



## **ELECTRIC RANGE**

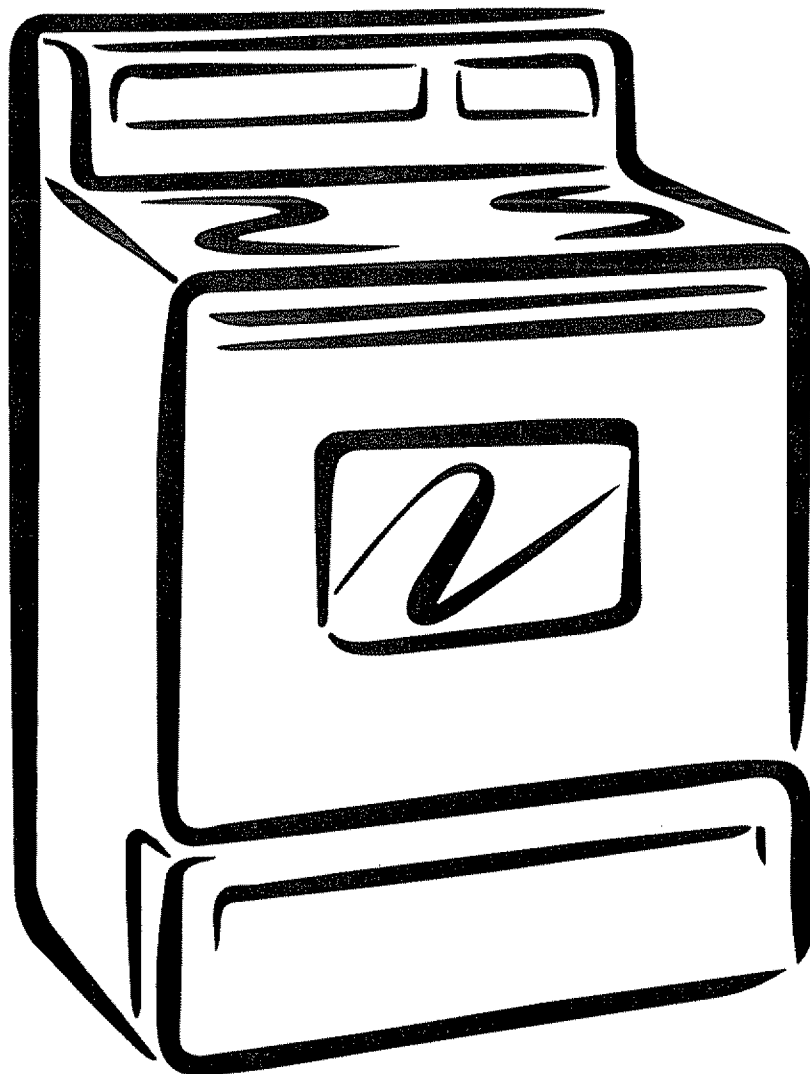
Use & Care Guide

## **COCINA (ESTUFA) ELECTRICA**

Guía para el Uso y Cuidado

Models, Modelos 362.6278\*, 9111\*, 9120\*, 9221\*

\* = color number, número de color



**ENGLISH**

**ESPAÑOL**

## TABLE OF CONTENTS

### Safety Instructions

Important Safety Instructions ..... 2-4

### Operation

Features of Your Range ..... 5  
Using the Oven ..... 7-10  
Using the Surface Units ..... 6

### Care & Maintenance

Before You Call for Service ..... 22-23  
Care and Cleaning ..... 11-14  
Consumer Services ..... 48  
Master Protection Agreements ..... 24  
Repair Services ..... 48  
Warranty ..... 24

### Installation Instructions

Anti-Tip Bracket Installation ..... 15, 21  
Dimensions & Clearances ..... 16  
Electrical Connections ..... 17-20  
Electrical Requirements ..... 17  
Flooring Requirements ..... 16  
Level the Range ..... 21

Service ..... back cover

### En Español

Instrucciones en Español ..... 25

## PRODUCT RECORD

For your convenience and future reference, please write down your model and serial numbers in the space provided. The model number and serial number of your electric range can be found on a label behind the range door or behind the storage drawer.

MODEL NUMBER:

SERIAL NUMBER:

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### **▲ WARNING!**

For your safety the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.

### **▲ WARNING—ANTI-TIP DEVICE**

All ranges can tip and injury could result.



To prevent accidental tipping of the range, attach it to the wall by installing the Anti-Tip device supplied.



If the Anti-Tip device supplied with the range does not fit this application, use the universal Anti-Tip device WB2X7909. Call 1-800-4-MY-HOME®.

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.

### **Read all instructions before using this appliance.**

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Use and Care Guide.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided 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.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Before performing any service, **UNPLUG OR DISCONNECT THE POWER SUPPLY AT THE HOUSEHOLD DISTRIBUTION PANEL BY REMOVING THE FUSE OR SWITCHING OFF THE CIRCUIT BREAKER.**
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

- **Do not leave children alone**—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, storage drawer, or cooktop.** They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
- **Do not store flammable materials in an oven or near a cooktop.**
- **CAUTION: ITEMS OF INTEREST TO CHILDREN SHOULD NOT BE STORED IN CABINETS ABOVE THE RANGE OR ON THE BACKSPASH OF A RANGE—CHILDREN CLIMBING ON THE RANGE TO REACH ITEMS COULD BE SERIOUSLY INJURED.**
- **Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored over the range.** Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface units or heating elements and may cause severe burns.

### BASIC SAFETY PRECAUTIONS

- **Use only dry pot holders**—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders hot touch surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- **For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.**
- **Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
- **Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.**
- **Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.**
- **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 the 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 or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

- **Do not touch the surface units, the heating elements, or the interior surface of the oven.** These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact, the surface units, areas nearby the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening, crevices around the oven door and metal trim parts above the door.  
**REMEMBER:** The inside surface of the oven may be hot when the door is opened.

### PROTECTING AGAINST FOODBORNE ILLNESS

- **Cook meat and poultry thoroughly**—meat to at least an **INTERNAL** temperature of 160°F and poultry to at least an **INTERNAL** temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

### OVEN SAFETY

- **Stand away from the range when opening the oven door.** Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- **Do not heat unopened food containers.** Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- **Keep the oven vent unobstructed.** The vent is under the right rear surface unit.
- **Keep the oven free from grease buildup.**
- **Place the oven shelf in the desired position while the oven is cool.** If shelves must be handled when hot, do not let pot holders or oven mitts contact the heating elements.
- **Pulling out the shelf to the stop-lock is a convenience in lifting heavy foods.** It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- **When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.**
- **Do not use the oven to dry newspapers.** If overheated, they can catch on fire.
- **Do not use the oven for a storage area.** Items stored in an oven can ignite.
- **Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.**

## **SURFACE UNITS**

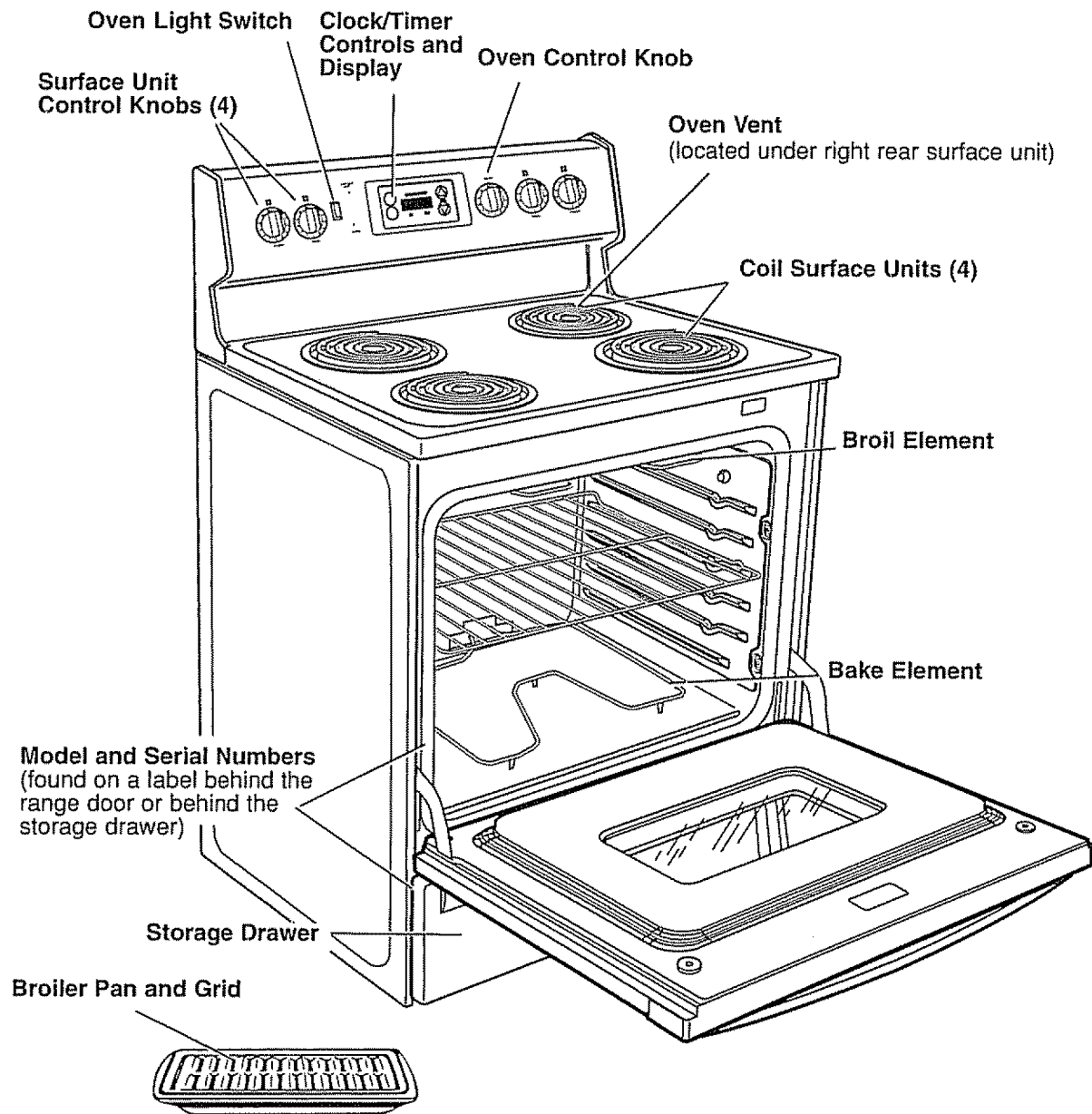
*Use proper pan size—select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in the ignition of clothing. Proper relationship of cookware to surface unit size will also improve efficiency.*

- **Never leave the surface units unattended at high heat settings.** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- **Use little 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.**
- **Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service;** others may break because of the sudden change in temperature.
- **To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage,** the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
- **Always turn the surface units off before removing cookware.**
- **When preparing flaming foods under the vent hood,** turn the fan on.
- **Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.**
- **Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.**
- **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.
- **Clean the cooktop with caution.** If a wet sponge is used to wipe spills on a hot cooktop, be careful to avoid steam burns.
- **To avoid the possibility of a burn or electric shock,** always be certain that the controls for all surface units are at the **OFF** position and all coils are cool before attempting to lift or remove a unit.
- **Do not immerse or soak the removable surface units. Do not put them in a dishwasher.**
- **Be sure the drip pans and the vent duct are not covered and are in place.** Their absence during cooking could damage range parts and wiring.
- **Do not use aluminum foil to line the drip pans or anywhere in the oven except as described in this manual.** Misuse could result in a shock, fire hazard or damage to the range.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## FEATURES OF YOUR RANGE

NOTE: Not all features are on all models.



## USING THE SURFACE UNITS

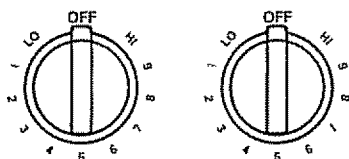
### How to Set

Push the knob in and turn in either direction to the setting you want

At both **OFF** and **HI** the control clicks into position. You may hear slight clicking sounds during cooking, indicating the control is keeping the power level you set.

A **SURFACE UNIT** on indicator light will glow when any surface unit is on.

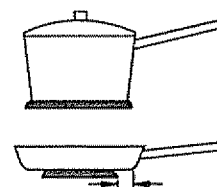
**NOTE:** The **SURFACE UNIT** on indicator light may glow between the surface control settings of **LO** and **OFF**, but there is no power to the surface units.



### Selecting types of cookware

#### Surface Cookware Tips

Use medium- or heavy-weight cookware. Aluminum cookware conducts heat faster than other metals. Cast-iron and coated cast-iron cookware are slow to absorb heat, but generally cook evenly at low to medium heat settings. Steel pans may cook unevenly if not combined with other metals.



*Not over 1 inch*

For best cooking results, pans should be flat on the bottom. Match the size of the saucepan to the size of the surface unit. The pan should not extend over the edge of the surface unit more than 1 inch.

### Wok Cooking

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 surface unit will cause a build-up of heat that will damage the porcelain cooktop. Do not try to use such woks without the ring. You could be seriously burned if the wok tipped over.



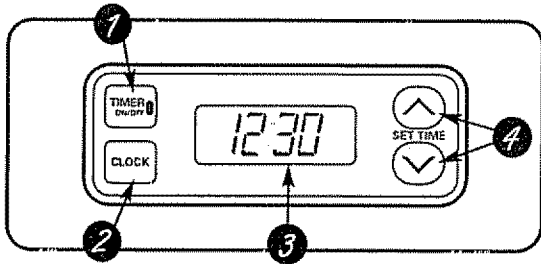
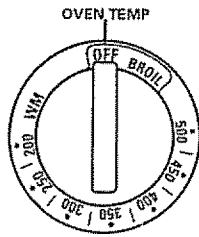
*Use only flat-bottomed woks.*

## USING THE OVEN

### Oven Temperature Knob

Turn this knob to the setting you want.

The oven cycle light glows until the oven reaches your selected temperature, then goes off and on with the oven element(s) during cooking.



### Clock and Timer Features (on some models)

#### 1. TIMER ON/OFF Pad

Press this pad to select the timer feature.

#### 2. CLOCK Pad

Press this pad before setting the clock.

#### 3. Display

Shows the time of day and the time set for the timer.

#### 4. SET TIME ▲ / ▼ Pads

These pads allow you to set the clock and timer.

### To Set the Clock:

1. Press the **CLOCK** pad twice.
2. Press the **SET TIME ▲ / ▼** pads.
3. Press the **CLOCK** pad to start.

*Make sure the clock is set to the correct time of day.*

### To Set the Timer:

1. Press the **TIMER ON/OFF** pad.
2. Press the **SET TIME ▲ / ▼** pads until the amount of time you want shows in the display. The timer will start automatically within a few seconds of releasing the pad.
3. Press the **CLOCK** pad to return to the clock display if desired. The timer function will retain the programmed settings.

*The timer is a minute timer only.*

*The timer does not control oven operations.*

*The maximum setting on the timer is 9 hours and 50 minutes.*

### To Reset the Timer:

If the display is still showing the time remaining, you may change it by pressing the **SET TIME ▲ / ▼** pads until the time you want appears in the display.

If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing the **TIMER ON/OFF** pad and then pressing the **SET TIME ▲ / ▼** pads until the new time you want shows in the display.

### To Cancel the Timer:

Press the **TIMER ON/OFF** pad twice.

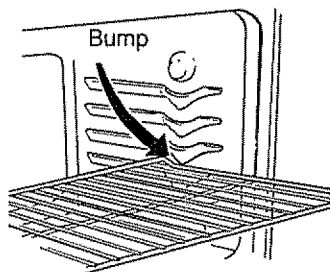
## USING THE OVEN

### Before you begin...

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

The shelves have stop-locks, so that when placed correctly on the supports (A through E), they will stop before coming completely out; they also will not tilt.

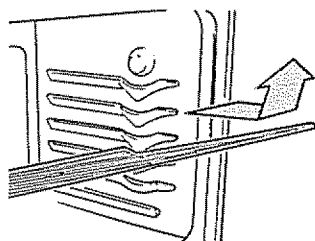
When placing and removing cookware, pull the shelf out to the bump on the shelf support.



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

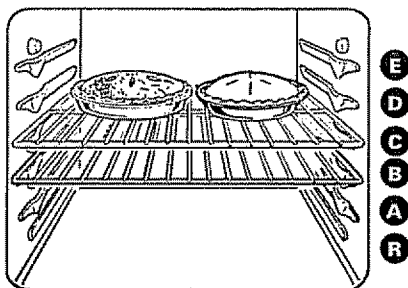
To replace, place the end of the shelf (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the shelf in.

**NOTE:** The shelf is not designed to slide out at the special low (R) shelf position.



### How to Set the Oven for Baking or Roasting

1. Turn the Oven Temperature knob to the temperature you desire.
2. Check food for doneness at the minimum time on the recipe. Cook longer if necessary.
3. Turn the Oven Temperature knob to **OFF** when cooking is complete.



The oven has 6 shelf positions.

Type of Food	Shelf Position
Frozen pies (on cookie sheet)	C
Angel food, bundt or pound cakes	B or C
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	B or C
Casseroles	B or C
Turkey	R or A
Roasting	R, A or B

### Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

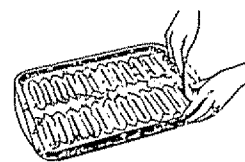
For ovens without a preheat indicator light or tone, preheat 10 minutes.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. Pans should not touch each other or the walls of the oven. If you need to use two shelves, stagger the pans so one is not directly above the other, and leave approximately 1½" from the front of the pan to the front of the shelf.

### Aluminum Foil

Never cover the oven bottom with aluminum foil.

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

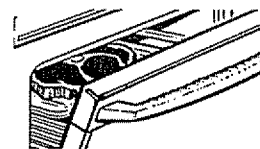


Aluminum foil may also be used to catch a spillover. To do so, place a small sheet of foil on a lower shelf several inches below the food.

Never entirely cover a shelf with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.

### How to Set the Oven for Broiling

1. Place the food on the broiler grid in the broiler pan.
2. Follow suggested shelf positions in the Broiling Guide.
3. Turn the Oven Temperature knob to **BROIL**.



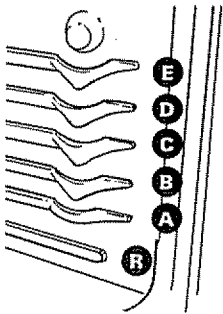
Leave the door open to the broil stop position. The door stays open by itself, yet the proper temperature is maintained in the oven.



# BROILING GUIDE

## Broiling Guide

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



The oven has 5 shelf positions

Food	Quantity and/or Thickness	Shelf* Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	1 lb (4 patties) ½ to ¾" thick	D	10	7-10	Space evenly.
	4 lbs. (12 patties)	D	15	11	
Beef Steaks	¾ to 1" thick 1 to 1 ½ lbs.	Rare† E	6	4	Steaks less than ¾" thick are difficult to cook rare.  Slash fat.
		Medium D	8	6	
		Well Done D	10	7-10	
Rare†	1 ½" thick 2 to 2 ½ lbs	C	10	8	
		Medium C	15	10-12	
		Well Done D	20	20	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2 ½ lbs., split lengthwise Breast	B	25	25	Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.
		B	25	15	
Bakery Product	2 to 4 slices 2 (split)	D	3	1	Space evenly. Place English muffins cut-side-up and brush with butter if desired.
		E	3-4		
Lobster Tails	2-4	B	18-20	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1 lb (¼ to ½" thick)	D	5	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Salmon Steaks	2 (1" thick)	D	10	5	Turn carefully. Do not turn skin side down.
	2 (½ to ¾" thick)	D	10		
Ham Slices (precooked)	½" thick	C	6	6	
	1" thick	C	8	8	
Pork Chops	2 (½" thick)	C	10	10	Slash fat
	2 (1" thick) about 1 lb.	C	15	15	
Lamb Chops	2 (1" thick) about 10 to 12 oz	D	7	4	Slash fat.
		D	10	9	
	Medium Well Done	D	9	6	
		D	14	10	

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

\* See illustration for description of shelf positions.

## USING THE OVEN

### Adjust the Oven Thermostat—Easy to do yourself!

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary by 20–40 degrees. **NOTE:** This adjustment will not affect broiling temperatures.

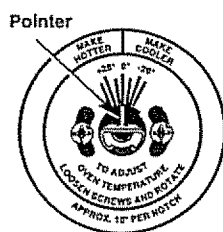
### To Adjust the Thermostat

1. Pull the Oven Temp knob off the shaft, look at the back of the knob and note the current setting **before** making any adjustments.
2. Loosen both screws on the back of the knob.
3. To **increase** the oven temperature, move the pointer toward the words “**MAKE HOTTER.**”

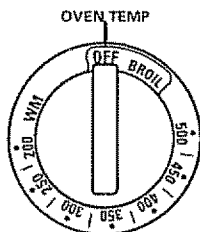
To **decrease** the oven temperature, turn the pointer toward the words “**MAKE COOLER.**”

Each notch changes the temperature by 10 degrees Fahrenheit.

4. Tighten the screws.
5. Replace the knob, matching the flat area of the knob to the shaft.



Back of OVEN TEMP knob



Front of OVEN TEMP knob (knob appearance may vary)

### The type of margarine will affect baking performance!

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

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

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

## CARE AND CLEANING OF THE RANGE



If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is re-engaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and cause injury.



### Oven Interior

With proper care, the porcelain enamel finish on the inside of the oven—top, bottom, sides, back and inside of the door—will stay new-looking for years.

Let the range cool before cleaning. We recommend that you wear rubber gloves when cleaning the range.

Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soap-filled scouring 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 a dull spot even after cleaning.

Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup in a shallow glass or pottery container in a cold oven overnight. The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food.

If necessary, you may use an oven cleaner. Follow the package directions.

Do not spray oven cleaner on the electrical controls and switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.

Do not allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensor—it could cause the oven to heat improperly. (The sensor is located at the top of the oven.) Carefully wipe the sensor clean after each oven cleaning, being careful not to move the sensor as a change in its position could affect how the oven bakes.

Do not spray any oven cleaner on the outside of the oven door, handles or any exterior surface of the oven, cabinets or painted surfaces. Oven cleaner can damage these surfaces.

### Lift-Off Oven Door

The oven door is removable for cleaning.

**Do not lift the door by the handle. Make sure the oven is completely cool.**

To remove the door, open it to the special stop position. Grasp firmly on each side and lift the door straight up and off the hinges.

**Do not place hands between the hinge and the oven door frame.**

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 and slowly lower it over both hinges.

**To clean the inside of the door:**

**Do not allow excess water to run into any holes or slots in the door.**

Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soap-filled scouring pads may also be used.

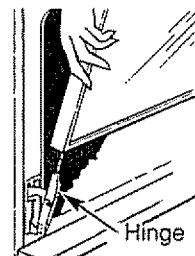
Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause a dull spot even after cleaning.

**To clean the outside of the door:**

Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.

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, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.



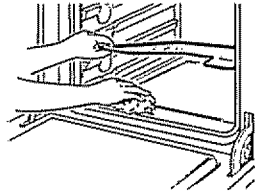
*Lift the door straight up and off the hinges.*

## CARE AND CLEANING OF THE RANGE

### Oven Heating Elements

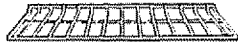
Do not clean the bake element or the broil element. Any soil will burn off when the elements are heated.

To clean the oven floor, gently lift the bake element. Clean with warm soapy water.



### Oven Shelves

Clean the shelves with an abrasive cleanser or scouring pad.



**NOTE:** Take the shelves out of the oven before you begin the self-clean cycle or they may discolor.

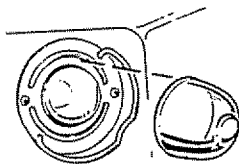
To make the shelves slide more easily apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven shelves with the paper towel.

### Oven Light Replacement

(on some models)

**CAUTION:** Before replacing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel.

Be sure to let the light cover and bulb cool completely.



Wire cover holder

#### To remove the cover:

1. Hold a hand under the cover so it doesn't fall when released. With fingers of the same hand, firmly push back the wire cover holder. Lift off the cover.

Do not remove any screws to remove the cover.

2. Replace bulb with a 40-watt household appliance bulb.

#### To replace the cover:

1. Place it into groove of the light receptacle. Pull wire forward to the center of the cover until it snaps into place.
2. Connect electrical power to the range.

### Broiler Pan & Grid

After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.



After broiling remove the broiler pan from the oven.

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, being careful not to touch the hot surfaces with your fingers. Soaking the pan will remove burned-on foods.

The broiler pan may be cleaned with a commercial oven cleaner. If the grid is grey enamel, it can also be cleaned with an oven cleaner.

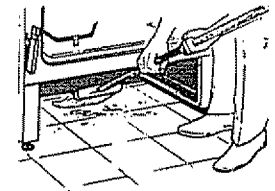
Both the broiler pan and grid can also be cleaned in the dishwasher.

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

### How to Remove the Storage Drawer to Clean Under the Range

#### To remove the storage drawer:

1. Pull the drawer out all the way.
2. Tilt up the front and remove it.



#### To replace the storage drawer:

1. Insert glides at the back of the drawer beyond the stop on range glides.
2. Lift the drawer if necessary to insert easily.
3. Let the front of the drawer down, then push in to close.

Clean under the range.

## CARE AND CLEANING OF THE RANGE

### Porcelain Enamel Cooktop

The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused. This finish is acid-resistant. However, any acidic foods spilled (such as fruit juices, tomato or vinegar) should not be permitted to remain on the finish.

If acids spill on the cooktop while it is hot, use a dry paper towel or cloth to wipe it up right away. When the surface has cooled, wash with soap and water. Rinse well.

For other spills such as fat splatterings, wash with soap and water or cleansing powders after the surface has cooled. Rinse well. Polish with a dry cloth.

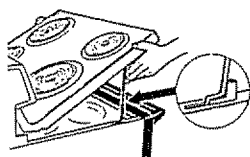
### Lift-Up Cooktop

Some models have a cooktop that can be lifted up for easier cleaning. The entire cooktop may be lifted up and supported in the up position.

The surface units do not need to be removed; however, you may remove one to make raising the cooktop easier. There are two side supports that lock into position when the cooktop is lifted up.

After cleaning under the cooktop with hot, mild soapy water and a clean cloth, lower the cooktop. Be careful not to pinch your fingers.

To lower the cooktop, push the rods back and gently lower the cooktop until it rests in place.

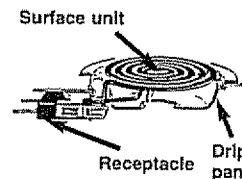


*Be sure all surface units are turned off before raising the cooktop.*

*Be sure all the controls are turned to OFF and the surface units are cool before attempting to remove them.*

### Surface Units

To clean the surface units, turn the control to the highest setting for a minute. The coils will burn off any soil.



#### To remove a surface unit:

To remove the drip pans for cleaning, the surface units must be removed first.

Lift the surface unit about 1 inch above the drip pan and pull it out.

Do not lift the surface unit more than 1 inch. If you do, it may not lie flat on the drip pan when you plug it back in.

Repeated lifting of the surface unit more than 1 inch above the drip pan can permanently damage the receptacle.

#### To replace a surface unit:

Replace the drip pan into the recess in the cooktop. Make sure the opening in the pan lines up with the receptacle.

Insert the terminals of the surface unit through the opening in the drip pan and into the receptacle.

Guide the surface unit into place so it rests evenly.

Do not immerse the surface units in liquids of any kind.

Do not clean the surface units in a dishwasher.

Do not bend the surface unit plug terminals.

Do not attempt to clean, adjust or in any way repair the plug-in receptacle.

### Drip Pans

Remove the surface units. Then lift out the drip pans.

For best results, clean the drip pans by hand. Place them in a covered container. Add 1/4 cup ammonia and let them soak several hours. Wash, rinse well and dry.

The drip pans may also be cleaned in the dishwasher.

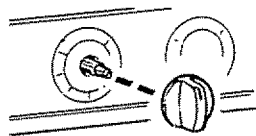
Clean the area under the drip pans often. Built-up soil, especially grease, may catch fire.

Do not cover the drip pans with foil. Using foil so close to the receptacle could cause shock, fire or damage to the range.

## CARE AND CLEANING OF THE RANGE

### Control Panel and Knobs

It's a good idea to wipe the control panel after each use of the oven. Use a damp cloth to clean or rinse. For cleaning, use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. For rinsing, use clean water. Polish dry with a soft cloth.



*Pull the knob straight off the stem.*

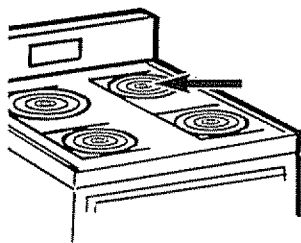
Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish.

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 in a vinegar and hot water solution.

### Oven Vent

**Never cover the opening with aluminum foil or any other material.**

The oven is vented through an opening under the right rear surface unit.



### Painted Surfaces

Painted surfaces include the sides of the range and the sides of the door trim.

Clean these with soap and water or a vinegar and water solution.

Do not use commercial oven cleaners, cleaning powders, steel wool or harsh abrasives on any painted surface.

### Glass Window (on some models)

To clean the outside glass finish, use a glass cleaner. Rinse and polish with a dry cloth.

## INSTALLATION OF THE RANGE

### BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

**IMPORTANT**—Save these instructions for the local inspector's use.

**IMPORTANT**—Observe all governing codes and ordinances.

### NOTE TO INSTALLER:

Be sure to leave these instructions with the Consumer.

### NOTE TO CONSUMER:

Keep these instructions for future reference.

### SKILL LEVEL:

Installation of this appliance requires basic mechanical skills.

### COMPLETION TIME:

1 to 3 hours

Proper installation is the responsibility of the installer.

Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.

**▲ WARNING:** This appliance must be properly grounded.

### FOR YOUR SAFETY:

**▲ WARNING:** Before beginning the installation, switch power off at service panel and lock the service disconnecting means to prevent power from being switched on accidentally. When the service disconnecting means cannot be locked, securely fasten a prominent warning device, such as a tag, to the service panel.

All rough-in and spacing dimensions must be met for safe use of your range. Electricity to the range can be disconnected at the outlet without moving the range if the outlet is in the preferred location (remove lower drawer).

To reduce the risk of burns or fire when reaching over hot surface elements, cabinet storage space above the cooktop should be avoided. If cabinet storage space is to be provided above the cooktop, the risk can be reduced by installing a range hood that sticks out at least 5"

beyond the front of the cabinets. Cabinets installed above a cooktop must be no deeper than 13".

Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

Make sure the cabinets and wall coverings around the range can withstand the temperatures (up to 200°F) generated by the range.

### ANTI-TIP DEVICE

**▲ WARNING:** To reduce the risk of tipping, the appliance must be secured by properly installed Anti-Tip bracket packed with this appliance.

If the Anti-Tip device supplied with the range does not fit this application, use the universal Anti-Tip device WB2X7909. Call 1-800-4-MY-HOME®.



### ▲ WARNING:

- All ranges can tip
- Injury to persons could result
- Install Anti-Tip bracket packed with range
- See Installation Instructions

If you pull the range out and away from the wall for any reason, make sure the Anti-Tip bracket is engaged when the range is pushed back against the wall.

# INSTALLATION OF THE RANGE

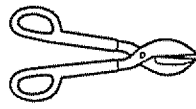
## MATERIALS YOU MAY NEED



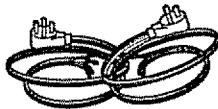
Lag Bolts  
(For Anti-Tip Bracket Mounted  
on Concrete Floors Only)



Anchor Sleeves

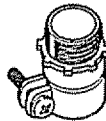


Tin Snips



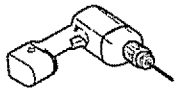
(UL Approved 40 AMP)

4-Wire Cord OR 3-Wire Cord  
4' Long 4' Long



Squeeze Connector  
(For Conduit Installations Only)

## TOOLS YOU WILL NEED



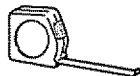
Drill with 1/8" Bit



Safety Glasses



Adjustable Wrench



Tape Measure



Pliers



Pencil



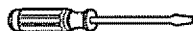
1/4" Nut Driver



Level

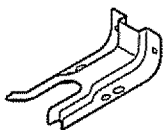


Phillips Screwdriver



Flat-blade Screwdriver

## PARTS INCLUDED



Anti-Tip Bracket Kit

## PREPARE TO INSTALL THE RANGE

### 1. Remove Shipping Material

Remove packaging materials. Failure to remove packaging materials could result in damage to the appliance.

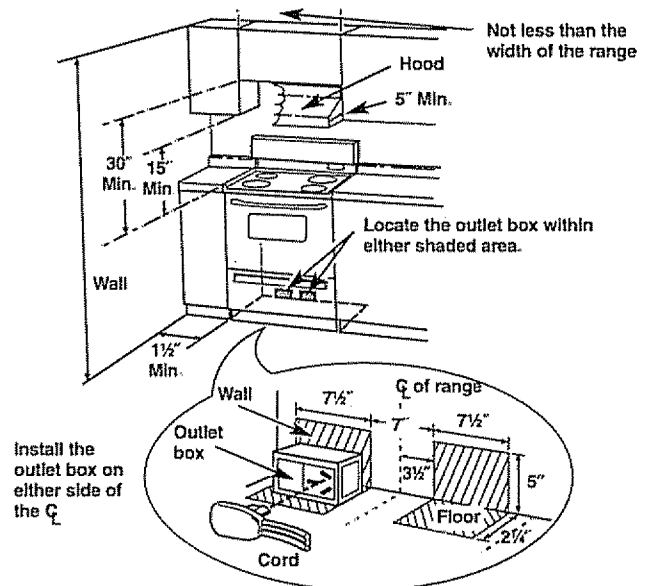
### 2. Prepare the Opening

Allow 1½" spacing from the range to adjacent vertical walls above the cooktop surface.

Allow 30" minimum clearance between the surface units and the bottom of unprotected wood or metal top cabinet, and 15" minimum between the countertop and adjacent cabinet bottom.

**EXCEPTION:** Installation of a listed microwave oven or cooking appliance over the cooktop shall conform to the installation instructions packed with that appliance.

If cabinet storage is installed, reduce the risk by installing a range hood that projects horizontally a min. of 5" beyond the bottom of the cabinets. Make sure the wall covering, countertops and cabinets around the range can withstand heat generated by the range, oven or cooktop up to 200°F.



### Flooring under the range

Your range, like many other household items, is heavy and can settle into soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting.

When moving the range on this type of flooring, it should be installed on a 1/4" thick sheet of plywood (or similar material) as follows:

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.



## INSTALLATION OF THE RANGE

### ELECTRICAL CONNECTIONS

#### Electrical Requirements

**▲ CAUTION:** For personal safety, do not use an extension cord with this appliance. Remove house fuse or open circuit breaker before beginning installation.

This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and connected to an individual properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or fuse having amperage as specified on the rating plate. The rating plate is located above the storage drawer on the oven frame.

We recommend you have the electrical wiring and hookup of your range connected by a qualified electrician. After installation, have the electrician show you where your main range disconnect is located.

Check with your local utilities for electrical codes which apply in your area. Failure to wire your oven according to governing codes could result in a hazardous condition. If there are no local codes, your range must be wired and fused to meet the requirements of the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70— Latest Edition. You can get a copy by writing:

National Fire Protection Association  
Batterymarch Park  
Quincy, MA 02269

Effective January 1, 1996, the National Electrical Code requires that new construction (not existing) utilize a 4-conductor connection to an electric range.

When installing an electric range in new construction, follow Steps 3 and 5 for 4-wire connection.

You must use a 3-wire, single-phase A.C. 208Y/120 Volt or 240/120 Volt, 60 hertz electrical system. If you connect to aluminum wiring, properly installed connectors approved for use with aluminum wiring must be used.

If the electrical service provided does not meet the above specifications, have a licensed electrician install an approved outlet.



**ALL NEW CONSTRUCTIONS,  
MOBILE HOMES AND  
INSTALLATIONS WHERE  
LOCAL CODES DO NOT ALLOW  
GROUNDING THROUGH NEUTRAL**

Use only a 3-conductor or a 4-conductor UL-listed range cord. These cords may be provided with ring terminals on wire and a strain relief device.

A range cord rated at 40 amps with 125/250 minimum volt range is required. A 50 amp range cord is not recommended but if used, it should be marked for use with nominal 1 $\frac{1}{8}$ " diameter connection openings. Care should be taken to center the cable and strain relief within the knockout hole to keep the edge from damaging the cable.

- Because range terminals are not accessible after range is in position, flexible service conduit or cord must be used.

**NOTE:** If conduit is being used, go to Step 3D and then to Step 6 or 7.

- On some models, a filter capacitor may be connected between the black and white leads on the junction block.

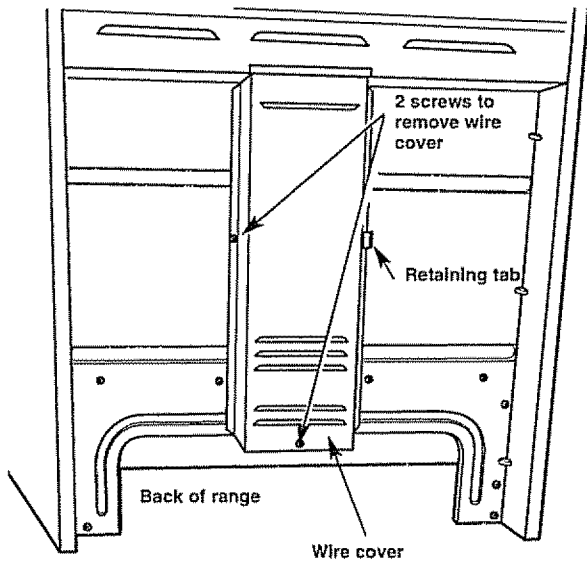
# INSTALLATION OF THE RANGE

## ELECTRICAL CONNECTIONS (cont.)

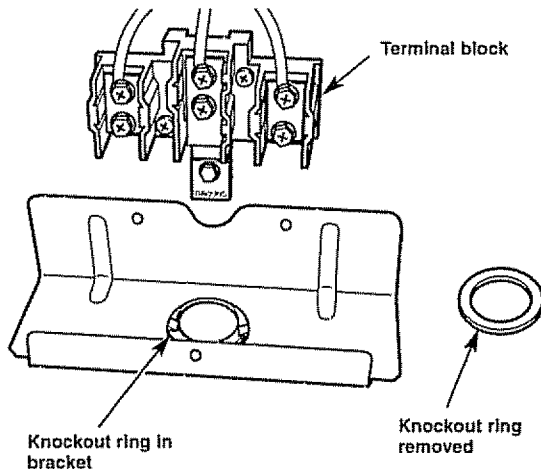
### 3. Power Cord and Strain Relief Installation

- a. Remove the wire cover (on the lower back of the range) by removing two (2) screws using a 1/4" nut driver.

Do not discard these screws.

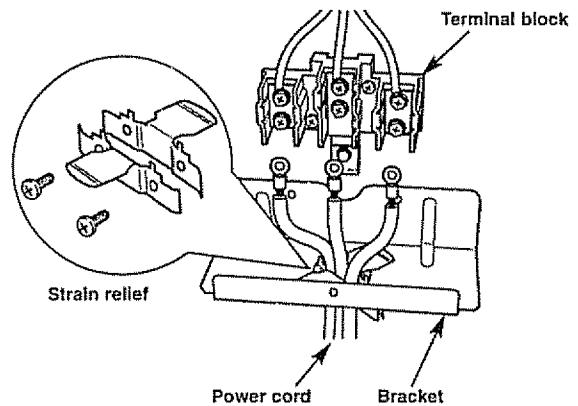


- b. Remove the knockout ring (1 3/8") located on bracket directly below the terminal block. To remove the knockout, use a pair of pliers to bend the knockout ring away from the bracket and twist until ring is removed.



- c. For power cord installations only (see the next step if using conduit), assemble the strain relief in the hole. Insert the power cord through the strain relief and tighten. Allow enough slack to easily attach the cord terminals to the terminal block. If tabs are present at the end of the winged strain relief, they can be removed for better fit.

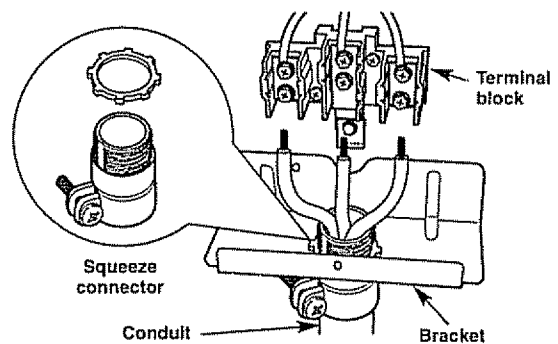
**NOTE:** Do not install the power cord without a strain relief. The strain relief bracket should be installed before reinstalling the rear range wiring cover.



Skip to Step 4 or 5.

- d. For conduit installations only, purchase a squeeze connector matching the diameter of your conduit and assemble it in the hole. Insert the conduit through the squeeze connector and tighten. Allow enough slack to easily attach the wires to the terminal block.

**NOTE:** Do not install the conduit without a squeeze connector. The squeeze connector should be installed before reinstalling the rear range wiring cover.



Skip to Step 6 or 7.

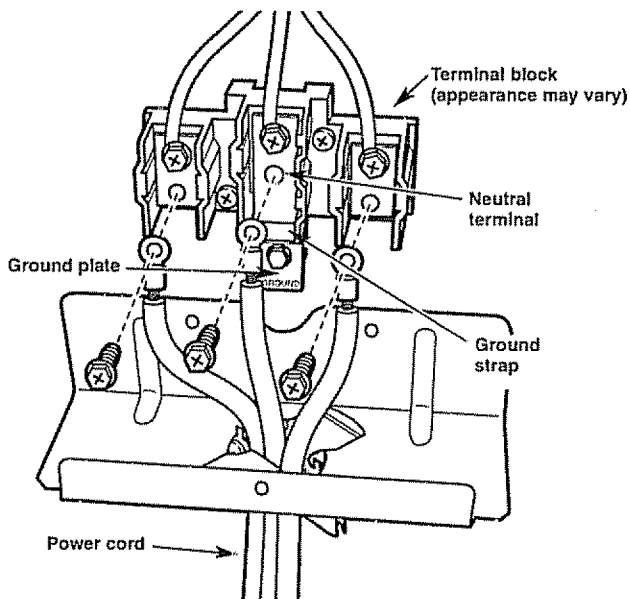
## INSTALLATION OF THE RANGE

### 4. 3-Wire Power Cord Installation

**⚠ WARNING:** The neutral or ground wire of the power cord must be connected to the neutral terminal located in the center of the terminal block. The power leads must be connected to the lower left and the lower right terminals of the terminal block.

- Remove the 3 lower terminal screws from the terminal block. Insert the 3 terminal screws through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Be certain that the center wire (white/neutral) is connected to the center lower position of the terminal block. Tighten screws securely into the terminal block.

**DO NOT** remove the ground strap connection.

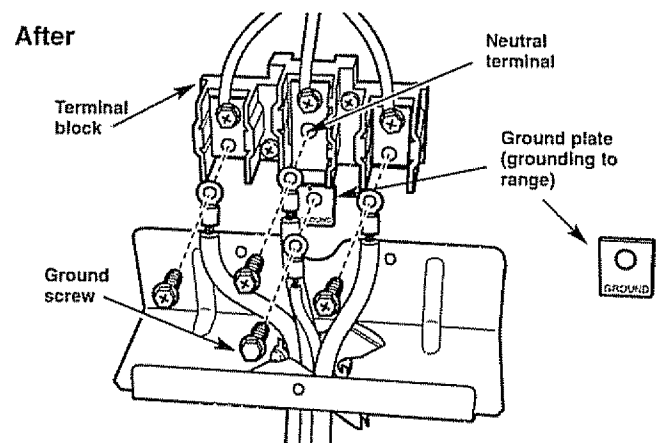
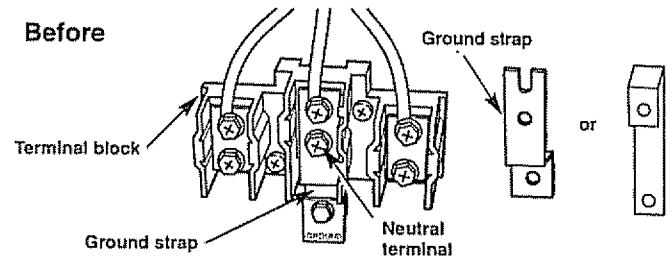


- Skip to Step 8 and proceed with the installation.

### 5. 4-Wire Power Cord Installation

**⚠ WARNING:** The neutral wire of the supply circuit must be connected to the neutral terminal located in the lower center of the terminal block. The power leads must be connected to the lower left and the lower right terminals of the terminal block. The 4th grounding lead must be connected to the frame of the range with the ground plate and the ground screw.

- Remove the 3 lower terminal screws from the terminal block. Remove the ground screw and the ground plate and retain them.
- Cut and discard the ground strap. **DO NOT DISCARD ANY SCREWS.**
- Insert the one ground screw into the power cord ground wire terminal ring, through the ground plate and into the frame of the range.
- Insert the 3 terminal screws (removed earlier) through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Be certain that the center wire (white/neutral) is connected to the center lower position of the terminal block. Tighten screws securely into the terminal block.



- Skip to Step 8 and proceed with the installation.

# INSTALLATION OF THE RANGE

## ELECTRICAL CONNECTIONS (cont.)

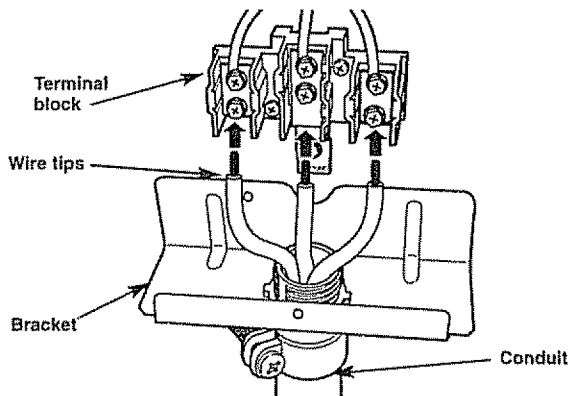
### 6. 3-Wire Conduit Installation

- a. Loosen the 3 lower terminal screws from the terminal block. Insert the center bare wire (white/neutral) tip through the bottom center terminal block opening. On certain models, the wire will need to be inserted through the ground strap opening and then into the bottom center block opening. Insert the two side bare wire tips into the lower left and the lower right terminal block openings. Tighten the screws until the wire is firmly secure (approximately 20 inch-lbs.).

**DO NOT** remove the ground strap connection.

#### NOTE: ALUMINUM WIRING:

Aluminum building wire may be used but it must be rated for the correct amperage and voltage to make connection. Connect wires according to this Step 6 or Step 7 depending on number of wires.

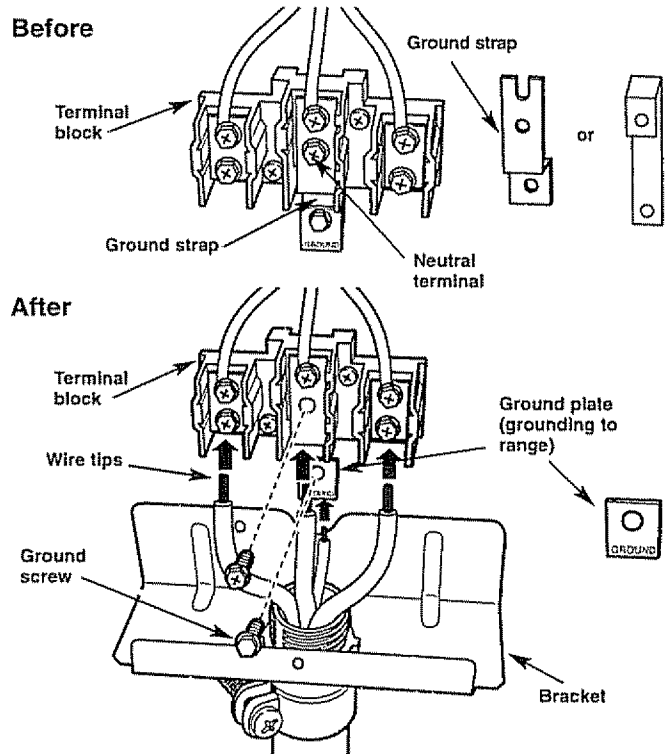


Wire used, location and enclosure of splices, etc., must conform to good wiring practices and local codes.

- b. Skip to Step 8 and proceed with the installation.

### 7. 4-Wire Conduit Installation

- a. Loosen the three lower terminal screws from the terminal block. Remove the ground screw and the ground plate and retain them. Cut and discard the ground strap. **DO NOT DISCARD ANY SCREWS.**
- b. Insert the ground bare wire tip between the range frame and the ground plate (removed earlier) and secure it in place with the ground screw (removed earlier). Insert the bare wire (white/neutral) tip through the bottom center of the terminal block opening. Insert the center two side bare wire tips into the lower left and the lower right terminal block openings. Tighten the screws until the wire is firmly secure (approximately 20 inch-lbs.).



Wire used, location and enclosure of splices, etc., must conform to good wiring practices and local codes.

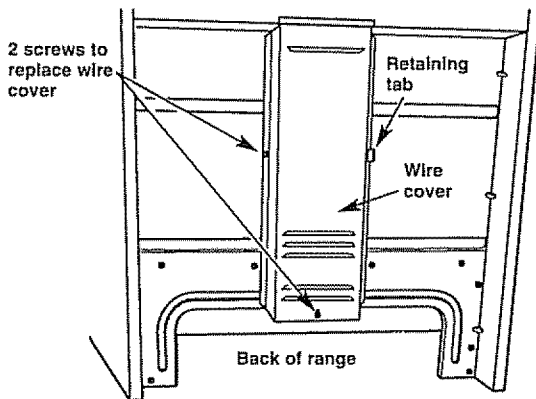
- c. Proceed to Step 8.

# INSTALLATION OF THE RANGE

## INSTALL THE RANGE

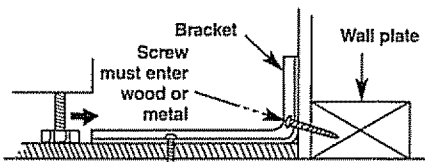
### 8. Replace the Wire Cover

Replace the wire cover on the range back by sliding its right edge under the retaining tab and replacing the two screws removed earlier. Make sure that no wires are pinched between the cover and the range back.



### 9. Anti-Tip Device Installation

An **Anti-Tip** bracket is supplied with instructions for installation in a variety of locations. The instructions include all necessary information to complete the installation. Read the **Safety Instructions** and the instructions that fit your situation before beginning installation.



Typical installation of anti-tip bracket attachment to wall

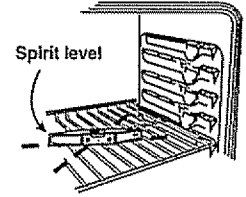
## ▲ WARNING:

- Range must be secured by **Anti-Tip** bracket supplied.
- If the Anti-Tip device supplied with the range does not fit this application, use the universal Anti-Tip device WB2X7909. Call 1-800-4-MY-HOME®.
- See instructions to install (supplied with bracket).
- Unless properly installed, the range could be tipped by stepping or sitting on the door. Injury may result from spilled hot liquids or from the range itself.

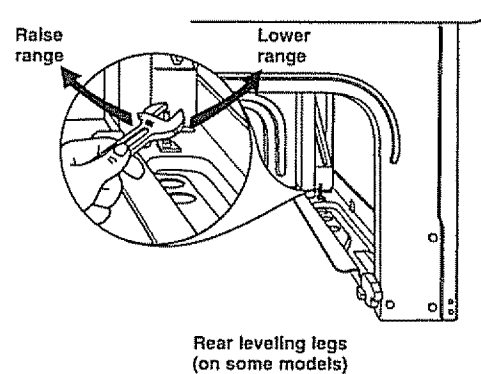
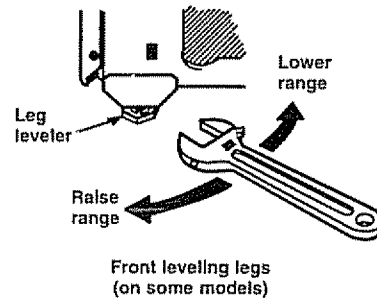
### 10. Level the Range

a. Install the oven shelves in the oven and position the range where it will be installed.

b. Check for levelness by placing a spirit level or a cup, partially filled with 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.



c. Remove the storage drawer, broiler drawer or kick panel. The front leveling legs can be adjusted from the bottom and the rear legs can be adjusted from the top or the bottom.



d. Use an open-end or adjustable wrench to adjust the leveling legs until the range is level.

e. Replace the drawer or panel.

## INSTALLATION OF THE RANGE/ BEFORE YOU CALL FOR SERVICE..

### 11. Final Installation Checklist

- Check to make sure the circuit breaker is closed (RESET) or the circuit fuses are replaced.
- Be sure power is in service to the building.
- Check to be sure that all packing materials and tape have been removed. This will include tape on metal panel under control knobs (if applicable), adhesive tape, wire ties, cardboard and protective plastic. Failure to remove these materials could result in damage to the appliance once the appliance has been turned on and surfaces have heated.
- Check to make sure that the rear leveling leg is fully inserted into the Anti-Tip bracket and that the bracket is securely installed.

### 12. Operation Checklist

- Turn on one of the surface units to observe that the element glows within 60 seconds. Turn the unit off when glow is detected. If the glow is not detected within the time limit, recheck the range wiring connections. If change is required, retest again. If no change is required, have building wiring checked for proper connections and voltage.
- Check to make sure the Clock (on models so equipped) display is energized. If a series of horizontal red lines appear in the display, disconnect power immediately. Recheck the range wiring connections. If change is made to connections, retest again. If no change is required, have building wiring checked for proper connections and voltage. It is recommended that the clock be changed if the red lines appear.
- Be sure all range controls are in the OFF position before leaving the range.

Problem	Possible Causes	What To Do
Surface units not functioning properly	The surface units are not plugged in solidly.	With the controls off, check to make sure the surface unit is plugged completely into the receptacle.
	The surface unit controls are improperly set.	Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
	The drip pans are not set securely in the cooktop.	With the controls off, check to make sure the drip pan is in the recess in the cooktop and that the opening in the pan lines up with the receptacle.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace the bulb.
	Switch operating light is broken.	Call for service.
Oven will not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace fuse or reset circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the <b>Using the oven</b> section.
Food does not bake or roast properly	Oven controls improperly set.	See the <b>Using the oven</b> section.
	Shelf position is incorrect or the shelf is not level.	See the <b>Using the oven</b> section.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the <b>Using the oven</b> section.
	Oven thermostat needs adjustment.	See the <b>Adjust the oven thermostat—Easy to do yourself!</b> section.

## BEFORE YOU CALL FOR SERVICE...

Problem	Possible Causes	What To Do
Food does not broil properly	Oven is not set at BROIL.	Make sure you turn the knob all the way to the <b>BROIL</b> position.
	Door not open to the broil stop position as recommended.	See the <b>Using the oven</b> section.
	Improper shelf position being used.	See the <b>Broiling guide</b> .
	Food being cooked in a hot pan.	Use the broiling pan and grid that came with your range. Make sure it is cool.
	Cookware not suited for broiling.	Use the broiling pan and grid that came with your range.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	See the <b>Using the oven</b> section.
	In some areas the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes.  Broil for the longest period of time recommended in the <b>Broiling guide</b> .
Oven temperature too hot or too cold	Oven thermostat needs adjustment.	See the <b>Adjust the oven thermostat—Easy to do yourself!</b> section.
Clock and timer do not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace fuse or reset circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the <b>Using the clock and timer</b> section.
The display goes blank or indicator lights come on when range is not in use	Power surge.	Disconnect power at the fuse box or circuit breaker for at least 10 seconds. Turn power on and power up your range. If the indicator lights are still on, call for service.
Oven door is crooked	The door is out of position.	Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. To straighten the door, push down on the high corner.
Oven makes clicking noise	This is the sound of the heating element turning off and on during cooking functions.	This is normal.
Power outage	Power outage or surge.	Some models will automatically resume their setting once the power is restored. On models with a clock, you must reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by turning the Oven Temperature knob back to <b>OFF</b> , setting the clock and resetting any cooking function.



## ELECTRIC RANGE WARRANTY

### FULL ONE-YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

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

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

**WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING SEARS SERVICE AT 1-800-4-MY-HOME®.**

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. 817WA Hoffman Estates, IL 60179

## Master Protection Agreements

*Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.*

*Purchase a Master Protection Agreement now and protect yourself from unexpected hassle and expense.*

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what's included in the Agreement:

- ✓ **Expert service** by our 12,000 professional repair specialists
- ✓ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs
- ✓ **"No-lemon" guarantee**—replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months
- ✓ **Product replacement** if your covered product can't be fixed
- ✓ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge
- ✓ **Fast help by phone**—phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair, plus convenient repair scheduling
- ✓ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations
- ✓ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

Sears has over 12,000 professional repair specialists, who have access to over 4.5 million quality parts and accessories. That's the kind of professionalism you can count on to help prolong the life of your new purchase for years to come. Purchase your Master Protection Agreement today!

**Some limitations and exclusions apply.**

**For prices and additional information, call 1-800-827-6655.**

### Sears Installation Service

*For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. call 1-800-4-MY-HOME®.*



## TABLA DE CONTENIDO

### Instrucciones de seguridad

Instrucciones de seguridad importantes . . . 25–27

### Funcionamiento

Características de su estufa . . . . . 28  
Cómo usar las unidades de superficie . . . . . 29  
Cómo usar el horno . . . . . 30–33

### Cuidado y mantenimiento

Antes de llamar para un servicio . . . . . 45–46  
Cuidado y limpieza . . . . . 34–37  
Servicios al consumidor . . . . . 48  
Contrato de protección maestra . . . . . 47  
Servicios de reparación . . . . . 48  
Garantía . . . . . 47

### Instrucciones de instalación

Dimensiones & espacios . . . . . 38  
Requerimientos eléctricos . . . . . 38  
Requerimientos de los pisos . . . . . 39  
Conexiones eléctricas . . . . . 40–43  
Instalación de dispositivo contra volcaduras . . . 44  
Nivelación de la estufa . . . . . 44

Servicio . . . . . Cubierta trasera

## RECORD DEL PRODUCTO

Para su conveniencia y referencia futura, por favor escriba los números de modelo y serie en el espacio que se provee. El número de modelo y el número de serie de su estufa eléctrica pueden ser encontrados sobre una etiqueta detrás de la puerta de la estufa o detrás del cajón de almacenaje.

NUMERO DE MODELO:

NUMERO DE SERIE:

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

Para su seguridad la información en este manual debe ser seguida para minimizar el riesgo de incendio o explosión, golpe de corriente, o para prevenir daño a la propiedad, heridas personales, o pérdida de vida.

### ⚠ ADVERTENCIA— DISPOSITIVO CONTRA VOLCADURAS

Todas las estufas se pueden volcar lo cual podría resultar en heridas.



Para prevenir una volcadura accidental de la estufa, péguela a la pared instalando el dispositivo contra volcaduras que se provee.



Si el dispositivo contra volcaduras que se suministra con la estufa no se ajusta a esta aplicación, use el dispositivo contra volcadura universal WB2X7909.  
Llame al 1-888-SU-HOGAR®.

Para revisar si el dispositivo está instalado y enganchado adecuadamente, haga ladear la estufa cuidadosamente hacia adelante. El dispositivo contra volcaduras debería estar enganchado para prevenir que la estufa se vuelque.

Si usted separa la estufa de la pared por cualquier razón, asegúrese que el dispositivo está adecuadamente enganchado cuando empuje la estufa contra la pared. Si no, hay un posible riesgo de que la estufa se vuelque y cause heridas si usted o un niño se para, se sienta o se afirma sobre una puerta abierta.

Por favor haga referencia a la información del Dispositivo contra Volcaduras en este manual. La falla de tomar esta precaución podría resultar en que la estufa se vuelque y en heridas.

**Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.**

Cuando se usan aparatos eléctricos, se debe seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo lo siguiente:

- Use este aparato solamente con el propósito para el cual fue diseñado como se describe en esta Guía de Uso y Cuidado.
- Asegúrese de que el aparato está instalado adecuadamente por un electricista calificado y que haga tierra de acuerdo a las instrucciones de instalación que se proveen.
- No trate de reparar o reemplazar ninguna parte de su estufa a menos que sea recomendado específicamente en este manual. Todos los otros servicios deberían ser referidos a un técnico calificado.
- Haga que el instalador le muestre la ubicación del interruptor del circuito o del fusible. Márquelo para una referencia fácil.
- Antes de hacer algún servicio, **DESENCHUFE O DESCONECTE EL PASO DE LA ELECTRICIDAD EN EL PANEL DE DISTRIBUCION DE LA CASA SACANDO EL FUSIBLE O APAGANDO EL INTERRUPTOR DEL CIRCUITO.**
- Rayones grandes o impactos a las puertas de vidrio pueden causar que el vidrio se rompa o se agriete.

ESPAÑOL

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES (continuación)

- **No deje solos a los niños**—los niños no se deberían dejar solos o sin ser vigilados en un área donde un aparato electrodoméstico está en uso. Nunca se les debería permitir sentarse o pararse sobre cualquier parte de la estufa.
- **No permita que alguien se suba, se pare o se cuelgue de la puerta, del cajón de almacenaje, o la cubierta para cocinar.** Podría dañar la estufa y posiblemente hacerla volcar, causando severas heridas personales.
- **No guarde los materiales inflamables dentro del horno o cerca la superficie de cocción.**
- **PRECAUCION: LOS ARTICULOS DE INTERES PARA LOS NIÑOS NO SE DEBERIAN GUARDAR EN LOS GABINETES QUE ESTAN SOBRE LA ESTUFA O EN LA PARTE TRASERA DE UNA ESTUFA—LOS NIÑOS QUE SE SUBAN SOBRE LA ESTUFA PARA ALCANZAR COSAS PODRIAN RESULTAR SERIAMENTE HERIDOS.**
- **Nunca se ponga ropa suelta o ropa que le quede colgando cuando use la estufa. Tenga cuidado cuando tome cosas guardadas por sobre la estufa.** Los materiales inflamables se podrían encender si se ponen en contacto con las unidades calientes de la superficie o los elementos calentadores y podrían causar graves quemaduras.

### PRECAUCIONES BASICAS DE SEGURIDAD

- **Use solamente agarraderas para ollas secas**—las agarraderas para ollas mojadas o húmedas sobre las superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No permita que las agarraderas de las ollas toquen las unidades de superficie o los elementos calentadores. No use una toalla u otro paño abultado.
- **Para su seguridad, nunca use su estufa para entibiar o calentar la habitación.**
- **No guarde o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de esta o de cualquier otro aparato electrodoméstico.**
- **Mantenga los filtros de la campana y para la grasa limpios para mantener una buena ventilación y evitar incendios de grasa.**
- **No permita que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca de la estufa.**
- **No use agua sobre incendios de grasa.** Nunca levante una olla en llamas. Apague los controles. Sofoque una olla en llamas sobre la unidad de superficie cubriendo completamente la olla con una tapa que quede bien apretada, bandeja para galletas o una bandeja plana. Use un extintor para propósito múltiple de químico seco o a espuma. **La grasa en llamas afuera de la olla se puede apagar cubriéndola con soda para hornear o, si está disponible, usando un extintor para propósito múltiple de químico seco o a espuma.**

Las llamas dentro del horno se pueden sofocar completamente cerrando la puerta del horno o usando un extintor para propósito múltiple de químico seco o a espuma.

- **No toque las unidades de la superficie, los elementos calentadores, o la superficie interior del horno.** Estas superficies podrían estar lo suficientemente caliente para quemar aunque se vean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa u otros materiales inflamables hagan contacto con las unidades de superficie, con las áreas cerca de las unidades de superficie o cualquier área interior del horno; permita suficiente tiempo para que se enfríe primero. Potencialmente las superficies calientes incluyen la superficie para cocinar, las áreas que hacen frente a la superficie para cocinar, las aberturas de la ventilación del horno, las superficies cerca de la abertura, aberturas alrededor de la puerta del horno y las partes de metal de la moldura arriba de la puerta. **RECUERDE:** La superficie interior del horno podría estar caliente cuando se abre la puerta.

### COMO PROTEGER CONTRA ENFERMEDADES CAUSADAS POR LAS COMIDAS

- **Cocine bien la carne y las aves**—la carne a por lo menos una temperatura INTERNA de 160°F y las aves a por lo menos una temperatura INTERNA de 180°F. El cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra las enfermedades causadas por los alimentos.

### SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

- **Párese lejos del horno cuando abra la puerta del horno.** El aire caliente o el vapor que escapa puede causar quemaduras a las manos, rostro y/u ojos.
- **No caliente los envases que estén cerrados.** La presión podría aumentar y el envase podría explotar, causando heridas.
- **No obstruya la ventilación del horno.** La ventilación está debajo de la unidad de superficie trasera derecha.
- **Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.**
- **Coloque la parrilla del horno en su posición deseada mientras el horno esté frío.** Si tiene que tomar las parrillas cuando están calientes, no permita que las agarraderas para las ollas o los guantes para horno hagan contacto con los elementos para calentar.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES (continuación)

- El sacar la parrilla hasta la posición de tope es una conveniencia para levantar comidas pesadas. Es también una precaución contra quemaduras causadas al tocar las superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- Cuando use bolsas para cocinar o asar en el horno, siga las direcciones del fabricante.
- No use el horno para secar periódicos. Si se sobrecalientan, se podrían incendiar.
- No use el horno para almacenar cosas. Los artículos guardados en un horno se podrían incendiar.
- No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en el horno cuando no está en uso.
- Siempre apague las unidades de superficie antes de sacar las ollas.
- Cuando prepare comidas a las llamas debajo de la campana de ventilación, encienda el ventilador.
- Use un termómetro para grasa profundo cuando sea posible para prevenir sobrecalentar la grasa más allá del punto de humo.
- Vigile las comidas que se están friendo en posiciones altas o medianas altas.
- Las comidas que se van a freír deberían estar lo más secas posible. El hielo sobre los alimentos congelados o la humedad sobre las comidas frescas pueden causar que la grasa haga burbujas hacia arriba y que caigan hacia los lados de la olla.

## UNIDADES DE SUPERFICIE

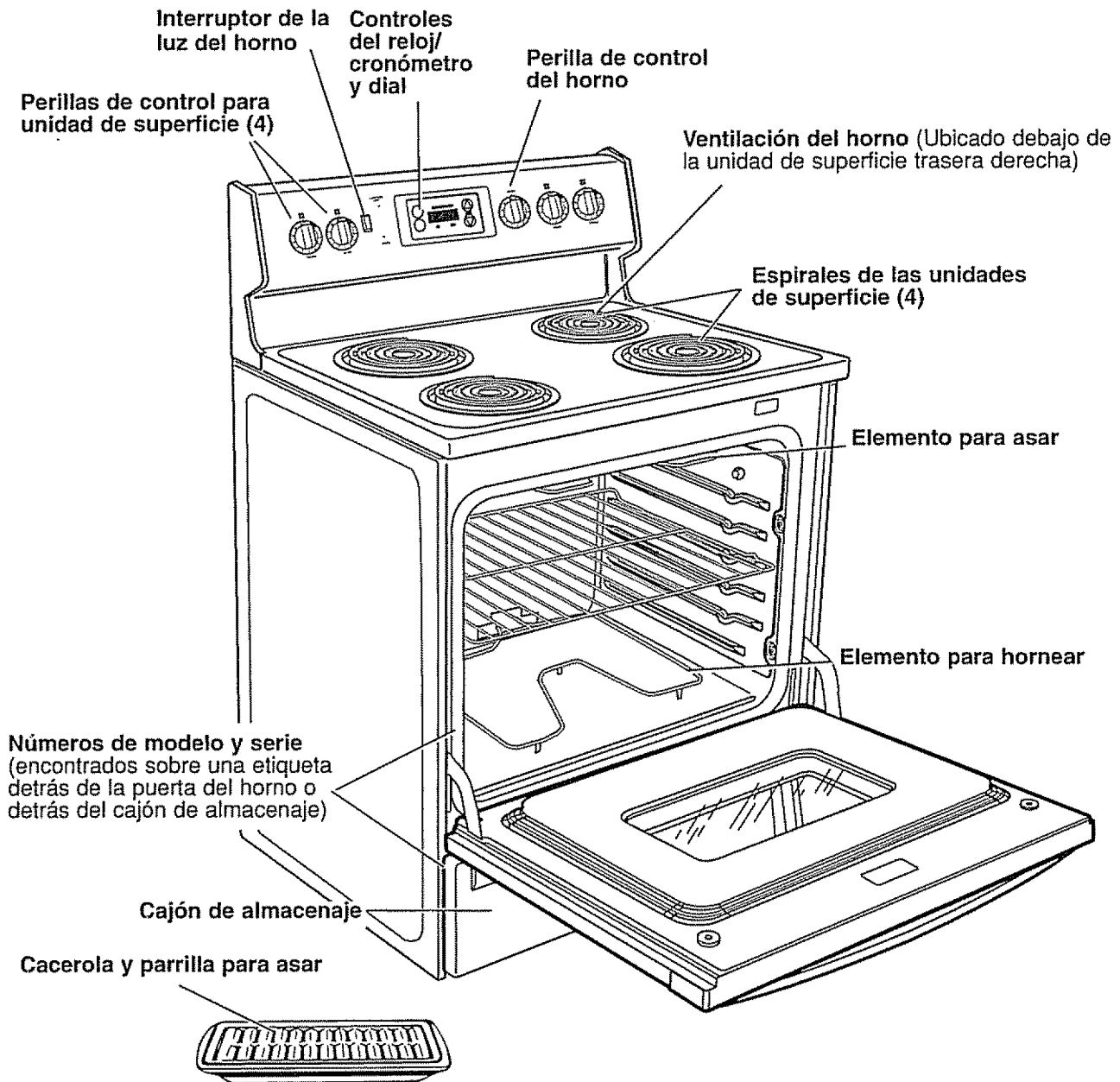
*Use el tamaño de ollas adecuado—seleccione las ollas que tengan fondo plano lo suficientemente grande para cubrir el elemento calentador de la unidad de superficie. El uso de ollas de tamaño demasiado pequeño expondrá una porción de la unidad de superficie a un contacto directo y podría resultar en el incendio de la ropa. La relación correcta entre las ollas y el tamaño de la unidad de superficie también mejorará la eficiencia.*

- Nunca deje las unidades de superficie sin ser vigiladas cuando estén en posición alta de temperatura. Los derrames causan humo y los derrames de grasa podrían incendiarse.
- Use poca grasa para freír eficientemente en forma baja o profunda. El llenar demasiado la olla con grasa podría causar derrames cuando se le agrega la comida.
- Si se usa una combinación de aceites o grasas para freír, revuélvalas antes de calentar, o a medida que la grasa se derrita lentamente.
- Siempre caliente la grasa lentamente y obsérvela cuando se calienta.
- Sólo ciertos tipos de ollas de vidrio, vidrio cerámica, piedra u otros tipos de envidriados se pueden usar para cocinar sobre la cubierta; otros se podrían quebrar debido a los súbitos cambios de temperatura.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames, la manilla de una olla debería estar dirigida hacia el centro de la estufa sin que se extienda por sobre las unidades de superficie que estén cerca.
- Limpie la cubierta para cocinar con cuidado. Si se usa una esponja mojada para limpiar derrames sobre una cubierta caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor.
- Para prevenir la posibilidad de una quemadura o un golpe de corriente, siempre asegúrese que los controles de todas las unidades de superficie estén en posición OFF (APAGADO) y que todos los espirales estén fríos antes de tratar de levantar o sacar una unidad.
- No sumerja o remoje las unidades removibles de la superficie. No las ponga en una lavadora de platos.
- Asegúrese que los bolos para los derrames y los tubos de la ventilación no estén obstruidos y que estén en su lugar. Su ausencia durante el proceso de cocinar podría dañar las partes y el alambrado de la estufa.
- No use papel aluminio para forrar los bolos para derrames o en ninguna parte del horno excepto como se describe en este manual. El mal uso podría resultar en un golpe de corriente, un peligro de incendio o un daño a la estufa.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## CARACTERÍSTICAS DE SU ESTUFA

NOTA: No todas las características están en todos los modelos.



## COMO USAR LAS UNIDADES DE SUPERFICIE

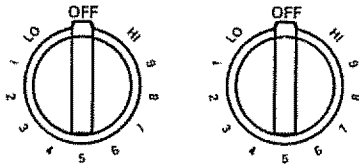
### Cómo ponerlas en posición

Empuje la perilla hacia adentro y hágala girar en cualquier dirección a la posición que desea.

En ambas posiciones **OFF** (APAGADO) y **HI** (ALTO) la perilla se engancha en posición. Usted podría escuchar unos leves sonidos mientras cocina, indicando que el control está manteniendo el nivel de poder que usted seleccionó.

La luz indicadora de **UNIDAD DE SUPERFICIE** se encenderá cuando cualquier unidad de superficie esté prendida.

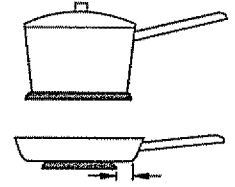
**NOTA:** La luz indicadora de **UNIDAD DE SUPERFICIE** se podría encender entre las posiciones de control de superficie **LO** (BAJO) y **OFF** (APAGADO), pero no hay paso de corriente hacia las unidades de superficie.



### Cómo seleccionar los tipos de ollas

#### Consejos para ollas de superficie

Use ollas de peso medio o peso pesado. Las ollas de aluminio conducen el calor más rápidamente que los otros metales. Las ollas de hierro forjado o enchapadas en hierro forjado son lentas en absorber el calor, pero generalmente cocinan parejamente en las posiciones de calor bajas y medianas. Las ollas de acero podrían cocinar desparejamente si no se combinan con otros metales.

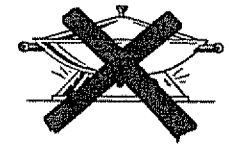


*No más de una pulgada*

Para mejores resultados de cocina, las ollas deberían ser de fondo plano. Haga coincidir el tamaño de las ollas con el tamaño de la unidad de superficie. La olla no se debería extender más de 1 pulgada más allá del borde de la unidad de superficie.

### Cómo cocinar en un wok

Recomendamos que usted use solamente un wok de fondo plano. Están disponibles en su tienda local.



*Use solamente woks de fondo plano.*

No use woks que tengan anillos de soporte. El uso de estos tipos de woks, con o sin el anillo en sulugar, podría ser peligroso.

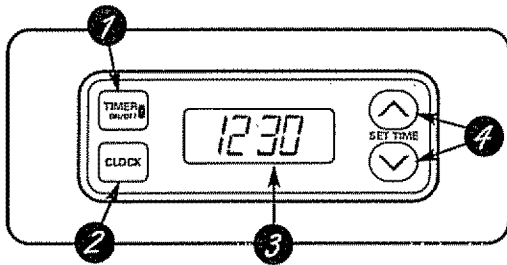
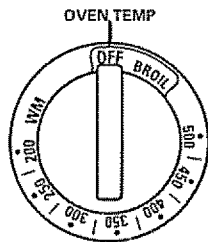
El colocar el anillo sobre la unidad de superficie causará una acumulación de calor que dañará la cubierta para cocinar de porcelana. No trate de usar tales woks sin el anillo. Usted podría quemarse seriamente si el wok se da vuelta.

## COMO USAR EL HORNO

### Perilla para la temperatura del horno

Haga girar esta perilla a la posición que desea.

La luz del ciclo del horno se enciende hasta que el horno llega a su temperatura seleccionada, luego se enciende y se apaga con el elemento(s) del horno durante el proceso de cocinar.



### Características del reloj y del cronómetro (en algunos modelos)

- 1. Botón TIMER ON/OFF (CRONOMETRO ENCENDIDO/APAGADO)**  
Empuje este botón para seleccionar la función del cronómetro.
- 2. Botón del CLOCK (RELOJ)**  
Empuje este botón antes de poner el reloj.
- 3. Dial**  
Muestra la hora del día y la hora puesta por el cronómetro.
- 4. Botones SET TIME ▲ / ▼ (PONER LA HORA)**  
Estos botones le permiten programar el reloj y el cronómetro.

### Cómo poner el reloj:

1. Empuje el botón del **CLOCK (RELOJ)** dos veces.
  2. Empuje los botones **SET TIME ▲ / ▼ (PONER LA HORA)**.
  3. Empuje el botón del **CLOCK (RELOJ)** para empezar.
- Asegúrese que el reloj está puesto en la hora correcta del día.*

### Cómo programar el cronómetro:

1. Empuje el botón **TIMER ON/OFF (CRONOMETRO ENCENDIDO/APAGADO)**.
2. Empuje los botones **SET TIME ▲ / ▼ (PONER LA HORA)** hasta que la cantidad de tiempo que desea se muestre en el dial. El cronómetro empezará automáticamente dentro de unos pocos segundos después de soltar el botón.
3. Empuje el botón del **CLOCK (RELOJ)** para volver al dial del reloj si es necesario. La función del cronómetro retendrá las posiciones programadas.

*El cronómetro es un cronómetro para minutos solamente.*

*El cronómetro no controla las funciones del horno.*

*La posición máxima del cronómetro es 9 horas y 50 segundos.*

### Cómo reprogramar el cronómetro:

Si el dial todavía está mostrando el tiempo que queda, usted podría cambiarlo empujando los botones **SET TIME ▲ / ▼ (PONER LA HORA)** hasta que la cantidad de tiempo que usted desea aparezca en el dial.

Si el tiempo que queda no aparece en el dial, hágalo aparecer empujando el botón **TIMER ON/OFF (CRONOMETRO ENCENDIDO/APAGADO)** y luego empujando los botones **SET TIME ▲ / ▼ (PONER LA HORA)** hasta que la nueva cantidad de tiempo aparezca en el dial.

### Para cancelar el cronómetro:

Empuje el botón **TIMER ON/OFF (CRONOMETRO ENCENDIDO/APAGADO)** dos veces.

# COMO USAR EL HORNO

## Antes de empezar...

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

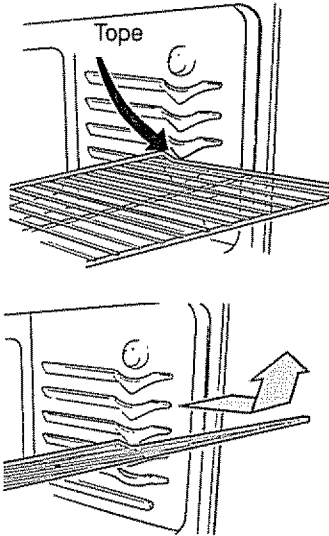
Las parrillas tienen frenos, de manera que al colocarse correctamente en los soportes (de la A a la E) frenarán antes de salirse por completo, al mismo tiempo que se evita que se inclinen.

Cuando ponga y saque las ollas, tire la parrilla hacia el tope sobre el soporte de la parrilla.

Para sacar la parrilla, tirela hacia usted, levante el frente y tírela hacia afuera.

Para reemplazar, coloque la parte de atrás de la bandeja (los topes) sobre el soporte, levante el frente y empuje la parrilla hacia adentro.

**NOTA:** La parrilla no está diseñada para deslizarse hacia fuera en la posición especial más baja (R).



## Precalentamiento y colocación de los utensilios

Precaliente el horno si la receta lo requiere. Para precalentar, ponga el horno a la temperatura correcta. El precalentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee queques, galletas, pasteles y panes.

Para hornos sin indicadores de precalentamiento de luz o tono, precaliente por 10 minutos.

Los resultados del horneado serán mejores si los utensilios para hornear están centrados lo más posible en el horno. Los utensilios no se deberían tocar uno a otro o las paredes del horno. Si usted necesita usar dos parrillas, coloque los utensilios de manera que ninguno quede directamente encima de otro, y deje aproximadamente 1 1/2" desde el frente del utensilio hasta el frente de la parrilla.

## Papel aluminio

**Nunca cubra el fondo del horno con papel de aluminio.**

Usted puede usar papel aluminio para forrar la cacerola y la parrilla para asar. Sin embargo, usted debe moldear el papel aluminio apretadamente a la parrilla y hacer cortes sobre él que coincidan con las ranuras de la parrilla.

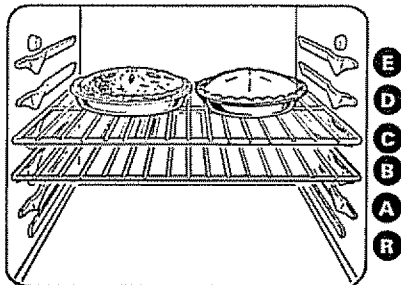


También puede usar papel de aluminio para recoger los derramamientos. Para hacerlo, coloque una hoja pequeña de papel aluminio en una parrilla más baja, varias pulgadas por debajo del alimento.

Nunca cubra completamente una parrilla con papel aluminio. Esto disturbará la circulación del calor y resultará en un horneado de mala calidad.

## Cómo programar el horno para Hornear y Asar.

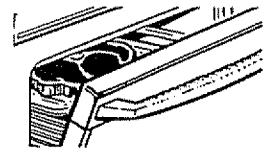
- Haga girar la perilla de temperatura del horno a la temperatura que desea.
- Cocine la comida en el tiempo necesario mínimo de la receta. Cocine por más tiempo si es necesario.
- Haga girar la perilla de la temperatura del horno a **OFF** (APAGADO) cuando termine de cocinar.



El horno tiene 6 posiciones de parrilla.

## Cómo programar el horno para asar

- Coloque la comida sobre la parrilla para asar de la cacerola para asar.
- Siga las posiciones de las parrillas sugeridas en la Guía para Asar.
- Haga girar la perilla de la temperatura del horno a **BROIL** (ASAR).



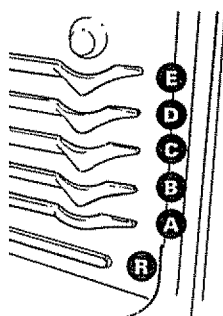
Deje abierta la puerta del horno en la posición de paro para asar. La puerta permanece abierta por sí sola, pero la temperatura adecuada se mantiene en el horno.

Tipo de comida	Posición de parrilla
Pasteles congelados (sobre bandejas para galletas)	C
"Angel food", queques	B o C
Pancitos, pastelillos, "brownies", galletas, quequitos, tortas el capas, pasteles	B o C
Cacerolas	B o C
Pavo	R o A
Asado	R, A o B

# GUÍA PARA ASAR

## Guía para asar

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial, y su preferencia de grado de cocción afectará las cantidades de tiempo para asar. Esta guía basada en carnes a la temperatura del refrigerador.



El horno tiene 5 posiciones para las parrillas.

Comida	Cantidad y/o grosor	Posición de parrilla*	Primer lado Tiempo (min.)	Segundo lado Tiempo (min.)	Comentarios
Carne molida	1 lb (4 tortas) ½ a ¾" grosos	D	10	7-10	Sepárelas parejamente.
	4 lbs. (12 tortas)	D	15	11	
Bistecs Crudos† Medianos Bien cocidos	¾ a 1" grosor 1 a 1½ lbs.	E	6	4	Los bistecs de menos de ¾" son difíciles de cocinar crudos  Corte la grasa
		D	8	6	
		D	10	7-10	
Crudos† Medianos Bien cocidos	1½" grosor 2 a 2½ lbs.	C	10	8	
		C	15	10-12	
		D	20	20	
Pollo	1 entero cortado 2 a 2 ½ lbs., cortado a lo largo Pechuga	B	25	25	Aplique mantequilla derretida con una brocha. Ase con piel hacia abajo primero.
		B	25	15	
Productos de panadería Pan (toast) Pancitos ingleses	2 a 4 rebanadas 2 (partidos)	D	3	1	Separe parejamente. Coloque pancillos ingleses corte hacia arriba y ponga mantequilla si desea.
		E	3-4		
Colas de langosta	2-4	B	18-20	No dé vuelta	Corte por atrás de la caparazón. Abra. Aplique mantequilla derretida con brocha antes y durante la cocción si desea.
Filetes de pescado	1 lb (¼ a ½" de grosor)	D	5	5	Tome y dé vuelta con cuidado. Aplique brocha con mantequilla de limón antes y durante la cocción, si desea.
Salmón Bistecs Filetes	2 (1" grosor) 2 (½ a ¾" grosor)	D	10	5	Dé vuelta cuidadosamente. No dé vuelta la piel hacia abajo.
		D	10		
Tajadas de jamón (precocinadas)	½" grosor 1" grosor	C	6	6	
		C	8	8	
Chuletas de cerdo Bien cocidas	2 (½" grosor) 2 (1" grosor) Aprox. 1 lb.	C	10	10	Corte la grasa
		C	15	15	
Chuletas de cordero Medianas Bien cocidas Medianas Bien cocidas	2 (1" grosor) aprox. 10 a 12 oz. 2 (1½" grosor) aprox. 1 lb.	D	7	4	Corte la grasa
		D	10	9	
		D	9	6	
		D	14	10	

† El Departamento de Agricultura de U.S. dice que "La carne de res es popular, pero usted debería saber que cocinarla hasta solamente 140°F significa que algunos organismos venenosos de la comida podrían sobrevivir." (Fuente: *Safe Food Book, Your Kitchen Guide* USDA Rev. June 1985)

\* Consulte la ilustración para la descripción de las posiciones de las parrillas.



## COMO USAR EL HORNO

### Ajuste el termostato del horno—¡Fácil de hacer por usted mismo!

Usted podría encontrar que su nuevo horno cocina diferentemente al que reemplazó. Use su horno nuevo por unas pocas semanas para familiarizarse más con él. Si usted todavía cree que su horno nuevo está funcionando demasiado caliente o frío, usted mismo puede ajustar el termostato.

No use termómetros, tales como los que se encuentran en las tiendas, para revisar la posición de temperatura de su horno. Estos termómetros podrían variar entre 20-40 grados

**NOTA:** Este ajuste no afectará las temperaturas para asar.

### Cómo ajustar el termostato

1. Saque la perilla de la temperatura del horno del tallo, mire la parte de atrás de la perilla y note la posición presente **antes** de hacer cualquier ajuste.

2. Suelte ambos tornillos en la parte de atrás de la perilla.

3. Para **subir** la temperatura del horno, mueva el apuntador hacia las palabras "**MAKE HOTTER**".

Para **bajar** la temperatura del horno, haga girar el apuntador hacia las palabras "**MAKE COOLER**".

Cada marca cambia la temperatura en 10 grados Fahrenheit.

4. Apriete los tornillos.

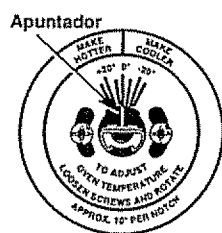
5. Coloque nuevamente la perilla, haciendo coincidir la parte plana de la perilla con la del tallo.

¡El tipo de margarina afectará los resultados del horneado!

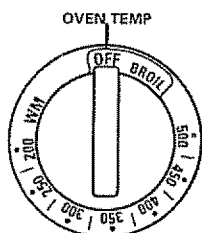
La mayoría de las recetas para hornear se han desarrollado usando productos de alto contenido de grasa tales como la mantequilla o margarina (80% de grasa). Si usted disminuye la grasa, es posible que la receta no dé los mismos resultados como si usara productos de alto contenido de grasa.

La falla de una receta podría resultar si los queques, pasteles, galletas y dulces se hacen con productos de bajo contenido de grasa. Mientras más bajo sea el contenido de grasa del producto, más se notará la diferencia.

Las normas federales requieren que los productos marcados "margarina" contengan por lo menos 80% de grasa por peso. Los productos de bajo contenido de grasa por otra parte, contienen menos grasa y más agua. El alto contenido de agua de estos productos afecta la textura y el sabor de las comidas horneadas. Para mejores resultados con sus viejas recetas favoritas, use margarina, mantequilla u otros productos de este tipo que contengan por lo menos 70% de aceite vegetal.



Parte trasera de perilla de TEMP de HORNO



Parte delantera de perilla de TEMP de HORNO (aparience podría variar)

## CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA



Si saca su estufa para limpiarla, hacerle servicio o por cualquier razón, asegúrese que el dispositivo contra volcaduras se reengancha adecuadamente cuando ponga la estufa nuevamente en su lugar. La falla de no tomar esta precaución podría resultar en que la estufa se vuelque y cause heridas.



### Interior del horno

Con un buen cuidado, el terminado de esmalte porcelanizado del interior del horno—techo, fondo, lados, espalda y parte interior de la puerta—se verán nuevos por años.

Permita que la estufa se enfríe antes de limpiarla. Recomendamos que se ponga guantes cuando limpie la estufa.

El jabón y agua normalmente harán un buen trabajo. Las salpicaduras o derrames pesados podrían requerir una limpieza con un limpiador abrasivo suave. Las almohadillas para fregar de plástico también podrían ser usadas.

No permita que los derrames de comida con un alto contenido de azúcar y ácido (tales como la leche, tomates, chucrut, jugos de fruta o rellenos de pasteles) permanezcan sobre la superficie. Podrían causar una mancha opaca incluso después de que hayan sido limpiados.

La amonía para uso de casa podría facilitar el trabajo de limpieza. Coloque 1/2 taza en un envase bajo de vidrio o greda dentro de un horno frío durante la noche. Los vapores de la amonía ayudarán a soltar la grasa y la comida quemada.

Si es necesario, usted podría usar un limpiador de hornos. Siga las direcciones del envase.

No rocíe el limpiador de hornos sobre los controles y los interruptores eléctricos porque podría causar un corto circuito y resultar en chispas o incendio.

No permita que se acumule una capa del limpiador sobre el sensor de temperatura—podría causar que el horno se caliente incorrectamente. (El sensor está ubicado en la parte de arriba del horno). Cuidadosamente limpie el sensor después de cada limpieza del horno, teniendo cuidado de no mover el sensor ya que un cambio en su posición podría afectar la manera en que el horno hornea.

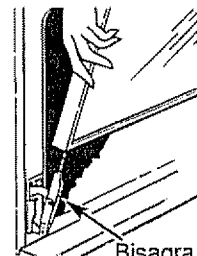
No rocíe limpiadores de horno en el exterior de la puerta del horno, las manijas o cualquier superficie exterior del horno, gabinetes o superficies pintadas. El limpiador puede dañar estas superficies.

### Puerta del horno levantable

La puerta del horno es sacable para la limpieza.

No levante la puerta tomándola de la manilla. Asegúrese de que el horno esté completamente frío.

Para sacar la puerta, ábrala hasta la posición especial de paro. Tómela firmemente de cada lado y levante la puerta derecho hacia arriba y sáquela de las bisagras



*Levante la puerta derecho hacia arriba y sáquela de las bisagras*

No ponga las manos entre la bisagra y el marco de la puerta del horno.

Para colocar nuevamente la puerta, asegúrese de que las bisagras estén en la posición especial de tope. Coloque las ranuras del fondo de la puerta cuadradamente sobre las bisagras y bájela lentamente sobre ambas bisagras.

### Para limpiar el interior del horno:

No permita que agua en exceso circule hacia algún orificio o ranura de la puerta.

El jabón y agua harán normalmente un buen trabajo. Las salpicaduras y los derrames grandes podrían requerir una limpieza con un limpiador abrasivo suave. Las almohadillas para fregar de plástico también podrían ser usadas.

No permita que los derrames de comida con un alto contenido de azúcar o ácido (tales como la leche, tomates, chucrut, jugos de fruta, o rellenos de pasteles) permanezcan sobre la superficie. Podrían causar una mancha opaca incluso después de que hayan sido limpiados.

### Para limpiar el exterior de la puerta:

Use jabón y agua y limpie completamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Usted también podría usar un limpiador de vidrios para limpiar el vidrio exterior de la puerta. No permita que el agua gotee hacia adentro de las aberturas de la ventilación.

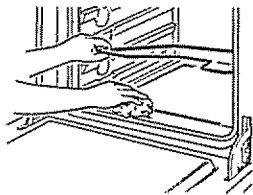
Los derrames de salsas para sazonar, jugos de fruta, salsas de tomate y materiales para sazonar que contengan ácidos podrían causar una descoloración y deberían ser limpiados inmediatamente. Cuando la superficie esté fría, limpie y enjuague.

No use limpiadores para hornos, polvos para limpiar o abrasivos fuertes en el exterior del horno.

## Elementos calentadores del horno

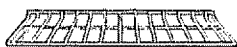
No limpie el elemento para hornear o el elemento para asar. Cualquiera suciedad se quemará cuando los elementos son calentados.

Para limpiar el fondo del horno, levante levemente el elemento para hornear. Limpie con agua tibia con jabón.



## Parrillas del horno

Limpie las parrillas con un limpiador abrasivo o esponjilla.



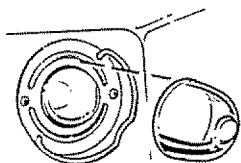
**NOTA:** Saque las parrillas del horno antes de empezar el ciclo de auto-limpieza ya que se pueden decolorar.

Para hacer que las parrillas se deslicen más fácilmente aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal o aceite para cocinar a una toalla de papel y friegue los bordes de las parrillas con la toalla de papel.

## Reemplazo de la luz del horno

(en algunos modelos)

**PRECAUCION:** Antes de reemplazar el foco de la luz del horno, desconecte la electricidad a la estufa en el fusible principal o en el panel del interruptor del circuito.



*Cubierta con sujetador de alambre*

Asegúrese que la cubierta de la luz y el foco estén completamente fríos.

### Para sacar la cubierta:

1. Ponga una mano debajo de la cubierta para que no se caiga cuando se suelte. Con los dedos de la misma mano, empuje firmemente el sujetador de alambre de la cubierta. Levante la cubierta. No saque ninguno de los tornillos para sacar la cubierta.
2. Reemplace el foco con un foco para aparatos electrodomésticos de casa de 40-watt.

### Para reemplazar la cubierta:

1. Colóquela en la ranura del receptáculo de la luz. Tire el alambre hacia adelante hacia el centro de la cubierta hasta que caiga en su lugar.
2. Conecte la electricidad hacia la estufa.

## Cacerola y parrilla para asar

Después de asar, saque la cacerola para asar del horno. Saque la parrilla de la cacerola. Cuidadosamente vacíe la grasa de la cacerola en un envase adecuado.



*Después de asar saque la cacerola para asar del horno.*

Lave y enjuague la cacerola y la parrilla para asar en agua caliente con una lanilla para fregar con jabón o con una almohadilla para fregar de plástico.

Si la comida se ha quemado y pegado, ponga detergente en la parrilla mientras esté caliente y cúbrala con una toalla de papel o paño para platos, con cuidado de no tocar las superficies calientes con los dedos. El remojar la cacerola sacará la comida quemada pegada.

La cacerola para asar podría ser limpiada con un limpiador de hornos comercial. Si la parrilla es de esmalte gris, también se puede limpiar con un limpiador de hornos.

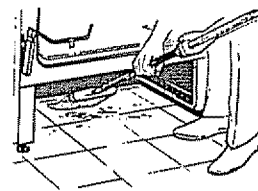
Ambos, la cacerola y la parrilla para asar, se pueden limpiar en la máquina para lavar platos.

No guarde una cacerola o parrilla para asar sucia en ninguna parte de la estufa.

## Cómo sacar el cajón de almacenaje para limpiar debajo de la estufa

### Para sacar el cajón de almacenaje:

1. Tire el cajón completamente hacia afuera.
2. Levante el frente y sáquelo.



### Para colocar nuevamente el cajón:

1. Inserte los deslizadores de atrás del cajón más allá de los topes sobre los rieles de la estufa.
2. Levante el cajón si es necesario para meterlo más fácilmente.
3. Baje el frente del cajón, luego empuje para cerrarlo.

*Limpie debajo de la estufa.*

## CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA

### Cubierta para cocinar de esmalte porcelanizado

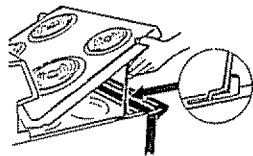
El acabado de esmalte porcelanizado es firme pero quebrable si se usa mal. Este acabado es resistente al ácido. Sin embargo, cualquier derrame de comida ácido (tales como jugos de fruta, tomates o vinagre) no se debería permitir que permanezca sobre el acabado.

Si ácidos se derraman sobre la cubierta cuando está caliente, use una toalla de papel seca o un paño para limpiarlo inmediatamente. Cuando la superficie se haya enfriado, lave con jabón y agua. Enjuague bien.

Para otros derrames tales como salpicaduras de grasa, lave con jabón y agua o polvos para limpiar después de que la superficie se haya enfriado. Enjuague bien. Saque lustre con un paño seco.

### Cubierta para cocinar levantable

Algunos modelos tienen una cubierta para cocinar que se puede levantar para limpiar más fácilmente. La cubierta completa se puede levantar y ser sujetada en la posición elevada.



Las unidades de superficie no necesitan ser sacadas; sin embargo, usted podría sacar una para levantar la cubierta más fácilmente. Hay dos soportes laterales que se enganchan en posición cuando la cubierta está levantada.

*Asegúrese que todas las unidades de superficie estén apagadas antes de levantar la cubierta.*

Después de limpiar debajo de la cubierta con agua caliente con jabón suave y un paño limpio, baje la cubierta. Tenga cuidado de no agarrarse los dedos.

Para bajar la cubierta, empuje las barras de soporte hacia atrás y baje cuidadosamente la cubierta hasta que quede en su lugar.

*Asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y que las unidades de superficie estén frías antes de tratar de sacarlas.*

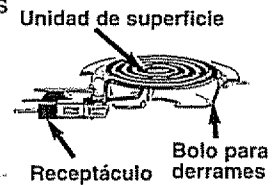
### Unidades de superficie

Para limpiar las unidades de superficie, haga girar el control a la posición más caliente por un minuto. Los espirales quemarán cualquier suciedad.

### Para sacar una unidad de superficie:

Para sacar los bolos para derrames para la limpieza, las unidades de superficie se deben sacar primero.

Levante la unidad de superficie como 1 pulgada por sobre el bolo para derrames y tírela hacia afuera.



No levante la unidad de superficie más de 1 pulgada. Si lo hace, es posible que no quede plana sobre el bolo cuando la enchufe nuevamente.

El levantamiento repetido de las unidades de superficie por más de 1 pulgada sobre el bolo para derrames puede dañar permanentemente el receptáculo.

### Para reemplazar una unidad de superficie:

Coloque nuevamente el bolo para derrames en el hoyo de la cubierta. Asegúrese de que la abertura del bolo esté en línea con el receptáculo.

Inserte los terminales de la unidad de superficie a través de la abertura del bolo para derrames y dentro del receptáculo.

Guíe la unidad de superficie hacia su lugar para que quede puesta en forma plana.

No sumerja las unidades de superficie en líquidos de ninguna clase.

No limpie las unidades de superficie en una máquina para lavar platos.

No doble los enchufes de los terminales de las unidades de superficie.

No trate de limpiar, ajustar o de arreglar de alguna manera el receptáculo del enchufe.

### Bolos para derrames

Saque las unidades de superficie. Luego levante y saque los bolos para derrames.

Para mejores resultados, limpie los bolos para derrames a mano. Colóquelos en un envase cubierto. Agregue 1/4 de taza de amoníaco y deje en remojo por varias horas. Lave, enjuague bien y seque.

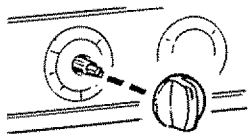
Los bolos para derrames también pueden ser limpiados en la máquina para lavar platos.

Limpie el área debajo de los bolos para derrames frecuentemente. La acumulación de suciedad, especialmente la grasa, se podría incendiar.

No cubra los bolos para derrames con papel aluminio. El usar papel aluminio tan cerca del receptáculo podría causar un golpe de corriente, incendio o dañar la estufa.

### Panel de control y perillas

Es recomendable limpiar el panel de control después de cada uso del horno. Use un paño húmedo para limpiar o enjuagar. Para limpiar, use un jabón suave y agua o una solución de 50/50 de agua y vinagre. Para enjuagar, use agua limpia. Seque con un paño suave.



*Tire la perilla derecho  
hacia fuera del tallo*

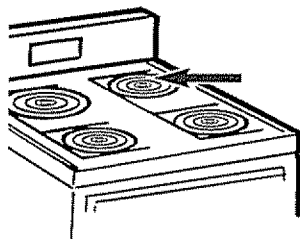
No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, esponjillas plásticas o limpiadores de horno en el panel de control que pueden dañar el acabado.

Las perillas de control se pueden retirar para una limpieza más fácil. Para retirar una perilla, hale recto desde la base. Si la perilla es difícil de retirar, coloque una toalla o un paño entre la perilla y el panel de control y hale suavemente. Lave las perillas en agua y jabón, o en una solución de vinagre con agua caliente.

### Ventilación del horno

**Nunca cubra la abertura con papel aluminio o ningún otro material.**

El horno se ventila a través de una abertura debajo de la unidad de superficie trasera derecha.



### Superficies pintadas

Las superficies pintadas incluyen los lados de la estufa y los lados de la moldura de la puerta.

Limpie estos con jabón y agua o con una solución de vinagre y agua.

No use limpiadores de hornos comerciales, polvos para limpiar, lanillas de acero o abrasivos fuertes sobre ninguna de las superficies pintadas.

### Ventana de vidrio (en algunos modelos)

Para limpiar el acabado exterior del vidrio, use un limpiador de vidrio. Enjuague y saque brillo con un paño seco.

## INSTALACIÓN DE LA ESTUFA

### ANTES DE EMPEZAR

Lea estas instrucciones completa y cuidadosamente.

**IMPORTANTE** – Guarde estas instrucciones para el uso del inspector local.

**IMPORTANTE** – Observe todos los códigos y ordenanzas vigentes.

### NOTA PARA EL INSTALADOR:

Cerciórese de dejar estas instrucciones con el consumidor.

### NOTA PARA EL CONSUMIDOR:

Guarde estas instrucciones para referencia futura.

### NIVEL DE DESTREZAS:

La instalación de este aparato requiere de destrezas mecánicas básicas.

### TIEMPO PARA LA INSTALACIÓN:

Entre 1 y 3 horas

La instalación correcta es responsabilidad del instalador.

La falla del producto debido a una instalación incorrecta no está cubierta por la garantía.

**⚠ ADVERTENCIA:** Este aparato se debe conectar a tierra correctamente.

### POR SU SEGURIDAD:

**⚠ ADVERTENCIA:** Antes de empezar con la instalación, desconecte la corriente en el panel de servicio y bloquee el medio de desconexión del servicio para evitar que la corriente se reestablezca accidentalmente. Cuando el medio de desconexión del servicio no se pueda bloquear, fije firmemente al panel de servicio un dispositivo de advertencia prominente, como una etiqueta.

Para el uso seguro de la estufa, se debe cumplir con todas las dimensiones de instalación provisional y de espaciamento. La electricidad hacia la estufa se puede desconectar en el tomacorriente sin mover la estufa si el tomacorriente está en la ubicación preferida (retire la gaveta inferior).

Para reducir el riesgo de quemaduras o incendio al intentar alcanzar elementos por encima de la superficie caliente, se debe evitar el espacio de almacenaje de gabinetes por encima de la estufa. Si es necesario que haya espacio de almacenaje por encima de la estufa, el riesgo se puede reducir instalando una campana que sobresalga al menos 5" más allá del frente de los gabinetes. Los gabinetes instalados por encima de una estufa no deben tener una profundidad mayor a 13".

Cerciórese de que la estufa esté correctamente conectada a tierra por parte de un técnico calificado.

Asegúrese de que los gabinetes y los recubrimientos de las paredes alrededor de la estufa puedan soportar las temperaturas (hasta 200°F) generadas por la estufa.

### DISPOSITIVO CONTRA VOLCADURAS

**⚠ ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de volcaduras, la estufa se debe asegurar instalando correctamente un dispositivo anti-volcaduras incluido con la estufa.

Si el dispositivo contra volcaduras provisto con la estufa no se ajusta a esta aplicación, use un dispositivo contra volcadura universal WB2X7909. Llame al 1-888-SU-HOGAR®.



### ⚠ ADVERTENCIA:

- Todas las estufas se pueden voltear
- Se podrían causar lesiones personales
- Instale el soporte contra volcaduras provisto con la estufa
- Consulte las instrucciones de instalación

Si hala la estufa lejos de la pared por cualquier razón, cerciórese de que el dispositivo se active cuando vuelva a empujar la estufa contra la pared.

# INSTALACIÓN DE LA ESTUFA

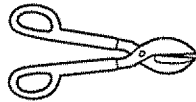
## MATERIALES QUE PUEDE NECESITAR



**Pernos con revestimiento**  
(Para el soporte contra volcadura instalado en pisos de concreto únicamente)



**Mangas ancla**



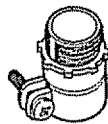
**Tijeras de hojalata**



(40 AMP aprobado por UL)

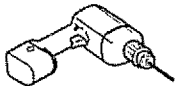
**Cordón de 4 cables** O  
de 4" de largo

**Cordón de 3 cables** de 4" de largo



**Conector tipo prensa (squeeze)**  
(Para instalación del conducto únicamente)

## HERRAMIENTAS QUE VA A NECESITAR



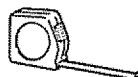
**Taladro con broca de 1/8"**



**Gafas de seguridad**



**Llave ajustable**



**Cinta de medir**



**Alicates**



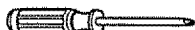
**Lápiz**



**Destornillador de tuercas de 1/4"**



**Nivel**

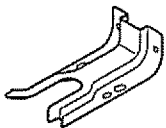


**Destornillador de estrella**



**Destornillador de pala plana**

## PARTES INCLUIDAS



**Kit de soporte contra volcaduras**

## PREPÁRESE PARA INSTALAR LA ESTUFA

### 1. Retire los materiales de envío

Retire los materiales de empaque. No retirar los materiales de empaque podría resultar en daños a este aparato.

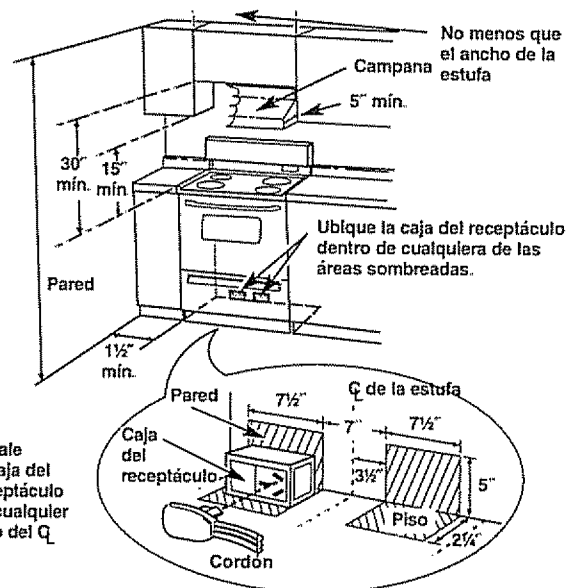
### 2. Prepare la abertura

Deje un espacio de 1½" desde la estufa hasta las paredes verticales adyacentes por encima de la superficie de la estufa.

Deje un espacio mínimo de 30" entre las unidades de la superficie y la base del gabinete superior de madera o metal desprotegido, y 15" como mínimo entre la encimera y la base del gabinete adyacente.

**EXCEPCIÓN:** La instalación de un horno microondas aprobado o un aparato para cocinar por encima de la estufa se debe ajustar a las instrucciones de instalación que vienen con el aparato.

Si se instalan gabinetes, reduzca el riesgo instalando una campana para la estufa que se proyecte horizontalmente un mínimo de 5" más allá de la base de los gabinetes. Cerciérese de que los revestimientos de las paredes y los gabinetes alrededor de la estufa puedan soportar el calor que genera la estufa o el horno hasta de 200°F.



### Piso debajo de la estufa

Su estufa, al igual que muchos otros aparatos en el hogar, es pesada y puede asentarse en las cubiertas de piso suaves como el vinilo acolchado o la alfombra.

Al mover la estufa en este tipo de piso, se debe instalar una lámina de madera terciada de 1/4" de espesor (o material similar) de la siguiente forma:

Cuando la cubierta del piso termina al frente de la estufa, el área sobre la cual la estufa descansará se debe levantar con la madera terciada al mismo nivel o más alto que la cubierta del piso. Esto permite que la estufa se pueda mover para limpieza o mantenimiento.

## CONEXIONES ELÉCTRICAS

### Requisitos eléctricos

**▲ PRECAUCIÓN:** Por seguridad personal, no use un cable de extensión para este aparato. Baje el fusible de la casa o abra el interruptor de circuitos antes de empezar la instalación.

Este aparato debe recibir el voltaje y la frecuencia correctos y conectarse a un circuito ramal individual correctamente conectado a tierra, protegido por un interruptor de circuitos o fusible que tenga el amperaje que se especifica en la placa de indicación de potencia, la cual se encuentra por encima de la gaveta de almacenaje en el marco del horno.

Recomendamos que el cableado y la conexión eléctrica de la estufa la realice un electricista calificado. Después de la instalación, pida al electricista que le muestre dónde se encuentra la desconexión principal de la estufa.

Consulte con la compañía local eléctrica los códigos eléctricos que corresponden a su área. No conectar el horno según los códigos vigentes podría resultar en una condición peligrosa. Si no hay códigos locales, la estufa se debe conectar de acuerdo con los requisitos del código eléctrico nacional, ANSI/NFPA No. 70 – Última edición. Puede obtener una copia si escribe a:

National Fire Protection Association  
Batterymarch Park  
Quincy, MA 02269

A partir del 1ro de enero de 1996, el código eléctrico nacional exige que las construcciones nuevas (no existentes) utilicen una conexión de 4 conductores hacia una estufa eléctrica.

Al instalar una estufa eléctrica en una construcción nueva, siga los pasos 3 y 5 para la conexión de 4 cables.

Debe usar un sistema eléctrico de 60 hertz, de 3 alambres, monofásico, A.C. 208Y/120 voltios o 240/120 voltios. Si conecta a un cableado de aluminio, se deben usar conectores correctamente instalados aprobados para uso con el cableado de aluminio.

Si el servicio eléctrico provisto no cumple con las especificaciones anteriores, solicite a un electricista con licencia que le instale un tomacorriente aprobado.



**TODAS LAS CONSTRUCCIONES NUEVAS, CASAS RODANTES E INSTALACIONES DONDE LOS CÓDIGOS LOCALES NO PERMITAN LA CONEXIÓN A TIERRA A TRAVÉS DEL NEUTRO**

Use únicamente un cordón para estufa de 3 conductores o 4 conductores, aprobado por UL. Estos cables pueden tener terminales en aro en el alambre y un dispositivo aliviador de presión.

Se requiere un cordón para estufa de 40 amperios con un rango de voltaje de 125/250 como mínimo. No se recomienda un cordón para estufa de 50 amperios, pero si se usa, se debe marcar para uso con aberturas nominales de conexión de 1 $\frac{3}{8}$ " de diámetro. Se debe tener cuidado de centrar el cable y el aliviador de presión dentro del orificio removible para evitar que el borde dañe el cable.

- Dado que no se puede tener acceso a los terminales de la estufa una vez que esté en posición, se debe usar un conducto o cordón de servicio flexibles.

**NOTA:** Si se usa un conducto, vaya al paso 3D y luego al paso 6 ó 7.

- En algunos modelos, se puede conectar un condensador de filtro entre los alambres negro y blanco en el bloque de empalme.



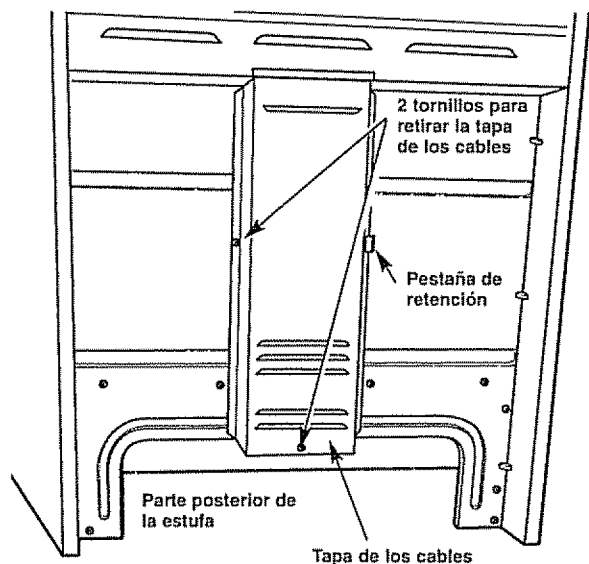
# INSTALACIÓN DE LA ESTUFA

## CONEXIONES ELÉCTRICAS (cont.)

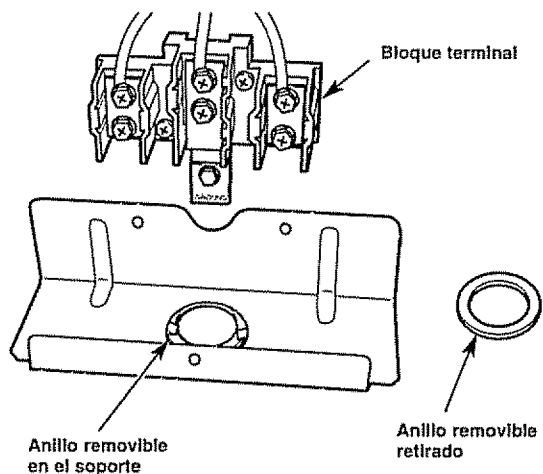
### 3. Cordón eléctrico e instalación del aliviador de presión

- a. Retire la tapa de los cables (en la parte posterior inferior de la estufa) retirando dos tornillos con un destornillador de tuercas de 1/4".

No deseche estos tornillos.

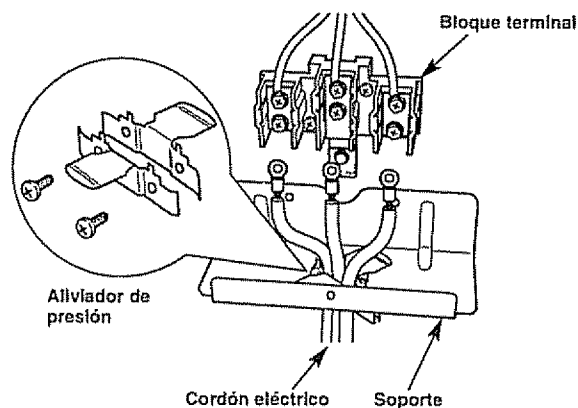


- b. Retire el anillo removible (1 3/8") que se encuentra en el soporte directamente por debajo del bloque terminal. Para retirar el anillo, use unos alicates para torcer el anillo lejos del soporte y torcerlo hasta que se retire.



- c. Para la instalación del cordón eléctrico únicamente (consulte el siguiente paso si está usando un conducto), instale el aliviador de presión en el orificio. Inserte el cordón eléctrico a través del aliviador de presión y apriete. Permite suficiente holgura para unir fácilmente los terminales del cordón al bloque terminal. Si hay pestañas presentes al final del aliviador de presión con alas, se pueden retirar para un mejor ajuste.

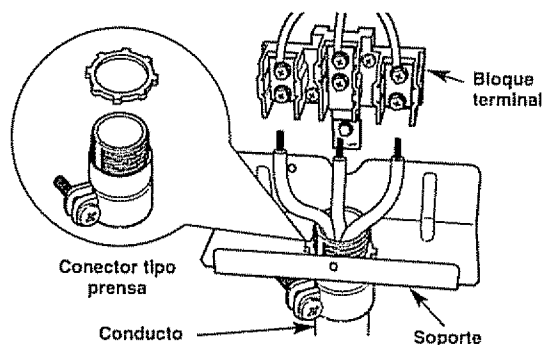
**NOTA:** No instale el cordón eléctrico sin un aliviador de presión. El soporte del aliviador de presión se debe instalar antes de volver a instalar la tapa posterior del cableado de la estufa.



Siga al paso 4 ó 5.

- d. Para instalaciones de conducto únicamente, compre un conector tipo prensa (squeeze) que se ajuste al diámetro de su conducto e instálelo en el orificio. Inserte el conducto a través del conector tipo prensa y apriete. Permita suficiente holgura para unir fácilmente los cables al bloque terminal.

**NOTA:** No instale el conducto sin un conector tipo prensa, el cual se debe instalar antes de volver a instalar la tapa posterior del cableado de la estufa.



Siga al paso 6 ó 7.

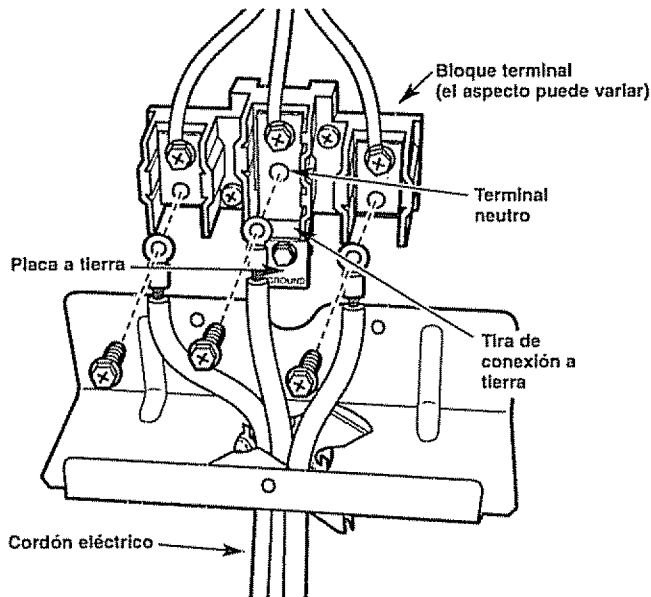
## INSTALACIÓN DE LA ESTUFA

### 4. Instalación del cordón eléctrico de 3 alambres

**⚠ ADVERTENCIA:** El alambre neutro o de conexión a tierra se debe conectar al terminal neutro que se encuentra en el centro del bloque terminal. Los alambres eléctricos se deben conectar en los terminales a la izquierda inferior y derecha inferior del bloque terminal.

- a. Retire los tres tornillos terminales inferiores del bloque terminal. Inserte tres tornillos terminales a través del aro terminal del cordón eléctrico y en los terminales inferiores del bloque terminal. Cerciérese de que el alambre del centro (blanco/ neutro) esté conectado en la posición inferior central del bloque terminal. Apriete los tornillos firmemente en el bloque terminal.

**NO retire la conexión de la tira de conexión a tierra.**

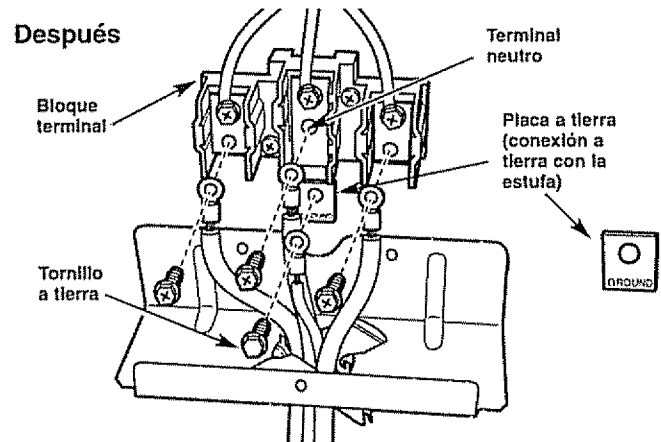
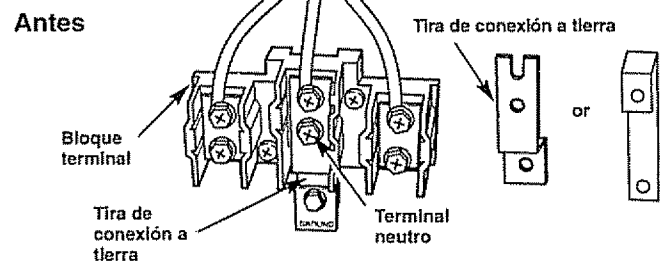


- b. Siga al paso 8 y proceda con la instalación.

### 5. Instalación del cordón eléctrico de 4 alambres

**⚠ ADVERTENCIA:** El alambre neutro del circuito de suministro se debe conectar al terminal neutro que se encuentra en el centro inferior del bloque terminal. Los alambres eléctricos se deben conectar en los terminales de la izquierda inferior y derecha inferior del bloque terminal. El cuarto alambre de conexión a tierra se debe conectar al marco de la estufa con la placa a tierra y el tornillo a tierra.

- a. Retire los tres tornillos terminales inferiores del bloque terminal. Retire el tornillo a tierra y la placa a tierra y reténgalos.
- b. Corte y deseche la tira de conexión a tierra. **NO DESECHE NINGÚN TORNILLO.**
- c. Inserte el tornillo a tierra en el aro terminal del alambre a tierra del cordón eléctrico, a través de la placa a tierra y en el marco de la estufa.
- d. Inserte los tres tornillos terminales (anteriormente retirados) a través de cada aro terminal del cordón eléctrico y en los terminales inferiores del bloque terminal. Cerciérese de que el cable central (blanco/ neutro) se conecte en la posición central inferior del bloque terminal. Apriete los tornillos firmemente en el bloque terminal.



- e. Siga al paso 8 y proceda con la instalación.

# INSTALACIÓN DE LA ESTUFA

## CONEXIONES ELÉCTRICAS (cont.)

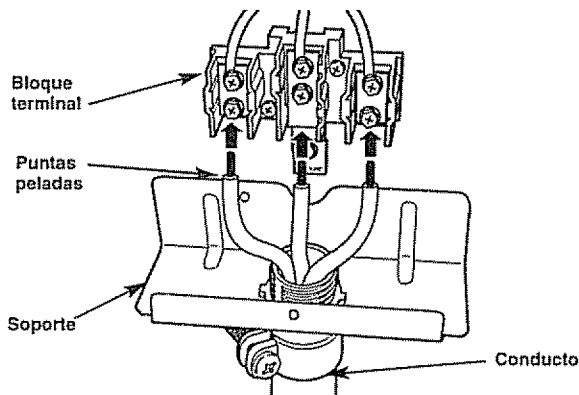
### 6. Instalación del conducto de 3 alambres

a. Afloje los tres tornillos terminales inferiores del bloque terminal. Inserte la punta del alambre (blanco/neutro) central pelado a través de la abertura del bloque terminal en la inferior central. En algunos modelos, el alambre se debe insertar a través de la abertura de la tira de conexión a tierra y luego en la abertura del bloque central inferior. Inserte las dos puntas laterales de alambre pelado en las aberturas del bloque terminal inferior izquierda e inferior derecha. Apriete los tornillos hasta que estén firmemente apretados (aproximadamente 20 pulgadas-libras).

**NO retire la conexión de la tira a tierra.**

#### NOTA: CABLEADO DE ALUMINIO:

Se puede usar alambre de aluminio para construcción pero se debe ajustar al amperaje y voltaje correctos para hacer la conexión. Conecte los alambres según las instrucciones de este paso 6 ó 7 dependiendo del número de alambres.



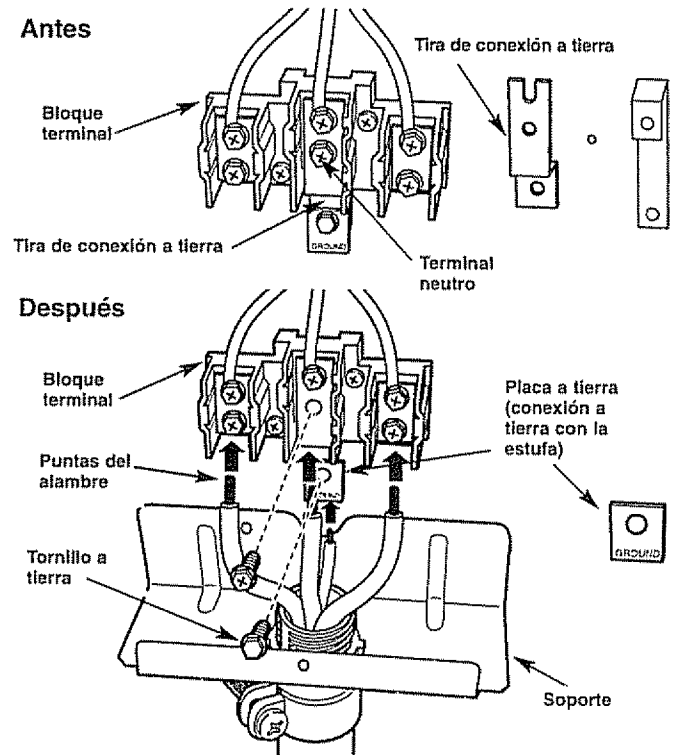
El alambre utilizado, la ubicación y el recinto de los empalmes, etc. se deben conformar a las buenas prácticas de cableado y a los códigos locales.

b. Siga al paso 8 y proceda con la instalación.

### 7. Instalación de conducto de 4 alambres

a. Afloje los tres tornillos terminales más bajos del bloque terminal. Retire el tornillo a tierra y la placa a tierra y reténgalos. Corte y deseche la tira de conexión a tierra. **NO DESECHE NINGÚN TORNILLO.**

b. Inserte el alambre pelado a tierra entre el marco de la estufa y la placa a tierra (que se retiró anteriormente) y asegúrelo en su lugar con el tornillo a tierra (que se retiró anteriormente). Inserte la punta del alambre pelado (blanco/neutro) a través del centro inferior de la abertura del bloque terminal. Inserte las dos puntas laterales de alambre pelado en las aberturas del bloque terminal inferior izquierda e inferior derecha. Apriete los tornillos hasta que estén firmemente apretados (aproximadamente 20 pulgadas-libras).



El alambre utilizado, la ubicación y el recinto de los empalmes, etc. se deben conformar a las buenas prácticas de cableado y a los códigos locales.

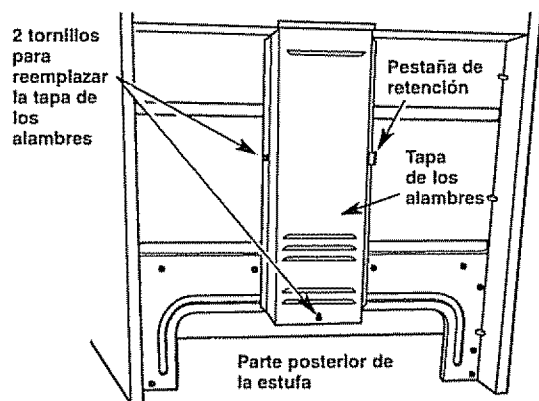
c. Proceda al paso 8.

# INSTALACIÓN DE LA ESTUFA

## INSTALE LA ESTUFA

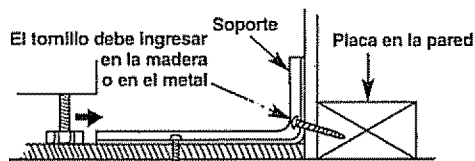
### 8. Reemplace la tapa de los alambres

Reemplace la tapa de los alambres en la parte posterior de la estufa deslizando el borde derecho debajo de la pestaña de retención y reemplazando los dos tornillos retirados anteriormente. Cerciñese de que no haya alambres pellizcados entre la tapa y la parte posterior de la estufa.



### 9. Instalación de dispositivo contra volcaduras

Se suministra un soporte contra volcaduras con las instrucciones para instalación en una variedad de ubicaciones. Las instrucciones incluyen toda información necesaria para completar la instalación. Lea las **instrucciones de seguridad** y las instrucciones que correspondan a su situación antes de empezar la instalación.



Instalación típica en la pared del dispositivo contra volcaduras

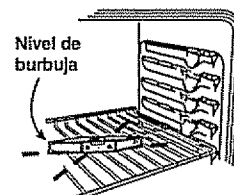
## ⚠ ADVERTENCIA:

- La estufa se debe asegurar con el soporte contra volcaduras suministrado.
- Si el dispositivo contra volcaduras que se suministra con la estufa no se ajusta a esta aplicación, use el dispositivo contra volcadura universal WB2X7909. Llame al 1-888-SU-HOGAR®.
- Consulte las instrucciones para instalación (provistas con el soporte).
- A menos que se instale correctamente, la estufa se podría voltear al pararse o sentarse en la puerta. Podrían resultar lesiones al derramarse líquidos calientes de la estufa misma.

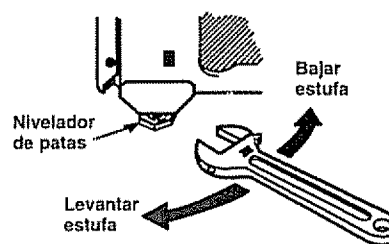
### 10. Nivele la estufa

a. Instale las parrillas en el horno y coloque la estufa donde se vaya a instalar.

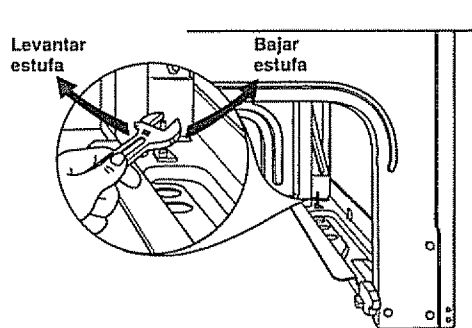
b. Revise la nivelación con un nivel de burbuja o una taza parcialmente llena de agua, en una de las parrillas. Si usa un nivel de burbuja, tome las dos indicaciones – con el nivel ubicado diagonalmente primero en una dirección y luego en la otra.



c. Retire la gaveta de almacenaje, la gaveta del asador o en panel del piso. Las patas niveladoras delanteras se pueden ajustar desde la parte inferior y las patas traseras desde la parte superior o inferior.



Patas niveladoras delanteras (en algunos modelos)



Patas niveladoras traseras (en algunos modelos)

d. Use una llave abierta o ajustable para ajustar las patas niveladoras hasta que la estufa esté a nivel.

e. Reemplace la gaveta o panel.

## INSTALACIÓN DE LA ESTUFA/ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

### 11. Lista de verificación de la instalación final

- Revise que el interruptor de circuitos esté cerrado (RESET) o que se hayan reemplazado los fusibles del circuito.
- Cerciórese de que la energía esté en servicio en la edificación.
- Revise que todos los materiales de empaque y la cinta se hayan retirado. Esto incluye la cinta en el panel metálico debajo de las perillas de control (si es el caso), cinta adhesiva, alambres de amarre, cartón y plástico protector. No retirar estos materiales podría resultar en daños al aparato una vez se encienda y las superficies se calienten.
- Revise que la pata niveladora trasera esté completamente insertada en el soporte contra volcaduras y que el soporte se instale firmemente.

### 12. Lista de verificación de la operación

- Encienda una de las unidades de la superficie para observar que el elemento se ilumina en 60 segundos. Apague la unidad cuando detecte que se ilumina. Si no se ilumina dentro del límite de tiempo, vuelva a revisar la conexión del cableado de la estufa. Si se requieren cambios, vuelva a probar. Si no se requieren cambios, revise el cableado de la identificación para verificar las conexiones y el voltaje correctos.
- Revise que el reloj (en los modelos así equipados) tiene corriente. Si aparece una serie de líneas rojas horizontales, desconecte la electricidad de inmediato. Vuelva a revisar las conexiones de la estufa. Si no se requieren cambios, revise el cableado de la edificación para verificar las conexiones y el voltaje correctos. Se recomienda que cambie el reloj si las líneas rojas aparecen.
- Cerciórese de que los controles de la estufa estén en la posición de apagado (OFF) antes de dejar la estufa.

Problema	Posibles causas	Qué hacer
<b>Las unidades de superficie no funcionan bien</b>	<b>Las unidades de superficie no están enchufadas sólidamente.</b>	Con los controles apagados, revise para estar seguro que las unidades de la superficie estén enchufadas completamente en el receptáculo.
	<b>Los controles de las unidades de superficie están mal puestos.</b>	Revise para ver si el control correcto está puesto para la unit unidad de superficie que está usando.
	<b>Los bolos para derrames no están bien puestos sobre la cubierta para cocinar.</b>	Con los controles apagados, revise para estar seguro que el bolo para derrames está bien puesto en la cubierta y que la abertura en el bolo esté en línea con el receptáculo.
<b>La luz del horno no funciona</b>	<b>El foco está suelto o defectivo.</b>	Apriete o reemplace el foco.
	<b>El interruptor de la luz está malo.</b>	Llame para un servicio.
<b>El horno no funciona</b>	<b>El enchufe de la estufa no está bien metido en el receptáculo eléctrico.</b>	Asegúrese que el enchufe eléctrico está enchufado en un receptáculo con electricidad que haga tierra adecuadamente.
	<b>Un fusible en su casa está quemado o el interruptor del circuito está abierto.</b>	Reemplace el fusible o reconecte el interruptor de circuito.
	<b>Los controles del horno están malpuestos.</b>	Vea la sección <b>Cómo usar el horno.</b>
<b>La comida no se hornea o asa adecuadamente</b>	<b>Los controles del horno están malpuestos.</b>	Vea la sección <b>Cómo usar el horno.</b>
	<b>La posición de la parrilla es incorrecta o la parrilla no está nivelada.</b>	Vea la sección <b>Cómo usar el horno.</b>
	<b>Ollas incorrectas u ollas de tamaño equivocado están siendo usadas.</b>	Vea la sección <b>Cómo usar el horno.</b>
	<b>El termostato del horno necesita ajuste.</b>	Vea la sección <b>Ajuste el termostato del horno— ¡Fácil de hacerlo usted mismo!</b>

## ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La comida no se asa adecuadamente	Horno no puesto en BROIL (ASAR).	Asegúrese de hacer girar la perilla completamente a la posición BROIL (ASAR).
	La puerta no se abre a la posición de paro como se recomienda.	Vea la sección <b>Cómo usar el horno</b> .
	Se está usando una posición de parrilla incorrecta.	Vea la Guía para asar.
	La comida se está cocinando en una cacerola caliente.	Use la cacerola y la parrilla para asar que viene con la estufa. Asegúrese que esté fría.
	Los utensilios no son adecuados para asar.	Use la cacerola y la parrilla para asar que viene con la estufa.
	Se usó papel aluminio sobre la cacerola para asar y el papel aluminio sobre la parrilla no se ajustó ni se recortó bien como es recomendado.	Vea la sección <b>Cómo usar el horno</b> .
	En algunas áreas el poder (voltaje) podría ser bajo.	Pre caliente el elemento para asar por 10 minutos.  Ase por el período más largo del tiempo recomendado en la <b>Guía para asar</b> .
La temperatura del horno está demasiado caliente o fría	El termostato del horno necesita ajustes.	Vea la sección <b>Ajuste el termostato del horno— ¡Fácil de hacerlo usted mismo!</b>
Reloj y cronómetro no funcionan	El enchufe de la estufa no está completamente metido en el receptáculo eléctrico.	Asegúrese que el enchufe eléctrico esté enchufado a un receptáculo eléctrico vivo que haga tierra adecuadamente.
	Un fusible en su casa podría estar quemado o el interruptor del circuito abierto.	Reemplace el fusible o reconecte el interruptor del circuito.
	Controles del horno mal puestos.	Vea la sección <b>Cómo usar el reloj y el cronómetro</b> .
El dial se pone en blanco o las luces indicadoras se prenden cuando la estufa no está en uso	Golpe de corriente.	Desconecte la electricidad al fusible o al interruptor del circuito por lo menos 10 segundos. Conecte la corriente a la estufa. Si las luces indicadoras todavía están encendidas, llame para un servicio.
La puerta del horno está chueca	La puerta está fuera de posición.	Debido a que la puerta del horno es sacable, a veces queda fuera de posición durante la instalación. Para enderezar la puerta, empuje hacia abajo desde las esquinas de arriba.
El horno hace sonidos "click"	Este es el sonido del elemento para calentar que se enciende y apaga durante las funciones de cocina.	Esto es normal.
Corte de corriente	Corte de electricidad o golpe de corriente.	Algunos modelos reasumirán sus posiciones automáticamente una vez que el poder haya sido restaurado. En los modelos con reloj, tendrá que programar nuevamente el reloj. Si el horno estaba en uso, debe reprogramarlo poniendo la perilla de temperatura del horno en OFF (APAGADO), reprogramando el reloj y reprogramando cualquier función de cocina.



## GARANTIA DE LA ESTUFA ELECTRICA

### UN AÑO COMPLETO DE GARANTÍA PARA TODAS LAS PIEZAS

Si, dentro de un año a partir de la fecha de instalación, cualquier parte funciona indebidamente a causa de un defecto en materiales o fabricación, Sears la reparará o la reemplazará, a nuestra discreción, sin costo alguno para el comprador.

Si este producto se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, las garantías indicadas arriba sólo tendrán vigencia durante 90 días.

### LA GARANTÍA DE SERVICIO ESTÁ DISPONIBLE AL CONTACTAR AL SERVICIO DE SEARS AL 1-888-SU-HOGAR<sup>SM</sup>.

Esta garantía aplica únicamente mientras este producto se use en los Estados Unidos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro.

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

### Contrato de protección maestra

*Felicitaciones por su compra inteligente.* Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para muchos años de operación confiable. Sin embargo, al igual que todos los productos, puede requerir de mantenimiento o reparación preventivas en cualquier momento. Es ahí cuando el contrato de protección maestra le puede ahorrar dinero y molestias.

*Adquiera un Contrato de protección maestra ahora mismo y protéjase contra inconvenientes y gastos inesperados.*

El Contrato de protección maestra también le ayuda a ampliar la vida de su nuevo producto. Lo siguiente es lo que se incluye en el contrato:

- ✓ **Servicio experto** por parte de nuestros 12,000 especialistas profesionales de reparación
- ✓ **Servicio ilimitado sin costo** por partes y mano de obra en todas las reparaciones cubiertas
- ✓ **Garantía total**—reposición de su producto cubierto si ocurren cuatro o más de cuatro fallas del producto dentro de doce meses
- ✓ **Reposición del producto** si el producto cubierto no se puede reparar
- ✓ **Revisión anual de mantenimiento preventivo** a su solicitud – sin cargo adicional
- ✓ **Ayuda telefónica rápida**—asistencia telefónica de parte de un técnico de Sears sobre los productos que requieren reparación en casa, además de una conveniente programación de reparaciones
- ✓ **Protección contra descargas eléctricas** para daños debido a fluctuaciones eléctricas
- ✓ **Reembolso por alquiler** si la reparación del producto cubierto toma más tiempo del prometido

Una vez adquiera el contrato, solo necesita una llamada telefónica para programar el servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche o programar la cita del servicio por Internet.

Sears cuenta con más de 12.000 especialistas profesionales de reparación, quienes tienen acceso a más de 4,5 millones de partes y accesorios de calidad. Este es el tipo de profesionalismo en el que puede contar para ayudar a prolongar la vida de su nueva compra para los años venideros. ¡Adquiera el Contrato de protección maestra hoy mismo!

**Aplican ciertas limitaciones y exclusiones.**  
**Para precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655.**

### Servicio de instalación de Sears

*Para la instalación profesional de Sears* de electrodomésticos, dispositivos para abrir puertas de garaje, calentadores de agua y otros aparatos importantes para el hogar, en los EE.UU. llame al 1-800-4-MY-HOME®.

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

For repair—in your home—of all major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

**1-800-4-MY-HOME®** (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

[www.sears.com](http://www.sears.com)    [www.sears.ca](http://www.sears.ca)

## Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call or go on-line for the location of your nearest

**Sears Parts & Repair Center.**

**1-800-488-1222**

Call anytime, day or night (U.S.A. only)

[www.sears.com](http://www.sears.com)

To purchase a protection agreement (U.S.A.) or maintenance agreement (Canada) on a product serviced by Sears:

**1-800-827-6655** (U.S.A.)

**1-800-361-6665** (Canada)

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

**1-888-SU-HOGAR<sup>SM</sup>**

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**

(1-800-533-6937)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

# SEARS

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

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

<sup>MC</sup> Marque de commerce / <sup>MD</sup> Marque déposée de Sears, Roebuck and Co.

© Sears, Roebuck and Co.