

ADVERTENCIA: Estos ajustes se deben completar 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. La falla de seguir estas instrucciones podría resultar en daños serios o daños a la propiedad. La agencia calificada completando este trabajo asume responsabilidad para la conversión.

Al usar su estufa

- **No deje a los niños solos o desatendidos donde hay una estufa 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 estufa.** Podría dañarse la estufa o volcarla, causando daño personal grave.
- **Deje que las parrillas de los quemadores y otras superficies se enfríen antes de tocarlas o dejarlas donde los niños pueden tomarlas.**

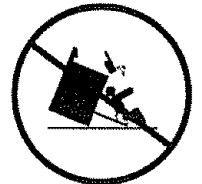


▲ ADVERTENCIA—

Todas las estufas se pueden volcar y se pueden resultar daños personales. Para evitar el volcado imprevisto de la estufa, sujétela a la pared y al suelo instalando el dispositivo Anti-volcaduras dado.



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



Si se tire la estufa de la pared por cualquier razón, asegúrese de que el dispositivo esté bien conectado cuando vuelva a colocar la estufa contra la pared. Si no lo es, hay riesgo posible de que la estufa vuelque y cause daños si Ud. o un niño se suba, se asiente o se incline sobre una puerta abierta.

Favor de consultar la información sobre el dispositivo Anti-volcaduras en este manual. La falla de tomar esta precaución podría resultar en el volcado de la estufa y daño.

(continúa en la página siguiente)

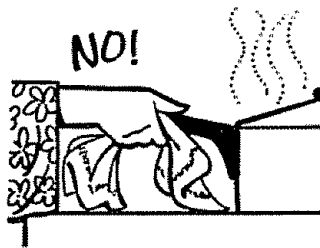
Instrucciones importantes de seguridad (continuación)

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



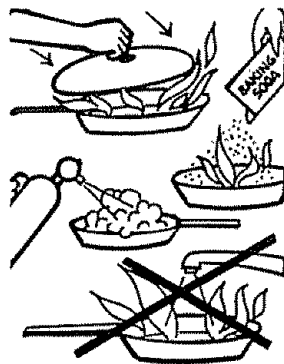
- **No lleve nunca vestidos desabrochados o caídos al usar el aparato.**

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.

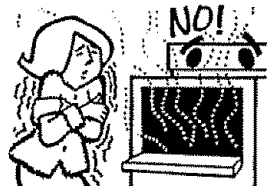
- **No use agua para fuegos de grasa. Nunca recoja una sartén en llamas. Apaguen los controles. Ahogue una sartén en llamas sobre un quemador cubriendo completamente la sartén con una tapa que ajuste bien, una hoja de hornear, o una hoja plana. Use un extintor de sustancia química seca de multi-uso o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



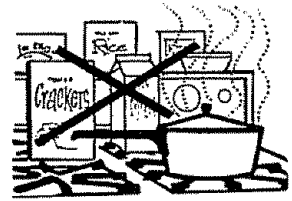
La grasa en llamas de fuera de una sartén se puede extinguir cubriéndola con bicarbonato sódico, o si está disponible, usando un extintor de sustancia química seca de multi-uso o de tipo espuma.

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.

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



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



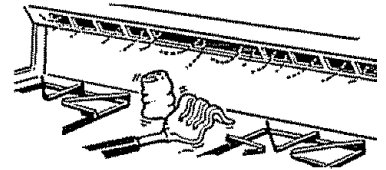
- **No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos cerca de este o cualquier otro aparato.**
- **No deje que la grasa de cocina u otros materiales inflamables se acumulen dentro o cerca de la estufa.**
- **Al cocinar puerco, siga las instrucciones precisamente y siempre 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 morirá y se podrá 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 las agarraderas cerca de las llamas vivas 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 estufa sin extenderlos sobre los quemadores al lado.**
- **Siempre apague los quemadores de superficie antes de quitar una cacerola.**

- **Mire con atención los alimentos que se frien en llama alta.**
- **Nunca obstruya los respiraderos (aberturas de aire) de la estufa.** Estas proporcionan la entrada y la salida de aire necesaria para que la estufa 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 estufa.
 - 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”) con modelos con quemadores sellados si la olla metálica tiene anillo metálico que se localiza 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 trabaje 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 posible.** La escarcha sobre los alimentos congelados o la humedad sobre los alimentos frescos pueden provocar que la grasa caliente burbujee y escape por los lados del recipiente.
- **Use la cantidad mínima de grasa para freír con poco o bastante aceite de una manera más eficaz.** Llenar el recipiente de grasa demasiado puede causar salpicaduras al añadir alimentos.
- **Si una combinación de aceites o grasa se usará al freír,** revuelva antes de calentar o mientras la grasa 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 bastante aceite cuando posible** para evitar sobrecalentar la grasa sobre el punto de humo.
- **Al usar recipientes de vidrio,** asegúrese de que sean diseñados para la cocción sobre la estufa.

- **Aleje todos artículos de plástico de los quemadores de superficie.**
 - **No deje artículos de plástico sobre la superficie de cocción—**se pueden derretir si se dejan muy cerca del respiradero.
 - **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 bastante grandes para cubrir las parrillas de los quemadores. Esto ahorrará el tiempo de limpieza e impedirá la acumulación peligrosa de alimentos; las salpicaduras dejadas o los derrames dejados sobre la estufa se pueden arder. Use recipientes con mangos que se pueden agarrar fácilmente y que se mantengan fríos.
 - **No deje artículos sobre la superficie de cocción.** El aire caliente del respiradero puede hacer que los objetos inflamables ardan y aumentará 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 incendidos están debajo de la campana,** apague el ventilador. El ventilador, si está funcionando, puede propagar las llamas.
 - **Si la estufa está cerca de la ventana,** no cuelgue las cortinas largas que podrían llevarse 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 el piloto.
 - **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 estufa y llame a un técnico calificado.
- 5 Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.



La apariencia y la ubicación del respiradero varían

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 pueden encenderse.
- Quédese lejos de la estufa 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 contra la grasa.
- 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 es una ventaja al levantar 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. La presión podría aumentar y el recipiente podría estallar, causando daños.
- No use papel aluminio en cualquier sitio del horno excepto como se describe en este manual. El mal manejo podría resultar en un peligro de incendio o daño a la estufa.
- 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 para asar al fuego directo tan pronto como termine de asar al fuego directo. 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 que estalle excesivamente.
- Asegúrese de que la bandeja del asador esté colocada correctamente para reducir la posibilidad de fuegos de grasa.
- Si tuviera fuego de grasa en la bandeja del asador, apague el horno y mantenga cerrada la puerta para contener el fuego hasta que se apague.

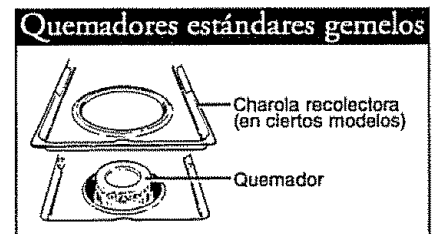
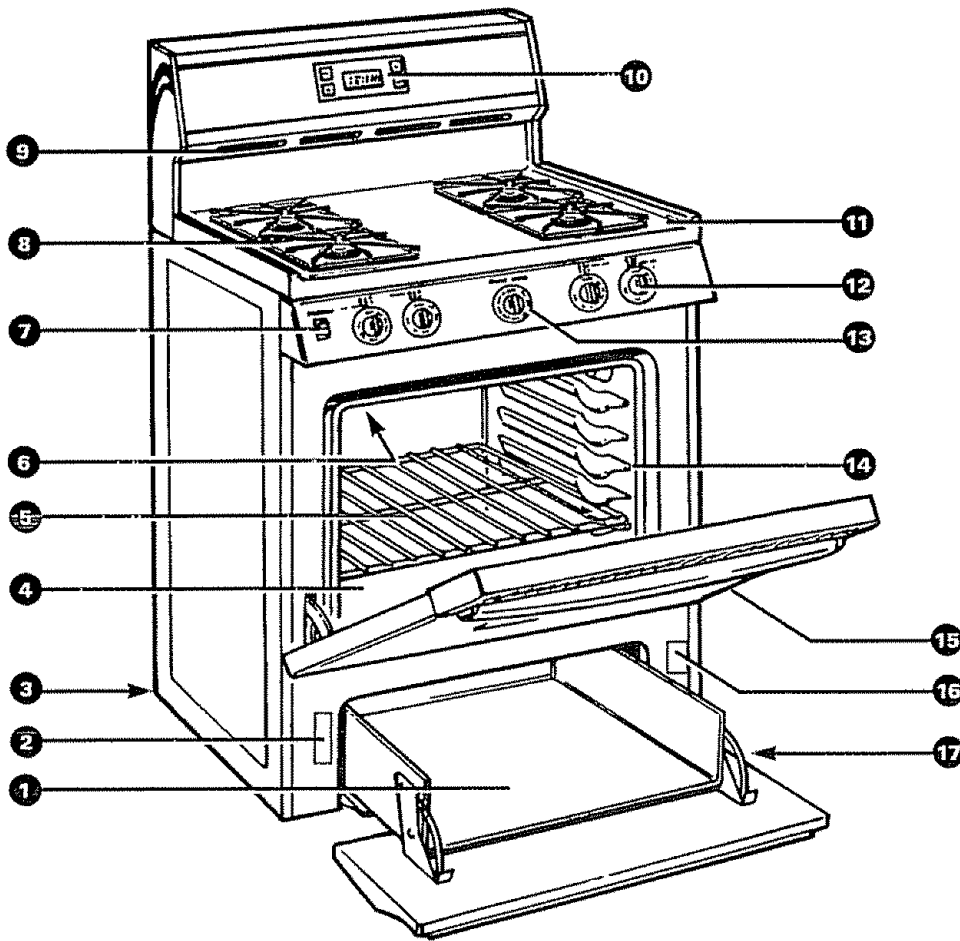
Limpieza de su estufa

- Limpie sólo las partes enumeradas en este manual de uso y de cuidado.
- Mantenga la estufa limpia y libre de acumulaciones de grasa o salpicaduras, las cuales se pueden encender.
- Tenga cuidado al limpiar la superficie de cocción porque la área sobre el piloto estará caliente (para modelos con pilotos permanentes).
- Para modelos de limpieza continua, no use limpiadores para hornos sobre cualesquiera de las superficies de limpieza continua. Las superficies de limpieza continua se pueden identificar por su acabado áspero.

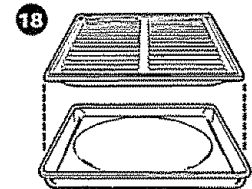
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características de su estufa

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



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



Índice de características	Vea la página
1 Cajón del asador	3, 6, 20, 21, 27, 38
2 Números de modelo y de serie En la parte delantera de la estructura de la estufa, detrás del cajón del asador o de almacenamiento, o del panel de protección	—
3 Dispositivo Anti-volcaduras	2, 3, 31, 39
4 Solera del horno	27
5 Parrillas del horno Se sacan o se vuelven a colocar fácilmente sobre los soportes de las parrillas.	6, 14–16, 18, 25
6 Luz interior del horno (en ciertos modelos)	14, 25
7 Interruptor de la luz del horno (en ciertos modelos)	14
8 Parrillas, charolas recolectoras (en ciertos modelos) y quemadores de superficie	4, 5, 8–11, 22–24, 36, 37
9 Respiradero del horno (la ubicación varía)	5, 14, 25






Índice de características	Vea la página
10 Reloj y contador de tiempo (en ciertos modelos)	12
11 Superficie de cocción que se puede levantar (modelos con quemadores estándar gemelos)	24
12 Botones de control de los quemadores	4, 9, 25
13 Botón de OVEN CONTROL (control del horno)	13, 15, 17–20, 25
14 Soportes para las parrillas del horno	6, 13, 15, 18, 20
15 Puerta removible del horno	3, 20, 26
16 Etiqueta de espacios de instalación	—
17 Entrada del aire (debajo del cajón del asador o de almacenamiento o del panel de protección)	25
18 Bandeja y rejilla del asador	6, 18, 20, 21, 25
7 Respiraderos del aire	5, 14, 25

¿Cómo puede ser comparada esta superficie de cocción a la que usted tenía antes?

Su nueva superficie de cocción tiene quemadores de gas. Si está acostumbrado a cocinar con otras unidades de inducción o de superficie eléctrica, usted notará algunas diferencias cuando use los quemadores de gas.

Los tipos más apropiados de utensilios de cocción que pueda usar, así como el tiempo que toman para calentarse o enfriarse, depende del tipo de quemador o de la unidad de superficie que usted tenga.

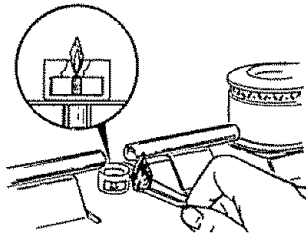
La tabla siguiente le ayudará a entender las diferencias entre las superficies de cocción con quemadores de gas y cualquier otro tipo de superficie de cocción que usted haya usado en el pasado.

Tipo de superficie	Descripción	Cómo funciona
Quemadores de gas 	Quemadores de gas regulares o sellados que usan ya sea el gas LP (propano líquido) o el gas natural.	Las llamas calientan los recipientes directamente. Para obtener buenos resultados al cocinar no es necesario que los recipientes tengan un fondo plano, pero los utensilios con el fondo plano son más estables encima de las parrillas. Los quemadores de gas calientan los recipientes de inmediato y cambian de nivel de temperatura también de inmediato. Cuando usted apaga el control, la cocción se detiene inmediatamente.
Bobina eléctrica 	Tubos de metal aplanado que contienen alambres de resistencia eléctrica suspendidos sobre una bandeja recolectora.	Calienta mediante contacto directo con el recipiente y el calentamiento del aire debajo del recipiente. Para obtener los mejores resultados al cocinar, use recipientes de buena calidad. Las bobinas eléctricas son mejores para recipientes pandeados que los discos radiantes o sólidos. Se calienta rápidamente pero no se ajusta a los cambios del nivel de temperatura tan rápidamente como las estufas de gas o de inducción. Las bobinas eléctricas permanecen lo suficientemente calientes como para seguir cocinando por un corto tiempo después de que se hayan apagado.
Disco Sólido 	Disco sólido de hierro fundido sellado a la superficie de cocción.	Calienta mediante contacto directo con el recipiente, así que los recipientes deben tener los fondos planos para poder obtener buenos resultados al cocinar. Se calienta y se enfría con más lentitud que las bobinas eléctricas. El disco permanece lo suficientemente caliente como para continuar cocinando aún después de que se haya apagado. Quite el recipiente de encima del disco sólido si usted quiere parar la cocción.
Superficie de cocción Radiante (Cerámica de vidrio) 	Bobinas eléctricas debajo de una superficie de cocción de cerámica de vidrio.	El calor viaja hasta la superficie de vidrio y de ahí a los utensilios de cocción, así que los recipientes deben tener los fondos planos para poder obtener buenos resultados al cocinar. La superficie de cocción de vidrio permanece lo suficientemente caliente como para seguir cocinando aún después de que se haya apagado. Quite el recipiente de la superficie de la unidad si usted quiere parar la cocción.
Inducción 	Bobinas de inducción de alta frecuencia debajo de una superficie de vidrio.	Los recipientes deberán estar hechos de metales ferrosos (el metal que atrae a los imanes). El calor es producido por un circuito magnético entre la bobina y el recipiente. Se calienta en seguida y se ajusta de inmediato a los cambios del nivel de temperatura, como una estufa de gas. Después de que se apaga el control, la superficie de cocción de vidrio permanece caliente debido al calor que emana del recipiente pero el proceso de cocción se detiene inmediatamente.

Cocinando en la superficie

Instrucciones para encender los modelos con pilotos permanentes

Los quemadores de superficie de estas estufas tienen pilotos permanentes que se deben encender inicialmente. Para encenderlos:



1. Asegúrese de que los botones de control de los quemadores de superficie estén en la posición OFF (apagado).
2. Quite las parrillas de los quemadores y levante la superficie de cocción (vea la sección sobre la superficie de cocción que se puede levantar).
3. Encuentre los dos orificios de los pilotos y encienda los dos con un cerillo.

NOTA: Si el piloto está demasiado alto o bajo, se puede ajustar. Vea la sección Ajuste los pilotos de los quemadores de superficie si necesario en las Instrucciones de instalación.

4. Baje la superficie de cocción. Ahora se pueden usar sus quemadores para la superficie.
5. Observa los quemadores encendidos. Compare las llamas a las ilustraciones en la Guía para solucionar los problemas. Si cualquiera llama sea poca satisfactoria, llame al servicio.

Instrucciones de encendido para modelos con ignición eléctrica

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 energía eléctrica, puede encender los quemadores de su estufa 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 energía 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 estufas 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 bien 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.

(continúa en la página siguiente)

Cocinando en la superficie (continuación)

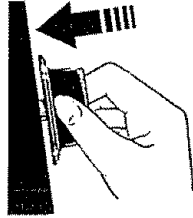
Antes de encender un quemador de superficie

- Si su estufa incluye charolas recolectoras, debe utilizarlas siempre.
- Asegúrese de que todas las parrillas de los quemadores de la estufa 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 oír un chasquido ligero ("clic"), que es el sonido de la chispa eléctrica encendiendo el quemador.



Modelo con pilotos permanentes:

Oprima el botón de control y hágalo girar hasta la posición HI (alto). El quemador se debe encender dentro de unos segundos.

Después de que se encienda el quemador, haga girar el botón para ajustar el tamaño de la llama.

La llama estará casi horizontal y se levantará ligeramente lejos del quemador cuando el quemador se enciende al principio. Un sonido de soplido se puede oír durante los primeros segundos.

Este sonido normal se debe a una inyección mejorada de gas y aire hacia el interior del quemador. Ponga una caserola sobre el quemador antes de encenderlo, o ajuste la llama para corresponder con el tamaño de la caserola tan pronto como se encienda, y el sonido de soplido se parará.

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 MISMO.



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

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 trabajan satisfactoriamente si se usan sobre una llama de tamaño mediano como lo recomienda el fabricante.

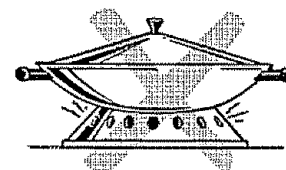
Cocinando con ollas metálicas (tipo “wok”)

(en los modelos con quemadores sellados)

Recomendamos que use solamente ollas tipo “wok” que tengan el fondo plano. Estas se pueden comprar en su tienda minorista local.



No use ollas tipo “wok” que tengan soportes en forma de anillo. El uso de este tipo de ollas, con o sin el anillo, podría ser

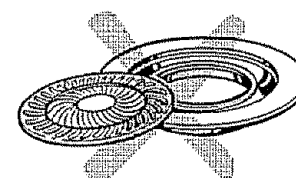


peligroso. El colocar el anillo sobre la parrilla del quemador pudiera causar que el quemador funcionara inapropiadamente y esto causaría niveles de monóxido de carbono más altos que los permitidos por las normas actuales. Esto podría ser peligroso para su salud. No trate de usar tales ollas tipo “wok” sin el anillo. 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 estufa 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.

Reloj y contador de tiempo (en ciertos modelos)



(la apariencia puede variar)

Siga las instrucciones de abajo si su estufa tiene el reloj y contador de tiempo mostrados arriba. Se puede seleccionar el contador de tiempo mostrando el conteo regresivo o la hora del día. En cualquier caso, el contador de tiempo señalará al fin del período de tiempo para informarle que se ha alcanzado el tiempo.

Para fijar el reloj

NOTA: Al conectar la estufa o después de una interrupción de la energía eléctrica, la ventanilla completa del reloj/contador de tiempo se encenderá.

1. Oprima el botón CLOCK (reloj).
2. Oprima y mantenga oprimido el botón UP (arriba) o DOWN (abajo) y la hora del día se cambiará 10 minutos a la vez. Para cambiar la hora por minuto, déles toques cortos a los botones.
3. Oprima el botón CLOCK (reloj) para iniciar.

Para fijar el contador de tiempo

1. Oprima el botón TIMER ON/OFF (contador de tiempo encendido/apagado).
2. Use los botones UP (arriba) y DOWN (abajo) para fijar el contador de tiempo. Los toques cortos sobre el botón UP (arriba) o DOWN (abajo) cambian la cantidad de tiempo en el contador de tiempo un minuto a la vez. Oprimir y mantener oprimido el botón UP (arriba) aumenta la cantidad de tiempo diez minutos a la vez.
3. Una vez que haya puesto su contador, oprima el botón TIMER ON/OFF (contador de tiempo encendido/apagado) para iniciar el conteo. Durante el conteo regresivo, le indicará cuando se queda un minuto. Después de esta señal, la ventanilla empezará el conteo regresivo por segundo. Al terminar el tiempo, se dará una señal final. Oprima el botón TIMER ON/OFF (contador de tiempo encendido/apagado) para parar la señal.

Para cambiar o cancelar el contador de tiempo de tiempo

Cuando el contador de tiempo hace el conteo regresivo, use el botón UP (arriba) y DOWN (abajo) para cambiar el tiempo que se queda, u oprima el botón TIMER ON/OFF (contador de tiempo encendido/apagado) para parar el contador de tiempo. El contador de tiempo no se puede cancelar a menos que se hayan completado las instrucciones para fijar el contador de tiempo.

Para mostrar el reloj durante la operación del contador

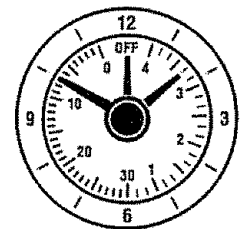
Oprimir el botón CLOCK (reloj) durante la operación del contador de tiempo no interferirá con la operación del contador de tiempo; la ventanilla se cambiará para mostrar el reloj, pero el contador de tiempo continuará a hacer el conteo regresivo y continuará a señalar después del fin del tiempo. Vuelva a oprimir el botón TIMER ON/OFF (contador de tiempo encendido/apagado) para cambiar otra vez la ventanilla para mostrar el contador de tiempo.

Reloj y contador de tiempo convencional (en ciertos modelos)

El Reloj y contador de tiempo son mecanismos prácticos que sirven para varios usos.

Reloj

Para fijar el reloj, presione el botón y hágalo girar a la derecha. Libere el botón cuando las manecillas del reloj alcancen la hora correcta. Continúe girando el botón hacia OFF (apagado).



contador de tiempo

Se ha combinado el contador de tiempo con el reloj de la estufa. Uselo para medir el tiempo para todas sus operaciones precisas de cocción. Se reconocerá el contador de tiempo como la aguja de color diferente del color de las manecillas del reloj. Los minutos se marcan hasta 30, y las horas se marcan hasta 4 sobre el anillo central del reloj.

Para fijar el contador de tiempo, haga girar el botón a la izquierda—sin empujarlo—hasta que la aguja alcance el número de minutos u horas que se quieren medir.

Al fin del tiempo seleccionado, se dará una señal para informarle del fin de tiempo. Haga girar el botón—sin empujarlo—hasta que la aguja esté en OFF (apagado) y se pare la señal.

Usar su horno

Antes de usar su horno

Cerciórese de que usted entienda 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 que use su horno.

Instrucciones para encender los modelos con pilotos permanentes

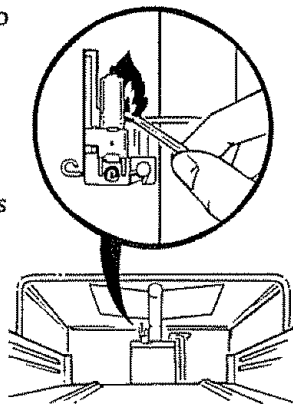
Algunos modelos tienen pilotos permanentes del horno que se deben encender inicialmente.

Para encender el piloto del horno:

1. Asegúrese de que el botón de OVEN CONTROL (control del horno) esté en la posición OFF (apagado).

2. Abra el cajón del asador y quite la bandeja y rejilla del asador. Esto facilitará el acceso al interior del compartimiento del asador.

3. Encuentre el orificio del piloto del horno en la parte trasera del compartimiento del asador. El tubo largo, corriendo de la parte delantera a la parte trasera, es el quemador del horno. El orificio del piloto está en la parte trasera, aproximadamente una pulgada (2.5 cm) debajo del quemador.



4. Usando un cerillo largo o un tenedor de cerillo, tienda la mano para encender el piloto del horno.

• **Para encender el quemador del horno**, haga girar el botón de OVEN CONTROL (control del horno) hasta la temperatura deseada. El quemador se debe encender dentro de 60 segundos.

• **Configuración correcta de las llamas:** Durante el uso del quemador del horno, verifique visualmente la llama del quemador en el compartimiento del asador. Si la llama no se quema como se describe en la sección de Instalación de este libro, ajuste la llama siguiendo las instrucciones en esas páginas.

• **Interrupción del suministro eléctrico:** Una interrupción de la energía eléctrica no afectará un piloto permanente encendido del horno.

Instrucciones para encender los modelos con ignición eléctrica

El quemador del horno se enciende por ignición eléctrica (en ciertos modelos).

Para encender el quemador, haga girar el botón de OVEN CONTROL (control del horno) hasta la temperatura deseada. El quemador deberá encenderse dentro de 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 temperatura del horno.

Interrupción del suministro eléctrico

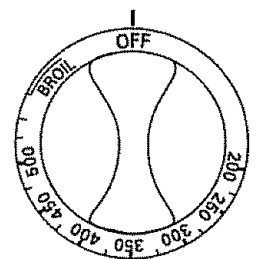
PRECAUCION: No intente encender el horno eléctrico durante un fallo del suministro eléctrico. No será posible encender el horno ni el asador cuando ocurra una interrupción del suministro eléctrico. El gas no circulará a menos que la barra incandescente esté caliente.

Si está usando el horno cuando falla la energía eléctrica, el quemador del horno se apagará y no podrá volver a encenderse sino hasta que vuelva la corriente eléctrica.

Control del horno

El botón de OVEN CONTROL (control del horno) se encuentra en el panel de control en la parte delantera de la estufa.

Sencillamente haga girar el botón hasta las temperaturas de cocción deseadas.



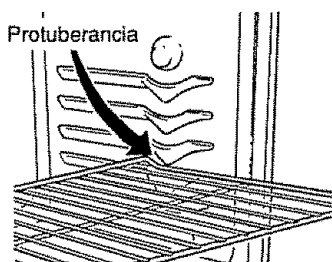
La llama se encenderá normalmente después de 30-90 segundos. Después de que el horno alcance la temperatura seleccionada, el quemador del horno cicla—se apaga completamente, entonces se enciende con una llama a toda intensidad— para mantener la temperatura seleccionada.

(continúa en la página siguiente)

Usar su horno (continuación)

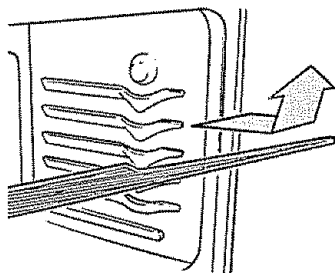
Parrillas del horno

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, hale 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.

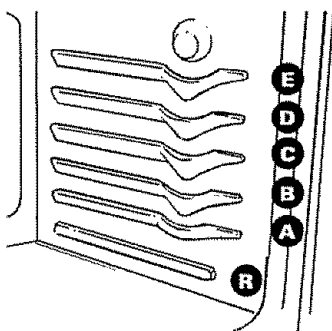
Para quitar una parrilla del horno, hálala hacia usted, incline el extremo delantero hacia arriba y saque la parrilla.



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 todo lo que da hacia adentro.

Posiciones de las parrillas

El horno tiene cinco soportes de parrillas, para hornear y asar como se muestra en la ilustración—A (hasta abajo), B, C, D y E (hasta arriba). También tiene una posición inferior especial (R) para asar alimentos extra-grandes, tales como un pavo muy grande. Esta parrilla no está diseñada para ser quitada de esta posición. Las posiciones de las parrillas para cocinar se sugieren en las secciones de Hornear y Asar al horno.



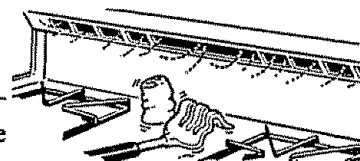
Los respiraderos del horno

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 dejaran 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 bien 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.

Humedad en el horno

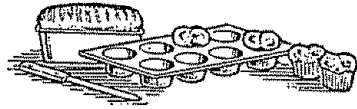
A medida que su horno se calienta, el cambio de temperatura en el aire dentro del horno puede causar que se formen goticas de agua en el cristal de la puerta. Estas goticas no causan daño y se evaporarán a medida que el horno continúa calentándose.

Luz del horno

(en ciertos modelos)

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

Hornear



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.

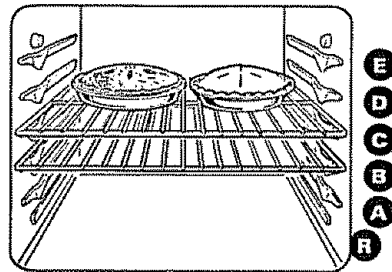
Cómo preparar su estufa para hornear

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 CONTROL** (control del horno) hasta la temperatura deseada.
2. Verifique la comida para cocción al tiempo mínimo de la receta. Cocine más tiempo si es necesario.
3. Haga girar el botón de **OVEN CONTROL** (control del horno) hasta **OFF** (apagado) y entonces quite la comida.

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

Precaliente 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, galleticas 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, precaliente durante 10 minutos. Después de que el horno se haya precalentado, coloque los alimentos adentro 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 cuánto tostado el producto resultará.

- 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 galleticas 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 por 25°F. (13°C.).

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.

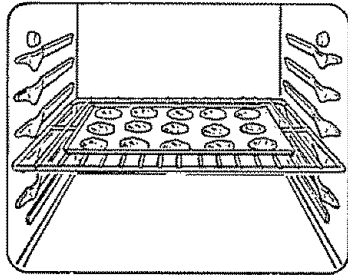
Hornear (continuación)

Guías para hornear

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

Galleticas dulces

Cuando hornee galleticas dulces, las tarteras de hornear planas (las que no tienen lados) producen galleticas con una mejor apariencia. Las galleticas que se horneen en bandeja con pequeños costados que las rodean puedan tener bordes más oscuros y se tostan muy ligeramente o con un color pálido.



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 a la vez.

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.

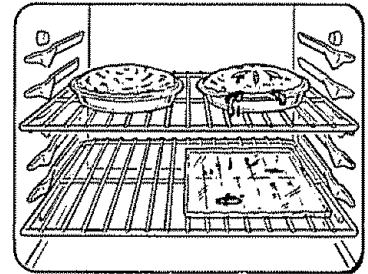
Pasteles

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

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.

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.

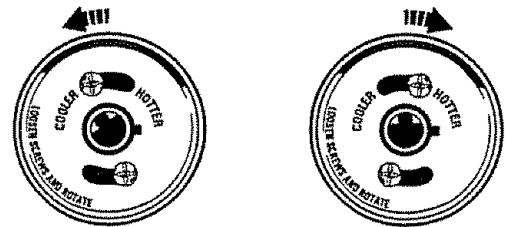
Si cree que su nuevo horno es muy caliente o muy frío, usted mismo puede ajustar el termostato. Si cree que es muy caliente, ajuste el termostato para hacerlo más frío. Si cree que es muy frío, ajuste el termostato para hacerlo más caliente.

No recomendamos el uso de termómetros baratos, 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:

Quite el botón de OVEN CONTROL (control del horno) de la estufa y mire la parte trasera.

Para ajustar, aflojelo (aproximadamente una vuelta), pero no quite completamente, los dos tornillos sobre la parte trasera del botón. Con la parte trasera del botón en frente de Ud., tome la extremidad exterior del botón con una mano y haga girar la parte delantera del botón con la otra mano.



(la apariencia puede variar)

Para aumentar la temperatura del horno, haga girar el tornillo de arriba a la derecha. Oírás un chasquido por cada muesca mientras hagas girar el botón. Para bajar la temperatura, haga girar el tornillo de arriba a la izquierda. Cada chasquido cambiará la temperatura del horno aproximadamente 10°F. (6 °C.). [El cambio de temperatura se extiende más o menos 60°F. (33°C.) de la flecha.]

Sugerimos que haga el ajuste un chasquido del ajuste original y verifique la operación del horno antes de hacer ajustes adicionales.

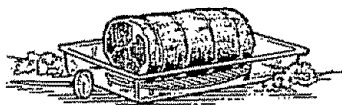
Después de hacer el ajuste, vuelva a apretar los tornillos hasta que queden sin holgura, pero tenga cuidado de no apretarlos excesivamente. Reinstale el botón sobre la estufa y verifique la operación del horno.

Obturador de ajuste de aire para los quemadores del horno

El obturador de ajuste de aire del quemador del fondo regula el flujo de aire a las llamas.

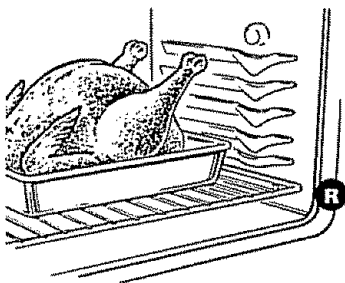
Consulte la sección de Instrucciones para la instalación de este manual sobre cómo localizar y ajustar apropiadamente el obturador.

Cómo asar



El asar es cocinar con calor seco. Las carnes tiernas o las aves pueden asarse en su horno sin necesidad de cubrir las. 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.

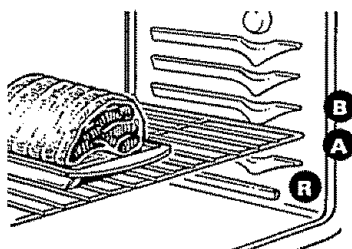


Asar es un procedimiento de hornear para carne. Por eso, los controles del horno se ponen en Hornear. (Tal vez escuchará un pequeño chasquido, lo cual indica que el horno está funcionando correctamente.)

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 desearía, 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 del horno en el soporte para parrillas (B) para asados pequeños (3 a 5 lbs.—de 1.5-2.5 kg) y en el soporte (R) para asados más grandes.



2. Compruebe el peso de la carne. Coloque la carne con el lado de la grasa hacia arriba o las aves con la pechuga hacia arriba en la parrilla para asar, dentro de una bandeja no muy profunda. La grasa que se derrita rociará la carne. Elija una bandeja que quede tan ajustada a los costados de la carne como sea posible. (La bandeja del asador con su rejilla es adecuada para esto).

3. Haga girar el botón de OVEN CONTROL (control del horno) hasta la temperatura deseada (tal vez escuchará un pequeño chasquido, lo cual indica que el horno está funcionando correctamente). Vea la Guía para asar para las temperaturas y los tiempos aproximados de cocción.

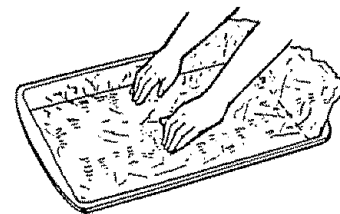
4. Al terminar de asar, haga girar el botón de OVEN CONTROL (control del horno) hasta OFF (apagado) y entonces quite la comida.

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 cocinar al mismo tiempo unas papas en salsa al horno. Calcule el tiempo de cocción total para que los dos productos se cocinen bien al mismo tiempo. Conceda de unos 15 a 20 minutos de tiempo de cocción adicional para las papas.

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

Guía para asar

Tipo	Temperatura del horno	Cocción	Tiempo aproximado de asar en minutos por libra/kg		Temperatura interna
Carne					
Trozos tiernos; costillos, bola de alta calidad o anca o aguayón*	325°F. (163°C.)	Crudo: Medio: Bien cocido:	3 a 5 libras (1.4 a 2.3 kg) 24-35 35-39 39-45	6 a 8 libras (2.7 a 3.6 kg) 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 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.)
Pernil o paleta 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, precocinado	325°F. (163°C.)	Para calentar:	18-23 minutos por libra (450 gramos) (cualquier peso)		115-125°F. (46-52°C.)
Aves					
Pollo o pato	325°F. (163°C.)	Bien cocido:	3 a 5 libras (1.4 a 2.3 kg) 35-40	Más de 5 libras (2.3 kg) 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 muslo: 185-190°F. (85-88°C.)

* En los asados redondos sin hueso de más de 6" (15 cm) de espesor, añada 5 a 10 minutos por libra (450 gramos) a los tiempos dados arriba.

† El U.S. Department of Agriculture (Departamento de agricultura de los Estados Unidos) dice, "La carne de res cruda es popular, pero se debe saber que cocinarla a sólo 140°F. (60°C.) quiere decir que algunos organismos tóxicos en los alimentos pueden sobrevivir." (Fuente: *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*. USDA Rev. junio 1985.)

Cómo asar al fuego directo



Asar al fuego directo es cocinar los alimentos poniéndolos directamente en contacto con las llamas por encima de los alimentos. Su estufa tiene un compartimiento conveniente debajo del horno para asar al fuego directo. Tiene también una bandeja y rejilla especialmente diseñadas que permiten que la grasa escurra lejos del calor alto de la llama gas.

La distancia de la fuente de calor se puede cambiar colocando la bandeja y rejilla del asador sobre una de las tres posiciones de parrilla en el compartimiento del asador—A (parte del fondo del compartimiento del asador), B (centro) y C (arriba).

La mayoría de los pescados y cortes tiernos de carne pueden ser asados al fuego directo. Siga estos pasos para mantener las salpicaduras y humo al mínimo.

Las puertas del horno y del compartimiento del asador deben estar cerradas durante el asado al fuego directo.

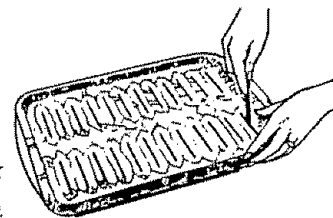
Déle una vuelta a la mayoría de las comidas durante la cocción (la excepción es los filetes de pescado; ponga aceite de cocina sobre un lado, ponga este lado hacia abajo sobre la rejilla del asador y cocine sin darle vuelta hasta cocinado). Calcule el tiempo de cocción para la comida a aproximadamente la mitad del tiempo de cocción total, déle vuelta a la comida, entonces continúe a cocinar al punto de cocción preferido.

Cómo asar al fuego directo

1. El compartimiento del asador al fuego directo no necesita precalentarse.
2. Si la carne tiene grasa o cartílago alrededor de la orilla, haga cortes verticales a través de ambos a intervalos de 2" (5 cm) pero no corte la carne. Si lo desea, la grasa puede ser cortada, dejando una capa de 1/8" (3 mm) de espesor.
3. Coloque la comida sobre la rejilla del asador y coloque la bandeja del asador sobre la parrilla apropiada en el compartimiento del asador. Colocando la comida más cerca de la llamas arde el exterior y aumenta el dorado de la superficie de la comida, pero también aumenta las salpicaduras y la posibilidad de que la grasa y los jugos de carne se enciendan.
4. Cierre la puerta del compartimiento del asador y haga girar el botón de OVEN CONTROL (control del horno) hasta BROIL (asar al fuego directo).
5. Cuando el asado esta listo, haga girar el botón de OVEN CONTROL (control del horno) hasta OFF (apagado). Sirva el alimento de inmediato. No deje la bandeja y rejilla del asador sucias dentro de la estufa.

Uso del papel de aluminio

Usted puede usar papel de aluminio para recubrir la bandeja del asador y la rejilla del asador. Sin embargo, tiene que moldear el aluminio apretándolo a la rejilla y cortar 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 pincharía con un tenedor, los jugos escaparían. Cuando esté asando aves o pescado, unte cada uno de los lados, a menudo, con mantequilla.
- P. ¿Por qué las carnes que aso 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 asado al fuego directo

Las puertas del horno y del compartimiento del asador deben estar cerradas durante el proceso de asar al fuego directo.

- Siempre use la bandeja y la rejilla del asador que vienen con su estufa. 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, marine las carnes o pollo antes de asarlos al fuego directo. O barnícelos con salsa para barbacoa (barbecue) los últimos 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)	B	4	3	Coloque en una sola capa.
Carne molida Bien cocida	1 libra (450 g) (4 hamburguesas) 1/2"-3/4" (13-19 mm) de espesor	B	10-11	4-5	Separe igualmente. Hasta 8 hamburguesas toman aprox. el mismo tiempo.
Bistec Crudo Medio Bien cocido	1" (2.5 cm) de espesor [1-1½ libras (450 g-680 g)]	C C B	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.
Crudo Medio Bien cocido	1½" (3.8 cm) de espesor [2-2½ libras (907 g-1.13 kg)]	C C B	10 12-15 25	6-7 10-12 16-18	Córteles la grasa.
Pollo	1 entero [2-2½ libras (907 g-1.13 kg)] separe a lo largo Con hueso 4 trozos de pechuga	A A	30-35 25-30	15 10-15	Reduzca el tiempo 5 a 10 minutos por lado para pollo en trozos. Barnice con mantequilla derretida. Ase al fuego directo primero el lado con piel hasta abajo.
Pan, pastel Pan (tostado) o Pasteles de pan Panecillos ingleses	2-4 trozos 1 paquete (2) 2, separados	C C	2-3 3-5	1/2-1	Separe igualmente. Coloque los panecillos ingleses lado cortado arriba y barnice con mantequilla si deseado.
Colas de langosta	2-4 [6-8-oz. c/u (170 g-227 g)]	A	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	C	6	6	Maneje y dé vuelta con cuidado. Barnice con mantequilla de limón antes de asar al fuego directo y durante el asado al fuego directo si deseado. Precaliente el asador para aumentar el dorado.
Trozos de jamón Precocidos	1" (2.5 cm) de espesor 1/2" (13 mm) de espesor	B B	8 6	8 6	Aumente el tiempo 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)	B B	10 15	8 8	Córteles la grasa.
Chuletas de cordero Medio Bien cocidas	2 [1" (2.5 cm) de espesor], aprox. 10-12 oz. (284-340 g)	B B	8 10	4-7 10	Córteles la grasa.
Medio Bien cocidas	2 [1½" (3.8 cm) de espesor], aprox. 1 libra (450 g)	B B	10 17	4-6 12-14	
Salchichas de Viena, salchichas semejantes, precocidas, bratwurst	Paquete de 1 libra (450 g) (10)	C	6	1-2	Si deseado, separe las salchichas en mitad a lo largo; corte trozos de 5-6" (13-15 cm).

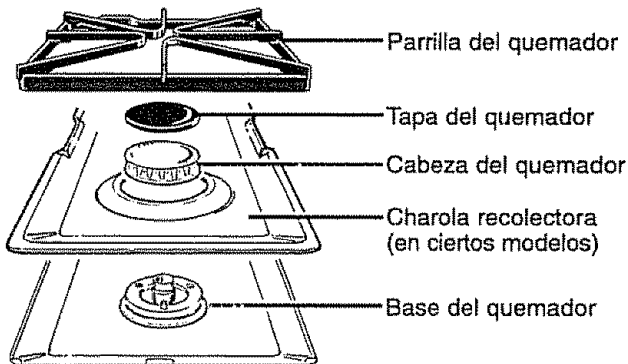
Cuidado y limpieza

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

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

Ensamblaje de los quemadores sellados (en ciertos modelos)

PRECAUCION: NO OPERE EL QUEMADOR SI NO TIENE TODAS LAS PARTES PUESTAS Y SI LAS CHAROLAS RECOLECTORAS (SI LAS TIENE) NO SE ENCUENTRAN EN SU LUGAR.

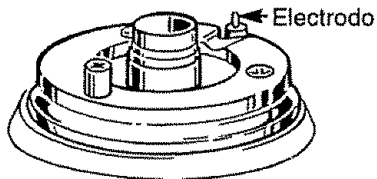


Apague todos los controles hasta OFF (apagado) antes de quitar las partes del quemador y las charolas recolectora (si las tiene).

Las parrillas del quemador, las tapas, las cabezas del quemador y las charolas recolectora (si las tiene) pueden levantarse, facilitando así su limpieza.

El electrodo del encendedor por chispa queda expuesto. 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)

Los huecos de los quemadores de su estufa y los electrodos



Limpie bien cada uno de los huecos en cada quemador

de chispa deben mantenerse limpios todo el tiempo para una ignición correcta y una llama uniforme y libre.

Debe limpiar las cabezas del quemador en forma rutinaria, en especial si ha habido derrames que puedan tapar estos huecos. Limpie las cabezas de los quemadores. Si ocurre un derrame más intenso, quite de la estufa las cabezas de los quemadores.

Quite la parrilla del quemador y la tapa del quemador. Luego saque el quemador levantándolo directamente hacia arriba.

Para quitar alimentos quemados, remoje la cabeza del quemador en una solución de detergente líquido suave y agua caliente. Remoje la cabeza del quemador durante 20 a 30 minutos en una solución de agua caliente y detergente líquido suave. Si el alimento no se quita del todo, restriéguelo con jabón y agua y un cepillo suave o un estropajo de plástico.

Para manchas más persistentes, utilice un limpiador marca Soft Scrub® o Bon Ami®. **Enjuague bien para quitar cualquier rastro del limpiador que pudiera obstruir los huecos del quemador.** No utilice estropajo de acero ya que tapaná los huecos del quemador y rayará los quemadores. Si los huecos se tapan, límpielos con una aguja para coser, o un alambre delgado.

Antes de volver a colocar la cabeza del quemador, sacuda el agua excedente y séquela perfectamente colocándola en un horno tibio durante 30 minutos. Luego vuelva a ponerla en la estufa, asegurándose de que el pin en la base del quemador entre en el hueco del quemador, y de que las cabezas de los quemadores estén adecuadamente asentadas y niveladas.

Tapas de los quemadores

(en los quemadores sellados solamente)

Levántelas cuando estén frías. Lave las tapas de los quemadores en agua caliente y jabonosa y enjuague con agua limpia. Si lo desea, remójelas hasta 30 minutos. Restriéguelas con un estropajo plástico para quitar partículas de alimentos quemados. Séquelas en un horno tibio o con una tela. No las vuelva a ensamblar si están húmedas.

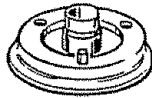


Base del quemador

(en los quemadores sellados solamente)

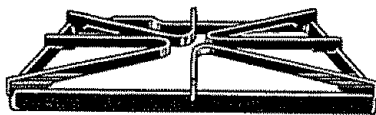
La base del quemador (la parte del quemador que está unida a la superficie de cocción) puede limpiarse con un cepillo y un limpiador suave.

Quite todos los residuos de alimentos que rodean el electrodo de chispa. No utilice estropajo de acero ya que éste acortará el electrodo. Enjuague bien.



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 el fondo de las parrillas.

Para limpiar manchas de alimentos requemados, coloque las parrillas en un recipiente cubierto (o en una bolsa de plástico) con 1/4 de taza (62 ml) de amoníaco para aflojar la suciedad. Si fuese necesario, restriegue con un estropajo que contenga jabón.

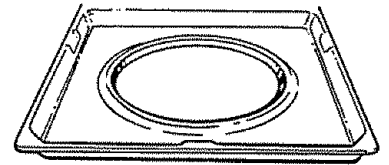
Aunque son durables, las parrillas de los quemadores gradualmente perderán su brillo, pese al mejor cuidado que pueda darles. Esto se debe a la exposición continua a altas temperaturas.

No opere un quemador durante un período de tiempo prolongado si no hay un recipiente en la parrilla del quemador. El acabado de la parrilla del quemador puede despostillarse si no hay una olla que absorba el calor.

Charolas recolectoras

(en ciertos modelos)

Retire las parrillas y levante las charolas recolectoras. Las charolas recolectoras se pueden limpiar en la



lavadora de platos o a mano. **Para limpiar manchas de alimentos requemados**, colóquelas en un recipiente cubierto (o en una bolsa de plástico) con 1/4 de taza de amoníaco para aflojar la suciedad. Si fuese necesario, restriegue con un estropajo que contenga jabón.

Superficie de cocción

Para evitar que se dañe el esmalte porcelanizado de la superficie y evitar que se ponga opaco, limpie de inmediato cualquier sustancia que se haya derramado. Los alimentos con mucho ácido (tomates, col fermentada, jugos de frutas, etcétera) o los alimentos con alto contenido de azúcar podrían causar una mancha opaca si se dejan allí.

Cuando la superficie se haya enfriado, lave y enjuague. Para otras sustancias, tales como salpicaduras de grasa, etcétera, lave con agua y jabón una vez que la superficie se haya enfriado. Luego enjuague y pula con una tela seca.

Tenga cuidado al limpiar la superficie de cocción porque el área sobre el piloto estará caliente (en ciertos modelos con pilotos permanentes).

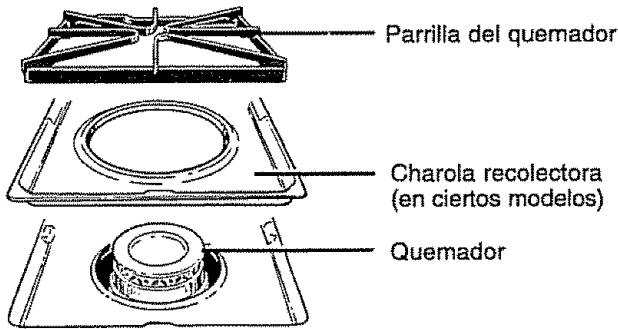
No almacene materiales inflamables dentro del horno ni cerca de la superficie de cocción. No almacene ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables alrededor de éste o cualquier otro aparato electrodoméstico.

(continúa en la página siguiente)

Cuidado y limpieza (continuación)

Quemadores estándares gemelos (en ciertos modelos)

PRECAUCION: NO OPERE EL QUEMADOR SI NO TIENE TODAS LAS PARTES PUESTAS Y SI LAS CHAROLAS RECOLECTORAS (SI LAS TIENE) NO SE ENCUENTRAN EN SU LUGAR.



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

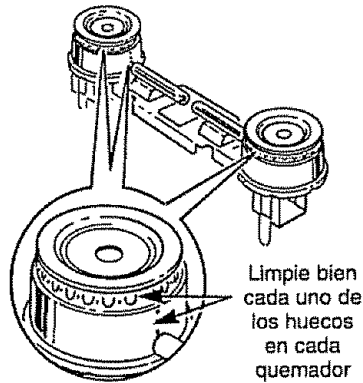
Apague todos los controles antes de quitar las piezas del quemador y las charolas recolectoras (si las hubiera).

Las parrillas de los quemadores y 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 de mantener limpios los huecos en los quemadores de superficie de su estufa.

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 estufa. 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 requemados, 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 estufa, 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.

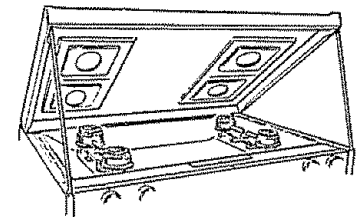
Superficie de cocción que se puede levantar

(en los modelos con quemadores estándares gemelos)

Limpie con frecuencia la 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 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 pellizcarse los dedos. Baje la superficie de cocción suavemente para evitar apagar las llamas de los pilotos (en modelos con pilotos permanentes).

Los respiraderos del horno

Nunca bloquee los respiraderos (aberturas para la circulación del aire) de su estufa. Estos proveen la entrada y salida de aire necesaria para que la estufa 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 estufa, debajo del panel protector o del cajón de almacenamiento (de acuerdo con el modelo).

Bandeja y rejilla del asador

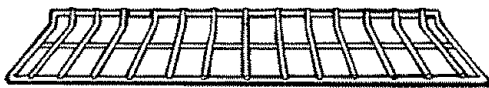
Después de asar al fuego directo, quite la bandeja y la rejilla del asador o del compartimiento del asador (dependiendo del modelo). Saque la rejilla de la bandeja. Con cuidado, vacíe la grasa de la bandeja en un recipiente apropiado. Limpie y enjuague la bandeja y la rejilla del asador con agua caliente con una esponja llena de jabón o un estropajo plástico.

Si hay alimentos quemados, rocíe la rejilla del asador con detergente mientras está caliente y cúbrala con toallas de papel húmedas o con un trapo para secar platos. Sumergir la bandeja del asador en agua quitará los alimentos quemados.

La rejilla y la bandeja del asador pueden limpiarse en una máquina lavaplatos.

No guarde la bandeja y la rejilla del asador sucias en ninguna parte de la estufa.

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.

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 púlalo 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.

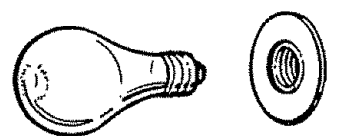
Se pueden sacar los botones de mando para facilitar la limpieza. Para quitar un botón, hálalo y sáquelo directamente del vástago. Si se le hiciera difícil sacar el botón, coloque una toalla o toallita para los platos entre el botón y el panel de control y hale suavemente. Lave los botones con agua y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

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

Bombilla del horno

(en ciertos modelos)

La bombilla se encuentra en la esquina izquierda superior del horno. Antes de reemplazar su bombilla, desconecte la electricidad a



la estufa, al fusible principal o al panel del interruptor de circuito o desenchufe la estufa de la toma eléctrica. Deje enfriar la bombilla completamente antes de quitarla. Reemplace la bombilla sólo con una bombilla para electrodomésticos de 40 vatios. No toque una bombilla caliente con una tela húmeda como puede resultar que la bombilla se rompa.

(continued next page)

Cuidado y limpieza (continuación)

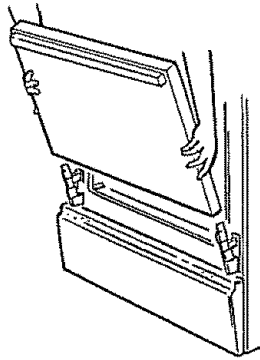
Puerta removible del horno

La puerta del horno es removible, 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 pellizcarle 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 en contra del marco del horno, hálelas hacia afuera otra vez.



PARA LIMPIAR LA PUERTA:
(No sumerja la puerta en agua.)

Interior de la puerta:

- Deje enfriar antes de limpiar. Para suciedades ligeras, limpie frecuentemente con jabón suave y agua (especialmente después de cocinar carne). Esto alargará el tiempo entre la limpieza mayor. Enjuague bien.

NOTA: El jabón dejado sobre la puerta del horno causa manchas adicionales al recalentar el horno.

- Para suciedades gruesas, escoja un limpiador para hornos (para horno de Limpieza continua, antes de aplicar un limpiador comercial para hornos, quite la puerta del horno) y siga las instrucciones en la etiqueta. Enjuague bien.

Exterior de la puerta:

- Use agua y jabón para limpiar perfectamente la parte superior, los costados y la 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 marinas, 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 o abrasivos fuertes en el exterior de la puerta.**

Interior del horno porcelanizado

(en todos modelos menos los modelos de Limpieza continua)

Con limpieza adecuada el interior de esmalte porcelanizado guardará su acabado atractivo por muchos años.

El jabón y agua son normalmente suficientes. Las salpicaduras o derrames gruesos podrían necesitar una limpieza con un limpiador abrasivo suave. Se pueden usar también las esponjas llenas de jabón húmedas. No deje que las salpicaduras con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, col fermentada, jugos y rellenos de fruta) se queden sobre la superficie. Pueden causar manchas opacas aún después de la limpieza.

El amoníaco de casa puede facilitar la limpieza. Ponga una 1/2 taza (125 ml) de amoníaco dentro de una charola poco profunda de vidrio y déjela en un horno frío por la noche. Los vapores de amoníaco ayudarán a liberar la grasa y los alimentos quemados.

Cuando necesario, se puede usar un limpiador comercial para hornos. Siga las instrucciones del paquete.

Precauciones para el uso de los limpiadores en rociador para hornos:

- Tenga cuidado para dónde rocíe el limpiador para hornos.
- No rocíe el limpiador para hornos sobre los controles e interruptores eléctricos (en ciertos modelos) porque se puede causar un cortocircuito y se pueden resultar chispas o fuego.
- No permita que una capa del limpiador se quede sobre la ampolleta para sentir la temperatura—podría causar que el horno se caliente incorrectamente. (La ampolleta se encuentra en la parte posterior del horno.) Cuidadosamente limpie bien la ampolleta después de cada limpieza del horno, teniendo cuidado de no mudar la ampolleta porque un cambio en su posición puede afectar cómo hornea el horno.
- No rocíe ningún limpiador para hornos sobre la puerta exterior del horno, las manijas o cualquier superficie exterior del horno, los armarios o las superficies pintadas. El limpiador puede dañar estas superficies.

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 la leche, 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.

Si hay un derrame de alimentos en la solera del horno, primero deje que éste se enfríe. Quite la solera del horno para una limpieza más fácil y para evitar daño al revestimiento del horno de limpieza continua (en ciertos modelos).

Las limpiezas frecuentes con jabón suave y agua (especialmente después de cocinar carne) alargarán el tiempo entre las limpiezas mayores. Enjuague bien. El jabón dejado sobre la solera puede causar manchas.

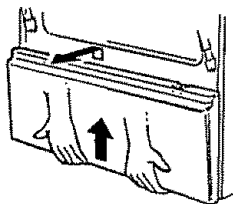
Para las suciedades gruesas, use un limpiador abrasivo o una esponja llena de jabón. Un limpiador comercial para hornos se puede usar también, siguiendo las instrucciones del paquete.

Panel de protección removible

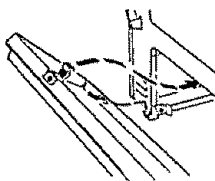
(en ciertos modelos)

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

Para quitarlo, levante un poco la parte inferior del panel para desengancharlo de las aletas en la base de la estufa. Hale 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 estufa, luego empuje la parte superior del panel hacia adelante para enganchar las presillas de resorte.

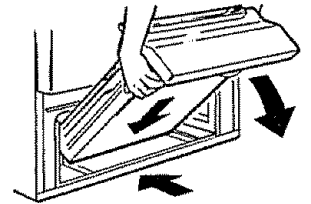


Cajón del asador removible

(en ciertos modelos)

Para quitarlo:

1. Cuando el asador esté frío, quite la rejilla y la bandeja del asador.
2. Hale 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 estufa. Luego baje el cajón y empújelo hasta cerrarlo por completo.

El cajón de almacenamiento removible

(en ciertos modelos)

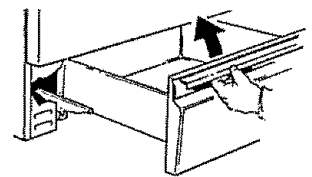
El cajón de almacenamiento es un buen lugar para guardar ollas y moldes. No guarde materiales de plástico o inflamables en ese cajón.

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

El cajón de almacenamiento puede quitarse para limpiar debajo de la estufa. Limpie el cajón de almacenamiento con una tela húmeda o con una esponja húmeda. Nunca use abrasivos fuertes o estropajos.

Para sacar el cajón de almacenamiento:

1. Hale el cajón directamente hacia delante hasta que se detenga.
2. Inclíne 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 estufa.
2. Deslice el cajón de manera uniforme hacia atrás, de manera que los rieles de la estufa se engranen.

(continúa en la página siguiente)

Cuidado y limpieza (continuación)

Cuidado especial del interior de los hornos de limpieza continua

(en ciertos modelos)

El Horno de limpieza continua se limpia mientras cocina. Las paredes tienen acabado especial que no se puede limpiar de una manera usual con jabón, detergentes, estropajos de acero, limpiadores comerciales para hornos, estropajos burdas y abrasivos o cepillos burdos. El uso de tales limpiadores y/o espumas para hornos causará daño permanente.

Este acabado especial es de un material poroso cerámico, el cual es oscuro de color y se siente ligeramente áspero al tocarlo. Si magnificado, la superficie parecería como cumbres, valles y túneles de subsuperficie. Este acabado áspero tiende a impedir que las salpicaduras formen gotas que corren por las paredes de lado de un acabado de horno de superficie dura, dejando rayas que se necesitan limpiar a mano. En lugar de esto, al tener contacto con el acabado poroso, la salpicadura se dispersa y se absorbe parcialmente. Esta acción de propagación aumenta la exposición de la suciedad del horno al aire caliente y lo hace menos evidente.

Puede ser que la suciedad no se desaparezca completamente y en el futuro después del uso extenso, las manchas que no se pueden quitar pueden aparecer.

El acabado especial funciona mejor para las cantidades pequeñas de salpicaduras. No funciona bien con derrames más grandes, especialmente mezclas de azúcar, huevos o leche. La solera del horno no tiene el acabado de horno de limpieza continua y se puede quitar y limpiar con un limpiador comercial para hornos.

Este acabado especial no se usa sobre las parrillas del horno, la solera del horno o el interior de la puerta del horno. Quite estos para limpiar con un limpiador comercial para hornos para evitar daño al acabado del horno de limpieza continua.

Asegúrese de que la solera del horno esté en su sitio antes de encender el horno por cualquier razón.

Tenga cuidado al quitar y reemplazar la solera del horno y las parrillas y al colocar y quitar los platos y los alimentos para evitar rayar, frotar o dañar el acabado poroso sobre las paredes del horno.

Para limpiar el Horno de limpieza continua:

1. Deje que las piezas del horno se enfríen antes de tocarlas. Recomendamos que se lleve guantes de goma al limpiarlas.
2. Quite todas las parrillas y los recipientes.
3. La visibilidad de suciedad se puede reducir operando el horno a 400°F. (204°C.). Cierre la puerta y sitúe el botón de OVEN CONTROL (control del horno) a 400°F. (204°C.). Calcule la limpieza por al menos cuatro horas. Los ciclos repetidos pueden ser necesarios antes de que se note un mejoramiento en la apariencia.
Recuérdese: Durante la operación del horno, la puerta y otras superficies de la estufa se calentarán bastante para causar quemaduras. No las toque. Deje que la estufa se enfríe antes de volver a colocar las parrillas del horno.
4. Si las salpicaduras o suciedades gruesas ocurren sobre la superficie porosa, tan pronto como se enfríe el horno, quite la mayor cantidad de suciedad que sea posible usando una cantidad pequeña de agua y un cepillo de nilón duro. Use el agua económicamente y cámbiela frecuentemente, manteniéndola tan limpia como le sea posible, y asegúrese de secarla con toallas de papel, telas o esponjas. No seque brillo o frote con toallas de papel, telas o esponjas, como dejarán hilas desagradables sobre el acabado del horno. Si el agua deja un anillo blanco sobre el acabado al secarse, vuelva a aplicar agua y séquela con una esponja limpia, empezando con la extremidad del anillo hacia el centro.

La solera del horno tiene un acabado de esmalte porcelanizado. La solera del horno se quita para la limpieza fuera del Horno de limpieza continua.

El interior de la puerta del horno tiene un acabado de esmalte porcelanizado. La puerta del horno se levanta y se quita para la limpieza fuera del Horno de limpieza continua. Para instrucciones sobre cómo limpiar el interior de la puerta del horno, consulte la sección sobre la Puerta removible del horno.

No use jabón, detergente, estropajos de acero, limpiadores comerciales para hornos, espumas para hornos de silicona, estropajos burdas o cepillos burdos sobre la superficie porosa. Estos productos dejarán manchas, atascarán y dañarán la superficie porosa y reducirán la capacidad de funcionamiento del horno.

No ralle la superficie porosa con un cuchillo o una espátula—pueden dañar permanentemente el acabado.

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 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 concienzudamente 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 esta Guía 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 esta guía. 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

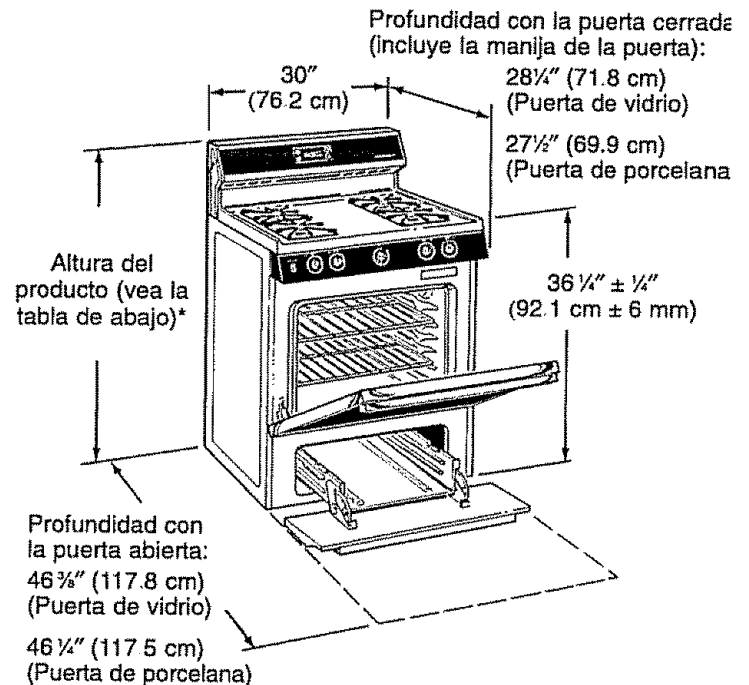
No intente hacer funcionar el horno de esta estufa durante una interrupción del suministro eléctrico (para los modelos con ignición eléctrica solamente).

IMPORTANTE

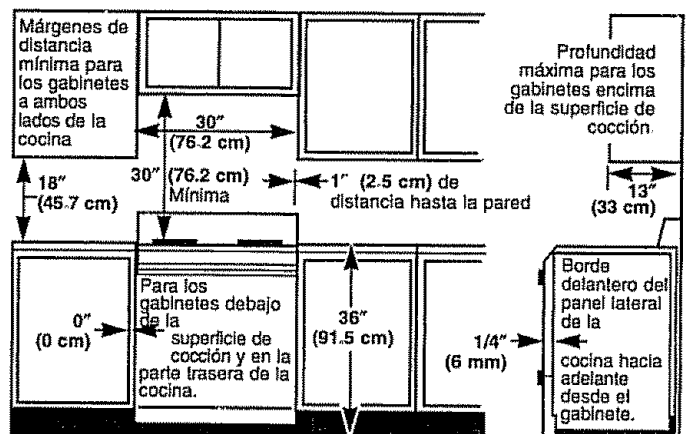
Retire del horno todos los materiales impresos y de empaque antes de conectar los suministros del gas y la electricidad a la estufa.

DIMENSIONES Y MARGENES DE DISTANCIA

El proveer márgenes de distancia adecuados entre la estufa y las superficies adyacentes que sean combustibles.



*Altura del producto:			
40" (101.6 cm)	61011	61118	61258
	61018	61251	71051
	61111		
44" (111.8 cm)	71151	71158	
46 1/2" (118.1 cm)	71651	71751	72755
	71658	71758	72758
	71665	72751	



(continúa en la página siguiente)

Instrucciones para la instalación (continuación)

Instrucciones importantes de seguridad

- La instalación de esta estufa 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 aplicable.

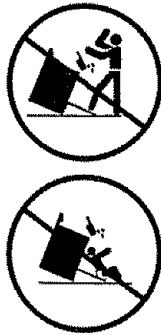
El fabricante de esta estufa ha sido certificado por el American Gas Association (Asociación Americana de Gas) de acuerdo con la edición más reciente de ANSI Z21.1 y la Canadian Gas Association (Asociación Canadiense de Gas) de acuerdo con la edición más reciente de CAN/CGA-1.1. Hay ciertas precauciones de seguridad que usted debe observar con respecto a su estufa, 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 esta guía. Léalas cuidadosamente.

- Haga que su estufa sea instalada por un instalador o técnico de servicio competente.
- Su estufa 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 estufa 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, pandearse o descolorarse. No instale la estufa sobre ninguna alfombra a menos que se haya colocado entre la estufa 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 estufa de gas puedan resistir el calor generado por la estufa de hasta 200°F (93°C.).

- Evite poner gabinetes encima de la estufa. Para evitar el peligro que causaría el tratar de alcanzar objetos situados encima de la estufa cuando los quemadores estén funcionando, instale una campana extractora de aire sobre la estufa que se proyecte hacia adelante por lo menos unas 5" (12.7 cm) 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 concentrada 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 aprobados 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 estufa, 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 estufa 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 estufa de gas ni sobre el tablero posterior de esa estufa—los niños que se subieran a la estufa para tratar de alcanzar estos artículos pudieran resultar gravemente lesionados.

ADVERTENCIA

Todas las estufas pueden volcarse y causar lesiones graves. Para evitar que la estufa 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 estufa hacia adelante. El dispositivo Anti-volcaduras deberá entonces acoplarse y evitar que la estufa se vuelque.



Si tuviera usted que mover la estufa 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 estufa a su lugar.

- Por su propia seguridad, nunca use su estufa de gas para calentar una habitación. Su horno y la superficie de cocción no están diseñadas para calentar la cocina. 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 estufa 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 estufa.

GENERALIDADES

- Vea 'Dimensiones y márgenes de distancias' en esta sección para localizar todos los bosquejos y dimensiones de espacio. Se deben satisfacer los requisitos relativos a las dimensiones para procurar el funcionamiento seguro de su estufa. 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 estufa se puede colocar sin ningún margen de distancia [0" (0 cm)] con respecto a la pared posterior y las paredes laterales de la estufa.

UBICACION

No coloque la estufa en un lugar donde ésta pudiera estar expuesta a corrientes fuertes de aire. Siempre se deben sellar cualesquiera aberturas en el piso o en la pared detrás de la estufa. Cerciórese de que las aberturas en la base de la estufa que suministran aire fresco para la combustión y la ventilación no estén obstruidas por cualquier alfombra o enmaderado.

PROTEJA SU SUELO

Su estufa, 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 estufa en este tipo de suelo. Se recomienda seguir las instrucciones sencillas y económicas a continuación para proteger su piso.

La estufa 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 estufa*, la área sobre la que descansará la estufa deberá fabricarse con madera terciada al mismo nivel o un poco más arriba que el recubrimiento del suelo. Esto permitirá que la estufa pueda moverse para limpiarla o darle servicio.

UBICACION DE LOS NUMEROS DE MODELO Y DE SERIE

De acuerdo con su tipo de estufa de gas, usted encontrará los números de modelo y de serie en una etiqueta en el marco delantero de la estufa, detrás de 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"

(continúa en la página siguiente)

Instrucciones para la instalación (continuación)

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 estufa 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 estufa 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 adentro del horno.
- Compruebe para asegurarse que ninguna de las piezas de la estufa de gas se hayan aflojado durante el envío.

PASO 1

Provea un suministro adecuado de gas

Su estufa 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 estufa el tipo de gas para el cual fue diseñada. Esta estufa se puede adaptar para que funcione con gas natural o gas propano. Si usted decide usar otro tipo de gas, los ajustes de adaptación deben ser hechos por un técnico de servicio u otra persona calificada antes de que se intente poner a funcionar esta estufa 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 (múltiple) indicada anteriormente. El regulador de presión localizado a la entrada del múltiple de la estufa 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 estufa 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 que 6 pies (1.8 m).

PASO 2

Conecte la estufa al gas

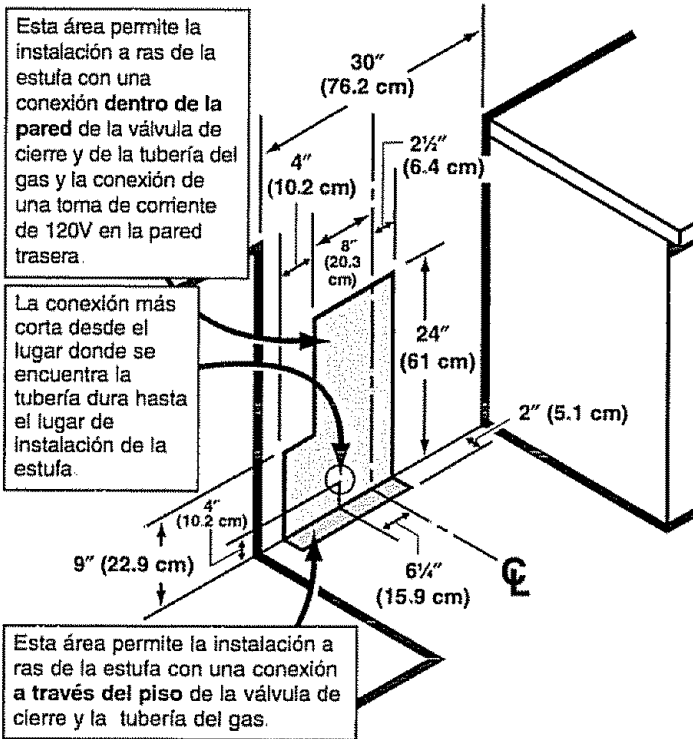
Cierre la válvula principal suministradora de gas antes de desconectar la estufa vieja y déjela cerrada hasta que la nueva conexión se haya completado. No se olvide de volver a encender los pilotos de los otros aparatos electrodomésticos de gas cuando vuelva a abrir el suministro de gas.

Ya que las tuberías duras restringen el movimiento de la estufa, 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 estufa nueva. Si se usa el método de tubería dura, usted deberá alinear cuidadosamente la tubería; la estufa no se podrá mover después de que la conexión haya sido hecha.

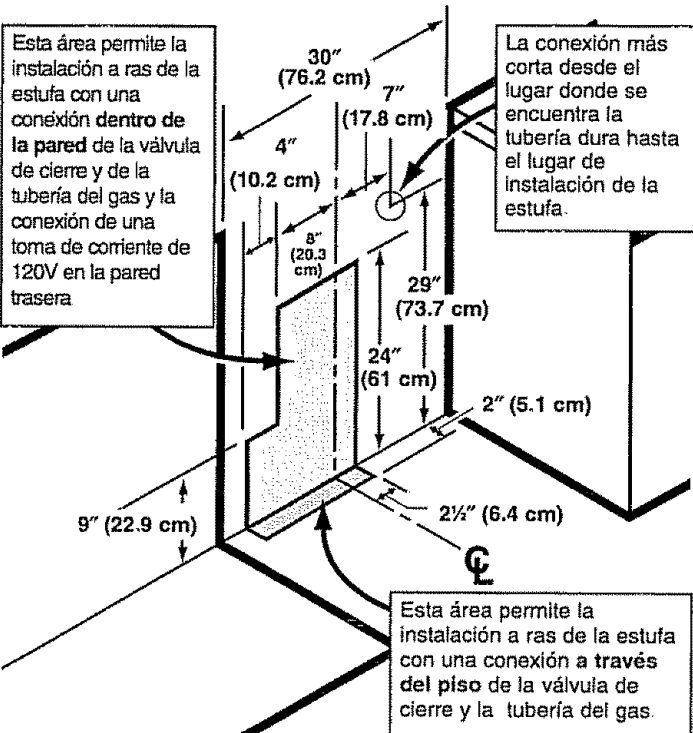
Para evitar el escape de gas, use un compuesto para sellar tuberías o cinta adhesiva con Teflon* para roscados de tuberías, para todos los roscados machos de las tuberías (externas).

*Teflon: Marca registrada de DuPont.

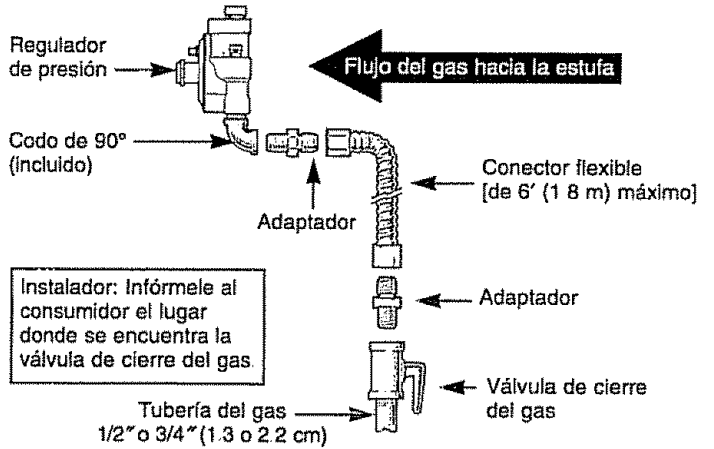
Ubicación de las tuberías del gas y de la toma de corriente para modelos equipados con Quemadores Sellados



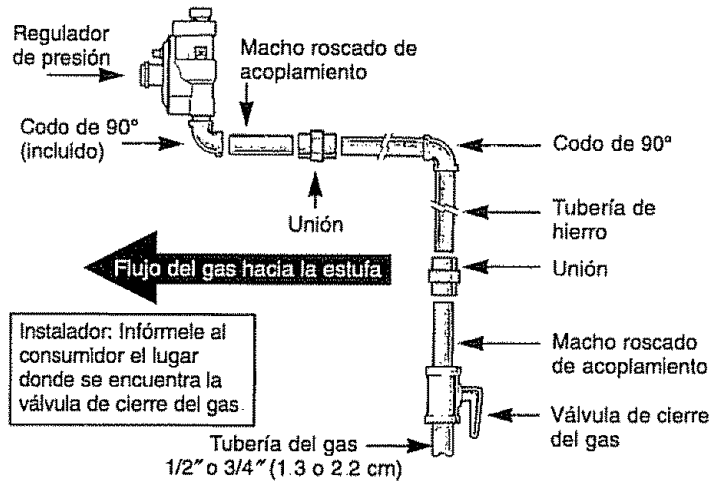
Ubicación de las tuberías del gas y de la toma de corriente para modelos equipados con Quemadores Estándares Gemelos



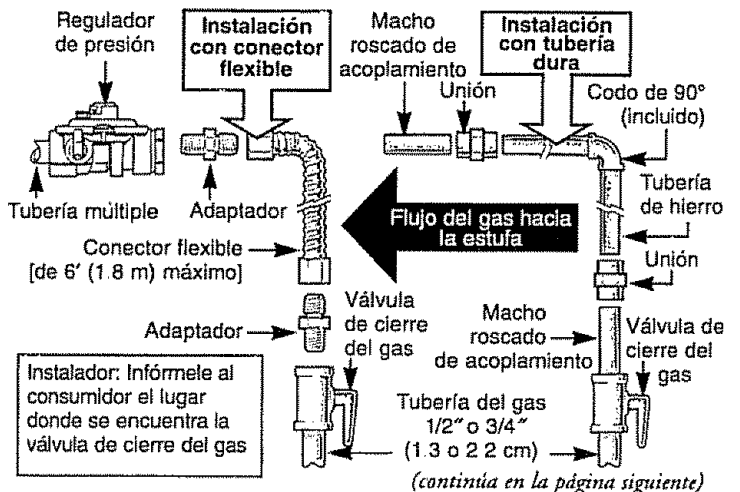
Instalación con conector flexible para los modelos equipados con Quemadores Sellados



Instalación con tubería dura para los modelos equipados con Quemadores Sellados



Instalaciones con conector flexible y tubería dura para los modelos equipados con Quemadores Estándares Gemelos.



Instrucciones para la instalación (continuación)

1. Instale en la línea del gas una válvula manual de cierre, en la parte exterior de la estufa de gas, en un lugar fácilmente accesible. Cerciórese de que todas las personas operando la estufa sepan dónde y cómo se apaga el suministro de gas a la estufa.
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 rocas de tubo). En los modelos equipados con quemadores estándares gemelos, instale el extremo macho de tubo roscado del adaptador abocinado de unión de (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 estufa 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 estufa. Coloque la estufa 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 estufa estén apagados y abra la válvula principal del suministro del gas. Use un detector líquido de escape 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 estufa 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 aíse su estufa de la red del suministro de gas, cerrando la válvula de alimentación.

PASO 3

Conexiones eléctricas

(en ciertos modelos)

Requisitos eléctricos

Un circuito derivado de 120 voltios, 60 Hertz, con puesta a tierra adecuada y protegido por un interruptor automático de circuito de 15 amperes ó 20 amperes o un fusible de acción retardada.

Precauciones con respecto al uso de cordones de extensión

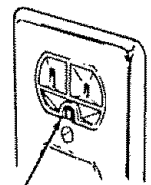
Debido a peligros potenciales a su seguridad, asociados con ciertas condiciones, recomendamos enfáticamente que no se use ningún cordón de extensión. Sin embargo, si usted de todas formas opta por usar un cordón de extensión, es absolutamente necesario que sea un cordón de extensión de 3 alambres con conexión de puesta a tierra para aparatos electrodomésticos, aprobado por UL y que la capacidad nominal de la intensidad de la corriente del cordón, medida en amperes, sea igual a, o mayor que, la capacidad nominal del circuito derivado.

Puesta a 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 puesta a tierra) que se acopla con un receptáculo de pared estándar de tres espigas con puesta a tierra para reducir al mínimo la posibilidad de que este aparato electrodoméstico cause un electrochoque.

METODO PREFERIDO



Asegúrese de que exista una puesta a tierra adecuada antes de usarlo

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 REMUEVA, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, LA TERCERA ESPIGA (PUESTA A TIERRA) DEL CORDON DE ALIMENTACION.

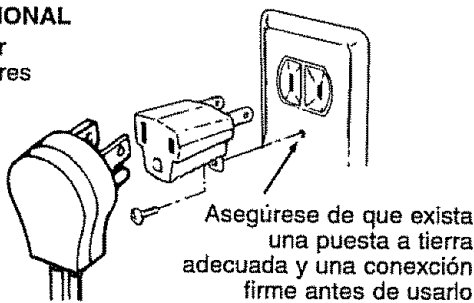
A: Situaciones en las que el cordón de alimentación del aparato electrodoméstico será desconectado de manera infrecuente.

Se puede usar un adaptador solamente en un circuito de 15 amperes. No use un adaptador en un circuito de 20 amperes. 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.

METODO PROVISIONAL

(No se permite usar enchufes adaptadores en Canadá)

Alinee las espigas/
ranuras grandes



PRECAUCION: El unir la terminal de puesta a 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 puesta a 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.

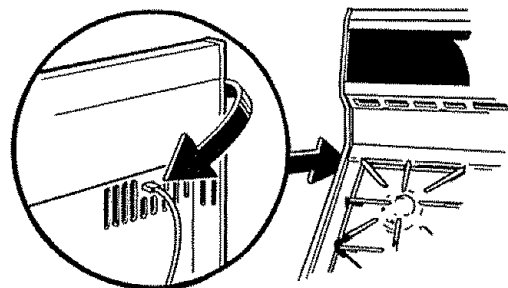
No use un enchufe adaptador en estas situaciones, ya que la desconexión del cordón de alimentación hace que el adaptador trabaje forzosamente y esto resultará en el fallo eventual de la terminal de puesta a tierra del adaptador.

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 puesta a 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 el enchufe de desconexión en la parte trasera de la estufa de gas.
2. Agarre el conector por los lados y hálelo para sacarlo de la parte trasera de la estufa.



**PASO 4
Selle las aberturas**

Quando todas las instalaciones se hayan completado, selle cualquiera abertura que exista en la pared detrás de la estufa o en el piso debajo de la estufa.

(continúa en la página siguiente)

Instrucciones para la instalación (continuación)

PASO 5

Encienda los pilotos

(para modelos equipados con pilotos permanentes)

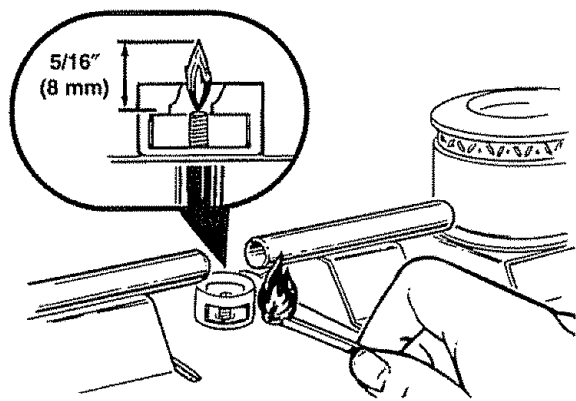
La estufa deberá instalarse en su posición permanente antes de que los pilotos sean encendidos o ajustados.

Encienda los pilotos de los quemadores de superficie

PRECAUCION: Asegúrese de que los botones de control estén en posición de OFF (apagado) antes de intentar encender los pilotos.

1. Levante la superficie de cocción.
2. Encienda ambos pilotos con un cerillo.
3. Para evitar que se apaguen los pilotos, tenga cuidado al cerrar la superficie de cocción después de encender los pilotos.

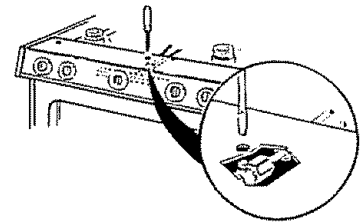
NOTA: No deje encendido el piloto permanente en un hogar recién construido o remodelado o en un departamento que vaya a estar deshabitado durante más de un mes.



Cada llama del piloto fue ajustada en la fábrica para que tenga una altura de aproximadamente 5/16" (8 mm). Es normal que la punta de la llama se vea un poco amarillenta. Si decide que es necesario ajustar el piloto, siga las instrucciones a la derecha.

Ajuste los pilotos de los quemadores de superficie si es necesario

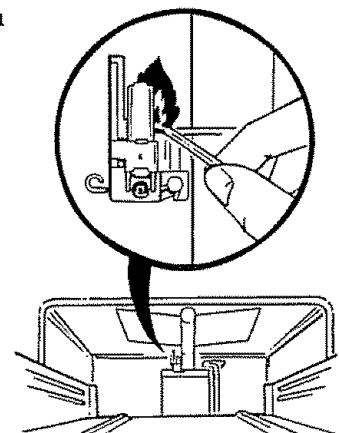
1. Levante la superficie de cocción.
2. Localice el tornillo de ajuste del piloto. Puede llegar a éste a través del pequeño orificio cercano al centro del panel múltiple.
3. Para ajustar, utilice un destornillador plano con un diámetro de eje menor de 3/16" (5 mm). Haga girar el tornillo de ajuste del piloto hasta que el piloto alcance una altura de 5/16" (8 mm). No reduzca la llama a menos de 5/16" (8 mm) o el piloto puede apagarse. Un piloto cuya llama sea más alta que la recomendada puede generar hollín (carbón negro) en el fondo de la superficie de cocción.

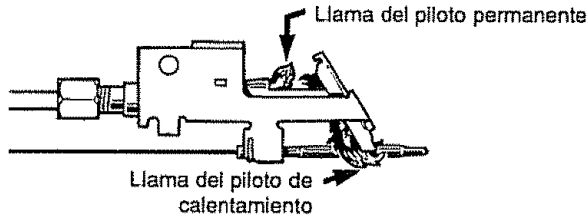


Encienda el piloto del horno

PRECAUCION: Cerciórese de que el botón del OVEN CONTROL (control del horno) esté en posición de OFF (apagado) antes de intentar encender el piloto.

1. Quite el cajón del asador deslizando el cajón hasta afuera y luego levántelo un poco para sacarlo de sus rieles.
2. Localice el piloto en la parte posterior del compartimiento del asador. El piloto está sujeto en el lado izquierdo del quemador del horno.
3. Encienda el piloto con un cerillo. No se necesitan ajustes si se usa gas natural. Para gas LP (propano), consulte la sección Conversión a gas LP (propano) o gas natural.





4. Haga girar el botón de control del horno a más de 200°F (93°C.). La llama del piloto aumentará de tamaño y chocará contra el elemento que responde a la temperatura. El quemador del horno se encenderá en un lapso de 30 a 90 segundos.

El quemador del horno operará hasta que se alcance la temperatura indicada. El quemador del horno seguirá encendiéndose y apagándose de manera cíclica según sea necesario para mantener el horno a la temperatura indicada por el botón de control del horno.

PASO 6

Verifique la ignición de los quemadores de superficie

Ignición del quemador de superficie

El funcionamiento de todos los quemadores de la superficie de cocción y del horno deberán comprobarse después de que los pilotos hayan encendidos (en ciertos modelos) y la estufa y las líneas suministradoras de gas hayan sido cuidadosamente inspeccionadas para comprobar que no haya escape de gas.

Modelos con pilotos permanentes

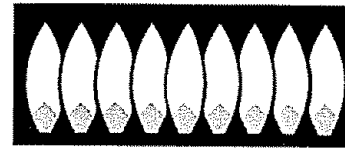
Seleccione el botón de uno de los quemadores de superficie y simultáneamente empuje y hágalo girar hacia la en posición HI (alto). El quemador deberá encenderse en unos cuantos segundos. Pruebe cada quemador en sucesión hasta que todos los quemadores hayan sido revisados.

Modelos con ignición eléctrica

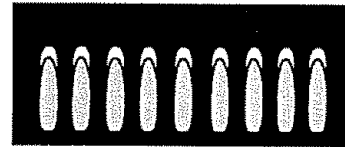
Seleccione un botón de mando de uno de los quemadores de superficie y a la vez empuje hacia adentro y hágalo girar hacia la posición de LITE (encender). Usted oír un chasquido indicando el funcionamiento adecuado del módulo de chispa. Una vez que el aire haya sido expulsado de las líneas de suministro, los quemadores se encenderán dentro de 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 las llamas

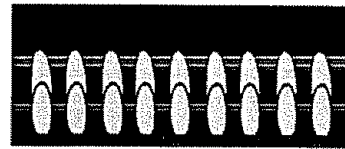
La calidad de combustión de las llamas de los quemadores debe ser determinada visualmente.



(A) Llamas amarillas—
Llame a servicio



(B) Puntas amarillas en los conos externos—
Normales para el gas LP (propano)



(C) Llamas azules suaves—Normales 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.

PASO 7

Compruebe la ignición del quemador del horno

El horno funciona automáticamente y sin ruido. Para encender el horno, haga girar el botón de OVEN CONTROL (control del horno) a una temperatura superior a 200°F (93°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 CONTROL (control del horno).

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.

(continúa en la página siguiente)

Instrucciones para la instalación (continuación)

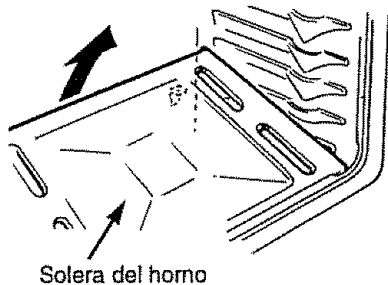
PASO 8

Ajuste de los obturadores de ajuste de aire si es necesario

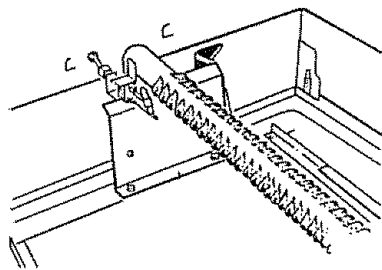
Para determinar si las llamas del quemador del horno están ardiendo de manera adecuada.

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 estufa y entonces hágalo hacia afuera.



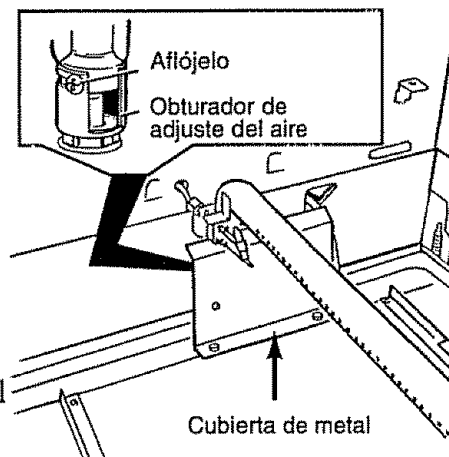
Una vez que haya quitado la solera del horno y haya ajustado las llamas de manera adecuada, deberá tener conos azules de aproximadamente 1" (2.5 cm) de altura, y si la estufa tiene suministro de gas natural, la llama deberá quemar sin que las puntas se vean amarillas. (En la mayoría de los gases LP es 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.



El obturador de aire del quemador del horno se encuentra en la pared posterior del horno y detrás del cajón del asador. Para sacar el cajón del asador:

1. Hale el cajón hasta que se pare, entonces vuelva a insertarlo aproximadamente 1" (2.5 cm).
2. Agarre el tirador, levante el cajón del asador y sáquelo.

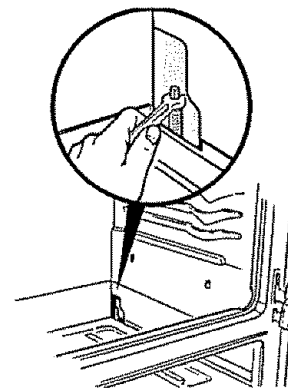
Retire la cubierta de metal en la parte trasera de la cavidad. El obturador de ajuste del aire está detrás de esta cubierta. Para ajustar el flujo del aire hacia el quemador, afloje el tornillo de cabeza Phillips y haga girar el obturador para que entre más o menos aire dentro del tubo del quemador.



PASO 9

Cómo nivelar la estufa

1. Retire el cajón de almacenamiento, el cajón del asador o el panel de protección.
2. Use una llave española o llave de cubo de 3/16" (0.5 cm) para sacar las dos patas niveladoras traseras aproximadamente dos vueltas.
3. Use una llave española de 1 1/8" (3.5 cm) o llave ajustable para sacar las patas niveladoras delanteras dos vueltas.



4. Instale las parrillas dentro del horno y coloque la estufa en el lugar en el que se va a instalar.
5. Para comprobar si la estufa 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 estufa esté nivelada.
7. Después que la estufa esté nivelada, separe la estufa de la pared para poder instalar el dispositivo Anti-volcaduras.

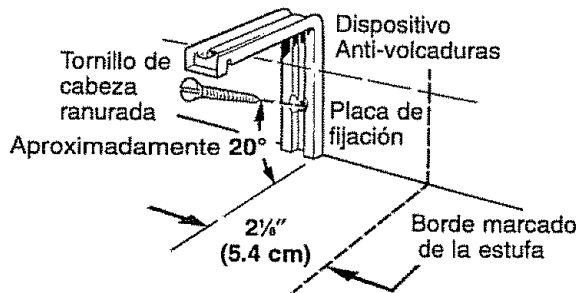
PASO 10

Cómo instalar el dispositivo Anti-volcaduras

ADVERTENCIA:

- La estufa debe asegurarse con un dispositivo Anti-volcaduras aprobado.
- A menos que se haya instalado correctamente, la estufa 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 estufa hacia adelante.
- Esta estufa 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 estufa se vuelque cuando el dispositivo no esté instalado debidamente.
- Si el dispositivo Anti-volcaduras que viene con su estufa 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 estufa. Cerciórese de que deja espacio para la proyección de los mostradores si está planeando instalar la estufa al lado de los gabinetes.

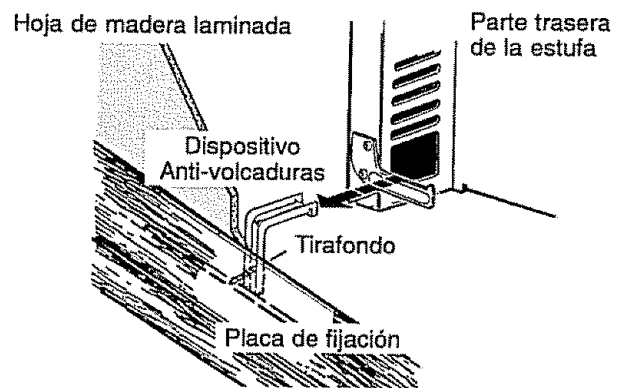


2. Localice el borde exterior del dispositivo, 2 1/8" (5.4 cm) hacia el centro de la estufa desde el borde marcado de la estufa.
3. Usando el dispositivo como patrón, marque la posición del hueco para el tornillo.
4. Para una construcción de madera, abra un agujero piloto con el taladro, a un ángulo 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 1/2" (6 mm x 3.8 cm) y un anclaje de manguito 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 anclaje de manguito 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 estufa contra la pared y verifique la instalación, agarrando el borde delantero de la superficie de cocción y tratando con cuidado de inclinar la estufa 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 ESTUFA NO ESTEN OBSTRUIDOS.

Conversión a gas LP (propano) (o conversión de nuevo a gas natural de gas L.P)

Esta estufa sale de la fábrica ajustada para uso con gas natural. Si hace la conversión a gas LP (propano), guarde estas instrucciones y estos orificios en caso de que quiera hacer la conversión de nuevo a gas natural.

La conversión se debe completar por un técnico o instalador calificado.

Prepare la estufa de gas para la conversión

PRECAUCION—Antes de convertir la estufa

- (1) Cierre el suministro de gas en la pared.
- (2) Desconecte el suministro de energía eléctrica a la estufa.

Si la estufa de gas todavía no ha sido conectada al suministro de gas, o si se hizo la conexión flexible, la estufa de gas puede ser apartada de la pared para facilitar la conversión.

Herramientas necesarias:

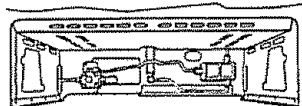
- Llave de tuercas
- Llave española de 1/2" y 3/4"
- Destornillador de punta plana (pequeño)
- Destornillador Torxdriver T-10 (para los quemadores sellados)
- Dados para tuercas o llaves: 7 mm, 5/16" o una llave ajustable pequeña

PASO I

Conversión del regulador de presión

ADVERTENCIA: No desmonte el regulador de presión de la estufa de gas.

1. Por los modelos equipados con quemadores sellados quite el cajón de almacenamiento o el panel de protección y localice el regulador de presión en la parte posterior de la estufa de gas.

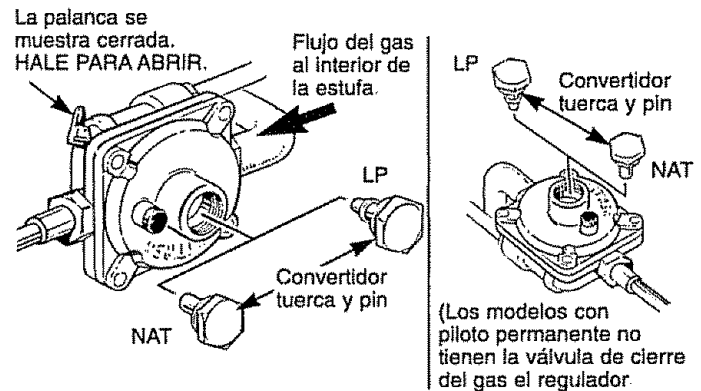


En ciertos modelos, también tendrá que quitar una cubierta de acceso.

Para los modelos equipados con quemadores estándares gemelos, quite la superficie de cocción de la estufa de gas y localice el regulador de presión en la parte posterior derecha de la estufa de gas.

2. Siga las instrucciones en A, B o C que su tipo de regulador.

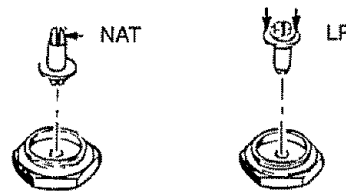
A Si es este el regulador:



1. Utilice una llave de tuercas adaptable para quitar la tuerca del regulador de presión de metal.
2. Aplique presión lateral con el dedo para quitar el pin de plástico de la tuerca.

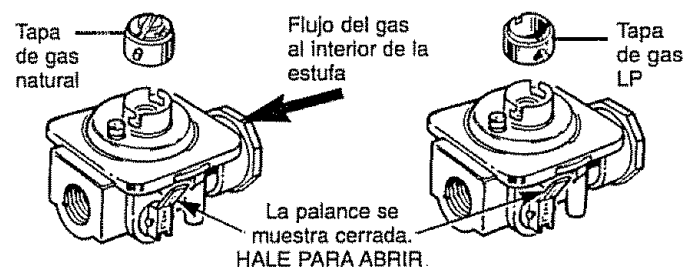
CONSEJO: Para quitar el pin, coloque la tuerca sobre una superficie plana horizontal y aplique presión lateral con el dedo sobre el pin.

3. Oprima hacia abajo sobre las orillas del disco para volver a colocar el pin en la tuerca.



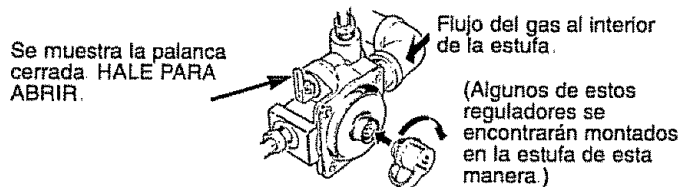
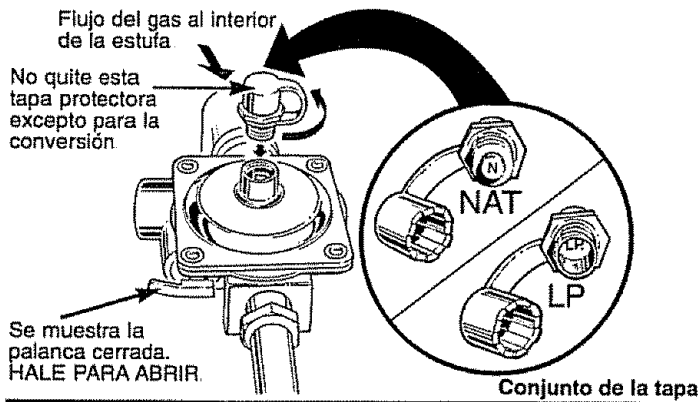
4. Vuelva a colocar el conjunto en el regulador.

B Si es este el regulador:



1. Utilice una moneda para quitar la tapa del regulador de presión.
2. Haga girar la tapa y engánchela en las ranuras. El tipo de gas que debe emplearse ahora debe estar visible en la parte superior de la tapa.

C Si es este el regulador:



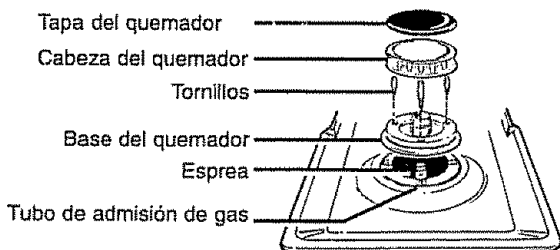
1. Desatornille del regulador la tapa de tuerca hexagonal con protectora plástica.
2. Haciendo palanca, separe cuidadosamente la tapa protectora plástica de la tapa metálica. Levante la arandela plástica de las roscas del otro lado de la tapa metálica.
3. Empuje la tapa plástica sobre el extremo de la tapa metálica para que muestre el tipo de gas empleado al que esté haciendo la conversión. Oprima la arandela de plástico anexa sobre las roscas del otro lado de la tapa metálica.
4. Vuelva a atornillar en el regulador la tapa de tuerca hexagonal. No apriete excesivamente.

PASO 2

Conversión de los quemadores de superficie

Siga las instrucciones en "A" para los modelos con quemadores sellados (modelos sin superficie de cocción que se puede levantar) o en "B" para los modelos con quemadores estándares gemelos (modelos con superficie de cocción que se puede levantar).

A Modelos equipados con quemadores sellados (modelos sin superficie de cocción que se puede levantar)



1. Quite las parrillas, las tapas de los quemadores y las cabezas de los quemadores.
2. Usando el destornillador Torx, quite las bases de los quemadores desatornillando los 3 tornillos en cada base. **Levante el quemador directamente hacia arriba.**

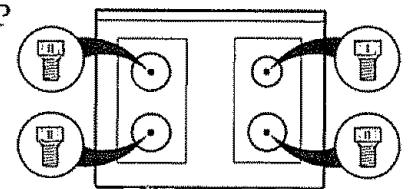
NO desconecte los alambres de las bases de los quemadores a menos que tenga que levantar la superficie de cocción de la estufa de gas.

3. Quite la esprea de bronce debajo de la base de cada quemador desatornillando la esprea de la conexión con una llave de 7 mm o una llave ajustable pequeña (dependiendo del tamaño de sus espreas). **Aplique una llave de 3/4"** a la conexión hexagonal del tubo de entrada de gas como refuerzo al quitar la esprea para evitar que el tubo de aluminio se tuerza.

4. Instale las espreas de acuerdo con uno de los siguientes diagramas (vea **a** o **b**), para gas LP (propano) o gas natural, dependiendo del gas para que esté haciendo la conversión.

a Espreas para conversión a gas LP (propano):

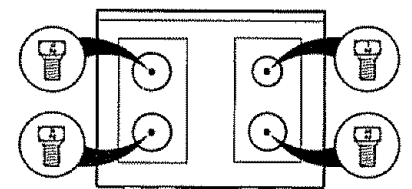
Las espreas para gas LP (Propano) están en una pequeña bolsa plástica empacada con este Manual de uso y de cuidado. Las espreas para gas LP (propano) tienen un número de 2 dígitos y la letra "L" en un lado. Cada esprea también tendrá 1 o 2 ranuras en un lado, lo cual indica el lugar donde debe ser instalada en la estufa.



Parte delantera de la estufa

b Espreas para conversión a gas natural:

Las espreas para gas natural tienen un número de 3 dígitos en un lado. Cada esprea también tendrá 1, 2 o 3 ranuras en un lado con la letra "N" abajo lo cual, indica el lugar donde debe ser instalada en la estufa.

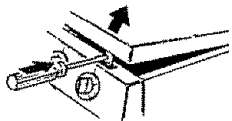


Parte delantera de la estufa

5. Para prevenir las fugas, asegúrese que las espreas estén atornilladas en los tubos de admisión de gas. Utilice una llave pequeña para sostener la conexión hexagonal del tubo de admisión para evitar que se tuerza.
6. **Guarde las espreas antiguas en la bolsa para una conversión en el futuro.**

Conversión a gas LP (propano) (continuación)

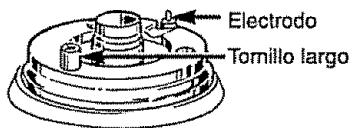
NOTA: Si una esprea cae accidentalmente, la superficie de cocción de la estufa de gas puede ser levantada desenganchando las 2 abrazaderas frontales con un destornillador de punta plana.



NO trate de levantar la superficie de cocción de la estufa de gas sin quitar las 4 bases de los quemadores.

Si se desconectaron alambres para quitar la superficie de cocción, introduzca los alambres a través de los agujeros de los quemadores en la superficie de cocción. Conecte los alambres cuidadosamente a la terminal del electrodo de cada quemador, asegurándose de no doblar la terminal. Luego, baje la superficie de cocción de la estufa hasta que enganche con las abrazaderas.

7. Inserte cuidadosamente las bases de los quemadores directamente hacia



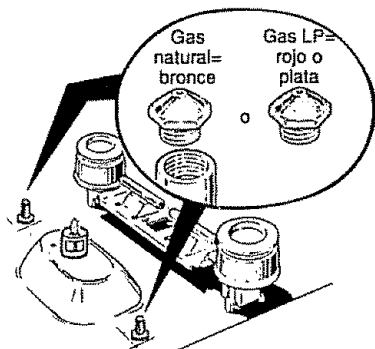
abajo, con el tubo sobre la esprea. Vuelva a colocar los tornillos en su lugar, asegurándose que el tornillo largo quede frente al electrodo del quemador en cada una de las bases.

B Models con estándar gemelos

(modelos con superficie de cocción que se puede levantar)

1. Levante la superficie de cocción.

2. Levante los conjuntos de los quemadores directamente hacia arriba y póngalos a un lado para tener acceso a las espreas de los quemadores de superficie.



3. Con una llave de 7 mm, 5/16" o una llave ajustable pequeña (dependiendo del tamaño requerido), quite cada una de las espreas en los tubos de admisión de gas de los quemadores de superficie y sustitúyalas con las espreas para el gas correcto montadas en un sujetador en la parte posterior derecha de la estufa, arriba del regulador. Las espreas para gas natural son de bronce y las espreas para gas LP (Propano) son rojas o plateadas. (Coloque otra vez en el sujetador las espreas que quitó de los tubos de admisión.) Para prevenir las fugas, asegúrese que las espreas estén atornilladas firmemente en los tubos de admisión del gas.

4. Vuelva a colocar los conjuntos de los quemadores.
5. Mantenga todas las espreas con su estufa de modo que las tenga si se muda o si obtiene una conexión de gas diferente.

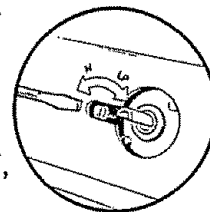
Quemador de superficie	Tamaño del orificio del destornillador	Color
Gas natural	#54 (.0550 Dia.)	Bronce
LP (Propano)	#66 (.0330 Dia.)	Rojo o plata

PASO 3

Conversión del termostato del horno

(para modelos equipados con pilotos permanentes)

1. Quite el botón de OVEN CONTROL (control del horno).
2. Encuentre el tornillo para ajustar el termostato a la izquierda del mango del termostato. Atornille el tornillo hasta que el indicador pequeño esté a LP (propano) o N, dependiendo del tipo de gas al cual esté haciendo la conversión. Lo máximo que se moverá el tornillo es una 1/2 vuelta.
3. Reemplace el botón de control del horno.

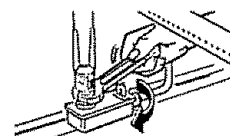


PASO 4

Conversión de la esprea del quemador del horno

Quemador del horno

1. Quite la puerta del horno, el cajón de almacenamiento o cajón del asador, y la solera del horno. La esprea del quemador inferior está localizada detrás del cajón de almacenamiento, el cajón del asador o el panel de protección. (En ciertos modelos, debe quitarse un protector metálico para tener acceso a la esprea.)
2. Para la conversión a gas LP (Propano), utilice una llave de 1/2" para girar la esprea del quemador inferior en el mismo sentido de las manecillas del reloj. Apriete la esprea solamente hasta que quede sin holgura. No apriete la esprea excesivamente para no dañarla.



Para la conversión a gas natural, afloje la esprea más o menos dos vueltas.

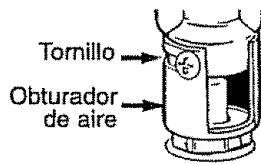
PASO 5

Conversión de los obturadores de ajuste de aire

Para el gas LP (Propano), afloje el tornillo de cabeza Phillips y haga girar el obturador hasta que esté abierto al máximo. Con el deflector en su lugar, las

llamas deben tener conos azules de aproximadamente 1" (2.5 cm) y no deben extenderse más allá de los bordes del deflector del quemador. Después de 30 segundos de operación del quemador, verifique si las llamas se levantan de los orificios del quemador. Si observa que se levantan, reduzca gradualmente la apertura de los obturadores de aire hasta que las llamas estén estabilizadas.

Para el gas natural, el obturador debe estar abierto 1/2" (1.3 cm) o aproximadamente a 3/4 de la abertura total.



PASO 6

Inspeccione en busca de fugas

Cuando se hayan hecho todas las conexiones, asegúrese que los controles de la estufa estén en la posición OFF (apagado) y abra la válvula principal de suministro de gas. Utilice un detector líquidos de fugas en todas las uniones y conexiones para verificar la presencia de fugas en el sistema.

PRECAUCION: NO UTILICE UNA LLAMA PARA VERIFICAR LA PRESENCIA DE FUGAS DE GAS.

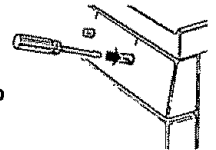
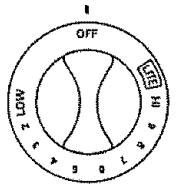
Cuando utilice presiones de prueba de más de 1/2 libra por pulgada cuadrada manométrica (psig) para hacer una prueba de presión del sistema de suministro de gas de la residencia, desconecte la estufa y la válvula de cierre individual de la tubería de suministro de gas. Al utilizar presiones de prueba de 1/2 psig o menos para probar el sistema de suministro de gas, simplemente aisle la estufa de gas del sistema de suministro de gas cerrando la válvula de cierre individual.

PASO 7

Conversión de las válvulas de los quemadores de superficie

NOTA: Sólo las válvulas con estos tipos de botones son ajustables.

1. Ponga todos los quemadores de superficies en la posición LOW (bajo).
2. Quite los cuatro botones.
3. Con un destornillador de punta plana pequeña, haga girar los tornillos de las válvulas en el mismo sentido de las manecillas del reloj para disminuir el tamaño de la llama, y en sentido contrario a las manecillas del reloj para aumentar el tamaño de la llama. Ajuste hasta que la llama tenga aproximadamente la misma altura que la parte superior del quemador.
4. Vuelva a colocar los botones en su lugar.
5. Verifique la interrupción de la llama abriendo y cerrando varias veces la puerta del horno. Si la llama se apaga, aumente el tamaño de la llama.
6. Observe la llama. En el caso de gas LP, es normal que ocurra un amarillento en las puntas de los conos exteriores. Refiérase el Paso 6 en las Instrucciones para la instalación.

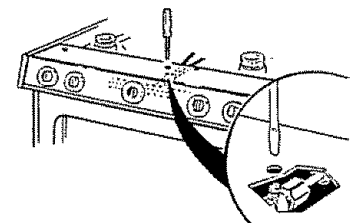


PASO 8

Ajuste los pilotos de los quemadores de superficie

(para modelos equipados con pilotos permanentes)

1. Levante la superficie de cocción.
2. Encuentre el tornillo para ajustar el piloto. Se puede tener acceso por el agujero cerca del centro del panel de control.
3. Para ajustarlo, use un destornillador de hoja con un diámetro de eje de menos de 3/16" (5 mm). Atornille el tornillo de ajuste del piloto hasta que el piloto esté a 5/16" (8 mm) de altura. No reduzca la llama a menos de 5/16" (8 mm) o el piloto se puede extinguir. Una llama de piloto que quema a una altura más grande que lo recomendado puede generar el hollín (negro de carbón) sobre el fondo de su superficie de cocción.



¿Preguntas? Antes de que usted llame para pedir servicio de reparación...

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
<p>LOS QUEMADORES SUPERIORES NO ENCIENDEN O NO ARDEN DE MANERA UNIFORME</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado en una toma de corriente viva. • Los heucos del quemador en el lado o alrededor de la superficie del quemador pudieran estar obstruidos. Quite los quemadores (en los modelos con quemadores estándares 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 heucos. En los modelos a prueba de derramamientos, inspeccione la área del electrodo para comprobar si hay alimentos o grasa requemados. • El piloto(s) no está(n) encendido(s) (en modelos con pilotos permanentes). Vea las Instrucciones de encendido para los modelos con pilotos permanentes en la sección Cocinando en la superficie.
<p>LA LLAMA DEL QUEMADOR ES MUY GRANDE O AMARILLA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si la estufa está conectada al gas LP, compruebe todos los pasos indicados en las Instrucciones para la instalación.
<p>LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE SE ENCIENDEN PERO NO EL HORNO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible que la válvula de cierre del gas del horno fuera accidentalmente movida durante una limpieza o una mudanza. <p>Para inspeccionar la válvula de cierre del gas del horno en los modelos con quemadores estándares 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="520 1081 966 1375"> <p>A</p> <p>Modelos con quemadores gemelos estándares</p> </div> <div data-bbox="991 1081 1437 1375"> <p>B</p> <p>Modelos con quemadores gemelos estándares</p> </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 estufa.</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="520 1638 966 1932"> <p>A</p> <p>Modelos con quemadores sellados</p> </div> <div data-bbox="991 1638 1437 1932"> <p>B</p> <p>Modelos con quemadores sellados</p> </div> </div>

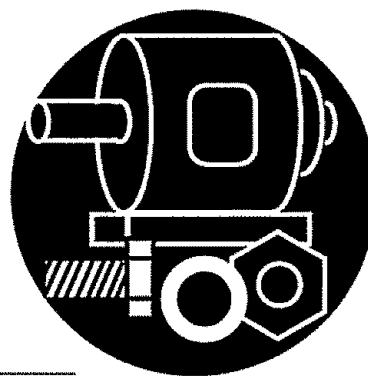
PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
EL RELOJ NO FUNCIONA	<ul style="list-style-type: none"> • El enchufe eléctrico de la estufa tiene que estar encajado firmemente en una toma de corriente viva. Compruebe para ver si hay algún fusible fundido o si el interruptor de circuito ha sido trabado.
LA LUZ DEL HORNO NO SE ENCIENDE	<ul style="list-style-type: none"> • La bombilla pudiera estar floja o quemada. • El enchufe eléctrico debe estar conectado en una toma de corriente viva.
EL HORNO NO FUNCIONA	<ul style="list-style-type: none"> • El enchufe de la estufa no está bien insertada en la toma de corriente. • El piloto(s) no está(n) encendido(s) (en modelos con pilotos permanentes). Vea las Instrucciones de encendido para los modelos con pilotos permanentes en la sección Usar su horno. • El interruptor automático del circuito de su casa está trabado o se fundió un fusible. • Los controles del horno no están programados de manera correcta.
TEMPERATURA DEL HORNO DEMASIADO FRIA O CALIENTE	<ul style="list-style-type: none"> • El botón de OVEN CONTROL (control del horno) necesita ajustes. Vea la sección Ajuste del termostato del horno—<i>Hágalo Usted mismo.</i>
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> • 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.
LOS ALIMENTOS NO SE ASAN A FUEGO DIRECTO COMO ES DEBIDO	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno no están fijado bien. Vea la sección de Asar al fuego directo. • La puerta del horno 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. • 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.
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.

**Para las reparaciones o piezas de repuesto
que usted necesite**

Llamé de 7 am a 7 pm, 7 días a la semana al

1-800-366-PART

(1-800-366-7278)



**Para servicio de reparación en casa de
las marcas principales**

Llamé 24 horas al día, 7 días a la semana al

1-800-4-REPAIR

(1-800-473-7247)



**Para localizar el Centro de Servicio de
Reparaciones Sears en su área**

Llamé 24 horas al día, 7 días a la semana al

1-800-488-1222



**Para recibir información sobre la compra
de un Acuerdo de Mantenimiento Sears o para
indagar sobre un Acuerdo existente**

Llamé de 9 pm a 5 pm, de lunes a sábado

1-800-827-6655



SEARS
REPAIR SERVICES

America's Repair Specialists

GARANTIA DE LA ESTUFA DE GAS KENMORE

TODO UN AÑO DE GARANTIA COMPLETA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE TODAS LAS PARTES EXCEPTO LAS DE VIDRIO

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

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

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

GARANTIA TOTAL DE 90 DIAS EN AJUSTES MECANICOS

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

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

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

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

SEARS, ROEBUCK AND CO., DEPT. 702PSO, 3333 Beverly Rd., Hoffman Estates, IL 60179

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

LE DAMOS SERVICIO A LO QUE VENDEMOS

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

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

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

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

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

PONGASE EN CONTACTO CON SU VENDEDOR DE SEARS O CON EL CENTRO DE SERVICIO SEARS DE SU LOCALIDAD HOY MISMO Y COMPRA UN CONTRATO DE MANTENIMIENTO SEARS.

Años de cobertura de la propiedad	1º año	2º año	3º año
1 Reemplazo de partes defectuosas que no sean de porcelana o vidrio	G	CM	CM
2 Ajuste mecánico	90 DIAS G	CM	CM
3 Partes de porcelana y vidrio	30 DIAS G	CM	CM
4 Revisión anual de mantenimiento preventivo a solicitud de usted	CM	CM	CM

G - Garantía

CM - Contrato de Mantenimiento

La marca de aparatos electrodomésticos de mayor venta en América

Vendida por SEARS, ROEBUCK AND CO., Hoffman Estates, IL 60179

Part No. SF4231

183D5580P014

61011 61118 71051 71651 71758
61018 61251 71151 71658 72751
61111 61258 71158 71665 72758
71751 72758

SEARS

MANUAL DEL PROPIETARIO

Números de
los modelos:

61011	71158
61018	71651
61111	71658
61118	71665
61251	71751
61258	71758
71051	72751
71151	72755
	72758

Para llamar gratis
para servicio
de reparación:

1-800-4-REPAIR
(1-800-473-7247)

Para piezas
de repuesto:

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

SEARS

ESTUFA DE GAS

El número del modelo de su estufa de gas se encuentra en una placa sujeta a la parte delantera del marco de la estufa 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 ordenar piezas de repuesto por teléfono, llame sin costo 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